

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ИЗ КНИГИ О ВКУСНОЙ И ЗДОРОВОЙ ПИЩЕ

ИЗДАТЕЛЬСТВО
- ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ-
Москва 1964

OCR и пост-обработка А.В.К. booran@mail.ru Москва 2018г.

ОТ ИЗДАТЕЛЬСТВА

«Книга о вкусной и здоровой пище», изданная в 1952 г., переиздавалась в 1953, 1954, 1955, 1961 и 1963 гг. Общий тираж всех изданий составил 3,5 млн. экземпляров. Однако, судя по многочисленным письмам, получаемым издательством, спрос населения на книгу не удовлетворен.

Желая как можно быстрее удовлетворить спрос населения, издательство решило выпустить отдельно кулинарные рецепты, содержащиеся в книге.

В рецептах указано количество продуктов, необходимое для приготовления того или иного блюда, рассчитанного примерно на 4-5 человек.

Учитывая, что в «Книге о вкусной и здоровой пище» не представлены некоторые кулинарные рецепты по приготовлению блюд из морской рыбы и соусов к ним, издательство использовало часть рецептов¹ из книги «Кулинария», выпущенной Госторгиздатом в 1955 году.

¹ Эти рецепты отмечены звездочкой. Количество продуктов в них (в граммах) указано на одну порцию.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА
веса и меры некоторых продуктов

Наименование продуктов	В граммах			
	стакан (250 см ³)	столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа гречневая	210	25	—	—
Крупа „геркулес“	90	12	—	—
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	—	—
Крупа ячневая	180	20	—	—
Рис	230	25	—	—
Саго	180	20	—	—
Пшено	220	25	—	—
Фасоль	220	—	—	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Горох лущеный	230	—	—	—
Чечевица	210	—	—	—
Толокно	140	—	—	—
Молоко и молочные продукты				
Масло животное (растопленное)	245	20	5	—
Молоко цельное	250	20	—	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Сметана	250	25	10	—
Овощи				
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Петрушка	—	—	—	50
Сахар, соль и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	250	15	5	—
Желатин (листик)	—	—	—	2,5
Желатин (в порошке)	—	15	5	—

ТАБЛИЦА

содержания витаминов в некоторых пищевых продуктах
(в мг на 100 г)

Продукты	Витамины					Продукты	Витамины				
	A	B ₁	B ₂	PP	C		A	B ₁	B ₂	PP	C
Хлеб ржаной	—	0,15	0,13	0,45	—	Капуста квашеная, хранящаяся без рассола	—	—	—	—	—
Хлеб пшеничный белый	—	0,10	0,07	0,67	—	Капуста белокочанная	Следы	0,06	0,05	—	—
Крупа гречневая	—	0,51	0,24	4,3	—	Капуста цветная	0,05	0,11	0,10	0,6	30
Крупа ячневая	—	0,20	—	—	—	Морковь	9	0,06	0,06	0,4	5
Крупа овсяная	—	0,60	0,14	1,0	4,0	Лук репчатый	0,03	0,03	0,04	0,2	10
Горох	—	0,72	0,15	2,4	3,0	Помидоры	2	0,06	0,04	0,5	40
Чечевица	—	0,50	0,21	1,8	—	Салат	0,12	0,04	0,08	0,2	7
Говядина	0,01	0,10	0,17	4,22	—	Яблоки	0,1	0,04	0,03	0,2	7
Баранина	—	0,17	0,15	5,8	—	Вишня	0,3	0,05	0,06	0,4	15
Свинина	—	0,93	0,16	2,7	—	Виноград	—	0,06	0,04	0,2	3
Печень говяжья	15	0,40	—	—	—	Слива	0,1	0,06	0,04	0,5	5
Курица	0,12	0,15	0,16	8,1	—	Земляника садовая	—	0,03	—	—	300
Судак	—	0,04	0,11	—	—	Смородина черная	—	—	—	—	30
Сазан	—	0,02	0,14	2,8	—	Смородина красная	—	—	—	—	40
Треска	—	0,08	0,10	1,5	—	Апельсин	—	—	—	—	1500
Молоко	0,05	0,05	0,19	0,1	1	Лимон	—	—	—	—	—
Масло коровье (сливочное и топленое)	0,6	—	—	—	—	Шиповник (сушеный)	0,3	0,08	0,03	0,2	40
Сыр голландский	0,21	0,10	0,51	—	—	Дрожжи пивные сухие	0,4	0,04	—	0,1	40
Яйца (1 шт.)	0,70	0,16	0,80	0,23	—	Дрожжи пекарские прессованные	До 5	—	4	40	—
Картофель	Следы	0,10	0,05	0,9	10	Дрожжи пекарские сухие	—	0,45	2,07	28,2	—
Капуста квашеная с рассолом	—	—	—	—	20	хис	—	2,0	—	—	—

ТАБЛИЦА
сохранности витамина С при кулинарной обработке продуктов

Наименование блюд	Сохранность витамина С (в % от содержания его в исходном продукте)
Щи из свежей или квашеной капусты свежеприготовленные	50
Щи из свежей капусты, простоявшие 3 часа на плите при 70-75°	20
Супы из ботвы и дикорастущей зелени	50
Капуста тушеная	15
Картофель вареный в кожуре	75
Картофель вареный в очищенном виде	60
Картофельное пюре	20
Суп картофельный свежеприготовленный	50
Суп картофельный, простоявший 3 часа на плите при 70-75°	30

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

САЛАТЫ

Салаты - легкие, вкусные и питательные блюда. Их готовят:

- 1) из овощей (сырых) и фруктов и
- 2) из овощей (вареных и сырых) и яблок с добавлением мясных или рыбных продуктов, крабов или раков.

Салаты первой группы подают к жареному или отварному мясу, птице и рыбе.

Салаты второй группы употребляют в качестве закуски в начале обеда или ужина.

Для салатов используют преимущественно следующие овощи: сырые - зеленый салат, огурцы, помидоры, редиску, сельдерей, морковь, белокочанную капусту; вареные - картофель, морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зеленый горошек.

Сырую морковь для салата следует натереть на мелкой терке и смешать с заправкой (майонезом, сметаной). Такой способ обработки моркови обеспечивает наилучшее усвоение содержащегося в ней каротина, из которого в человеческом организме образуется витамин А.

Из фруктов для салатов чаще всего употребляются яблоки. Кроме них, можно использовать груши, апельсины, мандарины, сливы и различные ягоды.

Мясные продукты для салатов берутся отварные или жареные - говядина, телятина, свинина, птица и дичь, рыба - отварная.

Для заправки салатов можно применять, кроме майонеза и сметаны, растительное масло, смешанное с уксусом, солью, перцем и сахаром. Чтобы придать салатам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют горчицу, соус «Южный», соус «Острый» или «Кубанский».

Для приготовления соусов и заправок нужно брать мелкую столовую соль, сахарную пудру и уксус виноградный или настоенный на разных специях.

Каждое блюдо можно считать хорошо приготовленным лишь в том случае, если внешний вид его вызывает аппетит. Поэтому о приятном виде салата следует позаботиться так же, как и об его вкусе.

Салаты украшают теми же продуктами, из которых они приготовлены. Для украшения отбирают красивые и ровно нарезанные ломтики яблок, огурцов, моркови, помидоров или дольки яйца, ломтики семги, лососины, а также листики зеленого салата, ягоды клубники, вишни, винограда.

Эти продукты нужно располагать симметрично или в виде рисунков и узоров различной окраски. Листики салата или ветки сельдерея, помещаемые в середине горки, придают салату законченный вид.

Украшение салатов, как и самый подбор продуктов для приготовления их, можно разнообразить в зависимости от вкуса и изобретательности.

Салаты, как правило, подают на стол в холодном виде. Хранить их нужно в прохладном месте, если нельзя подать на стол немедленно после заправки.

Подготовка овощей и фруктов для салатов

От того, как подготовлены продукты для салата, в значительной мере зависят его вкус и вид.

Зеленый салат. Отбирают здоровые листья салата и промывают в холодной воде, налитой во вместительную посуду, сменяя воду два-три раза. Чем холоднее вода, тем лучше и крепче становятся листья салата. Затем салат выкладывают на решето, чтобы стекла вода. Перед приготовлением салат обсушивают на салфетке.

Салатный сельдерей. Отрезают корни, очищают ножом темные места стеблей и, продержав 1-2 часа в холодной воде, промывают два раза в чистой воде.

Зелень петрушки замачивают в воде. Ветки петрушки идут для украшения салатов, а стебли используют при варке бульона.

Огурцы свежие моют, очищают от кожуры и нарезают ломтиками, соломкой или кубиками. У огурцов из теплиц или парников обычно кожуру не срезают.

Огурцы соленые нарезают ломтиками, при этом крупные очищают от кожуры.

Корнишоны и пикули нарезают ломтиками или оставляют в целом виде.

Помидоры для салатов отбирают спелые, крепкие, промывают в холодной воде, нарезают ломтиками. Если нужно приготовить помидоры без кожуры, то их на 1 минуту опускают в кипящую воду и затем снимают кожуру.

Лук репчатый и зеленый. Наиболее хорош для салата крупный и сладкий лук. Его очищают, нарезают очень тонкими круглыми ломтиками, которые разбирают на кольца. Так же готовят простой репчатый лук. Чтобы удалить излишнюю горечь, нарезанный лук поливают уксусом. Зеленый лук, очищенный и промытый холодной водой, нарезают для салатов на кусочки по 3-4 см. Для гарнира к сельди и для винегретов лук нарезают более мелко.

Яблоки и груши очищают от кожицы; если яблоки нарезают кружочками, то сердцевину с зернами предварительно удаляют специальной выемкой. Можно яблоки и груши сначала разрезать на четвертинки, вырезать сердцевину и потом уже нарезать ломтиками, соломкой или кубиками.

Апельсины и мандарины очищают от корки, разбирают на дольки и нарезают кружками (без зерен). С корки срезают цедру (верхний слой), тонко нарезают и посыпают салат.

Виноград, вишня, клубника и другие ягоды. Отбирают здоровые спелые ягоды, промывают в холодной воде, обсушивают на решетке; косточки из вишен и черешен удаляют.

Морковь, репу, очищенные от кожуры и вымытые, варят (лучше всего в бульоне, предназначенном для супа). Охлажденные овощи нарезают ломтиками или маленькими кубиками (1/2 см).

Картофель для салатов и винегретов варят в кожуре, очищают и, охладив, нарезают ломтиками.

Свеклу варят или запекают в духовом шкафу, очищают и нарезают ломтиками.

Спаржу очищенную от кожуры и вымытую, нарезают палочками длиной 3-4 см и варят в подсоленной воде. Спаржу охлаждают и хранят в отваре.

Цветную капусту разбирают на маленькие кочешки, варят и хранят так же, как спаржу.

Стручки фасоли и горошка очищают от жилок и промывают, стручки фасоли нарезают кусочками длиной 2-3 см, стручки горошка разрезают пополам. Каждый сорт стручков варят отдельно в кипящей подсоленной воде. После варки откидывают на дуршлаг и охлаждают.

Овощи консервированные (горошек, фасоль, цветная капуста, морковь, свекла, помидоры и др.) очень удобны для салатов, так как не требуют предварительной подготовки и варки. Перед заправкой салата овощи откидывают на сито или дуршлаг для отсушки,

САЛАТ СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ

Обмытый и отсушенный зеленый салат нарезать и сложить в миску. Яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками и смешать с соусом из сметаны и уксуса. Перед самой подачей к столу заправить салат сметанным соусом с яйцом, уложить в салатник, обложить кружочками свежих огурцов и посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки. Подается салат ко всем мясным и рыбным блюдам.

На 300 г зеленого салата - 1 свежий огурец, 1 яйцо, 1/2 стакана соуса из сметаны и уксуса.

САЛАТ С МАСЛОМ И УКСУСОМ

Обмытый и отсушенный зеленый салат нарезать поперек листьев и сложить в салатник. Перед подачей на стол полить приготовленным соусом из уксуса и растительного масла, перемешать и посыпать укропом или зеленью петрушки. Можно прибавить свежие огурцы, нарезанные кружочками, а также корочки белого хлеба, натертые чесноком и нарезанные в виде маленьких ромбов и уложенные поверх

салата. Подают салат ко всем блюдам из жареного и вареного мяса, а также к жареной рыбе.

На 300 г зеленого салата -1/4 стакана соуса из уксуса и растительного масла,

САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ»

Обмытые свежие огурцы, сырую морковь и яблоки нарезать тонкой соломкой, а листики салата на 3-4 части каждый. Все перемешать и заправить сметаной, добавив лимонный сок, соль, сахар. Сверху салат украсить помидорами, нарезанными ломтиками.

Такой салат, благодаря сырым овощам и фруктам, содержит значительное количество витаминов.

На 2 свежих огурца -2 сырые моркови, 2 яблока, 2 помидора, 100 г зеленого салата, 1/3 стакана сметаны, 1/4 лимона.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ В СМЕТАНЕ

Вымытые и очищенные огурцы нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник. Перед подачей к столу огурцы слегка посолить, посыпать перцем и полить сметаной, смешанной с солью и уксусом. Сверху посыпать укропом. Подают салат к мясным и рыбным котлетам, к жареному мясу и рыбе или как самостоятельное блюдо.

На 3 огурца - 1/4 стакана сметаны и 1/2 ст. ложки уксуса.

САЛАТ ИЗ РЕДИСКИ СО СМЕТАННОЙ

Редиску промыть и нарезать тонкими ломтиками. Желток сваренного вкрутую яйца растереть в миске, добавив сметану и соль. После этого положить редиску, добавить тонко нарезанный белок яйца и перемешать.

На 2-3 пучка редиски - 1 яйцо, 1/2 стакана сметаны.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ

Вымытые помидоры и свежие огурцы нарезать тонкими кружочками, посыпать солью и перцем и красиво уложить в салатник. К моменту подачи на стол полить уксусом, смешанным с

растительным маслом, сверху посыпать укропом или зеленью петрушки.

Салат можно приготовить из одних огурцов или из одних помидоров. Свежие помидоры можно заменить консервированными. В этот салат по желанию добавляют репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами

или мелко нарезанный зеленый лук. Подают салат к мясным и рыбным котлетам, к вареному или жареному мясу и к рыбе, а также как отдельное блюдо.

На 5-6 помидоров - 2-3 огурца, 2 ст. ложки растительного масла, 3-4 ст. ложки уксуса.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Сварить или испечь в духовом шкафу свеклу, очистить ее, нарезать соломкой, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, прибавить масло, уксус, перемешать и уложить в салатник. Сверху посыпать укропом или зеленью петрушки. Подается салат к жареному и вареному мясу. Салат из свеклы можно приготовить и с картофелем. В этом случае свеклы и картофеля взять поровну.

На 2-3 шт. столовой свеклы - 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Сваренный картофель очистить от кожуры, нарезать ломтиками, сложить в миску, посолить, посыпать перцем, смешать с уксусом и растительным маслом. Затем положить горкой в салатник и посыпать укропом, зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком. Подается салат к горячему и холодному жареному мясу, телятине, баранине, свинине и рыбе, а также как отдельное блюдо. Особенно вкусен этот салат, если он приготовлен из свежесваренного теплого картофеля.

На 500 г картофеля - 50 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ

Очистить и обмыть кочан красной капусты, разрезать на четвертинки, вырезать кочерыжку и очень тонко нашинковать острым ножом или на шинковке. Потом капусту сложить в кастрюлю, обдать крутым кипятком, накрыть крышкой, дать постоять 20-30 минут, откинуть на сито или дуршлаг; затем облить холодной водой, отжать, сложить в салатник, залить уксусом, посолить, положить сахар, перемешать и дать постоять 20-30 минут. В капусту можно прибавить столовую ложку растительного масла. Капусту для этого салата можно не обдавать кипятком, а посыпать солью и перетирать руками до тех пор, пока капуста не станет мягкой и не начнет выделять темный сок; тогда ее нужно отжать и залить уксусом, добавить сахар и перемешать. Через несколько минут капуста примет яркую окраску. Этот салат подают к мясу, дичи, домашней птице и рыбе.

На 500 г капусты - 1/4 стакана уксуса, 1/2 ст. ложки сахара.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, слегка посолить и перетереть руками, чтобы капуста стала мягкой. Выделяющийся сок отжать. После этого капусту положить в салатник, залить уксусом, смешанным с сахаром, и в таком виде оставить на 30-40 минут. В капусту хорошо добавить 1 ст. ложку растительного масла. Салат можно приготовить и другим способом. Нашинкованную капусту положить в кастрюлю, прибавить соль, уксус и, непрерывно помешивая, нагревать, пока капуста осядет и станет мягкой. После этого капусту охладить, заправить сахаром и маслом.

На 500 г капусты - 1/4 стакана уксуса, 1/2 ст. ложки сахара.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

Очищенные яблоки нарезать ломтиками, сельдерей нарезать соломкой длиной 4-5 см; белокочанную капусту подготовить так же, как указано выше; все это перемешать, сложить в салатник, прибавить

сахар и полить уксусом. Этот салат подают ко всем жареным и вареным мясным блюдам, к жареной и отварной рыбе, на гарнир к холодным мясным и рыбным блюдам, а также как самостоятельное блюдо.

На 500 г капусты белокочанной - 1 стебель сельдерея (салатного или корневого), 1 яблоко, 1/4 стакана уксуса, 1/2 ст. ложки сахара.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Квашеную капусту смешать с сахаром и растительным маслом. Можно прибавить свежие или моченые яблоки, нарезанные ломтиками, салатный сельдерей, бруснику свежую или моченую. Подают этот салат к сосискам, сарделькам, жареной свинине, отварной домашней птице.

На 500 г квашеной шинкованной капусты - 1 ст. ложку растительного масла, 1-2 ст. ложки сахара,

САЛАТ «ВЕСНА»

Нарезать обмытый и обсушенный зеленый салат, положить горкой в салатник. Вокруг салата расположить нарезанные кружочками морковь, помидоры, картофель, редиску, огурцы, а также зеленый лук. В центре горки зеленого салата разместить кружочки сваренных вкрутую яиц. Из сметаны, уксуса и сахара приготовить соус. При подаче на стол салат слегка посолить; соус подать отдельно в соуснике.

На 100 г зеленого салата - 2 яйца, 2 свежих огурца, 1 пучок красной редиски, 1 вареную морковь, 2-3 шт., вареного картофеля, 2 помидора, 50 г зеленого лука, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. ложку уксуса, 1/2 чайной ложки сахарной пудры.

САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ

Вымытые фрукты -яблоки, груши, апельсины, мандарины-очистить от кожицы, нарезать дольками (без зерен и сердцевин) и сложить в миску. К моменту подачи на стол фрукты посыпать сахарной пудрой и, слегка посолив, смешать с соусом майонез и

лимонным соком. Затем все это сложить горкой в салатник и посыпать цедрой с апельсина, нарезанной очень тонкой соломкой. Украсить салат можно теми же фруктами, а также вареным черносливом, виноградом и ягодами. В зависимости от сезона, фрукты можно подобрать различные (персики, абрикосы, сваренную айву, а также ягоды - землянику, клубнику и др.), но обязательно в сочетании с яблоками. Подается салат к холодному жареному или вареному мясу, телятине, баранине, птице или дичи, а также как самостоятельное блюдо.

На 3 яблока - 1 грушу, 1 апельсин, 1 мандарин, 1/4 стакана соуса майонез, 1/4 лимона, 1 чайную ложку сахарной пудры.

САЛАТ ИЗ МЯСА

Мясо вареное или жареное, очищенный вареный картофель и огурцы нарезать ломтиками, сложить в миску, добавив соус майонез, соль и уксус, затем все это перемешать, сложить в салатник в виде горки и украсить листиками салата, нарезанными огурцами и кусочками мяса.

На 200 г мяса -4-5 шт. картофеля, 2 огурца, 100 г зеленого салата, 1/2 стакана соуса майонез.

САЛАТ С КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ

Нарезать зеленый салат. Колбасу или ветчину, картофель, сельдерей, яблоки и корнишоны нарезать ломтиками, сложить в миску. Соус майонез смешать с небольшим количеством горчицы, мелко нарезанной зеленью петрушки и эстрагоном, прибавить уксус и посолить по вкусу. Заправить подготовленные продукты соусом, уложить в салатник и, при желании, украсить сверху ломтиками вареной свеклы, яблока и кольцами лука.

На 200 г колбасы или ветчины - 3-4 шт. картофеля, 50 г сельдерея, 75 г корнишонов (или маринованных огурцов), 1 яблоко, 75 г салата, 1/2 стакана соуса майонез.

САЛАТ ИЗ ДИЧИ

Филе вареного (или жареного) рябчика или куропатки, картофель, огурцы (или корнишоны), сваренное вкрутую яйцо и очищенное яблоко нарезать тонкими ломтиками, листья салата разрезать на 2-3 части каждый, сложить все это в миску, посолить и смешать с соусом майонез, добавив соль, уксус (или лимонный сок) и 1/2 чайной ложки сахарной пудры.

Заправленный салат уложить горкой в салатник, украсить листиками зеленого салата и дольками сваренных вкрутую яиц, а также ломтиками помидоров и свежих огурцов.

На 1 рябчика или 1 куропатку - 4-5 шт. картофеля, 2 свежих или соленых огурца, 100 г салата, 2 яйца, 1 яблоко, 1/2 стакана соуса майонез, 1/2 ст. ложки соуса «Южный», 1 ст. ложку уксуса (или лимонный сок), 1/2 чайной ложки сахарной пудры.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ С ДИЧЬЮ

На середину салатника горкой поместить нарезанный зеленый салат, вокруг которого расположить все овощи «букетами» так же, как в салате «Весна». Филе рябчика нарезать тонкими широкими ломтиками и уложить на зеленый салат в виде пирамидки, в середину которой поместить красивую ветку сельдерея или листики салата. При подаче на стол салат сверху слегка посолить и полить заправкой из масла и уксуса. Салат можно приготовить с мясом домашней птицы, а свежие овощи заменить консервированными (спаржей, цветной капустой, горошком, стручками фасоли, помидорами и др.).

На 1 рябчика (жареного или вареного)-2-3 шт. вареного картофеля, свежий огурец, 100 г спаржи или цветной капусты, 1 вареную морковь, 100 г стручков фасоли или зеленого горошка, 1 помидор, 10 г салата, 1/3 стакана заправки из растительного масла и уксуса.

САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ПОМИДОРАМИ

Сваренную охлажденную рыбу (осетрину, севрюгу, белугу, судака, лососину) нарезать маленькими кусочками; очищенные картофель,

свежий огурец, корнишоны и помидоры нарезать ломтиками, сложить все в миску, прибавить нарезанный зеленый салат. Перед подачей на стол продукты слегка посолить и смешать с соусом майонез и уксусом. Затем уложить горкой в салатник, поместив в центре горки красивые листики зеленого салата, а вокруг, по овалу, уложить кружки помидоров и огурцов. Можно салат украсить икрой - паюсной, зернистой или кетовой, ломтиками семги, лососины, кеты, осетрины и маслинами без косточек. В салат можно прибавить репчатый или зеленый лук (50 г),

На 200 г филе рыбы - 1 помидор, 1 свежий огурец, 3 шт. вареного картофеля, 75 г зеленого салата, 75 г корнишонов (или 1 соленый огурец), 1/2 стакана соуса майонез, 1 ст. ложку уксуса.

САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С ХРЕНОМ

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соус майонез, соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцом и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и ветками зелени петрушки.

На 250 г филе трески - 4-5 шт. картофеля, 2 огурца, 100 г хрена, 1/2 стакана соуса майонез, 2 чайные ложки уксуса, 50 г зеленого лука.

САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С МАЙОНЕЗОМ

Сельдерей, редиску, огурцы и яблоки нарезать соломкой длиной 3-4 см, сложить в миску и поставить в холодное место. Сваренную охлажденную рыбу без кожи и костей нарезать на куски по числу порций, сложить в тарелку, облить уксусом и также поставить в холодное место. Перед тем как подать к столу, овощи слегка посолить, смешать с 2-3 ст. ложками соуса майонез и уложить на листики салата, отсушенного на салфетке; поверх овощей положить куски рыбы и залить оставшимся майонезом. Можно разнообразить вкус салата, изменив набор овощей.

На 200 г филе трески - 50 г салатного сельдерея, 1 яблоко, 1 пучок редиски, 1 огурец, 100 г салата, 1/2 стакана соуса майонез, 1 ст. ложку уксуса.

САЛАТ ИЗ КРАБОВ

Подготовленные овощи нарезать маленькими кубиками, помидоры - кружками. Перед подачей к столу нарезать зеленый салат, оставив несколько листиков для украшения, и положить горкой в салатник. Вокруг горки салата расположить овощи отдельными «букетами». В центре горки на зеленом салате расположить

кусочки крабов (без сока). В момент подачи на стол овощи слегка посолить и полить заправкой, приготовленной из масла и уксуса с добавлением сока крабов. Крабы же залить соусом майонез и украсить листиками салата.

Точно так же можно приготовить салат из раковых шеек.

На 1 банку крабов - 1 вареную репу, 1 вареную морковь, 2-3 шт. вареного картофеля, 1 свежий огурец, 1 помидор, 100 г зеленого горошка или стручков фасоли, 100 г салата, 1/3 стакана соуса майонез, 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки уксуса,

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ

Очищенную сельдь нарезать кусочками, а овощи и яблоки - тонкими ломтиками. Приготовить соус; для этого желток сваренного вкрутую яйца растереть с солью, горчицей и маслом, причем масло надо подливать небольшими порциями, чтобы соус получился густой. Потом прибавить уксус. Перед подачей на стол нарезанные продукты смешать с соусом и мелко нарезанным луком и зеленью петрушки или укропом. Салат поместить в салатник и украсить ломтиками свеклы, сельди и яичным белком.

На одну некрупную сельдь - 2 шт. вареного картофеля, 1 яблоко, 1 соленый огурец, 1 головку лука, 1 вареную свеклу, 1-2 яйца, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайную ложку горчицы.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

Фасоль, предварительно замоченную, сварить, откинуть на сито и охладить. Одновременно отварить морковь и нарезать кубиками, а очищенный сельдерей тонко нашинковать соломкой; прибавить промытый нарезанный зеленый салат и все это перемешать. Затем положить в салатник горчицу, соль, сахар, все это растереть, постепенно подливая растительное масло, а затем и уксус. Подготовленные продукты положить в салатник, перемешать, сделать из них горку и украсить ее

листьями салата, морковью и, по желанию, ломтиками яблок.

На 1 стакан фасоли - 2-3 моркови, 75 г сельдерея, 200 г салата, 2 ст. ложки растительного масла; горчица, уксус, сахар - по вкусу.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Вареный картофель, яблоки, огурцы, морковь очистить, нарезать ломтиками, кубиками или соломкой, сложить в миску, прибавить квашеную шинкованную капусту. Горчицу, соль, перец, сахар растереть с маслом и развести уксусом. Перед тем как подать к столу, овощи смешать с приготовленным соусом, уложить в салатник, украсить ломтиками свеклы, посыпать зеленым луком и укропом. Можно украсить винегрет также свежими огурцами и помидорами. Винегрет получается более вкусным, если его заправить соусом майонез.

Винегрет с солеными грибами готовят точно так же, причем берут разные грибы - примерно 25 г на порцию.

На 4-5 шт. вареного картофеля - 1 свеклу, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 свежее или моченое яблоко, 100 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, 2-3 ст. ложки растительного масла, 1/4 стакана уксуса, 1 чайную ложку горчицы, сахар по вкусу.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Очищенные яблоки, груши, картофель, морковь, огурцы нарезать тонкими ломтиками, сложить в миску, прибавить горошек, нарезанный сельдерей и листики зелени петрушки. При подаче на

стол продукты слегка посолить, посыпать сахаром и смешать с соусом майонез и лимонным соком. Винегрет сложить в салатник, украсить ломтиками апельсина, дольками мандарина и зеленым салатом.

На 1 яблоко, 1 грушу, 1 мандарин, 1 апельсин - 3-4 шт. вареного картофеля, 1 морковь, 1 огурец, по 50 г сельдерея, салата и горошка, 1/2 стакана соуса майонез.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ФАРШИРОВАННОГО ПЕРЦА С КАРТОФЕЛЕМ

Очищенные картофель и сваренное вкрутую яйцо нарезать тонкими ломтиками, сложить в миску, прибавить перец, нарезанный на части, посолить, перемешать и поместить горкой в салатник.

Горку обложить кантиком из мелко нарезанного лука, украсить дольками яйца и посыпать укропом.

На 1 банку (500 г) фаршированного перца - 5-6 шт. вареного картофеля, 1 яйцо, 100 г зеленого лука.

ВИНЕГРЕТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ МЯСОМ

Очищенные огурцы и картофель нарезать тонкими ломтиками. Мясо нарезать маленькими кусочками. Все сложить в миску и смешать с соусом майонез, солью, перцем, горчицей и мелко нарезанным зеленым луком.

Винегрет поместить горкой в салатник, украсить ломтиками свеклы, дольками сваренного вкрутую яйца, а также, по желанию, листиками салата, а затем посыпать укропом.

На 1 банку (338 г) тушеного мяса - 5-6 шт. вареного картофеля, 3 соленых огурца, 1 вареную свеклу, 100 г зеленого лука, 1-2 яйца, 1/2 стакана соуса майонез, 1 чайную ложку горчицы, 1 ст. ложку уксуса.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БУТЕРБРОДЫ

Для бутербродов можно использовать разнообразные продукты: холодное отварное или жареное мясо, отварной или копченый язык, ветчину, различные колбасы, сыр, вареную осетрину, белугу, копченую севрюгу, лососину, семгу, балык, кету, кильки, шпроты, сардины, икру зернистую, паюсную и кетовую и др.

Хлеб любого сорта, нарезанный ломтиками толщиной около 1 см, намазывают сливочным маслом (холодное, сильно затвердевшее масло нарезают тонкими пластинками, которые кладут на ломтики хлеба). Поверх масла кладут такого же размера кусочек какого-либо из указанных продуктов или слой икры. Кильки и сельдь

для бутербродов берут очищенными от костей и кладут на хлеб с кусочками сваренных вкрутую яиц. Кроме обыкновенных можно готовить маленькие бутерброды на поджаренном хлебе, а также закрытые бутерброды.

БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ

Для этих бутербродов пшеничный или ржаной хлеб нарезать ломтиками толщиной около 1 см и поджарить. Из поджаренного мякиша вырезать фигурки размером не более 6 см - звездочки, ромбики, полумесяцы, овалы, квадраты.

Кусочки хлеба намазать сливочным маслом и гарнировать различными продуктами - мелко рубленными яичными белками и желтками, кусочками помидоров, вареной свеклы. Ниже приведено несколько . примеров приготовления таких бутербродов.

Бутерброды с помидорами и огурцами.

На круглый кусочек поджаренного хлеба положить полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца. Помидор и

огурец должны составить полный круг. Середину кружка украсить соусом майонез и кружочком красной редиски.

Бутерброды с икрой.

На кружочек белого поджаренного хлеба положить круглый ломтик сваренного вкрутую яйца. В центре этого ломтика сделать маленькую горку из зернистой, паюсной или кетовой икры. По краям яичного ломтика сделать ободок из масла.

Бутерброды с сыром.

На хрустящую звездочку из поджаренного хлеба положить тонкий ломтик сыра такой же формы, покрыв его в середине небольшой горкой масла, смешанного с томатной пастой; сверху засыпать тертым сыром.

Бутерброды с кильками, анчоусами или сельдью.

На кружочек поджаренного ржаного хлеба положить кружок помидора, на него - кружок крутого яйца, а сверху-анчоус, или кильку без костей, или ломтик сельди. Вокруг кильки сделать ободок из майонеза, выложить на кильку также «пуговку» майонеза и украсить листиками зелени или кусочком помидора и каперсами. Если бутерброд делается с сельдью, покрыть ее майонезом в виде решетки,

Бутерброды с сардинами или семгой.

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочек сардины без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 1/2 ст. ложки вареного протертого шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без кожи и зерен.

Бутерброд с семгой сделать следующим образом. На овальный ломтик хлеба положить кусок семги, один конец ее подогнуть, украсить маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки и кусочком огурца,

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Закрытые бутерброды делают с теми же продуктами, что и обычные бутерброды.

Белый хлеб разрезают длинными полосками шириной 5 см, толщиной около 1/2 см и намазывают сливочным маслом. Для некоторых продуктов масло предварительно смешивают с различными приправами - с горчицей (для ветчины, колбасы), тертым сыром (для ливерной колбасы), хреном (для осетрины), соусом «Южный» (для мяса, языка). Под лососину, семгу, черную икру и сыр хлеб намазывают маслом без добавления каких-либо приправ.

На подготовленную полоску хлеба по всей ее длине укладывают тонкие ломтики продукта, накрывают другой полоской хлеба, плотно прижимают ее ножом, обрезают с боков и разрезают поперек так, чтобы получить бутерброды размером 3-3 1/2 см. Подают закрытые бутерброды на тарелке, покрытой салфеткой.

СЫР

Все сыры, за исключением мягких, нужно подавать уже нарезанными и уложенными на тарелку. Нарезать сыр следует тонкими, ровными ломтиками. Чтобы при хранении сыры не высыхали и не черствели, их надо плотно завертывать в полотняную чистую ткань и держать в прохладном месте.

Плавленый сыр можно нарезать тонкими ломтиками или намазать на хлеб.

МАСЛО К ЗАКУСКАМ

К закускам, особенно к икре, сыру, пирожкам, кулебякам, сельди, на стол ставится несоленое сливочное масло.

Масло кладут в масленку, сверху чайной ложечкой, ножом или вилкой делают узоры или украшения в виде цветочков.

Масло можно поставить на стол также на десертной или маленькой тарелке в виде брусочка, украсив его узорами и веточкой зелени петрушки.

РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ

Перед тем как готовить сельдь, если она очень соленая, ее надо вымочить в воде или в некрепком настое чая в течение 3-4 часов. Сельди, очищенные от кожицы и костей (филе), можно вымачивать в холодном молоке: оно придает сельдям нежный вкус.

Очистка сельди производится следующим образом. Отрезать край брюшка, голову и хвост, выпотрошить, сделать надрез вдоль спинки и снять кожу с обеих сторон. Отделить мясо от хребтовой кости, срезав ножом реберные кости с каждой половины. Половинки сельди сложить вместе и нарезать.

После этого кусочки сельди переложить с доски на тарелку или лоток, приставить вымытую голову (без жабер) и хвост.

Подготовленную и уложенную на тарелку или лоток сельдь можно гарнировать свежими огурцами, помидорами, корнишонами, солеными грибами (рыжиками или груздями), вареной свеклой, картофелем, морковью, луком зеленым или репчатым, каперсами и вареными яйцами. Все гарниры должны быть аккуратно и красиво нарезаны в виде кружков, ломтиков, кубиков или мелко порублены. Укладывать гарнир следует симметрично по обе стороны сельди. Лук репчатый положить поверх сельди кольцами. Перед подачей на стол полить сельдь и гарнир заправкой.

Заправка для сельдей из масла и уксуса. 2-3 ст. ложки уксуса смешать с солью, сахаром и перцем (по вкусу), прибавить 1-1 1/2 ст. ложки растительного масла.

Заправка горчичная для сельдей. Яичный желток растереть в миске с чайной ложкой готовой горчицы, чайной ложкой сахара, прибавить столовую ложку растительного масла, 2-3 ст. ложки уксуса и соль по вкусу. Все это перемешать.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко нарубить, смешать с маслом и протереть сквозь сито. Затем сложить в чашку и маленькой лопаткой или ложкой хорошо выбить. Для вкуса можно прибавить мускатный орех. Подготовленную сельдь сложить на селечный лоток, и придать ей форму рыбки, приставить голову и хвост, а затем обложить ломтиками очищенных яблок и украсить ветками зелени петрушки. Очень вкусна сельдь, протертая с маслом с добавлением яблока, натертого на терке. Приготовленную таким способом сельдь можно подавать на стол в масленке или положить на ломтики хлеба, поджаренные на масле.

На 1 сельдь - 2 ст. ложки сливочного несоленого масла, 1 яблоко (крупное).

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ

Подготовленную и уложенную на блюдо сельдь обложить свежими огурцами, нарезанными кружочками, и украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать свежесваренный очищенный картофель и сливочное масло.

На 1 крупную сельдь - 500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 2 свежих огурца.

АНЧОУСЫ ИЛИ КИЛЬКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Свежесваренный очищенный картофель протереть сквозь решето или сито над салатником и уложить горкой. У основания горки уложить анчоусы, свернутые колечком, или кильки, очищенные и без костей. Между ними положить мелко нарезанный зеленый лук, Картофель полить приготовленным соусом из масла, уксуса, соли и перца.

На 1 банку анчоусов - 5-6 шт. картофеля, 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки уксуса,

ЛОСОСИНА, СЕМГА, КЕТА С ГАРНИРОМ

Зачистить рыбу от кожи и костей, нарезать тонкими ломтиками, уложить ровными рядами на блюдо или тарелку, украсить ветками зелени петрушки или листиками салата. На гарнир положить лимон, нарезанный дольками или ломтиками. Очень соленую кету можно предварительно вымочить целым куском в холодной воде в течение 3-4 часов. Вынув из воды, обсушить полотенцем, смазать растительным маслом, поддержать 1 -1 1/2 часа в холодном месте или на льду и нарезать тонкими ломтиками.

МИНОГИ

Готовые миноги нарезать поперек кусками длиной 3-4 см, сложить в салатник, сверху обложить репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами, и залить заправкой из масла и уксуса, приготовленной так же, как для сельди, добавив в эту заправку 1-2 чайные ложки натертого сухого хрена.

ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ И ИКРА КЕТОВАЯ

Икру кетовую и зернистую надо подавать в небольших салатниках или вазочках. Отдельно дать мелко нарезанный зеленый лук. Икру паюсную можно положить на тарелку в виде продолговатого брусочка, украсить ветками зелени петрушки, гарнировать лимоном, нарезанным дольками, и отдельно подать сливочное масло. К икре подают маленькие расстегаи с начинкой из вязиги или из риса с рыбой.

ОСЕТРИНА, БЕЛУГА, СЕВРЮГА, СОМ С ГАРНИРОМ

Вареную рыбу охладить, очистить от хрящей и реберных костей, нарезать ровными ломтиками и уложить на блюдо. Гарнир для рыбы можно уложить с одной или с двух сторон. Выбор гарнира зависит от сезона и

вкуса (помидоры, свежие огурцы, нарезанные ломтиками, корнишоны, белая и красная капуста, салат зеленый или картофельный). Можно дать на гарнир морковь, зеленый горошек с

заправкой из уксуса и масла. Заправляют гарнир перед подачей рыбы на стол. Отдельно подать хрен с уксусом, соус майонез, соус зеленый, а также соленые огурцы.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Приготовить под маринадом можно любую рыбу- осетрину, судака, щуку, навагу, корюшку и др. Рыба подготавливается так же, как указано во вступительной части к разделу «Рыба». Крупную рыбу (например, судака, осетрину) нужно нарезать кусками, мелкую (корюшку, навагу и др.) оставить целой. Подготовленную рыбу посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, поджарить на растительном масле, охладить и залить маринадом. Для приготовления маринада очистить и вымыть 2-3 моркови, 1 петрушку, 2-3 луковицы, нарезать их тонкими ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, добавить 3-4 ложки растительного масла и слегка поджарить (в течение 10-15 минут). Затем прибавить в кастрюлю стакан томатного пюре и пряности - лавровый лист, перец, 3-5 шт. гвоздики, кусочек корицы, накрыть крышкой и тушить 15-20 минут. После этого влить в кастрюлю 1/2 стакана некрепкого уксуса, 1- 1 1/2 стакана бульона или воды, прокипятить, заправить с Чью, сахаром и охладить.

Подавать рыбу под маринадом следует в салатнике или в глубоком блюде.

МАЙОНЕЗ ИЗ СУДАКА, КЕТЫ ИЛИ ФОРЕЛИ

Филе судака, кеты, форели и другой рыбы, снятое с костей, нарезать кусками (по 50-60 г), сложить на противень или в невысокую кастрюлю, смазанные растительным маслом, посолить, подлить немного воды или рыбного бульона так, чтобы куски филе были наполовину в жидкости, накрыть крышкой и сварить. После этого рыбу охладить и переложить на блюдо или тарелки, покрыть соусом майонез так, как это указано для майонеза из дичи. Украсить майонез сверху раковыми шейками или кусочками крабов, листиками зелени, каперсами, ломтиками свежих огурцов. Майонез из рыбы подавать так же, как майонез из дичи и с тем же гарниром. Соус к этому заливному - из горчицы с каперсами или соус майонез.

На 500 г судака, кеты, форели или другой рыбы - 1 стакан соуса майонез, 10 г желатина (на 1 стакан бульона).

МАЙОНЕЗ ИЗ ОСЕТРИНЫ, СЕВРЮГИ ИЛИ БЕЛУГИ

Майонез из осетрины, севрюги или белуги готовится так же, как майонез из судака, форели и другой рыбы, с той лишь разницей, что рыбу надо сварить целым куском и из бульона приготовить желе.

Готовую рыбу нарезать на куски толщиной 1 см, если же блюдо предназначается для закуски, то рыбу нарезать маленькими ломтиками, для чего сначала отделить поперечный кусок рыбы, срезать кожу, затем разрезать кусок на несколько ломтиков, обровнять, уложить их на блюдо, после чего покрыть каждый ломтик соусом майонез с добавлением желе (2/3 стакана соуса майонез, 1/3 стакана желе). Каждый ломтик украсить листиками зелени, фигурками из моркови и т. п. Украшения закрепить полуостуженным желе, поливая его тонким слоем с ложки. Застывшие ломтики майонеза обровнять и уложить на блюдо. К этому заливному подать соус из горчицы с каперсами или майонез.

РЫБНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

Не следует подавать консервы на стол в жестяной или стеклянной банке. Брать за столом из банки консервы крайне неудобно: они ломаются, крошатся, и значительная часть масла или соуса остается неиспользованной. Необходимо перед подачей на стол выложить консервы в салатник или на тарелку. Гарнировать их можно ломтиками свежих огурцов и помидоров, нарезанным зеленым луком и четвертинками или ломтиками яиц, сваренных вкрутую.

Украшать консервы рекомендуется зеленью петрушки или зеленым салатом.

Сардины. Выложить из банки на тарелку, обложить кусочками лимона или полить лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Шпроты. Подать на тарелке с лимоном, нарезанным дольками, и обложить рыбки бортиком из мелко нарезанного репчатого лука.

Рыба в томате. Крупные куски рыбы (осетрина, белуга и др.) нарезать небольшими кусочками, уложить на блюдо и залить соусом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и обложить ломтиками свежего огурца и помидоров или маслинами без косточек.

Кильки. Очистить от внутренностей, отрезать головки, уложить на лоточек или тарелку, разместить вокруг ломтики свежего огурца и крутых яиц. На кружки яиц можно положить по 1/4 чайной ложки соуса майонез с добавлением протертого шпината.

Крабы и раковые шейки. Выложить из банки в салатник, разместить вокруг ломтики свежего огурца, помидоров, яблок, очищенных от кожицы и сердцевины. Отдельно подать соус майонез.

УСТРИЦЫ

Раковины устриц обмыть в холодной воде. За 1-2 минуты перед подачей на стол вскрыть раковины специальным ножом, отнять мелкую створку, оставив устрицу нетронутой на глубокой створке, которую тотчас же опустить в холодную подсоленную воду (лучше со льдом), промыть и уложить на блюдо, дно которого устлать ровным слоем мелко наколотого льда. К устрицам подать лимон, разрезанный на 2-4 части, или лимонный сок.

МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Многие продукты для холодных блюд можно покупать в готовом виде, например, ветчину, ростбиф, свинину, телятину, жареную домашнюю птицу, дичь. Мясо для холодных блюд варят и жарят так же, как и для горячих. В этом разделе даны указания о том, как правильно и красиво нарезать готовый продукт, чем его гарнировать и украсить, какие приправы для него выбрать.

ЗАКУСКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

В состав этого блюда могут входить различные готовые мясные продукты: ветчина, колбаса, вареный язык, жареная телятина, баранина, жареное мясо, домашняя птица, дичь и др.

Нарезанные продукты укладывают на блюдо в определенном порядке, например, на середине блюда помещают кусок курицы, вокруг - ломтики ветчины, колбасы, баранины, телятины. Блюдо гарнируется свежими огурцами, помидорами, свежими или мочеными яблоками, листиками салата или веточками зелени, петрушки.

Отдельно можно подать томатный соус «Острый», соус хрен с уксусом или соус майонез.

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ, ПОЛУКОПЧЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ

Вдоль батона вареной колбасы сделать надрез кончиком ножа и снять кожицу. Тонкие колбасы нарезать наискось, чтобы получился узкий овальный ломтик. Очень толстую колбасу можно разрезать вдоль, а затем нарезать ломтиками, уложив колбасу ровными рядами на тарелку, украсить ее ветками петрушки или листиками салата. Отдельно подать огурцы, корнишоны, пикули, красную и белокочанную капусту, горчицу, соус «Южный»,

Колбасу копченую и полукопченую (советскую, московскую, краковскую, полтавскую и др.) приготовить следующим образом: снять кожицу, нарезать наискось, уложить ровными рядами на тарелки, украсив зеленью петрушки; отдельно подать сливочное масло и горчицу.

КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ И ПАШТЕТЫ

Снять с колбасы кожу и нарезать ломтиками, опуская нож в горячую воду, чтобы отрезанный ломтик выходил ровным и гладким. Паштет положить в салатник, масленку или на тарелку; украсить зеленью петрушки. К. колбасе и паштету отдельно подать масло.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Печенку обмыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать небольшими кусочками, а очищенные морковь, петрушку и лук - тонкими ломтиками. Все это поджарить до полной готовности со шпиком, также нарезанным кусочками, добавив 1 лавровый листик и несколько горошин душистого перца. После этого пропустить два-три раза через мясорубку (можно дополнительно протереть сквозь сито). Очень важно правильно поджарить печенку, не пережарив ее, иначе паштет не получится таким сочным, каким он должен быть.

Протертую печенку сложить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец, натертый мускатный орех и выбить лопаточкой, постепенно добавляя сливочное масло.

Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить.

Подавать паштет можно как закуску, добавив в качестве гарнира вареные яйца, или использовать для бутербродов на завтраки.

На 500 г печенки телячьей или говяжьей-100г шпика, 100 г сливочного масла, по 1 моркови, петрушке и головку лука.

ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА И СВИНИНА ЖАРЕННЫЕ

Для холодного блюда следует выбрать нежирное мясо: говядину - тонкий край или вырезку, телятину, баранину и свинину - преимущественно корейку или заднюю часть. Резать готовое мясо нужно поперек волокон наискось, широкими тонкими ломтями и укладывать их на блюдо ровными рядами. Если зажарена целая баранья или телячья ножка, то мясо срезают с кости, кость кладут на блюдо, а нарезанное ломтями;; мясо складывают в форме целой ножки. На гарнир к жареному холодному мясу можно дать корнишоны, пикули, помидоры; хорошим гарниром являются также некоторые салаты (зеленый, картофельный, из помидоров, из разных овощей и др.), а также огурцы, красная или белокочанная капуста. Из приправ подать соус «Острый», «Кубанский», «Южный» или соус майонез.

ВЕТЧИНА, БУЖЕНИНА, ЯЗЫК

Поверхность ветчины, буженины и языка нужно зачистить ножом, снять кожу, корочки. Резать ветчину и буженину нужно поперек волокон, лучше всего длинным, тонким (с узким лезвием), хорошо отточенным ножом. Ломтики должны быть ровными и тонкими. Нарезанную ветчину, буженину или язык следует уложить на блюдо ровными рядами, украсив ветками зелени петрушки или листиками салата. На гарнир можно подать огурцы, свежие или соленые, корнишоны, салат зеленый, салат из красной или белокочанной[^] капусты, или из свеклы.

Отдельно подать хрен с уксусом, горчицу, соус майонез, «Острый», «Кубанский» или «Южный».

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ ЖАРЕННЫЕ

Курицу, индейку, гуся, утку, рябчика, куропатку, фазана изжарить и охладить. Готовую домашнюю птицу и фазана следует сначала разрубить вдоль на 2 части, потом каждую часть, в свою очередь, разрубить на несколько кусков, в зависимости от размера птицы. Рябчиков и куропаток нужно разрубить на 2 или 4 части.

Куски птицы и дичи, уложенные на блюдо, украсить веточками зелени петрушки или листиками салата, гарнировать маринованными сливами, виноградом, вишнями, брусникой, мочеными яблоками, красной или белокочанной капустой, которые можно подать и отдельно в салатнике. К дичи и домашней птице можно также дать зеленые салаты, салаты из овощей и фруктов или из одних фруктов. Отдельно к домашней птице подать соус майонез, к дичи - фруктово-ягодный соус,

МАЙОНЕЗ ИЗ ДИЧИ

Майонез из дичи следует готовить из филе рябчиков и куропаток. Рекомендуем два варианта.

С дичи снять кожу, выпотрошить и промыть в холодной воде. Затем уложить филейные части, ножки и

спинку птицы в кастрюлю, посолить, залить водой так, чтобы она покрыла птицу на две трети, накрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь и, когда вода закипит, варить еще 20-25 минут. После варки дичь выложить в миску и накрыть влажной салфеткой. Из бульона, полученного при варке дичи, приготовить желе. После охлаждения снять ножом с костей филе (мякоть), обровнять, уложить на блюдо или тарелку с промежутками между кусочками мяса в 2-3 см и покрыть соусом (1-2 ст. ложки).

Соус приготовить следующим способом: смешать 2/3 стакана соуса майонез и 1/3 стакана желе, приготовленного на бульоне от варки дичи (желе добавляется к соусу в охлажденном, но еще жидком состоянии), добавить крепкий уксус и соль по вкусу, хорошо размешать и охладить до такой степени, чтобы соус сгустился и при обливании филе удерживался на нем, быстро застывая. Для того чтобы соус не застыл во время приготовления, нужно быстро помешивать его ложкой или лопаточкой. Можно подогреть соус, поставив дно кастрюли на несколько секунд в горячую воду и размешивая соус до нужной густоты. Готовое филе можно украсить узорами из листиков зелени, свежего огурца, моркови, горошка, яйца. Украшения надо прикрепить, а для этого полить филе вместе с украшениями тонким слоем полужесткого желе. При подаче на

стол в центр круглого блюда положить горкой салат из овощей, нарезанных кубиками или соломкой и заправленных соусом майонез. Вокруг горки положить ровным слоем мелко нарезанный зеленый салат и на него уложить майонез из дичи. В промежутках между кусочками филе поместить мелко нарубленное желе. Отдельно к майонезу из дичи можно подать соус зеленый и соус майонез.

Второй вариант приготовления майонеза из дичи отличается от первого тем, что уложенное на салат филе из дичи покрывают натуральным соусом майонез. В этом случае филе, покрытое соусом, украшают ломтиками свежего огурца, листиками зелени (соус отдельно не подают).

На 2 рябчиков или 1 куропатку-15 г желатина, 1 стакан соуса майонез, 300 г зеленого салата, 400 г салата из овощей, заправленного соусом майонез.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ С ХРЕНОМ

Приготовить и сварить поросенка так же, как указано в рецепте «Поросенок заливной» (см. стр. 40).

Перед подачей на стол охлажденного поросенка разрубить на куски, уложить на блюдо и украсить ветками зелени петрушки или листиками салата.

Отдельно подать соус хрен со сметаной или хрен с уксусом.

ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

ФАСОЛЬ В МАСЛЕ

Фасоль отварить, затем обжарить на сковородке с маслом до образования румяной корочки, добавить поджаренный лук, соль, перец, все это хорошо перемешать и охладить. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

На 1 стакан фасоли-1 головку лука, 2 ст. ложки растительного масла.

ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ

Фасоль отварить, протереть, смешать с поджаренным луком, добавить растительное масло, соль, уксус, перец, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и охладить.

На 1 стакан фасоли-2-3 ст. ложки растительного масла, 1 головку лука.

ИКРА ГРИБНАЯ

Икру грибную готовят из разных соленых или сухих сваренных грибов. Соленые грибы промыть и, дав стечь воде, мелко нарубить, затем нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить и смешать с грибами, прибавив немного перца.

Из сваренных сухих грибов икру готовят таким же способом. Для более острого вкуса можно

прибавить лимонный сок или уксус, соль и перец, а так-же посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

На 250 г соленых грибов (или 50 г сухих) - 1 головку лука, 1-2 ст. ложки растительного масла.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН

Баклажаны испечь или сварить, снять кожицу, мякоть изрубить, добавить слегка обжаренные лук и помидор, соль, перец, растительное масло и немного уксуса; все это перемешать, проварить на легком огне для удаления излишней влаги и охладить.

На 300 г баклажан- 1-2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 помидор.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ

Свеклу промыть, сварить, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. В полученное пюре положить сахар, масло, лимонную цедру и выжать сок лимона (или разведенную лимонную кислоту). Все это перемешать и поставить в кастрюле на огонь (на 5-10 минут), часто помешивая, чтобы масса не пригорела.

Охладив, переложить икру в салатник.

На 1/2 кг сырой свеклы - 2-3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 лимона.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ

Перец, баклажаны, фаршированные кабачки и другие овощи выложить в салатник, полить, при желании, лимонным соком или столовым уксусом, посыпать зеленью петрушки. Вокруг можно разместить ломтики яблок,

КОРЗИНОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С САЛАТОМ

Маленькие металлические формочки диаметром 5- 6 см выложить слоеным тестом; для этого тесто тонко раскатать, вырезать кружочки размером немногим больше формочки, наложить на формочку и вдавить. Края обровнять, наполнить формочки сырым горохом, чечевицей или гречневой крупой, поставить на сковороду или противень и запечь в духовом шкафу. Готовые корзиночки

вынуть из формочек, очистить от гороха или крупы и, охладив, наполнить салатом из дичи или из мяса, расположить на большой или десертной тарелке (в зависимости от количества корзиночек), покрыв

ее салфеткой, или же на тарелку положить слой мелко нарезанного зеленого салата и на этой зелени расположить корзиночки.

КОРЗИНОЧКИ ИЗ ЯИЦ С САЛАТОМ

Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать поперек на 2 части, вынуть желтки и заполнить салатом. Сверху украсить веточкой зелени или зеленым луком,

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ

Зрелые, не очень крупные помидоры обмыть, концом маленького ножа вырезать глубокую ямку со стороны ветки, освободить сердцевину от сока и зерен (слегка выжать), посолить, посыпать перцем и наполнить салатом из дичи.

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

Заливные блюда готовят из рыбы, мяса и овощей. Для рыбных заливных особенно рекомендуются судак, осетрина, белуга, стерлядь, а также филе леща, карпа, окуня. Мясные заливные готовят из поросенка, языка, телятины, буженины, ветчины, домашней птицы и дичи (куры, индейки, утки, рябчики, куропатки).

Прекрасное заливное можно приготовить из фаршированных рыбных и мясных продуктов: щуки, судака, птицы, ливерной колбасы. Эти продукты нарезают тонкими кусками, украшают ломтиками яиц, лимона, помидоров, свежих огурцов, яблок, листиками зелени.

Для приготовления заливных блюд из овощей берут морковь, репу, цветную капусту, спаржу, зеленый горошек и пр. К овощам можно добавлять фрукты (яблоки, груши, персики и др.).

Бульон или отвар, полученный при варке рыбы, мяса или овощей, предназначенных для заливки, идет на приготовление желе.

Количество желатина, которое необходимо положить в бульон или отвар для получения желе, зависит от крепости бульона и отвара. Так, например, в бульон из-под судака, сваренного с головой и кожей, достаточно добавить 1-2 г желатина на 1 стакан. На то же количество бульона из кур или цыплят нужно положить 4-5 г. Из овощного отвара хорошее желе получится при добавлении 6-7 г желатина на 1 стакан желе. Замачивают желатин в холодной воде, взятой в пятикратном количестве по отношению к весу желатина.

Бульон или отвар следует прокипятить на легком огне в течение 3-5 минут, затем положить предварительно замоченный -и отжатый желатин и помешивать бульон до закипания и полного растворения желатина. После этого бульон или отвар процедить через салфетку в другую кастрюлю или миску, дать слегка остыть и залить подготовленные продукты (рыбу, мясо или овощи). Чтобы получить желе более прозрачное, нужно взять на каждые 4-5 стаканов бульона 1 сырой яичный белок, взбить в миске венчиком или вилкой, влить стакан охлажденного бульона или отвара, добавить столовую ложку уксуса или лимонного сока, перемешать и влить в кипящий бульон

или отвар. Кастрюлю с бульоном накрыть крышкой, поставить на слабый огонь; как только закипит, кастрюлю снять с огня и дать бульону отстояться в течение 15-20 минут, затем осторожно, не взбалтывая, процедить через салфетку.

ЗАЛИВНОЙ СУДАК

Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабер, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист (1-2 листика), залить водой и поставить варить. Через 15-20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака. Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место. Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2-2 1/2 стакана желе, т. е. растворить в нем размоченный желатин, вскипятить и процедить через салфетку. Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два-три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе. Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет. К заливному судaku можно подать красную капусту, картофельный салат, огурцы свежие и соленые, а также соус майонез.

На 1 судака (1000-1200 г) - 10-12 г желатина, по 1 шт. кореньев и головку лука.

ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА

Кусок осетрины (или севрюги, белуги) сварить с добавлением кореньев и охладить. Из бульона, полученного при варке рыбы, приготовить 3-4 стакана прозрачного желе. Готовое и процеженное желе охладить.

Сваренную рыбу нарезать тонкими кусками, уложить на противень или блюдо так, чтобы вокруг каждого куска оставалось свободное место для желе. Куски рыбы украсить листиками зелени петрушки, ломтиками моркови, кружочками свежего огурца, кусочками крабов или раков, каперсами. Украшения надо закрепить охлажденным желе,

поливая им куски рыбы с ложки. После этого в два-три приема куски рыбы залить ровным слоем желе. Когда заливное остынет, каждый кусок вырезать концом ножа и, красиво уложив на блюдо, гарнировать с одной или с двух сторон букетами вареной моркови, репы, картофеля, зеленого горошка.

Перед подачей на стол гарнир заправить маслом и уксусом. Подать хрен с уксусом и соус майонез.

На 1 кг осетрины - 25-30 г желатина, по 1 шт. кореньев и головку лука.

СТУДЕНЬ ИЗ СТЕРЛЯДИ

Очищенную и вымытую стерлядь вытереть насухо салфеткой, нарезать на куски и сварить так же, как судака для заливного. После варки куски стерляди выложить в глубокое блюдо или салатник и накрыть салфеткой. В бульон положить размоченный желатин и размешивать его до растворения. Осветлив желе паюсной или зернистой икрой так же, как уху (см. стр. 82), процедить

его, охладить и залить им стерлядь. Перед заливкой украсить куски стерляди листиками зелени петрушки, раковыми шейками или кусочками крабов.

На 1 кг стерляди- 15-20 г желатина (на 4 стакана желе), 25 г икры (для осветления желе), по 1 шт. кореньев и головку лука.

ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ

Поросенка, если окажется щетинка, опалить на спиртовке, после чего промыть и выпотрошить.

Перед варкой поросенка разрубить на части: отнять голову, тушку в почечной части разрезать поперек (каждую половину можно дополнительно разрубить вдоль по позвоночнику).

Разрубленного поросенка положить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить, добавить очищенные корни и лук и, накрыв кастрюлю крышкой, поставить варить.

Поросенка можно сварить и в целом виде в кастрюле или котелке. В этом случае позвоночную кость у шеи надо разрубить вдоль с внутренней стороны до мякоти.

Когда вода закипит, снять пену и продолжать варить на слабом огне в течение 40-50 минут. Готового поросенка вынуть на блюдо, покрыть влажной салфеткой и охладить.

Бульон, полученный при варке поросенка, постоять на огонь, добавить перец, лавровый лист, гвоздику и дать закипеть; после этого положить желатин, предварительно замоченный в холодной воде, и, размешивая, вскипятить, а затем процедить бульон через полотно.

Охлажденного поросенка разрубить на порционные куски и уложить на блюдо так, чтобы между ними остались промежутки в 1/2 см; куски поросенка украсить полукругами вареного яйца, ветками зелени петрушки, кружочками вареной моркови или ломтиками лимона.

Заливать поросенка приготовленным желе надо так же, как судака.

Отдельно подать соус хрен со сметаной или хрен с уксусом.

На 1 поросенка (2-2 1/2 кг) -30 г желатина, по 1 шт, моркови, петрушки и головку лука.

ЗАЛИВНОЙ ЯЗЫК

Свежий язык, сваренный, охлажденный, нарезанный тонкими кусками, залить так же, как осетрину. Желе приготовить на бульоне, полученном при варке языка, причем необходимо с бульона снять жир. Куски языка до заливки нужно украсить ломтиками вареного яйца, свежего огурца, корнишонов, листиками зелени петрушки. Залитые куски вырезать, обводя каждый кусок концом-ножа, уложить красиво на блюдо и гарнировать с одной или двух сторон салатом из белой и красной капусты, кружками помидоров и свежего огурца, маринованными вишнями, сливами, виноградом. Украсить зеленым салатом и зеленью петрушки. Отдельно подать соус «Острый», майонез, соус из сметаны с хреном или хрен с уксусом.

Таким же способом готовят заливную ветчину (нежирную).

На 1 язык (около 1 кг)-20-25 г желатина (на 2 1/2-3 стакана желе), по 1 шт. кореньев и головку лука.

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ

Голье (говяжьи ноги и губы) опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3-4 часов, вымыть щеткой, обмыть чистой холодной водой, сложить в кастрюлю и залить холодной водой, чтобы уровень воды был выше уровня мяса, примерно, на 8-10 см. Прибавить на 1 кг голья по 1-2 шт. моркови, лука, петрушки, лаврового листа, немного перца. Кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне 6-7 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. После варки снять с поверхности жир, перец и лавровый лист, отделить мякоть от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным бульоном. После этого размешать, прибавить по вкусу соль и разлить в формы или глубокие блюда. При заливке в формы в студень можно прибавить вареные яйца, нарезанные кружочками. В этом случае форму залить лишь на одну треть, дать студню остыть, уложить в ряд кружки яиц, снова залить студнем, вновь уложить кружки яиц и т. д.

Перед подачей к столу форму окунуть в горячую воду, выложить студень на блюдо, украсить его ветками зелени петрушки. К студню подать хрен с уксусом, горчицу, сметанный соус с хреном, а также огурцы и салат из красной и белокочанной капусты.

СТУДЕНЬ ТЕЛЯЧИЙ

Ошпаренные телячьи ножки вытереть насухо полотенцем и натереть мукой, опалить на спиртовке те места, где осталась шерсть. Ножки разрезать вдоль, отделить мякоть от кости, промыть, сложить в кастрюлю, разрубив кости на несколько частей, залить холодной водой выше уровня ножек на 4-5 см, прибавить на 4 ножки 2 моркови, 1 петрушку, 2 луковицы, 2-3 лавровых листика, немного перца и варить на слабом огне 3-4 часа. По окончании варки снять с поверхности жир, удалить корни, лук, лавровый лист, мякоть отделить от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку. Кости положить обратно в бульон и варить, пока останется 5-6 стаканов бульона. Затем бульон процедить, смешать с мясом, посолить по вкусу, разлить в формы, перекладывая студень кружочками вареных яиц (в два-три ряда), и охладить. К студню

подать сметанный соус с хреном, горчицу, хрен с уксусом, хрен тертый сухой, а также зеленый салат, заправленный сметаной с уксусом, и огурцы.

Таким же способом можно приготовить студень из свиных ножек или свиной головки. В последнем случае в бульон следует прибавить 5-7 г желатина.

На 4 телячьих ножки - 5-6 яиц, 2 моркови, 2 головки лука, 1 петрушку.

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ДРУГИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

Для холодных блюд и закусок рекомендуется применять готовые томатные соусы - «Острый», «Кубанский», а также «Любительский», «Южный» и готовый майонез. Некоторые соусы можно приготовить и дома.

СОУС МАЙОНЕЗ

В фарфоровую или фаянсовую чашку отбить яичные сырые желтки, посолить и перемешать венчиком или лопаткой. Затем вливать небольшими порциями (по чайной ложке) растительное масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтками. Когда масло и желтки образуют густую однородную массу, прибавить уксус. Если соус слишком густ, добавить в него около столовой ложки теплой воды. Для более острого вкуса в соус можно прибавить четверть чайной ложки готовой горчицы, которую нужно смешать с желтками до заправки соуса маслом.

Майонез подают к вареным и жареным мясным и рыбным холодным блюдам. Он служит также основой для приготовления майонезов из дичи, домашней птицы и рыбы.

На 1/2 стакана масла растительного (подсолнечного или оливкового) - 1 яйцо (желток), 1 ст. ложку уксуса.

СОУС МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ

Соус майонез смешать со сметаной, лимонным соком, мелко нарезанной зеленью петрушки, добавив, при желании, соус «Южный» или «Любительский». Подавать к тем же блюдам, что и обыкновенный майонез. Соусом майонез со сметаной можно заправлять салаты; в этом случае зелени петрушки класть не надо.

На пол стакана соуса майонез - четверть стакана густой сметаны, 1 ст. ложку уксуса или чайную ложку лимонного сока и чайную ложку соуса «Южный» или «Любительский».

СОУС МАЙОНЕЗ С КОРНИШОНАМИ

Мелко нарубленные корнишоны или пикули смешать с соусами майонез и «Южный». Подавать к холодному ростбифу, телятине, баранине, вареному мясу и к горячей рыбе, жаренной в сухарях.

На 1/2 стакана соуса майонез - 5-6 корнишонов (или 50 г пикулей), 1-2 чайных ложки соуса «Южный».

СОУС ЗЕЛЕНый

Обмытые листья салата, шпината, эстрагона или петрушки варить в кипящей воде 2-3 минуты, вынуть, дать стечь воде, мелко нарубить, протереть сквозь волосяное сито и смешать с соусом майонез, прибавив по вкусу уксус и соль. Подавать к холодной рыбе, а также к рыбе, жаренной в сухарях.

На 1/2 стакана соуса майонез - 1 ст. ложку сваренных и протертых салата, шпината, эстрагона или зелени петрушки, 1 ст. ложку уксуса.

СОУС ИЗ ГОРЧИЦЫ С КАПЕРСАМИ

Желтки вареных яиц протереть сквозь сито и добела растереть с горчицей, сахаром, солью, постепенно прибавляя растительное масло. Затем развести уксусом. В готовый соус положить каперсы и мелко нарубленные яичные белки. Подавать соус к холодной рыбе - осетрине, щуке, лососине и др., а также к рыбе, консервированной в собственном соку.

На 2 яйца - 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки горчицы, 3-4 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку мелких каперсов, 1/2 чайной ложки сахара.

СОУС ВИНЕГРЕТ

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть сквозь сито, растереть в фарфоровой или фаянсовой чашке с солью, перцем и маслом в густую

массу, затем развести уксусом и прибавить мелко нарубленные яичные белки, лук, каперсы, а также зелень петрушки, эстрагон и огурцы, нарезанные очень мелкими кубиками. Все это перемешать.

Подавать соус к холодной рыбе, свинине, горячим отварным свиным и телячьим ножкам.

На 1 яйцо - 2 ст. ложки растительного масла, 2- 3 ст. ложки уксуса, 1/2 ст. ложки каперсов, 1/2 огурца (свежего), 1/2 головки лука, 1/2 ст. ложки зелени петрушки и эстрагона (листки), 1/2 чайной ложки сахара.

СОУС ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ

Растереть черносмородиновое варенье или джем с горчицей, прибавить портвейн, сок лимона и апельсина, протереть сквозь сито. Цедру лимона и апельсина нарезать тонкой соломкой, ошпарить, опустив на 1 минуту в кипяток. Так же ошпарить мелко нарубленный лук. Цедру и лук охладить и смешать с соусом. Можно добавить перец. Подавать соус к жареной дичи, утке, гусю.

На 2 ст. ложки варенья или джема - 1/2 чайной ложки горчицы, 1 ст. ложку портвейна, 1/2 ст. ложки цедры лимона и апельсина, 1/2 головки мелкого лука..

ХРЕН С УКСУСОМ

Корешок хрена, очищенный и вымытый, натереть на терке, положить в чашку, залить уксусом так, чтобы был покрыт хрен, прибавить по вкусу соль и сахар. Подавать к холодной и заливной рыбе, студню, ветчине, солонине.

ЗАПРАВКА ИЗ СМЕТАНЫ С УКСУСОМ

Смешать сметану с солью, перцем, уксусом и сахаром.

На 1/4 стакана сметаны - четверть стакана уксуса, 1 чайную ложку сахарной пудры, соль, перец по вкусу.

Или на 1/2 стакана сметаны-1 -1 1/2 ст. ложки уксуса, сахар по вкусу.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

Очищенный, промытый корешок хрена натереть на терке и смешать со сметаной, солью, сахаром (по вкусу). Подавать сметанный соус с хреном к холодному и заливному поросенку, студню, а также к холодной рыбе»

На 1 стакан сметаны - 1 корешок хрена.

ЗАПРАВКА ИЗ УКСУСА И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

Уксус перед заправкой салата тщательно смешать с солью, перцем, сахаром и маслом.

На четверть стакана уксуса - 1-2 ст. ложки растительного масла, 1 чайную ложку сахарной пудры.

Или на 2 ст. ложки уксуса - 4-5 ст. ложек растительного масла, соль, перец по вкусу, 1/2 чайной ложки сахарной пудры.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Горячими закусками могут служить различные мясные и рыбные блюда, яичницы, грибы в сметане, пироги или кулебяки с капустой и другими начинками, а также пирожки, расстегаи и т. п.

В отличие от обычных блюд, для приготовления горячих закусок берут куски мяса или рыбы меньшего размера; котлеты и другие изделия готовятся также не крупные; кроме того, горячие закуски подают без гарнира и готовят перед самой подачей к столу.

Из блюд, помещенных в книге, горячими закусками могут служить биточки мясные с острым луковым соусом (при этом разделяют биточки размером 3-4 см в диаметре); тефтели в томате (диаметр каждого шарика 1 1/2-2 см); ветчина жареная, с горчицей и помидорами, предварительно нарезанная небольшими ломтиками; почки жареные, с помидорами; солянка рыбная или грибная на сковороде; жареное филе судака, нарезанное ломтиками размером 4-5 см, и другие.

Пирожки жареные для закусок делают также маленькими (длиною 5-6 см), кулебяки - неширокими, с большим содержанием фарша.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ, НА ЛОМТИКАХ ХЛЕБА

Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны горчицей, обжарить на сковороде с маслом, после чего положить каждый ломтик на поджаренный кусок белого хлеба, предварительно нарезанного фигурками. Сверху посыпать рубленой зеленью.

СОСИСКИ

Сосиски, хорошо проваренные в слегка подсоленном кипятке и поданные с горчицей или натертым хреном, являются сытной и вкусной горячей закуской.

Сосиски можно приготовить еще и другим способом: разрезать их поперек на 3-4 части, обжарить на сковороде в масле в течение 2-3

минут, затем положить на сковороду помидоры, нарезанные тонкими ломтиками, подсоленные и посыпанные перцем, и вместе с ними вновь обжарить сосиски в течение 2-3 минут.

После этого сосиски вместе с помидорами положить в посуду и посыпать мелко нарезанной зеленью. При желании, прибавляют натертый чеснок. Свежие помидоры можно заменить консервированными или томатной пастой.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ, С КАПУСТОЙ

Вареную колбасу (любительскую, отдельную, докторскую и др.) очистить от оболочки, нарезать ломтиками толщиной 5-6 мм и перед подачей обжарить. Одновременно приготовить тушеную капусту, но более острого вкуса, чем обычно, положить ее на блюдо, сверху капусты поместить ломтики колбасы и посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропом. Можно взять тонкие батоны колбасы, обмыть, вытереть насухо и обжарить в жире так, чтобы получилась румяная хрустящая корочка.

При подаче к столу колбасу нарезать на порции, уложить на подогретое блюдо и загарнировать тушеной капустой.

БИТОЧКИ В СМЕТАНЕ

Фарш приготовить так же, как и для мясных котлет (стр. 199) и разделить в форме биточков размером 3-4 см в диаметре. Биточки обвалять в муке, обжарить в глубокой сковороде, после чего залить сметаной, накрыть крышкой и тушить в течение 5-7 минут.

При подаче на стол биточки переложить на блюдо, полить полученным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

ФОРШМАК

Вареную или жареную говядину, телятину или баранину и сельдь, предварительно вымоченную, очищенную от кожи и костей, пропустить через мясорубку с частой решеткой. Затем размять деревянным пестиком вареный картофель, смешав его с поджаренным на масле луком.

Все это сложить в посуду, тщательно перемешать, добавить 2 ст. ложки муки, размягченное сливочное масло, сметану и еще раз пропустить всю массу через мясорубку. После этого добавить сырые яичные желтки, соль, перец по вкусу и перемешать; прибавив взбитые в пену яичные белки, осторожно все перемешать, переложить на подмасленную сковороду, обровнять поверхность, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу в течение 30-40 минут.

Как только форшмак будет отставать от стенок сковороды, его можно считать готовым. Форшмак выложить на блюдо, сверху полить небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Тот же соус подать отдельно в соуснике.

На 250 г вареного или жареного мяса (говядины, телятины, баранины, птицы) - 1/2 сельди, 2 ст. ложки муки, 2-3 шт. вареного картофеля, 2-3 ст. ложки густой сметаны, 2-3 яйца, 1 ст. ложку натертого сыра.

БУЛЬОНЫ И СУПЫ

Супы готовят на различных бульонах (мясном, рыбном, грибном), на отварах (овощном, фруктовом, ягодном), на молоке, на хлебном квасе.

Супы на бульонах готовят заправочные, прозрачные, пюреобразные.

Продукты, входящие в заправочные супы, варят в бульоне, на котором приготавливается суп.

Продукты для прозрачных супов в большинстве случаев приготавливаются отдельно; перед самой подачей к столу их кладут в тарелки и заливают горячим прозрачным бульоном.

Бульон для прозрачных супов делают более крепким, чем для заправочных.

Супы-пюре готовят из протертых, предварительно сваренных продуктов.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Заправочные супы варят на бульоне - мясном, рыбном, грибном или на воде с картофелем, капустой, свеклой, крупой, бобовыми или мучными изделиями, а также с кореньями.

Овощи для супов очищают и нарезают, при этом желательно, чтобы было известно соответствие между

формой кусочков различных овощей и других, входящих в супы, продуктов.

Так, например, если варят суп картофельный с крупой, то коренья нарезают мелкими кубиками, а для супа с вермишелью - соломкой. Капусту для щей обычно шинкуют.

Во многие заправочные супы кладут томат-пюре, а в сезон - свежие помидоры. Не кладут томат в рассольник, зеленые щи и супы со щавелем, шпинатом.

Картофель и свежую капусту при варке супа закладывают в сыром виде; корни (морковь, петрушку, сельдерей, пастернак) и лук предварительно поджаривают, а свеклу и квашеную капусту тушат.

Коренья и лук нельзя закладывать сырыми потому, что во время варки из них легко улетучиваются с водяным паром ароматические и вкусовые вещества. Чтобы удержать их, нарезанные коренья и лук кладут на разогретую с небольшим количеством жира сковороду, хорошо перемешивают и слегка поджаривают до образования светлой пленки, но не допуская появления на них темной окраски. Выделяющиеся из кореньев и лука ароматические вещества поглощаются жиром, из которого они выделяются медленно и постепенно. Благодаря этому суп после введения в него кореньев и лука, поджаренных этим способом, приобретает присущий им аромат и долго его сохраняет.

Морковь, кроме того, окрашивает жир в оранжевый цвет. Окраска жира получается более яркой, если его прогреть с томат-пюре. Присутствие на поверхности супа блесок окрашенного жира придает ему привлекательный вид.

Свеклу для борща тушат для того, чтобы сохранить ее цвет. Если свеклу закладывать сырой, то при длительной варке в большом количестве бульона или воды окраска ее изменяется; при тушении же свекла доводится почти до готовности с малым количеством воды, что и предохраняет ее от обесцвечивания. Этому способствует также добавление уксуса.

Вместо тушения целые неочищенные, но хорошо вымытые корни свеклы можно испечь или отварить в небольшом количестве воды, а затем очистить, нарезать и положить в борщ.

Предварительное тушение квашеной капусты для щеп улучшает ее вкусовые качества.

Крупы (кроме гречневой и манной), горох и фасоль перед закладкой в бульон перебирают и тщательно промывают. Для более быстрого разваривания перловую крупу и бобовые (горох, фасоль, чечевицу) следует замочить: перловую - на 2-3 часа, бобовые - на 4-6 часов. Лущеный (половинчатый) горох замачивать не следует.

Суп с перловой крупой иногда приобретает неприятный синеватый оттенок; во избежание этого перловую крупу рекомендуется закладывать не в сыром виде, а предварительно отварив ее отдельно почти до готовности.

Для лучшего сохранения в овощах витамина С их следует закладывать в кипящий бульон (воду) и варить при слабом кипении. Погружение овощей в холодную жидкость и постепенное нагревание влечет за собой сильное разрушение витамина С. По этой же причине нельзя допускать и переваривания овощей.

Продукты кладут в суп с таким расчетом, чтобы все они были готовы к моменту подачи супа на стол. Последовательность закладки продуктов указана в описании приготовления отдельных супов.

Для улучшения вкуса и аромата в суп кладут немного перца, лавровый лист, а в некоторые супы - мучную заправку.

Мучную заправку готовят так: в кастрюлю положить масло (на ложку муки - ложку масла), всыпать просеянную муку, размешать и поджаривать ее в течение 5-10 минут, непрерывно помешивая ложкой и не давая подрумяниться. При поджаривании муки из нее улетучивается влага, а вместе с ней и вещества, сообщающие сырой муке специфический запах и вкус. Под жаренную муку затем развести бульоном и влить в суп (за 10-15 минут до окончания варки).

В некоторых случаях, например при варке зеленых щей, муку можно поджаривать вместе с кореньями.

В овощные супы для улучшения их вкуса и питательной ценности рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу.

Сметану можно положить непосредственно в тарелку с супом или подать отдельно.

Готовые супы хорошо посыпать мелко нарезанной' свежей зеленью петрушки, укропом, зеленым луком. Это улучшает вкус, внешний вид супов и обогащает их витамином С.

Овощные супы готовятся незадолго до их употребления, так как при хранении в них быстро разрушается витамин С. Так, после трехчасового хранения в горячем состоянии щей или картофельного супа в них остается только половина того количества витамина С, которое было в момент окончания варки.

По этой же причине не следует варить суп на два дня. Целесообразно варить на два дня только бульон, на котором затем ежедневно готовить свежий суп. Помимо сохранения витаминной ценности супов, это обеспечивает лучшие вкусовые качества блюда и разнообразие питания.

Если бульон сварен на два дня, половину его надо отлить в отдельную посуду (фаянсовую или эмалированную), покрыть марлей и поставить в прохладное место на деревянную или металлическую подставку. Когда из бульона перестанет выделяться пар, марлю снять и накрыть посуду крышкой.

Для быстроты приготовления супов рекомендуется использовать вырабатываемые пищевой промышленностью замороженные смеси овощей для борща, супа и др. Эти смеси заливают небольшим количеством горячего бульона и тушат до готовности, затем заправляют томат-пюре, подогретым с жиром, после чего заливают горячим бульоном и доводят до кипения.

Пищевая промышленность вырабатывает также готовые **консервированные овощные супы** (в стеклянных банках). При добавлении указанного на этикетке количества воды из них получаются вкусные супы. Для получения мясного супа в них добавляют вместо воды мясной бульон или мясные консервы.

Консервы мясные и рыбные, вообще, целесообразно использовать при приготовлении супов взамен свежего, мяса и рыбы, особенно в тех случаях, когда суп надо быстро приготовить, или когда свежее мясо и рыбу трудно сохранить. Суп варят на воде до готовности, а затем кладут консервы и дают супу прокипеть,

МЯСНОЙ БУЛЬОН

Для бульона можно взять любое мясо первого или второго сорта, а также подбедерок, рульку и голяшку. Мясо нужно обмыть, лучше всего под струей холодной воды, положить в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела, а затем регулировать нагревание так, чтобы не было бурного кипения. Появляющуюся при кипении пену снимать

шумовкой, а жир, всплывающий на поверхность, рекомендуется снимать и использовать для поджаривания лука и корней; если жир не снять, то от длительного воздействия тепла он разложится- это придаст бульону привкус сала.

Через час - полтора после начала варки следует добавить соль. С самого начала и почти до конца варки из мяса выделяются минеральные соли и так называемые экстрактивные вещества; последние придают бульону характерный приятный запах и вкус. Когда мясо готово, его нужно вынуть из бульона и положить в другую посуду, а бульон процедить. Готовность мяса легче всего определяется при помощи поварской иглы или вилки: если игла свободно прокалывает мясо, то оно готово.



Игла для шпигования мяса.

Такой бульон идет для приготовления различных супов, мясных щей, борщей и др. Мясо вынимают из бульона и подают вместе с супом или используют для приготовления различных блюд. Мясной бульон можно варить с кореньями. В этом случае, после того как с бульона снята пена, в него кладут очищенные и промытые морковь, репу, петрушку и репчатый лук. Эти овощи (кроме лука) используют для супа, салата или винегрета.

На 500 г мяса нужно 2 1/2-3 л воды,

БУЛЬОН ИЗ КОСТЕЙ



Воронка с сеткой — необходимый кухонный инвентарь.

Бульон из костей варят в том случае, когда из мякоти хотят приготовить второе блюдо (котлеты, гуляш и пр.). Чтобы кости лучше и быстрее вываривались, их нужно разрубить помельче. Промытые и разрубленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Бульон из костей варят так же, как и из мяса, т. е. при слабом кипении и периодически снимая с бульона жир. Время варки бульона из костей от 2 1/2 до 3 часов. Чтобы придать бульону лучший вкус, следует за с до окончания варки положить в бульон очищенные корни, лук, а также соль. Готовый бульон процедить. Бульон из

костей по своим питательным и вкусовым качествам уступает мясному бульону, так как в отличие от мяса, кости не содержат экстрактивных веществ; при варке из костей переходят в бульон главным образом клеевые вещества и жир. Поэтому его рекомендуется использовать главным образом для приготовления картофельных супов.

На 500 г мясных костей - по 1 шт. моркови, петрушки, головку лука и 2 1/2-3 л воды.

МЯСНОЙ БУЛЬОН БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо третьего или четвертого сорта промыть, мякоть срезать, пропустить через мясорубку, кости разрубить; все положить в кастрюлю, залить холодной водой и в таком виде оставить на 20-30 минут, а затем, не меняя воды, поставить варить. Добавить в начале варки очищенные и разрезанные корни, часть которых предварительно поджарить без масла на сковороде. Через 20 минут после начала варки положить соль. Бульон варить при слабом кипении 30-40 минут, потом процедить и использовать как обычный мясной бульон. Отварное мясо может пойти на фарш для пирожков или запеканки.

На 500 г мяса - по 1 шт. моркови, лука, петрушки или сельдерея, 1 1/2-2 л воды.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

Для приготовления рыбного бульона употребляется частиковая рыба (судак, окунь и др.), а также красная рыба - осетрина, севрюга, белуга. Бульон из частиковой

рыбы готовится так: рыбу очистить от чешуи, разрезать брюшко, вынуть внутренности, промыть, нарезать рыбу на порционные куски, из голов вынуть жабры. Приготовленную таким образом рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, корни и лук, нарезанный ломтиками, и варить при слабом кипении 25-30 минут; после этого куски рыбы вынуть, а голову и хвост продолжать варить еще 15-20 минут. Куски рыбы можно

положить в тарелки с супом или использовать как самостоятельное второе блюдо.

Рыбный бульон можно сварить также из костей, голов и других зачисток частиковой рыбы. В этом случае с сырой очищенной рыбы снимают филе для приготовления из него второго блюда. Кости разрубают на несколько частей, из голов вынимают жабры, добавляют хвосты и плавники; все это промывают, кладут вместе с кореньями в кастрюлю, заливают холодной водой и варят при медленном кипении около часа.

Наконец, рыбный бульон можно сварить из красной рыбы; в этом случае рекомендуется брать готовое филе. Рыбу залить холодной водой, добавить соль, коренья, лук, нарезанный ломтиками, и варить при медленном кипении 30-40 минут. Вареную рыбу можно использовать для второго блюда.

Во всех случаях готовый бульон нужно процедить и затем использовать для приготовления супов.

На 500-600 г рыбы - по 1 шт. репчатого лука и петрушки, 2-3 л воды.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

Промытые в теплой воде сухие грибы положить в кастрюлю, добавить очищенную и разрезанную пополам луковицу, залить холодной водой и варить при слабом кипении в течение 2-2 1/2 часов. Для ускорения варки грибы можно предварительно замочить на 1-2 часа холодной воде, в которой их потом и варить.

Готовый бульон процедить, грибы промыть холодной водой, мелко нашинковать и положить в суп, приготовляемый из грибного бульона.

На 50 г сухих грибов - 2-3 л воды.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Поставить варить мясной бульон. Через 1 1/2-2 часа после начала варки мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно поджаренные коренья и лук; затем положить мясо, добавить нарезанную капусту и варить в течение 30-

40 минут. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавить перец, лавровый лист, соль.

Щи можно варить с добавлением картофеля и свежих помидоров. В этом случае очищенный и нарезанный картофель положить в кастрюлю через 10-15 минут после того, как положена капуста, а помидоры, нарезанные дольками, - в конце варки вместе с приправами.

Щи без картофеля можно заправить поджаренной мукой.

На 500 г мяса - 500 г свежей капусты, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла, 200 г помидоров.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать), добавить 1 -1 1/2 стакана воды, немного масла, затем накрыть кастрюлю крышкой и тушить около часа.

После этого капусту залить бульоном, положить поджаренные с томатом корни и варить до полной готовности.

Перед окончанием варки прибавить лавровый лист, перец, соль и влить мучную заправку.

Щи из квашеной капусты можно приготовить также и таким способом: капусту и промытое мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Отдельно поджарить вместе с томатом корни и лук и за 20-30 минут до окончания варки положить в щи, добавив лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

На 500 г мяса - 500 г квашеной капусты, по 1 шт. корней и головку лука, 1 ст. ложку муки, по 2 ст. ложки масла и томат-пюре.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ

Голову осетровой рыбы разрубить на куски, удалить жабры, промыть, ошпарить, погрузив на 1-2 минуты в горячую воду, снова промыть, положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить на слабый огонь на 3-4 часа. Спустя час с начала варки рекомендуется вынуть головизну шумовкой на блюдо и процедить бульон, чтобы в

нем не оставалось мелких костей. Головизну разобрать, отделив мясо и хрящи; последние положить доваривать в бульон.

За час до окончания варки хрящей положить в бульон тушеную квашеную капусту, подготовленную, как указано в рецепте «Щи из квашеной капусты», и поджаренные с томатом корни.

Перед окончанием варки добавить соль, перец, лавровый лист и заправить мукой.

На 1 кг головизны - 500 г квашеной капусты, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки, 2-3 л воды.

ЩИ ИЗ КАПУСТНОЙ РАССАДЫ

Сварить мясной бульон. Очищенные корни и лук нарезать дольками и поджарить в суповой кастрюле на масле. Рассаду очистить от корешков, разрезать на 2-3 части, промыть, ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой; когда вода стечет, переложить рассаду в кастрюлю с поджаренными корнями и залить кипящим бульоном. Одновременно положить лавровый лист, перец, соль и варить 25-30 минут. Щи из рассады подают на стол со сметаной и мясом и посыпают укропом или зеленью петрушки. В щи перед окончанием варки можно положить мучную заправку.

На 500 г мяса - 800 г рассады, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла.

ЛЕТНИЕ ЩИ С КАРТОФЕЛЕМ

Положить в кастрюлю мясо, залить 3-3 1/2 л воды и поставить варить. Когда вода закипит, снять пену и варку продолжать при тихом кипении 1 1/2-2 часа. За 15-20 минут до подачи на стол в бульон положить очищенные и нарезанные морковь, петрушку, лук и раннюю капусту; при этом разрезать кочаны на крупные доли (на 4-6 частей), затем добавить целый очищенный картофель и соль.

Перед подачей к столу положить в кастрюлю нарезанные на дольки помидоры, дать бульону прокипеть и разлить в тарелки, положив в каждую тарелку дольку кочана капусты, 2-3 шт. картофеля, помидоры, укроп или зелень петрушки.

На 500 г мяса - 2-3 шт. моркови, 1 петрушку, 1-2 луковицы, по 500 г капусты и картофеля, 200 г помидоров.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ

Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, откинуть и протереть сквозь сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать.

Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить к ним муку и продолжать жарение еще 1-2 минуты. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варке шпината, добавить лавровый лист, перец и варить 15-20 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить в кастрюлю листики щавеля и соль. К зеленым щам рекомендуется подавать сметану и сваренное вкрутую яйцо.

На 500 г мяса - 500 г шпината, 200 г щавеля, по 1 шт. кореньев и лука, 1 ст. ложку муки и 2 ст. ложки масла.

БОРЩ

Сварить мясной бульон. Свеклу, морковь, петрушку и лук нарезать соломкой, положить в суповую кастрюлю, добавить помидоры или томат-пюре, уксус, сахар и немного бульона с жиром (или добавить 1-2 ст. ложки масла), закрыть крышкой и поставить овощи тушить. Овощи перемешивать, чтобы не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 15-20 минут добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 минут. Затем овощи залить подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до полной готовности овощей. При подаче на стол в борщ положить сметану.

В борщ при варке добавляют картофель в целом виде или нарезанный дольками, а также свежие помидоры. Их также нарезают дольками и кладут в борщ за 5-10 минут до окончания варки. В готовый борщ, кроме мяса, можно положить вареную ветчину, сосиски или колбасу.

Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса и поставить на 10-15 минут на слабый огонь и довести до кипения. После этого настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

На 500 г мяса - 300 г свеклы, 200 г свежей капусты, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки томат-пюре или 100 г помидоров, по 1 ст. ложке уксуса и сахара.

БОРЩ ЛЕТНИЙ

Пучок свеклы разрезать, отделить листья и стебли. Очищенную свеклу нарезать соломкой или ломтиками, а стебли - короткими палочками и, добавив морковь, положить в кастрюлю, залить кипящей водой или грибным бульоном и варить в течение 10-15 минут. После этого положить нарезанные и ошпаренные листья свеклы, очищенные кабачки, помидоры, картофель, зеленый лук, зелень сельдерея, соль, перец, гвоздику, лавровый лист и варить борщ до полной готовности. При подаче к столу в борщ добавить сметану, кипяченое молоко или простоквашу.

На пучок свеклы - 3-4 шт. картофеля, 1 шт. моркови, 1 стебель сельдерея, 200 г кабачков, 1-2 помидора, 50-75 г зеленого лука.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Сварить мясной бульон и процедить. Очищенные корни и свеклу нарезать соломкой. Свеклу тушить 20-30 минут, добавив при этом жир, томат-пюре, уксус и бульон (можно влить также хлебный или свекольный квас). Нарезанные корни и лук слегка поджарить

с маслом, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения.

В приготовленный для борща бульон положить картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушеную свеклу, соль и варить 10-15 минут, потом добавить поджаренные с мукой корни, лавровый лист, душистый и горький перец и варить до тех пор, пока картофель и капуста не будут готовы.

Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками, быстро довести до кипения, после чего дать борщу настояться в течение 15-20 минут. -

Разливая в тарелки, положить в борщ сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 500 г мяса - 400 г капусты, 400 г картофеля, 250 г свеклы, по 1/2 стакана томат-пюре и сметаны, по 1 шт. кореньев и лука, 20 г свиного сала, 1 ст. ложку сливочного масла.

ГРИБНОЙ БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Грибной борщ с черносливом готовится так же, как и мясной борщ, но только на грибном бульоне. Чернослив (200 г) нужно хорошо промыть и положить в овощи после окончания их тушения, залить грибным бульоном и варить 25-30 минут.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ

Сварить мясной бульон. Коренья и лук очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в суповую кастрюлю и слегка поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Затем прибавить муку и снова слегка поджарить. Щавель перебрать, промыть, сложить в другую кастрюлю, подлить немного воды, покрыть крышкой и на 10 минут поставить тушить. После этого щавель пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, смешать с поджаренными кореньями, залить мясным бульоном, добавить соль, размешать и варить 15-20 минут.

При подаче на стол в тарелку с супом положить сметану и сваренное в мешочек яйцо, укроп или зелень петрушки.

Суп можно подать и с мясом; в этом случае следует в тарелки положить по половине яйца, сваренного вкрутую.

На 500 г мяса - 400 г щавеля, 200 г кореньев и лука, по 2 ст. ложки масла и муки.

РАССОЛЬНИК

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую почку на 3-4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз обмыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1 -1 1/2 часа. Очищенные корни и лук нашинковать в виде соломки и поджарить на масле в суповой кастрюле.

После этого кастрюлю снять с огня, положить в нее очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы и картофель, нарезанный брусочками, залить процеженным бульоном и на 25-30 минут поставить варить. За 5-10 минут до окончания варки в рассольник добавить (для остроты) процеженный огуречный рассол, нарезанный щавель (или салат) и соль.

При подаче к столу в рассольник положить почки, нарезанные ломтиками, сметану или сливки и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Рассольник можно приготовить на мясном или курином бульоне и подать с куском телятины, баранины, курицы.

Вместо почек можно использовать потроха домашней птицы (гуся, утки, индейки, курицы), тщательно очищенные и нарезанные на части.

Рассольник можно приготовить и на рыбном бульоне и подать с куском отварного судака или осетрины.

На 500 г говяжьих почек - 2 огурца, 2 петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 шт. репчатого лука, 4 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла и 100 г щавеля или салата.

РАССОЛЬНИК РЫБНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Поставить варить рыбный бульон и одновременно подготовить перловую крупу (перебрать и тщательно промыть), положить ее в маленькую кастрюлю, залить 1 1/4 стакана кипятка, накрыть крышкой и поставить на водяную баню для набухания.

Когда бульон будет готов, процедить его, положить в него перловую крупу и варить на слабом огне. Затем добавить картофель, нарезанный дольками, соленые огурцы, слегка поджаренные с маслом корни и

лук-порей, а также соль. За 5 минут до окончания варки в рассольнике сварить маленькие фрикадельки, приготовленные из рыбного фарша (приготовление фарша см. в рецепте «Котлеты из рыбы», стр. 145).

Можно положить в рассольник ломтики свежих помидоров и, по вкусу, процеженный огуречный рассол.

При подаче на стол посыпать рассольник мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 г мелкой рыбы (для бульона)-2 соленых огурца, по 1 шт. моркови, петрушки и лука-порея, 3-4 шт. картофеля, 1/2 стакана перловой крупы, 2 ст. ложки масла.

Для фрикаделек - 200 г рыбного филе (судака, карпа или др.), 50 г белого хлеба (мякиша), 1/2 стакана молока и 1 ст. ложку масла.

СУП С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

Сварить мясной бульон. Цветную капусту разобрать на отдельные кочешки (если кочешки крупные, то разрезать их на 2-4 части), морковь нарезать кружочками и все положить в процеженный бульон; затем добавить сельдерей, соль и варить на слабом огне 20-30 минут. За 2-3 минуты до окончания варки стебли сельдерея вынуть и посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки. В суп в начале варки можно добавить 1 1/2-2 ст. ложки риса.

К супу подать пирожки или пирог с начинкой из говядины или ливера.

На 2 головки цветной капусты среднего размера - 1 пучок моркови, 1 стебель сельдерея, 1-2 шт. петрушки,

СУП С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Очищенную брюссельскую капусту опустить на 2 минуты в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить капусту в суповую кастрюлю с растопленным маслом и слегка поджарить.

Залить капусту 6-7 стаканами грибного бульона (или горячей воды), добавить картофель, нарезанный тонкими ломтиками, посолить и варить на слабом огне 20-30 минут. При подаче на стол в суп положить сметану.

На 600 г брюссельской капусты - 3-4 шт. картофеля, 2 ст. ложки масла и 1/2 стакана сметаны.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Сварить мясной бульон. Капусту промыть, и нарезать небольшими квадратиками. Коренья и лук нарезать ломтиками, сложить в суповую кастрюлю нелегка поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Затем кастрюлю снять с огня, положить в нее подготовленную капусту, залить процеженным бульоном, вновь поставить на огонь, дать закипеть, добавить нарезанный кубиками картофель и варить 30 минут. За 5-10 минут до окончания варки положить нарезанные листики шпината или салата, помидоры, перец, лавровый лист и соль. На стол суп подают со сметаной.

Такой суп можно приготовить на грибном бульоне или на овощном отваре.

На 500 г мяса - 500 г картофеля, 200 г свежей капусты, по 200 г помидоров и кореньев с луком, 2 ст. ложки масла, 100 г салата или шпината.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Сварить мясной бульон. Очищенные коренья и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле или на жире, снятом с бульона. Картофель нарезать кубиками, положить вместе с поджаренными кореньями и луком в кипящий бульон, добавить соль, лавровый лист, перец и варить в течение 25-30 минут. При подаче на стол суп посыпать укропом или зеленью петрушки.

Картофельный суп можно готовить не только на мясном, но и на рыбном или грибном бульоне. В картофельный суп, приготовленный на грибном бульоне, при подаче на стол положить нашинкованные грибы, а в суп, сваренный на рыбном бульоне, - кусок отварной рыбы.

На 500 г мяса-800 г картофеля, 200 г кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежие грибы, белые или маслята, очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить корни и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито и, когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут.

После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, корни, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20-25 минут. При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

Суп со свежими грибами можно приготовить и на мясном бульоне. В суп можно добавить манную крупу (по 10 г на тарелку).

На 500 г грибов - 800 г картофеля, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП ИЗ ЛИСИЧЕК

Лисички (500 г) вымыть; нарезать 100 г шпика, истолочь и тушить в нем мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким, Затем соединить грибы с луком и тушить еще 45 минут. После этого грибы залить 3 л кипятка, посолить и кипятить 30 минут. Чайную ложку муки развести со сметаной и заправить грибы. При желании, посыпать перцем по вкусу,

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ

Коренья и лук нашинковать в виде соломки и поджарить на масле. Картофель нарезать, положить вместе с кореньями и луком в кипящий бульон и варить в течение 15 минут. Затем засыпать вермишель, добавить соль, перец, лавровый лист и варить еще 12-15 минут.

Такой суп можно приготовить и на грибном бульоне.

На 500 г мяса - 100 г вермишели, 500 г картофеля, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОЛОВИЗНОЙ

Сварить головизну так же, как для щей. Очищенные корни и лук нарезать ломтиками и поджарить на масле. Картофель нарезать кубиками, положить в процеженный кипящий бульон, добавить поджаренные корни, соль, перец, лавровый лист и варить в течение 25-30 минут. При подаче на стол суп посыпают укропом или зеленью петрушки.

На 1 кг голов осетровых рыб - 800 г картофеля, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПой

Поставить варить мясной бульон. Одновременно хорошо промытую перловую крупу в отдельной посуде залить 1 1/2 стаканами холодной воды и поставить для набухания на 2 часа. Затем, слив воду, положить крупу в бульон, дать бульону закипеть и через 10-15 минут после этого положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корни, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать суп укропом или зеленью петрушки. Этот суп можно также готовить и на рыбном бульоне.

Вместо перловой можно положить другую крупу - рис, пшено, манную. Эти крупы не замачивают, а кладут в бульон промытыми, за исключением манной крупы, которую только просеивают.

На 500 г мяса или 50 г сухих грибов - 1/2 стакана крупы, 500 г картофеля, 200 г корней и лука, 2 ст. ложки масла.

ЛАПША

Сварить мясной или куриный бульон. Очищенные корни и лук нашинковать в виде соломки, слегка поджарить с жиром, положить в процеженный бульон, довести его до кипения, после чего всыпать лапшу или вермишель, добавить лавровый лист, перец, соль и варить суп 15-20 минут. Перед подачей к столу добавить укроп или зелень петрушки. Вместо лапши или вермишели в суп можно засыпать макароны, ушки, звездочки и т. п.

Для приготовления домашней лапши 1 стакан муки высыпать на доску, сделать в муке углубление, отбить 1 яйцо, посолить и, понемногу подливая воду (около пол стакана), замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5-6 см. Полоски теста сложить,

примерно, в 6 рядов и, мелко нашинковав, разложить на решето для подсушки, после чего отсеев муку и засыпать лапшу в бульон.

На 500 г мяса- 150 г лапши или вермишели, по
1 шт. кореньев и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП ГОРОХОВЫЙ

Сварить мясной бульон. Замоченный заранее горох положить в бульон и варить около 1 1/2 часа.

Промытые и очищенные корни и лук нарезать мелкими кубиками, слегка поджарить на масле и за 15-20 минут до подачи на стол положить в суп, добавив .соль.

Гороховый суп можно варить с ветчиной или копченой свиной грудинкой.

Гороховый суп подают с гренками, приготовленными из белого хлеба, нарезанного кубиками.

На 500 г мяса - 250 г гороха, 200 г кореньев и лука,
2 ст. ложки масла.

СУП ИЗ ФАСОЛИ

Замоченную фасоль поставить варить. Коренья и лук нарезать и поджарить на масле с томат-пюре. Через 20-30 минут с начала варки фасоли добавить поджаренные корни, перец, лавровый лист и соль, после чего продолжать варку до готовности фасоли.

При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки или укропом и положить в тарелки сметану.

На 1/2 стакана фасоли - по 1 шт. кореньев и лука, 1 ст. ложку томат-пюре, 2 ст. ложки масла.

СУП ИЗ ФАСОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ

Замоченную фасоль варить до мягкости. Затем положить поджаренные морковь и лук, картофель, соль, перец, лавровый лист и продолжать варку супа до готовности.

На 1 стакан фасоли - 5-6 шт. картофеля, по 1 шт. моркови и лука, 2 ст. ложки масла.

СУП ИЗ ФАСОЛИ С ЛАПШОЙ

Перебранную и промытую фасоль на 3-4 часа залить холодной водой. Затем воду слить, фасоль залить 2 1/2 л бульона или холодной воды и сварить до мягкости. Добавить поджаренный с маслом лук, соль, перец (по вкусу), засыпать лапшу и варить еще 20 минут. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.

На 1 1/2 стакана фасоли- 1 головку лука, 100 г лапши, 2 ст. ложки масла.

СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

Фасоль перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить 2 л холодной воды, добавить 1 чайную ложку соли, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять пену и варить фасоль на медленном огне 1 -1 1/2 часа. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, добавив к концу жарения красный перец и муку, все перемешать и жарить еще в течение 1-2 минут. После этого лук переложить в сваренную фасоль, добавив натертые или мелко нарубленные грецкие орехи, соль по вкусу, и варить суп в течение 15-20 минут.

При подаче на стол положить в суп мелко нарезанную зелень петрушки.

На 1 1/2 стакана красной фасоли - 1-2 головки лука, 50 г очищенного грецкого ореха, 1/2 ст. ложки муки, красный перец по вкусу и 2 ст. ложки масла.

СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

Репчатый лук нашинковать, слегка поджарить и тушить с томатом и маслом, подлив немного бульона. Огурцы очистить от кожицы, разрезать на две части и нарезать ломтиками. Мясные продукты (вареные или жареные) могут быть различные: мясо, ветчина, телятина, почки, язык, сосиски, колбаса и пр. Их следует нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю с приготовленным луком, прибавить огурцы, каперсы, соль, лавровый лист, залить бульоном и варить 5-10 минут. Можно добавить нарезанные кружочками помидоры.

При подаче к столу в солянку положить сметану, маслины, ломтики лимона, очищенного от кожицы, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

На 500 г мяса (для бульона) - 300 г вареных или жареных мясных продуктов, 4 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 3 ст. ложки масла, по 1 ст. ложке каперсов и маслин, 100 г сметаны и $\frac{1}{4}$ лимона.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая солянка получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).

Снятое филе рыбы нарезать кусочками, по 2-3 куса на порцию, а из костей и голов сварить бульон.

Очищенный лук тонко нашинковать и слегка поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить томат-пюре и тушить 5-6 минут, после чего в кастрюлю положить кусочки рыбы, нарезанные ломтиками огурцы, нарезанные помидоры, каперсы, лавровый лист, немного перца и все это залить подготовленным горячим бульоном, посолить и варить 10-15 минут. Перед подачей на стол в солянку можно положить вымытые маслины и мелко нарезанную зелень петрушки или укроп. Можно также добавить ломтики лимона, очищенные от кожицы.

На 500 г рыбы - 4-5 соленых огурцов, 1-2 головки репчатого лука, 2-3 свежих помидора или 2 ст. ложки томат-пюре, по 1 ст. ложке каперсов и маслин, 2 ст. ложки масла.

ЧИХИРТМА ИЗ БАРАНИНЫ

Баранину обмыть холодной водой, нарезать небольшими кусками (из расчета 3-4 куска на порцию), положить в кастрюлю и поставить варить, снимая появляющуюся на поверхности пену.

Сваренную баранину вынуть из кастрюли, а бульон процедить сквозь марлю или частое сито.

Мелко нарезанный лук поджарить на масле, посыпать мукой, перемешать и еще раз прожарить. После этого в процеженный бульон положить сваренную баранину, поджаренный с мукой лук, добавить шафран, соль, перец и дать закипеть.

Отдельно вскипятить светлый виноградный уксус и влить в суп, снова дать вскипеть, после чего кастрюлю снять с огня.

Перед подачей к столу яичные желтки взбить в отдельной посуде, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения (чтобы желтки не свернулись), а затем посыпать суп зеленью кинзы.

На 500 г баранины - 2 головки лука, по 1 ст. ложке муки и масла, 2 яйца, 1/2 чайной ложки шафрана, 2 ст. ложки уксуса.

ХАРЧО

Харчо готовят преимущественно из говяжьей грудинки, но можно ее заменить и бараньей грудинкой.

Мясо обмыть, нарезать небольшими кусками из расчета 3-4 куска на порцию, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить варить. Появляющуюся на поверхности пену снимать шумовкой.

Через 1 1/2-2 часа положить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислые сливы, соль, перец и варку продолжать еще в течение 30 минут.

Томат слегка поджарить на масле или жире, снятом с бульона, и за 5-10 минут до окончания варки добавить в суп.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью кинзы, петрушки или укропом.

На 500 г мяса - 2 головки лука, 2-3 дольки чеснока, 2 ст. ложки томат-пюре или 100 г свежих помидоров, 1/2 стакана риса, 1/2 стакана кислых слив.

ШУРПА

Сварить мясной бульон. Лук нарезать в виде соломки и поджарить в разогретом жире.

Мясо нарезать кусочками весом 25-30 г, обжарить, смешать с поджаренным луком, добавить морковь, нарезанную кубиками, томат-пюре и жарение продолжать в течение 5-6 минут. Подготовленное таким образом мясо вместе с овощами переложить в кастрюлю, залить бульоном и довести до кипения. Затем положить картофель, нарезанный дольками, соль, перец и варить 15-20 минут.

На 500 г говядины - 750 г картофеля, 2 головки лука, 2 шт. моркови, по 2 ст. ложки томат-пюре и масла.

БОЗБАШ

Промытую баранину нарезать или нарубить на куски весом 30-40 г, положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она только покрыла баранину, посолить и, накрыв кастрюлю крышкой, варить на слабом огне, снимая пену.

В отдельной кастрюле поставить варить перебранный и промытый горох, залив его 2-3 стаканами холодной воды. Варить горох надо на медленном огне. Примерно, через 1 -1 1/2 часа в горох переложить сваренные кусочки баранины, отделив все мелкие косточки. После этого добавить процеженный бульон, мелко нарезанный, поджаренный на масле лук, нарезанный картофель и яблоки, томат-пюре, соль, перец и, накрыв крышкой, тушить 20-25 минут.

Подают бозбаш посыпанным мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 500 г. баранины-1 стакан лущеного гороха, 500 г картофеля, 2 яблока, 2 головки лука, по 2 ст. ложки томат-пюре и масла.

СУП С МЯСНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Сварить на воде овощной суп (картофель, щи, борщ), как указано выше, положить мясные консервы и дать супу закипеть.

При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 1 банку консервов «Тушеное мясо» (говядина, свинина, оленина или баранина)-500-600 г разных овощей, 1 1/2-2 л воды, 1 ст. ложку масла.

СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Сварить на воде овощной суп (картофельный, рассольник, щи из квашеной капусты), как указано выше.

После этого положить рыбные консервы и дать супу закипеть.

На 1 банку рыбных консервов (судак, лещ, осетрина, севрюга и др.)-500-600 г разных овощей, 1 1/2-2 л воды, 1 ст. ложку масла.

ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

Основой всех прозрачных супов является крепкий бульон, сваренный из говяжьего мяса, дичи или курицы.

Рис, яйца, клецки, вермишель и различные овощи в большинстве случаев готовят отдельно, перед подачей кладут в тарелки и заливают горячим бульоном. Это сохраняет прозрачность бульона и придает супу привлекательный и аппетитный вид. Овощи надо нарезать соломкой или кубиками.

Калорийность прозрачных супов зависит главным образом от входящих в них дополнительных продуктов. Но значительное количество экстрактивных веществ, находящихся в бульоне, вызывает усиленное выделение желудочного сока и, следовательно, способствует возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи, съеденной после супа.

Особенно рекомендуются прозрачные супы в том случае, когда после них подают блюда из мяса или рыбы, отличающиеся большой калорийностью.

ПРОЗРАЧНЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН

Для приготовления прозрачного бульона берут мясо первого сорта, например, кострец или огузок. Промытое мясо положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять с поверхности пену. Через час-полтора положить

коренья и лук. Для придания бульону большего аромата и золотистой окраски часть кореньев-половину моркови, петрушки и луковицы - поджарить без масла (с одной стороны) на разогретой чугунной сковороде, затем положить их в бульон, одновременно посолив его.

Продолжительность варки прозрачного бульона - от 2 до 2 1/2 часов. Готовое мясо вынуть и использовать для приготовления второго блюда. После того как бульон (отстоится, снять сверху жир и процедить бульон сквозь частое сито или салфетку.

Для получения еще более крепкого и совершенно прозрачного бульона дополнительно нужно произвести так называемое оттягивание (осветление). Для приготовления оттяжки взять 300 г мяса, пропустить через мясорубку, положить в отдельную кастрюлю, добавить один яичный белок, стакан бульона, перемешать и в таком виде оставить на 20-30 минут. Затем все это влить в горячий бульон, закрыть крышкой, поставить на огонь и при слабом кипении продолжать варку в течение 30- 40 минут. Когда оттяжка свернется и осядет на дно, бульон осторожно процедить. Готовый прозрачный бульон можно подать с гренками, пирожками, кукурузными хлопьями или же использовать для приготовления прозрачных супов. Из оставшегося при оттягивании мяса можно приготовить фарш для запеканки и др.

На 500 г мяса - по 1 шт. моркови, петрушки или сельдерея и лука, 1,5-2 л воды.

БУЛЬОН ИЗ КУБИКОВ

В кастрюлю положить бульонные кубики (1 кубик на стакан жидкости), залить кипятком, размешать и использовать как прозрачный бульон, приготовленный из мяса.

БУЛЬОН ИЗ ДИЧИ

Бульон из дичи готовят обычно в тех случаях, когда варят дичь для салата или для приготовления под майонезом, а также при наличии костей и зачисток от дичи, идущей на приготовление вторых блюд (например, когда готовят котлеты из фазана, тетерева, куропатки, рябчика и др.). В этом случае кости и зачистки надо разрубить

помельче сложить в суповую кастрюлю, добавить туда же поджаренные без масла морковь, петрушку, луковицу (см. выше рецепт приготовления мясного прозрачного бульона), затем прибавить 1-2 стебля сельдерея (или несколько ломтиков корня сельдерея), залить все это водой и поставить на огонь.

Когда бульон закипит, снять пену и продолжать варку на слабом огне около часа. Перед окончанием варки бульон посолить, дать ему отстояться и затем процедить.

На 1 фазана (или 1 тетерева или 4 рябчиков) - по 1 шт. моркови, петрушки и лука, 1-2 стебля сельдерея, 2-3 л воды.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

Курицу насухо вытереть полотенцем и опалить (лучше всего на огне спиртовки или на газе), отрубить шейку и лапки, выпотрошить и тщательно промыть.

Желудок разрезать, очистить и снять с него пленку; сердце надрезать; лапки ошпарить, снять с них кожицу и обрубить когти; голову ощипать; с печени осторожно срезать желчный пузырь. Все потроха промыть.

На тушке курицы, ниже грудки, сделать два надреза и заправить в них ножки, а крылышки подогнуть к спинке - это придает тушке более красивую и удобную для варки форму.

Подготовленные таким образом курицу и потроха вместе с очищенными и разрезанными кореньями положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить варить. Появившуюся в начале кипения пену снять шумовкой. Время варки курицы колеблется от 1 до 2 часов, в зависимости от ее величины и возраста.

Готовность курицы определяют при помощи вилки. Если вилка свободно прокалывает мясо ножки, то курица готова. Курицу и потроха вынуть из бульона, положить в другую кастрюлю и накрыть. Бульон процедить.

На одну курицу (средний вес 1 кг) - по 1 шт. моркови, петрушки, лука, 2 1/2-3 л воды.

БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ

Сварить бульон (мясной, куриный или из дичи) и подать в бульонных чашках или тарелках. Отдельно на тарелке подать гренки.

Для приготовления гренков белый хлеб нарезать ломтиками толщиной 1/2 см и подрумянить в духовом шкафу. Гренки можно приготовить также с сыром. Для этого ломтики хлеба посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовом шкафу.

Вместо гренков можно подать пирожки, сухое печенье, кукурузные хлопья.

БУЛЬОН «БОРЩОК»

В прозрачный бульон (мясной, куриный или из дичи) за 10-15 минут до окончания варки добавить тонкие ломтики очищенной красной свеклы, 2 ст. ложки виноградного вина или уксуса и немного сахара.

Готовый «борщок» процедить и разлить в бульонные чашки. Отдельно подать гренки с сыром.

На 2-2 1/2 л бульона - 250 г свеклы, 2-3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку сахара.

БУЛЬОН С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Вермишель, лапшу, ушки, звездочки опустить на 2-3 минуты в кипящую воду, после чего переложить в кипящий прозрачный мясной или куриный бульон и доваривать до готовности в течение 12-15 минут. Мучные изделия отваривают в воде для сохранения прозрачности бульона.

На 2 л бульона - 100-125 г мучных изделий.

БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ

Сварить мясной или куриный бульон и одновременно приготовить тесто для клецок из муки, манной крупы или картофеля. Подготовленное тесто разделить при помощи столовой и чайной ложек. Столовой ложкой брать из кастрюли готовое тесто, а чайной

ложкой, смоченной в воде, отделять небольшие кусочки овальной формы, опускать их в горячий бульон и варить в нем.

На 2 л бульона готовят клецки из 1/2 стакана муки (манной крупы) или из 3 шт. картофеля.

Заварное тесто для клецок. В кастрюлю влить 1/3 стакана бульона, положить масло, соль и вскипятить. Затем всыпать муку или манную крупу, размешать веселкой и проварить муку в течение 1-2 минут, а крупу - 5-6 минут, после чего снять кастрюлю с огня, положить яйца и хорошо перемешать.

На 1/2 стакана муки или манной крупы - 2 ст. ложки масла, 2 яйца.

Незаварное тесто для клецок. В тарелку влить 1/4 стакана бульона, положить масло, яйцо, всыпать муку, соль и замесить тесто.

На 1/2 стакана муки - 1 яйцо, 1/2 ст. ложки масла.

Картофельное тесто для клецок. Картофель очистить, сварить, протереть горячим, добавить сырые яичные желтки и хорошо перемешать. Затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать.

На 3 шт. картофеля - 3-4 ст. ложки муки, 2 яйца.

БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Это блюдо можно быстро приготовить, пользуясь имеющимися в продаже пельменями. В кипящий бульон опустить готовые пельмени и варить при слабом кипении, пока они не всплывут на поверхность бульона (около 10 минут.)

Если нет готовых пельменей, их можно сделать следующим образом. Мясо (лучше говядину пополам со свининой) два раза пропустить вместе с луком через мясорубку, прибавить немного воды, положить соль, перец, хорошо размешать.

Отдельно приготовить тесто; для этого в муку отбить яйцо, влить пол стакана воды, положить соль, хорошо перемешать и замесить довольно крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, вырезать из него выемкой или рюмкой кружочки и положить на каждый кружочек небольшие шарики приготовленного фарша. Края кружков теста защипать.

Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, надо пельмени сначала на несколько секунд опустить в горячую воду (смыть муку), а затем переложить в кипящий бульон и сварить.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 2 л бульона для пельменей - 300-400 г мяса, 1-2 луковицы, 1 1/2 стакана муки, 1 яйцо.

БУЛЬОН С БУЛОЧКАМИ

Булочки для бульона выпекают из заварного теста величиной с лесной орех. Для приготовления булочек в кастрюлю влить 1/2 стакана воды, положить масло, соль, поставить на огонь и как только смесь закипит, всыпать муку, размешать веселкой, прогреть в течение 1-2 минут. Сняв с огня, отбить в тесто яйца (по одному яйцу), вымешивая тесто до гладкости.

Приготовленное таким образом тесто разделить чайной ложкой так же, как клецки, или положить в бумажный (из пергамента) пакет с трубочкой диаметром 1/2 см и выдавливать тесто на смазанный маслом холодный пирожковый лист. Затем на 10-15 минут поставить лист в духовой шкаф. Булочки при выпечке должны увеличиться в объеме в два с половиной раза и подсохнуть. В мясной или куриный бульон, разлитый в тарелки, булочки нужно положить перед самой подачей к столу или подать их отдельно.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона для булочек - 100 г муки, 3 ст. ложки масла, 2-3 яйца.

БУЛЬОН С МАННОЙ КРУПОЙ

В кипящий мясной или куриный бульон всыпать, помешивая ложкой, просеянную манную крупу и варить около 10 минут. Готовый суп разлить в тарелки и посыпать зеленью петрушки. При подаче на стол можно положить в каждую тарелку 1 ст. ложку прогретого консервированного зеленого горошка и по 1 яйцу, сваренному в мешочек.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 4 ст. ложки манной крупы.

БУЛЬОН С САГО

В кипящий мясной бульон положить саго и варить в течение 15-30 минут. Готовый суп разлить в тарелки, посыпать рубленой зеленью петрушки.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 1/2 стакана саго.

БУЛЬОН С РИСОМ

Рис хорошо промыть, положить в кастрюлю с горячей водой и дать прокипеть в течение 3-5 минут.

Затем воду слить, рис снова промыть, откинуть на решето и, когда вода стечет, на 20-25 минут положить довариваться в кипящий мясной или куриный бульон. Готовый бульон разлить в тарелки и посыпать рубленой зеленью петрушки.

На 2-2 1/3 л прозрачного бульона - 1/2 стакана риса.

БУЛЬОН С КОРЕНЬЯМИ И РИСОМ

Очищенные корни нарезать кубиками, положить в кастрюлю, слегка поджарить в масле, залить 2 стаканами бульона и варить под крышкой на слабом огне в течение 5-10 минут. Затем положить в кастрюлю нарезанные стручки горошка или фасоли и варить еще 10 минут. После этого добавить нарезанный щавель и дать прокипеть в течение 2-3 минут.

Отдельно в кастрюле отварить рис. При подаче к столу положить в тарелку сваренный рис и овощи, залить бульоном и посыпать зеленью петрушки. В этом супе рис можно заменить перловой крупой.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - по 1 шт. моркови, лука, репы, петрушки, 50 г щавеля, 50 г стручков зеленого горошка или фасоли, 1 ст. ложку масла, 3 ст. ложки риса.

БУЛЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ

Рис сварить, откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, затем переложить его в миску или тарелку, добавить сырые яйца, масло, часть натертого сыра, соль; все это хорошо размешать и выложить на

смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду. Поверхность риса выровнять ножом, посыпать остальной частью тертого сыра, полить маслом и поставить в духовой шкаф на 15-20 минут для запекания. Запеченный рис слегка охладить, выложить на доску (опрокинув сковороду), нарезать, разложить в тарелки и залить горячим мясным или куриным бульоном.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 1/2 стакана риса, 2 яйца, по 1 ст. ложке масла и толченых сухарей, 50 г сыра.

БУЛЬОН С КОРЕНЬЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

В горячий мясной или куриный бульон положить овощи - сначала морковь, репу и спаржу, нарезанные брусочками, цветную капусту, разобранную на мелкие кочешки, а затем стручки фасоли или горошка, разрезанные поперек на 2-3 части. Спустя 15-20 минут, добавить нарезанные листики шпината или салата и дать бульону прокипеть в течение 2-3 минут.

Приготовленный таким способом суп может быть подан с курицей или яйцом, сваренным в мешочек. Перечисленный набор овощей можно изменить в зависимости от сезона. Например, при отсутствии спаржи положить немного больше моркови; свежий горошек и фасоль заменить консервированными.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 250-300 г различных корней и зелени - морковь, репа, цветная капуста (или спаржа), стручки горошка или фасоли, шпинат или салат, зелень петрушки.

БУЛЬОН С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Поставить варить мясной прозрачный бульон. Спустя час-полтора после того, как он закипит, добавить очищенные корни - морковь, петрушку, сельдерей - и варку продолжать до полной готовности овощей. Готовый бульон процедить, разлить в бульонные чашки и подавать с гренками или пирожками.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 100 г сельдерея, 1 шт. моркови, 1/2 шт. петрушки.

БУЛЬОН С ЯЙЦОМ

Сварить мясной или куриный бульон, разлить в тарелки или бульонные чашки и опустить в каждую тарелку очищенное от скорлупы яйцо, сваренное в мешочек.

БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ

Сварить мясной или куриный бульон, а затем приготовить омлет.

Для приготовления омлета отбить в тарелку или миску яйца и взбить венчиком, чтобы белок и желток хорошо смешались, добавить соль и, продолжая взбивать, влить холодное молоко или бульон.

Полученную массу вылить в гладкие порционные формочки или на сковороду, смазанную сливочным маслом, установить ее в другую большую сковороду с горячей водой, накрыть крышкой и проварить, пока омлет не загустеет. Время варки омлета в маленьких формочках 10-15 минут, в большой же сковороде 30-40 ми-

нут. Чтобы поверхность омлета получилась ровной, во время варки вода должна быть близка к кипению, но не кипеть.

Готовый омлет немного охладить (10-15 минут), а затем выложить из формочек в тарелки с бульоном. Омлет, приготовленный на сковороде, после того как он будет вынут из нее, надо нарезать квадратиками.

Омлет для бульона можно приготовить со шпинатом или томатом. Шпинат для этого берут консервированный или свежий. Свежий шпинат нужно хорошо промыть, отварить в небольшом количестве воды и протереть сквозь сито. Подготовленный шпинат или томат-пасту добавляют в яичную смесь перед ее запеканием. При подаче к столу в бульон хорошо добавить листики петрушки.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона для омлета -1 стакан молока, 1 ст. ложку масла, 4 яйца.

БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Мякоть сырого мяса пропустить два-три раза черен мясорубку, прибавить соль, перец и 2 ст. ложки холодной воды. Полученную массу тщательно перемешать, разделить в виде шариков (фрикаделек)

и опустить их в готовый кипящий мясной или куриный бульон. Затем фрикадельки вынуть шумовкой и разложить в тарелки по 8-10 шт. Бульон процедить и залить им фрикадельки, сверху посыпать зеленью петрушки.

Фрикадельки можно приготовить также из телятины и баранины. Бараний жир рекомендуется отделить от мяса и заменить маслом.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона - 200 г мяса (мякоть с жиром).

БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ ИЗ КУР

Для приготовления клецок нужно мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить белок яйца, а также размоченный в молоке отжатый хлеб и посолить. Все это хорошо перемешать и пропустить еще один-два раза через мясорубку, а затем положить в кастрюлю и размешать. После этого, постепенно добавляя молоко (по столовой ложке), выбить массу лопаточкой, протереть

сквозь сито, чтобы получить гладкую однородную массу. Эту массу разделить при помощи двух ложек (как мучные клецки) и опускать в горячую воду.

Готовые клецки вынуть из воды шумовкой, выложить на тарелки, залить куриным бульоном и посыпать зеленью петрушки.

На 2-2 1/2 л прозрачного бульона для клецок - 100 г мякоти (филе) курицы, 1 яичный белок, 1/4 стакана молока, ломтик белого хлеба.

УХА

Наиболее вкусная уха готовится из живой рыбы (стерляди, окуня). Уху можно варить также из судака или разной мелкой рыбы, за исключением карася и линя. Для придания ухе необходимой клейкости мелкую рыбу - ершей и окуней - следует варить, не счищая с них чешуи, выпотрошенными, тщательно промытыми. У окуней, кроме внутренностей, надо удалить и жабры, иначе бульон получит горьковатый привкус.

Подготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные корни, лук, соль и варить при медленном кипении от 40 минут до часа. После этого бульон процедить.

Для того чтобы получить прозрачную уху, надо произвести оттягивание (осветление) паюсной или зернистой икрой. Для этого 50 г икры растереть в ступке, постепенно добавляя по ложке холодной воды, до получения тестообразной массы. Растертую икру развести стаканом холодной воды, добавить стакан горячей ухи и, размешав, влить в два приема в кастрюлю с горячей ухой. После того как будет влита первая часть, уха должна закипеть, и только тогда можно влить остальную часть оттяжки. При вторичном закипании ухи крышку с кастрюли снять и варить при слабом кипении 15-20 минут.

Когда уха будет готова, ее надо снять с огня и дать постоять 10-15 минут, чтобы оттяжка осела на дно кастрюли. После этого осторожно процедить. Готовую уху подают с кулебякой, расстегаем. В тарелку с ухой можно положить кусок вареной рыбы.

На 1 кг рыбы - по 1 шт. репчатого лука, лука-порея, петрушки и сельдерея, 2 1/2-3 л воды.

СУПЫ-ПЮРЕ

Суп-пюре может быть приготовлен из овощей, круп и бобовых, из мясных или рыбных продуктов.

Овощной суп-пюре готовят из одного или из нескольких видов овощей, например, из цветной капусты или моркови, или из картофеля, моркови и репы.

Из круп на суп-пюре идут преимущественно рис и перловая крупа; из бобовых - фасоль, горох.

Мясные супы-пюре лучше всего готовить из домашней птицы или дичи.

Для рыбных супов можно рекомендовать карпа, корюшку, навагу, судака, треску и др.

Продукты, предназначенные для приготовления супа-пюре, после их варки протирают сквозь сито.

Суп-пюре из овощей, круп, бобовых можно готовить на отварах, полученных при варке этих продуктов, с добавлением в них молока. Можно их готовить и на мясном или курином бульоне, сваренном так же, как для обычного мясного супа. Для супов-пюре из домашней

птицы, дичи или рыбы используют бульоны, получаемые при варке этих продуктов.

Чтобы протертые продукты не осели в бульоне, в него добавляют слегка поджаренную в масле муку и проваривают в течение 20-30 минут.

По густоте суп-пюре должен напоминать сливки.

Перед подачей на стол в суп-пюре нужно положить кусочек сливочного масла и ложкой хорошенько размешать его. Масло придает супу приятный вкус и аппетитный вид.

Для повышения питательности в суп-пюре, кроме масла, можно добавить пастеризованные или кипяченые сливки или яичную заправку, которая готовится так: 2-3 яичных желтка отбить в маленькую кастрюлю и, непрерывно помешивая, постепенно влить 3/4 стакана горячего молока или сливок, процедить сквозь сито и добавить в суп, размешивая ложкой.

Если суп-пюре сразу после приготовления почему-либо не будет подан на стол, то кастрюлю следует поставить на водяную баню, чтобы суп больше не кипел, но оставался горячим.

При подаче к столу рекомендуется положить в суп немного (приблизительно столовую ложку на тарелку) непротертых продуктов. Например, в суп из цветной капусты положить дольки кочешка капусты, отваренные в подсоленной воде или бульоне; в суп-пюре из картофеля - свежий или консервированный зеленый горошек и т. д. К супам-пюре из домашней птицы или дичи рекомендуется оставлять для гарнира немного филе, которое нарезается в виде соломки.

Ко всем супам-пюре подают гренки из белого хлеба, нарезанного маленькими кубиками и подсушенного в духовом шкафу или поджаренного на сковороде с маслом. Можно также подать пирожки с различной начинкой: к супу из мясных продуктов и овощей - с мясом или с капустой и яйцами, к супу из рыбы - расстегаи с вязигой или рыбой.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Очищенный и вымытый лук-порей нарезать, слегка поджарить на масле, прибавить очищенный, вымытый и нарезанный ломтиками

картофель, залить 5 стаканами воды, положить соль и варить 25-30 минут. Сваренный картофель вместе с отваром протереть сквозь сито, прибавить горячее молоко и размешать. Перед подачей к столу суп заправить маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. Отдельно подать гренки или кукурузные хлопья.

На 1 кг картофеля - 2-3 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 стебля лука-порея.

Для заправки - 2 яичных желтка и 3/4 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Тыкву и картофель очистить от кожуры, промыть, нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 3-4 стаканами воды, добавить соль, сахар, столовую ложку масла и поставить варить на слабом огне на 25-30 минут. Добавить подсушенные или поджаренные в масле гренки, размешать и вскипятить. Полученную массу процедить, оставшуюся гущу протереть сквозь сито, все это развести горячим молоком (до густоты сливок) и заправить сливочным маслом.

Этот суп можно приготовить иначе.

Нарезанную тыкву поставить варить, залив ее 2 стаканами воды. Отдельно в кастрюле поджарить 2 ст. ложки муки с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и 2 стаканами воды, вскипятить, смешать с тыквой и варить в течение 15-20 минут. После этого суп протереть сквозь сито, добавить соль, 1-2 стакана горячего молока, масло и перемешать. К супу отдельно подать гренки.

На 800 г тыквы- 150 г гренков или 2 ст. ложки муки, 300 г картофеля, 4-5 стаканов молока, 3 ст. ложки масла и 2 чайных ложки сахара.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

Очищенную и промытую морковь нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, влить 1/4 стакана воды, добавить 1 ст. ложку масла, чайную ложку соли, столько же сахара и тушить в течение 5-10 минут. После этого всыпать 1/2 стакана промытого риса, залить 5 стаканами воды, накрыть крышкой и варить на слабом огне 40-50

минут; затем вместе с отваром протереть сквозь сито, предварительно отложив 2 ст. ложки сваренного риса (без моркови) для гарнира.

Полученное пюре развести горячим молоком и по вкусу посолить. При подаче к столу заправить маслом и положить сваренный рис. К супу подать гренки.

На 800 г моркови - 3/4 стакана риса, 3 ст. ложки масла, 2 стакана молока, 1 чайную ложку сахара.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ

Стручки фасоли очистить и вымыть, разделить четвертую часть их для гарнира и нарезать ромбиками; остальные пропустить через мясорубку. Очищенный и промытый картофель нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, добавить измельченные стручки фасоли, соль, 1-2 ст. ложки масла, залить 4-5 стаканами горячей воды, накрыть крышкой и варить: когда картофель будет готов, протереть смесь сквозь частое сито. Полученное пюре развести горячим молоком и заправить маслом. При подаче на стол положить в суп сваренные для гарнира стручки фасоли. Отдельно подать гренки.

Этот суп можно приготовить также из консервированной стручковой фасоли. Открыв банку, отобрать часть бобов для гарнира, остальные, вместе с соком, смешать с картофелем и дальше готовить так же, как сказано выше.

На 600-700 г стручков фасоли - 3 ст. ложки масла, 500 г картофеля, 2 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Отобрать 1/4 часть мелких кочешков цветной капусты для гарнира и отдельно сварить их в подсоленной воде. Остальную капусту, а также очищенный и промытый картофель, нарезанный ломтиками, сложить в кастрюлю, залить 4 стаканами воды, добавить 2 чайные ложки соли и поставить варить на 25-30 минут. Все это протереть сквозь сито и развести горячим молоком. При подаче на стол суп заправить сливками или сливочным маслом, перемешать и положить отваренные кочешки капусты. Отдельно подать гренки.

Вместо свежей можно взять консервированную цветную капусту. В этом случае срок варки супа сокращается на 10-15 минут.

Суп-пюре можно приготовить также из белокочанной капусты. Ее надо очистить, вымыть и поставить варить; через 15-20 минут положить картофель, сварить его и дальше готовить суп, как указано выше.

На 600 г цветной или 750 г белокочанной капусты - 500 г картофеля, 2 стакана молока и 3 ст. ложки масла.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ

Отобрать и очистить для гарнира 20-25 головок спаржи. Остальную спаржу промыть, нарезать и поставить варить на 15-20 минут, прибавив 2 стакана воды и немного соли.

В суповой кастрюле слегка поджарить 2 ст. ложки муки с таким же количеством масла, развести 4 стаканами молока, вскипятить, прибавить спаржу (вместе с отваром) и варить 10-15 минут. Затем протереть сквозь сито и по вкусу прибавить соль. Перед подачей к столу

заправить маслом, положить в суп сваренную для гарнира спаржу. Отдельно подать гренки.

На 800 г спаржи - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Морковь, репу и белые части лука-порея мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить 2 ст. ложки масла и тушить в течение 10-15 минут. Затем влить 4 стакана воды, добавить картофель и промытый рис, кастрюлю накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и варить в течение 30-35 минут. Овощи вместе с отваром протереть сквозь сито, развести 2 стаканами горячего молока, положить соль, масло и размешать. При подаче на стол положить в суп сваренный зеленый или консервированный горошек. Отдельно подать гренки.

На 150 г моркови, 150 г репы, 200 г картофеля и 100 г лука-порея - 3/4 стакана риса, 100 г горошка, 3 ст. ложки масла, 2 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПОМИДОРОВ

Приготовить молочный соус. Для этого в суповой кастрюле слегка поджарить муку с 2 ст. ложками масла, развести ее горячим молоком и все это вскипятить.

Свежие помидоры разрезать на части, добавить одну столовую ложку масла, сахар и, закрыв, тушить в течение 10-15 минут. Затем влить 3 стакана воды, вскипятить, смешать с молочным соусом и варить на слабом огне 15-20 минут, после этого протереть сквозь сито и заправить маслом. Перед подачей на стол в суп положить рис, сваренный отдельно.

Если для приготовления супа берут консервированные помидоры, то их следует положить вместе с соком в подготовленный молочный соус, добавить 2 стакана овощного отвара и варить, как указано выше.

Томатную пасту для супа следует положить в приготовленный молочный соус, прибавить 2 стакана воды или овощного отвара и варить в течение 15-20 минут, после чего протереть сквозь сито и заправить солью и маслом.

На 750 г помидоров, или на 100г томат-пюре, или на

1 банку консервированных помидоров - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока, 1 чайную ложку сахара, 2 ст. ложки риса для гарнира.

СУП-ПЮРЕ ИЗ САЛАТА

Отобранные и промытые листья салата на 1-2 минуты опустить в кипяток; откинуть на сито, дать стечь воде, пропустить через мясорубку с частой сеткой. Отдельно в кастрюле слегка поджарить муку с 2 ст. ложками масла, развести 5-6 стаканами горячего молока, вскипятить, смешать с салатом и варить 15-20 минут. Затем добавить по вкусу соль, масло, влить еще стакан горячего молока или сливок и размешать. К супу на тарелке подать гренки.

На 800 г зеленого салата - 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 5-6 стаканов молока, 1 стакан сливок.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ ИЛИ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Свежие шампиньоны очистить, вымыть, пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, разрезанную вдоль на 2 части морковь и целую луковицу, накрыть крышкой и тушить 40-45 минут, потом прибавить стакан воды и прокипятить. В суповой кастрюле слегка поджарить 2 ст. ложки муки с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего молока и стаканом овощного отвара или воды, вскипятить, смешать с тушеными шампиньонами (удалив морковь и луковицу) и варить 15-20 минут. После варки по вкусу положить соль, заправить суп маслом и яичными желтками, смешанными со сливками или молоком. Отдельно подать гренки.

Так же можно приготовить суп из свежих белых грибов или сморчков.

На 600 г свежих шампиньонов или белых грибов -

2 ст. ложки муки, 4 стакана молока, 4 ст. ложки масла, по 1 шт. моркови и лука.

Для заправки - 2 яичных желтка и 1 стакан сливок или молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

Для этого супа можно брать свежемороженый или консервированный горошек.

Консервированный или предварительно сваренный замороженный горошек протереть сквозь сито и смешать с молочным соусом.

Для приготовления молочного соуса муку слегка прожарить с маслом, развести горячим молоком и все вместе проварить в течение 10-15 минут. После этого протереть сквозь сито, развести горячей водой, по вкусу положить соль. Перед подачей к столу заправить маслом и положить гарнир - 2-3 ст. ложки непротертого консервированного горошка. Отдельно подать гренки.

На 1 банку (800 г) консервированного горошка - 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА

Стакан риса промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами горячей воды, добавить немного соли и варить 35-40 минут, после чего рис вместе с отваром протереть сквозь сито. Полученное рисовое пюре развести горячим молоком, прогреть, прибавить соль и масло. В готовый суп можно положить вареный рис - по 1 ст. ложке на тарелку. Отдельно подать гренки.

На 1 стакан риса - 3-4 стакана молока и 3 ст. ложки масла.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ ИЛИ ГОРОХА

Фасоль перебрать, промыть и замочить в холодной воде в течение 5-6 часов. После этого положить ее в кастрюлю, залить 4-5 стаканами воды, прибавить разрезанную пополам морковь, целую луковицу с воткнутыми в нее 2 шт. гвоздики и, закрыв, варить на слабом огне в течение 40-50 минут. Затем вынуть морковь и лук, фасоль вместе с отваром протереть сквозь сито, развести горячим молоком и посолить. Перед подачей к столу заправить суп маслом. Отдельно подать гренки.

Так же готовится суп из гороха, с той лишь разницей, что гвоздика в гороховый суп не кладется.

На 400 г фасоли или гороха - по 1 шт. моркови и лука, 4 ст. ложки масла и 2 стакана молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ

Кукурузу пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, добавить 3 стакана воды и вскипятить. Отдельно слегка поджарить муку с 2 ст. ложками масла, развести ее горячим молоком, вскипятить и, смешав с кукурузой, варить 15-20 минут. Суп протереть сквозь сито, прогреть, посолить и заправить маслом. К супу подать гренки или кукурузные хлопья.

На 1 банку консервированной кукурузы - 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 3 стакана молока,

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНКИ

Печенку телячью или говяжью очистить от пленки и желчных протоков, вымыть и нарезать в виде маленьких кубиков; затем слегка обжарить печенку на масле вместе с тонко нарезанными кореньями и луком-пореем и поставить тушить на 30-40 минут (под крышкой), прибавив $\frac{1}{2}$ стакана воды или бульона. После этого два-три раза пропустить печенку через мясорубку с частой решеткой и протереть сквозь сито.

Одновременно отдельно приготовить белый соус; для этого муку, предварительно немного поджаренную с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами бульона и варить в течение 20-30 минут. Затем соус процедить, прибавить протертую печенку, перемешать и довести суп до кипения (если суп получается густой, добавить бульон). После этого суп заправить яичными желтками, смешанными со сливками (или молоком) и кусочками масла.

К супу подать мелко нарезанные гренки.

На 400 г печенки - 500-600 г мяса для бульона, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, по 1 шт. моркови, петрушки, лука-порея.

Для заправки - 2 яйца, 1 стакан сливок или молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ

Сварить курицу, отделить мясо от костей, оставить филе для гарнира, а остальное мясо пропустить два-три раза через мясорубку и, добавив 2-3 ст. ложки холодного бульона, протереть сквозь сито.

Муку поджарить с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами горячего бульона и проварить в течение 20-30 минут. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получается очень густой, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе. Отдельно подать гренки.

На 1 курицу - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки.

Для заправки - 2 яйца и 1 стакан сливок или молока.

Так же можно приготовить суп-пюре из кролика.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ

Подготовленную птицу (фазана, тетерева, рябчика, куропатку) сначала обжарить, а потом варить 20-30 минут в мясном бульоне с кореньями и луком-пореем: при этом дичь лучше сохранит свойственный ей аромат и вкус. Мясо готовой дичи отделить от костей, оставить для гарнира часть филе, а остальное мясо пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить 2-3 ст. ложки холодного бульона, перемешать и протереть сквозь сито.

Дальнейшее приготовление, а также заправка и подача супа производится так же, как супа-пюре из курицы.

На 1 фазана или тетерева (или 2 рябчиков, или 2 куропаток) и 500-600 г мяса для бульона -4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, по 1 шт. моркови, петрушки и лука-порея.

Для заправки -2 яйца, 1 стакан сливок или молока.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РЫБЫ

Рыбу очистить, промыть, отделить мясо от костей; кости с кореньями и луком поставить варить для бульона. Мякоть рыбы нарезать кусочками и тушить с маслом и мелко нарубленным луком. В кастрюле слегка поджарить 2 ст. ложки муки с 2 ст. ложками масла, развести 4 стаканами рыбного бульона, вскипятить, положить подготовленную рыбу и варить 15-20 минут. После варки суп процедить и протереть сквозь сито, развести горячим молоком, по вкусу положить соль и заправить маслом; по желанию прибавить яичные желтки, смешанные с молоком.

Подавать суп можно с кусочками рыбы или с фрикадельками. Для приготовления фрикаделек оставить 100 г рыбного филе. Отдельно подать гренки.

Этот суп можно приготовить из карпа, корюшки, наваги, трески, судака, кеты и другой рыбы.

На 750 г рыбы - 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 2 стакана молока, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 луковичы.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КРАБОВ

Отобрать несколько крупных кусков краба для гарнира, остальные пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю, залить стаканом бульона или воды и, закрыв, поставить варить на 5-10 минут. В отдельной кастрюле слегка поджарить муку с 2 ст. ложками масла, развести горячим молоком, вскипятить, добавить крабов и варить еще 15-20 минут. Затем протереть сквозь сито, посолить, добавить масло и яичную заправку. Нарезать оставленные для гарнира кусочки крабов и положить в суп; отдельно подать гренки.

На 1 банку консервированных крабов - 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана молока.

Для заправки - 2 яйца, 1 стакан сливок или молока.

МОЛОЧНЫЕ СУПЫ

Молочные супы очень питательны, приготовление их весьма несложно. Молочные супы можно варить из обыкновенного или консервированного молока (сухого и сгущенного).

Сухое молоко следует класть в кастрюлю из расчета 1 - 1½ ст. ложки на стакан воды. Тщательно размешать сухое молоко, сначала в небольшом количестве теплой воды, чтобы образовалась однородная густая масса; затем постепенно подливать в кастрюлю воду такой же температуры и размешивать до полного растворения молочного порошка. После этого молоко довести до кипения и начать варку супа.

Сгущенное молоко в большинстве случаев вырабатывается с добавлением значительного количества сахара. Разводить молоко следует горячей водой (на столовую ложку - стакан воды). В разведенное вскипяченное молоко положить лапшу, рис или другие продукты и по вкусу добавить соль (около ⅓ чайной ложки на 1 л молока).

Молочные супы нужно варить в посуде с толстым дном или же на слабом огне, чтобы молоко не пригорело.

СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ

Рис хорошо промыть, откинуть на дуршлаг; когда вода стечет, положить рис в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить 30 минут. При подаче к столу положить масло.

На 1 л молока - 4 ст. ложки риса, 1 ст. ложку масла, 1 чайную ложку сахара.

МОЛОЧНАЯ ЛАПША

Лапшу перебрать, положить в кипящее молоко, добавить соль, сахар и варить в течение 20-25 минут. При подаче к столу положить масло. Если вместо лапши засыпана вермишель, то варить следует 12-15 минут.

На 1 л молока - 50 г лапши, 1 ст. ложку масла и 1 чайную ложку сахара.

Лапшу можно приготовить домашним способом (см. стр. 67). В этом случае варка продолжается 15-20 минут.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ

Рис готовят и запекают так же, как для прозрачного супа (см. стр. 79). Нарезанный кусочками

запеченный рис положить в тарелку и залить кипящим молоком.

На 1 л молока - 3 ст. ложки риса, 1 яйцо, 1 ст. ложку масла, 25 г сыра и 2 чайные ложки сухарей.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Перловую крупу тщательно промыть и залить холодной водой. Спустя 2 часа воду слить, крупу залить горячей водой и дать ей прокипеть в течение 10 минут. Затем крупу откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в кастрюлю с кипящим молоком и варить при слабом кипении в течение 40-50 минут. Добавив соль, сахар и масло, подать на стол.

На 1 л молока - 4-5 ст. ложек перловой крупы, 1 ст. ложку масла и 1 чайную ложку сахара.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Сваренный протертый картофель (примерно 1/2 стакана), сырые яичные желтки и муку смешать, посолить, затем прибавить взбитые яичные белки и снова перемешать. Полученное пюре взять столовой ложкой, края обровнять, затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделять клецки и опускать их в горячее молоко. Варить клецки следует при самом слабом кипении, без крышки, в течение 10-12 минут, после чего суп посолить и добавить масло.

Молочный суп можно приготовить с мучными клецками, а также с клецками из манной крупы (см. «Бульон с клецками» стр. 76).

На 1 л молока - 3-4 шт. картофеля, 2 яйца, 3-4 ст. ложки муки, 1 ст. ложку масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ

В кипящее молоко всыпать овсяные хлопья, добавить по вкусу соль и варить 20-25 минут.

При подаче к столу положить в суп масло.

На 1 л молока-1 стакан овсяных хлопьев, 1 чайную ложку сахара и 1 ст. ложку масла.

СУПЫ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ

СУП ИЗ ВИШЕН С ВАРЕНИКАМИ

Вишни, предназначенные для супа, разделить пополам. Одну половину очистить от косточек, вторую размять, добавить косточки от очистки первой части вишен, залить 4-5 стаканами горячей воды, доложить сахар, довести до кипения и процедить. Приготовить тесто, как для пельменей, тонко раскатать и вырезать кружочки; на каждый кружочек положить 1-2 очищенные вишни и защипать края теста. Перед самой подачей на стол вареники положить в горячий вишневый отвар и варить в течение 5-10 минут.

На 600 г вишен - 1 стакан муки пшеничной, 1/2 стакана сахара, 2 яйца.

СУП ИЗ ВИШЕН С РИСОМ

Вишни промыть, вынуть из них косточки. Косточки залить 4-5 стаканами горячей воды, положить сахар, вскипятить и процедить. В полученный отвар засыпать рис и варить в течение 30 минут. За 5 минут до окончания варки прибавить очищенные вишни.

На 300 г вишен - 4-5 ст. ложек риса, 1/2 стакана сахара.

СУП ИЗ КЛЮКВЫ И ЯБЛОК

Клюкву перебрать, промыть, размять в кастрюле, залить 5 стаканами кипятка, перемешать и накрыть крышкой, а через 10-15 минут процедить сквозь марлю, затем кастрюлю с соком поставить на огонь, добавить сахар, яблоки, очищенные от кожицы и сердцевин и нарезанные ломтиками или соломкой. Когда закипит, всыпать картофельную муку (как это делается для приготовления киселя).

Суп подают охлажденным. Можно положить в суп сметану.

На 300 г клюквы и 500 г яблок - 1 стакан сахара и 1 ст. ложку картофельной муки.

СУП ИЗ СМОРОДИНЫ И ПЕРСИКОВ

Приготавливают этот суп так же, как и суп из клюквы с яблоками. Из персиков, прежде чем их нарезать на дольки, удалить косточки.

На 300 г смородины (черной или красной) и 500 г персиков-1 стакан сахара, 1 ст. ложку картофельной муки.

СУП ИЗ ОВСЯНКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1/2 стакана овсянки промыть в холодной воде, залить 2 л кипятка, положить масло (1 ст. ложку) и варить до готовности. Затем крупу протереть сквозь сито и положить в нее еще ложку масла. Очищенный от косточек чернослив (200 г) залить водой, положить в него 1/4 стакана сахара и варить. Когда чернослив разварится, смешать его с овсянкой. Суп прокипятить и подавать.

СУП ИЗ АБРИКОСОВ И ЯБЛОК

Зрелые абрикосы промыть, освободить от косточек и сварить с 2 стаканами воды до мягкости, затем протереть сквозь сито или решето. В полученное пюре добавить 3 стакана горячей воды, сахар и яблоки, очищенные и нарезанные дольками или соломкой, и поставить в кастрюле на огонь; как только суп закипит, влить разведенную картофельную муку и при непрерывном помешивании довести снова до кипения. Для вкуса можно добавить немного лимонной кислоты.

Суп подать охлажденным. К супу можно подать сметану. Свежие абрикосы можно заменить курагой.

На 500 г свежих абрикосов и 500 г яблок - 3 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки картофельной муки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Свежие ягоды (клубнику, землянику, малину) перебрать, промыть, откинуть на сито и протереть. В кипящую воду (2 стакана) положить сахар, размешать и процедить. Сироп охладить и смешать с ягодным пюре. К готовому холодному супу подать сметану и ванильные сухари.

На 500 г ягод - 1/2 стакана сахара, 150 г ванильных сухарей и 1/2 стакана сметаны.

СУП-ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ ИЗ ПЕРСИКОВ

Спелые абрикосы или персики обмыть и, залив б стаканами воды, сварить, после чего протереть вместе с отваром. Вместо свежих фруктов можно брать готовое консервированное абрикосовое или персиковое пюре.

В подготовленное пюре прибавить сахар, нагреть до кипения и влить картофельную муку, предварительно разведенную в 1/2 стакана холодной воды, дать закипеть, снять с огня и охладить.

В охлажденное фруктовое пюре положить отварной рис, сметану или сливки.

На 400 г абрикосов или персиков-1/2 стакана сахара, 1 ст. ложку картофельной муки, 1/2 стакана риса, 4 ст. ложки сметаны.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Сушеные фрукты перебрать, промыть, выделить яблоки и груши, залить их холодной водой и сварить до готовности; затем добавить сахар, остальные фрукты, корицу и варить при слабом кипении в течение 10-15 минут. После этого влить разведенную водой картофельную муку и довести до кипения.

В суп можно положить отваренные рис, саго или макаронные изделия.

На 200 г сушеных фруктов - 50 г картофельной муки.

Для гарнира - 100 г риса, саго или макаронных изделий, 1/2 стакана сахара.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ С МАКАРОНАМИ

Смесь из сушеных фруктов (200 г) промыть, положить в кастрюлю и залить 3 л холодной воды на 2-3 часа; затем положить в кастрюлю 1/2 стакана сахара, корицу, гвоздику, накрыть крышкой и варить фрукты на сильном огне 10 минут; после этого поставить их на горячее место плиты. Когда фрукты станут мягкими, снять и

охлаждать. Одновременно 100 г макарон сварить в подсоленной воде до мягкости; промыв макароны кипяченой водой, положить их в супник, добавить 1/2 стакана сметаны, размешать и залить фруктовым отваром.

СУП ФРУКТОВЫЙ С МУЧНЫМ ИЛИ КРУПЯНЫМ ГАРНИРОМ

Приготовить суп из фруктов или свежих ягод, как указано выше. Отдельно приготовить один из следующих гарниров для супа.

1. Вермишель (или рис), отваренную в воде, откинуть на дуршлаг и переложить в суп, когда его снимают с огня.

2. Вареники небольших размеров (или клецки манные или мучные), сваренные в воде, переложить в суп, когда он готов и снимается с огня.

Суп подают охлажденным. Отдельно можно подать сметану.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки, лучше всего антоновские, промыть, нарезать на части, удалить семена, положить в кастрюлю, добавить нарезанный белый хлеб (без корок); можно также положить срезанную с лимона цедру или несколько кусочков корицы. После этого залить все 4 стаканами горячей воды, накрыть крышкой и варить, пока яблоки не разварятся. Затем снять кастрюлю с огня, вынуть цедру или кусочки корицы, а все остальное протереть сквозь сито. Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, развести горячей водой до нормальной густоты супа-пюре и прокипятить.

При подаче к столу положить в тарелки по столовой ложке отваренного отдельно риса. К супу можно подать сметану.

На 500 г яблок - 200 г булки, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки риса, лимонную цедру или корицу.

СУП ИЗ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВЫ С МАННОЙ КАШЕЙ

Ягоды перебрать, очистить от веточек, размять деревянной ложкой, развести 4-5 стаканами воды, положить сахар, вскипятить, процедить и охладить.

Манную кашу, приготовленную на молоке, выложить на смоченную водой тарелку и охладить, после чего нарезать ее кусочками правильной формы (квадратики, ромбики), разложить по тарелкам и залить приготовленным ягодным отваром.

На 300 г смородины или 200 г клюквы - 2 ст. ложки манной крупы, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахара,

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ И СВЕКОЛЬНОМ ОТВАРЕ

На хлебном квасе и свекольном отваре готовят окрошку, ботвинью, борщ, холодец.

Продукты, входящие в их состав, должны быть охлаждены и иметь температуру не выше 10-12°. Кроме того, рекомендуется в некоторые супы - окрошку, ботвинью - при подаче на стол класть кусочки чистого пищевого льда, выработанного из питьевой воды.

Холодные супы - окрошка, ботвинья, борщ так же как и фруктово-ягодные супы, - особенно рекомендуют в весенне-летнее время. Они вкусны, питательны, действуют освежающе и возбуждают аппетит.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Вареные и охлажденные свеклу, морковь, а также свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавив немного соли, чтобы он сделался мягким и дал сок. Сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарубить мелкими кусочками, а желтки растереть с горчицей.

Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сметаной, сахаром, солью, все это перемешать, развести квасом, положить нарезанные свеклу, морковь и белки. При подаче на стол положить в окрошку нарезанную зелень укропа.

Морковь и свеклу можно заменить другими вареными овощами, например, репой, цветной капустой.

На 1 л хлебного кваса- 1-2 шт. картофеля, 1 свеклу, 1 морковь, 1-2 свежих огурца, 50-75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайную ложку сахара.

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Вареную говядину, ветчину, язык, а также очищенные свежие огурцы нарезать маленькими кубиками; мелко нарезать зеленый лук и в тарелке размять ложкой, добавив немного соли; лук от этого станет мягким. Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки

растереть в кастрюле, добавив к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль, тщательно перемешать и развести квасом. После этого в кастрюлю положить подготовленные продукты. При подаче на стол окрошку посыпать мелко нарезанным укропом.

На 1 л хлебного кваса - 250 г готовых мясных продуктов, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны и 1 чайную ложку сахара.

БОТВИНЯ С РЫБОЙ

Шпинат и щавель перебрать и хорошо промыть; потом шпинат сварить в кипящей воде, а щавель отдельно тушить в закрытой кастрюле. После этого шпинат и щавель протереть сквозь сито. Подготовленное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, соль, немного горчицы и развести все это хлебным квасом, затем добавить нарезанные кубиками свежие огурцы, нашинкованный зеленый лук и укроп. Подавая на стол, в тарелку положить натертый хрен и кусочки вареной рыбы, которую можно также подать и на отдельном блюде. Кроме вареной рыбы, к ботвинье можно подать балык белорыбий, бок белужий, тещу белорыбью и др.

Вместо шпината можно использовать молодую крапиву.

На 1 л кваса - по 250 г шпината и щавеля, 1 чайную ложку сахара, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 50 г хрена и 250 г вареной рыбы (осетрины, судака и др.).

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 20-30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить; свеклу положить в

кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук, соль, сахар и горчицу.

Все это залить свекольным отваром, добавить сметану и размешать. Подавая на стол, борщ посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 500 г свеклы - 200 г картофеля, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайную ложку сахара и уксус по вкусу.

ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ТОМАТНОГО СОКА

300-400 г зрелых помидоров промыть, разрезать, слегка посолить и дать немного постоять; затем через марлю отжать сок. Такое же количество свеклы натереть и также отжать сок. Кожицу помидоров и свекольные отжимы залить 2 литрами воды и варить 10-15 минут; затем процедить, охладить и слить в одну посуду вместе с заготовленным соком помидор и свеклы. Нарезать тонкими кружками вареный картофель (200 г), свежие очищенные огурцы (400 г), отваренную брюкву (200 г), крутые яйца, нашинковать эстрагон и зеленый лук, 4 стручка сладкого перца очистить от зерен, испечь, охладить, нашинковать; все это перемешать со сметаной (1/2 стакана) и разбавить приготовленным овощным отваром.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ

1 кг свекольной ботвы промыть, сложить в кастрюлю, залить 2 л горячей воды и варить 10-15 минут, затем добавить промытый щавель (200 г) и варить еще 10 минут. После этого вынуть шумовкой зелень, пропустить ее через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным отваром. Нарезать огурцы, лук, укроп, редис, крутые яйца и сложить все это в супник, затем добавить сметану, горчицу, залить остуженным отваром с зеленью и размешать.

СУП-ХОЛОДЕЦ

Молодую свеклу вместе с ботвой промыть; свеклу очистить, положить в кастрюлю, залить водой (2 стакана на порцию) и

поставить варить на 20-30 минут. За 10 минут до окончания варки в кастрюлю положить листики свеклы. Сваренную свеклу с листьями откинуть на дуршлаг или сито, дать стечь отвару, мелко изрубить и положить в суповую кастрюлю; туда же добавить

мелко нарезанные свежие огурцы, вареные яйца, зеленый лук, сметану, сахар, залить квасом и охлажденным свекольным отваром.

Подавая на стол, посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 1 л хлебного кваса - 500 г молодой свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны и 1 чайную ложку сахара.

По своей питательности рыба почти не отличается от мяса. Входящие в ее состав белки и жиры хорошо усваиваются человеческим организмом.

В продажу для кулинарной обработки поступает рыба живая, парная, мороженая, соленая, а также рыбные полуфабрикаты.

Живая рыба должна быть упитанной, подвижной, чешуя ее - неповрежденной и без пятен.

Доброкачественная парная рыба имеет гладкую, блестящую чешую, плотно прилегающую к телу, прозрачные и выпуклые глаза, ярко-красные жабры и невздутое брюшко.

Рыба, замороженная в живом состоянии естественным холодом, если ее правильно разморозить, по качеству почти не отличается от свежей.

В мороженом виде поступает в продажу готовое филе сазана, судака, трески, леща и других рыб. Использование филе значительно облегчает и ускоряет приготовление рыбных блюд, филе не требует никакой предварительной обработки, кроме оттаивания.

Подготовка рыбы для варки или жарения

Оттаивание мороженой рыбы. Мороженую рыбу и рыбное филе предварительно оттаивают; для этого их кладут на некоторое время в холодную воду, чтобы рыба быстрее оттаивала и не высыхала. Не рекомендуется пользоваться для этого теплой водой: рыба становится дряблой и невкусной. После оттаивания рыбу и рыбное филе споласкивают чистой водой.

Вымачивание соленой рыбы. Соленую рыбу (судака, сазана, леща и др.) вымачивают в холодной воде. Воды надо налить столько, чтобы она покрыла рыбу, и оставить на 30-40 минут. После этого рыбу очистить от чешуи, нарезать на куски, промыть и вновь погрузить в чистую холодную воду для вымачивания уже на более длительный

срок - от 4 до 6 часов, в зависимости от степени засола рыбы. Через каждые час-два воду надо менять.

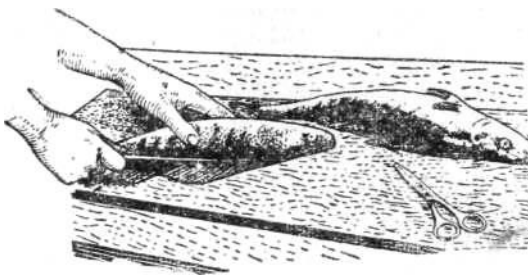
Разделка рыбы. Разделяют рыбу по-разному, в зависимости от породы, а также от того, какие блюда нужно из нее приготовить. Живую рыбу, прежде чем начать чистить, надо заколоть: острым концом маленького ножа делают глубокий разрез горла между головными плавниками и дают стечь крови.

Разделка судака, щуки, карпа, леща и других рыб с чешуей. У судака и окуня прежде всего вырезать спинной плавник. Для этого с обеих сторон плавника, во всю длину, острым ножом делают неглубокие надрезы. Прихватив плавник полотенцем (чтобы не уколоться), выдергивают плавник по направлению от хвоста к голове. После этого ножом или теркой очищают рыбу от чешуи. Затем приступают к потрошению. Сделав продольный разрез на брюшке от головы до подхвостового плавника, осторожно вынимают печень с желчным пузырем. Если желчный пузырь будет поврежден, то части рыбы, на которые попала разлившаяся желчь, следует вырезать или немедленно натереть солью. Остальные внутренности и жабры также вынимают, а пленку, покрывающую позвоночную кость, разрезают вдоль. После потрошения рыбу тщательно промывают в холодной, несколько раз сменяемой воде и счищают кровь с позвоночной кости.

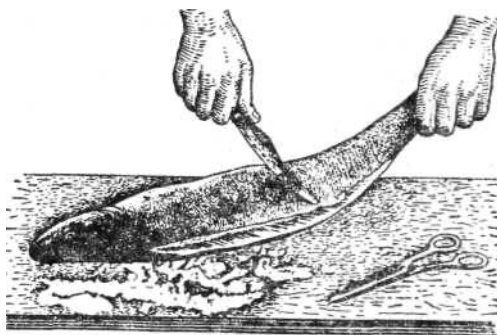
Промытую рыбу разрезают на куски, начиная с головы. Сначала надо разрезать мясо сверху, до кости, потом легким ударом ножа разрубить позвоночную кость и разрезать мясо нижней части рыбы.

Рыбу (весом 11/2 кг и больше) сначала надо разрезать на две половины. Делают это следующим способом. Вдоль спинки, от головы до хвоста, по позвоночной

РАЗДЕЛКА РЫБЫ



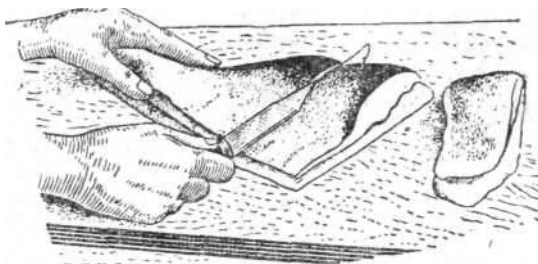
При разделке рыбы в первую очередь надо вырезать спинной плавник.



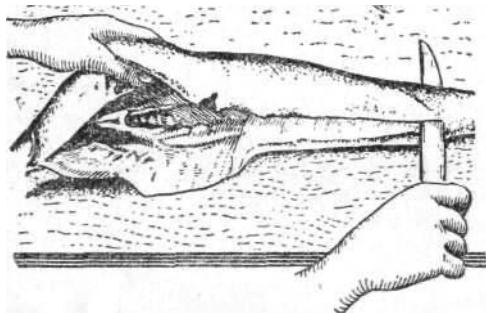
Затем очистить от чешуи, начиная с хвоста.



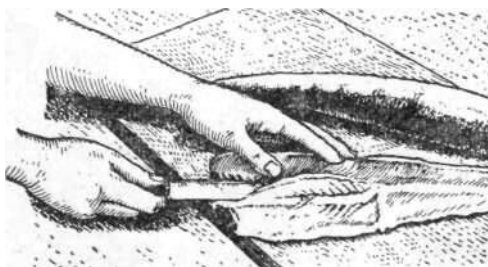
Сделав продольный разрез на брюшке, выпотрошить рыбу.



Хорошо промыв рыбу, нарезать ее на куски, начиная с головы.



Крупную рыбу весом более 1 1/2 кг надо разрезать на две половинки.



Срезав позвоночную и реберные кости, можно получить филе.

кости подрезают мясо до самых ребер, затем отделяют филе. Каждую половину рыбы следует разрезать на куски поперек; при этом одни куски получатся с костью, другие без кости.

Если рыбное филе надо приготовить под соусом или рыбная мякоть нужна для котлет, то с филе срезают реберные косточки.

Для приготовления рубленых рыбных изделий (котлет, рулетов и пр.) рыбу разделывают несколько иначе. Ее потрошат, не очищая от чешуи, затем срезают оба филе, с которых снимают кожу вместе с чешуей; кожа, покрытая чешуей, легче снимается с филе.

Голову, хвост, плавники и кости при разделке рыбы используют для варки бульона. Их необходимо хорошо промыть, а из голов удалить жабры.

Разделка сома. Сомы разделывают так же, как и рыбу, покрытую чешуей; в тех случаях, когда он идет на рубленые блюда, с него снимают кожу.

Разделка наваги. Вдоль спинки надрезать кожу, отрезать нижнюю челюсть и, взяв щепотку соли (чтобы не скользила рука), снять с обеих сторон кожу, начиная с верхней челюсти и до хвоста, затем удалить плавники, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Икру оставить внутри. После потрошения обмыть навагу в холодной воде.

Разделка камбалы. Отрезать голову и удалить внутренности, после чего снять темную кожу (с глазной стороны рыбы), рыбу промыть и разрезать вдоль на две равные половинки по нижней белой стороне от хвоста до головы. Затем отрубить спинные плавники. Каждую половинку рыбы промыть и разрезать вдоль на две части и каждую часть поперек на порционные куски.

Разделка налима, угря. Кожу надрезать вокруг головы и снять со всей рыбы целиком (как перчатку с руки), затем разрезать брюшко, вынуть внутренности, отрезать голову. Промыть рыбу в холодной воде.

Разделка лия. Рыбу положить на 15-30 секунд в горячую воду, чтобы сошла слизь и легче снималась чешуя. Из горячей воды рыбу переложить в холодную, тщательно соскоблить тупой стороной ножа чешую, выпотрошить и промыть.

Чистка белуги, севрюги, осетра. Кусок рыбы, оттаявшей в холодной воде, положить на стол, выдернуть иглой или вилкой вязигу и счистить с позвоночника кровь. Обмыть холодной водой и ошпарить, погрузив на 2 минуты в горячую воду. Затем тщательно счистить ножом костные чешуйки с кожи. Если они плохо отстают от кожи, рыбу нужно еще раз ошпарить. Очищенную рыбу снова обмыть в холодной воде.

Разделка стерляди. Со спинки стерляди срезать ножом крупную чешую (жучки). После этого счистить ножом костные чешуйки с боков и брюшка (чистить по направлению от хвоста к голове). Затем разрезать брюшко, удалить внутренности и жабры и вынуть вязигу так же, как и других осетровых рыб. Стерлядь тщательно промыть и протереть полотенцем.

ОТВАРНАЯ РЫБА

Наиболее простой способ приготовления рыбы - отваривание ее в воде. В отварном виде можно приготовить любую рыбу, однако такую, как карась, навага, корюшка, целесообразно только жарить. Чем меньше воды берется для варки, тем вкуснее получается рыба. Поэтому следует наливать в посуду такое количество воды, чтобы она лишь покрывала рыбу во время варки.

Для отваривания свежей рыбы на каждый литр воды положить 1 чайную ложку соли. Чтобы рыба получилась более вкусной, в воду для варки прибавить по 1/2 шт. моркови, петрушки, 1 луковицу, 1-2 лавровых листика и немного перца.

Коренья и лук для этого предварительно очистить и нарезать небольшими кусочками.

При отваривании трески, камбалы, сома и щуки, чтобы отбить специфический запах этих рыб, рекомендуется, кроме корней и лука, прибавить еще на каждый литр воды 1/2 стакана огуречного рассола.

Рыбу можно сварить одним большим куском или же нарезанной на небольшие куски весом, примерно, по 75-100 г. Осетрину, белугу и севрюгу лучше варить крупным куском и разрезать на порции перед

подачей на стол. Рыба, сваренная крупным куском, более вкусна и сочна.

Крупные куски рыбы, весом от 0,5 кг и выше, следует класть для варки в холодную воду, а мелкие куски- в кипящую.

От начала закипания воды до конца варки рыбы надо поддерживать слабое, но непрерывное кипение. Всякая рыба должна быть хорошо проварена. Осетрину, севрюгу и белугу небольшими кусками варить в течение 20-30 минут, а куски более 0,5 кг-1 час 30 минут, считая с момента закипания воды после, закладки в нее рыбы. Частиковая рыба варится несколько быстрее осетровой. Судак, карп и щука весом, 1 -1 1/2 кг варятся 50-60 минут, а кусками по 100-150 г-15-20 минут.

Готовность рыбы при варке можно определить, прокалывая ее тонкой деревянной шпилькой: если рыба готова, шпилька легко входит в мякоть.

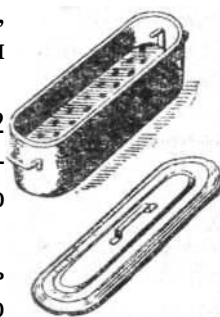
Из подученного при варке рыбы отвара 1 1/2-2 стакана употребляют на приготовление соуса к рыбе - белого или томатного, а на остальном отваре можно сварить суп.

Соленую рыбу после вымачивания надо залить свежей холодной водой и варить, не добавляя соли, до готовности.

Отварная рыба подается горячей или холодной, горячая- с отварным картофелем, а холодная - с винегретом, картофельным или капустным салатом, маринованной свеклой, огурцами или с зеленым салатом.

Припущенной называется рыба, сваренная в очень небольшом количестве воды или бульона с добавлением ароматических овощей, грибов, огуречного рассола и виноградного вина; припускают рыбу в закрытой посуде на плите.

К холодной и горячей рыбе можно подать хрен с уксусом или соус (см. стр. 161).



Котелок для варки рыбы.

РЫБА ОТВАРНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Подготовленную рыбу (судака, щуку, сома, линя и др.) нарезать на куски и сварить. Отдельно сварить очищенный цельный картофель. К моменту подачи на

стол вынуть рыбу шумовкой из отвара на блюдо, обложить картофелем и украсить блюдо зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подать соус яично-масляный или хрен с уксусом. Можно подать вместо соуса масло, размягченное до состояния густой сметаны и смешанное с рубленой зеленью петрушки.

На 500 г рыбы - 800 г картофеля.

БЕЛУГА, ОСЕТРИНА, СЕВРЮГА ОТВАРНЫЕ

Белугу и другую осетровую рыбу, а также сома лучше варить крупным куском и разрезать на порции перед подачей на стол: рыба, сваренная крупным куском, сочнее и вкуснее.

Подготовленную рыбу положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой на 2 см выше ее поверхности, прибавить соль и, накрыв крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, рыбу поставить на слабый огонь и варить, не доводя до кипения, 30-40 минут (куски рыбы весом более 1 кг варить 1-1 1/2 часа).

При подаче на стол рыбу нарезать на куски, уложить на блюдо, гарнировать картофелем, заправленным маслом, и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать хрен с уксусом.

На 500 г рыбы - 800 г картофеля, 1 ст. ложку масла.

СУДАК ОТВАРНОЙ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ

Очистить судака и нарезать на куски. Очищенные и промытые морковь, свеклу, лук нарезать тонкими кружками, а картофель крупными дольками (на половинки и четвертинки). Уложить на дно кастрюли свеклу, морковь, лук, а потом картофель, прибавить 1 1/2 стакана воды и соль. Куски рыбы посолить и уложить поверх овощей. Прибавить перец и лавровый лист.

Варить под крышкой на слабом огне в течение часа, не перемешивая, а встряхивая кастрюлю каждые 10 минут, чтобы овощи не пригорели. Когда рыба и овощи будут почти готовы, влить в кастрюлю молоко, положить масло и варить еще 15-20 минут. Сняв с огня, поставить кастрюлю наклонно, ложкой осторожно

зачерпнуть снизу сок, полить им рыбу и оставить под крышкой до подачи.

На 1 кг рыбы - по 1 шт. моркови, свеклы и лука, 800 г картофеля, 1 ст. ложку масла и 1/2 стакана молока.

РЫБА, ОТВАРНАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ

Филе леща нарезать на куски, на 5 минут залить соленой водой (на стакан холодной воды - столовую ложку соли), затем вынуть и дать воде стечь. На пергаментную бумагу, смазанную маслом, положить рыбное филе. Поверх рыбы положить масло, смешанное с перцем, натертые морковь и лук, сбрызнуть лимонным соком или разведенной кислотой и посыпать мелко нарезанной зеленью. После этого сложить края бумаги в виде пакета, перевязать шпагатом, опустить в кастрюлю, на две трети заполненную кипящей водой, и варить 15-20 минут на слабом огне.

При подаче на стол рыбу вынуть из пакета и уложить на подогретое блюдо вместе с соусом. К рыбе можно подать отварной картофель, запавленный маслом, и свежие малосольные огурцы.

Так можно готовить судака, леща, треску и другую рыбу, используя для этого готовое филе.

На 500 г рыбы - по 1 шт. моркови и лука, 1 ст. ложку лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, 2 ст. ложки масла.

ОТВАРНАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИКОМ

Свиной шпик нарезать мелкими кусочками, поджарить на сковороде вместе с луком, очищенным и нарезанным ломтиками, положить очищенный картофель, также нарезанный кружочками, посыпать солью и перцем и добавить стакан воды. Накрыть крышкой и варить 5 минут на слабом огне. После этого подготовленную и нарезанную рыбу положить на картофель и варить до готовности.

При подаче на стол куски рыбы выложить на подогретое блюдо, обложить вокруг картофелем и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 750 г рыбы - 800 г картофеля, 1-2 головки лука, 100 г шпика,

КАМБАЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ

Сварить очищенную, промытую, нарезанную на куски рыбу. При подаче на стол вынуть ее из отвара на блюдо, гарнировать отварным картофелем и полить маслом, предварительно поджаренным на сковороде до золотистого цвета. В масло положить зелень петрушки, промытую и отсушенную на салфетке, и прибавить уксус (чайную ложку на 3-4 порции). Прежде чем полить рыбу маслом, надо с блюда слить жидкость, попавшую туда при укладке рыбы.

На 500 г рыбы - 800 г картофеля, 2 ст. ложки масла.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ

Вскрыть банку натуральных (в собственном соку) рыбных консервов, вынуть рыбу и вместе с соком подогреть в кастрюле. При подаче на стол рыбу уложить на подогретое блюдо, гарнировать отварным картофелем и украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать яично-масляный соус, огурцы или зеленый салат.

На 1 банку рыбы (350 г)-800 г картофеля.

ТРЕСКА ОТВАРНАЯ*

Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями или вместе с хребтовой костью, нарезать по одному куску на порцию; некрупные экземпляры рыбы, не пластуя, нарезать на куски (кругляши).

В посуду с кипящим пряным отваром положить в один ряд куски рыбы кожей вверх и варить их 12- 15 минут.

Перед подачей вареную рыбу вынуть шумовкой из отвара, положить кожей вверх на блюдо или тарелку; рядом с рыбой уложить отварной картофель.

Рыбу полить томатным, польским или соусом каперсы или подать соус отдельно. Вместо соуса рыбу можно полить сливочным маслом.

Так же можно приготовить судака, щуку, сома, налима.

При изготовлении пряного отвара в воду (1 л) кладут соль (15 г), душистый и горький перец горошком (по 0,1 г), лавровый лист (1 шт.), морковь (15 г), лук (15 г), петрушку или сельдерей (10 г), немного тимьяна или чабера.

Рыбу, имеющую сильный специфический вкус и запах, особенно морскую (треска, камбала, палтус, ставрида) или речную (сом, карп, линь), варят следующим образом: в пряный отвар добавляют огуречный рассол в количестве от 0,2 до 1 л на 1 л воды либо кожицу от соленых огурцов, - все это способствует тому, что ослабляется специфический вкус и запах рыбы.

Рыба 120 г, овощи и специи для пряного отвара Юг, гарнир 150 г, соус 50 г или масло сливочное 10 г.

ТРЕСКА, ОТВАРНАЯ В РАССОЛЕ *

В посуду с кипящим пряным отваром добавить огуречный рассол, нагреть его до кипения, положить в один ряд куски рыбы кожей вверх и варить их 12-15 минут. Подать, как и треску отварную.

Так же можно приготовить камбалу, щуку, сома, налима.

Рыба 120 г, овощи и специи для пряного отвара 10г, огуречный рассол 50 г, гарнир 150 г, соус 50 г.

* Рецепты, отмеченные звездочкой, взяты из книги «Кулинария», выпущенной Госторгиздатом в 1955 г. Количество продуктов в этих рецептах (в граммах) указано на одну порцию.

ТРЕСКА, ПРИПУЩЕННАЯ В РАССОЛЕ *

Из филе рыбы нарезать порционные куски и припустить их в бульоне (0,3 на 1 кг рыбы) с добавлением огуречного рассола.

Соленые огурцы очистить от кожицы, мелкие огурцы разрезать пополам, а крупные на четыре части, удалить семена, нарезать огурцы на ломтики или дольки и сварить. Вареные хрящи осетровых рыб и белые грибы нарезать ломтиками, смешать с вареными огурцами и хранить в небольшом количестве горячего соуса рассол.

Готовую рыбу положить на блюдо или тарелку, рядом с рыбой уложить отварной картофель, а на рыбу положить огурцы, вареные хрящи и вареные свежие белые грибы. Полить соусом рассол, приготовленным из бульона, в котором припускалась рыба, и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Так же можно приготовить судака, щуку, налима, сома.

Рыба 120 г, огуречный рассол 50 г, огурцы соленые 25 г, грибы 15 г, головизна 30 г, гарнир 150 г, соус 75 г, зелень.

ТРЕСКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ *

Порционные куски рыбы, нарезанные от филе, припустить с добавлением репчатого лука, моркови и петрушки. Отвар использовать для приготовления соуса. На гарнир отварить картофель. Перед подачей положить на рыбу шампиньоны или белые грибы и кусочки крабов. Полить томатным соусом с овощами и посыпать зеленью петрушки.

Так же можно приготовить судака, щуку, сома, налима и осетровую рыбу.

Рыба 150 г, лук 5 г, петрушка 5 г, морковь 5 г, грибы 30 г, крабы 10 г, гарнир 150 г, соус 75 г, зелень.

ТРЕСКА ФАРШИРОВАННАЯ *

Филе рыбы без кожи и костей нарезать лентами шириной 3-4 см и длиной 20-25 см. Каждую ленту смазать сырой рыбной кнельной

массой или выпустить ее из бумажной трубочки. Ленту свернуть в рулон.

Подготовленную рыбу положить в сотейник, закрыть промасленной бумагой, налить немного бульона и припустить в жарочном шкафу. Перед подачей на рыбу уложить грибы, раковые шейки, а сбоку рыбы - отварной картофель. Полить белым соусом или соусом каперсы.

Так же можно приготовить судака.

При изготовлении кнельной массы рыбное филе без кожи, нарезанное на куски, и размоченный в молоке пшеничный черствый хлеб (с предварительно обрезанными корками) пропускают три-четыре раза через мясорубку. Измельченную массу смешивают с сырыми яичными белками и хорошо взбивают, понемногу подливая молоко или сливки. Чем больше взбивают массу, тем она становится пышнее. Соль кладут в конце взбивания.

Для кнельной массы на 1 кг рыбного филе берут 100 г белого хлеба, 500 г молока или сливок, 20 г соли, 110 г яичных белков.

Рыба 90 г, кнельная масса 80 г, грибы 30 г, раковые шейки 2 шт., гарнир 150 г, соус 75 г.

КАМБАЛА, ПАЛТУС ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ*

Сварить в прямом отваре порционные куски рыбы. На гарнир приготовить отварной картофель.

Подать рыбу с соусом польским, яично-масляным (голландским), томатным, с каперсами или холодным соусом хрен с уксусом.

Рыба 125 г, овощи и специи дляпряного отвара 10г, гарнир 150 г, соус 50 г.

КАМБАЛА, ПАЛТУС ОТВАРНЫЕ С АНЧОУСНЫМ МАСЛОМ *

На сваренную в прямом отваре рыбу положить кусочек анчоусного или селедочного масла: гарнир - отварной картофель - положить сбоку рыбы.

Рыба 150 г, овощи и специи дляпряного отвара 10 г, масло сливочное 10 г, анчоусы или сельди 5 г, гарнир 150 г.

КАМБАЛА, ПАЛТУС ОТВАРНЫЕ С ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ *

В пряном отваре с процеженным огуречным рассолом сварить рыбу. Готовую рыбу подать с отварным картофелем, полить соусом польским, томатным, с каперсами, горчичным. Соус можно подать отдельно в соуснике; вместо соуса к рыбе иногда подают сливочное масло, которое смешивают с протертыми анчоусами; масло можно смешать также с мелко измельченной зеленью петрушки либо укропом.

Так же можно приготовить треску, сома, сазана.

Рыба 125 г, овощи и специи дляпряного отвара 10, огуречный рассол 50 г, гарнир 100-150 г, соус 50 г.

КАМБАЛА, ПАЛТУС В ТОМАТНОМ СОУСЕ *

Нарезанную на порционные куски рыбу пропустить в бульоне с добавлением репчатого лука и петрушки. На рыбу положить вареные белые грибы, крабы; гарнир- отварной картофель; полить рыбу томатным соусом.

Рыба 125 г, лук 3 г, петрушка 3 г, крабы 10 г, грибы 15 г, гарнир 150 г, соус 75 г, перец.

КАМБАЛА, ПАЛТУС С ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ В БЕЛОМ СОУСЕ *

В сотейник положить нарезанные тонкой соломкой лук-порей и сельдерей, а сверху порционные куски рыбы. Все это посыпать солью, перцем, добавить рыбный бульон, белое вино и припустить в закрытой посуде на слабом огне.

Готовую рыбу вместе с овощами переложить на блюдо и гарнировать вареными грибами и крабами. Бульон, оставшийся после припускания, выпарить на половину объема, добавить в него белый соус, дать закипеть, заправить сливочным маслом, лимонным соком и довести до вкуса.

При подаче приготовленным соусом залить рыбу.

Рыба 150 г, лук-порей 25 г, сельдерей 15 г, вино белое 10 г, грибы 30 г, крабы 10 г, соус белый 80 г, масло сливочное или маргарин сливочный 10 г, сок лимонный 1 г, перец.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ, ПАЛТУСА В БЕЛОМ СОУСЕ *

Подготовленные куски филе поместить в смазанный маслом сотейник и припустить с добавлением бульона, белого вина, лука и петрушки. При подаче на рыбу положить вареные грибы, крабы, устрицы, сбоку рыбы уложить отварной картофель. В бульон, оставшийся после припускания, добавить белый соус, прокипятить все это, довести до нужной консистенции и вкуса, процедить и полить рыбу.

Рыба 150 г, лук 5 г, петрушка 5 г, вино белое 10 г, грибы 30 г, крабы 10 г, устрицы 1 шт., соус белый 80 г, гарнир 100 г.

КАМБАЛА, ПАЛТУС В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

*

Нарезать филе рыбы на порционные куски и припустить их с добавлением лука и петрушки. При подаче на рыбу положить вареные грибы и кусочки крабов. Гарнир - отварной картофель. Полить соусом томатным с овощами, посыпать зеленью.

Рыба 150 г, лук 5 г, петрушка 5 г, грибы 30 г, крабы 10 г, гарнир 150 г, соус 100 г, перец, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС В СОУСЕ С ЭСТРАГОНОМ *

Припустить рыбу в бульоне с добавлением лука, петрушки и белого вина. На готовую рыбу положить вареные грибы и крабы, а сбоку рыбы - отварной картофель. Бульон, оставшийся после припускания, выпарить наполовину, добавить в него белый соус, дать прокипеть, процедить, вновь довести до кипения, прибавить мелко нарубленный эстрагон, заправить сливочным маслом и лимонным соком, довести до вкуса и при подаче полить рыбу.

Рыба 150 г, лук 5 г, петрушка 5 г, вино белое 10 г, грибы 30 г, крабы 10 г, соус 80 г, масло сливочное 15 г, эстрагон 10 г, сок лимонный 1 г, гарнир 150 г, перец.

КАМБАЛА, ПАЛТУС С ЯБЛОКАМИ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ*

Нарезать ломтиками очищенные антоновские яблоки и белую часть лука-порея. Положить яблоки и лук в смазанный маслом сотейник, а на них порционные куски рыбы, посыпать солью и перцем. Залить все это небольшим количеством бульона, добавить белое вино и припускать, время от времени поливая рыбу отваром. Готовую рыбу переложить на блюдо. Выпарить отвар на половину объема, заправить сметаной или сливочным маслом, довести до вкуса и залить рыбу.

Рыба 150 г, яблоки 100 г, лук-порей 20 г, вино белое 10 г, сметана 50 г или масло сливочное 20 г, перец.

ОКУНЬ МОРСКОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С КАРТОФЕЛЕМ *

Копченую рыбу в целом виде или нарезанную на порции залить небольшим количеством бульона и прогреть в посуде, закрытой крышкой, не допуская сильного кипения.

Готовую рыбу полить маслом и подать с отварным картофелем.

Рыба 150 г, гарнир 150 г, масло сливочное 10 г.

ОКУНЬ МОРСКОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ *

Припустить порционные куски, нарезанные от филе рыбы. Готовую рыбу положить на блюдо или тарелку, сбоку рыбы уложить отварной картофель, а поверх рыбы - вареные грибы, кусочки крабов. Полить томатным соусом; можно положить на рыбу ломтик лимона и посыпать зеленью петрушки.

Так же можно приготовить треску, налима, судака, щуку, сома.

Рыба 150 г, морковь, лук, петрушка 10 г, раки 1 шт. или крабы 10 г, грибы 30 г, гарнир 150 г, соус 75 г, лимон 1/10 шт., зелень.

КОТЛЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ *

Морского окуня разделить на филе без кожи и реберных костей, нарезать на продолговатые кусочки (по 2 на порцию) и слегка отбить тылкой. На середину каждого кусочка рыбы положить фарш, завернуть кусочки рыбы, придав им форму котлет.

Для приготовления фарша мелко изрубленные свежие шампиньоны или грибы белые слегка обжарить на жире вместе с изрубленными обрезками рыбы, зеленью петрушки, рубленным луком, затем посыпать солью и перцем.

Разделанные котлеты положить завернутой стороной вниз в сотейник, смазанный жиром, налить бульон и припустить в закрытой посуде на слабом огне.

При подаче полить соусом «Белое вино» или томатным соусом с грибами. На гарнир подать отварной картофель.

Так же можно приготовить лососевые породы рыб, камбалу.

Рыба 125 г, шампиньоны или грибы белые свежие 30 г, лук 30 г, сало растительное 10 г, гарнир 150 г, соус 100 г, перец, зелень.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ САЛАКИ С ОВОЩАМИ *

Разделанную на филе без костей салаку пропустить дважды через мясорубку вместе с намоченным в воде белым хлебом. В рыбную массу добавить яйцо, муку, соль, молотый перец, тщательно перемешать и сформировать из нее круглые (размером с грецкий орех) шарики - фрикадельки.

В сотейник положить ровным слоем нарезанные тонкими ломтиками морковь, лук, петрушку, а на них - фрикадельки, все залить горячим рыбным бульоном или водой, посолить и варить при слабом кипении 1 - 1 1/2 часа.

Подать фрикадельки вместе с бульоном и овощами, посыпать укропом. Гарнир - отварной картофель, зеленый горошек или тушеная свекла.

Салака (филе) 80 г, хлеб белый 15 г, мука пшеничная 5 г, морковь 15 г, лук репчатый 30 г, петрушка 10г, бульон 100 г, гарнир 100-150 г, укроп.

ПУДИНГ ИЗ САЛАКИ ПАРОВОЙ *

Салаку, разделанную на филе без костей, пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом. После этого добавить в измельченную рыбную массу яичный желток, соль, молотый перец, сметану и все очень хорошо перемешать.

Затем в эту массу ввести взбитый в пену яичный белок. Положить массу в форму, смазанную сливочным маслом, поставить форму в посуду с водой, накрыть крышкой и варить при кипении воды в течение 35-40 минут.

Готовый пудинг выложить из формы на блюдо, разрезать на порции и подать, полив его сливочным маслом или томатным соусом. Соус томатный к пудингу можно подать отдельно.

Салака (филе) 100 г, хлеб пшеничный 15 г, яйца 1 шт., молоко 15 г, сметана 15 г, масло сливочное 10 г или соус 75 г, перец.

САЛАКА КОПЧЕНАЯ В СМЕТАНЕ *

У копченой салаки снять кожу, удалить голову и внутренности и промыть. В кипящую сметану добавить натертый на терке репчатый лук, молотый душистый

перец и снова нагреть ее до кипения. Затем в сметану положить подготовленную салаку, проварить при слабом кипении в течение 8-10 минут.

Подать с картофельным пюре.

Салака копченая 80 г, сметана 50 г, лук репчатый 25 г, перец душистый 0,05 г, гарнир 150 г.

СЕЛЬДЬ В ТОМАТЕ С ОГУРЦАМИ *

Порционные куски филе свежей сельди с кожей без костей уложить одним слоем в смазанный маслом сотейник, добавить соленые огурцы, нарезанные тонкими ломтиками, томат-пюре или свежие помидоры без кожи и семян, нарезанные мелкими кусочками. Все это залить рыбным бульоном на половину высоты кусков рыбы и, закрыв посуду крышкой, припускать при слабом кипении в течение 25-30 минут.

Готовую рыбу переложить в другую посуду или же аккуратно слить из посуды с рыбой бульон и приготовить на нем соус. Для этого бульон нагреть до кипения, положить в него небольшими кусочками смесь муки со сливочным маслом и, помешивая, проварить до загустения.

Этот соус заправить по вкусу солью, перцем, сливочным маслом и процедить его в посуду с рыбой.

Рыбу, залитую соусом, нужно прогреть до кипения.

При подаче положить кусок рыбы на блюдо или тарелку вместе с огурцами, полить соусом и посыпать зеленью петрушки. Гарнир - картофель отварной - положить рядом с рыбой.

Рыба 125 г, огурцы соленые 30 г, томат-пюре 15 г или помидоры свежие 75 г, бульон 100 г, мука пшеничная 5 г, масло сливочное 10 г, гарнир 150 г.

ВОБЛА СОЛЕНАЯ ОТВАРНАЯ *

Соленую воблу, вымоченную и обработанную, уложить в посуду для варки в один ряд, залить холодной водой, добавить лавровый лист, черешки свежей или сушеной петрушки, сельдерея, нашинкованные тонкими ломтиками или соломкой морковь и репчатый лук. Все его варить при слабом кипении в течение 12-15 минут.

Подать рыбу политой белым соусом с зеленью петрушки, с яйцом или каперсами или в натуральном виде, при этом соус хрен с уксусом подать отдельно в соуснике.

На гарнир приготовить картофель отварной, картофельное пюре.

Так же можно приготовить соленого судака, леща, треску, камбалу.

Рыба 150 г, морковь и лук по 5 г, петрушка 3 г, лавровый лист 0,01 г, гарнир 150 г, соус 75 г.

ПАРОВАЯ РЫБА

Рыбу на пару варят в небольшом количестве воды. Приготовлять на пару рекомендуется филе судака, сома, щуки, налима, лосося, а также подготовленные куски осетрины, севрюги, белуги, стерляди. Вместо воды для варки на пару целесообразно брать бульон, сваренный из

костей и зачисток рыбы. Его готовят из головы (без жабер), хвоста, плавников. Кости надо хорошо промыть и варить в воде 40-50 минут, добавив лук и петрушку. Готовый бульон процедить через сито.

Из бульона, полученного при варке рыбы на пару, готовят соус, с которым рыбу подают на стол.

Подготовленные куски рыбы уложить в один ряд в неглубокую кастрюлю или на решетку рыбного котла, посолить, посыпать перцем и залить бульоном в таком количестве, чтобы рыба была погружена в него на $\frac{2}{3}$ толщины куска. Варить рыбу при закрытой крышке кастрюли.

Рыба, сваренная на пару, вкуснее обычной отварной рыбы, так как в ней сохраняется значительно больше вкусовых веществ.

ОСЕТРИНА ПАРОВАЯ

Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую кастрюлю. Между кусками рыбы положить очищенные, вымытые и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны).

Рыбу посолить, посыпать перцем, прибавить белое вино, стакан бульона (или воды) и, накрыв кастрюлю, варить 15-20 минут.

Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю, поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока его не останется около стакана. Прибавить к нему неполную столовую ложку муки, смешанную с таким же количеством масла, и, помешивая, кипятить еще 3-4 минуты. Полученный соус снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла и снова размешать, чтобы масло соединилось с соусом, добавить соль и процедить. Если рыба будет вариться без вина, то в готовый соус добавить чайную ложку лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

При подаче на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, сверху на каждый кусок положить грибы и полить приготовленным соусом. К рыбе можно подать отварной картофель, огурцы или салат, а также ломтики очищенного лимона.

На 500 г рыбы - 200 г свежих грибов, 3 ст. ложки белого столового вина, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

БЕЛУГА В РАССОЛЕ

Подготовить и нарезать рыбу на куски. Очистить огурцы от кожицы, разрезать их вдоль, вынуть зерна и разрезать каждую половину поперек на три части. Свежие грибы (белые, шампиньоны) очистить, промыть и нарезать ломтиками. Куски рыбы разместить в неглубокой кастрюле, между ними уложить грибы и огурцы. Все это посолить и посыпать перцем, затем в кастрюлю влить 1 1/2 стакана бульона (или воды), прибавить столовую ложку огуречного рассола и, накрыв, варить 15-25 минут. После этого бульон слить в другую кастрюлю и поставить на огонь. Когда бульона останется около стакана, приготовить соус так же, как для паровой осетрины, но без лимонного сока.

Рыбу подавать на стол на подогретом блюде. Сверху на каждый кусок положить грибы и огурцы и полить соусом, процеженным сквозь сито. Можно положить отварной картофель.

Таким способом готовят осетрину, севрюгу, стерлядь, сома.

На 500 г свежей рыбы - 2 соленых огурца, 200 г свежих белых грибов (или 100 г соленых), 1 ст. ложку огуречного рассола, 1 ст. ложку муки и 2 ст. ложки масла.

СЕВРЮГА В ТОМАТЕ С ГРИБАМИ

Подготовленную рыбу нарезать на куски, ошпарить кипятком и обмыть холодной водой. Очистить, промыть и нарезать шампиньоны (или белые грибы). Разместить все в кастрюле. Посолить, посыпать перцем, полить белым вином, влить стакан бульона (или воды), смешанного с томат-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и варить рыбу 15-25 минут. Когда рыба сварится, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус, как для паровой осетрины.



Лопаточка для раскладывания рыбы.

Подавать рыбу с отварным картофелем и малосольными огурцами.

На 500 г рыбы - 200 г свежих шампиньонов (или белых грибов), 3 ст. ложки белого вина, 3 ст. ложки томат-пюре, 1 чайную ложку муки, 2 ст. ложки масла.

СУДАК В БЕЛОМ ВИНЕ

Филе судака, нарезанное на куски, и ломтики грибов (белых или шампиньонов) уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить белого вина и 3/4 стакана бульона (или воды). Варить рыбу 15-25 минут.

Срезав с булки корку, разрезать мякиш булки наискось крупными и мелкими ломтиками. Крупных ломтиков нужно нарезать по одному на каждый кусок рыбы, а мелких - по два и поджарить их на масле.

Когда рыба сварится, слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус, как для паровой осетрины.

Сняв с огня, соус посолить, прибавить к нему желток яйца, стертого в стакане со столовой ложкой масла, и хорошо перемешать ложкой.

При подаче на стол положить на подогретое блюдо поджаренные ломтики белого хлеба и на каждый из них - кусок рыбы, на который уложить грибы. Залить рыбу процеженным сквозь сито соусом. Вокруг рыбы разложить поджаренные маленькие ломтики хлеба. Отдельно можно подать спаржу, стручки горошка или фасоли и зеленый горошек.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 1/2 стакана столового вина, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложку пшеничной муки, 1 сырое яйцо, 200 г белого хлеба и 4 ст. ложки масла.

ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ

Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3-4 ст. ложки воды, посыпать помидоры солью и перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Сверху полить маслом, накрыть сковороду

крышкой и поставить в духовой шкаф на 20-30 минут. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить соусом.

Таким же способом готовят камбалу, щуку, усача, угря.

На 750 г рыбы - 2 головки лука, 800 г картофеля, 300 г помидоров, 1 ст. ложку уксуса, 4 ст. ложки масла.

КАМБАЛА В КРАСНОМ ВИНЕ

На дно кастрюли положить очищенные, промытые и нарезанные петрушку и лук, прибавить 4 шт. гвоздики, немного перца и лавровый лист. Поверх корней поместить подготовленную и нарезанную на куски рыбу, посолить, залить красным столовым вином и стаканом бульона (или воды). Накрыть кастрюлю крышкой и варить 15-20 минут. Когда рыба будет готова, бульон слить в другую кастрюлю и приготовить соус такой же, как для паровой осетрины.

При подаче на стол куски рыбы переложить на подогретое блюдо, гарнировать отварным целым картофелем и полить соусом, процеженным сквозь сито.

Таким же способом можно приготовить судака, щуку, угря.

На 500-750 г рыбы - 1 стакан красного столового вина, 1 ст. ложку муки, 800 г картофеля, по 1 шт. петрушки и лука, 2 ст. ложки масла.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ОСЕТРИНА В СМЕТАНЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Из банки вынуть рыбу, нарезать на куски, положить в неглубокую кастрюлю, туда же вылить соус, прибавить сметану и, накрыв крышкой, варить 5-6 минут. При подаче на стол рыбу положить на подогретое блюдо, гарнировать отварным картофелем, заправленным маслом, полить рыбу соусом, полученным при варке, и посыпать нарезанной зеленью. К рыбе подать свежие или соленые огурцы.

Вместо осетрины можно взять консервы белуги или севрюги.

На 1 банку (350 г) осетрины в томате - 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла, 800 г картофеля.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ ЛОСОСИНА, НЕЛЬМА В БЕЛОМ ВИНЕ

Вынув из банки рыбу, положить в кастрюлю, прибавить вареные грибы (белые или шампиньоны), нарезанные ломтиками, залить соком консервов и белым вином и, накрыв крышкой, прогреть в течение 5-6 минут.

Выложить рыбу на подогретое блюдо. Бульон поставить на огонь, после закипания прибавить муку, смешанную со столовой ложкой масла, и, помешивая, пока мука не соединится с бульоном, дать соусу прокипеть 3-5 минут. После этого снять соус с огня, прибавить яичный желток, стертый в стакане с 1 1/2-2 ст. ложками масла, размешать, прибавить соль и процедить сквозь сито.

При подаче на стол залить рыбу приготовленным соусом и гарнировать ломтиками белого хлеба, поджаренными на масле. Можно также подать отваренный картофель.

На 1 банку (350 г) судака, лосося или нельмы, консервированных в собственном соку, - 1 стакан белого столового вина, 200 г свежих грибов, 1 ст. ложку муки, 200 г белого хлеба, 1 яйцо и 4 ст. ложки масла.

ПАРОВЫЕ БИТКИ ИЗ РЫБЫ

Приготовить рыбный фарш, как для рубленых котлет, и разделить, придав ему форму битков. Битки разместить в один ряд на дне кастрюли, смазанной маслом, в промежутки положить очищенные, промытые и нарезанные грибы (белые, шампиньоны). Сбрызнуть маслом, залить белым вином и долить бульоном, сваренным из костей рыбы, так, чтобы битки были погружены в жидкость на три четверти. Накрывать кастрюлю крышкой и варить 15-20 минут.

По окончании варки бульон слить в кастрюлю и приготовить соус «Белое вино» (стр. 162). Отдельно отварить очищенные и промытые стручки фасоли и заправить их маслом. При подаче на стол битки переложить на подогретое блюдо, сверху битков уложить грибы. Гарнировать блюдо стручками фасоли и полить соусом.

Для приготовления битков рекомендуется судак, щука, налим, сом, треска.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе)-300 г стручков фасоли, 100 г мякиша белого хлеба, 1/2 стакана молока, 200 г свежих грибов, 1 стакан белого столового вина, 1 яйцо и 4 ст. ложки масла.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, вынуть внутренности; удалить из головы жабры, промыть холодной водой и нарезать рыбу поперечными кусками.

Из каждого куса рыбы вырезать мякоть, не повредив кожи. Для приготовления фарша вырезанную мякоть вместе с луком и хлебом, намоченным в воде и отжатым, пропустить через мясорубку. В фарш прибавить сырое яйцо, сахар, растительное масло, перец, соль и все тщательно перемешать.

Приготовленным фаршем заполнить куски рыбы в тех местах, где была вырезана мякоть, и сравнять ножом, смоченным в воде.

На дно кастрюли положить нарезанные кружочками свеклу и морковь, а также тщательно промытую луковую шелуху.

Поверх овощей поместить фаршированные куски рыбы, на которые положить еще слой овощей, потом опять рыбу и снова слой овощей. Рыбу с овощами залить холодной водой так, чтобы вода только покрыла их, и, закрыв кастрюлю, поставить варить на слабый огонь на 1 1/2-2 часа, считая с момента закипания воды. Во время варки необходимо следить, чтобы рыба и овощи не пригорели; верхний слой рыбы надо изредка поливать образовавшимся бульоном.

Перед подачей на стол рыбу вместе с овощами переложить на блюдо, оставшийся бульон процедить и полить им рыбу.

При желании в полученном бульоне можно сварить очищенный картофель, который использовать на гарнир к рыбе.

Таким способом можно приготовить щуку, судака, леща и карпа.

На одну крупную рыбу (2-3 кг) - 100-200 г белого хлеба, 300 г лука, 2 свеклы, 3 моркови, 1 ст. ложку сахара, 2 яйца, 1 ст. ложку растительного масла»

ТУШЕНАЯ РЫБА*

Тушат рыбу чаще всего предварительно обжаренной. Кроме того, ее можно тушить в сыром и фаршированном виде. Тушат рыбу порционными кусками с добавлением тех же продуктов, с которыми рыбу припускают ароматических овощей, томат-пюре, свежих помидоров, сладкого стручкового перца, со щавелем, в молоке с луком и с некоторыми другими продуктами. В тушеном виде целесообразно готовить также мелочь и соленую рыбу, так как мякоть соленой рыбы более сухая и жесткая, чем свежей. В процессе тушения мякоть соленой рыбы хорошо размягчается и становится сочной, а у мелочи при длительном тушении размягчаются кости.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С ЛУКОМ*

Филе трески без костей, но с кожей нарезать по два куса на порцию, посыпать солью, перцем, запанировать в пшеничной муке и обжарить на подсолнечном масле. В глубокий сотейник положить слой сырой нашинкованный репчатый лук или лук-порей, а на него — куски обжаренной рыбы, которые засыпать слоем лука, залить горячим кипяченым молоком и тушить при слабом кипении на плите до тех пор, пока лук не станет мягким. Подать с отварным картофелем или рассыпчатой рисовой кашей. Рыбу посыпать петрушкой или укропом. Это блюдо (без гарнира) можно подать и в холодном виде.

Рыба 120 г, мука 6 г, масло подсолнечное 10 г, лук 55 г, молоко 100 г, гарнир 150 г, перец, зелень.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ*

На дно глубокого сотейника, смазанного сливочным маргарином или маслом, насыпать тонким слоем натертый на терке хрен, уложить на него порционные куски сырой рыбы в два-три ряда, пересыпая каждый ряд тертым хреном. Залить рыбу бульоном с добавлением небольшого количества уксуса и соли и тушить на плите в течение часа, закрыв посуду крышкой. После этого осторожно, чтобы не помять рыбу, слить часть бульона, добавить в него сметану, нагреть до

кипения, ввести муку, смешанную с маслом, прокипятить, залить рыбу и снова тушить ее 15-20 минут.

Подать с отварным картофелем, посыпав зеленью.

Так же можно приготовить камбалу, сома, щуку, сазана.

Рыба 120 г, хрен 30 г, бульон 150 г, уксус 3%-ный 10 г, сметана 30 г, мука 5 г, масло сливочное или маргарин сливочный 5 г, гарнир 150 г, зелень.

ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ*

Порционные куски рыбы с костями или без костей, но с кожей посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном или топленом масле. В тушеную капусту (квашеную или свежую) добавить красный основной соус, немного ошпаренного в кипятке тмина и перемешать. В глубокий сотейник положить слоем подготовленную капусту, а на нее - ряд кусков обжаренной рыбы, которую покрыть слоем капусты. Так наполнить посуду до верха, уложив в нее два-три слоя рыбы с капустой. Полить красным основным соусом и тушить в течение одного часа.

При подаче положить на тарелку кусок рыбы и покрыть ее капустой; можно полить небольшим количеством соуса, посыпать зеленью петрушки, укропом или зеленым луком.

Рыбу, приготовленную с подсолнечным маслом, можно подавать в горячем и холодном виде.

Рыба 120 г, мука 6 г, масло подсолнечное или топленое 10 г, капуста тушеная 150 г, соус 50 г, тмин 0,2 г, перец, зелень.

ТРЕСКА ТУШЕННАЯ СО ЩАВЕЛЕМ *

Порционные куски трески посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном или оливковом масле. Репчатый или зеленый лук либо лук-порей нашинковать, прокипятить, помешивая, в посуде с маслом, затем добавить листья свежего, тщательно вымытого щавеля без черешков, мелко рубленный и растертый с солью чеснок, разрезанные на дольки помидоры или томат-пюре; все аккуратно перемешать и дать прокипеть.

Жареную рыбу уложить в глубокий сотейник или противень, залить подготовленной из овощей и зелени смесью, разровнять поверхность и тушить в закрытой посуде на плите в течение одного часа.

Подавать в горячем или холодном виде. При подаче кусок рыбы покрыть щавелевой массой, сверху положить прокипяченные в воде маслины и ломтик лимона вместе с кожурой, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Так же можно готовить камбалу, ставриду, сома, причем ставриду жарить целиком (без головы и хвоста).

Рыба 120 г, мука 6 г, масло подсолнечное или оливковое 20 г, щавель 100 г, помидоры 50 или томат-пюре 10 г, лук 45 г, чеснок 0,5 г, маслины 15 г, лимон 1 дощ., перец, зелень.

ОКУНЬ МОРСКОЙ, ТУШЕННЫЙ С ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ И ОВОЩАМИ *

Дно глубокого сотейника покрыть ровным слоем корней петрушки и сельдерея, нашинкованных тонкой соломкой или мелкими кубиками (3 мм), уложить на них в один ряд порционные куски рыбы, нарубленные

с костями или без костей с кожей, посыпать толченой смесью мускатного ореха с черным и душистым перцем, залить процеженным и прокипяченным огуречным рассолом и сухим виноградным вином так, чтобы рыбу едва покрыло жидкостью.

Тушить, закрыв посуду крышкой, при слабом кипении в течение 25-30 минут.

С готовой рыбы слить бульон, нагреть его до кипения, прибавить муку, смешанную со сливочным маслом, и, помешивая, прогреть до загустения. Заправить по вкусу солью, если требуется, добавить огуречный рассол или вино. Залить соусом рыбу и прогреть до кипения. Подать с рассыпчатым отварным рисом или картофелем. Рыбу полить соусом и посыпать зеленью петрушки. Это блюдо можно приготовить и без вина.

Так же можно приготовить треску, ставриду, камбалу, сома.

Рыба 150 г, сельдерея и петрушка по 10 г, огуречный рассол 120 г, вино виноградное 30 г, мука пшеничная 5 г, масло сливочное 5 г,

гарнир 100-150 г, соус 50 г, мускатный орех, перец черный и душистый по 0,1 г, зелень.

КАМБАЛА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ *

Нашинковать репчатый лук и слегка обжарить его на подсолнечном масле, добавить сладкий стручковый перец, нарезанный соломкой, и вместе с луком обжаривать еще 5-10 минут. Потом добавить помидоры, очищенные от кожицы и семян, нарезанные дольками, залить рыбным бульоном и нагреть до кипения. Порционные куски рыбы посыпать солью, перцем, запанировать в муке, обжарить на масле, положить в бульон с овощами, добавить растертый с солью чеснок и тушить рыбу на слабом огне до готовности.

Подать рыбу с отварным картофелем.

Рыба 150 г, мука 6 г, лук репчатый 20 г, перец сладкий стручковый 30 г, масло подсолнечное 15 г, помидоры 50 г, бульон 150 г, чеснок 1 г, гарнир 150 г, перец.

САЛАКА, ТУШЕННАЯ В МАСЛЕ *

Разделанную салаку посолить, уложить не больше чем в три ряда (спинками вниз) в сотейник, поливая каждый ряд уксусом и подсолнечным маслом, закрыть

посуду крышкой и тушить рыбу, поставив на водяную баню на 2-3 часа.

Подать в горячем виде с отварным картофелем или в холодном - с винегретом или салатом из картофеля.

Салака 125 г, масло подсолнечное 12 г, уксус 3%-ный 10 г, гарнир 100-150 г.

САЛАКА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ*

Разделать свежую салаку, положить в сотейник в один-два ряда, перекладывая каждый ряд нарезанным сырым луком, после чего залить холодным молоком, добавить подсолнечное масло, закрыть посуду крышкой и тушить при слабом кипении 1-1 1/2 часа.

Подать рыбу вместе с молоком и луком и отварным картофелем.

Салака 125 г, лук 30 г, молоко 100 г, масло подсолнечное 10 г, гарнир 150 г.

САЛАКА, ТУШЕННАЯ ЦЕЛИКОМ*

Свежую салаку тщательно промыть, посыпать солью и уложить в смазанный жиром сотейник в два ряда брюшками вверх. Каждый ряд засыпать слоем нашинкованного репчатого лука, посыпать перцем, лавровым листом и полить маслом. Затем залить рыбу водой или рыбным бульоном с уксусом, накрыть крышкой и тушить 1 - 1 1/2 часа.

Подать с отварным картофелем или фасолью.

Салака 150 г, лук репчатый 30 г, масло подсолнечное 10 г, лавровый лист 0,2 г, перец черный 0,05 г, уксус 2%-ный 10 г, бульон рыбный или вода 50 г, гарнир 150 г.

САЛАКА В СОУСЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ *

Салаку разделить, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном масле. Обжаренную рыбу уложить в сотейник в один ряд, залить щавелевым соусом и тушить при слабом кипении 40-50 минут.

Для приготовления соуса в рыбный бульон или воду добавить слегка обжаренный лук, томат-пюре, целые листья щавеля (без черешков), листики зелени петрушки, растертый с солью чеснок и все тушить в течение 10-15 минут.

Подать рыбу с отварным или жареным картофелем, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Салака 125 г, мука пшеничная 6 г, масло подсолнечное 20 г, лук репчатый 25 г, томат-пюре 15 г или свежие помидоры 75 г, щавель 60 г, зелень петрушки 5 г, чеснок 0,5 г, бульон рыбный 50 г, гарнир 150 г.

ВОБЛА СОЛЕНАЯ, ТУШЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ*

Вымоченную соленую воблу вымыть, обсушить, запанировать в муке и жарить на подсолнечном масле с обеих сторон до образования

румяной корочки, после чего довести до готовности в жарочном шкафу.

Обжаренную рыбу уложить на ребро с небольшим наклоном в посуду для тушения в один ряд, залить белым соусом со сметаной, после чего тушить при слабом кипении, закрыв посуду крышкой, в течение 20-25 минут.

При подаче рыбу полить соусом, в котором она тушилась, и посыпать шинкованной зеленью петрушки, укропом или зеленым луком. На гарнир подать пшеничную, ячневую или гречневую рассыпчатую кашу или картофель отварной, жареный, либо картофельное пюре.

Рыба 150 г, мука 6 г, масло подсолнечное 10 г, соус белый основной 100 г, сметана 30 г, гарнир 150 г, лук зеленый или зелень.

ВОБЛА ВЯЛЕНАЯ, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С ЛУКОМ*

Вяленую воблу очистить от кожи, отделить голову, плавники, удалить внутренности, промыть, залить холодной водой и оставить в ней на 1 час; затем рыбу снова промыть.

Уложить рыбу в посуду для тушения, засыпать слоем сырого репчатого тонко нашинкованного лука или зеленого лука, залить горячим молоком и тушить при слабом кипении 30-40 минут.

Подать рыбу вместе с молоком и луком, посыпать измельченной зеленью петрушки. Гарнир - отварная фасоль, заправленная маслом, или отварной картофель, картофельное пюре.

Рыба 90 г, лук репчатый или зеленый 50 г, молоко 100 г, гарнир 150 г, зелень.

ЖАРЕНАЯ РЫБА

Рыбу можно жарить с небольшим количеством жира или погруженной в жир. Чтобы рыба равномерно прожаривалась, рыбное филе или же крупную рыбу нарезают на куски не толще 3 см, так как у толстого куска верхний слой может пережариться раньше, чем он весь будет готов. Мелкую рыбу жарят целой. Снимать кожу с жирной рыбы перед обжариванием не следует. Некоторые сорта рыбы вкуснее

зажаренными в коже. Жарят рыбу на растительном масле, маргарине и на коровьем масле.

Очищенную, вымытую и нарезанную рыбу за 15- 20 минут до обжаривания замочить в молоке, смешанном с солью и перцем (1/4 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли), и обвалять в муке или сухарях.

При жарении в жире его наливают в неглубокую кастрюлю или на сковороду в таком количестве, чтобы рыба была погружена в жир наполовину. Опустив рыбу в горячий жир, ее обжаривают сначала с одной, а затем с другой стороны. По окончании жарения жир следует процедить и слить в чистую посуду с крышкой.

Лучше всего жарить рыбу на чугунной сковороде, которая прогревается равномерно. Сковороду сильно разогреть, положить масло, а потом уже рыбу. Обжаривать рыбу надо до образования золотистой корочки - сначала одну сторону, затем другую. Если рыба еще не готова, то сковороду, накрыв крышкой, ставят в духовой шкаф на 5-7 минут или на слабый огонь.

РЫБА ЖАРЕНАЯ, С ГАРНИРОМ

Подготовленную рыбу посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. При подаче на стол полить рыбу маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. На гарнир дать жареный картофель, кашу гречневую, ячневую или салат из квашеной (либо красной) капусты, огурцы (свежие, соленые), помидоры.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 2 ст. ложки масла и муки.

ОСЕТРИНА ЖАРЕНАЯ, С ПОМИДОРАМИ И ЛУКОМ

Подготовленные куски рыбы опустить в молоко, смешанное с солью и перцем, обвалять в муке и поджарить. Отдельно поджарить в масле свежие или консервированные помидоры, разрезанные пополам, подсоленные и посыпанные перцем. Лук, очищенный и нарезанный кольцами, также подрумянить на сковороде в масле.

При подаче на стол уложить рыбу на подогретое блюдо, на середину каждого куска положить кучку жареного лука, а по сторонам - две половинки помидоров. Полить маслом из-под рыбы и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. К рыбе подать отварной или жареный картофель.

Можно приготовить рыбу с жареными кабачками и помидорами.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 1/4 стакана молока, 4 помидора, 1 головку лука, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла.

РЫБА ЖАРЕНАЯ, В СУХАРЯХ

Подготовленную рыбу промыть, обсушить на салфетке, посолить, посыпать перцем, обвалять сначала в муке, а затем, смочив яйцом, разведенным молоком (1/4 стакана на 1 яйцо), обвалять в сухарях. За 10- 15 минут до подачи на стол рыбу обжарить в жире. Подать рыбу на разогретом блюде, гарнировать ломтиками лимона и украсить ветками зелени петрушки. Вместо лимона можно подать холодный соус майонез с корнишонами или горячий томатный соус. На гарнир подать салат, моченые яблоки, картофельное пюре.

Так жарят судака, леща, карпа, сазана, карася, навагу, линя, корюшку, осетрину и другую рыбу.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 1/4 стакана молока, лимон, 1/2 стакана толченых сухарей, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки и 100 г жира для жарения.

РЫБА ЖАРЕНАЯ, В ТЕСТЕ

Приготовить тесто. В миске смешать муку и соль с двумя столовыми ложками растительного или коровьего растопленного масла, затем развести теплой водой (1/2 стакана) так, чтобы не было комков. Миску с тестом накрыть и дать постоять. Рыбное филе нарезать кусочками толщиной 1 см и длиной 5-7 см, посыпать солью, перцем, нарубленной зеленью; отжать на рыбу сок половины лимона, прибавить ложку растительного масла, перемешать и оставить так на 15-20 минут.

За 10-15 минут до подачи на стол добавить в тесто два яичных белка, взбитых в пену; каждый кусочек рыбы взять вилкой и,

обмакнув в тесто, погрузить в приготовленный в кастрюле очень горячий жир. При обжаривании кастрюлю с рыбой надо покачивать, чтобы кусочки рыбы покрывались жиром.

При подаче на стол уложить рыбу в виде пирамиды на подогретое блюдо, положив на него бумажную салфетку. Украсить блюдо ветками зелени петрушки. Отдельно подать соус майонез с корнишонами или горячий томатный соус.

На гарнир - зеленый салат и отварной картофель с маслом.

На 500 г готового филе - 5 ст. ложек муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 лимона, 2 яйца и 100 г жира для жарения.

ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ*

Рыбу с кожей и костями или филе с кожей без костей нарезать на порционные куски, посыпать их солью, перцем, запанировать в муке и жарить на топленом или подсолнечном масле.

Подать рыбу с жареным или отварным картофелем, гречневой рассыпчатой кашей, огурцом или помидорами.

Рыба 120 г, мука 6 г, масло топленое или подсолнечное 15 г, лук репчатый 25 г, гарнир 150 г.

ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ, СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ*

Нарезать тонкой соломкой лимонную цедру, ошпарить кипятком, обсушить и слегка обжарить на подсолнечном масле, прибавить тонко нарезанный сладкий стручковый перец и припустить.

Помидоры нарезать ломтиками толщиной 1 см и слегка поджарить.

Филе трески, нарезанное на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.

Рыбу положить на помидоры, поверх рыбы уложить перец с лимонной цедрой. Гарнир-рисовая рассыпчатая каша.

Рыба 120 г, мука 6 г, масло подсолнечное 20 г, помидоры свежие 150 г, перец сладкий стручковый 50 г, гарнир 100 г, лимонная цедра 5 г, перец.

ПОДЖАРКА ИЗ ТРЕСКИ

Филе трески нарезать на маленькие кусочки, посыпать солью и перцем. Репчатый лук тонко нашинковать и поджарить на подсолнечном масле, положить нарезанную треску и жарить до готовности. Подать с жареным картофелем, посыпать зеленью.

Рыба 120 г, лук репчатый 50 г, масло подсолнечное 15 г, гарнир 150 г, перец, зелень.

СОТЕ ИЗ ТРЕСКИ

Салфетку смочить в подсоленной воде, выжать и обтереть ею рыбу. Масло разогреть в сотейнике и обжарить в нем треску, нарезанную кусками. Когда рыба зарумянится, положить ее на горячее блюдо. Мелко нарезать лук и чеснок и обжарить в масле, туда же влить томатный соус, положить в него зелень петрушки, вскипятить и облить рыбу.

Сверху посыпать тертым сыром и обложить маслинами.

Треска 800 г, масло растительное 125 г, лук 2 шт., чеснок 2 зубчика, маслины 20 шт., томатный соус 11/2 стакана, сыр 60 г, зелень петрушки 1 чайная ложка.

КАМБАЛА ФАРШИРОВАННАЯ*

Обработать камбалу; с одной стороны рыбы сделать надрез. Приготовить фарш из двух ложек масла, сухарей, зелени, раковых шеек, одного яйца и пряностей. Этот фарш вложить в камбалу под филе, оставив середину открытой. Положив кусочки масла, смазать рыбу

яйцом, обсыпать сухарями, положить на смазанный маслом противень и жарить в жарочном шкафу.

1 камбала, 1 чайная ложка рубленой петрушки, 3 ст. ложки сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана раковых шеек, 1/2 лимона, мускатный орех, перец, соль.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЖАРЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ*

Порционные куски рыбы без кожи и костей посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном или топленом масле. На готовую рыбу уложить половинки поджаренных помидоров (без кожи и семян), посыпать зеленью петрушки. Подать на сковороде.

Рыба 120 г, мука 6 г, помидоры 150 г, масло подсолнечное или топленое 15 г, перец, зелень.

ПОДЖАРКА ИЗ КАМБАЛЫ, ПАЛТУСА*

Филе камбалы или палтуса нарезать крупной лапшой, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном или топленом масле. Готовую рыбу смешать с поджаренными отдельно луком и картофелем. Все это положить на блюдо, украсить поджаренными половинками помидоров и посыпать зеленью петрушки, смешанной с чесноком.

Рыба 150 г, мука 6 г, масло подсолнечное или топленое 30 г, лук 50 г, картофель жареный 150 г, помидоры 100 г, чеснок 1 г, перец, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, ГРИБАМИ И КОРНИШОНАМИ*

Мелко нарубленный репчатый лук и шампиньоны отдельно слегка обжарить на топленом или подсолнечном масле. Рыбу посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить. Положить на блюдо подготовленный лук, а на него поджаренную рыбу, которую гарнировать отварным картофелем.

В разогретое сливочное масло положить нарезанные соломкой корнишоны, слегка обжаренные шампиньоны и прогреть. Этой смесью полить рыбу и посыпать ее петрушкой.

Рыба 150 г, мука 6 г, масло топленое или подсолнечное 25 г, масло сливочное 5 г, лук 30 г, корнишоны 20 г, шампиньоны 30 г, гарнир 150 г, перец, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС ФРИ (ПАНИРОВАННЫЕ В МУКЕ)*

Замоченные в молоке порционные куски рыбы посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить во фритюре. Готовую рыбу гарнировать жареным картофелем, полить маслом, сверху положить ломтик лимона и посыпать зеленью петрушки.

Рыба 115 г, мука 6 г, молоко 10 г, жир для фритюра 15 г, масло сливочное 8 г, лимон 1/10 шт., гарнир 150 г, перец, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС ФРИ (ПАНИРОВАННЫЕ В СУХАРЯХ)*

Подготовленные порционные куски рыбы посыпать солью и перцем, запанировать в муке, смочить в яйце, снова запанировать в сухарях и жарить во фритюре. Готовую рыбу гарнировать жареным картофелем и ломтиком лимона. Вместо лимона можно подать отдельно томатный соус или соус майонез с корнишонами.

Рыба 115 г, мука 6 г, яйца 1/6 шт., сухари 20 г, жир для фритюра 12 г, гарнир 150 г, соус майонез 50 г, или соус томатный 10 г, или лимон 1/10 шт.

ПАЛТУС ЖАРЕНЫЙ*

Порционные куски палтуса перед обжариванием смочить уксусом, посыпать солью и перцем и оставить на 2 часа, после чего запанировать и жарить. Перед подачей полить маслом.

НАВАГА ФРИ (ПАНИРОВАННАЯ В СУХАРЯХ)*

Запанировать рыбу в муке, яйце и сухарях и обжарить во фритюре, после чего поставить на 2-3 минуты в жарочный шкаф.

Подавать с жареным картофелем и кусочком лимона.

Рыба 115 г, мука 6 г, яйца 1/6 шт., сухари 20 г, жир для фритюра 12 г, лимон 1/10 шт., гарнир 150 г.

САЛАКА, ЖАРЕННАЯ С ТОМАТ-ПАСТОЙ*

Салаку разделить на филе. Одно филе покрыть с внутренней стороны слоем томат-пасты с солью и накрыть его другим филе. Каждые два филе, прослоенные томат-пастой, запанировать с начала в муке, затем, смочив взбитым яйцом, запанировать в сухарях и жарить на подсолнечном масле до готовности.

При подаче салаку полить сливочным маслом, подать с жареным или отварным картофелем и посыпать укропом.

Салака (филе) 80 г, томат-паста 10 г, мука пшеничная 6 г, яйца 10 г, сухари 12 г, масло подсолнечное 10 г, масло сливочное 6 г, гарнир 150 г, укроп.

САЛАКА ЖАРЕНАЯ*

Салаку разделить, промыть, обсушить салфеткой, посыпать солью, затем окунуть ее в смесь яйца с мукой и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

Подать рыбу с отварным картофелем, картофельным пюре или тушеным горохом. Отдельно подать соус томатный.

Салака 125 г, яйца 8 г, мука 4 г, масло подсолнечное или сало растительное 15 г, гарнир 150 г, соус 75 г.

САЛАКА КОПЧЕНАЯ, С ЯЙЦОМ*

У копченой салаки отделить голову, внутренности и кожу, положить на порционную сковороду с маслом и прогреть, затем вылить на рыбу яйцо, посыпать солью и довести до готовности на плите, покрыв сковороду крышкой.

Салака горячего копчения 80 г, яйца 1 шт., масло сливочное или подсолнечное 10 г.

САЛАКА, ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ*

Салаку очистить, удалить внутренности и жабры, не отделяя головы, затем промыть, обсушить салфеткой и смазать растительным маслом.

После этого положить рыбу на горячую решетку и жарить, поворачивая над углями. Вместо жарки на решетке рыбу можно нанизать за головки на проволоку и также жарить над углями.

Жареную салаку погрузить на несколько секунд в горячий раствор соли (120 г соли на 1 л воды).

Подать рыбу с жареным картофелем, полить сливочным маслом.

Салака 150 г, масло подсолнечное 5 г, масло сливочное 8 г, гарнир 150 г.

САЛАКА В ТЕСТЕ ЖАРЕНАЯ *

Салаку разделить на филе без костей, посыпать мелкой солью и оставить на 10-15 минут. Затем сбрызнуть лимонным соком или лимонной кислотой, полить подсолнечным маслом, посыпать молотым перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки, уложить рядами одно филе на другое в неокисляющуюся посуду и выдержать на холоде не менее 30 минут. Перед жаркой филе рыбы свернуть каждое в отдельности в виде спирали, начиная с хвоста, кожей внутрь и скрепить деревянными шпильками. Подготовленные филе перед жаркой обмакнуть в полужидкое тесто, опустить в нагретый до 160-170° жир (фритюр) и жарить до образования на поверхности теста румяной корочки. Если рыба не полностью прожарилась в жире, то положить ее на сковороду и поместить на несколько минут в жарочный шкаф.

Подать рыбу немедленно после жарки; вынув шпильки, уложить на блюдо или тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Соус томатный подать к рыбе отдельно.

Для приготовления теста в молоко или холодную воду положить соль, сахар, влить растительное масло, всыпать муку и размешать так, чтобы получилось однородное полужидкое тесто, в которое добавить взбитые в густую пену яичные белки, аккуратно, без резких движений перемешивая массу снизу вверх.

Салака (филе) 90 г, масло растительное 5 г, кислота лимонная 0,2 г, зелень 2 г, мука пшеничная 30 г, яйца 3/4 шт., молоко 30 г, сахар 1 г, жир для фритюра 15 г, соус томатный 75 г или майонез 50 г, перец.

КОТЛЕТЫ ИЗ СОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ*

Отобрать 4 сельди средней величины, вымочить их в молоке и затем, сняв кожу и удалив кости, пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке черствым белым хлебом. Добавить в фарш два сырых яйца, две столовые ложки густой сметаны и рубленую зелень укропа. Тщательно перемешать, сделать котлеты, смазать сырым яйцом, запанировать в сухарях, жарить на топленом масле.

Подать с жареным картофелем.

ВОБЛА СОЛЕНАЯ ЖАРЕНАЯ*

Порционные куски вымоченной соленой воблы вымыть, обсушить хлопчатобумажной тканью, запанировать в пшеничной муке и обжарить на подсолнечном масле с обеих сторон до образования румяной корочки, после чего довести рыбу до готовности в жарочном шкафу.

Подать рыбу с гарниром в натуральном виде. Гарнир-картофель жареный, картофельное пюре, тушеная капуста.

Посыпать рыбу измельченной зеленью петрушки или укропом.

Так же можно готовить соленую треску, судака, леща, жереха.

Рыба 150 г, мука 6 г, масло подсолнечное 10 г, гарнир 150 г, соус 75 г.

КИЛЬКА СВЕЖАЯ, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ*

Рыбу перебрать, отделить посторонние примеси и другую рыбу, тщательно вымыть в холодной воде, переложить в решето или дуршлаг и дать полностью стечь воде, затем посолить.

Подготовленную рыбу непосредственно перед жаркой запанировать в муке. Нагреть на сковороде растительное масло, поджарить в нем шинкованный репчатый лук, после чего положить запанированную в муке рыбу и жарить, аккуратно перемешивая ее, на сильном огне до готовности.

Подать с жареным или отварным картофелем, огурцами, помидорами или с квашеной капустой.

Так же можно приготовить хамсу, тюльку, салаку.

Килька 75 г, мука пшеничная 10 г, масло подсолнечное 15 г, лук репчатый 20 г, гарнир 100-150 г.

ХАМСА СВЕЖАЯ ФРИ (ПАНИРОВАННАЯ В МУКЕ)*

Свежую рыбу обработать и подготовить к жарке так же, как кильку свежую, жаренную с луком. Жир (фритюр) нагреть до 160-170°, погрузить в него запанированную в пшеничной муке рыбу и жарить на сильном огне в течение 5-6. минут. Обжаренную рыбу вынуть из жира на проволочное решето и дать стечь жиру.

Подать рыбу тотчас после жарки.

На гарнир подать отварную фасоль в томатном соусе или жареный картофель. Кроме того, рыбу можно подать с квашеными или маринованными овощами (свекла, капуста, огурцы, помидоры, арбуз и др.).

Так же можно приготовить кильку, тюльку, снетки, салаку.

Рыба 100 г, мука 10 г, жир для фритюра 15 г, гарнир 100-150 г.

КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ

При желании приготовить котлеты, не используя готового полуфабриката, рыбное филе (без кожи) надо пропустить через мясорубку, смешать с хлебом, размоченным в молоке, с солью и перцем и пропустить еще один-два раза через мясорубку. После этого в рыбную массу прибавить размягченное масло, хорошо перемешать, сделать котлеты и обваливать их в сухарях. За 10- 15 минут до подачи на стол положить котлеты на разогретую сковороду с маслом, обжарить сначала одну сторону, потом другую. Если котлеты не готовы, дожарить их в духовом шкафу в течение 5-7 минут.

При подаче на стол положить котлеты на подогретое блюдо и полить маслом. На гарнир можно подать зеленый горошек, бобы, цветную капусту, овощи в молочном соусе, а также подать томатный соус.

На 500 г филе судака, щуки или трески - 100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сухарей и 2 ст. ложки масла.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ

Приготовить начинку. Лук тонко нарезать, поджарить в масле на сковороде, прибавить сваренные и нарезанные ломтиками свежие или соленые белые грибы, размешать, снять с огня, положить рубленое яйцо, зелень петрушки, соль, перец и все это перемешать.

Из 500 г рыбного филе приготовить фарш, как для котлет. Сделать из него круглые лепешки величиной с котлету. На одну половину лепешки положить начинку размером с грецкий орех, другой половинкой накрыть и склеить края в форме полумесяца. Тельное удобнее разделать на смоченной в воде салфетке или марле.

После этого тельное смочить взбитым яйцом и обваливать в сухарях. За 10-15 минут до подачи на стол тельное жарить так же, как котлеты из рыбы, и дать такой же гарнир. Отдельно в соуснике подать томатный соус.

ОСЕТРИНА НА ВЕРТЕЛЕ

Подготовленные для жарения куски осетрины весом по 40-50 г обмыть в холодной воде, посолить, посыпать перцем, нанизать на металлический вертел и обжарить над раскаленными в жаровне углями (без пламени) в течение 6-10 минут.

Во время жарения куски рыбы надо периодически смазывать сливочным маслом и поворачивать вертел, чтобы рыба равномерно прожарилась.

При подаче на стол рыбу снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать свежими помидорами, обжаренными на вертеле, репчатым и зеленым луком и зеленью петрушки.

Таким же способом готовят свежую лососину,

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА

Рыбу как сырую, так и предварительно обжаренную или сваренную (без гарнира или с гарниром) запекают в хорошо нагретом духовом шкафу. Если шкаф нагрет недостаточно, рыба плохо запекается, высыхает и делается невкусной.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЛЕЩ, КАРП ИЛИ САЗАН

Очищенную и промытую рыбу разрезать вдоль хребтовой кости, нарезать поперек на куски и погрузить на 2-3 минуты в подсоленное молоко. Затем обвалить

в муке или толченых сухарях и кожей кверху уложить на подмасленную сковороду. Кисточкой сбрызнуть рыбу маслом и поставить в духовой шкаф. Через 5 минут кожа рыбы начнет подрумяниваться. Филе запекается через 6-7 минут, а куски с костью - через 12 минут.

На стол рыбу подать на сковороде или переложить на подогретое блюдо и полить маслом со сковороды. К рыбе подать отварной или жареный картофель, огурцы, зеленый салат.

Приготовленную таким образом рыбу можно подать и холодной с огурцами, помидорами, различными маринованными фруктами.

На 500 г рыбы - 1/4 стакана молока, по 2 ст. ложки муки и масла.

СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

Очищенную и промытую рыбу разрезать вдоль по хребту, потом нарезать поперек, посыпать перцем и уложить куски на смазанную маслом сковороду. Сверху рыбу засыпать сырым картофелем, нарезанным в виде лапши и промытым в холодной воде. По краям сковороды уложить тонкие ломтики картофеля. Все это посолить, посыпать сначала мукой, а затем, полив рыбным бульоном или водой, - толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в духовой шкаф. Рыба запекается 20-35 минут (в зависимости от толщины слоя картофеля).

Если при запекании бульон на сковороде быстро выкипит, необходимо подлить еще немного бульона или кипяченой воды. Иногда прибавляют слегка поджаренный лук, который кладут на рыбу и засыпают картофелем.

При подаче на стол посыпать рыбу нарезанной зеленью петрушки. К рыбе можно подать зеленый салат из овощей и фруктов, свежие, соленые или пастеризованные огурцы и квашеную капусту.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 800 г картофеля, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки сухарей и 2- 3 ст. ложки масла.

ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ КУСКОМ

Подготовленную, очищенную от хрящей и костных чешуек рыбу посолить, посыпать перцем, уложить на сковороду, смазать сверху сметаной, сбрызнуть маслом, подлить на дно сковороды 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф на 25-30 минут, поливая несколько раз соком, выделившимся при запекании. Подавая на стол, рыбу разрезать поперек на куски, положить на подогретое блюдо и полить соком, процеженным сквозь сито. Сверху украсить рыбу веточками зелени петрушки. На гарнир подать отварной картофель с маслом (или жареный), а также салат зеленый, салат из овощей, огурцы или ломтики лимона. Можно подать также соус майонез с каперсами.

На 500 г рыбы - по 1 ст. ложке сметаны и масла.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

Куски рыбы посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Обжарить также белые грибы, очищенные, промытые, нарезанные, и картофель, нарезанный кружками толщиной в 1/2 см. Рыбу уложить на сковороду, на каждый кусок положить кружки сваренного вкрутую яйца и грибы. Потом обложить рыбу кружками жареного картофеля и полить процеженным соусом из сметаны. Соус готовится так: нагреть сметану и, когда она закипит, прибавить чайную ложку муки, смешанной с таким же количеством масла, размешать, кипятить 1-2 минуты и посолить.

Рыбу, политую соусом, засыпать сверху тертым сыром, полить растопленным маслом и поставить в духовой шкаф на 5-6 минут, чтобы она подрумянилась. При подаче на стол рыбу посыпать сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. Запекать можно филе осетрины, севрюги, белуги, судака, сазана, щуки и другой рыбы.

На 750 г рыбы (или 500 г готового филе) - 800 г картофеля, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 200 г свежих белых грибов, 25 г сыра, 2 ст. ложки муки и 4 ст. ложки масла.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ И МОЛОКОМ*

Порционный кусок трескового филе посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить на топленом масле.

Поджаренную рыбу поместить на сковороду, вокруг разложить поджаренный картофель, добавить слегка обжаренный лук, залить смесью из яиц, муки и молока и запечь.

Рыба 120 г, мука 10 г, масло топленое 20 г, лук репчатый 20 г, яйца 1/2 шт., молоко 100 г, картофель 150 г, перец.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*

Дно смазанной маслом сковороды выложить ломтиками вареного картофеля, или картофельным пюре, а на него положить сваренные в пряном отваре порционные куски трески.

Приготовить жидкий молочный соус, добавить в него рубленый слегка обжаренный лук, проварить и довести до вкуса. Залить соусом припущенную рыбу, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать на сковороде.

Рыба 120 г, овощи и специи для пряного отвара 10 г, масло топленое 15 г, лук 20 г, сыр 6 г, картофель 150 г, соус 125 г, перец.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ*

Свежие белые грибы или сморчки отварить, нарезать некрупными кусочками и поджарить на масле. Нарезать от филе порционные куски рыбы, запанировать их в муке, поджарить, переложить на сковороду; вокруг рыбы разложить поджаренные грибы, залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Готовую рыбу посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Так же можно приготовить судака, щуку, сома, налима.

Рыба 120 г, мука 6 г, масло топленое 15 г, грибы 50 г, сыр 6 г, соус 125 г, зелень.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ*

Сваренные в пряном отваре порционные куски рыбы, нарезанные от филе, положить на сковороду, обложить ломтиками вареного картофеля, залить луковым соусом с грибами, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, запечь и подать на сковороде.

Так же можно приготовить щуку, судака, сома, налима.

Рыба 120 г, овощи и специи дляпряного Отвара 10 г, масло сливочное 8 г, сухари 5 г, картофель 150 г, соус 125 г, перец.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ *

Положить порционный кусок сырой рыбы на смазанную маслом сковороду, посыпать солью и перцем, добавить тонко нарезанный слегка обжаренный репчатый лук, закрыть ломтиками вареного или сырого картофеля, залить жидким белым соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь. Готовую рыбу посыпать зеленью петрушки и подать на сковороде.

Так же приготовить осетрину, севрюгу, белугу.

Рыба 120 г, картофель 150 г, лук репчатый 20 г, соус 150 г, сухари 5 г, масло подсолнечное, топленое или маргарин сливочный 15 г, перец, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ*

Припущенную рыбу положить на сковороду и обложить поджаренными половинками помидоров. На рыбу положить вареные белые грибы и кусочки крабов, залить томатным соусом с грибами и овощами, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Подавать на сковороде; посыпать зеленью петрушки и укропом.

Так же приготовить осетровую рыбу.

Рыба 150 г, помидоры ПО г, грибы 30 г, крабы 10 г, соус 150 г, сыр 6 г, масло сливочное или маргарин сливочный 5 г, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАШЕЙ

Рыбу запанировать в муке и поджарить на растительном масле. На сковороду положить рассыпчатую гречневую, рисовую или пшеничную кашу, заправленную маслом, а на нее - рыбу. Все это залить сметанным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать на сковороде, посыпав зеленью.

Рыба 125 г, мука 6 г, масло растительное 10 г, масло сливочное или маргарин сливочный 8 г, сыр 5 г, каша готовая 150 г, соус 125 г, зелень.

КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*

Филе рыбы припустить в бульоне с добавлением белого вина, петрушки и лука. Готовую рыбу переложить на блюдо, гарнировать вареными грибами, крабами и устрицами. Добавить в молочный соус бульон, оставшийся после припускания, прокипятить, снять с огня, положить сырой яичный желток, смешать, довести до вкуса и залить им рыбу; посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом.

Запечь рыбу в сильно нагретом жарочном шкафу и сейчас же подать.

Рыба 150 г, лук 5 г, петрушка 5 г, вино белое 10 г, грибы 15 г, крабы 10 г, устрицы 1 шт., соус молочный 100 г, желтки 1 шт., масло сливочное 10 г, сыр 6 г.

КАМБАЛА ИЛИ ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ*

Подготовленную рыбу припустить с добавлением сухого белого вина. Припустить на масле шпинат, выложить его слоем на блюдо, а поверх положить камбалу. Все это залить густым молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и быстро заколеровать,

ОКУНЬ МОРСКОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ*

На металлическое блюдо налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее - поджаренные ломтики

картофеля. На рыбу уложить поджаренные белые грибы и репчатый лук, ломтик яйца и за-

лить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом.

Так же можно приготовить треску, щуку, сома.

Рыба 150 г, мука 6 г, масло топленое или растительное 20 г, масло сливочное 5 г, грибы 15 г, яйца 20 г, лук репчатый 20 г, соус 150 г, картофель 150 г, сыр 6 г, зелень.

СОЛЯНКА ИЗ ОКУНЯ НА СКОВОРОДЕ *

Филе окуня нарезать по 3-4 кусочка на порцию, сложить в посуду, прибавить нарезанные ломтиками соленые огурцы, очищенные от кожи и семян, слегка обжаренный лук, долить немного бульона и припустить. К готовой рыбе прибавить каперсы, маслины и томатный соус.

На порционную сковородку положить слой тушеной капусты, на нее - припущенную рыбу с соусом и гарниром, закрыть все капустой, разровнять поверхность, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Подать на сковороде, положив сверху ломтик лимона; посыпать рубленой зеленью.

Рыба 125 г, капуста тушеная 150 г, масло растительное 15 г, огурцы соленые 30 г, каперсы 12 г, лук репчатый 8 г, сухари 3 г, маслины 15 г, лимон 1/10 шт., соус 50 г, зелень.

НАВАГА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ *

Свежий шпинат припустить, отжать от лишней влаги, нарезать, прогреть на масле и заправить солью и перцем. Припустить филе рыбы в рыбном бульоне с добавлением петрушки и лука. Приготовить молочный соус средней густоты и прибавить в него бульон, полученный в результате припускания рыбы, нагреть до кипения и процедить.

Заправленный шпинат положить на блюдо, поверх него - припущенное филе, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

Так же можно приготовить треску, щуку, налима, сома.

Рыбное филе 150 г, петрушка 5 г, лук репчатый 5 г, шпинат свежий 200 г, сыр б г, масло сливочное 10 г, соус 100 г, перец.

ЗАПЕКАНКА ИЗ САЛАКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИКОМ *

Разделать салаку. Дно порционной сковороды или противня покрыть тонкими ломтиками шпика, на который уложить ровным слоем сырой картофель, нарезанный ломтиками толщиной 0,5 см, а на картофель - подготовленное филе салаки, сверху - снова слой картофеля. После этого уложенные в посуду продукты залить смесью молока, муки, яиц и мелко рубленного лука, посыпать тертым сыром или сухарями и запекать до готовности.

При подаче полить сливочным маслом и посыпать зеленью петрушки.

Салака 125 г, шпик 15 г, картофель 150 г, молоко 80 г, мука 10 г, яйца 1/4 шт., лук репчатый 25 г, сыр б г, масло сливочное 8 г, зелень.

РУЛЕТ ИЗ САЛАКИ *

Салаку разделать на филе, пропустить дважды через мясорубку. В полученный фарш добавить крошки белого хлеба, яичные желтки, рубленый лук, соль, лимонную тертую цедру, молотый перец, все тщательно перемешать, после чего добавить взбитый яичный белок.

Полученную массу сформовать в виде батона, положить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром и запечь.

Подать с картофельным пюре или зеленым горошком в молочном соусе.

Салака (филе) 100 г, яйца 20 г, лук репчатый 30 г, хлеб пшеничный 20 г, маргарин столовый молочный 5 г, масло сливочное 8 г, цедра лимона 1/10 шт., сухари 5 г, картофельное пюре 150 г или зеленый горошек 100 г, перец.

СЕЛЬДЬ СВЕЖАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ *

Филе свежей сельди с кожей без костей посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном или топленом масле.

Обжаренную рыбу положить на металлическое овальное блюдо или лоток для запекания. Сырое яйцо смешать со сметаной и рубленым сырым репчатым или шинкованным зеленым луком и посолить. После этого залить рыбу смесью и запечь.

При подаче посыпать зеленью.

Сельдь 100 г, мука 6 г, масло подсолнечное 10 г, яйца 1 шт., сметана 20 г, лук репчатый или зеленый 20 г, перец, зелень.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ *

Полярную, норвежскую или какую-либо другую подобную соленую сельдь вымочить в холодной воде в течение 24-30 часов. Затем сельдь выпотрошить, снять кожу и удалить кости, а мякоть пропустить через мясорубку вместе с черствым белым хлебом без корок, предварительно размоченным в молоке или сливках.

Репчатый лук мелко изрубить и слегка поджарить на подсолнечном масле и смешать с селедочной массой.

Заправить селедочную массу по вкусу перцем, мускатным орехом и, если требуется, солью.

Разложить массу на порционные сковороды, смазанные маслом и посыпанные сухарями, разровнять поверхность, смазать сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь.

Подать, полив маслом или сметаной.

Сельдь 100 г, хлеб пшеничный 75 г, молоко 75 г, лук 20 г, масло подсолнечное 10 г, сметана 30 г, сухари 5 г, мускатный орех и перец.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ *

Вымоченную в холодной воде соленую сельдь выпотрошить, удалить кожу и кости; мякоть сельди смешать с намоченным в молоке или сливках белым хлебом, вареным картофелем и сырым яйцом. Полученную смесь пропустить через мясорубку, добавить в нее

натертый на терке или мелко изрубленный сырой репчатый лук, соль и перец по вкусу, перемешать.

Приготовленную массу уложить на смазанный сливочным маргарином и посыпанный сухарями противень слоем примерно 3 см, разровнять поверхность, смазать

сырым яйцом, смешанным со сметаной, и запечь так, чтобы сверху и снизу запеканки образовалась поджаристая хрустящая корочка.

Готовую запеканку разрезать на порционные куски и подать, полив сметанным, томатным соусом или сметаной; посыпать запеканку мелко нашинкованной зеленью петрушки или укропом.

Сельдь 100 г, хлеб пшеничный 50 г, молоко 50 г, картофель 50 г, яйца 1/2 шт., лук 20 г, маргарин сливочный 5 г, сметана 5 г, сухари 5 г, соус 75 г или сметана 30 г, зелень.

ХАМСА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Свежую хамсу обработать и поджарить так же, как кильку свежую, жаренную с луком (стр. 144).

Жареную рыбу положить на порционную сковороду, полить красным или томатным соусом, покрыть слоем картофельного пюре, посыпать смесью молотых сухарей с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь до образования на поверхности поджаристой корочки.

При подаче посыпать зеленью петрушки или шинкованным зеленым луком.

Так же можно приготовить кильку, салаку, тюльку.

Хамса 6.0 г, мука пшеничная 8 г, масло подсолнечное 15 г, лук репчатый 20 г, соус 50 г, пюре картофельное 150 г, сыр 4 г, сухари 3 г, зелень.

ТЮЛЬКА СОЛЕНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ *

На порционную сковороду, смазанную жиром, положить ровным слоем половину нормы вареного картофеля, нарезанного ломтиками, а на него рыбу и слегка обжаренный лук. Затем рыбу обложить кружками вареного картофеля, полить белым соусом, посыпать

молотыми сухарями, сбрызнуть жиром и запекать в течение 15-20 минут.

При подаче рыбу, запеченную на сковороде, полить жиром и посыпать измельченной зеленью петрушки или укропом.

Так же можно приготовить кильку, хамсу, салаку.

Тюлька 60 г, картофель 150 г, лук репчатый 20 г, соус 60 г, масло подсолнечное 15 г, сухари пшеничные 5 г, зелень.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ РЫБА В СМЕТАНЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Взять натуральные (в собственном соку) рыбные консервы, вынуть рыбу из банки, разрезать на куски и положить на сковороду. Вокруг рыбы разместить ломтики картофеля, поджаренного с маслом. На куски рыбы можно положить ломтики вареных яиц и жареные белые грибы. Сверху залить соусом, приготовленным следующим образом: сметану вместе с соком рыбы поставить на огонь и, когда закипит, положить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Дать прокипеть 1-2 минуты и, помешивая, посолить. Рыбу, залитую соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить запекать в духовой шкаф на 10-15 минут. При подаче на стол посыпать рыбу мелко нарезанной зеленью петрушки. К рыбе подать огурцы.

На 1 банку (350 г) консервов - 800 г картофеля, 2/3 стакана сметаны, 1 чайную ложку муки, 1 ст. ложку тертого сыра, 2 яйца, 200 г свежих грибов и 3 ст. ложки масла.

РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ

Очистить целую рыбу. Отрезать голову около плавников, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Рыбу тщательно промыть, протереть полотенцем внутри брюшка, посолить и начинить гречневой кашей, смешанной с поджаренным луком и вареными рублеными яйцами. Сверху рыбу посыпать перцем и обвалить в муке, обжарить на сковороде с маслом и поставить в духовой шкаф. Через 5-6 минут вынуть, облить сметаной и опять поставить в шкаф на 3-5 минут, поливая с ложки образовавшимся соусом. Длительность

запекания рыбы зависит от температуры духового шкафа и размера рыбы.

Рыбу лучше всего подать на стол на этой же сковороде или же переложить на подогретое блюдо вместе с соком. К рыбе подать огурцы, салат из овощей и фруктов или моченые яблоки.

Таким способом можно приготовить карпа, карася или сазана.

На 750 г рыбы -100 г гречневой крупы, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 головку лука, 1 ст. ложку муки и 3 ст. ложки масла.

СОЛЯНКА ИЗ РЫБЫ НА СКОВОРОДЕ

Натушить для солянки свежую или квашеную капусту. Подготовленную рыбу (осетрину, севрюгу или стерлядь) нарезать на куски в 40-50 г, сложить отдельно в кастрюлю, посолить, посыпать перцем, добавить каперсы, огурцы, очищенные от кожицы и зерен и нарезанные ломтиками, прибавить томат-пюре, лук, нашинкованный и слегка поджаренный с маслом, стакан рыбного бульона (или воды), 2 лавровых листика, накрыть кастрюлю крышкой и варить 15-20 минут.

Затем прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла; осторожно, не ломая кусков рыбы, размешать и кипятить 1-2 минуты. На дно сковороды положить третью часть тушеной капусты, разровнять, разложить поверх нее рыбу с гарниром, полить соусом, полученным при варке рыбы, покрыть остальной капустой, сравнять, посыпать толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и по-ставить в духовой шкаф на 8-10 минут.

При подаче на стол уложить на солянку вымытые маслины. Украсить ее можно ломтиками лимона, маринованными вишнями, виноградом, сливами или брусникой и веточками зелени петрушки.

На 500 г рыбного филе- 1 кг свежей или квашеной капусты, по 2 ст. ложки масла, томат-пюре и толченых сухарей, 2 соленых огурца, 50 г каперсов, 50 г маслин, 2 головки лука.

Для тушения капусты - 2 ст. ложки томат-пюре, 2 1/2 ст. ложки масла или смальца, 1 головку лука, по 1 ст. ложке сахара и муки.

РАКИ И КРАБЫ

РАКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Промытых раков положить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь и лук, зелень петрушки, укроп, лавровый лист, соль, залить 4-5 стаканами кипятка и варить 10 минут.

Подавать раков на стол в кастрюле вместе с отваром или переложить в глубокую миску и залить отваром вместе с кореньями.

На 10 раков - по 1 шт. моркови и лука, маленький пучок зелени петрушки, 1 пучок укропа, 1 ст. ложку соли.

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ РАКОВЫЕ ШЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Открыть банку, переложить в кастрюлю раковые шейки вместе с соусом и прогреть. Отдельно в подсоленной воде сварить очищенный и разрезанный на четвертинки картофель. Когда картофель сварится, слить воду и заправить его разогретым маслом. Подавая на стол, картофель положить на подогретое круглое блюдо, а в центре его поместить раковые шейки вместе с соусом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно можно подать свежие огурцы или зеленый салат.

На 1 банку (340 г) раковых шеек в томатном соусе-800 г картофеля, 2 ст. ложки масла.

РАКИ В ПИВЕ

Раков в пиве варят так же, как натуральных раков, но воды берут меньше - 2 стакана, остальную воду заменяют пивом.

РАКИ В БЕЛОМ ВИНЕ

Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно растопить ложку масла, и обжарить до розового цвета, переворачивая вилкой. Посыпать раков солью, перцем,

молотым тмином, положить 2 лавровых листика, залить белым вином и, накрыв кастрюлю, варить 10 минут.

Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо, накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, поставить на огонь, прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Прокипятить 1-2 минуты и, сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится в соусе. При подаче раков на стол блюдо

украсить веточками зелени петрушки. Соус подать отдельно.

На 10 раков - 1 стакан белого вина, 1 чайную ложку муки, 1/4 чайной ложки тмина и 2 ст. ложки масла.

КРАБЫ С ЯИЧНО-МАСЛЯНЫМ СОУСОМ

Открыв банку, выложить крабов вместе с соком в кастрюлю, залить белым вином, накрыть крышкой и варить 5 минут.

К моменту подачи на стол уложить крабов на середину подогретого круглого блюда, вокруг крабов разместить картофель, отваренный в подсоленной воде, очищенный и разрезанный на половинки. Крабов полить полученным соком; отдельно подать яично-масляный соус. Блюдо украсить веточками зелени петрушки. К крабам можно подать малосольные огурцы или же зеленый салат.

На 1 банку (225 г) крабов - 600 г картофеля, 1/2 стакана белого столового вина, 3/4 стакана яично-масляно-го соуса.

КРАБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Нарезать крабов кусочками, сложить в кастрюлю вместе с соком, прибавить туда же сваренные и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны) и чайную ложку масла. Накрыв посуду крышкой, варить на слабом огне 5 минут. Затем выложить все на сковороду, предварительно смазанную маслом, и полить молочным соусом, смешанным с натертым сыром. Сверху посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовой шкаф подрумяниться (на 5-6 минут) и подать на стол. Соус молочный приготовить средней густоты.

На банку (225 г) крабов - 1 стакан молочного соуса, 25 г тертого сыра, 200 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла.

СОУСЫ К РЫБЕ

Соусы являются основной составной частью рыбных блюд; они разнообразят вкус и повышают их питательность. Для приготовления соусов используют бульон, в котором варилась рыба, или же его специально готовят

из голов и костей, получаемых при очистке и разделке рыбы. Для этой цели головы без жабер, кости и плавники хорошо промыть, сложить в кастрюлю, залить 2 1/2-3 стаканами холодной воды, прибавить по 1 шт. лука и петрушки, мелко нарезанных, и поставить варить; сваренный бульон процедить.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ

(к отварной рыбе)

Сварить вкрутую 2 яйца, очистить от скорлупы и мелко нарезать. Затем разогреть 100 г сливочного масла, положить в него нарезанные яйца, прибавить нарезанную зелень петрушки, отжать лимонный сок, посолить, перемешать и полить соусом рыбу или подать его отдельно в соуснике.

СОУС БЕЛЫЙ

(к рыбе паровой и к рыбе в рассоле)

Столовую ложку муки поджарить в кастрюле с таким же количеством масла, развести двумя стаканами рыбного бульона и варить соус 7-10 минут. Затем соус посолить, снять с огня, прибавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, кусочек сливочного масла, перемешать, чтобы масло соединилось с соусом, и процедить.

Для рыбы в рассоле лимонный сок и лимонную кислоту заменяют огуречным рассолом (1-2 ст. ложки).

СОУС «БЕЛОЕ ВИНО» (к паровой рыбе)

Очистить по 1 шт. петрушки и лука средней величины, обмыть, мелко нарезать и слегка поджарить в кастрюле с одной столовой ложкой масла и таким же количеством муки. Поджаренную муку с кореньями развести 2 стаканами рыбного бульона, посолить и варить 7-10 минут. Потом соус снять с огня, прибавить в него

сырой яичный желток, смешанный со столовой ложкой сливочного масла, тщательно перемешать и процедить сквозь сито или марлю.

Для лучшего вкуса в соус прибавить 1-2 ст. ложки белого столового вина и лимонный сок.

СОУС ТОМАТНЫЙ (к отварной и паровой рыбе)

Морковь, петрушку и лук (по 1/2 шт.) очистить, промыть, мелко нарезать и поджарить в кастрюле с 1 ст. ложкой масла и таким же количеством муки. Затем прибавить 3 ст. ложки томат-пюре, размешать, развести 2 стаканами рыбного бульона, посолить и варить 8- 10 минут на слабом огне. После этого соус снять с огня, положить 1 ст. ложку сливочного масла, перемешать до полного соединения его с соусом и процедить сквозь сито.

Мясо - говядина, свинина, баранина - один из важнейших продуктов питания, обладающих прекрасными кулинарными качествами. Оно легко комбинируется с различными продуктами - овощами, крупами, макаронными изделиями, приготавливаемыми в виде гарниров. Наряду с полноценными белками оно содержит жир и так называемые экстрактивные вещества, которые почти не имеют питательной ценности, но служат сильными возбудителями отделения пищеварительных соков и благодаря этому способствуют лучшему усвоению пищи.

Вес мяса при варке уменьшается в среднем на 40%, преимущественно за счет выделяемой свертывающимися белками воды. Из 1 кг сырого мяса получается около 600 г вареного. Вместе с водой из мяса выделяются экстрактивные вещества, соли и желатин, последний выделяется также из костей и хрящей. Все эти вещества растворяются в воде, в которой варится мясо, и образуют бульон. Жир собирается на поверхности бульона. Питательная ценность мяса при варке практически не уменьшается, так как самая ценная составная часть его - белки - сохраняется в нем почти полностью. Лишь небольшое количество белков переходит в бульон и образует пену.

При жарении мясо также теряет много воды, выделяющейся, главным образом, в виде пара; поэтому экстрактивные вещества в большей своей части остаются в мясе. Благодаря наличию в жареном мясе значительного количества экстрактивных веществ и образованию на его поверхности во время жарения специфической корочки, оно имеет особенно приятный вкус и аромат. Ужаривается мясо на 35-38%. Это значит, что из 1 кг сырого мяса получается 620-650 г жареного. Сок, образующийся на дне посуды при жарении мяса, состоит из воды, жира и экстрактивных веществ.

Свежее мясо, используемое для приготовления пищи, должно иметь нормальный цвет, запах и упругую консистенцию. Ямка,

образующаяся при надавливании пальцем, у доброкачественного мяса быстро выравнивается.

В продаже имеется мясо развесное, фасованное и в виде полуфабрикатов.

Развесное мясо отпускается кусками различной величины, по желанию покупателя, от той или иной части туши.

Развесное мясо продается остывшим, охлажденным или мороженым, фасованное и полуфабрикаты - только охлажденными.

Фасованное мясо заготавливается на мясокомбинате кусками по 250 и 500 г и упаковывается в целлофан или пергамент с этикеткой, на которой указывается дата расфасовки, вес, наименование части туши и кулинарное назначение.

Фасованное мясо готовится из частей туши, относящихся к первому и второму сортам.

Полуфабрикаты особенно удобны для вторых блюд, которые можно приготовить из них буквально в несколько минут. Полуфабрикаты представляют собой порции мяса, по большей части без костей, подготовленные главным образом для жарения.

Разрубка туш крупного и мелкого скота для рыночной продажи производится по правилам, установленным Государственными стандартами.

Говядина. Говяжья туша (см. схему разрубка туши) разрубается на отдельные части, распределяющиеся на три сорта. Для жарения годятся только некоторые части первого сорта, например, филей, оковалок. Эти части жарят как небольшими порциями, так и крупными кусками (до 2 кг весом).

Самая лучшая часть говяжьей туши - вырезка. Так называют куски мяса, вырезанные из длинных мышц,

расположенных по обеим сторонам поясничной части позвоночника по внутренней поверхности туши.

Части задней ноги - кострец и огузок - могут быть использованы для разных целей. Из них получается прекрасное тушеное и отварное мясо. Они хороши и на рубку для котлет, биточков, а также для различных супов.

Для жирных супов (щи, борщи) особенно хороша грудинка. Лопаточная часть идет для тушения мелкими кусками (гуляш), а также, как и все остальные части

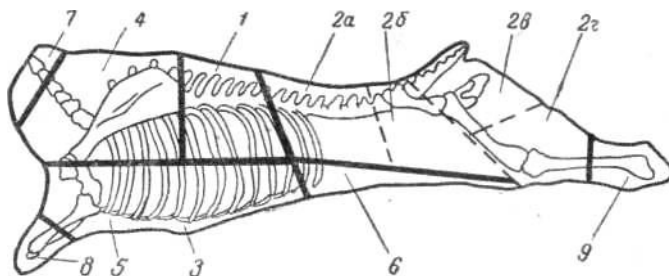


Схема сортового разруба говяжьей туши;

- I сорт: 1 - спинная часть; 2а - филей; 2б - оковалок; 2в - кострец; 2г - огузок; 3 - грудная часть;
 II сорт: 4 - лопаточная часть; 5 - плечевая часть; б - пашина;
 III сорт: 7 - зарез; 8 - голяшка передняя; 9 - голяшка задняя.

второго сорта, на супы; мясо третьего сорта используется только для бульонов.

Полуфабрикаты из говядины делают натуральные и панированные в сухарях, а также в виде изделий из рубленого мяса.

Свинина. Свиные туши разрубают на 8 частей (см. схему), которые делятся на два сорта.

К первому сорту относятся лопаточная и спинная (корейка) части, грудинка, поясничная часть с пашиной и окорок, ко второму - баки с шейным зарезом, предплечье (рулька) и голяшка. Свинину первого сорта можно готовить любым способом - жарить, тушить, варить; свинина второго сорта годна для варки (на студни) и в рубленом виде.

Из свинины изготовляют полуфабрикаты: котлеты и шницели натуральные и в сухарях (отбивные), эскалопы, шашлык, котлеты рубленые.

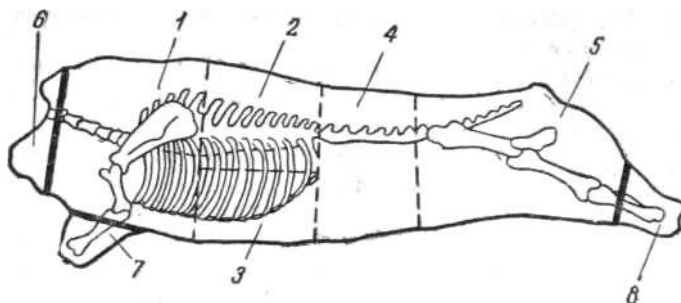


Схема сортового разруба свиной туши:

- I сорт: 1 - лопаточная часть; 2-спинная часть (корейка); 3- грудинка-
4 - поясничная часть с пашиной; 5 -окорок;
II сорт: 6 - баки с шейным зарезом; 7-предплечье (рулька); а-
голяшка.

Баранина. Бараньи туши при разрубке делят на частей (см. схему), которые распределяются на три сорта. К первому сорту относятся спинно-лопаточная и задняя части; ко второму -шея (без зареза), грудинка и пашина; к третьему сорту -зарез, рулька и задняя голяшка.

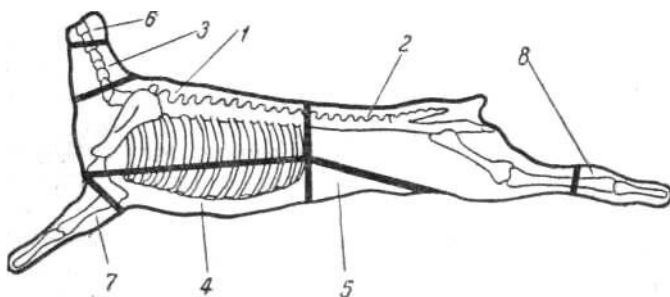


Схема сортового разруба бараньей туши:

- I сорт: 1 - спинно-лопаточная часть; 2 -задняя часть;
II сорт: 3 -шея (без зареза); 4-грудинка; 5 -пашина;
III сорт: 6 - зарез; 7 -рулька; 8-задняя голяшка.

Задняя часть хороша для жарения как небольшими (тонкими), так и большими кусками. Спинно-лопаточную часть и грудинку целесообразно использовать для супов или готовить мелкими кусками для рагу,

плова. Остальные части идут только для супов или в рубленном виде.

Полуфабрикаты из баранины готовятся в виде порционных и мелких кусков (шашлык, рагу и др.)-

Мясные субпродукты. Много питательных и вкусных блюд можно приготовить из печенки, почек, сердца, мозгов, языка. По питательной ценности они не уступают мясу, а по содержанию витаминов некоторые из них превосходят мясо. Особенно богата витаминами печень (витамины А, В₁ В₂ и С). Печенка (говяжья/телячья, свиная) очень хороша жареная или тушеная, почки телячьи и бараньи - жареные, а говяжьи-приготовленные в соусе; легкое и сердце - тушеные, в соусе; рубец- отварной и тушеный; мозги (говяжьи и телячьи) жареные; языки - отварные; ножки (телячьи, свиные, бараньи) - отварные или жареные (после предварительного отваривания); из них также готовят студень.

Мясные консервы. Мясные консервы вырабатывают из говядины, баранины и оленины, а также из мясных субпродуктов: почек, мозгов, печени.

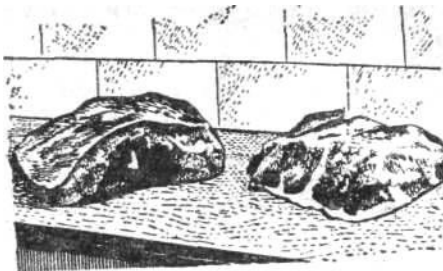
Из говядины выпускают три основных вида консервов: мясо тушеное, мясо отварное и мясо жареное. Различие между ними заключается в следующем: при изготовлении консервов «Мясо тушеное» в банку закладывается сырое мясо, для консервов «Мясо отварное» - мясо, сваренное до полуготовности, с добавлением бульона, и при изготовлении консервов третьего вида - обжаренное мясо вместе с соком, выделяющимся при обжаривании.

После укладки мяса в банки их герметически закупоривают и стерилизуют, т. е. нагревают и выдерживают при высокой температуре (113-120°). Такая обработка обеспечивает сохранность консервов в течение продолжительного срока (2-3 года).

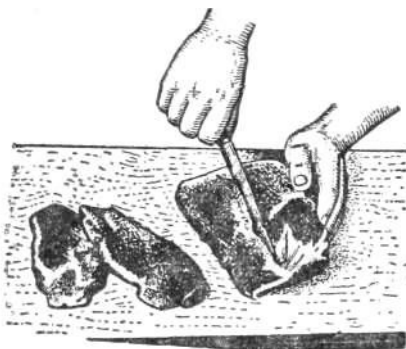
Из баранины, свинины и оленины консервы готовятся по типу «Мясо тушеное».

Все мясные консервы, за исключением «Мясо жареное», можно употреблять для приготовления как первых, так и вторых блюд. «Мясо жареное», как и консервы из мясных субпродуктов (мозги жареные, почки в томате и др.), целесообразно использовать только для вторых блюд.

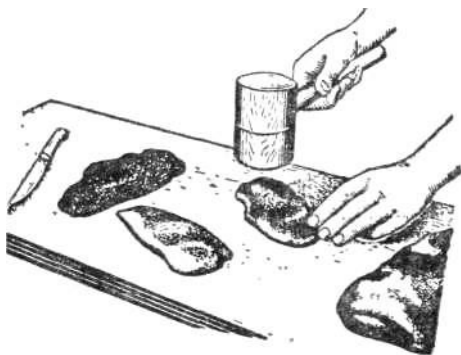
Разделка мяса



Перед варкой или жарением мясо надо обмыть и зачистить от пленок и сухожилий.



Нарезать мясо следует поперек волокон.



Нарезанные куски мяса надо слегка отбить тяткой или деревянным молотком.



Так надо резать мясо для приготовления гуляша.



Так надо резать мясо для приготовления беф-строганова.



Баранину, подготовленную для шашлыка, надо надеть на вертел.

Для приготовления вторых блюд консервы перекладывают в кастрюлю или на сковороду, разогревают и подают с гарниром -отварным картофелем, макаронами, кашей.

Подготовка мясных продуктов для варки и жарения

Мороженое мясо следует обмыть, положить в кастрюлю или тазик, покрыть и оставить на 2-3 часа на кухне, чтобы оно постепенно оттаяло. Нельзя размораживать мясо в воде или класть его в теплое место, так как от этого качество мяса сильно ухудшается. Сок, выделившийся при оттаивании, можно использовать при приготовлении отдельных мясных блюд.

Мясо, после того как оно обмыто, должно быть очищено от пленок и сухожилий. Нарезанные для жарения куски мяса (нарезать мясо следует поперек волокон) нужно слегка отбить тяпкой или специальным деревянным молотком.

Гарниры к мясным блюдам

Гарниры значительно разнообразят мясные блюда, повышают их калорийность и улучшают вкус. Для блюд из отварного мяса гарниром могут служить отварные овощи (картофель, морковь, репа, консервированный зеленый горошек, кукуруза, стручки фасоли), а также отварной рис. Для блюд из тушеного мяса идет картофель, морковь, репа, лук; эти овощи предварительно поджаривают, а затем тушат вместе с мясом.

К мясу, зажаренному целым куском (телятина, баранина, свинина), подается жареный картофель или картофельное пюре, каша и отдельно - различные салаты, маринованные ягоды и фрукты, а также квашеная капуста или огурцы. К мясу, зажаренному порционными кусками, подаются как свежие, так и консервированные овощи, приготовленные в масле или в молочном соусе, пюре из овощей, картофель в различных видах, жареные помидоры, кабачки, грибы; к свинине, кроме того, - тушеная капуста, а к баранине - фасоль в томате или масле.

Гарнир следует укладывать таким образом, чтобы блюдо имело красивый вид.

Способы приготовления гарниров описаны в соответствующих разделах книги.

Соусы

Соусы необходимы для мясных блюд, особенно для отварных и тушеных. Благодаря соусу блюдо становится более сочным, приобретает приятный вкус. Хороший соус может получиться лишь в том случае, если он приготовлен на вкусном бульоне.

Для приготовления большинства соусов применяется пшеничная мука, поджаренная в масле, и бульон. Муку для белого соуса следует поджаривать слегка, до светло-желтого оттенка, а для красного - до темно-коричневого.

Прожаренную муку надо развести горячим бульоном и проварить на слабом огне, наблюдая, чтобы соус не пригорел. По окончании варки соус процедить сквозь частое сито, посолить, добавить кусочек сливочного масла и тщательно вымешать, чтобы масло соединилось с соусом. Для улучшения вкуса соуса рекомендуется добавлять 1-2 ст. ложки виноградного вина на стакан соуса (для белого соуса надо брать белое вино, а для красного - мадеру или портвейн). Для жареного мяса в большинстве случаев идет не соус, а мясной сок, получающийся при жарении мяса (говядины, телятины, свинины, баранины) или птицы. К мясным блюдам, помимо указанных ниже, рекомендуется применять готовые соусы-приправы: «Южный», «Любительский» и «Восточный».

ОТВАРНОЕ МЯСО

Мясные продукты для вторых блюд следует варить так, чтобы максимально сохранить их вкусовые качества. Для этого куски мяса нужно заливать кипящей водой настолько, чтобы вода только покрывала их.

Лучшее по вкусовым качествам и консистенции отварное мясо получается из оковалка и костреца. Эти части туши варят при пониженной температуре, для чего, как только вода с мясом закипит, уменьшают нагрев и

продолжают варку без кипения. Мясо, сваренное таким образом, получается более сочным и богатым экстрактивными и минеральными веществами.

Бульон после варки мясных продуктов может быть использован для приготовления первых блюд и для соусов.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ. ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ

Подготовленное и обмытое мясо (огузок, кострец, оковалок, грудинку) целым куском положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она только покрыла мясо. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять шумовкой накипь и варить на слабом огне 2-2 1/2 часа. За 30 минут до окончания варки добавить очищенные и нарезанные дольками морковь, репу, белые части лука-порея или дольки репчатого лука (хорошо также добавить сельдерей, петрушку или пастернак -30-40 г), 2 лавровых листика, 5-8 горошин перца (или 5-10 г стручкового красного перца) и соль. Когда мясо и овощи будут готовы, бульон слить для приготовления соуса с хреном, а кастрюлю с мясом накрыть крышкой.

Перед подачей на стол мясо нарезать небольшими ломтиками, положить на блюдо с овощами, добавить отварной картофель и залить соусом.

На 500 г мяса (мякоти) -800 г картофеля, 2 шт. моркови, 1 шт. лука-порея и 1 репу.

СОЛОНИНА ОТВАРНАЯ, ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ

Солонину вымочить и целым куском положить в кастрюлю, залить холодной водой. Когда вода закипит, снять шумовкой пену, добавить коренья, лук и варить 2-3 часа при слабом кипении. Готовую солонину вынуть, нарезать небольшими ломтиками, уложить на блюдо и залить соусом с хреном.

Гарнир - картофельное или гороховое пюре или отварной картофель.

На 500 г солонины - 800 г картофеля, 1 шт. моркови, 1 головку репчатого лука, 1 петрушку, 2 ст. ложки масла.

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ, В БЕЛОМ СОУСЕ

Баранину (заднюю часть, грудинку, лопатку) обмыть, положить в кастрюлю и залить кипящей водой, чтобы она только покрыла мясо, кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. После закипания снять накипь и варить при слабом кипении 1 -1 1/2 часа. Через 30-40 минут после начала варки добавить очищенные и промытые овощи и соль. Готовую баранину и овощи вынуть из бульона, баранину нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, загарнировать отварным картофелем, нарезанными овощами и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке баранины.

На 500 г баранины -600 г картофеля, 1 репу, 2 головки лука, 2 шт. моркови, по 1 ст. ложке муки и масла (для соуса).

БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ

Нарезанную небольшими кусками баранину посолить, посыпать перцем, обжарить на масле, переложить в неглубокую кастрюлю, добавить предварительно замоченную фасоль, 2 1/2-3 стакана воды и варить около часа. Затем добавить слегка поджаренный лук, нарезанные помидоры и тушить в течение 30-40 минут. При подаче к столу посыпать зеленью петрушки.

На 500 г баранины - 1 стакан фасоли, 1 головку лука, 200 г помидоров, 2 ст. ложки масла.

СОСИСКИ

Сосиски положить в горячую подсоленную воду, поставить на огонь и довести воду до кипения: через 5-10 минут после этого вынуть сосиски из кастрюли и уложить на блюдо.

На гарнир дать картофельное пюре или тушеную капусту.

Сосиски можно подать к столу и натуральные (отварные- без гарнира), а также в обжаренном виде. В этом случае сосиски, прогретые в воде, нужно положить на сковороду и поджарить в масле. На блюде укладывают горкой гарнир и сверху кладут горячие сосиски.

На 500 г сосисок - 500 г картофеля, 1 ст. ложку масла и 1/2 стакана молока (для картофельного пюре).

САРДЕЛЬКИ

Сардельки положить в горячую подсоленную воду, довести до кипения и выдержать 10-15 минут, чтобы они прогрелись. Сардельки подаются в натуральном виде (отварные) или с гарниром, а также обжаренные. В этом случае сардельки разрезают пополам (вдоль) и обжаривают в масле; при подаче на стол этим же маслом поливают гарнир.

На 500 г сарделек - 500 г картофеля, 1 ст. ложку масла и 1/2 стакана молока (для картофельного пюре).

ВЕТЧИНА С ГОРОШКОМ

Копченую ветчину обмыть холодной водой и варить так же, как и солонину. Перед подачей к столу с ветчины снять кожу, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и полить 2-3 ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины. На гарнир подать зеленый горошек, заправленный маслом.

Для приготовления ветчины с горошком можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3-5 минут до подачи ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения. На гарнир к ветчине, кроме зеленого горошка, можно подать пюре из шпината, щавеля, гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Ветчину с горошком можно полить красным соусом с добавлением мадеры.

На 500 г ветчины-1 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1 головку лука, 1 банку (400 г) консервированного горошка (или 100 г сушеного), 1/2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложку масла.

КОЛБАСА С ЛУКОМ

Вареную колбасу нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник или на блюдо, сверху поместить репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, полить заправкой из масла, горчицы и уксуса, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

язык под белым соусом с изюмом

Хорошо вымытый свежий язык положить в кастрюлю, добавить очищенные, вымытые и нарезанные корни, лук, соль. Залить горячей водой и, поставив на огонь, варить в течение 2-3 часов. После варки язык вынуть, обмыть холодной водой и немедленно снять с него кожу. На бульоне, полученном при варке языка, приготовить соус. Для этого столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном (1 1/4 стакана), вскипятить, добавить перебранный вымытый изюм и проварить 5-10 минут, после чего снять с огня, посолить, прибавить лимонный сок, кусочек масла и перемешать.

При подаче к столу язык нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, положить гарнир (зеленый горошек, макароны, тушеную капусту, картофельное или гороховое пюре), после чего полить язык приготовленным соусом.

Язык можно полить соусом и без добавления изюма, а также приготовить и без соуса, полив бульоном.

Так же можно приготовить свежие языки свиные; варить их надо в течение 1-2 часов.

На 1 свежий язык (говяжий) - 1 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1 головку лука, 100 г изюма, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

ЯЗЫК СОЛЕНЫЙ, С ГАРНИРОМ

Язык тщательно промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить коренья, лук и варить 3-3 1/4 часа на слабом огне. Готовый язык вынуть, обмыть холодной водой и немедленно снять с него кожу.

Очищенный язык нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо, полить 2-3 ст. ложками бульона и растопленным маслом. На гарнир положить зеленый горошек, заправленный маслом.

На гарнир к языку вместо зеленого горошка можно подать макароны, тушеную капусту, картофельное или гороховое пюре.

ОТВАРНОЙ РУБЕЦ

Свежий, тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть в холодной воде. Подготовленный рубец нарезать крупными квадратами или свернуть рулетом и связать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, по 1 шт. моркови, петрушки, лука и поставить варить на 4-5 часов.

Сваренный рубец нарезать в виде лапши и заправить белым соусом, приготовленным на бульоне от варки рубца. В белый соус можно добавить томат-пюре. Сваренный рубец можно подавать и холодным, нарезав тонкими ломтиками или мелкими кусками. Отдельно подать хрен с уксусом, огурцы, салат из помидоров или из белокочанной капусты.

ТУШЕНОЕ МЯСО

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, С МАКАРОНАМИ

Мясо (огузок, кострец, оковалок) обмыть, посолить и целым куском положить на сковороду, затем обжарить со всех сторон до образования на мясе румяной корочки. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, 3-4 стакана бульона или горячей воды, очищенные, промытые и нарезанные корни и лук, лавровый лист (2-3 листика) и 8-10 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового). Накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на 2-3 часа. Примерно за 30-40 минут до окончания тушения добавить столовую ложку муки, поджаренной до темно-коричневого цвета, с таким же количеством масла; чтобы мука не заварилась комочками, ее следует предварительно развести небольшим количеством бульона, после чего размешать и продолжать тушить на слабом огне до готовности мяса.

При подаче на стол мясо вынуть из соуса, нарезать ломтиками, уложить на блюдо; гарнировать макаронами, заправленными маслом; соус посолить, процедить сквозь сито и полить им мясо.

На гарнир к тушеной говядине вместо макарон могут быть поданы картофельные крокеты, жареный картофель, печеные яблоки, тушеная капуста и отдельно - огурцы, салат или маринованные фрукты и ягоды.

На 500 г мяса (мякоти) -200 г макарон, 1 ст. ложку томат-пюре, по 1 шт. моркови, лука и петрушки, 1 ст. ложку муки и 2 ст. ложки масла.

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

Мясо - мякоть (огузок, кострец) обмыть, нарезать кусками весом 80-150 г, посолить, посыпать? перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем мясо сложить в кастрюлю; на сковороду, где жарилось мясо, влить 1 стакан воды, вскипятить, процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь на 2-2 1/2 часа; после тушения к

мясу добавить отдельно поджаренный, мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2-4 части картофель, 1 лавровый листик, 2 шт. гвоздики и 5-6 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового), после чего продолжать тушить мясо в течение получаса. При подаче на стол мясо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Отдельно можно подать огурцы, салат зеленый или из помидоров.

На 500 г мяса-800 г картофеля, 2-3 головки лука,

1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

ГУЛЯШ ИЗ МЯСА

Мясо (огузок, оковалок, лопаточную часть) обмыть, нарезать кусочками в виде кубиков, посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде с маслом. После окончания жарения добавить мелко нарубленный лук, мясо посыпать мукой и все вместе слегка поджарить. Подготовленное мясо сложить в кастрюлю, залить 2-3 стаканами бульона или воды, добавить томат-пюре, 1 -

2 лавровых листика, накрыть крышкой и поставить тушить на 1 -1 1/2 часа. Гуляш подать с жареным или отварным картофелем, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 г мяса - 1 кг картофеля, 2 головки лука. 1 ст. ложку муки, 3 ст. ложки томат-пюре и столько же масла.

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

Мясо (филейную часть, тонкий край, костец) обмыть, зачистить от сухожилий, нарезать небольшими кусками, добавить мелко нарезанный репчатый лук и обжарить в масле на разогретой сковороде.

Обжаренное мясо переложить в невысокую кастрюлю, добавить томат-пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, дольку чеснока, посолить, влить виноградное вино, 2-3 ст. ложки мясного бульона и, покрыв кастрюлю крышкой, тушить в течение 30-40 минут.

Перед подачей к столу солянку посыпать зеленью петрушки.

На 400-500 г мяса (мякоти) -2 головки лука, 2 соленых огурца, 2 ст. ложки томат-пюре, 1/4 стакана виноградного вина и 2-3 ст. ложки масла.

МЯСО С АЙВОЙ

Мясо (филейную часть, кострец, огузок) обмыть, нарезать небольшими кусками (из расчета 3-4 куска на порцию), положить в невысокую кастрюлю и обжарить на разогретом масле.

После этого обжаренное мясо залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить около часа.

Айву нарезать дольками, очистить от кожицы и сердцевины, положить в кастрюлю с мясом, добавить поджаренный лук, соль, перец и тушение продолжать до полной готовности мяса.

При подаче на стол мясо с айвой переложить на подогретое блюдо и посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 400 г мяса (мякоти) -40 г айвы, 1 головку лука и 2 ст. ложки масла.

ЗРАЗЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Нарезать телятину тонкими кусками величиной с ладонь и осторожно отбить. Приготовить фарш: нашинковать мелко лук и поджарить его на масле; куски черствого хлеба размочить в молоке и, отжав излишнюю влагу, смешать с луком, заправить солью, перцем, хорошо перемешать, выложить на сковороду и поджарить на слабом огне. На каждый ломтик мяса положить по столовой ложке подготовленного фарша, завернуть мясо в виде трубочек, связать нитками и посолить. Затем положить на сковороду с разогретым маслом и быстро обжарить на сильном огне со всех сторон до образования румяной корочки. После этого уменьшить огонь, добавить 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки томат-пюре и тушить до мягкости в течение 40-50 минут. Подать на стол, сняв нитки и полив соком, полученным при тушении. Отдельно подать томатный острый соус.

На 500 г телятины (мякоти) - 1 большую головку лука, 100 г черствого белого хлеба без корок, 1/3 стакана молока, 3 ст. ложки масла.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ

Обмытую баранину (грудинку или лопатку), удалив из нее трубчатые кости, разрубить на куски, посыпать, солью и обжарить на сковороде. Перед самым окончанием жарения баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого баранину сложить в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2-3 стаканами горячего бульона или воды и поставить тушить на легкий огонь. Через 1 1/2-2 часа (молодую баранину- через 40-50 минут) после начала тушения переложить баранину в неглубокую кастрюлю и добавить очищенные, промытые, нарезанные дольками и поджаренные овощи - морковь, петрушку, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1-2 листика) и 6-8 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового); залить все это процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить тушить на 30 минут. Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 г баранины - 600 г картофеля, 2 шт. моркови, 1 петрушку, 1 репу, 1 головку лука, 2 ст. ложки томат-пюре и столько же масла.

БАРАНИНА ТУШЕНАЯ, С ОВОЩАМИ

Баранину хорошо обмыть, нарубить небольшими кусками и, не удаляя костей, сложить в кастрюлю и залить 2-3 стаканами горячей воды. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на огонь. Как только вода закипит, добавить 2-3 картофелины, соль и варить 1 час. После этого баранину переложить шумовкой в неглубокую кастрюлю; сверху баранины положить очищенную и промытую капусту, нарезанную кубиками морковь, лук, репу и картофель, нарезанные дольками, лавровый лист (1-2 листика), 5-8 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового) и 4-5 шт. гвоздики. Из бульона вынуть сваренный картофель, протереть его сквозь волосяное сито, соединить с процеженным бульоном, которым залить мясо и овощи, и поставить варить на слабый огонь на 30- 40 минут.

При подаче на стол посыпать сверху зеленью петрушки или укропом.

На 500 г баранины -600 г картофеля, 2 шт. моркови, 1 головку лука, 1 репу и 200 г капусты.

ЧАНАХИ

Баранину обмыть и нарезать небольшими кусками (2-3 куска на порцию), положить в металлическую или лучше в глиняную обливную посуду (горшок) емкостью 2-3 л. Туда же добавить мелко нарезанный лук, очищенный и нарезанный дольками картофель, нарезанные половинками помидоры, очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень петрушки или кинзы; все это посолить, посыпать перцем и залить 2 стаканами воды. Посуду накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 1 1/2-2 часа для тушения.

Подают чанахи в той же посуде, в которой готовили (не перекладывая на блюдо).

На 500 г баранины - 750 г картофеля, 200 г помидоров, 300 г баклажан, 200 г стручков зеленой фасоли и 1 головку лука.

БАРАНИНА С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Баранину обмыть, нарезать кусочками (из расчета 3-4 куска на порцию), сложить в неглубокую кастрюлю и обжарить на разогретом масле. После этого обжаренную баранину залить водой так, чтобы вода покрыла ее, и тушить под крышкой в течение 30-40 минут, затем добавить поджаренный лук, мелко нарезанную,

очищенную от прожилок зеленую фасоль, перец, соль и тушение продолжать до полной готовности баранины.

При подаче на стол баранину с фасолью переложить на подогретое блюдо и посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 500 г баранины - 400 г стручков зеленой фасоли,
1 головку лука, 2-3 ст. ложки масла.

БАРАНИНА С РИСОМ

Обмытую баранину (грудинку или лопатку) нарубить, удалив из лопатки трубчатые кости, посыпать солью, молотым перцем и обжарить на сковороде. После этого куски мяса, не снимая со сковороды, посыпать мелко нарезанным луком и жарить еще несколько минут. Обжаренную баранину сложить в неглубокую кастрюлю, залить 2-3 стаканами бульона или воды, добавить томат-пюре и поставить тушить. Через 1 -1 1/2 часа (молодую баранину через 40-50 минут) после начала тушения положить стакан риса, промытого и проваренного в течение 10 минут в кипящей воде, размешать, накрыть крышкой и тушить еще 30 минут. Подать на стол в посуде, в которой баранина готовилась.

ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ БАРАНЬИ В СОУСЕ С ВИНОМ

Почки очистить от жира и пленок, разрезать вдоль на две части и нарезать поперек тонкими ломтиками; сварить грибы и нарезать также ломтиками, все это посолить, посыпать перцем и поджарить на разогретой сковороде с маслом, после чего посыпать мукой и снова жарить в течение 1-2 минут, помешивая ложкой. Потом влить на сковороду с почками 1/4 стакана мадеры и стакан мясного бульона и варить в течение 3-4 минут.

При подаче на стол почки поместить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно можно подать отварной картофель, заправленный маслом.

На 500 г телячьих или бараньих почек -200 г отварных белых грибов или шампиньонов, 1 ст. ложку муки, 1/4 стакана вина (мადеры), 1 стакан мясного бульона и

2 ст. ложки масла.

ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ В СОУСЕ С ЛУКОМ

Почки очистить от жира и пленок, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. После этого воду слить, почки обмыть, залить свежей водой и варить их до готовности (примерно 1 - 1/2 часа). На бульоне, полученном при варке почек, приготовить соус.

Для этого столовую ложку муки с таким же количеством масла поджарить до темно-коричневого цвета, развести 1 1/2 стаканами горячего бульона и проварить на слабом огне в течение 5-10 минут. Сваренные почки нарезать небольшими ломтиками, смешать с мелко нарезанным и поджаренным луком и вместе прожарить 2-3 минуты. Затем почки переложить в неглубокую кастрюлю, добавить нарезанный дольками поджаренный картофель, очищенные и нарезанные ломтиками огурцы, 1-2 лавровых листика и 5-8 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового), залить подготовленным процеженным соусом, накрыть крышкой и поставить тушить на 25-30 минут. При подаче на стол почки вместе с гарниром переложить на подогретое блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

Таким же способом можно приготовить и свиные почки, но их, без предварительной варки, нарезают сырыми и обжаривают.

На 500 г говяжьих почек - 600 г картофеля, 1 головку лука, 3-4 соленых огурца, 1 ст. ложку муки и 2¹/₃ ст. ложки масла.

ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ

Сердце вымыть, обсушить на салфетке, нарезать небольшими кусками, посолить и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Перед окончанием жарения куски сердца посыпать мукой, обжарить в течение 1 - 2 минут, сложить в неглубокую кастрюлю, а на сковороду налить бульон или воду и вскипятить.

Соус процедить в кастрюлю с кусками сердца, добавить еще 1 1/2 стакана бульона или воды, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 2-3 часа.

Отдельно на сковороде с разогретым маслом слегка поджарить мелко нарезанный лук, прибавить томат-пюре, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайную ложку сахара, 2 лавровых листика, вскипятить и за 20-30 минут до окончания тушения влить в кастрюлю и посолить.

На гарнир можно подать гречневую кашу, отварной рис, макароны, жареный или отварной картофель.

Помимо указанного способа сердце можно приготовить так же, как тушеное мясо.

На 500 г говяжьего сердца - 1 ст. ложку муки, 1 головку лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 ст. ложки уксуса, 1 чайную ложку сахара и 2 ст. ложки масла.

ГУЛЯШ ИЗ ЛЕГКИХ

Промытые легкие положить в горячую воду и варить на слабом огне 1 1/2-2 часа; после этого нарезать легкие кубиками весом 30-40 г, посыпать перцем, солью, обжарить на сковороде с разогретым маслом, посыпать мукой, добавить мелко нарубленный лук и жарить еще несколько минут.

Обжаренные легкие сложить в кастрюлю, прибавить 2-2 1/2 стакана бульона, полученного при варке легких, томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и варить 10-15 минут. Подать к столу с отварным или жареным картофелем.

На 500 г легких - 1 головку лука, по 1 ст. ложке томат-пюре, муки и масла.

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА ИЛИ ВЫМЕНИ

Сердце или вымя обмыть, нарезать кубиками весом 30-40 г и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1 - 1 1/2 часа.

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

На 500 г говяжьего сердца или вымени - по 1 ст. ложке муки, масла и томат-пюре, 1 головку лука.

ГОЛУБЦЫ МЯСНЫЕ

Мясо пропустить через мясорубку, крупу отварить, охладить и смешать с измельченным мясом, добавив мелко нарезанный, слегка поджаренный лук, а также соль и перец. Одновременно цельные листья капусты проварить в кипящей воде 5-7 минут, вынуть из

кипятка, охладить, разложить на столе, отбить аккуратно стебли до толщины листа, положить фарш (мясо с крупой и луком), завернуть в виде колбасок, обжарить на сковороде и сложить в кастрюлю. После этого влить на сковороду сметану, томат-пюре, стакан воды, добавить муку, вскипятить, посолить, залить голубцы и поставить их тушить под крышкой на слабом огне (или в духовом шкафу без крышки) на 30-40 минут. Подать в соусе, в котором голубцы тушились, посыпав укропом или рубленой зеленью петрушки.

Голубцы можно приготовить без сметаны - в этом случае томат-пюре берется несколько больше.

На 300 г мяса (мякоти) - 800 г капусты белокочанной, 1/2 стакана крупы (рис, пшено, перловая крупа), 1 головку лука, 1 ст. ложку муки, по 2 ст. ложки томат-пюре, сметаны и масла.

ДОЛМА (ГОЛУБЦЫ С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ)

Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить сваренный рис, мелко нарезанный лук и зелень, а также перец и соль по вкусу.

Виноградные листья вымыть, удалить стебельную (жесткую) часть, разложить листья на столе (по 1-2 листа), положить на них фарш и завернуть его в листья в виде обычных голубцов. Посолить их и уложить в невысокую кастрюлю плотными рядами, полить маслом, добавить стакан бульона, сваренного из бараньих костей, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне около часа.

При подаче на стол долму переложить на блюдо. Отдельно подать простоквашу с натертым чесноком и солью, а также молотую корицу, смешанную с сахарной пудрой.

На 500 г баранины - 1/2 стакана риса, 1 головку лука, 400 г виноградных листьев, 1 ст. ложку масла,

ЖАРЕНОЕ МЯСО

Жарить мясо (говядину, телятину, баранину, свинину) можно как крупными, так и мелкими (порционными) кусками. Мясо, обжаренное крупным куском, используют для горячих и для холодных блюд,

обжаренное же порционными кусками - только для горячих блюд. Жарят также поросенка, кролика и такие мясные продукты, как печенку, почки, ножки телячьи и свиные.

Если мясо жарят крупным куском, то его нужно обмыть, зачистить от сухожилий, обтереть полотенцем и посыпать солью. Затем мясо (говядину) положить на сковороду или противень с разогретым маслом и со всех сторон обжарить до образования на поверхности мяса тонкой румяной корочки. Когда мясо обжарилось и покрылось корочкой, его следует поставить в духовой шкаф, добавить немного бульона или воды и жарить до полной готовности.

Свинину, телятину и баранину не обжаривают на плите, а сразу ставят в духовой шкаф.

Через каждые 10-15 минут необходимо вынимать мясо из шкафа и поливать сверху соком, который образуется во время жарения. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или воды. Сок, полученный при жарении, используют в качестве подливки к жаркому или для приготовления соуса.

Продолжительность жарения мяса крупным куском 1 1/2-2 1/2 часа, в зависимости от сорта и величины куска. Готовность мяса определяют, прокалывая его вилкой и надавливая на него: если при этом пойдет красный сок - мясо еще не готово, если светлый - готово.

Многие любят, чтобы мясо полностью не прожаривалось, а подавалось, как говорят «с кровью», но это допустимо только для говяжьего мяса (ростбиф) и баранины, свинина же и телятина должны быть хорошо прожарены.

При жарении порционных кусков их кладут на хорошо разогретую сковороду с маслом так, чтобы между кусками были промежутки 1 1/2-2 см; при тесной укладке масло на сковороде охлаждается, корочка у мяса не образуется и оно имеет вид и вкус вареного, а не жареного (корочка сохраняет сочность мяса).

Жареное мясо (особенно порционные куски) следует готовить, чтобы не снижать его вкусовых качеств, незадолго до подачи к столу.

РОСТБИФ

Мясо (филейную часть, тонкий край или вырезку) обмыть, срезать сухожилия, посолить, целым куском положить на разогретый с маслом противень или сковороду и слегка обжарить. Затем поставить его в духовой шкаф и жарить до готовности. Через каждые 10-15 минут поливать мясо образовавшимся соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или воды. Продолжительность жарения зависит от того, какой желательно приготовить ростбиф - прожаренный, средний или с кровью.

Когда ростбиф готов, его снимают со сковороды, нарезают ломтиками и укладывают на блюдо. На гарнир можно дать нарезанную дольками морковь и зеленый горошек, запавленные маслом, картофель (отварной, жареный, в молоке или в виде пюре) и строганый хрен. Мясо поливают процеженным соком, образовавшимся при жарении, и растопленным маслом.

Отдельно к ростбифу можно подать огурцы и зеленый салат.

МЯСО ЖАРЕНОЕ, В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ

Мясо (филейную часть) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать по одному или по два куска на порцию, отбить тупкой, посыпать солью, молотым перцем и обжарить в масле на сильно разогретой сковороде, переворачивая куски после того, как одна сторона подрумянится. Отдельно на сковороде поджарить мелко нарезанный лук. Когда лук обжарится, посыпать его мукой, слегка еще прожарить, добавить 1/2 стакана сметаны и сок, полученный при жарении.

Подготовленный соус проварить в течение 3-5 минут, добавить в него соус «Южный» и по вкусу соль. При подаче на стол мясо уложить на блюдо и полить приготовленным соусом.

На гарнир подать жареный картофель.

На 500 г мяса - 1 кг картофеля, 1/2 стакана сметаны, 1 головку лука, по 1 ст. ложке муки и соуса "Южный" и 3 ст. ложки масла.

ГОВЯДИНА В СУХАРЯХ (РОМШТЕКС)

Мясо (тонкий или толстый край) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать порционными кусками и отбить тупкой. Отбитые куски мяса посыпать солью и перцем, смочить во взбитом яйце и обваливать в сухарях с обеих сторон. После этого мясо положить на сильно разогретую сковороду с маслом и жарить до полной готовности (10-12 минут).

На гарнир подать жареный картофель и вареные, заправленные маслом, зеленый горошек, кукурузу и морковь, нарезанную дольками. Полить ромштекс маслом.

БЕФ-СТРОГАНОВ

Мясо (филейную часть, тонкий край, кострец) обмыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тупкой или скалкой, после чего мелко нарезать «соломкой». Очищенный и обмытый репчатый лук нашинковать и поджарить на масле. Когда лук обжарится, добавить нарезанное мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5-6 минут, помешивая вилкой. Затем мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 2-3 минуты. После этого добавить сметану, размешать и проварить 2-3 минуты, заправить соусом «Южный» и солью по вкусу.

На гарнир дать жареный картофель. Мясо и картофель можно посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

На 500 г мяса - 1 кг картофеля, 3/4 стакана сметаны, 1 ст. ложку соуса «Южный», 2 головки лука, 1 ст. ложку муки и 3 ст. ложки масла.

БИФСТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо (говяжью вырезку) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом примерно по 100-150 г, слегка отбить, посыпать солью, перцем, положить на сильно разогретую с маслом сковороду или в неглубокую кастрюлю и жарить с обеих сторон до полной готовности (10-15 минут).

Готовый бифштекс переложить на блюдо, полить соком и маслом, на гарнир дать жареный картофель и очищенный, промытый

настроганный хрен. Отдельно можно подать огурцы, пикули или салат.

БИФШТЕКС С ЛУКОМ

Приготовить вырезку так же, как и для бифштекса с картофелем, с той разницей, что мясо надо отбить сильнее, чтобы получить более тонкий и широкий кусок. Отдельно поджарить в разогретом масле очищенный, обмытый и нарезанный кольцами репчатый лук (по 1/2 луковицы на порцию). При подаче на стол положить на мясо жареный лук и полить соком и маслом. На гарнир - жареный картофель.

БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ

Подготовить мясо таким же способом, как описано в рецепте «Бифштекс с картофелем». При подаче на стол сверху на каждый бифштекс положить яйцо, поджаренное на сковороде в виде яичницы-глазуньи. На гарнир дать картофель, полив его соком и маслом.

ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ (АНТРЕКОТ) С КАРТОФЕЛЕМ

Мясо (тонкий или толстый край) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать порционными кусками и отбить тупкой. Отбитые куски мяса посыпать солью и перцем, положить на сильно разогретую сковороду с маслом и обжарить до образования румяной корочки как одну, так и другую сторону. На гарнир дать жареный картофель (или картофель в молоке) и настроганный хрен. Мясо полить соком, полученным при жарении, и растопленным маслом. Картофель посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

ЛОМТИКИ ВЫРЕЗКИ (ЛАНГЕТ) С ГАРНИРОМ

Мясо (вырезку) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками по два куса на порцию и отбить тупкой или деревянным молотком. Отбитые куски мяса по-

сыпать солью, перцем и жарить с обеих сторон на сильно разогретой с маслом сковороде. При подаче к столу мясо переложить

на блюдо, а на сковороду подлить несколько ложек бульона или воды и прокипятить. Полученным соком полить мясо.

На гарнир дать заправленные маслом зеленый горошек и морковь, нарезанную дольками, а также жареный картофель.

БАСТУРМА ИЗ ФИЛЕ

Говяжьё вырезку обмыть, зачистить от сухожилий, нарезать кусками весом по 40-50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать.

Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2-3 часа, чтобы филе промариновалось.

Приготовленное филе нанизать на металлический вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 8-10 минут, повертывая вертел, чтобы филе равномерно прожарилось.

При подаче к столу куски готового филе (бастурму) снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, лимоном.

На 500 г говяжьей вырезки - 2 головки лука, 1 ст. ложку виноградного уксуса, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона.

ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ .

Телятину (часть задней ноги, корейку, лопатку или грудинку) обмыть, посыпать солью, полить 2-3 ст. ложками растопленного масла, положить на противень или на сковороду и жарить в духовом шкафу или в печи, периодически поливая образовавшимся соком.

Готовую телятину нарезать ломтиками, уложить на блюдо и полить процеженным соком. На гарнир - жареный картофель или сборные овощи - горошек, морковь, цветная капуста, стручки фасоли и др.

Отдельно можно подать красную капусту или салат.

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ

Кусок баранины (ногу, почечное место) обмыть, зачистить, посыпать солью и целым куском положить на противень или сковороду; полить баранину 2-3 ст. ложками растопленного масла, поставить в духовой шкаф и жарить до готовности, периодически поливая образовавшимся соком.

Готовую баранину нарезать ломтиками, уложить на блюдо, прибавить гарнир - картофель отварной с маслом или жареный, а также фасоль в томате или масле, посыпать зеленью петрушки или укропом и полить процеженным соком.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ

Кусок свинины (часть задней ноги) готовят и жарят так же, как и телятину. Для обжаривания свинину надо класть жиром кверху. На гарнир дать жареный или отварной картофель, картофельное пюре или тушеную капусту. Готовую свинину нарезать ломтиками, полить процеженным соком, образовавшимся во время жарения. Отдельно можно подать моченые яблоки, красную капусту, огурцы, пикули.

БАРАНЬЯ ГРУДИНКА ЖАРЕНАЯ, В СУХАРЯХ

Баранью грудинку обмыть, надрезать пленки по ребрам, целым куском положить в кастрюлю, посолить, залить горячей водой и сварить. Когда будет готова, вынуть из нее ребрышки, переложить мясо на противень, охладить под прессом, чтобы грудинка выровнялась. После этого нарезать грудинку наискось широкими кусками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде.

Готовую грудинку уложить на блюдо и полить несколькими ложками растопленного масла.

На гарнир подать жареный картофель или картофельное пюре.

Отдельно можно подать красную капусту и огурцы.

КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ И НАТУРАЛЬНЫЕ

Свиную, баранью или телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котлету слегка отбить тылкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обваливать в сухарях.

Подготовленные котлеты положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно в течение 15-20 минут).

Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Таким же способом можно приготовить котлеты натуральные, т. е. не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарении.

На 500 г свиной или телячьей корейки - 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей и 2 ст. ложки масла.

ШНИЦЕЛЬ

Свинину или телятину (почечную часть, корейку или мякоть задней ноги) обмыть, очистить от сухожилий и нарезать кусками в виде натуральных котлет, но без кости. Каждый кусок отбить тылкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обваливать в сухарях. Подготовленные куски положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования хрустящей румяной корочки; затем положить на блюдо и полить маслом, в котором предварительно слегка обжарить мелко нашинкованную и ошпаренную лимонную цедру и каперсы.

На каждый кусок положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно подать жареный картофель или набор овощей, заправленных маслом. Отдельно подать салат - зеленый или из овощей.

На 500 г свинины или телятины - 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей, 1/2 ст. ложки каперсов, 1/2 лимона и 2 ст. ложки масла.

ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

Почечную часть корейки или мякоть задней ноги телятины, свинины, баранины обмыть, очистить от сухожилий, нарезать ломтиками, по два на порцию, и отбить тупкой. Отбитые ломтики посолить, положить на сковороду с разогретым маслом и жарить с обеих сторон до готовности (8-10 минут).

Свежие белые грибы или шампиньоны очистить, обмыть холодной водой, нарезать ломтиками и поджарить на масле. Помидоры обмыть в холодной воде, разрезать пополам, посыпать солью и перцем и тоже поджарить на масле. При подаче на стол положить мясо на блюдо, сверху поместить грибы и помидоры и все залить томатным соусом, приправленным небольшим количеством мелко нарубленного чеснока. На гарнир дать отварной картофель.

ШАШЛЫК

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2-3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел, вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими (без пламени) углями, примерно, в течение 15- 20 минут, поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Если жаровни нет, то шашлык можно жарить обычным способом - на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок.

Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

На 500 г баранины - 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, 1/2 лимона, 1 ст. ложку уксуса и 1 ст. ложку масла.

ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Кусок говяжьей вырезки весом 250-300 г обмыть, зачистить от сухожилий, обровнять ножом (но не отбивать), посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение примерно 10 минут.

Во время жарения филе надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы филе равномерно прожарилось.

При подаче к столу готовое филе снять с вертела, уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, лимоном.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

Почечную часть баранины обмыть, зачистить, срезав сухожилия, сделать надрезы, чтобы во время жарения куски баранины не стягивало, и нарезать по одному куску (250 г) на порцию. Почки также обмыть и разрезать пополам.

Подготовленные баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, и в таком виде оставить на 2-3 часа для маринования.

Перед жарением каждый кусок баранины надеть на металлический вертел, добавив с обеих сторон куска по половинке почки, и жарить над углями без пламени. Во время жарения вертел нужно поворачивать, чтобы баранина равномерно прожарилась. При отсутствии жаровни шашлык можно жарить на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать соус «Южный».

На 500 г баранины - 2 почки, 1 головку репчатого лука, 100 г зеленого лука, 1 столовую ложку уксуса, 1/2 лимона.

ПОЧКИ ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ

Обмытые телячьи почки обсушить салфеткой, нарезать, не снимая жира, тонкими кружками (поперек почки). Каждый кружочек посыпать солью и молотым перцем и обвалять в муке. Подготовленные таким образом почки поместить на разогретую сковороду с маслом и жарить с обеих сторон 5-6 минут.

Готовые почки посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, полить лимонным соком и подать на сковороде.

Отдельно, как гарнир, дать жареный картофель, нарезанный соломкой или брусочками, и лимон, нарезанный четвертинками.

ПЕЧЕНКА В СМЕТАНЕ

Печенку (говяжью, баранью или свиную) обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом. Затем сложить в неглубокую кастрюлю, прибавить лук, мелко нарезанный и предварительно слегка поджаренный, сметану, сок со сковороды, на которой жарилась печенка, и один стакан мясного бульона или воды. Закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 25-40 минут. Ломтики готовой печенки уложить на блюдо. Соус, полученный при тушении, посолить, полить им печенку, посыпав сверху мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир можно дать жареный или отварной картофель или макароны.

На 500 г печенки - 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложку муки, 1 головку лука и 2 ст. ложки масла.

ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ ЖАРЕНАЯ

Печенку обмыть, очистить от пленки и желчных протоков, нарезать ломтиками толщиной около сантиметра, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и жарить 10-12 минут на разогретой сковороде с маслом. Готовую печенку уложить на блюдо, полить растопленным маслом и соком, полученным при жарении. На каждый ломтик печенки сверху можно положить обжаренный ломтик свиной копченой грудки.

Печенку можно также приготовить с луком, который нарезать кружками (кольцами), обжарить на разогретой сковороде с маслом и поместить на ломтики печенки или же подать ее с соусом сметанным с луком.

На гарнир дать картофель жареный, отварной или картофельное пюре.

На 500 г печенки - по 2 ст. ложки муки и масла.

МОЗГУ ЖАРЕННЫЕ

Мозги замочить в холодной воде в течение 30-40 минут, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы мозги были ею покрыты, добавить 1-2 ст. ложки уксуса, соль, 2- 3 лавровых листика и 5-6 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового). Когда вода закипит, ослабить огонь и продолжать варить еще 25-30 минут. Готовые мозги вынуть из отвара и дать слегка обсохнуть, после чего каждую половинку мозга разрезать на две части, посыпать солью, молотым перцем, обвалять в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде. Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и лимонным соком и посыпать зеленью петрушки или укропом. На гарнир дать картофель жареный, картофель в молоке или картофельное пюре, а также горошек, стручки фасоли, морковь и др.

На 1 шт. мозгов - 1 ст. ложку муки, 1/2 лимона и 2 ст. ложки масла.

МОЗГИ ЖАРЕННЫЕ, В СУХАРЯХ

Сварить мозги, как указано в предыдущем рецепте. Разрезать каждую половинку на две части, посыпать солью и молотым перцем, обвалять в муке, а затем, смочив яйцом, - в сухарях. Подготовленные таким образом мозги обжарить в хорошо разогретом масле в течение 7-8 минут до образования золотистой корочки. Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и украсить зеленью петрушки. На гарнир дать жареный картофель или картофельное пюре, зеленый горошек, морковь или стручки фасоли. Отдельно может быть подан томатный соус.

На 1 шт. мозгов - 1/2 стакана сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложку муки и 3 ст. ложки масла.

НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ СВИНЫЕ ЖАРЕННЫЕ

Ножки телячьи или свиные ошпарить, очистить от шерсти, натереть мукой и опалить, чтобы удалить оставшиеся волоски. После этого ножки промыть, разрезать вдоль на две части, отделив мясо от костей. Затем ножки и кости положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить морковь, петрушку, лук, соль и варить примерно 3-4 часа.

После варки ножки вынуть из бульона шумовкой (отделив и удалив кости - так называемые бабки), посыпать перцем и солью, обвалять в муке, смочить яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде с маслом.

На гарнир можно дать картофельное пюре, зеленый горошек, а также огурцы. Ножки можно приготовить также в отварном виде под белым соусом. На гарнир дать рис или отварной картофель.

Бульон, полученный при варке ножек, можно использовать для приготовления супов и соусов.

На 4 ножки - 2 яйца, 1/2 стакана муки, 1 стакан сухарей, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головку лука и 3-4 ст. ложки масла.

КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ

Колбасу вареную или полукопченую очистить от оболочки, затем нарезать ломтиками, положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон; при подаче к столу полить маслом, на котором колбаса жарилась. На гарнир - тушеная капуста, картофельное пюре или картофель жареный.

На 500 г колбасы - 2 ст. ложки масла.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ, С ПОМИДОРАМИ

Нарезанную ломтиками ветчину обжарить в масле на разогретой сковороде. Одновременно обжарить помидоры, предварительно вымытые, разрезанные на половинки, посоленные и посыпанные

перцем. Помидоры положить на ломтики обжаренной ветчины, посыпать мелко нарезанной зеленью и подать на сковороде; в последний момент добавить 1 чайную ложку лимонного сока или разведенную лимонную кислоту.

На 500 г ветчины -400 г помидоров, 1 чайную ложку лимонного сока и 3 ст. ложки масла.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕНЫЙ

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить с ложки растопленным маслом, на противень подлить 1/4 стакана воды и поставить жарить в духовой шкаф на 1 - 1 1/2 часа.

Для того, чтобы у поросенка образовалась румяная сухая корочка, надо во время жарения несколько раз поливать его с ложки жиром, образовавшимся на противне. Поросенок жарится целой тушкой или его разрубают вдоль по позвоночнику на две половинки.

Готового поросенка снять с противня и приготовить подливку. Для этого противень поставить на огонь, выпарить оставшуюся жидкость, жир слить, а на противень налить 1 стакан горячего мясного бульона или воды, прокипятить и процедить сквозь сито.

При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубить на поперечные куски, уложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову. Сверху полить жиром, полученным при жарении, добавив масло. Подливку подать отдельно в соуснике.

РУБЕЦ ЖАРЕНый, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Подготовленный и сваренный рубец пропустить через мясорубку, посолить, посыпать перцем и обжарить на разогретой сковороде с маслом. Прибавить к рубцу

отдельно обжаренный мелко нарубленный лук, положить рассыпчатую гречневую кашу, все перемешать и прожарить еще в течение 3-5 минут.

На 500 г рубца - 1 луковицу, 1 стакан гречневой крупы, 3 ст. ложки масла.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

Для изделий из рубленого мяса можно брать говядину, свинину, баранину и телятину. Тефтели, рулеты, зразы, шницели делают главным образом из говядины (кострец, огузок).

Мясо, предназначенное для рубки, необходимо обмыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие куски и пропустить через мясорубку. Мясо посолить, перемешать, прибавить белый хлеб, намоченный в холодной воде или молоке, и снова пропустить один-два раза через мясорубку.

Хлеб придает котлетам пышность и сочность благодаря тому, что сок, выделяемый мясом во время жарения, при наличии в фарше хлеба, почти не уходит наружу, а собирается в порах хлебного мякиша. Хлеб лучше брать немного черствый, срезав с него корки. Мясо следует брать с жиром, тогда котлеты получаются более сочными. При желании в фарш можно добавить молотый перец, а также сырой или слегка поджаренный на масле лук.

Многие из приведенных ниже блюд из рубленого мяса значительно легче и проще готовить, взяв для этого имеющиеся в торговой сети в большом выборе полуфабрикаты или готовый фарш.

КОТЛЕТЫ И БИТКИ

Приготовить фарш, разделить из него котлеты продолговатой формы или круглые битки, обвалять их в сухарях и подровнять ножом. После этого котлеты или битки положить на разогретую

сковороду с маслом и, обжарив одну сторону, перевернуть и жарить до готовности (8-10 минут).

На гарнир к котлетам можно дать картофель отварной или жареный, пюре, кашу, макароны, лапшу, а также овощи.

Полить битки или котлеты можно маслом, сметанным, красным или томатным соусом, а также подать отдельно соус острый томатный, соус «Южный» или «Любительский».

На 500 г мяса (мякоти) - 125 г белого хлеба, 1/2 стакана сухарей, 3/4 стакана молока или воды и 2 ст. ложки масла.

ТЕФТЕЛИ В ТОМАТЕ

Приготовить мясной фарш, добавить в него мелко нарезанный зеленый лук (предварительно перебранный и промытый) или головку натертого репчатого лука и все это хорошо перемешать. Затем разделить из фарша шарики весом 20-30 г каждый, обвалять их в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде. Обжаренные тефтели сложить в неглубокую кастрюлю, добавить томат-пюре, стакан мясного бульона, 1-2 лавровых листика, 5-6 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового), 2-3 дольки растертого с солью чеснока, накрыть кастрюлю крышкой и тушить тефтели на слабом огне 10-20 минут, потом заправить солью, ложечкой острого томатного соуса и при подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир дать отварной рис, гречневую кашу, жареный картофель или картофельное пюре.

На 500 г мяса (мякоти) - 100 г зеленого лука или головку репчатого, 1/2 стакана томат-пюре, 100 г белого хлеба, 2 ст. ложки муки и 2 ст. ложки масла.

РУЛЕТ С МАКАРОНАМИ

Приготовить мясной фарш, разложить его на разостланную салфетку, смоченную холодной водой, и разровнять ножом так, чтобы получился продолговатый ровный слой толщиной, примерно, 1 1/2 см. На середину мясного фарша по всей его длине положить сваренные, заправленные маслом и охлажденные макароны, после чего соединить

края фарша. Полученный рулет осторожно снять с салфетки и положить швом вниз на смазанную маслом сковороду.

Сверху рулет смазать яйцом, посыпать сухарями, полить маслом, сделать несколько проколов вилкой и поставить на 30-40 минут в духовой шкаф для запекания.

Готовый рулет нарезать на порции, положить их на блюдо и полить красным соусом.

Вместо макарон рулет можно нафаршировать рассыпчатой рисовой или гречневой кашей с поджаренным луком и вареными яйцами.

На 500 г мяса (мякоти) - 100 г белого хлеба, 150 г макарон, 1 яйцо, 1 ст. ложку сухарей, 1 стакан красного соуса и 2 ст. ложки масла.

КОТЛЕТЫ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Из мясного фарша разделить котлеты и положить их на сковороду, смазанную маслом. Затем сверху, вдоль каждой котлеты по всей ее длине, чайной ложкой сделать небольшое углубление, которое заполнить густым молочным соусом, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф запекать на 10-20 минут. На гарнир дать отварные стручки горошка или фасоли, зеленый горошек, картофельное пюре, брюссельскую капусту или спаржу в молочном соусе. Котлеты полить маслом и соком, получившимся при запекании, или красным соусом.

На 500 г мяса (мякоти) - 125 г белого хлеба, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложку муки, 1/2 стакана молока и 3 ст. ложки масла.

ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ

Обмытое, очищенное от сухожилий мясо пропустить через мясорубку или изрубить ножом, добавить соль, перец и сделать из него 5-6 шницелей овальной формы толщиной около 1/2 см.

Подготовленные шницели обвалить в сухарях и жарить на разогретой сковороде с маслом 5-6 минут. На гарнир дать жареный картофель, картофельное пюре или овощи. Шницель полить маслом.

На 500 г мяса - 1/2 стакана сухарей и 2 ст. ложки масла.

ПЕЛЬМЕНИ ПО-СИБИРСКИ

В продаже всегда имеются готовые пельмени, приготовленные из самых лучших продуктов.

Пельмени, купленные или домашнего приготовления (см. стр. 202), опустить в кипящую подсоленную воду и варить 5-6 минут. После этого пельмени вынуть шумов-

кой на блюдо, полить маслом или сметаной и сейчас же подать на стол.

Многие предпочитают есть пельмени по-сибирски, поливая их острым соусом (горчица, смешанная с уксусом, лучше виноградным).

Очень вкусны поджаренные пельмени: готовые или сделанные дома пельмени надо отварить в подсоленной воде (кипятить их надо в этом случае не более 2-3 минут), затем вынуть пельмени шумовкой из воды и поджарить в масле на сковороде сначала одну сторону, потом другую.

На 1 1/2 стакана пшеничной муки и 300-400 г говядины со свиной- 1 яйцо, 1 головку лука, 1/4 стакана сметаны или 1-2 ст. ложки масла.

МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА

Промытое мясо (мякоть) пропустить через мясорубку и слегка поджарить на сковороде; добавить мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, немного бульона или воды и тушить на слабом огне под крышкой 15-20 минут. Отдельно поджарить очищенный и промытый картофель, нарезав ломтиками и посолив; поджаренный картофель разложить тонким слоем на сковороде, поверх картофеля положить слой поджаренного мясного фарша, разровнять, залить взбитыми с молоком яйцами и поставить в духовой шкаф на 5-10 минут для запекания.

При подаче к столу посыпать запеканку мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 300 г говядины (мякоти)-500 г картофеля, 3 яйца, 1-2 головки лука, 1 ст. ложку томат-пюре, 1/4 стакана молока, 2 ст. ложки масла.

КАБАЧКИ С МЯСОМ

Приготовить фарш, как для голубцов. Кабачки очистить, разрезать каждый поперек на 4-5 кусков, сердцевину с зернами вынуть ложкой; после этого уложить подготовленные кабачки на противень или сковороду, предварительно смазанные жиром, и начинить плотно

фаршем чуть выше краев. Томат-пюре прокипятить с маслом, добавить сметану и стакан воды, размешав в ней предварительно муку. Кабачки посолить, залить полученной подливкой и поставить запекать в духовой шкаф на 30-40 минут. При подаче на стол посыпать укропом.

На 200 г мяса (мякоти)-2 кабачка, 1/3 стакана риса или пшена, 1 головку лука, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложку муки и 1 ст. ложку масла.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, 1/2 стакана воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 минут. Затем добавить поджаренный лук, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности - примерно 10 минут. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить. Одновременно мясные продукты (мясо вареное, мясные консервы, колбасу, сосиски) нарезать маленькими ломтиками, слегка поджарить с луком, добавить нарезанные огурцы, каперсы, 2-3 ст. ложки бульона, накрыть крышкой и прокипятить в течение нескольких минут.

Половину тушеной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту положить приготовленное мясо с гарниром, покрыть остальной капустой, обровнять, посыпать сухарями, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 10-15 минут. При подаче на стол солянку можно украсить ветками зелени петрушки, маслинами, брусникой и др.

На 200 г готовых мясных продуктов- 1 кг квашеной капусты, 2 соленых огурца, 2 головки лука, 3 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку каперсов и 2-3 ст. ложки масла.

СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ

МЯСНОЙ СОК (для жареного мяса)

Мясо, поджаренное порционными кусками, переложить на блюдо, а на сковороду или в неглубокую кастрюлю, в которой жарилось мясо, подлить немного мясного бульона или воды и прокипятить; полученный сок процедить сквозь сито и полить им мясо, уложенное на блюдо.

Если мясо жарилось крупным куском (телятина, баранина, свинина или тушка птицы), то по окончании жарения слить жир и, подлив вместо него немного бульона или воды, прокипятить 1-2 минуты. Полученный сок процедить сквозь сито и полить им мясо или птицу, уложенные на блюдо.

СОУС КРАСНЫЙ (для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и др.)

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томат-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне в течение 20-30 минут. По окончании варки прибавить в соус соль, 1-2 ст. ложки вина (мадеры или портвейна) и процедить сквозь сито.

На 1 ст. ложку муки - по 1 шт. моркови, петрушки, лука (некрупных), 1 ст. ложку томат-пюре и 1 1/2 ст. ложки масла.

СОУС ТОМАТНЫЙ

(для жареного мяса, рубленых котлет, мозгов, жаренных с сухарях, и др.)

Очищенные корни и лук нарезать и поджарить с одной столовой ложкой масла и неполной столовой ложкой муки, затем добавить томат-пюре, размешать, развести стаканом мясного бульона и проварить на слабом огне в течение 8-10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, столовую ложку острого томатного соуса, кусочек масла и тщательно перемешать до полного соединения с соусом, после чего процедить сквозь сито.

На 1/2 стакана томат-пюре-1 неполную ст. ложку муки, по 1 шт. некрупных моркови, петрушки и лука и по 1 ст. ложке острого томатного соуса и масла.

СОУС ЛУКОВЫЙ ОСТРЫЙ

(для жареного и тушеного мяса, печенки, рубленых котлет)

Одну столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла и развести 2 стаканами бульона. Лук репчатый (2 головки) очистить, мелко изрубить и поджарить на масле. После этого добавить 2 ст. ложки томат-пюре, соль, перец и еще раз прожарить; затем влить 2-3 ст. ложки уксуса, уварить до густоты сметаны и, добавив рубленых корнишонов, соединить с соусом и кипятить в течение 5 минут.

БЕЛЫЙ СОУС

(для отварных кролика, телятины, баранины и кур)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном, полученным от варки кролика, курицы, баранины или телятины, и варить на слабом огне в течение 5-10 минут. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, положить по вкусу соль, кусочек масла и перемешать.

На 1 ст. ложку муки-1 1/2 стакана бульона, 1 яичный желток и 2 ст. ложки масла.

БЕЛЫЙ СОУС С КАПЕРСАМИ **(для отварной телятины, баранины, кролика, кур)**

Приготовить белый соус, как указано выше, и добавить в него 1 1/2 ст. ложки мелких каперсов.

СОУС С ХРЕНОМ **(для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка)**

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести стаканом горячего бульона, полученного при варке мясных продуктов, добавить сметану и варить на слабом огне в течение 5-10 минут. Одновременно подготовить хрен: в маленькую кастрюлю или на сковороду положить по 2 ст. ложки сливочного масла и тертого хрена и слегка прожарить. Затем влить 1-2 ст. ложки (в зависимости от крепости) уксуса и

такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый листик, 5-8 горошин черного перца (или 1/10 шт. стручкового) и поставить на огонь для того, чтобы выпарить жидкость. Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить и, сняв с огня, посолить, прибавить кусочек масла и размешать.

На 1 ст. ложку муки - 2 ст. ложки натертого хрена, 1/2 стакана сметаны, по 2 ст. ложки уксуса и масла.

СОУС СМЕТАННЫЙ **(для битков и котлет, печенки, жареной дичи)**

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5-10 минут. По окончании варки в соус прибавить соль, кусочек масла и перемешать.

На 1/2 стакана сметаны - по 1 ст. ложке муки и масла.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ (для печенки, котлет и битков)

Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджарить до светло-желтого оттенка, развести стаканом горячего мясного бульона, прибавить сметану и варить на слабом огне 5-10 минут. Одновременно на сковороде поджарить в масле мелко нарезанный лук, который перед окончанием варки положить в соус. После этого соус снять с огня, прибавить соль и готовый соус «Южный» или «Любительский».

На 1/2 стакана сметаны - 1 ст. ложку муки, 1 головку лука, 1/2 ст. ложки соуса «Южный» и 1 1/2 ст. ложки масла.

СОУС ИЗ БРЮКВЫ

300 г брюквы очистить, сварить до полной готовности и протереть. Затем положить в нее 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки масла и варить до густоты. После этого брюкву охладить, вбить в нее белок, растереть до пышности, влить лимонный сок, положить лимонную цедру и снова растереть. Подавать соус к жареному и тушеному мясу, к дикой и домашней птице.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ

Подготовка тушки курицы для варки или жарения

Для приготовления блюд из домашней птицы идут главным образом куры, утки, гуси, индейки, а из дичи - рябчики, куропатки, тетерева, глухари, фазаны.

Домашняя птица большею частью поступает в продажу мороженой и ошипанной, но непотрошенной, немороженная птица продается обязательно потрошенной или полупотрошенной, а дичь - рябчики, куропатки, тетерева, фазаны - в пере.

Кур для жарения можно брать молодых; старых можно использовать для варки и для приготовления рубленых котлет.

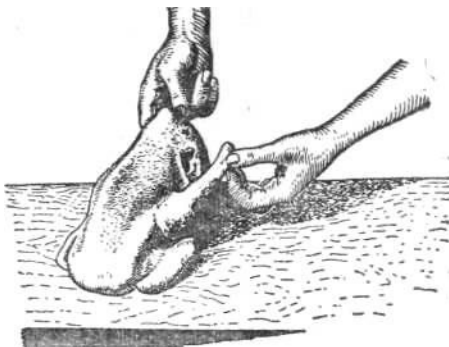
Ошипывать птицу следует, начиная с шеи. Чтобы не повредить кожи при выдергивании перьев, надо кожу растягивать возможно сильнее пальцами левой руки: разрывы портят внешний вид птицы и способствуют высыханию ее при обжаривании.

Ошипанную тушку птицы надо опалить для удаления оставшегося пуха; предварительно следует расправить тушку так, чтобы не было складок кожи, обсушить ее полотенцем и натереть мукой. Необходимо следить, чтобы тушка не закоптилась.

После опаливания отрубить шею и лапки и осторожно выпотрошить, стараясь не раздавить желчный пузырь. Выпотрошенную тушку тщательно промыть, не оставляя внутри сгустков крови. Необходимо также уда-

лить пеньки перьев, которых особенно много бывает у гусей и уток.

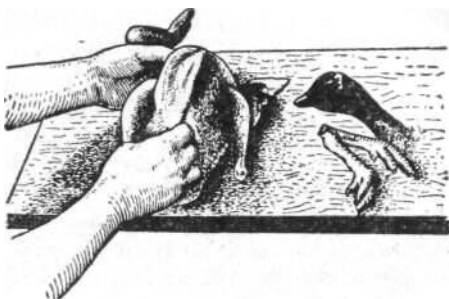
Жарить птицу можно как на сковороде, так и в неглубокой кастрюле или в гусятнице с разогретым маслом. Продолжительность жарения для отдельных видов домашней птицы различна в зависимости от ее возраста и величины. Чтобы образовалась румяная корочка, кур и цыплят желательно перед обжариванием смазать сметаной.



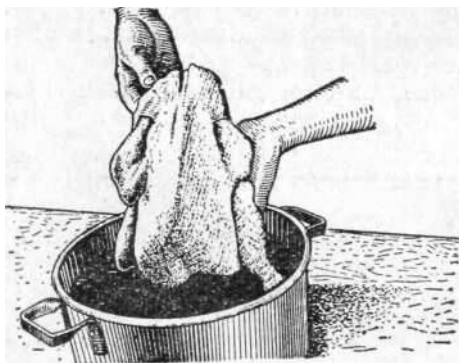
Тушку курицы перед опаливанием надо расправить, чтобы не было складок кожи.



После опаливания отрубить шею и лапки.



Осторожно выпотрошить курицу, стараясь не раздавить желчный пузырь.



Промыть тушку и заправить ножки в кармашек, а крылышки подогнуть к спинке.

Перед подачей на стол готовую птицу разрубают на порционные куски. Сначала тушку рубят вдоль по грудке на две части, а затем отделяют ножки от филейчиков. Филейчики и ножки, в свою очередь, можно разделить на части, причем разрубка производится также вдоль филейчиков или ножек.

Для приготовления горячих блюд из птицы можно использовать консервы «Куриное филе», «Рагу куриное» и др.

В тех случаях, когда старую курицу желательно все же приготовить в жареном виде, ее предварительно варят. Сваренную курицу обжаривают в сухарях или в натуральном виде. Для обжаривания в сухарях курицу разрубают на куски, которые обваливают сначала в муке, а затем, смочив разведенным яйцом, - в сухарях. При изготовлении в натуральном виде поверхность (кожицу) вареной курицы смачивают сметаной и обжаривают на хорошо разогретом жире, что дает возможность получить румяную корочку.

КУРЫ ИЛИ ЦЫПЛЯТА ПАРОВЫЕ

Подготовленную сырую курицу или цыпленка положить в кастрюлю, добавить очищенные, промытые и разрезанные корни и лук, залить мясным бульоном или водой на $\frac{3}{4}$ высоты тушки,

посолить и, закрыв кастрюлю крышкой, поставить варить. Варка курицы продолжается 1 -1 1/2 часа, цыпленка - 30-40 минут.

По окончании варки курицы или цыпленка приготовить соус. Для этого 1 1/2 ст. ложки муки слегка прожарить с таким же количеством масла, развести 1 1/2-2 стаканами бульона, полученного при варке птицы, размешать и проварить в течение 5-10 минут. Если цыпленок небольшой, то количество муки и масла уменьшают. Полученный соус процедить, прибавить чайную ложку лимонного сока (или лимонной кислоты), по вкусу - соль, кусочек сливочного масла и тщательно размешать до полного соединения масла с соусом. Еще вкуснее получается соус, если в него при варке добавить 1/2 стакана белого виноградного вина.

При подаче на стол курицу или цыпленка разрубить на части, уложить на подогретое блюдо и залить приготовленным соусом. На гарнир можно подать стручки фасоли, заправленные маслом, отварной рис или отварной картофель.

В соус можно добавить белые грибы или шампиньоны в отваренном виде, нарезанные ломтиками.

На 1 курицу или цыпленка -1 1/2 ст. ложки муки, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 головку лука и 2 ст. ложки масла.

КУРИЦА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

Свернутую курицу разрубить на части, уложить на блюдо и залить белым соусом. На гарнир дать отварной рис, заправленный маслом.

Это блюдо готовится в тех случаях, когда варится куриный бульон, используемый для приготовления первого блюда; для соуса берется только часть бульона,

причем в этот соус лимонная кислота не добавляется; кроме того, он должен быть густым.

На 1 курицу - 2 ст. ложки муки и 2 ст. ложки масла.

КУРИЦА ОТВАРНАЯ С КИЗИЛОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

Подготовленную и промытую курицу отварить до готовности, бульон слить (процедить), а курицу нарезать на порции.

После этого промытый изюм и кизил (без косточек) положить в кастрюлю и залить горячим процеженным бульоном настолько, чтобы только покрыть бульоном ягоды, добавить сахар и, накрыв кастрюлю крышкой, варить 5-10 минут.

При подаче на стол сваренную курицу уложить на середину блюда и полить кизиловой подливкой.

На 1/2 курицы весом 500-600г. -100г. свежего кизила, 50 г изюма и 1 ст. ложку сахара.

ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ

Подготовить тушки цыплят, посолить и обжарить со всех сторон на разогретой сковороде или в неглубокой кастрюле с маслом. После обжаривания цыплят поставить в духовой шкаф.

При отсутствии духового шкафа подлить на сковороду 1-2 ст. ложки воды, накрыть крышкой и дожарить цыплят на слабом огне в течение 20-30 минут.

Готовых цыплят разрубить на части, уложить на блюдо, полить прокипяченным соком, полученным при жарении, и украсить веточками зелени петрушки или салата. Отдельно можно подать салат - зеленый или из овощей и фруктов, салат картофельный или из салатного сельдерея.

Таким же способом можно приготовить молодую курицу.

На 1 цыпленка - 2 ст. ложки масла.

ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ, В СУХАРЯХ

Подготовленных цыплят опустить в кипящую подсоленную воду и сварить до готовности; затем вынуть, дать стечь воде, цыплят разрубить на 2-4 части, посолить мелкой солью, обвалять сначала в муке, а затем, смочив яйцом, в сухарях. После этого цыплят обжарить до образования на них румяной корочки, погружая в разогретый жир на 8-10 минут.

Обжаренных цыплят вынуть из жира, переложить на блюдо с бумажной салфеткой и украсить листиками зелени петрушки.

Отдельно можно подать зеленый салат, огурцы, красную капусту или салат из свежих или замороженных овощей и фруктов.

На одного среднего цыпленка - 5 ст. Ложек жира (жира берется столько, чтобы можно было погрузить в него тушку, но фактически расход жира не превышает указанного), 1/2 стакана сухарей, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо.

ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ, С ПОМИДОРАМИ И КАБАЧКАМИ

Подготовленного цыпленка разрезать на 4 части, надрезать сухожилия суставов ножек и крылышек, расправить их и слегка отбить тыжкой. После этого посолить, посыпать перцем, положить кожей вниз в разогретую с маслом неглубокую кастрюлю и обжарить. Затем перевернуть, обжарить другую сторону, прибавить две столовые ложки сметаны, накрыть кастрюлю крышкой и цыплят дожарить на слабом огне в течение 10-15 минут. Отдельно поджарить помидоры, разрезанные пополам, и кабачки, очищенные и нарезанные кружочками. При подаче на стол готовых цыплят уложить на подогретое блюдо и загарнировать кружками обжаренного кабачка и помидора, полить процеженным соком, полученным при жарении, и посыпать зеленью петрушки или укропом.

ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ

Подготовленную выпотрошенную среднего размера тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел, продев его наискось тушки (от ножки к крылышку), и жарить над раскаленными углями (без пламени) в течение 20-30 минут. Во время жарения тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами и свежими или консервированными помидорами.

Отдельно можно подать соус «ткемали» (см. ниже).

Таким же способом можно приготовить рябчика, куропатку и другую мелкую дичь. Куропатку перед жарением надо разрезать вдоль по грудке, не прерывая спинки.

СОУС «ТКЕМАЛИ» (ИЗ СЛИВ)

Промытые кислые сушеные сливы отварить в воде. Отвар процедить и сливы (без косточек) протереть сквозь сито, развести отваром до густоты жидкой сметаны, добавить толченый чеснок, соль, молотый перец, мелко нарезанную зелень кинзы или укроп, дать закипеть, после чего охладить.

Соус «ткемали» подают к цыпленку на вертеле, а также к шашлыку, филе и др.

КУРЫ ЖАРЕННЫЕ, В СУХАРЯХ

Курицу сварить и разрубить на части. Затем каждый кусочек посолить, обвалять сначала в муке, а затем, смочив разведенным яйцом, - в сухарях и обжарить на масле в течение 8-10 минут. Когда на поверхности кусков курицы образуется равномерная румяная корочка, уложить их на блюдо, полить маслом и украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать зеленый салат, огурцы или салат из овощей и ломтики лимона.

Таким же способом можно жарить и цыплят.

На 1 курицу-1/2 стакана сухарей, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 4-5 ст. ложек масла.

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР

Подготовленную тушку курицы промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. После этого в кастрюлю положить мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, 1/2 стакана мясного бульона, соль, перец; кастрюлю закрыть крышкой и тушить 1 1/2 часа на слабом огне.

Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры.

При подаче на стол на каждый кусок курицы положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

Таким же способом можно приготовить чахохбили из баранины, которую надо нарубить по 3-4 кусочка на порцию.

На одну курицу (или 500 г баранины) - 2 головки лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложку уксуса, 2 ст. ложки вина (портвейн, мадера) и 2-3 ст. ложки масла.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ

Подготовленную индейку посолить со всех сторон, положить на сковороду спинкой вверх, полить растопленным маслом, прибавить 1/2 стакана воды и поставить жарить в не слишком жаркий духовой шкаф. Во время жарения индейку необходимо поливать с ложки образовавшимся на противне соком и поворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон (жарится индейка от 1 до 2 1/2 часов, в зависимости от величины).

По окончании жарения индейку снять, слить жир, добавить стакан мясного бульона или воды, прокипятить и процедить.

В тех случаях, когда индейку готовят не целой туш-кон, а половинками, после обработки и подготовки ее жарят на сковороде.

При подаче на стол индейку надо разрубить сначала на две половины, затем каждую половину на 4-8 кусков и уложить на подогретое блюдо, полив соком и украсив ветками зелени петрушки или листиками салата. На гарнир можно дать печеные яблоки или жареный картофель. Отдельно подать зеленый салат, огурцы, маринованные фрукты и ягоды.

Таким же способом жарят и кур, причем жарение в зависимости от величины курицы, продолжается 1-1 1/2 часа.

ГУСЬ ИЛИ УТКА ЖАРЕННЫЕ, С ЯБЛОКАМИ

Подготовленного гуся нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевин и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся

положить спинкой на сковороду, добавить 1/2 стакана воды и поставить в духовой шкаф жариться. Во время жарения гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует 1 1/2- 2 часа.

Из готового гуся удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить на яблоки.

Таким же способом готовят и утку с яблоками. Гусь и утка, не фаршированные яблоками, жарятся так же. На гарнир к ним могут быть даны печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

На одного гуся- 1-1 1/2 кг антоновских яблок, 2 ст. ложки масла; на одну утку - 750 г яблок.

РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ

Хорошо очищенные и промытые потроха домашней птицы посолить и слегка обжарить на сковороде, после чего посыпать мукой и жарить еще несколько минут. Затем обжаренные потроха сложить в неглубокую кастрюлю, залить 2 стаканами бульона или воды, добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне.

Через 1/2 часа после начала тушения добавить очищенные, нарезанные дольками и обжаренные картофель и овощи (морковь, петрушку, лук), перец и лавровый лист. Все это осторожно перемешать и снова поставить тушить на 1/2 часа.

На 500 г потрохов - 600 г картофеля, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1 головку лука, 1/2 стакана томат-пюре, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ

Курицу опалить, выпотрошить и промыть. Отделить вместе с кожей мякоть от костей, пропустить через мясорубку, затем добавить замоченный в молоке белый хлеб, вторично пропустить через мясорубку, положить немного разогретого масла, посолить и тщательно вымешать. Полученный фарш разделить в виде небольших котлет и обвалять в сухарях. Подготовленные котлеты обжарить на масле с обеих сторон на разогретой сковороде, примерно в течение 4-5 минут, пока не образуется слегка подрумяненная корочка.



После этого сковороду с котлетами поставить на 5 минут в духовой шкаф или накрыть крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне. При подаче на стол готовые котлеты уложить на блюдо и полить растопленным маслом. На гарнир можно подать различные овощи: зеленый горошек, фасоль, цветную капусту, предварительно сваренные и заправленные маслом, а также жареный картофель.

Оставшиеся кости курицы и потроха использовать для варки бульона.

На одну курицу, весом около 1 кг- 100 г хлеба белого, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сухарей, 4-5 ст. ложек масла.

РЯБЧИК, КУРОПАТКА, ТЕТЕРЕВ ЖАРЕННЫЕ

Подготовленного рябчика, куропатку или тетерева посолить, положить в кастрюлю с разогретым маслом и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Потом тушку перевернуть на спинку и поставить в духовой шкаф на 15-25 минут (тетерев жарится 35- 45 минут). Во время жарения тушку надо поливать с ложки жиром. Когда птица будет готова, вынуть ее и разрубить вдоль на две части. Тетерева разрубает на 4-6 частей. На гарнир можно дать жареный картофель или набор овощей, зеленый салат, красную капусту, маринованные фрукты и ягоды.

На 1 тетерева, рябчика, куропатку-1-2 ст. ложки масла.

ВАЛЬДШНЕП, БЕКАС, ЧИРОК, ПЕРЕПЕЛ ЖАРЕННЫЕ

Подготовленную дичь слегка посолить, положить в разогретую с маслом неглубокую кастрюлю или на сковороду и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки; после этого кастрюлю поставить в духовой шкаф или же покрыть крышкой и дожарить на слабом огне, периодически поливая дичь маслом, на котором она жарится. Время жарения вальдшнепа, бекаса и чирка 20-25 минут, перепела 10-15 минут. Готовую дичь вынуть из кастрюли и положить на разогретое блюдо, уложив на ломтики хлеба, поджаренного в масле (ломтики хлеба нарезать в виде квадратов толщиной 1 -1 1/2 см, сделав в середине небольшое углубление). Сверху дичь покрыть ломтиками поджаренного шпига и полить процеженным соком,

полученным при жарении, и растопленным маслом, с боков украсить ветками зелени петрушки. Отдельно подать зеленый салат, салат из фруктов или из сельдерея.

КРОЛИК ЖАРЕНЫЙ

Кролика обмыть, разрубить на части, посолить и положить в неглубокую кастрюлю или на сковороду, добавив 2-3 ст. ложки масла, и со всех сторон слегка обжарить. После этого поставить кастрюлю в духовой шкаф или в печь и жарить кролика до полной готовности, через каждые 10-15 минут поливая соком и переворачивая с одной стороны на другую. Жарение продолжать 30-40 минут. Когда кролик будет готов, его надо разрубить на порции, уложить на блюдо, а в кастрюлю подлить несколько ложек бульона или воды и прокипятить. Полученный сок процедить и полить им кролика. На гарнир подать жареный картофель, картофельное пюре, отварной рис или гречневую кашу.

КРОЛИК В БЕЛОМ СОУСЕ

Кролика хорошо обмыть, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить горячей водой с таким расчетом, чтобы вода только покрыла мясо. Когда вода закипит, снять накипь, посолить и положить очищенные и промытые морковь, лук, петрушку, 5-8 горошин перца (или 1/10 шт. стручкового) и лавровый лист (1-2 листика) и при слабом кипении варить 40-60 минут. Готового кролика вынуть из кастрюли, разрубить на порции, положить на блюдо и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке кролика.

На гарнир дать отварной картофель или картофельное пюре, рис, заправленный маслом.

На одного кролика - по 1 шт. моркови, петрушки и лука.

ЗАЯЦ ТУШЕНЫЙ, В СМЕТАНЕ

Зайца разрубить на части (почечную, окорочка, лопатки), срезать пленки, промыть, сложить в миску, залить холодной водой с добавлением уксуса (стакан уксуса на 1 л воды) и оставить в таком

виде на 2-3 часа для маринования. После этого куски зайца вынуть из маринада, положить на противень или сковороду, посолить, прибавить очищенные нарезанные корни и лук, полить маслом и поставить жарить в горячий духовой шкаф, пока не образуется румяная корочка. Во время жарения надо периодически поливать зайца с ложки соком, образовавшимся на противне. По окончании жарения разрубить зайца на порционные куски, сложить в неглубокую кастрюлю, залить соусом, приготовленным из сметаны и сока, закрыть крышкой и поставить в духовой шкаф на 25-30 минут для тушения.

Применяют и другой способ. Зачищенные части зайца нарубают на порционные куски, держат в маринаде 1 -1 1/2 часа, после чего обжаривают куски на сковороде с маслом, затем укладывают в кастрюлю.

Для приготовления соуса-сметану и сок, полученный при жарении зайца, влить в кастрюлю, посолить, поставить на огонь, дать закипеть, затем прибавить 2 ст. ложки муки, предварительно поджаренной с маслом и разведенной 1 стаканом бульона или воды, и, непрерывно помешивая, проварить в течение 3-4 минут. После этого соус процедить в посуду с зайцем. При подаче на стол переложить зайца на блюдо вместе с соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом. На гарнир дать картофель отварной или жареный.

Особенно вкусным бывает заяц, если его перед жарением нашинговать. Для этого свиной шпик нарезается брусочками длиной 4-5 см и толщиной 0,5 см, в мякоти зайца делают деревянными колышками проколы, в которые вставляются брусочки шпика.

На одного зайца весом около 3 кг - по 2 шт. моркови и петрушки, 2 головки лука, 1 стакан уксуса, 2 стакана сметаны, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла.

ОВОЩИ И ГРИБЫ

Подготовка овощей для варки, жарения или тушения

В овощах имеются необходимые для организма питательные вещества: углеводы, белки, минеральные соли и витамины. Овощи не содержат такого большого количества белков, как продукты животного происхождения, и практически не содержат жиров, но они значительно богаче минеральными солями и витаминами.

Кроме того, овощи, благодаря наличию в них органических кислот и эфирных масел, обладают приятным вкусом и позволяют разнообразить пищу.

Некоторые овощи, как, например, салат, редис, помидоры, огурцы, идут в пищу в сыром виде, но в большинстве случаев овощи варят (в воде или на пару), тушат, жарят или запекают. Из овощей можно приготовить большое количество разнообразных блюд, отличающихся высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью.

Овощи прежде всего надо тщательно промыть, так как обычно они загрязнены землей, затем очистить. Картофель, морковь, свеклу и другие корнеплоды чистят острым ножом, срезая по возможности только кожуру. Для этого при очистке овощей рекомендуется пользоваться специальным желобковым ножом.

Очищать овощи рекомендуется незадолго до приготовления блюда, так как заранее очищенные они теряют аромат и увядают; картофель, оставленный очищенным без воды, быстро темнеет.

Для предохранения от потемнения очищенный картофель надо класть в холодную воду.

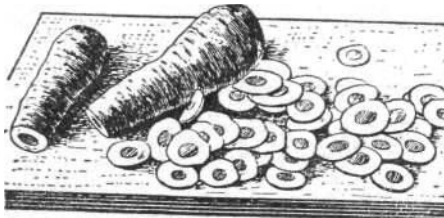
После очистки овощи нужно снова промыть в холодной воде, а затем нарезать (ломтиками, брусочками, соломкой, кубиками и т. п.).

Овощи, особенно приготовленные в отварном виде, рекомендуется подавать с каким-либо соусом. Соусы придают овощам приятный вкус.

КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ПОСЛЕ ОЧИСТКИ МОЖНО НАРЕЗАТЬ РАЗЛИЧНО



Ломтиками.



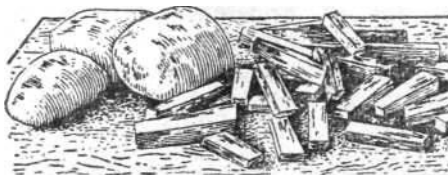
Кружочками.



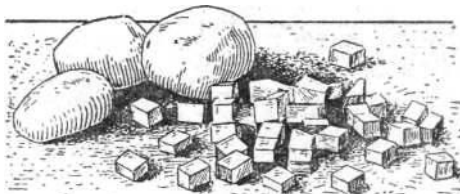
Мелкой соломкой.



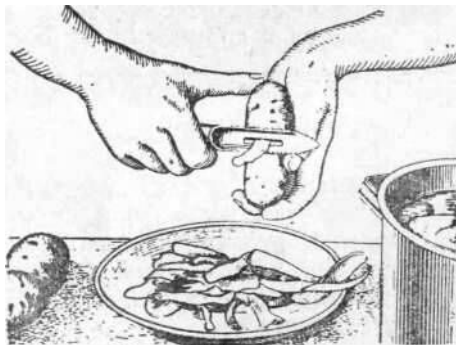
Крупной соломкой.



Брусочками.



Кубиками.



При очистке картофеля и овощей рекомендуется пользоваться желобковым ножом.

ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ

Варить овощи можно в воде или на пару. Воду для варки нужно наливать в таком количестве, чтобы она лишь покрывала овощи. Размер посуды должен соответствовать количеству овощей.

Для варки на пару более всего подходит кастрюля со вставной сеткой. Если же такой кастрюли нет, можно варить в обычной кастрюле под крышкой, поместив в нее дуршлаг. При варке на пару на дно кастрюли нужно подлить немного воды, из которой при нагревании образуется пар. Варка овощей на пару, по сравнению с варкой в воде, имеет свои преимущества и недостатки. Преимуществом является меньшее выщелачивание из овощей минеральных веществ. Кроме того, овощи, сваренные на пару, по вкусу и аромату более приближаются к свежим, чем овощи, сваренные в воде. К недостаткам нужно прежде всего отнести большую продолжительность варки.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Картофель очистить, промыть, залить горячей водой и поставить варить. Как только вода закипит, положить соль и продолжать варку еще 20 минут, пока картофель не делается мягким.

При этом нужно следить, чтобы картофель не переварился.

Как только картофель будет готов, слить воду, кастрюлю накрыть крышкой и в таком виде оставить

на слабом огне на 5-10 минут для отсушки. Готовый картофель переложить на горячее блюдо. Отдельно подать масло.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Сварить картофель так же, как указано выше. После отсушки в кастрюлю с картофелем положить масло, добавить зелень петрушки или укроп, перемешать путем встряхивания и переложить на тарелку.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ, В СМЕТАНЕ

Очищенный молодой картофель сварить в подсоленной воде, воду слить, положить сметану, масло и, встряхивая, перемешать. Сверху посыпать нарезанным укропом или зеленью петрушки.

На 1 кг картофеля - 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложку масла.

КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ПАРУ

В кастрюлю со вставной сеткой влить 3-4 стакана воды, положить очищенный целый или разрезанный на 2-4 части картофель, слегка посыпать мелкой солью и, плотно закрыв кастрюлю крышкой, поставить на сильный огонь. Как только вода закипит, убавить нагрев и варку продолжать при слабом кипении. Варится картофель на пару примерно 25-30 минут. Картофель, сваренный на пару, особенно хорош для приготовления картофельного пюре и котлет.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, проварить 10 минут в воде, после чего слить воду, залить картофель горячим молоком и варить еще 20- 30 минут. Необходимо следить, чтобы картофель не пригорел, для этого варку надо производить на слабом огне.

В готовый картофель положить масло, встряхнуть и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 1 кг картофеля - 2 стакана молока и 2 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬ С ВИНОМ

Положить в кастрюлю масла, перца, соли, рубленых петрушки и лука, немного муки; налить бульона, стакан вина или более, смотря по количеству приготавливаемого соуса; поставить этот соус на огонь, прибавить в него сваренный и нарезанный ломтиками картофель; варить соус до густоты.

КАРТОФЕЛЬ СО ШПИКОМ

Поджарить в кастрюле маленькие кусочки шпика, положить 1/2 ложки муки, дать ей подрумяниться; размешивая, прибавить перец и немного соли, пучок петрушки, тмин, лавровый лист; налить бульона или воды, дать прокипеть 5 минут; затем положить в кастрюлю хорошо очищенный, нарезанный кусочками сырой картофель; когда сварится картофель, снять жир и подавать к столу.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Очищенный и промытый картофель сварить, слить воду, кастрюлю же с картофелем еще некоторое время подержать на легком огне или в духовом шкафу, чтобы остаток воды испарился. После этого, не давая картофелю остыть, протереть его сквозь сито или размять деревянным пестиком, добавить масло, соль и, помешивая, постепенно подливать горячее молоко. Картофельное пюре подается как самостоятельное блюдо или как гарнир к ветчине, языку, котлетам, сосискам и другим мясным блюдам.

На 1 кг картофеля-1 стакан молока, 2 ст. ложки масла.

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

В молочном соусе могут быть приготовлены различные овощи: картофель, морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа и др. Овощное блюдо в молочном соусе можно приготовить из одного или нескольких видов овощей. В последнем случае овощи смешивают.

Овощи предварительно нужно очистить, вымыть, нарезать кубиками, дольками или ломтиками, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг или сито для того, чтобы стекла вода. Затем овощи переложить в кастрюлю, залить горячим молочным соусом и перемешать. Молочный соус для заливки овощей по густоте должен напоминать сметану. Для его приготовления достаточно взять столовую ложку пшеничной муки и 25 г масла на 1 кг овощей. Муку слегка поджарить с маслом, развести 1 1/4 стакана горячего молока, добавить соль и варить 10-15 минут.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Капусту очистить от листьев и отрезать кочерыжку близ разветвления кочана. Очищенный кочан положить на 30 минут в холодную подсоленную воду. После этого капусту обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить соль, закрыть крышкой и поставить варить. Варка цветной капусты, в зависимости от величины кочана, продолжается от 20 до 30 минут.

Готовность капусты можно определить так: если конец ножа свободно входит в кочерыжку, то капуста готова. Сваренную капусту вынуть шумовкой и положить на сито, дать стечь воде и затем поместить кочерыжкой вниз на блюдо.

Кругом кочана поместить веточки зелени петрушки. К цветной капусте отдельно в соуснике подать растопленное сливочное масло или соус (сухарный, яично-масляный или яичный с вином).

КАПУСТА СО СЛИВКАМИ

Очень белый кочан капусты варить почти до готовности в воде с солью, вынуть, откинуть на решето, разрезать на несколько частей. Положить в кастрюлю масло, соль, белый перец, ложку муки, налить сливки, положить капусту и варить до готовности.

МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ

Очищенную морковь нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, чтобы она покрыла морковь лишь на половину, добавить соль, сахар, 1/2 ст. ложки масла и варить под крышкой в

течение 20-30 минут. Затем заправить морковь маслом, переложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки, сверху положить гренки, приготовленные из белого хлеба.

Таким же способом можно приготовить кольраби, брюкву и репу, причем репу нужно предварительно ошпарить в кипятке и воду слить.

На 1 кг овощей - 1/2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки масла.

МОРКОВЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Очищенную морковь нарезать дольками, положить в кастрюлю, подлить немного бульона или воды, добавить 1/2 ст. ложки масла, соль и сахар, накрыть и тушить 20- 30 минут. Подготовленную таким образом морковь залить горячим молочным соусом и осторожно перемешать. Так же может быть приготовлена репа, зеленый горошек, стручки фасоли и спаржа. При этом репу нужно нарезать дольками, ошпарить горячей водой и затем отварить. Стручки фасоли нарезать ромбиками, а спаржу - столбиками и сварить.

На 500 г моркови - 1/2 ст. ложки муки, 2/3 стакана молока, 1 чайную ложку сахара и 1 ст. ложку масла.

ЗЕЛЕНЬЙ ГОРОШЕК В МАСЛЕ

Зеленый горошек вылущить из стручков и сварить в подсоленном кипятке. Варить надо на сильном огне 10-15 минут. Сваренный горошек откинуть на сито, дать стечь воде, а затем переложить в кастрюлю, добавить масло (кусочками), сахар и, встряхивая, перемешать. После этого горошек уложить горкой в подогретый салатник или на глубокое блюдо и подать на стол. Если взять для приготовления консервированный горошек, то его надо выложить из банки в кастрюлю, прогреть, а затем откинуть на сито и заправить маслом.

Свежемороженый горошек следует положить в кипящую воду и варить 5-7 минут, а затем откинуть на дуршлаг; перед подачей к столу заправить маслом.

Зеленый горошек можно приготовить с яйцом и гренками. Яйца в этом случае варят в мешочек, очищают и кладут сверху заправленного горошка. Гренки надо приготовить из белого хлеба, нарезанного в виде треугольников. Эти кусочки хлеба замочить в молоке, добавив в него яйцо, сахар, и обжарить на масле.

На 500 г стручкового гороха - 1 чайную ложку сахарного песка, 2 ст. ложки масла.

СТРУЧКИ ФАСОЛИ И ГОРОХА В МАСЛЕ

Стручки гороха очистить от жилок и сварить в кипящей подсоленной воде. Для сохранения зеленой окраски варить нужно в открытой просторной посуде, поддерживая сильное кипение. Сваренные стручки откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, после чего переложить в кастрюлю и заправить маслом, а по желанию и сахаром.

Стручки фасоли, очистив от жилок, разрезать вдоль или нарезать в виде ромбиков, сварить так же, как стручки гороха, и заправить маслом, солью и перцем.

ТЫКВА ОТВАРНАЯ

Тыкву очистить от кожицы и зерен, нарезать кусочками, залить горячей подсоленной водой и, закрыв кастрюлю крышкой, варить 15-20 минут. Сваренную тыкву можно подать с маслом, сметаной или с сухарным соусом.

ТЫКВА С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

1 кг тыквы мелко нарезать, залить водой (1/2 стакана) и варить до мягкости; затем налить в тыкву литр молока, положить вымытый рис (1/2 стакана) и варить еще 30 минут. После этого тыкву с рисом охладить, вбить 4 яйца, влить 3-4 ст. ложки разогретого масла, положить 1/2 стакана сахара, выложить в смазанную маслом форму и запечь.

КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ ОТВАРНАЯ

Для варки в початках пригодна только молодая кукуруза, так называемая молочная. Початки кукурузы очистить от листьев и волокон и сварить в подсоленной воде. Готовую кукурузу переложить на блюдо. Отдельно подать сливочное масло.

Початки кукурузы можно варить и не очищая от листьев, снимая их лишь перед подачей к столу.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА С МАСЛОМ

Консервированную кукурузу вместе с соком переложить в кастрюлю, поставить на огонь и хорошо прогреть, пока сок не закипит.

При подаче на стол кукурузу откинуть на дуршлаг, после чего переложить в подогретый салатник или глубокое блюдо.

На 1 банку консервированной кукурузы в зернах - 2 ст. ложки сливочного масла.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА В ТОМАТЕ

Кукурузу откинуть на дуршлаг, затем переложить на сковороду, добавить мелко нарезанный и слегка поджаренный лук, томат-пюре, соль, сахар, все это перемешать и прокипятить в течение 5 минут.

При подаче на стол подготовленную кукурузу уложить на тарелку горкой и посыпать мелко нарезанным зеленым луком, зеленью петрушки или укропом.

На одну банку консервированной кукурузы - 1 головку лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 чайную ложку сахара и 2 ст. ложки масла.

КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА С ЯБЛОКАМИ И ГРЕНКАМИ

Кукурузу откинуть на дуршлаг, а затем переложить на сковороду, добавить мелко нарезанный и слегка поджаренный лук, томат-пюре, соль, сахар, перемешать и прокипятить в течение 5 минут. Одновременно нужно обмыть яблоки, разрезать их на дольки, удалить сердцевину и испечь в духовом шкафу. Из белого хлеба приготовить гренки.

При подаче на стол подготовленную кукурузу уложить на блюдо горкой, вокруг, вперемежку с гренками, поместить яблоки, а в центре - букетик из зелени петрушки.

На 1 банку консервированной кукурузы в зернах -

1 головку лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 яблока, 1 чайную ложку сахара, 10-12 гренков из белого хлеба и

2 ст. ложки масла.

ШПИНАТ С ГРЕНКАМИ

Листики шпината перебрать, промыть в холодной воде, сложить в кастрюлю, подлить немного воды и сварить на сильном огне под крышкой.

Сваренный шпинат протереть и одновременно приготовить молочный соус, который смешать со шпинатом, добавив соль, сахар, немного мускатного ореха в порошке, после чего все хорошо прогреть.

Для приготовления гренков белый хлеб нарезать небольшими ломтиками, замочить в молоке, смешанном с яйцом и сахаром, и обжарить на масле до образования румяной корочки.

При подаче на стол готовый шпинат выложить на круглое блюдо или в глубокую тарелку и добавить по краям в виде гарнира гренки.

На шпинат можно положить также очищенные яйца, сваренные в мешочек.

На 1 кг шпината - 1 ст. ложку муки, 1 1/4 стакана молока (для молочного соуса) и 1-2 ст. ложки масла.

КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Промытые кочешки брюссельской капусты варить в подсоленном кипятке на сильном огне в открытой кастрюле 10 минут. В отдельной посуде приготовить соус: растопить масло, всыпать мелко нарезанные стебли сельдерея без зелени и слегка прожарить (2-3 минуты). Затем всыпать муку, снова прожарить и постепенно влить горячее молоко и 1/2 стакана отвара. Полученный соус проварить в течение нескольких минут, после чего положить в него брюссельскую капусту и посолить.

При желании капусту можно посыпать сверху сухарями, сбрызнуть маслом и зарумянить в духовом шкафу.

На 500 г брюссельской капусты - 25 г сельдерея, 1 ст. ложку муки, 1/2 стакана молока и 2 ст. ложки масла.

АРТИШОКИ ОТВАРНЫЕ

В пищу идут только доньшки артишоков и основания их листьев,

верхушки же листьев несъедобны.

Приготавливать артишоки следует так:

отрезать у них стебель у самого основания и срезать твердые части листьев.

Доньшко артишока в том месте, где отрезан стебель, натереть лимоном, чтобы оно не потемнело. Ручкой столовой ложки из середины артишоков удалить сердцевину.

Приготовленные артишоки промыть, сложить в кастрюлю в один ряд, залить горячей водой в таком количестве,

чтобы вода только покрыла артишоки, посолить и варить в закрытой кастрюле 10-15 минут. Готовность артишоков можно определить острием ножа: если

нож свободно входит в мякоть артишока, он готов. Готовые артишоки переложить на сито доньшками вверх, дать стечь

воде, затем поместить их на блюдо, на которое предварительно положить сложенную конвертом салфетку.

Артишоки надо класть в один ряд, украсить их веточками зелени.

К артишокам подать соус яичный с вином или яично-масляный.

К артишокам подать соус яичный с вином или яично-масляный.

К артишокам подать соус яичный с вином или яично-масляный.

К артишокам подать соус яичный с вином или яично-масляный.

К артишокам подать соус яичный с вином или яично-масляный.



СПАРЖА ОТВАРНАЯ

Спаржу отобрать по возможности ровную, острым ножом осторожно снять с нее кожицу, стараясь не сломать головку, которая составляет самую вкусную часть спаржи. Очищенную спаржу промыть, связать в пучок (8-10 шт.), ровно обрезать и варить в подсоленной воде на сильном огне 20-25 минут. Спаржа хороша только тогда, когда она не переварена, иначе она теряет аромат и

становится водянистой. Как только головки станут мягкими, спаржа готова. Готовую спаржу нужно переложить на сито и дать стечь воде, после чего спаржу можно класть на блюдо, покрытое салфеткой. Пучок спаржи следует развязать, накрыть его краями салфетки и в таком виде подать к столу. Отдельно дать яичный соус с вином, или яично-масляный, или сухарный.

ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ

Жарить овощи можно двумя способами: на обычной сковороде с небольшим количеством жира и в глубокой посуде, погружая овощи в разогретый жир.

Для быстрого образования корочки при обжаривании овощи, особенно картофель, необходимо хорошо от-сушить на салфетке.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Картофель можно жарить сырой или предварительно сваренный. Более сочным и вкусным картофель бывает при жарении в сыром виде, для чего требуется несколько больше времени, чем для вареного.

Вареный картофель нужно нарезать ломтиками, положить нетолстым слоем на разогретую с маслом сковороду, добавить соль и обжарить, перемешивая, на сильном огне в течение 5-10 минут. Готовый картофель посыпать зеленью петрушки или укропом.

Сырой картофель жарится так же, как и вареный, но его можно также жарить, погружая в разогретый жир. В этом случае картофель нарезают ломтиками, брусочками или соломкой. После этого картофель промыть, обсушить на салфетке и, опустив в горячий жир, жарить, помешивая, до образования румяной корочки, 10-15 минут. Готовый картофель вынуть шумовкой и положить на сито или дуршлаг и посолить.

Картофель, жаренный в масле, можно подать на завтрак или ужин с огурцами, помидорами или использовать на гарнир к жареному мясу, котлетам, к жареной рыбе.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ, С ЯЙЦОМ

Очищенный и сваренный картофель нарезать ломтиками и обжарить на масле. Яйца отбить в кастрюлю, добавить молоко, соль и хорошо размешать. Обжаренный картофель залить яйцами и запечь.

На 1 кг картофеля -3 яйца, 1 стакан молока и 2 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить минут на десять для отсушки. Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком.

В полученное пюре добавить столовую ложку масла, желтки яиц, тщательно вымесить и разделить котлеты. При разделке обваливать котлеты в муке или сухарях, а затем обжарить с обеих сторон на масле. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

На 1 кг картофеля - 2 яйца, 1/2 стакана муки, 4 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Картофель подготовить так же, как для картофельных котлет. Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный поджаренный лук, соль, перец и смешать. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обваливать в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать грибной соус. Соус приготовить на грибном отваре, добавив в него сметану или томат-пюре. Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

На 1 кг картофеля - 100 г сухих грибов, 2 головки лука, 2 яйца, 1/2 стакана толченых сухарей, 4 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ

Очищенный сырой картофель быстро, во избежание потемнения, измельчить на терке, положить в кастрюлю или миску, добавить дрожжи, разведенные в 1/4 стакана

теплой воды, посолить, всыпать муку (можно добавить одно яйцо). Все это хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Выпекать оладьи надо на сильно разогретой с маслом сковороде. Подавать горячими со сметаной или маслом.

На 500 г картофеля - 1/2 стакана муки, 25 г дрожжей, 2 ст. ложки масла.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ЖАРЕНАЯ, С СУХАРИМИ

Сварить цветную капусту, разобрать на небольшие кочешки и обжарить на сковороде с маслом. Перед подачей на стол капусту обсыпать поджаренными сухарями, встряхнуть и положить на блюдо.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

Капусту очистить, мелко нашинковать и сложить в кастрюлю. Туда же влить горячее молоко, поставить кастрюлю на плиту, накрыть крышкой и тушить до готовности примерно 30-40 минут. В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу, непрерывно помешивая, чтобы не получались комки, и продолжать тушить еще 5-10 минут. После этого кастрюлю снять с огня, в капусту добавить яичные желтки, соль, хорошо вымешать и охладить. Из охлажденной массы приготовить котлеты, смочить их в яичном белке, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон. Котлеты подать к столу с молочным или сметанным соусом.

На 1 кг капусты - 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сухарей и 3 ст. ложки масла.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

Очищенную и промытую морковь тонко нарезать ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, залить горячим молоком, добавить столовую ложку масла, сахар, соль, накрыть крышкой и тушить до готовности на среднем огне, помешивая, чтобы морковь не пригорела. Когда морковь будет готова, посыпать ее манной крупой и, помешивая, варить на слабом огне 8-10 минут. Затем морковь снять с огня, положить в нее яичные желтки, хорошо вымешать и охладить. Из охлажденной массы приготовить котлеты, смочить яичным белком, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон. Готовые котлеты подать к столу со сметанным или молочным соусом.

На 1 кг моркови - 1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сухарей, 1 чайную ложку сахара и 3 ст. ложки масла.

КОТЛЕТЫ ОВОЩНЫЕ

Очищенные и промытые морковь и брюкву тонко нашинковать, сложить в кастрюлю, подлить горячего молока и добавить столовую ложку масла, сахар и соль, накрыть крышкой и поставить на плиту тушить. Через 15 минут в эту же кастрюлю положить нашинкованную капусту, а затем очищенную и нарезанную тыкву или кабачки и все это тушить до готовности примерно 15- 20 минут. Когда овощи будут готовы, всыпать в кастрюлю манную крупу и варить 8-10 минут, все время помешивая, чтобы не было комков. После этого поставить кастрюлю на стол, положить яйца и соль, хорошо вымешать и охладить. В остальном поступать так же, как и при изготовлении котлет из моркови.

На 1 кг овощей (200 г моркови, 200 г брюквы, 300 г тыквы или кабачков, 300 г капусты) - 1 1/2 стакана молока, 1/2 стакана манной крупы, 3 яйца, 1/2 стакана сухарей, 1 чайную ложку сахара и 3 ст. ложки масла.

КОТЛЕТЫ ИЗ БРЮКВЫ

1 кг брюквы очистить от кожицы, разрезать на куски, залить горячей водой и дать постоять 10-15 минут. Затем слить воду, сложить брюкву в кастрюлю, налить кипящую воду и варить до мягкости; после этого брюкву пропустить через мясорубку, посолить, вбить в нее 4 яйца, положить 2 ст. ложки растопленного масла, истолченные белые сухари (200 г), мускатный орех и все это хорошо выбить; из полученной массы разделить котлеты, обсыпать их сухарями и жарить на масле.

К котлетам приготовить соус: вымытый изюм (1 стакан) сложить в кастрюлю, налить 2-3 стакана воды, положить 2 ст. ложки масла, 1/2 стакана сахара и варить

15 минут (с момента закипания; затем добавить в соус 1/2 стакана сметаны, столовую ложку муки, размешать и вскипятить).

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ

Капусту очистить, вырезать кочерыжку и варить в подсоленной воде до готовности. Затем капусту переложить на сито, дать стечь воде, разобрать на отдельные листья, толстые стебли слегка размягчить, отбивая тупкой, или срезать ножом. Каждый лист сложить в виде конверта, обвалять в муке, смочить в яйце, обвалять в сухарях и с обеих сторон обжарить на масле. При подаче на стол уложить шницели на блюдо, отдельно подать сметану или сметанный соус.

На 1 кг капусты - 1/2 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана сухарей и 3 ст. ложки масла.

ПОМИДОРЫ ЖАРЕННЫЕ

Отобрать зрелые цельные помидоры, обмыть в холодной воде, разрезать поперек на две части, посыпать солью и перцем. Для обжаривания помидоры уложить разрезом вверх на сковороду, разогретую с маслом. Как только наружная сторона обжарится, помидоры перевернуть и слегка обжарить со стороны разреза.

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ

Для жарения надо выбирать некрупные кабачки с мелкими зернами. Кабачки очистить, нарезать ломтиками толщиной примерно 1 см, посолить, обвалять с муке и обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Если после обжаривания кабачки окажутся жестковатыми, их надо покрыть крышкой и в таком виде оставить на слабом огне 5-10 минут.

Готовые кабачки можно залить сметаной и дать прокипеть или же сметану подать отдельно.

ТЫКВА ЖАРЕНАЯ

Очищенную тыкву нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом до готовности. К тыкве можно подать сметану и масло

ТЫКВА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Ломтики нарезанной тыквы обжарить, уложить на сковороду, залить молочным соусом средней густоты, посыпать сухарями, смазать маслом и поставить в духовой шкаф.

На 1 кг тыквы - 1 стакан молока, 1 ст. ложку муки, 2 чайные ложки сухарей, 2 ст. ложки масла.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОМ

Баклажаны обмыть, срезать концы, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалить с обеих сторон в муке и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать кольцами и тоже обжарить на масле. Готовые баклажаны переложить на блюдо, чередуя их с жареным луком, а на сковороду, где жарились баклажаны, положить сметану, томат-пюре, смешать, дать прокипеть и затем этим соусом залить баклажаны.

На 2 баклажана - 2 головки лука, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложку томат-пюре и 3 ст. ложки масла.

ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЖАРЕННЫЙ

Лук нарезать тонкими ломтиками, которые затем разнять на кольца и жарить на сковороде с маслом в разогретом жире, все время помешивая, пока лук не приобретет золотистого оттенка. Готовый лук вынуть шумовкой на сито или дуршлаг и посолить. Приготовленный таким образом лук подают как гарнир для жареного мяса.

ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

В протертый горячий вареный картофель добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло и хорошо перемешать. Переложить половину всей массы на сковороду, смазанную маслом, разровнять, положить на нее слой поджаренного лука и накрыть остальной

частью массы, снова разровнять, смазать сметаной или сбрызнуть маслом, поставить в горячий духовой шкаф и запекать 20-25 минут. К запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус.

На 1 кг картофеля - 2 яйца, 3 головки лука, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

Подготовить картофельное пюре так же, как и для запеканки без мяса. Отделив половину картофельного пюре, положить его ровным слоем на сковороду, подмазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху на этот слой положить мясной фарш, на него - оставшееся пюре, разровнять, смазать яйцом и запекать в духовом шкафу 20-30 минут. Для приготовления фарша может быть использовано любое мясо: говядина, телятина, свинина, домашняя птица, а также печенька, легкое или сердце. Вареное или тушеное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить, добавить поджаренный лук, соль, молотый перец и все смешать. На бульоне или соке, полученном при тушении или варке мяса, может быть приготовлен красный соус, которым при подаче на стол поливают запеканку, или подают ее отдельно.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ

Картофель приготовить так же, как для запеканки. Для фарша овощи нарезать в виде соломки и тушить их до готовности. Сняв с огня, добавить в них соль, сырые яйца и размешать. Подготовленное картофельное пюре разложить тонким слоем (приблизительно 2 см) на влажную салфетку, на середину поместить фарш.

Края картофеля (при помощи салфетки) плотно соединить, придав форму рулета, который переложить швом вниз на противень, подмазанный маслом. Смазать яйцом или сметаной, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в горячий шкаф на 25-30 минут, чтобы рулет подрумянился.

Готовый рулет разрезать на порции, уложить на блюдо и полить растопленным маслом. К рулету можно подать сметанный или молочный соус.

Этот же рулет можно фаршировать мясом с луком или яйцами, а также рисом с грибами и луком.

ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ С СУХАРИМИ

1/2 кг моркови вымыть, сварить до мягкости, очистить и протереть. В морковное пюре всыпать истолченные просеянные сухари (100 г); одновременно желтки от 6 яиц, 1/2 стакана сахара и подогретое масло (100 г) растереть до пышности (в течение получаса). Затем в растертые желтки положить морковное пюре, нарезанные цукаты или изюм, перемешать, добавить соль и взбитые белки и размешать, после чего осторожно выложить в смазанную маслом форму и запекать в течение полутора часов.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ

200 г лапши отварить, дать стечь воде. Тыкву (1 кг) нарезать лапшой, посолить и поджарить в растопленном масле (жарить, не покрывая крышкой); затем смешать с лапшой, вбить 4 яйца, всыпать 1/4 стакана сахара, корицу, перемешать и запечь.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Очищенную цветную капусту варить до готовности примерно в течение 20-30 минут, затем выложить на сито и дать стечь воде. Капусту переложить на сковороду кочерыжкой вниз, залить молочным соусом средней густоты, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в горячий духовой шкаф на 10-15 минут для запекания.

На 1 кочан цветной капусты - 1 стакан молока, 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку натертого сыра и 1-2 ст. ложки масла.

БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Кочан капусты разобрать на отдельные листья и варить в подсоленной воде в течение 30 минут. После этого откинуть на сито, отжать и каждый лист сложить в виде конверта. Подготовленную капусту обжарить на масле, залить молочным соусом, посыпать натертым сыром,

сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу (10- 15 минут).

На 1 кг капусты-1 стакан молока, 1 ст. ложку муки и столько же натертого сыра, 3 ст. ложки масла.

ШПИНАТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ

Перебранный и промытый шпинат нарезать и отварить в подсоленной воде; затем откинуть отваренный шпинат на сито или дуршлаг и дать стечь воде, после чего переложить шпинат на сковороду с подогретым маслом, слегка обжарить его, разровнять на сковороде, залить яйцами, взбитыми с молоком, и запечь в духовом шкафу. При подаче на стол посыпать сверху зеленью петрушки или укропом.

На 1/2 кг свежего шпината - 1/3 стакана молока, 3- 4 яйца, 2 ст. ложки масла.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ШПИНАТА И ЛАПШИ

1 кг шпината отварить, отжать от воды, пропустить через мясорубку, смешать с лимонным соком и цедрой, вбить 5 яиц, всыпать

1/4 стакана сахара и сильно выбить. Лапшу (200 г) отварить в соленой кипящей воде, воду слить и промыть лапшу холодной водой. Затем лапшу смешать со шпинатом, положить 2 ст. ложки масла, разровнять и запечь. Подавать со сливками,

ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ, СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с шинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1 - 2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25-30 минут. В картофель можно положить 1 - 2 ст. ложки сметаны. При подаче на стол удалить ветки

петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное для супа.

На 750 г картофеля - 500 г свежих грибов, 1-2 головки лука, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки масла.

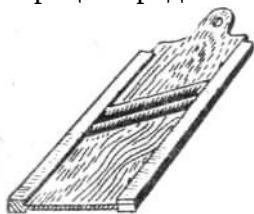
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ, С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Очищенный картофель нарезать крупными кубиками или дольками. Лук нашинковать и поджарить на масле. Копченую грудинку нарезать небольшими ломтиками. Все эти продукты сложить в кастрюлю, залить водой настолько, чтобы вода покрыла их, добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 40-50 минут.

На 500 г картофеля- 100 г копченой грудинки, головку лука, 1 ст. ложку томат-пюре и столько же масла.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, 1/2 стакана воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 минут. Затем добавить поджаренный лук, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и продолжать тушить до готовности примерно 10 минут. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.



Доска для шинкования капусты.

Свежую капусту можно заменить квашеной, но в этом случае не нужно добавлять уксус. На 1 кг капусты - 2 головки лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложку уксуса, 1 ст. ложку сахара, столько же муки и 3 ст. ложки масла.

СВЕКЛА ТУШЕНАЯ. В СМЕТАНЕ

Очищенную и обмытую свеклу, а также морковь, петрушку или сельдерей нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить масло, влить уксус и немного воды, перемешать и тушить под крышкой до готовности, следя, чтобы овощи не пригорели. Когда овощи будут готовы (обычно тушение продолжается 45-60 минут), положить муку, хорошо размешать, добавить сметану, соль, сахар, лавровый лист, снова вымешать и кипятить еще 10 минут.

На 500 г свеклы - по 1 шт. моркови, петрушки или сельдерея, по 1 чайной ложке уксуса и сахара, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

Очищенную морковь нарезать кружочками или дольками, положить в кастрюлю, залить наполовину водой, посолить, прибавить 1 ст. ложку масла, накрыть крышкой и тушить 20-30 минут. Заправить морковь мукой, смешанной с остальным маслом, и тушить еще 5-10 минут.

На 1 кг моркови - 2 чайные ложки муки, 2 ст. ложки масла.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ, С РИСОМ

Нарезанную кружочками морковь положить в кастрюлю, добавить промытый рис, 1 ст. ложку масла, залить водой или молоком, накрыть крышкой и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

На 1 кг моркови- 1 1/2-2 ст. ложки риса, 2 ст. ложки масла.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

Для рагу могут быть использованы различные овощи, в зависимости от сезона - морковь, репа, брюква, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук и картофель, Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками, мелкий лук оставить целыми головками. Морковь, репу, брюкву тушить, капусту и фасоль отварить в воде, картофель и

лук обжарить на сковороде с маслом. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром от тушеных или отварных овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат-пюре и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, 3-4 шт. гвоздики, кусочек корицы, закрыть кастрюлю крышкой и тушить 15-20 минут. При подаче на стол овощи посыпать зеленью петрушки.

На 500 г картофеля - 3 моркови, 2 репы, 2 головки лука, 2 помидора или 2 ст. ложки томат-пюре, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки и 2 стакана мясного бульона.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ

Готовится так же, как и рагу из одних овощей, с добавлением сваренной фасоли.

На 1 стакан фасоли - 800 г овощей и картофеля, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.

КОЛЬРАБИ ТУШЕНАЯ

Кольраби очистить, нарезать небольшими ломтиками, посолить, обвалять в муке и слегка обжарить на масле. После этого кольраби

положить в кастрюлю, добавить немного перца, корицы и влить сметану, смешанную с томат-пюре. Тушить кольраби под крышкой на слабом огне 40 минут, при подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 500 г кольраби - 1 ст. ложку муки, 1 стакан сметаны и по 2 ст. ложки томат-пюре и масла.

БАКЛАЖАНЫ ТУШЕННЫЕ, В СМЕТАНЕ

Баклажаны очистить, обмыть, нарезать ломтиками, положить в горячую подсоленную воду на 5 минут, затем откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, обвалять в муке и обжарить. После этого баклажаны положить в кастрюлю, залить сметаной и тушить 30- 40 минут. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 2 баклажана - 1 ст. ложку муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла.

ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Для фарширования можно использовать различные овощи: кабачки, баклажаны, помидоры, репу, перец и другие. Подготовленные овощи можно начинить различными фаршами: мясным, крупяным, грибным или овощным. Нафаршированные овощи после укладки на сковороду тушат или запекают в духовом шкафу. Готовые овощи можно подать политыми маслом, сметаной или соусом (молочным, сметанным или томатным),

Приготовление фарша (количество продуктов рассчитано примерно на фарширование 1 кг овощей)

Мясной фарш. Обмытое мясо нарезать, пропустить через мясорубку, обжарить на сковороде с маслом, после чего вторично пропустить через мясорубку, прибавить мелко нарубленный поджаренный лук и сок, получившийся при жарении мяса, а также соль, перец, зелень петрушки или укропа и все это смешать. Для приготовления мясного фарша можно использовать и вареное мясо, которое нужно также пропустить через мясорубку. В этом случае отдельно поджарить лук, добавить в него чайную ложку муки, снова

прожарить, развести 2- 3 ст. ложками бульона, дать ему вскипеть, смешать с мясом, положить соль, перец, зелень петрушки или укроп.

На 500 г мяса (мякоти) - 1-2 головки лука и 3 ст. ложки масла.

Фарш мясной с рисом. Обмытое мясо нарезать, пропустить через мясорубку, смешать с отварным рассыпчатым рисом и мелконарубленным поджаренным луком, добавив соль и перец.

На 500 г мяса (мякоти) - 1/2 стакана риса, 1 головку лука и 3 ст. ложки масла.

Фарш из риса с грибами. Рис промыть, сварить и откинуть на дуршлаг или сито. Свежие грибы, очищенные и промытые, положить на 5 минут в кипящую воду, а затем откинуть на сито, промыть, мелко нарубить и прожарить на масле. Если вместо свежих грибов будут взяты сухие, то их нужно предварительно сварить, а затем изрубить, а также поджарить на масле. Сваренный

рис смешать с грибами, добавить поджаренный лук, соль и перец..

На стакан риса - 2 головки лука, 500 г свежих грибов (или 50 г сухих) и 3 ст. ложки масла.

Фарш грибной. Грибы очистить, промыть, залить кипящей водой, в которой оставить их на 5 минут, а затем откинуть на сито и промыть. После этого грибы изрубить, прожарить на масле, добавить томат, довести до кипения и смешать с мелко нарубленным поджаренным луком, солью и перцем.

На 500 г свежих грибов -2 головки лука, 2 ст. ложки томат-пюре и 3 ст. ложки масла.

Фарш овощной. Очищенные и промытые овощи нарезать соломкой и поджарить на масле, добавить нарезанные дольками помидоры и еще раз прожарить в течение примерно 5 минут. После этого положить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

На 5 шт. моркови, 3 шт. лука, 1 шт. петрушки или сельдерея и 2 помидора - 3 ст. ложки масла.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ

Для фарширования надо взять небольшой цельный кочан капусты, очистить верхние его листья, вырезать кочерыжку и положить в кипящую подсоленную воду. Когда капуста сварится настолько, что

листья не будут ломаться, вынуть ее из воды и положить на сито, чтобы вода стекла. Для приготовления фарша мясо обмыть, пропустить через мясорубку, смешать с замоченным в молоке хлебом и вторично пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить масло, соль и все хорошо вымешать. Когда капуста остынет, разнять листья, слегка посолить и переложить их фаршем, потом снова листья сложить, придав форму кочана, положить на сковороду, полить маслом, подлить бульон или воду и поставить на час в духовой шкаф.

За 15-20 минут по окончании запекания полить капусту сметаной. Готовый кочан переложить на блюдо, нарезать на куски и полить процеженным соусом, в котором тушилась капуста.

При желании мясной фарш можно заменить фаршем, приготовленным из риса, грибов и лука; в этом случае в фарш надо прибавить 2-3 сырых яйца.

На 1 кочан капусты средней величины - 500 г мяса (мякоти), 125 г белого хлеба, 3/4 стакана молока, 1 стакан сметаны и 3 ст. ложки масла.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Стручки зеленого сладкого перца обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблем и вычистить семена. Подготовленный таким образом перец положить в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, затем выложить на сито и дать стечь воде. После этого наполнить подготовленным заранее фаршем (из мяса, риса и овощей), уложить в один-два ряда в кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и томат и тушить под крышкой в духовом шкафу или на огне 30-40 минут. При подаче на стол полить сметанным соусом.

Перец можно подать к столу как в горячем, так и в холодном виде. В последнем случае перец должен быть приготовлен на растительном масле.

СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ

Свеклу промыть, испечь, а затем очистить и чайной ложкой выбрать сердцевину. Подготовленную таким образом свеклу

наполнить мясным фаршем с рисом, положить на сковороду, смазанную маслом, и запекать в духовом шкафу 15-20 минут. Перед подачей на стол свеклу залить сметаной, снова поставить на несколько минут в духовой шкаф и затем переложить на блюдо и залить образовавшимся соусом.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Для фарширования лучше всего кабачки брать некрупные. Их надо очистить от кожуры, срезать концы, ложкой вычистить семена. После этого промыть, наполнить фаршем (мясным, крупяным, грибным или овощным) и со всех сторон обжарить на масле. Затем кабачки переложить в глубокую посуду, подлить туда бульон или сметану, закрыть крышкой и тушить 30- 40 минут. При подаче на стол кабачки переложить на блюдо, нарезать и полить соусом, полученным при тушении.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить кочан в подсоленный кипяток и варить 10-20 минут. После этого кочан капусты выложить на сито, дать стечь воде, разобрать на отдельные листья, которые разложить на столе. Стебли листьев надо размягчить тяпкой или срезать ножом. На подготовленные таким образом листья капусты положить овощной фарш и завернуть его в листья, придавая голубцам продолговатую форму. Голубцы обжарить на сковороде с маслом, сложить в неглубокую кастрюлю, добавить сметану, томат-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь или в горячий духовой шкаф на 30-40 минут. Во время тушения голубцы надо несколько раз поливать соусом. Готовые голубцы переложить на блюдо и полить соусом, в котором они тушились.

На 1 кг капусты - 3-4 шт. моркови, 2-3 головки лука, по 1 шт. петрушки и сельдерея, 2 помидора, 1 стакан сметаны, по 2 ст. ложки томат-пюре и масла.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

Баклажаны промыть, срезать концы, сделать вдоль небольшой надрез, через который чайной ложкой удалить семена. После этого баклажаны опустить на 5 минут в кипящую подсоленную воду, наполнить подготовленным овощным или грибным фаршем, уложить на сковороду или противень, смазанный жиром, залить сметаной и запекать в духовом шкафу примерно 1 час.

РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ МАННОЙ КАШЕЙ

Репу очистить от кожуры, промыть, залить горячей водой и сварить до полумякости. Из приготовленной репы вынуть середину и сварить, после чего протереть сквозь сито, смешать с предварительно сваренной на молоке манной кашей, добавить сахар и масло. Подготовленным фаршем наполнить репу, уложить ее на подмазанную жиром сковороду, посыпать натертым сыром, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 20-25 минут.

Репу можно фаршировать не только манной кашей, но и мясом.

На 10 шт. репы средней величины - 1/4 стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 ст. ложку сахара, 25 г сыра и 3 ст. ложки масла.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

Для фарширования надо брать помидоры средней величины. Обмыть их в холодной воде, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину с семенами, не нарушая целости помидоров.

Подготовленные помидоры посолить, посыпать перцем и наполнить фаршем.

Для приготовления фарша мясо мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить сваренный рассыпчатый рис, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и перец.

Наполненные фаршем помидоры, положить на сковороду, смазанную маслом; можно посыпать их натертым сыром. Затем сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу (15-20 минут). Готовые помидоры переложить на блюдо, полить сметанным соусом и посыпать зеленью петрушки или укропом.

На 8 помидоров - 200 г мяса (мякоти), 1/4 стакана риса, 1 головку лука, 2-3 ст. ложки масла.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ

Отобрать 1 кг крупного картофеля, хорошо промыть его, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Затем очистить картофель, срезать боковину с одной стороны и вынуть середину. Мясо (300 г) промолоть вместе с вынутым картофелем, вбить в него яйцо, добавить мелко нарезанный укроп, соль и душистый молотый перец; все это хорошо выбить. Полученным фаршем начинить картофель и закрыть его боковинками. Уложить картофель плотно в котелок, влить в него бульон или воду и тушить до готовности. Заправить томатом, мукой и сметаной.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЕЛЬДЬЮ

1 кг картофеля приготовить, как указано в рецепте «Картофель, фаршированный мясом». Мякоть, вынутую из середины, промолоть с очищенной сельдью, добавить

2 мелко нарезанные луковицы, душистый перец, лавровый лист в порошок, сырое яйцо и сметану; все это сильно выбить. Полученным фаршем начинить картофель, обжарить в масле, залить сметаной и запечь в горячей печи.

БРЮКВА, ФАРШИРОВАННАЯ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

1 кг брюквы испечь, срезать кожицу, вынуть из середины мякоть и порубить. Белые маринованные грибы (300 г) вымыть, порубить и поджарить в масле с двумя мелко нарезанными луковицами. Поджаренные грибы смешать с рубленой мякотью брюквы и начинить ими брюкву.

Фаршированную брюкву облить маслом, покрыть крышкой и поставить в горячую печь на 1/2 часа. Затем влить стакан густой сметаны и зарумянить сверху.

СОУСЫ К ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ

СОУС МОЛОЧНЫЙ (для котлет капустных или морковных и других блюдов)

1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно.

Полученный соус варить, непрерывно помешивая, 10 минут и по вкусу посолить.

На 1 ст. ложку муки-1 1/2 стакана молока, 1 ст. ложку масла.

СОУС СМЕТАННЫЙ

(для котлет картофельных, капустных, морковных и запеканок)

1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством масла и развести половиной стакана овощного отвара и 1 стакана сметаны.

Прокипятив в течение 5 минут, добавить по вкусу :соль и процедить.

На 1 стакан сметаны - по 1 ст. ложке муки и масла.

СОУС ГРИБНОЙ

(для картофельных котлет и запеканок)

Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в 3 стаканах холодной воды в течение 2-3 часов, а затем в этой же воде сварить без добавления соли.

1 ст. ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15-20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все вместе слегка прожарить, а затем переложить в соус, прибавить по вкусу соль и дать прокипеть.

На 50 г сухих грибов - 1 ст. ложку муки, 1 головку лука и 2 ст. ложки масла.

СОУС ТОМАТНЫЙ

(для картофельных пирожков, фаршированных овощных и других блюд)

Коренья и лук очистить, мелко нарезать и поджарить в масле, добавив во время жарения муку. После этого положить томат-пюре, размешать, развести 'стаканом воды (или мясным бульоном) и проварить на слабом огне 5-10 минут. После окончания варки соус протереть, посолить по вкусу, положить в него кусочек сливочного масла и размешать.

На 1/2 стакана томат-пюре- 1/2 ст. ложки муки, по 1/2 шт. моркови, петрушки и лука, 1 ст. ложку масла.

СОУС С ЯЙЦОМ

(для рулета картофельного и капустных котлет)

Муку слегка прожарить на масле, развести бульоном и дать соусу покипеть 10-15 минут, после этого яичный желток развести в 1/4 стакана бульона или молока, влить в соус и размешать. Вместо желтка в соус можно добавить рубленое вареное яйцо.

На 1 ст. ложку муки - 1 яйцо и 1 ст. ложку масла.

СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ

(для цветной капусты, спаржи, артишоков)

В кастрюлю влить 2 ст. ложки холодной воды, отбить 2 яичных желтка, тщательно отделив их от белков, добавить соль и взбить венчиком: поставить кастрюлю на огонь или водяную баню и, постепенно подкладывая по маленькому куску сливочного масла, непрерывно помешивать, не допуская не только кипения, но и сильного нагревания. На каждый желток надо положить 75 г сливочного масла. Как только соус загустеет, прибавить по вкусу лимонный сок.

СОУС ЯИЧНЫЙ С ВИНOM **(для цветной капусты, спаржи, артишоков)**

Желтки яиц растереть с сахарной пудрой, прибавить цедру, срезанную с лимона, и, подливая вино, взбивать смесь венчиком. Кастрюлю со смесью поставить на слабый огонь или водяную баню и продолжать взбивать до загустения; при этом нельзя допускать кипения. По окончании варки цедру лимона вынуть, а в готовый соус прибавить по вкусу лимонный сок.

На 3 яичных желтка - 3 ст. ложки сахарной пудры, 3/4 стакана белого столового вина, 1/4 лимона.

СОУС СУХАРНЫЙ **(для цветной капусты и спаржи)**

В разогретое масло всыпать мелко истолченные сухари и, поставив кастрюлю на огонь, дать сухарям зарумяниться; можно также сначала сухари поджарить на сковороде без масла, а затем смешать их с растопленным маслом.

На 2 ст. ложки сухарей - 3-4 ст. ложки масла.

Для приготовления грибных блюд используют белые, подберезовики, подосиновики, шампиньоны, сморчки, маслята, лисички, опенки. У белых грибов, а также у подосиновиков и подберезовиков ножки надо очистить от земли и тонко срезать с них кожицу, отделив шляпку

от ножки, а затем промыть и ошпарить горячей водой.

У шампиньонов ножки надо очистить от земли, а со шляпок снять тонкую пленку; затем шампиньоны положить в кастрюлю с холодной водой, добавить немного лимонной кислоты, чтобы предохранить грибы от потемнения. Потом шампиньоны надо переложить в другую чистую кастрюлю, залить горячей водой, добавить лимонную кислоту и кипятить 20 минут.

Сморчки и лисички надо перебрать, ножки очистить от земли, промыть и кипятить 10 минут. Затем снова промыть ножки, а со шляпок снять пленку, затем промыть, нарезать и обжарить.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать; затем положить сметану, прокипятить, посыпать тертым сыром и запечь.

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропом.

Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, нарезать и прожарить. В остальном поступить так же, как и со свежими грибами.

На 500 г свежих грибов - 1/2 стакана сметаны, 25 г сыра, 1 чайную ложку муки и 2 ст. ложки масла.

СМОРЧКИ В СМЕТАНЕ

Корешки сморчков очистить от земли, после чего грибы промыть и положить на 10 минут в кипящую воду, затем снова промыть в холодной воде. Подготовленные грибы нарезать небольшими дольками, посолить, положить на сковороду и обжарить на масле; затем посыпать мукой, еще раз поджарить, добавить сметану, прокипятить и посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Готовые сморчки посыпать зеленью петрушки.

На 500 г сморчков - 1 стакан сметаны, 25 г сыра, 1 чайную ложку муки и 2 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Грибы (белые, шампиньоны, рыжики) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезав их затем крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. После этого посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить. Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 г свежих грибов - 3-4 ст. ложки муки, 2- 3 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОМ

Очищенные грибы промыть, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить на масле и смешать с отдельно поджаренным луком. При подаче на стол грибы посыпать зеленью петрушки или укропом. К готовым грибам при желании можно добавить жареный картофель.

На 500 г свежих грибов - 1 головку лука и 3 ст. ложки масла.

РЫЖИКИ ЖАРЕННЫЕ, СО СМЕТАНОЙ

1/2 кг грибов очистить от земли, тщательно промыть, откинуть на решето, дать стечь воде, положить на сковороду с растопленным маслом и жарить. Луковицу мелко нарезать и тушить в масле. Затем положить в грибы тушеный лук и продолжать тушить все вместе 40-

50 минут. После этого добавить в грибы 1/4 стакана сметаны и кипятить 10-15 минут; подавая на стол, посыпать грибы перцем и укропом.

БОРОВИЧКИ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОВОЙ ПОДЛИВКОЙ

1 кг свежих молодых боровичков вымыть, обсушить шляпки, посолить и жарить в течение 15 минут на сковороде с сильно нагретым маслом, часто помешивая; затем снять и поставить в теплое место. В разогретое масло положить нашинкованный лук (20 г), посолить его и тушить до мягкости, после чего добавить стакан сметаны, вскипятить и полученной подливкой залить грибы.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

Грибы (лисички, опенки, сыроежки) очистить, промыть и вскипятить в подсоленной воде. Откинув на дуршлаг, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить 2-3 ст. ложки мясного бульона, накрыть крышкой и тушить примерно 30 минут. При подаче на стол добавить рубленую зелень и размешать.

На 500 г свежих грибов - 3 ст. ложки масла.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, В СЛИВКАХ

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) очистить, промыть и ошпарить, а затем нарезать дольками, посолить и слегка обжарить. После этого сложить их в горшок или кастрюлю и залить кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связать, вложив в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, и положить в кастрюлю - в грибы. Грибы посолить, накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий шкаф на 1 час для тушения. Когда грибы будут готовы, связанную зелень вынуть, а грибы подать в той же посуде, в которой они тушились.

На 500 г грибов - 1 стакан сливок и 1 ст. ложку масла.

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

В запеченном виде можно приготовить разные грибы, но особенно вкусными получаются сморчки. Грибы очистить, промыть и положить на 5-10 минут в кипящую воду, после чего откинуть на дуршлаг и снова промыть в холодной воде (отвар в пищу не пригоден).

Нарезав ломтиками, поджарить грибы на разогретой сковороде с маслом. В конце обжаривания посыпать мукой, перемешать, влить сметану, дать прокипеть, а затем полить маслом (по желанию посыпать также тертым сыром) и запечь в духовом шкафу.

Подать запеченные грибы на той же сковороде горячими.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды, уксус и тушить около часа. За 15-20 минут до окончания тушения прибавить томат-

пюре, нарезанные дольками огурцы, сахар, соль, перец, лавровый лист.

Грибы (белые, подберезовики, рыжики и др.) очистить, промыть и положить на 10-15 минут в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить слоем на сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты. Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, поставить сковороду в духовой шкаф для запекания.

При подаче на стол на солянку можно положить ломтик лимона или маслины.

Грибную солянку можно приготовить также из квашеной капусты, не добавляя в этом случае уксуса. Свежие грибы можно заменить солеными или сушеными.

На 500 г свежих грибов - 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 головку лука, 2 ст. ложки томат-пюре, 1-2 чайные ложки сахара, 2 ст. ложки масла.

КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ БЛЮДА

Из круп можно приготовить различные каши, котлеты или биточки, запеканки.

Каши готовят в двух видах - рассыпчатую и вязкую. Рассыпчатую кашу готовят из цельной недробленной крупы (рис, перловая крупа, гречневая - ядрица) или крупнодробленной. Вязкую кашу (главным образом молочную) можно варить из любой крупы.

При варке каши очень важно соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости. Для рассыпчатой каши это соотношение постоянно, а для вязкой колеблется в зависимости от желательной густоты каши.

Перед заваркой крупу (пшено, рис и перловую) промывают два-три раза в холодной воде.

Особенно тщательно следует перед варкой промывать пшено, так как оно содержит мучку, придающую ему горьковатый привкус.

Если крупа сильно засорена, ее предварительно просеивают сквозь сито или перебирают. Ядрицу промывают в том случае, если в ней есть пыль. Ядрицу можно предварительно слегка обжарить.

Перловую крупу для ускорения варки целесообразно замочить на 3-4 часа.

Для варки рассыпчатых каш берется вода в таком количестве, чтобы крупа набухла. При недостатке воды каша получается суховатой, при излишке - вязкой.

Как правило, при заварке каши крупу нужно засыпать в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, изредка помешивая до загустения; затем, чтобы каша упрела, кастрюлю с кашей следует плотно накрыть крышкой и поставить на водяную баню или в духовой шкаф. Для различных сортов крупы продолжительность упревания разная. В очень жарком духовом шкафу каша может подгореть, в предупреждение чего кастрюлю с кашей ставят на сковороду с водой.

Соль при варке молочных каш кладут в молоко до закладки крупы, причем ее берут меньше, чем для каши, приготовляемой на воде. Для сладких каш соль берется в минимальном количестве, по вкусу.

КАШИ

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МАСЛОМ

В кастрюлю влить воду, посолить, вскипятить. В кипящую подсоленную воду засыпать гречневую крупу и, помешивая, варить до загустения в течение 15-20 минут. Когда каша загустеет, кастрюлю плотно накрыть крышкой и поставить на 3-4 часа для упревания.

На 2 стакана гречневой крупы-1 чайную ложку соли, 3 стакана воды и 2 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША ИЗ ПОДЖАРЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ

На сковороду положить 1 ст. ложку масла, растопить его и всыпать крупу. Сковороду поставить на плиту (на слабый огонь) или в духовку. Крупу, часто помешивая, надо держать на огне до тех пор, пока она не подрумянится. В кастрюлю влить 3 1/2 стакана воды, посолить ее и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать крупу и, изредка помешивая, варить до загустения. После этого кастрюлю плотно накрыть крышкой и поставить упревать на 1-1 1/2 часа.

В русской печи каша готовится несколько иначе.

Крупу, не поджаривая, засыпают в горшок, заливают 3 стаканами кипятка, солят, кладут 1 ст. ложку масла и ставят в печь к огню. Когда каша загустеет, ее нужно промешать, накрыть горшок крышкой и поставить в закрытую печь для упревания на 3-5 часов.

Горячую кашу перед подачей на стол нужно хорошо размешать и положить в нее 1-2 ст. ложки масла.

На 2¹/₂ стакана гречневой крупы (ядрицы) - 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЛОКОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу и хорошо ее охладить. Холодную кашу разложить в тарелки и залить молоком.

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы) - 2л молока, 1 чайную ложку соли.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО ШПИКОМ И ЛУКОМ

Свиной шпик нарезать мелкими кубиками и прожарить вместе с нарезанным репчатым луком. Поджаренный шпик с луком положить в готовую гречневую кашу и размешать.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЗГАМИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Мозги положить на 15 минут в холодную воду, затем, вынув из воды, снять пленку, поместить в кастрюлю и залить холодной водой. Воды надо влить столько, чтобы она лишь покрывала мозги. Положив соль, лавровый лист и перец, влить уксус и поставить мозги варить. Как только вода закипит, кастрюлю снять с огня и оставить мозги в этой же воде на 10-15 минут, после этого вынуть их из воды, нарезать тонкими ломтиками и поджарить на сковороде с маслом. Затем смешать с кашей и все вместе прожарить еще в течение нескольких минут.

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы)-300 г мозгов, 1 1/2 чайной ложки соли, 1 чайную ложку уксуса и 2-3 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЯЙЦОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, а затем каждую половину нарезать на тонкие ломтики. Нарезанные яйца

вместе с маслом положить в готовую гречневую кашу и размешать.

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы) -2 яйца, 1 чайную ложку соли и 2-3 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛИВЕРОМ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Ливер (легкое) промыть, положить в кастрюлю, залить водой, посолить и варить при тихом кипении 1 -1 1/2 часа до мягкости. Сваренный ливер охладить и пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. Мелко нарезать лук и поджарить на сковороде с маслом. Потом добавить в него еще 1-2 ст. ложки масла и нарубленный ливер, по вкусу посолить и посыпать перцем. Когда ливер с луком поджарится, смешать его с готовой горячей гречневой кашей.

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы) -300 г легкого, 1-2 головки репчатого лука, 1 чайную ложку соли и 2-3 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить 3 стаканами холодной воды и оставить в воде на 1- 1 1/2 часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать, положить обратно в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее для упревания на 1 -1 1/2 часа. Лук мелко нарезать и поджарить на сковороде с маслом. Поджаренный лук смешать с кашей.

В этой каше коровье масло можно заменить растительным.

На 2 1/2 стакана гречневой крупы (ядрицы) - 50 г грибов (белых сушеных), 2 головки репчатого лука, 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БРЮКВОЙ

500 г молодой брюквы очистить от кожицы, вымыть, натереть на терке, положить на сковороду вместе с маслом и жарить, часто помешивая. Гречневую крупу (300 г) вымыть, воду слить, а крупу перемешать с жареной брюквой, сложить в кастрюлю, залить 1,5 л молока и варить, пока каша не загустеет. Затем положить в кашу масло, сахар, соль, перемешать, накрыть крышкой и поставить в горячий духовой шкаф на 2 часа.

При подаче на стол кашу размешать, чтобы не было кусков брюквы, и полить горячим маслом.

ПШЕННАЯ КАША С МАСЛОМ

В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить столовую ложку масла и соль. Когда вода закипит, засыпать предварительно промытое пшено и варить до загустения. После этого кашу надо поставить на 50-60 минут для упревания. В готовую кашу положить 1-2 ст. ложки масла и размешать.

Пшенную кашу можно приготовить и другим способом. В кастрюлю влить 7-8 стаканов воды и всыпать 1 чайную ложку соли. Когда вода закипит, всыпать промытое пшено и варить 10-15 минут. После этого воду слить, в кашу положить 1 ст. ложку масла и поставить на 40-50 минут для упревания.

В готовую кашу положить 1-2 ст. ложки масла и размешать.

На 2 стакана пшена - 1 чайную ложку соли и 2- 3 ст. ложки масла.

ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и варить 10-15 минут. Затем всыпать промытое пшено и, помешивая, варить еще 15-20 минут. Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить на 25-30 минут для упревания. Пшенную кашу с тыквой можно приготовить и на молоке (см. стр. 266). Отдельно, подать масло.

На 1 1/2 стакана пшена - 750 г тыквы, 3 стакана воды, 1 чайную ложку соли.

КАША ИЗ ДРОБЛЕННОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

В кипящую подсоленную воду положить предварительно промытую крупу (если крупа мелкодробленая, то промывать не надо). Варить, помешивая, 15-20 минут. Когда каша загустеет, поставить ее на 40-50 минут для упревания под крышкой. Подать с маслом или со сгущенным (сладким) молоком.

На 2 стакана крупы - 4 стакана воды (для рассыпчатой каши) или 5 стаканов воды (для вязкой), 1 чайную ложку соли.

КАША ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

Из этой крупы лучше готовить вязкую кашу. Крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой при помешивании 25-30 минут, после чего поставить для упревания на 1 1/2-2 часа. Рекомендуется эту кашу, когда она готова, пропустить через мясорубку, а затем прогреть с маслом или сделать из нее запеканку. Из каши, пропущенной через мясорубку, можно также приготовить котлеты, биточки.

На 2 стакана крупы - 5-6 стаканов воды.

КАША ИЗ ЯЧНЕВОЙ ИЛИ ДРОБЛЕННОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ

Влить в кастрюлю 4 1/2 стакана воды, положить столовую ложку масла и посолить. Когда вода закипит, всыпать крупу и варить до загустения. После этого поставить кашу на 30-40 минут для упревания. Готовую кашу размешать, разложить на тарелки и полить маслом.

На 2 1/2 стакана крупы - 1 чайную ложку соли, 2- 3 ст. ложки масла.

ЯЧНЕВАЯ КАША СО СВИНЫМ ИЛИ БАРАНЬИМ САЛОМ

Заварить ячневую кашу. Сало мелко нарезать или пропустить через мясорубку и, положив на сковороду, поджарить до получения шкварок. Растопленное сало вместе со шкварками влить в кашу, размешать ее и поставить для упревания на 30-40 минут.

На 2 1/2 стакана ячневой крупы-100 г сырого свиного или бараньего сала (внутреннего), 1 чайную ложку соли.

ПЕРЛОВАЯ КАША С МАСЛОМ

Крупу всыпать в кипящую воду и дать ей покипеть 5 минут.

После этого крупу откинуть на сито, дать стечь воде. В кастрюлю влить 3¹/₂ стакана воды, добавить ложку масла и посолить. Когда вода закипит, положить подготовленную крупу и варить до загустения. После этого кашу на 1 1/2 часа поставить для упревания.

В готовую кашу положить 1-2 ст. ложки ,масла и размешать.

На 2 стакана перловой крупы-1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

САГОВАЯ КАША С МАСЛОМ

В кастрюлю влить 5 стаканов воды и посолить. Когда вода закипит, всыпать саго и варить на слабом огне до загустения. После этого поставить кашу для упревания на 20-30 минут. В готовую кашу положить масло и размешать.

На 1 1/2 стакана саго - 3/4 чайной ложки соли, 2 ст. ложки масла.

РИСОВАЯ КАША С МАСЛОМ

В кастрюлю влить 4 стакана воды, положить масло и посолить. Когда вода закипит, всыпать промытый рис и варить его при тихом кипении до загустения. После этого поставить для упревания на 50 минут.

На 2 стакана риса - 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла.

РИСОВАЯ КАША С ТОМАТОМ И СЫРОМ

Промыть рис, сварить в подсоленной воде и откинуть на сито. Затем рис переложить на сковороду с растопленным маслом и поджаривать, осторожно помешивая, до тех пор, пока рис слегка зарумянится, после чего залить горячим томатным соусом, посыпать тертым сыром и тщательно перемешать.

На 1 стакан риса - 1/2 стакана томатного соуса, 30 г тертого сыра, 3 ст. ложки масла.

МОЛОЧНЫЕ КАШИ

Молочную кашу варят из всех видов крупы, за исключением гречневой крупы (ядрицы),

Для приготовления молочной каши берут свежее цельное или снятое молоко (в последнем случае нужно добавлять в кашу масло). Можно также пользоваться сухим или сгущенным молоком.

На сгущенном молоке рекомендуется готовить сладкую кашу.

Молочную кашу варят вязкой, некрутой.

В готовую молочную кашу можно по вкусу добавлять сливочное масло и сахар.

РИСОВАЯ КАША

Промыть рис, засыпать в кипящую воду и варить 5-8 минут, после чего выложить на дуршлаг или решето. Как только вода стечет, переложить рис в кастрюлю с горячим молоком и, помешивая, варить его на слабом огне 15 минут, затем положить сахар и соль, размешать, накрыть крышкой и для упревания поставить на 10- 15 минут на водяную баню.

При подаче на стол можно в кашу положить сливочное масло.

На 1 стакан риса - 4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, 1/4 чайной ложки соли.

РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ

1 кг тыквы очистить, нарезать кусочками, залить молоком (1 л) и варить до полуготовности. Затем в тыкву положить вымытый в горячей воде рис (1 стакан) и посолить; кастрюлю с тыквой и рисом накрыть крышкой и варить до полной готовности. Подавать с маслом и сахаром.

МАННАЯ КАША

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, непрерывно помешивая, варить на слабом огне 10-15 минут до загустения. После этого положить сахар, соль и размешать.

В кашу можно положить 1-2 ст. ложки масла.

На 1 стакан манной крупы - 5 стаканов молока, 1 ст. ложку сахара и 1/2 чайной ложки соли.

МАННАЯ КАША С МОРКОВЬЮ

$\frac{1}{2}$ кг моркови очистить и вымыть, натереть на терке, положить в нее $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 ст. ложки масла и тушить на слабом огне 1 час. Затем в морковь влить 1 л молока, вскипятить, всыпать стакан манной крупы и размешать, после чего поставить в горячую духовку на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать с ягодным соком.

КАША ИЗ ДРОБЛЕННОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ

Овсяную дробленую крупу всыпать в кипящее молоко, добавить соль и варить на легком огне при помешивании 20-30 минут, до загустения.

На 2 стакана крупы - 4 стакана молока, 1 чайную ложку соли, 2-3 ст. ложки масла,

КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ («ГЕРКУЛЕС»)

В горячее молоко (можно пополам с водой) всыпать крупу и варить 10-15 минут до загустения, посолить и размешать. Кашу рекомендуется протомить в духовке.

В готовую кашу добавить 2 ст. ложки масла.

Кашу можно подать горячей или холодной, добавив по вкусу сахар, варенье, молоко.

На 2 стакана крупы - 5 стаканов молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ КАША

В кипящее молоко тонкой струйкой всыпать крупу и, помешивая, варить 10-15 минут на слабом огне, до загустения, после чего положить соль и размешать.

В кашу можно положить 1-2 ст. ложки масла.

На 1 стакан крупы - 5 стаканов молока и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

ПЕРЛОВАЯ КАША

Промытую перловую крупу засыпать в кипящую воду и варить 10-15 минут. Далее поступать так же, как при варке рисовой молочной каши.

На 1 стакан перловой крупы - 4 стакана молока и 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли.

ПШЕННАЯ КАША

В кипящее молоко засыпать хорошо промытое пшено и, часто помешивая, варить на слабом огне 30 минут. После этого положить сахар, посолить, размешать и поставить кашу для упревания на 15-20 минут.

На 1 стакан пшена-4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара, 1/4 чайной ложки соли.

ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С ТЫКВОЙ

Очищенную и мелко нарезанную тыкву положить в горячее молоко и варить в течение 10-15 минут, затем засыпать промытое пшено, положить соль и, помешивая, продолжать варить еще 15-20 минут до загустения. Сваренную кашу для упревания поставить на 25-30 минут на водяную баню или в духовой шкаф.

На 1 стакан пшена - 3 стакана молока, 500 г тыквы, 1 чайную ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли.

КРУПЯНЫЕ ЗАПЕКАНКИ И БИТОЧКИ

Запеканки готовят главным образом из пшена, риса и манной крупы.

Для запеканки нужно приготовить густую вязкую кашу. При варке этой каши на 1 стакан крупы следует взять 3 стакана молока или воды.

Готовая каша запекается на сковороде, которую предварительно смазывают маслом. Чтобы запеканка не пригорела, дно и края сковороды посыпают толчеными сухарями. Выложенную на сковороду кашу следует разровнять, посыпать толчеными сухарями,

полить маслом и запекать в духовом шкафу в течение 15- 20 минут до образования румяной корочки.

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ФРУКТАМИ

Сварить манную кашу на молоке. В готовую кашу добавить сахар, яйца, соль, масло, все это перемешать и выложить на смазанную маслом сковороду. Поверхность каши разровнять, посыпать сахарным песком и запечь до образования румяной корочки.

Перед подачей на стол сверху на кашу положить свежие вареные или консервированные фрукты и полить сладким фруктовым или ягодным соусом.

На 1 стакан «манной крупы» - 4 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, 2-3 ст. ложки сахара, 100 г фруктов разных, 2 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ, РИСОВАЯ, ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ

В кипящее молоко всыпать крупу и варить до загустения: после этого посолить, положить сахар, хорошо размешать, выложить на сковороду и запечь.

Готовую запеканку отделить тонким ножом от краев сковороды, выложить на блюдо и разрезать на 5-6 кусков. Перед подачей на стол полить запеканку маслом. При желании масло можно заменить горячим ягодным киселем и посыпать запеканку сахаром или залить сметаной.

На 1 стакан крупы - 3 стакана молока, по 1 ст. ложке сахара и сухарей, 1/4 чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ

Сварить вязкую пшеничную кашу на молоке или на воде. В готовую кашу добавить сырое яйцо, перебранный и промытый холодной водой изюм. Все это хорошо размешать, выложить на смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду и запечь.

КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

В кипящее молоко всыпать крупу и варить ее до загустения. После этого положить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, сметану, размешать, добавить сырые яйца, соль, сахар. Все это хорошо перемешать и выложить в неглубокую кастрюлю или на сковороду, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровнять ложкой, смазать сверху сметаной, полить столовой ложкой растопленного масла и поставить в духовой шкаф на 40-50 минут. Готовый крупеник полить маслом. При желании масло можно заменить сметаной.

На 1 стакан гречневой крупы - 200 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, по 2 ст. ложки масла и сахара.

КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

В горячую или холодную рассыпчатую гречневую кашу положить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, сметану, яйца, сахар и посолить. Всю эту массу хорошо перемешать, выложить на противень или сковороду, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровнять, сверху смазать сметаной и поставить в горячий духовой шкаф на 30-40 минут.

Перед подачей на стол полить крупеник растопленным маслом. При желании можно масло заменить сметаной.

На 1 стакан гречневой крупы - 200 г творога, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

ГРЕЧНЕВАЯ ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, положить в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло, сметану, хорошо перемешать, выложить на сковороду или в кастрюлю и поставить запечь в духовой шкаф на 20-30 минут.

Для приготовления такой запеканки надо взять стакан гречневой крупы, 500 г свежих грибов, 1/2 стакана сметаны и примерно 2 ст. ложки сливочного масла.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ

Промытый рис варить в кипятке 10 минут. После этого воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить соль и, помешивая, варить 25-30 минут. Затем добавить сахар, яйца, изюм, все это хорошо размешать, переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запечь. Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и подать с фруктовым соусом.

На 1 стакан риса-2 стакана молока, 2 яйца, 2-3 ст. ложки сахара, 50 г изюма, 1/2 чайной ложки соли, 1- 2 ст. ложки масла.

БИТОЧКИ РИСОВЫЕ

Промытый рис положить в кипящую подсоленную воду и, помешивая, варить 20-25 минут. Загустевшую кашу поставить для упревания. В готовую кашу можно добавить сахар и яйца, размешать, дать каше остыть, а потом разделить биточки, обвалять в сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Рисовые биточки можно подать со сладким или с грибным соусом.

На 2 стакана риса - 5 стаканов воды, 1 ст. ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 1/2 стакана сухарей, 2 ст. ложки масла.

БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ

В кипящую воду добавить соль, сахар, всыпать промытое пшено и, помешивая, варить 15-20 минут. Затем кастрюлю с кашей накрыть крышкой и поставить на 25-30 минут для упревания.

Готовой каше дать несколько остыть, а потом, смочив руки в холодной воде, разделить биточки, обвалять их в муке или сухарях и поджарить на сковороде с маслом. Подают биточки с киселем, сметаной, маслом и молочным соусом.

На 2 стакана пшена - 5 стаканов воды или молока, 1 ст. ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 1/2 стакана толченых сухарей, 2-3 ст. ложки масла.

БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

В кипящую подсоленную воду (1 1/2 стакана) засыпать крупу и варить 30-35 минут. Когда каша загустеет, добавить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, яйца, сахар и перемешать. Затем из каши приготовить биточки, обваливать их в сухарях и поджарить на сковороде с обеих сторон, пока не образуется румяная корочка.

При подаче на стол на каждый биточек сверху можно положить ложку сметаны. Эти же биточки (без сметаны) можно подать к борщу и рассольнику.

На 1 стакан гречневой крупы-100 г творога, 2 яйца, 1 чайную ложку сахара, 1/2 стакана толченых сухарей, 1/2 чайной ложки соли и 2 ст. ложки масла.

ПЛОВЫ

Пловы-блюда из риса, сваренного особым способом. Плов готовят с жареной и вареной бараниной, домашней птицей, рыбой, яйцами, с вареными и сушеными фруктами, орехами и овощами.

Для приготовления большинства пловов рис перед варкой промывают и замачивают в теплой воде в течение часа для набухания, после чего откидывают на дуршлаг или сито и варят по одному из следующих способов.

Первый способ. Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока крупинки снаружи станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис надо откинуть на сито и для охлаждения поливать его холодной водой. Затем в глубокой кастрюле растопить часть жира, положить туда отваренный рис, полить остальным жиром, закрыть кастрюлю крышкой и нагревать в течение 40- 45 минут.

Для того чтобы рис не пристал ко дну кастрюли, на дно предварительно надо положить очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом.

Второй способ. В кипящую подсоленную воду (2 стакана воды на 1 стакан сухого риса) прибавить часть масла или топленого сала,

засыпать промытый рис и варить при тихом кипении, не перемешивая. Когда рис впитает в себя всю воду, полить его остальным жиром, кастрюлю закрыть и продолжать варить еще 30- 40 минут.

ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Баранину разрубить на небольшие куски, посыпать солью и перцем, обжарить на масле или на сале вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой настолько, чтобы только покрыть водой баранину; прибавить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить мясо, пока оно не сделается мягким.

При подаче на стол на тарелки или на блюдо положить куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим пловом, сваренным по первому способу.

На 1/2 стакана риса - 500 г баранины, 2 головки лука, 2 граната средней величины, 1/2 стакана топленого масла.

ГУРИЙСКИЙ ПЛОВ

Приготовить плов (по первому способу) и при подаче на стол полить его сладкой подливкой. Для приготовления подливки мед смешать с равным количеством горячей воды, прибавить промытый изюм и все вместе прокипятить в течение 10 минут.

На 2 стакана риса - по 150 г изюма и меда и 1/2 стакана топленого масла.

УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ

Баранину нарезать небольшими кусочками и обжарить в котелке (лучше чугуном) в сильно разогретом жире, после этого добавить лук, нарезанный соломкой, а потом морковь, также нарезанную соломкой, и обжарить вместе с бараниной; затем баранину залить 4 стаканами воды, добавить соль, перец и довести до кипения.

Рис тщательно промыть, сливая воду три-четыре раза, положить в котелок с мясом и разровнять.

Когда вода выкипит, на поверхности риса сделать несколько углублений (до дна котелка) при помощи веселки или чистой деревянной палочки; чтобы плов не подгорел, влить в эти углубления по 1-2 ст. ложки воды, после чего котелок плотно закрыть крышкой и оставить на 25-30 минут на очень слабом огне.

При подаче на стол плов уложить на блюдо в виде горки, сверху поместить кусочки баранины и посыпать сырым луком, нарезанным соломкой.

На 400 г жирной баранины -2-3 стакана риса, 200-300 г моркови, 150-200 г лука, 200 г сала бараньего (или говяжьего) либо растительного масла.

ПЛОВ С ТЫКВОЙ И ФРУКТАМИ

Свежие яблоки и айву очистить от кожицы, удалить семена, разрезать на мелкие кубики и смешать с промытым изюмом.

В кастрюле растопить часть масла, покрыть дно ломтиками тыквы, очищенной от зерен и кожицы, на тыкву насыпать $\frac{1}{3}$ часть промытого риса, положить слой фруктовой смеси, засыпать рисом, снова положить фрукты и засыпать остальным рисом. Все это полить оставшимся маслом и залить подсоленной водой настолько, чтобы покрыть водой верхний слой риса. Кастрюлю накрыть крышкой и варить плов на слабом огне в течение часа.

На $1\frac{1}{2}$ стакана риса - 500 г тыквы, 200 г свежих яблок, по 100 г айвы и изюма, $\frac{1}{2}$ стакана масла.

ПЛОВ С ИЗЮМОМ

Рис перебрать, промыть и залить на 10-15 минут кипятком. Затем рис переложить в кастрюлю с кипящей водой и варить до готовности, после чего откинуть рис на дуршлаг.

В отдельной кастрюле растопить масло, положить в нее отваренный рис, сверху залить его растопленным маслом и, плотно закрыв крышкой, поставить кастрюлю на очень слабый огонь на 25-30 минут.

Отдельно на слабом огне поджарить на масле перебранный, промытый и набухший в воде изюм.

При подаче на стол в каждую тарелку с пловом положить по кусочку сливочного масла, закрыв его сверху рисом, а поверх риса - поджаренный изюм.

На 2 стакана риса - 100 г изюма, $\frac{1}{2}$ стакана масла топленого и 2 ст. ложки сливочного.

БЛЮДА ИЗ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

КЛЕЦКИ

Клецки готовят из пшеничной муки, манной крупы и толокна.

Клецки формуются следующим образом. Взять тесто столовой ложкой и прижать к стенке кастрюли с таким расчетом, чтобы тесто в ложке лежало плотно. Затем чайной ложкой, смоченной в горячей воде, отделить кусочек теста и опустить его в кипящую подсоленную воду. Клецки делают несколько удлиненной формы и более или менее одинаковой величины.

Клецки в масле, сухарях и сметане подаются как отдельное блюдо, а также могут служить гарниром к мясным блюдам. Клецки в молоке можно подать на второе или на третье блюдо.

КЛЕЦКИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ИЛИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ В МАСЛЕ

Вскипятив в кастрюле $3\frac{1}{2}$ стакана воды, посолить ее, положить ложку масла, затем засыпать манную крупу или муку и варить 6-8 минут, непрерывно помешивая. Заварившееся тесто снять с огня и, не давая остыть, по одному отбить в тесто сырые яйца, каждый раз размешивая его.

Из полученного теста сделать клецки и опустить в кипящую, слегка подсоленную воду на 5-7 минут. Готовые клецки выбрать из воды шумовкой на сито, чтобы стекла вода, положить на тарелку, полить растопленным сливочным маслом и подавать на стол.

Вместо масла клецки можно залить сметаной. В этом случае взять только 1 ложку масла для приготовления самого теста и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

На 1 стакан манной крупы или пшеничной муки - 5 яиц, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли (в тесто) и 4 ст. ложки масла.

КЛЕЦКИ ИЗ ТОЛОКНА В МОЛОКЕ

Толокно положить в кастрюлю, залить 2 стаканами холодной воды и перемешать, чтобы не было комков. В полученное тесто отбить сырые яйца, посолить и снова перемешать. Из теста сделать клецки, опустить их в горячее молоко и варить 8-10 минут. На стол клецки подавать в молоке, в котором они варились.

На 2 стакана толокна - 2 яйца, 4 стакана молока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли (в тесто).

ПЕЛЬМЕНИ В МАСЛЕ

Приготовить пельмени, как указано в рецепте «Бульон с пельменями». Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду и варить 10 минут. После этого их надо

выбрать шумовкой на блюдо и залить растопленным маслом или сметаной.

На $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки - 1 яйцо, 2 ст. ложки масла или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 400 г мяса (мякоти), 1 головку лука.

ЧЕБУРЕКИ

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом. В измельченное мясо прибавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2-3 ст. ложки холодной воды. Потом перемешать этот фарш с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли замесить, как для лапши, пресное крутое тесто. Раскатав тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Перед подачей на стол жарить чебуреки на глубокой сковороде или противне с салом.

На 3 стакана муки -400 г баранины, 100 г сала, 1 яйцо, 3/4 стакана воды для теста, 50 г риса, перец (по вкусу), 200 г топленого жира для жарения.

УКРАИНСКИЕ ГАЛУШКИ

Муку просеять, сделать в ней углубление в виде воронки, в которое влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ст. ложки растопленного масла и 2 яйца, взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все это смешать с мукой, и потом выбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто.

Тесто раскатать ровным слоем толщиной $\frac{1}{2}$ см и разрезать на небольшие кусочки любой формы.

Кусочки теста (галушки) опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении воды примерно 10 минут. Когда готовые галушки всплывут на поверхность воды, переложить их шумовкой в дуршлаг,

или на сито и дать стечь воде. В это время в кастрюле или на сковородке разогреть масло, положить в него галушки, перетряхивая в посуде, слегка поджарить и подать.

В заправленные маслом горячие галушки можно прибавить сметану.

Масло можно заменить поджаренным свиным салом (шпиком), разрезав его на мелкие кубики, и вместе со шкварками заправить им галушки.

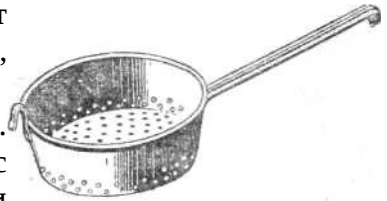
На $2\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки - 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 100 г сливочного или топленого масла.

МАКАРОНЫ

Приготовление блюд из макарон (лапши и вермишели) отличается простотой, требует небольшой затраты труда и времени. Макаaronные изделия для варки закладывают в кипящую подсоленную воду. Воды берется 2 стакана на каждые 100 г макарон, соли $\frac{1}{2}$ чайной ложки (5 г). Время варки макарон 20-30 минут, а лапши- 12-15 минут. Сваренные макароны откидывают на сито. Когда вода стечет, макароны не давая им остыть, заправляют маслом или соусом.

Воду (отвар) после макарон следует использовать для заправочных супов, супов-пюре и соусов.

Макароны варят и без сливания воды. В этом случае воды берут меньше, с таким расчетом, чтобы макароны впитали всю воду. При этом способе варки на 100 г макарон берут 1 стакан воды. Макароны, как и при варке со сливанием воды, положить в кипящую подсоленную воду, варить при помешивании 20 минут, затем кастрюлю с макаронами накрыть крышкой и для упревания поставить на слабый огонь на 15-20 минут. После этого положить в готовые макароны масло, размешать и подавать на стол.



Дуршлаг.

МАКАРОНЫ, ЛАПША И ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ

Сварить макароны, вермишель или лапшу, как это указано выше, слить воду, заправить их маслом и размешать.

На 250 г макарон, вермишели или лапши - 2 ст. ложки масла.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

В горячие сваренные макароны положить масло и половину натертого сыра и все это хорошо размешать. При подаче макарон на стол посыпать их оставшимся сыром.

На 250 г макарон - 50 г сыра и 2 ст. ложки масла.

МАКАРОНЫ В ТОМАТЕ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Сварить макароны. Ветчину и сваренные грибы нарезать в виде мелкой лапши и поджарить на масле. Затем в поджаренные ветчину и грибы добавить томат-пюре, прокипятить, смешать с макаронами, размешать и подавать к столу.

На 250 г макарон-100 г вареной ветчины, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла.

МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С ЯЙЦОМ

Сварить макароны или лапшу, слить с них воду. В отдельную кастрюлю влить холодное молоко, положить сырые яйца, сахар, соль. Затем, хорошо размешав, влить это молоко в макароны или лапшу, уложенную на подмазанную маслом сковороду, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15-20 минут, пока не образуется румяная корочка. При подаче на стол посыпать макаронник сахаром или полить маслом.

На 250 г макарон или лапши-1 яйцо, 1 стакан молока, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, 1/2 чайной ложки соли и 1 ст. ложку масла.

МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ

Сварить макароны или лапшу и смешать с сырыми яйцами, солью и сахаром. Творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку, хорошо смешать его

с макаронами или лапшой, выложить на сковороду, подмазанную маслом, разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15-20 минут. При подаче на стол посыпать сверху сахаром.

На 250 г макарон - 2 яйца, 1 стакан творога, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, 1/2 чайной ложки соли, 1 ст. ложку масла.

МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С МЯСОМ

Сварить макароны или лапшу. Мясо (говядину, баранину, свинину) пропустить через мясорубку, посыпать солью и перцем и положить на разогретую с маслом сковороду, затем поджарить на слабом огне. Когда мясо будет готово, еще раз пропустить его через мясорубку, добавить 2 ст. ложки бульона или отвара от макарон и хорошо размешать. Можно также добавить в мясо поджаренный лук. Вместо сырого можно взять мясо вареное или жареное.

В сваренные макароны или лапшу положить сырые яйца, соль, перемешать и ровным слоем выложить половину на сковороду, подмазанную маслом. На этот слой равномерно разложить подготовленный мясной фарш и закрыть его остальными макаронами или лапшой, разровнять, сверху посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в духовом шкафу 15-20 минут.

На 250 г макарон или лапши - 250 г мяса (мякоти), 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки сухарей и 1 ст. ложку масла.

СУХИЕ ЗАВТРАКИ

Сухие завтраки - совершенно готовые к употреблению продукты из зерен кукурузы, пшеницы и риса.

В состав сухих завтраков («Кукурузные хлопья», «Пшеничные хлопья», «Воздушный рис», «Воздушная кукуруза», «Воздушная пшеница») входят продукты, богатые белками, углеводами, минеральными веществами, в них имеются жиры; они, таким образом, содержат необходимые человеку питательные вещества.

Кукурузные хлопья едят в холодном виде; их подают к молоку, сливкам, сметане, простокваше, творогу, кофе, фруктовым, овощным или ягодным сокам, компотам, киселям, меду, к варенью.

Во время еды хлопья постепенно подсыпают (или прибавляют) в блюдо, чтобы они не размокали.

«Пшеничные хлопья» - румяные, тонкие лепестки, получаемые из специально обработанных (расплюснутых) зерен отборной пшеницы; употребляют их точно так же, как и «Кукурузные хлопья».

Взорванные зерна кукурузы, риса и пшеницы называются **«Воздушный рис», «Воздушная кукуруза» и «Воздушная пшеница»**.

Они очень питательны, имеют приятный вкус и хорошо усваиваются организмом.

Способ употребления взорванных зерен такой же, как и хлопьев.

БЛЮДА ИЗ ФАСОЛИ, ГОРОХА, ЧЕЧЕВИЦЫ

Фасоль, горох и чечевица относятся к бобовым культурам. Они отличаются высокой пищевой ценностью, так как содержат большое количество белковых веществ.

При добавлении масла, свиного сала, копченой грудинки из фасоли, гороха и чечевицы можно приготовить много вкусных, питательных блюд. Фасоль по вкусовым качествам превосходит горох и чечевицу. Она бывает белая и цветная, с зернами различной величины. Хорошая фасоль имеет неповрежденные блестящие крупные зерна, однообразные по цвету и размерам.

Зерна хорошего гороха - крупные, почти одного размера, окраска их белая, желтая или зеленая. Кроме гороха с целыми зернами, в продажу поступает и лущеный горох, у которого зерна расколоты пополам и частично освобождены от наружной оболочки. Такой горох содержит меньше грубой клетчатки и значительно быстрее разваривается.

В чечевице, как и в фасоли и в горохе, ценятся величина и равномерность зерен, а также зеленая окраска их.

Бобовые в готовом виде можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясу или рыбе,

Перед варкой бобовые следует перебрать для удаления посторонних примесей и испорченных зерен и тщательно промыть; после этого, чтобы фасоль, горох или чечевица быстрее и равномернее разваривались, их замачивают в холодной воде в течение 3-4 часов.

Не следует замачивать бобовые на слишком длительный срок, особенно в теплом помещении, так как от этого они могут закиснуть.

Вода после замачивания в ней бобовых, особенно фасоли, приобретает неприятный привкус, поэтому ее сливают. Замоченные зерна варят в свежей несоленой воде и соль добавляют лишь в конце варки, так как разваривание в соленой воде происходит значительно медленнее. Такое же влияние, особенно при варке фасоли, оказывает и жесткость воды: в жесткой воде фасоль варится значительно дольше, чем в мягкой.

Приводим некоторые рецепты вторых блюд из бобовых.

Рецепты приготовления супов и закусок из бобовых даны в соответствующих разделах книги.

ФАСОЛЬ С МАСЛОМ И ЛУКОМ

Фасоль промыть и замочить в холодной воде в течение 3-4 часов, затем воду слить, фасоль залить свежей водой и поставить варить. Когда фасоль разварится, воду слить, добавить поджаренный на масле лук, посолить и перемешать.

Таким же способом можно приготовить и горох.

На 1 стакан фасоли - 1/2 чайной ложки соли, 1 головку лука и 1 ст. ложку масла.

ФАСОЛЬ В ТОМАТЕ

Сварить фасоль, как указано выше, воду слить, добавить поджаренный в масле лук, томат-пюре, посолить, перемешать и прогреть.

На 1 стакан фасоли - 2 ст. ложки томат-пюре, 1 головку лука и 1 ст. ложку масла.

ФАСОЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Сварить фасоль и отдельно картофель. Сваренный картофель нарезать ломтиками, поджарить и смешать

с фасолью. Туда же добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, томат-пюре, соль, перец, после чего еще раз перемешать, кастрюлю накрыть крышкой и поставить тушить в духовой шкаф или на легкий огонь.

На 1 стакан фасоли - 500 г картофеля, 2 головки лука, по 2 ст. ложки сметаны, томат-пюре и масла.

ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ

Фасоль перебрать, промыть, замочить в холодной воде, затем слить воду, снова залить фасоль холодной водой и сварить ее. После этого добавить в фасоль мелко нарезанный репчатый лук и дать закипеть.

Ядро грецкого ореха истолочь, добавить в фасоль, посыпать солью, перцем и все это размешать деревянной ложкой.

Подготовленную фасоль переложить в салатник или в глубокую фарфоровую посуду и перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью. Фасоль с орехами можно подавать в горячем и в холодном виде.

На 1 стакан фасоли - 50 г ядра грецкого ореха, 1 головку лука репчатого или 75 г зеленого.

СТРУЧКИ ФАСОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Стручки фасоли очистить от жилок, промыть в холодной воде, нарезать дольками и сварить в кипящей подсоленной воде (варка зеленой фасоли продолжается примерно 15-20 минут).

Сваренную фасоль откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде, после чего переложить фасоль в салатник или глубокую фарфоровую посуду и залить подготовленным ореховым соусом, способ приготовления которого описан ниже.

При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

ОРЕХОВЫЙ СОУС К ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ

Ядро грецкого ореха истолочь с чесноком и добавить соль, молотый красный перец, мелко нарезанные лук и зелень кинзы (или петрушки). Все это перемешать и развести уксусом.

На 100 г ядра грецкого ореха - 100 г репчатого или зеленого лука, 50 г зелени, 1/4 стакана уксуса, 1 дольку чеснока.

КОТЛЕТЫ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Сваренную фасоль смешать с замоченным в молоке хлебом, пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, соль и тщательно вымешать. Из полученной массы разделить котлеты, обваливать их в сухарях и обжарить на сковороде, разогретой с маслом.

Подавать с грибным соусом.

На 2 стакана фасоли - 50 г белого хлеба, 1/4 стакана молока, 2 яйца, 20 г сухих грибов, 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сухарей и 3 ст. ложки масла.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ

Сваренные отдельно картофель и фасоль пропустить через мясорубку, добавить соль и перемешать. Половину полученной массы выложить на смазанную маслом сковороду, разровнять, положить поджаренный лук, накрыть его остальной массой, снова разровнять, сбрызнуть маслом и запечь.

На 2 стакана фасоли - 500 г картофеля, 2 головки лука, 2 ст. ложки масла.

ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА ИЛИ ЧЕЧЕВИЦЫ

Горох или чечевицу перебрать, промыть и затем сварить на слабом огне. Когда горох или чечевица сварится, оставшуюся воду слить, положить соль, после чего горох или чечевицу размешать и пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. Затем добавить мелко нарубленный и поджаренный на масле лук и снова хорошо перемешать.

На 1 стакан гороха или чечевицы - 1 головку лука и 2 ст. ложки масла.

ЧЕЧЕВИЦА С МАСЛОМ, ТОМАТОМ И ЛУКОМ

Чечевицу перебрать, хорошо промыть, залить 2 стаканами холодной воды и оставить для замачивания на

3-4 часа. После этого воду слить, залить чечевицу свежей водой и поставить варить. Перед окончанием варки положить соль. Как только чечевица будет готова и ее зерна сделаются мягкими, оставшуюся воду слить, чечевицу заправить маслом и подавать.

Чечевицу можно также заправить поджаренным луком. Для этого одну луковицу среднего размера нужно мелко нарезать и поджарить с небольшим количеством масла. Остальное масло положить непосредственно в чечевицу.

Чечевицу в томате с луком готовят так же, только в поджаренный лук нужно добавить 3-4 ст. ложки томат-пюре и дать прокипеть. Чечевица в сметане с луком готовится так же, как с одним луком: в поджаренный лук добавить 1/2 стакана сметаны и дать закипеть.

На 1 стакан чечевицы - 2 ст. ложки масла.

ЧЕЧЕВИЦА ТУШЕНАЯ, С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

Промытую чечевицу замочить в холодной воде в течение 3-4 часов, затем воду слить. Грудинку обварить кипятком и нарезать тонкими ломтиками. Нашинковать лук и слегка поджарить его вместе с грудинкой. После этого чечевицу и грудинку положить в кастрюлю, залить стаканом воды или бульона, добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист и, накрыв кастрюлю, тушить чечевицу в течение 30 минут. Перед подачей на стол готовую чечевицу выложить на тарелку горкой и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом.

На 1 стакан чечевицы-150 г грудинки, 2 головки лука и 1 ст. ложку томат-пюре.

ЧЕЧЕВИЦА С КУРАГОЙ

Перебранную чечевицу промыть, залить 2 1/2 стаканами холодной воды и варить 1-1 1/2 часа. Затем мелко нарезанный репчатый лук вместе с курагой (предварительно замоченной в течение 15 минут в теплой воде) поджарить с растопленным маслом, добавить соль, перец и переложить все это в кастрюлю с отваренной чечевицей. Туда же положить очищенные и пропущенные через мясорубку грецкие орехи. Всю эту массу варить в течение 10-15 минут, после чего снять с огня.

При подаче к столу посыпать сверху мелко нарезанной зеленью кинзы.

На 1 стакан чечевицы - 50 г кураги, 1-2 головки репчатого лука, 25 г очищенных грецких орехов, 2-3 ст. ложки растительного масла.

МОЛОЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

Наиболее распространенный и простой способ приготовления яиц -варка их в скорлупе всмятку, в мешочек, вкрутую. Перед варкой яйца следует обмыть в теплой воде и, если они подаются на стол в скорлупе, оставшиеся на них пятна оттереть солью.

В кипяток погружать яйца нужно все сразу, пользуясь для этого шумовкой или сеткой.

Яйца, сваренные всмятку и в мешочек, подают на тарелке, предварительно положив на нее салфетку. Одновременно ставят на стол рюмки фарфоровые или из пластмассы. Рюмки служат подставками для яиц во время еды.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ

Вымытые яйца опустить в кипящую воду и варить в течение 3-4 минут. Яйца всмятку можно сварить и без кипячения. Для этого яйца положить в кастрюлю и залить кипятком, чтобы вода покрыла их. В воде яйца надо продержать 10 минут, затем воду слить, снова залить кипятком и вынуть через 2-3 минуты. Белок яйца, сваренного таким способом, не твердеет, а только сгущается в нежную белую массу, желток же остается полужидким.

ЯЙЦА В МЕШОЧЕК

Яйца опустить в кипящую воду. После погружения яиц вода должна вновь быстро закипеть, поэтому надо варить их на сильном огне и в достаточном количестве

кипятка. Через 5-6 минут после погружения в кипяток яйца надо вынуть, облить холодной водой и горячими подать на стол.

ЯЙЦА ВКРУТУЮ

Время варки яиц вкрутую 8-10 минут, считая с момента закипания воды, в которую положены яйца. При более продолжительной варке

белок яйца делается слишком твердым, а желток теряет свою ярко-желтую окраску. Сваренные яйца надо немедленно опустить в холодную воду, иначе их трудно будет очистить от скорлупы.

Если сваренные яйца предназначены для приготовления какого-нибудь блюда, их, вынув из кипятка, надо немедленно опустить в холодную воду, надколоть скорлупу и очистить. Правильно сваренное яйцо легко очищается, свернувшийся белок представляет собой плотную оболочку, удерживающую желток, который остается полужидким.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

На сковороде разогреть масло, выпустить яйца, стараясь не разорвать оболочку желтков, посолить, поддержать сковороду 1-2 минуты на плите, а затем поставить на 3-4 минуты в горячий духовой шкаф. Как только белок примет молочно-белый цвет, яичницу надо подать на той же сковороде или на подогретой тарелке.

Если нет духового шкафа, сковороду с яйцами во время жарения следует накрыть крышкой или тарелкой.



Сковорода для жарения яичницы-глазуньи.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С ГАРНИРОМ

Для приготовления яичницы-глазуньи с каким-либо гарниром сначала надо поджарить на сковороде ломтики черного хлеба, сала, ветчины, сосисок, колбасы, шампиньонов или других свежих грибов, помидоров, кабачков и пр. При этом шампиньоны и другие грибы нужно поджарить до готовности. Затем выпустить на поджаренный гарнир яйца, посолить их и поджарить яичницу так же, как это указано в предыдущем рецепте.

ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА

В маленькой кастрюле растопить сливочное масло, сюда же отбить яйца, влить немного молока (на 3 яйца -1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки молока), посолить и взбить вилкой. После этого поставить на средний огонь и варить, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой. Когда яичница превратится в жидкую кашу, снять ее с огня и некоторое время помешивать, затем выложить яичницу на тарелку или в чашку, обложить гренками из белого хлеба, поджаренными на масле.

Такую яичницу можно подать с овощами, а также с мясными продуктами, например с вареной ветчиной, копченой грудинкой, сосисками. Эти продукты нарезают мелкими кубиками, слегка поджаривают на сковороде с маслом, затем смешивают с яичницей. Такие продукты, как жареные грибы в сметане, жареные дольки свежих помидоров, вареные зеленые бобы, зеленый горошек, заправленный маслом, обычно кладут на яичницу сверху, когда она уже готова.

ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ

Зеленые бобы фасоли очистить от жилок, разрезать на кусочки, сварить в подсоленном кипятке, откинуть на сито, потом слегка поджарить на сковороде с маслом; после этого фасоль залить яйцом, посолить и жарение продолжать до готовности яиц. Подать яичницу надо на той же сковороде, на которой она жарилась.

На 5 яиц - 200 г стручков фасоли и 1 ст. ложку масла.

ЯИЧНИЦА С СЕЛЬДЬЮ

Одну небольшую сельдь очистить от кожи и костей, разрезать на 8-10 кусочков, которые положить на горячую сковороду с маслом, выпустить 4-5 яиц и держать яичницу на огне несколько минут. При подаче на стол посыпать яичницу зеленью петрушки или мелко нарезанным зеленым луком.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Очищенный картофель (500 г) сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, протереть сквозь сито, добавить немного масла, соли и вымешать, постепенно прибавляя горячее молоко (1/2 стакана). Пюре (средней густоты) выложить на сковороду, подмазанную маслом, сровнять, посыпать тертым сыром или толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу до образования румяной корочки. Затем на поверхности запеченного картофеля ложкой сделать углубления по числу взятых яиц (5-6) и выпустить в каждое углубление целое сырое яйцо, после чего снова поставить сковороду на 2-3 минуты в горячий духовой шкаф. Яичницу подать на стол на сковороде.

ЯИЧНЫЕ КРОКЕТЫ

Сварить вкрутую 5 яиц, очистить и не очень мелко изрубить. Приготовить густой молочный соус. В горячий соус примешать два сырых желтка, положить рубленые яйца и столовую ложку мелко нарезанной зелени, посолить, все это хорошо перемешать и выложить на блюдо, подмазанное маслом. Чтобы не образовалась пенка, сверху массу надо смазать маслом и дать ей остыть. Остывшую массу разделить на равные части (по столовой ложке в каждой), скатать в форме яиц или шариков, смочить в яичном белке, добавив в него целое сырое яйцо, дважды обвалять в сухарях и жарить в разогретом масле. Крокеты из масла вынуть шумовкой и уложить на решето.

В том же масле поджарить веточки зелени петрушки.

Готовые крокеты положить горкой на блюдо, украсив жареной зеленью. К этим крокетам хорошо подать зеленый салат, заправленный сметаной или майонезом с уксусом, или же горячий томатный соус.

ОМЛЕТЫ

Омлет готовится как из одних яиц (натуральный), так и с добавлением мясных, рыбных и молочных продуктов, а также

различных овощей, зелени, фруктов и ягод. Эти продукты смешивают с сырыми взбитыми

яйцами или кладут как начинку и завертывают в середину омлета.

Отдельно в соуснике можно подать соответствующий начинке омлета соус: томатный, с красным вином, молочный, яично-масляный.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Отбитые в миску или в кастрюлю яйца посолить, влить немного молока и взбить ложкой или вилкой. Полученную массу вылить на горячую сковороду с мае-лом и жарить на сильном огне, слегка встряхивая сковороду, чтобы яичная масса прогревалась равномерно. Как только яичница начнет густеть, гибким ножом завернуть ее края с двух сторон к середине, придавая таким образом яичнице форму продолговатого пирожка; откинуть его швом вниз на тарелку или овальное блюдо, смазать кусочком сливочного масла и тотчас же подать на стол.

На 3 яйца - по 1 ст. ложке молока и масла.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

Мякоть белого хлеба намочить в молоке, размять, прибавить сырые яйца, все это хорошо взбить ложкой, всыпать натертый сыр, посолить, перемешать, вылить на горячую сковороду с маслом и жарить, как натуральный омлет. Этот омлет можно вылить на горячую сковороду с маслом и запечь в духовом шкафу. Омлет будет очень пышным, если половину белков отделить, взбить в пену и перед запеканием смешать с приготовленной массой.

На 3 яйца -50 г сыра, 50 г белого хлеба, 3 ст. ложки молока и 1 ст. ложку масла.

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Яйца отбить в кастрюлю и слегка взбить. Мелко нарезанный зеленый лук смешать со взбитыми яйцами, посолить и жарить, как натуральный омлет. На каждые 3 яйца взять по 1 ст. ложке мелко нарезанного лука, растопленного масла и молока.

ОМЛЕТ СО СВЕЖИМИ КАБАЧКАМИ, ТЫКВОЙ ИЛИ СВЕЖИМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Овощи очистить, нарезать кубиками, а грибы - тонкими ломтиками, посолить и поджарить, а потом смешать со взбитыми яйцами. Эти омлеты хорошо полить горячим густым соусом из сметаны и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропом.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

Свежие, не очень кислые яблоки очистить от кожуры, вырезать сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и слегка поджарить на сковороде с маслом. На поджаренные яблоки вылить взбитые яйца, перемешать и жарить, как натуральный омлет.

На 3 яйца - 100 г яблок и 1 ст. ложку масла.

ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ

Приготавливается так же, как омлет с луком, но свежего шпината берется вдвое меньше, чем лука.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

Очистить сырой картофель, нарезать его мелкими кубиками и поджарить на сковороде с маслом. Затем картофель залить взбитыми с молоком яйцами, перемешать и жарить, как натуральный омлет.

На 3 яйца- 100 г картофеля, по 1 ст. ложке молока и масла.

ОМЛЕТ С СЕМГОЙ

Семгу очистить от кожи и костей, нарезать мелкими кусочками, смешать со взбитыми с молоком яйцами и жарить как натуральный омлет. При подаче на стол омлет можно полить яично-масляным соусом или растопленным сливочным маслом.

На 3 яйца - 50 г семги и 1 ст. ложку масла.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам (в длину), из каждой половинки яйца вынуть желток и вырезать часть белка так, чтобы углубление в белке получилось продолговатым. Желтки протереть сквозь сито, прибавить мелко нарубленные белки, вареную ветчину и зелень петрушки, поджаренный на масле лук, а также намоченный в молоке белый хлеб, соль, немного молока, перца и сырое яйцо. Все это хорошо перемешать и полученным фаршем наполнить с верхом половинки яйца, придавая каждой половинке форму целого яйца.

На сковороду положить картофельное пюре, симметрично уложить на него фаршированные яйца, посыпать натертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячем духовом шкафу.

Вместо ветчины для фарша можно взять мелко нарубленные, а затем поджаренные белые грибы, шампиньоны, жареное мясо, жареную телятину, курицу, дичь и пр.

На 5 яиц - 25 г сыра, 50 г ветчины, 50 г белого хлеба, 1/2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки молока в

фарш, 1/2 стакана молока для пюре, 500 г картофеля и 2 ст. ложки масла.

МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА



Творог можно отжать и таким способом.

Для приготовления молочных блюд (сырников, вареников, пудингов, творожников и т. п.) нужно взять сухой отпрессованный творог или готовую сыровую массу (сладкую или соленую). Влажный творог следует положить под пресс. Для этого творог надо завернуть в вымытую в кипятке, отжатую и сложенную вдвое марлю или полотняную салфетку, сверток положить между двумя чистыми, ошпаренными кипятком, дощечками, сверху положить какой-либо груз и оставить так на 2-3 часа.

ТВОРОЖНИКИ

Творог пропустить через мясорубку или протереть, сквозь сито, сложить в глубокое блюдо или в кастрюлю, всыпать туда же 1/4 стакана просеянной муки, сахар, соль, ванилин, добавить сырое яйцо. Все это хорошо перемешать, выложить на посыпанный мукой стол, скатать творожную массу в форме толстой колбаски и разрезать ее поперек на 10 равных по величине лепешек. Каждую лепешку обвалять в муке, положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Готовые творожники уложить на блюдо. При желании их можно обсыпать сахарной пудрой и подать горячими со сметаной или фруктовым сиропом. На 500 г творога - 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, по 2 ст. ложки масла и сахара, 1/2 стакана муки, 1/4 порошка ванилина.

ТВОРОЖНИКИ С МОРКОВЬЮ

Морковь промыть, очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, сложить в кастрюлю, подлить 1/2 стакана воды, прибавить 1/2 ст. ложки масла. Затем, закрыв кастрюлю крышкой, поставить морковь на огонь и тушить, наблюдая, чтобы она не подгорела. Если вода вся выкипит, а морковь будет еще твердой, надо добавить 1-2 ст. ложки воды, так чтобы к моменту готовности моркови вся вода выкипела.

Готовую морковь протереть сквозь волосяное сито, смешать с протертым творогом, прибавить 1/2 стакана муки или манной крупы, сырое яйцо, сахар, соль и все это перемешать. Разделять и готовить творожники так же, как указано в предыдущем рецепте.

На 300 г творога - 500 г моркови, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана муки, 1 яйцо и 2 ст. ложки масла.

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С КАРТОФЕЛЕМ

Картофель очистить от кожуры и, не разрезая его, сварить в подсоленной воде. Сваренный картофель откинуть на сито или дуршлаг, дать воде стечь, переложить в миску и хорошо размять деревянным пестиком или ложкой. Мятый картофель перемешать с

творогом, прибавить сырое яйцо, 1/2 стакана муки, сахар, соль. Все это хорошо размешать, выложить на стол, сделать из творожной массы лепешки, обвалять их в муке и с обеих сторон поджарить на масле до образования румяной корочки. На стол сырники подать горячими, с холодной сметаной.

Сырники можно также приготовить с изюмом. Для этого в творожную массу положить 50 г изюма, очищенного от веточек и промытого.

На 500 г творога - 800 г картофеля, 1 сырое яйцо, 3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан пшеничной муки, 3 ст. ложки масла.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

В холодной воде или в молоке (1/2 стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного масла, 1/2 чайной ложки соли и все это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.

На 500 г творога - 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки сахара и 2 ст. ложки масла.

СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ

Взбить яичные белки. Натереть сыр и высыпать во взбитые белки. Из полученной массы сделать небольшие шарики и поставить их на холод, чтобы застыли. Истолочь и просеять белые сухари. Желток слегка разбить вилкой и прибавить к нему 1 ст. ложку воды. Застывшие шарики обвалять в толченых сухарях, затем во взбитом

яйце, еще раз в сухарях и жарить в течение 1-2 минут. Подавать на стол со сметаной и гарниром из стручковой фасоли.

На 200 г плавленного сыра - 2 яичных белка, яичный желток, 2-3 ст. ложки сухарей, 1 стакан сметаны, жир (для жарения).

НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ

Тесто и творожный фарш приготовить так же, как для блинчиков с творогом. Испечь очень тонкие блинчики на маленьких блинных сковородах. Творог завернуть в блинчики, придав им форму сарделек. Подготовленные блинчики смочить в сыром яйце, обвалять в толченых сухарях и обжарить на сковороде в масле или смальце. На стол подать горячими со сметаной или вареньем.

ТВОРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Листики зеленого салата или молодого шпината перебрать, очистить от стебельков, промыть и положить на решето, чтобы вода стекла. Обсушить зелень чистым полотенцем и мелко нарезать. Творог посолить, посыпать сахаром, перемешать и пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. Творожную массу слегка перемешать с нарезанной зеленью и выложить горкой на круглое блюдо или на отдельные тарелочки. Сверху творожной горки сделать ложкой углубление и наполнить его холодной сметаной. Края блюда с творогом можно украсить листиками салата или веточками зелени петрушки.

Вместо салата творог можно смешать с мелко нарезанным укропом, рубленой зеленью петрушки или с молодыми листиками редиски. Зелени при этом надо взять не более 50 г.

На 500 г творога- 1 стакан сметаны, 100 г зеленого салата или шпината, 2 ст. ложки сахара.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Одно яйцо отбить в кастрюлю, всыпать туда 1 ст. ложку сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, влить 1 стакан холодного молока и все это перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку,

тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в тесто небольшими порциями.

Разогретую сковороду хорошо смазать маслом и налить на нее тесто в таком количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Сковороду поставить на средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика

пропечется и зарумянится, надо снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь залить тестом.

Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока.

Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, 1/2 чайной ложки соли, лимонную или апельсиновую цедру, 1 ст. ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании в творог можно положить очищенный и промытый изюм). На обжаренную сторону блинчика положить 1 ст. ложку творога и завернуть блинчик конвертом., Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки., На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

На 2 стакана пшеничной муки - 500 г творога, по 3/4 стакана сметаны и сахара, 3 стакана молока, 2 яйца и 2 ст. ложки масла.

ГАЛУШКИ ИЗ ТВОРОГА

Творог пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито, отбить в творог 2 сырых яйца, положить сахар, 1 ст. ложку растопленного масла, 1/2 чайной ложки соли и все это хорошо перемешать. Затем в полученную массу всыпать стакан просеянной муки и замесить. Творожное тесто выложить на посыпанный мукой стол и разрезать на четыре равные части, каждую часть скатать в форме тонкой колбаски, слегка приплюснуть, разрезать на небольшие косячки (ромбики), которые опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут на поверхность.

Готовые галушки выложить шумовкой на блюдо, полить растопленным маслом, посыпать толчеными сухарями, поджаренными до золотистого цвета. На стол подать их горячими со сметаной.

Сваренные галушки можно запечь в духовом шкафу. Для этого, положив на сковороду, их надо залить сметаной и сбрызнуть маслом.

Сковороду поместить на маленький противень с водой, поставить его в горячий духовой шкаф и держать там, пока галушки не покроются румяной корочкой.

На 500 г творога - 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан пшеничной муки, 2 ст. ложки сухарей и 3 ст. ложки масла.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

В пропущенный через мясорубку творог положить 2 ст. ложки растопленного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, 1/2 чайной ложки соли, ванилин. Все это тщательно перемешать деревянной лопаточкой, добавив очищенный и промытый изюм. После этого творожную массу выложить на подмазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или в неглубокую кастрюлю, сровнять поверхность, смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в горячем духовом шкафу в течение 25-30 минут. На стол запеканку подают горячей с сиропом или со сметаной.

На 500 г творога - 1 яйцо, по 3 ст. ложки сметаны и сахара, 2 ст. ложки манной крупы, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина, 1 стакан ягодного или фруктового сиропа и 3 ст. ложки масла.

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ СО ШПИНАТОМ

В протертый творог прибавить яичные желтки, 2 ст. ложки растопленного масла, сахар, соль, манную крупу. Все это хорошо перемешать и выбить деревянной лопаточкой. Шпинат перебрать, очистить от стебельков, листья промыть в двух-трех водах, откинуть на решето, дать стечь воде, затем мелко изрубить и перемешать с творожной массой.

Смешав эту массу со взбитыми в пену белками, переложить ее в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду,

сровнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 25-30 минут. Готовый горячий пудинг выложить на блюдо, полить маслом и подать с холодной сметаной.

На 500 г творога - 1 стакан сметаны, 3 яйца, по 2 ст. ложки сахара, манной крупы и масла, 250 г свежего шпината, 25 г сыра.

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ С ЦУКАТОМ

Творог протереть сквозь сито, положить в него яичные желтки, сахар, 1/4 чайной ложки соли, цедру с апельсина, манную крупу и влить растопленное масло. Всю эту массу выбить деревянной лопаточкой. Затем примешать очищенный и промытый изюм, цукат, нарезанный мелкими кубиками, и взбитые в густую пену яичные белки. Творожную массу переложить в форму, смазанную внутри маслом и посыпанную сахаром, и варить на пару или испечь в духовом шкафу (в последнем случае форму посыпать не сахаром, а толчеными сухарями). На стол пудинг подается горячим, с фруктовым сиропом или с вареньем.

На 500 г творога - 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 ст. ложки манной крупы, 100 г цуката, 50 г изюма, цедру апельсина и 3 ст. ложки сливочного масла.

СЛАДКАЯ СЫРКОВАЯ МАССА

Готовая сладкая сырковая масса высокого качества выпускается в продажу молочной промышленностью. В случае необходимости ее можно приготовить и дома. Для этого размягченное сливочное масло разрезать на маленькие кусочки, сложить в кастрюлю и выбивать деревянной лопаточкой до тех пор, пока оно не побелеет и не сделается пышным.

После этого положить сахар, ванилин, 1/4 чайной ложки соли. Все это хорошо перемешать и затем прибавлять небольшими частями протертый творог и сметану, каждый раз тщательно вымешивая.

Готовую сырковую массу положить горкой на блюдо, обровнять ножом, сверху ее можно украсить свежими или замороженными ягодами, рубленным жареным миндалем, миндальным печеньем или

очищенными от кожуры рублеными фисташками. До подачи на стол сырковую массу поставить в холодное место.

Можно прибавить в сырковую массу 1 ст. ложку какао или шоколада в порошке или же 1 чайную ложку порошка корицы, а также мелко нарезанные цукат, изюм и орехи.

На 500 г творога - 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан сахара, 1/2 порошка ванилина и 100 г сливочного масла.

КЛЕЦКИ ИЗ БРЫНЗЫ

Свежую, не очень соленую брынзу протереть сквозь сито, сложить в миску, в которую влить молоко, всыпать 2 стакана пшеничной муки, положить 1 ст. ложку растопленного масла, сырое яйцо и все это перемешать. Полученное тесто вымесить до гладкости, прикрыть влажной салфеткой и в таком виде оставить на час. Добавляя муку, раскатать тесто слоем приблизительно в 1/2 см, разрезать на полоски шириной 2 см, нарезать их на маленькие кусочки и опустить в подсоленный кипяток.

Клецки надо варить до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. После этого выложить их шумовкой на решето и дать стечь воде. Сваренные клецки обжарить на сковороде с маслом. На стол клецки подавать горячими со сметаной или маслом.

На 1 стакан пшеничной муки - 100 г брынзы, 1 яйцо, 1/3 стакана молока, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла.

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ С ОРЕХАМИ

Толченые сухари просеять сквозь решето. Орехи (или миндаль, ошпаренный кипятком и очищенный от кожуры) мелко нарубить, поджарить в духовом шкафу до светло-коричневого цвета и растереть в ступке с 2 ст. ложками сахара. Изюм очистить от веточек и промыть в теплой воде. В протертый сквозь сито творог прибавить сахар, 3 ст. ложки растопленного масла, яичные желтки, 1/2 чайной ложки соли, лимонную цедру и тщательно выбить деревянной лопаточкой. Затем смешать творожную массу с толчеными сухарями, орехами, изюмом и после этого примешать взбитые в густую пену яичные белки.

Форму для пудинга смазать внутри сливочным маслом, посыпать сахарным песком и наполнить творожной массой. Форму заполнить на $\frac{3}{4}$, закрыть крышкой и поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна доходить лишь до $\frac{1}{2}$ высоты формы). На дно кастрюли положить толстую бумагу или сложенную вдвое марлю. Кастрюлю накрыть крышкой и варить пудинг примерно час, подливая понемногу воду по мере того, как она будет выкипать,

Равномерная упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев творожной массы является признаком готовности пудинга. Готовый пудинг выложить из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или со сметаной.

На 500 г творога - 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 4 ст. ложки сухарей, 100 г изюма, 50 г орехов или миндаля, цедру лимонную или апельсинную и 3 ст. ложки сливочного масла.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое, или, как его иначе называют, кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, кулебяк, булочек, ватрушек, пончиков и т. п.

Дрожжи, положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает тесто и разрыхляет его.

Для приготовления теста расходуется дрожжей от 20 до 50 г на каждый килограмм муки. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать и дрожжей. Дрожжи должны быть свежие, мягкие, с приятным спиртным запахом.

При замесе теста дрожжи разводят теплой водой или теплым молоком. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей 25-30°. Холодная вода или холодное молоко сильно замедляют жизнедеятельность дрожжей и, следовательно, препятствуют нормальному брожению и подъему теста. В свою очередь слишком горячая вода или горячее молоко могут совершенно прекратить жизнедеятельность дрожжей.

Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем или салфеткой и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто рекомендуется обминать, после чего снова дать ему подойти. Из теста, когда его обминают, удаляется часть углекислого газа, взамен которого поступает воздух. Это усиливает брожение, обеспечивая лучшее разрыхление и подъем.

Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей, а также для введения в нее воздуха.

Жир в тесто можно класть различный: сливочное или топленое масло, маргарин, смалец, растительное масло.

Тесто можно приготовить безопасным или опарным способом. Опарный способ рекомендуется применять, если в тесто кладется много сдобы.

При безопасном способе тесто замешивается сразу, в один прием, после чего ему дают подойти, а затем обминают и дают подойти еще раз.

При опарном способе сначала готовится опара, т. е. жидкое тесто, для чего вливают всю полагающуюся по норме воду (или молоко), растворяют в ней дрожжи и всыпают половину муки. Подготовленную опару оставляют в теплом месте на 45-60 минут. За это время опара подходит и объем ее увеличивается в полтора-два раза. Когда брожение опары закончится и она начнет понемногу опускаться, в нее добавляют сдобу, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто должно быть вымешено до гладкости, не прилипать к рукам и легко отставать от стенок посуды. После вымешивания тесто ставится для брожения в теплое место на 1 1/2-2 часа. Окончание брожения узнается так же, как и у опары, т. е. по начинающемуся оседанию теста.

Ни опаре, ни тесту не следует давать перестаиваться, так как это вызовет ухудшение качества теста. При перестаивании в тесте размножаются молочнокислые бактерии, которые превращают сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретают кисловатый привкус.

Следовательно, совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для подъема теста вполне достаточно 2 1/2-3 часов.

Необходимо также соблюдать соотношение входящих в тесто количеств муки, сдобы и жидкости. При уменьшении или увеличении нормы основного продукта - муки - нужно пропорционально уменьшить или увеличить количество добавляемой жидкости (воды или молока), дрожжей и сдобы. Продукты, расходуемые для приготовления теста, следует точно отмеривать и отвешивать. Для приготовления теста на 1 кг муки обычно берется 30-40 г дрожжей, 2 стакана воды или молока, 2-4 ст. ложки жира, 2-3 яйца, 1 ст. ложка сахара и 1 чайная ложка соли.

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

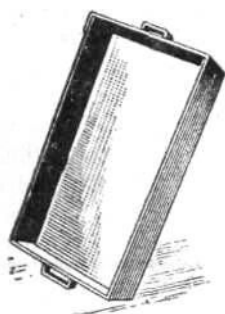
Приготовить опарное или безопарное тесто\ Готовое тесто выложить на стол или пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на кусочки и, подкатывая, придать им форму шариков, которые оставить на 5-8 минут, чтобы тесто немного подошло. После этого шарики из теста раскатать в виде круглых лепешек, толщиной до 1 см, и положить на каждую лепешку подготовленную начинку. Края лепешки соединить и защипать, придавая пирожку овальную форму.

Разделанные пирожки уложить защипанной стороной на смазанный маслом пирожковый лист или сковороду на расстоянии 1 1/2--2 см один от другого и поставить на 15-20 минут в теплое место для подъема. После этого пирожки смазать взбитым яйцом и выпекать в духовом шкафу в течение 10-15 минут.

Готовые пирожки снять с листа, смазать сверху маслом и накрыть чистым полотенцем.

ПИРОГ ПЕЧЕНЫЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Пирог можно делать, как и пирожки, с любой начинкой- из мяса, ливера, рыбы с рисом, с вязигой, капустой, с рисом и яйцом, с кашей, с грибами.



Противень для выпечки пирогов.

Приготовленное тесто (опарное или безопарное) разделить на 2 равных куса, каждый из них раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно 3/4 см. Один пласт положить на пирожковый лист или противень, смазанный маслом, разложить на тесте ровным слоем начинку, накрыть его другим пластом теста и защипать; если окажется лишнее тесто, то его срезать с краев, придав пирогу правильную прямоугольную форму. Тесто можно раскатать и одним пластом, в этом случае после раскатки слегка посыпать тесто

мукой, сложить вдвое и поместить на противень.

Пирог можно украсить разными фигурками из теста. Для этого оставшееся тесто тонко раскатать, вырезать из него ножом или

выемкой ромбики, звездочки, кружочки, которые смазать взбитым яйцом с нижней стороны и красиво уложить на пирог. После этого дать пирогу подняться в теплом месте, смазать взбитым яйцом, сверху в двух-трех местах сделать проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф на 25-30 минут.

Подавать пирог лучше всего горячим, разрезав вдоль на 2-3 части (смотря по величине пирога), и поперек- кусками шириной 4-5см. К пирогу можно подать сливочное масло, а к пирогу с рыбным фаршем - икру. Если пирог не подают в горячем виде, то его надо переложить на чистую бумагу и накрыть полотенцем, чтобы он остывал постепенно, сохраняя мягкую нежную корочку.

ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Поставить опару, для чего в теплой воде (или молоке) развести дрожжи, всыпать половину взятой для теста муки и хорошо вымесить, чтобы не было комков. Посуду с опарой поставить на 40-50 минут в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, положить в него растопленное масло, яйца, сахар, соль, хорошо размешать, всыпать остальную муку и месить тесто, пока оно не станет отставать от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место на 1 1/2 часа. Как только тесто поднимется, его надо обмять и дать вновь подойти, потом выложить на стол или доску, посыпанную мукой, для разделки.

Такое же тесто можно приготовить и без опары. Развести дрожжи в воде или молоке, положить масло, яйца, сахар и соль, всыпать всю муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подойти.

За время подъема теста нужно приготовить начинку с таким расчетом, чтобы, как только будет готово тесто, сразу приступить к разделке пирожков.

Готовое опарное или безопарное тесто для пирожков разрезать на куски весом примерно 40-50 г, раскатать их, придавая форму шарика, дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5-1 см, положить на середину ее начинку, соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску или

пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте.

После этого жарить пирожки на сковороде с растопленным коровьим или растительным маслом, -переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Точно так же готовят пончики с вареньем, повидлом, яблоками и пр.

На 1 кг пшеничной муки -2 1/2 стакана молока или воды, 2-3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 30 г дрожжей.

ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Приготовленное тесто разделить на небольшие кусочки, скатать из них шарики, уложить их с промежутками 2-3 см на смазанный маслом лист или противень и поставить в теплое место. Когда шарики поднимутся, сделать в каждом из них доньшком маленького стаканчика углубление и заполнить фаршем из творога. Ватрушки смазать яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 10-15 минут.

Начинку для ватрушек можно сделать также из свежих ягод, джема или повидла. Свежие ягоды - клубнику, землянику, малину - положить в углубление теста, посыпать сахаром и края теста смазать взбитым яйцом.

СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Сладкий пирог делают с начинкой из повидла, джема, варенья или яблок.

Готовое тесто раскатать слоем примерно 1/2 см, поместить на приготовленный противень, лист или круглую сковороду, обрезать лишнее тесто, положить начинку и загнуть края на 1 1/2-2 см. Из остатков теста нарезать узкие полосы и сделать поверх начинки решетку. Полоску теста прикрепить к краям пирога яйцом. Затем поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся. Когда пирог поднимется, смазать верх взбитым яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 20-30 минут.

Готовый пирог осторожно снять с противня, положить на бумагу, обсыпать сверху сахарной пудрой, смешанной с ванилином, нарезать, уложить на блюдо и подать.

К сладкому пирогу можно подать молоко или фруктовый сок.

СЛАДКИЙ ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

Готовое тесто разделить так же, как это указано выше, поместить на чугунную сковороду или противень, а затем положить начинку из свежих ягод (клубники, земляники, малины, черники) и посыпать сахаром. Выпекать так же, как это указано в предыдущем рецепте,

КУЛЕБЯКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например: слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками. Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а поверх - более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и сдобное, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать; затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на

противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их поперек на некотором расстоянии одна от другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф.

Выпекается кулебяка в течение 35-45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой. Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова. Кулебяку снять с противня, покрыть полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку. Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

На 1 кг муки-1 3/4 стакана молока, 50 г дрожжей, 100-125 г масла, 4-5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 чайную ложку соли. Начинки - см. стр. 316.

БЕЛЯШИ (ВАТРУШКИ С МЯСОМ)

Приготовить дрожжевое тесто и разделить его в виде небольших лепешек.

Одновременно приготовить мясной фарш. Для этого мясо нарезать небольшими кусочками, мелко порубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным луком, добавив соль и перец.

На середину лепешек положить столовую ложку фарша и защипать края теста, придавая ему форму ватрушки.

Приготовленные беляши обжарить с обеих сторон на разогретой сковородке с маслом (сначала со стороны открытой), после чего переложить их на блюдо.

На 500 г муки-1 стакан молока или воды, 15 г дрожжей и 1/2 чайной ложки соли.

Для фарша - 400 г мяса (мякоти), 2-3 головки лука, 100 г жира для жарения (масла топленого, растительного или маргарина), соль.

БАБКА МОРКОВНАЯ

В посуду влить 1/2 стакана теплой воды, развести в ней дрожжи, положить натертую морковь, яйца, всыпать стакан просеянной муки и, размешав, поставить в теплое место для подъема.

В поднявшуюся опару всыпать остальную муку, положить масло, сахар, ванилин, цедру, соль, вымесить и поставить для вторичного

подъема. Когда тесто хорошо поднимется, выложить его в форму, смазанную маслом, и поставить в духовой шкаф примерно на 1 час для выпечки.

Готовая морковная бабка должна получиться ярко-шафранного цвета с приятным запахом и хорошим вкусом.

На 500 г муки -250 г морковного пюре, 100-125 г масла сливочного, 1 стакан сахара, 3 яйца, 20 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли.

ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО

Пресное (бездрожжевое) тесто готовят преимущественно на сметане, при этом на 500 г муки берут 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла или маргарина, 2 яйца,

1 ст. ложку сахара и 1/2 чайной ложки соли.

Если тесто готовят без сметаны, то на 500 г муки берут 200 г масла или маргарина, 1 ст. ложку сахара,

2 ст. ложки водки или коньяка, 1/2 чайной ложки соли.

Теста, полученного из этого количества продуктов, достаточно для выпечки 20-25 пирожков или ватрушек.

ПИРОЖКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, масло, соль, сахар. Отбить яйца и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30- 40 минут. После этого тесто раскатать слоем 1/2 см, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой; смазав кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на

середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками 1 1/2-2 см, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 10-15 минут.

На 500 г муки - 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки масла.

ВАТРУШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

Приготовить пресное тесто, как указано выше, раскатать толщиной 1/2 см, вырезать стаканом или круглой выемкой кружки, обрезки теста смять в комок, снова раскатать и также вырезать кружки. Положить на кружок творог или ягоды, загнуть края кружков, после чего ватрушки уложить на сухой лист или противень, смазать взбитым яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 10-15 минут для выпечки.

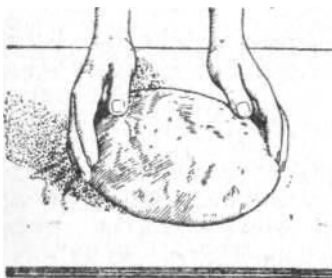
СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Просеять муку, половину ее отделить, смешать на доске с маслом и, раскатав в виде квадрата толщиной 1 1/2-2 см, положить на тарелку и поставить в холодное место.

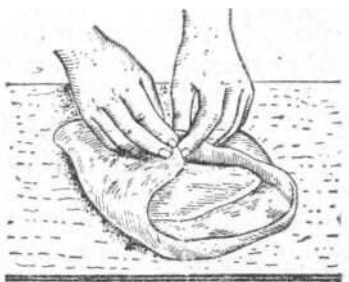
В оставшуюся муку влить 1/2 стакана воды, отжать лимонный сок (или разведенную лимонную кислоту) и, добавив соль, замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20-30 минут. Затем тесто раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, положенного на тарелку (см. рисунки). Приготовленное тесто с маслом положить на середину раскатанного, завернуть и защипать края. Таким образом, тесто из муки с маслом окажется в «конверте». Посыпав стол мукой, раскатать тесто («конверт») ровной полосой шириной 20-25 см и толщиной приблизительно 1 см. Тесто аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30-40 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, снова таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте.

РАЗДЕЛКА СЛОЕНОГО ТЕСТА (Подробное описание см. на стр. 311)



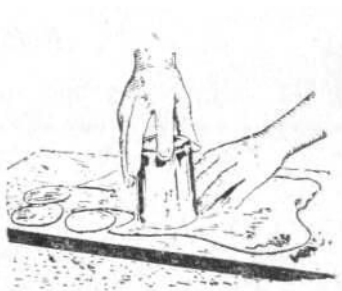
Замешанное тесто скатать в шар, дать полежать, а затем раскатать.



Приготовленное тесто с маслом положить на середину
раскатанного



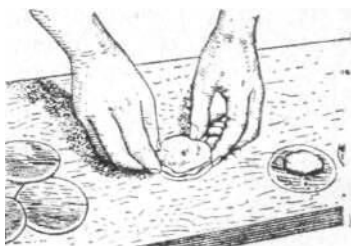
Охлажденное тесто вновь раскатать.



Стаканом или выемкой нарезать кружки (для пирожков)



На середину каждого кружка положить фарш.



После этого накрыть фарш вторым кружком



Ту же операцию повторить в третий раз. После этого раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и пр.

Обрезки теста, остающегося при разделке, смять в комок, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и делать пирожки, корзиночки и т. д.

На 500 г муки -400 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли.

ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Приготовить слоеное тесто, как это указано выше, раскатать его в виде ровной, прямоугольной полосы толщиной приблизительно 1/2 см; выемкой или стаканом вырезать круги вдоль всей полосы, слегка смочить круги водой, положить на середину каждого из них шарик фарша; после этого накрыть фарш другим кружком. Затем каждый шарик обжать руками или выемкой меньшего размера, чтобы тесто соединилось, и уложить пирожки на пирожковый лист, слегка смоченный водой; смазать сверху яйцом и выпекать в духовом шкафу 10- 15 минут.

КУЛЕБЯКА СЛОЕНАЯ С ВЯЗИГОЙ И РЫБОЙ

Из слоеного теста раскатать две полосы толщиной около 1/2 см, длиной 15-30 см, а шириной-одну полосу 10 см, другую - 20 см. Концы полосок можно сделать прямыми или овальными. Узкую полосу положить на середину листа или противня и накрыть ее тонкими блинчиками, чтобы тесто не отсырело от фарша.

Затем на блинчики положить слой фарша из вязиги шириной 6-7 см, на него - ломтики вареной осетрины, малосольной лосося или семги, потом еще слой вязиги. Сверху фарш накрыть блинчиками, смазать с боков взбитым яйцом, слепить их с краями первых блинчиков, смазать яйцом края слоеного теста вокруг фарша, накрыть второй более широкой полоской теста и, обжав фарш, соединить края полосок.

Кулебяку украсить сверху каким-либо рисунком из остатков слойки или наложить узенькие поперечные полоски, смазав их взбитым яйцом. Края кулебяки можно также закрыть полоской теста и обровнять кулебяку, смазать взбитым яйцом, по концам сделать ножом про-.колы для выхода пара и поставить в горячий духовой шкаф на 40-50 минут. Если кулебяка сверху зарумянилась, а с боков еще не допеклась, то зарумянившуюся часть, чтобы не подгорела, надо накрыть полоской бумаги, с внешней стороны смоченной водой. Если же у кулебяки окажется непропеченный низ, то лист надо поставить на не очень жаркое место плиты.

Так же можно приготовить кулебяку с рисом и рыбой, с мясом, ливером, капустой и др.

К кулебяке подают икру и масло или уху.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление, в которое влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и замесить тесто. Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30-40 минут в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки ватрушек, пирожков, печенья.

На 500 г муки - 300 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 4/5 стакана воды, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайную ложку лимонного сока или уксуса.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ, КУЛЕБЯК И ВАТРУШЕК **(для теста, приготовленного из 1 кг муки)**

Начинки из говядины

Пропустить через мясорубку сырое мясо, прожарить его на сковороде с маслом и снова пропустить через мясорубку. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп.

Мясную начинку можно сделать также из вареной говядины; нарезать ее маленькими кусочками, пропустить через мясорубку или изрубить на доске. На сковороде поджарить в масле мелко нарубленный лук, смешать его с мясом и снова прожарить в течение 3-4 минут. После этого соединить мясо с рублеными яйцами, добавив соль, перец, укроп, 1-2 ст. ложки масла, а если фарш недостаточно сочен - 1-2 ст. ложки бульона.

На 800 г мяса (мякоти)-2-3 ст. ложки масла, 3 яйца, 1-2 шт. репчатого лука.

НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА (печенка, легкое, сердце)

Ливер говяжий, телячий, бараний или свиной промыть в теплой воде и поставить варить. Сваренный ливер разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку, положить на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка прожарить. Затем добавить соль, перец, рубленые яйца, укроп или зелень петрушки и все смешать.

На 1 кг ливера - 2-3 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 шт. репчатого лука.

НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНКОЙ

Телячью, баранью или свиную печенку очистить от пленок и желчных протоков, промыть в холодной воде, нарезать небольшими

кусочками и прожарить на масле вместе с нарезанным луком. Потом печенку мелко изрубить, посолить, посыпать перцем, смешать с рассыпчатой гречневой кашей и рублеными вареными яйцами.

На 300 г печенки-1 стакан гречневой крупы, 2- 3 ст. ложки масла, 3 яйца, 1-2 шт. репчатого лука.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ

Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи, удалить внутренности и промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и прожарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп и перемешать. В эту начинку можно положить рубленые яйца.

На 750 г рыбы (или 500 г рыбного филе)-2 ст. ложки масла, 1-2 шт. репчатого лука.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прожарить в масле (1 - 1 1/2 ст. ложки). Затем смешать с вареным рисом, прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец.

Рыбу для начинки можно взять и вареную, нарезать ее кусочками и смешать с рисом.

В фарш по желанию можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

На 300 г рыбного филе - 3/4 стакана риса, 2-3 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ

Вязигу замочить в холодной воде на 2-3 часа, после этого промыть, залить свежей водой и поставить варить на 3-3 1/2 часа. Сваренную до мягкости вязигу откинуть на решето, потом пропустить через мясорубку или изрубить ножом, прибавить соль, перец, растопленное сливочное масло, мелко нарезанные крутые яйца и зелень петрушки или укропа и все это перемешать. В эту начинку можно добавить

вареный рис, мелко нарезанную вареную рыбу и лук, поджаренный на масле.

На 100 г вязиги - 2-3 ст. ложки масла, 3-4 яйца.

НАЧИНКА ИЗ РИСА С ЯЙЦАМИ

Промыть в теплой воде рис, сварить в подсоленной кипящей воде (10-12 стаканов), после варки откинуть на сито или дуршлаг и дать стечь воде. Сваренный рис положить в миску, прибавить рубленые крутые яйца, масло, соль, укроп и перемешать.

На 1 1/4 стакана риса - 3-4 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, смешать ее с рублеными яйцами и маслом. Вместо яиц можно положить поджаренный лук и 50 г сваренных и мелко нарубленных сушеных грибов.

На 2 стакана гречневой крупы - 3-4 яйца, 2-3 ст. ложки сливочного или топленого масла.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Очищенные, промытые белые грибы сварить, после чего нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде.

Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушить 10- 15 минут. После этого добавить мелко нарезанной зелени петрушки или укроп и охладить.

На 1 кг грибов - 1-2 ст. ложки масла, 1? шт. репчатого лука, 1/2 стакана сметаны.

НАЧИНКА ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы промыть. Если на вкус ощущается излишняя острота, то грибы следует замочить в течение 1-2 часов в холодной воде, а затем откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. После этого грибы мелко изрубить и прожарить с маслом. Отдельно поджарить мелко нарубленный лук и смешать с грибами, добавив немного перца.

На 1 кг соленых грибов - 2-3 ст. ложки топленого или растительного масла, 1-2 шт. репчатого лука.

НАЧИНКА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С РИСОМ

Сваренные сушеные грибы мелко изрубить, положить в грибы поджаренный мелко нарубленный лук, перемешать и прожарить в течение 2-3 минут. После этого грибы смешать с вареным рисом, добавив соль и перец.

На 50 г сушеных грибов - 1 стакан риса, 1-2 шт. репчатого лука, 2-3 ст. ложки сливочного или растительного масла.

НАЧИНКА ИЗ САГО

Промыть саго в холодной воде, опустить в подсоленный кипяток (10-12 стаканов) и, помешивая, варить 20-25 минут, пока саго не сделается прозрачным. Вареное саго откинуть на сито или дуршлаг, дать стечь воде. Когда саго обсохнет, сложить его в миску, прибавить растопленное масло, рубленые яйца, соль, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и все это перемешать.

На 1 стакан саго -2 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ РИСА ИЛИ ПШЕНА С ИЗЮМОМ

Изюм перебрать, два-три раза промыть в теплой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, обсушить на салфетке или полотенце, смешать с вареным рисом (или рассыпчатой пшенной кашей), сахарным песком и маслом.

На 1 стакан риса или пшена - 200 г изюма, 2-3 ст. ложки сахара, 1 1/2 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10-15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

На 1 кочан (1 1/2-2 кг) свежей капусты - 3-4 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

Капусту перебрать, а если она очень кислая, промыть, ошпарить кипятком, мелко нарубить, сложить в кастрюлю, прибавить растопленное сливочное или растительное масло и тушить под крышкой до готовности. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук, прибавить к нему мелко нарезанные сваренные грибы, соль, перец; все это поджарить в течение 3-4 минут и смешать с капустой.

На 1 кг капусты-3-4 ст. ложки жира, 2-3 головки лука и 50 г сушеных грибов.

НАЧИНКА ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

На 400 г зеленого лука - 4 яйца, 3-4 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ

Морковь очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками, сложить в кастрюлю. Влить в нее 1/2 стакана воды и прибавить ложку масла. Накрыть кастрюлю

крышкой и тушить морковь до готовности. Готовую морковь изрубить, посолить по вкусу, прибавить чайную ложку сахара, масло и перемешать. Затем положить в морковь рубленые крутые яйца и перемешать.

Так же готовится начинка из спелой тыквы.

На 1-1 1/2 кг моркови -3-4 яйца, 2-3 ст. ложки масла.

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА

Творог протереть сквозь решето или сито или пропустить через мясорубку, прибавить яйца, сахарный песок, немного соли, растопленное масло и все это хорошо перемешать.

В творог можно положить ваниль, изюм, мелко нарезанные цукаты. Если творог окажется слишком влажным, то его предварительно надо завернуть в марлю и положить под пресс.

На 500 г творога - 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложку сливочного масла.

НАЧИНКА ИЗ ЯБЛОК

Очистить яблоки от кожуры, разрезать на четыре части, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, пересыпать сахаром, прибавить 2-3 ст. ложки воды и варить на слабом огне, пока не получится густое варенье.

Эта начинка предназначена для пирогов из кислого, пресного или слоеного теста, а также для слойки с яблоками или пончиков с яблоками.

Начинку можно 'приготовить и из сырых яблок. Для этого очищенные и нарезанные яблоки пересыпать сахаром и использовать как начинку.

На 1 кг яблок- 1 стакан сахара.

НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ

Курагу перебрать и промыть в теплой воде. Положить в кастрюлю, залить кипятком так, чтобы вода только покрыла курагу, и проварить 10-15 минут. Сваренную курагу откинуть на решето, затем разложить на разделанное тесто и посыпать сахаром.

Отвар, полученный при варке кураги, можно использовать для приготовления киселя или же сладкой подливки.

На 400 г кураги - 1/2 стакана сахара.

БЛИНЫ

Чтобы испечь тонкие румяные и сочные блины, нужно пользоваться сковородами небольшого размера - чугунными или другого металла, но непременно с толстым дном. Перед тем как налить тесто на сковороду, необходимо ее хорошо нагреть и смазать маслом, иначе блин пригорит.

Сковороды, не бывшие в употреблении, надо поставить на огонь с каким-либо жиром и нагревать в продолжение 10-15 минут, затем слить жир, а сковороду немедленно протереть солью. «Первый блин комом» - говорит старая русская пословица. Действительно, первый блин чаще всего получается «комом» - бледный, толстый, неаппетитный. По первым блинам нужно установить, сколько теста следует наливать на сковороду, чтобы блины получались ровными и тонкими.

В русской печи блины одновременно пропекаются и сверху, и снизу. Хорошие блины можно печь и на плите, примусе или керосинке. Нужно следить, чтобы блин не подгорел, для этого своевременно его переворачивать.

Для блинов можно брать как пшеничную, так и гречневую муку.

Можно печь блины с различными приправами: мелко нарезанным зеленым луком, рублеными вареными яйцами, с сельдью, семгой, нарезанной на маленькие кусочки, сметками и другой рыбой.

Блины с приправами надо печь так: разогретую сковороду подмазать маслом, посыпать зеленым луком или рублеными яйцами, либо положить кусочки семги, налить тесто и дальше печь, как обыкновенные блины.

К блинам можно подавать разогретое сливочное, топленое или растительное масло, сметану, сельдь, миноги, балык, кильки, анчоусы, лососину, семгу, кету и икру разных сортов.

Блины подают к столу горячими. Готовые блины складывают в подогретую миску или на блюдо стопками,

накрыв салфеткой, или держат их в духовом шкафу, лучше же всего подавать блины к столу прямо со сковороды.

БЛИНЫ НА ОПАРЕ

Поставить опару, для чего влить в посуду 2 стакана теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 г муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место примерно на час.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное сливочное или растительное масло (или маргарин), размешать и прибавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости.

Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по одному стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще опустить, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки.

Начинать печь блины следует тотчас же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух-трех раз.

Чтобы получить более сухие блины, тесто нужно готовить наполовину из гречневой муки. Опару ставить на пшеничной муке, добавив столовую ложку гречневой. Остальную гречневую муку добавить после подъема опары вместе со сдобой (яйцами, маслом и пр.). Тесто и в этом случае следует разводить теплым молоком.

На 1 кг пшеничной муки - 4-5 стаканов молока, 3 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1½ чайные ложки соли, 40 г дрожжей.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать веселкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или виннокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду

развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

На 500 г муки - 3 стакана воды, 2-3 яйца, 1 ст. ложку сахара, по 1/2 чайной ложки соли, соды и кислоты.

БЛИНЫ УКРАИНСКИЕ

Из перебранного и промытого пшена сварить вязкую кашу, дать остыть, после чего протереть ее сквозь сито.

В кастрюлю влить 1/2 стакана молока, добавить 1 ст. ложку масла, довести до кипения, всыпать 1 стакан гречневой муки, заварить густо тесто и дать ему остыть до комнатной температуры. После этого в тесто влить разведенные в теплой воде дрожжи, размешать и дать подойти; затем добавить протертую кашу, остальную муку, сырые желтки, стертые с сахаром, посолить и, влив тепкое молоко, тщательно размешать и вторично дать подойти. Добавив в тесто взбитые в пену белки, выпекать блины.

Перед тем, как подать на стол, блины полить маслом, отдельно дать сметану.

На 300 г пшена - 300 г гречневой муки, 3-4 ст. ложки масла, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 стакана молока, 15 г дрожжей.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

1/2 кг моркови промыть, залить горячей водой, накрыть крышкой и варить до мягкости. Очистить вареную морковь от кожицы, протереть, влить в нее 3/4 л молока и вскипятить. В кипящее пюре всыпать стакан муки, хорошо растереть, чтобы не было комков, влить 1/4 л молока или воды (лить понемногу, размешивая); потом вбить 4 яйца, всыпать стакан муки, хорошо выбить, влить разведенные в 1/4 л воды дрожжи (100 г), размешать и дать тесту подняться.

Через 2 часа тесто посолить, положить в него 2 ст. ложки теплого масла, 1/2 ст. ложки сахара, размешать, добавить 1/2 стакана муки и выбивать в течение 15 минут в теплом месте, пока тесто не станет пузыриться. Затем поставить тесто в теплое место, накрыв его сверху. Когда тесто поднимется, печь из него блины.

БЛИНЫ ИЗ ПЮРЕ ТЫКВЫ

1 кг тыквы очистить, нарезать кусочками, сварить до мягкости и протереть сквозь сито; влить в пюре 1 л молока и подогреть до температуры парного молока. В тыквенное пюре влить разведенные дрожжи (15 г), вбить 3 яйца, размешать, всыпать 2-2 1/2 стакана муки, хорошо выбить тесто и поставить на 2 часа в теплое место.

После этого положить в тесто разогретое масло (1 ст. ложку), 1/2 стакана сахара, соль, хорошо выбить, поставить в теплое место, дать хорошо подняться и затем печь блины.

ОЛАДЫ

Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать муку и вымесить. Тесту дать подняться в теплом месте. Потом положить яйца, соль, сахар и столовую ложку сливочного или растительного масла, вымесить, дать тесту вторично подняться и, не размешивая его, брать смоченной в воде ложкой, класть на горячую сковороду с маслом и поджаривать оладьи с обеих сторон.

К оладьям подать сахар, мед, варенье, джем или творог со сметаной и сахаром. Можно приготовить оладьи с яблоками или изюмом. Приготовление оладий с яблоками описано в отдельном рецепте (см. ниже). Изюм тщательно перебрать, хорошо промыть и смешать с тестом.

На 500 г муки - 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 1 1/2 ст. ложки сахара, 3-4 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей.

ОЛАДЫ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКАМИ ИЛИ МОРКОВЬЮ

Свежие овощи (тыкву, кабачки или морковь) очистить, нарезать дольками и сварить в небольшом количестве воды; сваренные овощи пропустить через мясорубку или протереть сквозь решето; в полученное овощное пюре, не давая ему остыть, отбить яйца, положить соль, уксус или простоквашу, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить, после чего печь оладьи на горячей сковороде.

На 1 кг муки- 1 кг овощей, 2 яйца, 1-2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 11/2 чайных ложки соли, 1/2 чайной ложки соды, 2 ст. ложки масла.

ОЛАДЫ С ЯБЛОКАМИ

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

На 500 г муки - 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3-4 яблока.

ОЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ

В протертое горячее пюре (из 1 кг кабачков) положить 3 ст. ложки масла, размешать и охладить. В охлажденное пюре вбить 3 яйца, положить соль, 1/4 стакана сахара, все это выбить, после чего всыпать 2 стакана муки и 2 г соды; затем тесто размешать и выбить до появления пузырьков. После этого надо разливать тесто ложкой на сильно нагретую сковороду, хорошо смазанную маслом.

БЛИНЧИКИ И БЛИНЧАТЫЕ ПИРОГИ

Для блинчиков готовят жидкое тесто на молоке с добавлением яиц и сахара.

Блинчики делают натуральными и подают с медом или сахаром или с начинкой из творога, яблок, варенья.

БЛИНЧИКИ С МЕДОМ ИЛИ САХАРОМ

Смешать 3 яичных желтка с молоком (1/2 стакана), прибавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести

молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки.

Выпекать блинчики надо не толстыми, на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом.

Каждый готовый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, потом переложить в подогретое блюдо и покрыть салфеткой.

Подать блинчики к столу с медом или сахаром.

На 250 г муки - 2 1/2 стакана молока, 3 яйца по 2 ст. ложки сливочного и топленого масла (для смазывания сковороды), 1/4 чайной ложки соли.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ, ЯБЛОКАМИ И ДРУГИМИ НАЧИНКАМИ

Смешать сырые яйца с солью, сахаром, прибавить 1/2 стакана молока, размешать, всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. После этого тесто развести оставшимся молоком.

Хорошо разогреть сковороду средней величины, смазать ее маслом или кусочком шпика, налить разлива тельной ложкой тесто на сковороду, быстро поворачивая ее, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем. Блинчики, подрумянившиеся с одной стороны, снимать со сковороды, складывать стопкой на доске или блюде. Затем блинчики разложить на доске подрумяненной стороной кверху и на каждый блинчик положить столовую ложку творожной, яблочной начинки или столовую ложку варенья, густого повидла. Блинчики завернуть в виде конверта и обжарить с обеих сторон на сковороде с маслом.

При подаче на стол блинчики посыпать сахарной пудрой. Таким же способом можно приготовить блинчики с мясом. В этом случае к блинчикам надо подать сметанный соус с томатом.

На 250 г муки - 2 1/2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 чайной ложки соли. Для обжаривания - 1 ст. ложку топленого масла или маргарина.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Испечь блинчики, как указано выше в рецепте «Блинчики с творогом, яблоками и другими начинками». Смазать маслом и обсыпать сухарями форму или низкую

кастрюлю. Дно и стенки посуды покрыть одним рядом блинчиков, поджаренной стороной внутрь, положить слой начинки, накрыть блинчиком, положить второй слой начинки и опять накрыть блинчиком и т. д. до самого верха формы. Верхний слой начинки покрыть блинчиком, смазать взбитым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и поставить форму в духовой шкаф на 30- 40 минут.

Когда пирог испечется, опрокинуть его на блюдо и подать к столу.

Отдельно подают масло, мясной или куриный бульон в чашке.

Блинчатый пирог можно делать с любыми начинками- с одной или несколькими. Начинкой может служить, например, рубленое куриное мясо, заправленное белым соусом.

БУЛОЧКИ, КРЕНДЕЛЬКИ, КУЛИЧИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ

БУЛОЧКИ

В посуду для теста влить 2 1/2 стакана теплого молока (или воды), растворить в нем дрожжи и, помешивая, всыпать половину взятой муки. Вымесить, чтобы не было комков, накрыть посуду полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место.

Когда опара подойдет, положить в нее соль, сахар, разогретое масло или маргарин (можно добавить 2- 3 яйца, ванилин или кардамон в порошке), размешать, добавить остальную муку и хорошо вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды и веселки.

После этого посуду с тестом снова накрыть и вторично поставить в теплое место для подъема. После того как тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, и разделить в виде шариков весом примерно 50-60 г. Разделанное тесто уложить на лист или противень, слегка смазать маслом, дать булочкам подняться в теплом месте и затем смазать их взбитым яйцом и поставить на 12-15 минут в жаркий духовой шкаф для выпечки.

На 1 кг муки - 2 1/2 стакана молока, 150-200 г масла или маргарина, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 3/4 чайной ложки соли, 30 г дрожжей.

БУЛОЧКИ - «ШАНЕЖКИ»

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, положить соль и яичные желтки, стертые добела с сахаром, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, тесто вымесить так, чтобы оно отставало от стенок посуды и веселки. После этого тесто оправить, слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место

для подъема; когда оно увеличится вдвое в объеме, выложить его на доску и разделить из него маленькие булочки, положить их на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек столовую ложку сметаны смешать с таким же количеством муки и столовой ложкой растительного масла; полученной массой смазать поверхность булочек, посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф на 12-15 минут для выпечки.

На 1 кг муки- 1 1/2 стакана молока, 5 яичных желтков, 1 1/2 стакана сахара, 300 г масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 40 г дрожжей.

Для смазывания булочек - по 1 ст. ложке сметаны, муки и масла, 1 - 1 1/3 ст. ложки сахара.

КРЕНДЕЛЬКИ К ЧАЮ ИЛИ КОФЕ

Приготовить тесто так же, как для булочек - «шанежек». При этом в тесто вместе с сахаром и яйцами добавить лимонную цедру, натертую на терке. Когда тесто подойдет, выложить его на доску, посыпать мукой и разделить из него маленькие крендельки; смазать их маслом, посыпать сахаром и поставить в духовой шкаф на 10-12 минут.

На 1 кг муки- 1 1/2 стакана молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100-125 г масла или. маргарина, 3/4 чайной ложки соли, 30 г дрожжей, цедру с 1/2 лимона.

РУЛЕТ С МАКОМ

Приготовить тесто так же, как для булочек-«шанежек». Отдельно приготовить мак; положить его в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на столе 30-40 минут. Затем слить всю воду, слегка отжать мак и растереть его в ступке или в миске, прибавляя постепенно мед, а потом и сахар, чтобы получилась масса, напоминающая густое повидло.

Готовое тесто раскатать толщиной около 1 см, положить на тесто слой подготовленного мака, разровнять и свернуть тесто в трубку, после чего переложить рулет на лист, слегка смазанный маслом, и поставить в теплое место для подъема; затем смазать рулет яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф на 20-30 минут для выпечки.

В тесто для аромата можно положить ванилин или лимонную цедру. При подаче на стол рулет нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

На 1 кг муки- 1 1/2 стакана молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100-125 г масла или маргарина, 3/4 чайной ложки соли, 30 г дрожжей. Для начинки на 300 г мака - 150 г меда и 3/4 стакана сахара.

СУХАРИ

Приготовить тесто как же, как для булочек (стр. 329) но несколько гуще. Готовое тесто выложить на доску, разделить в виде батонов по длине листа и положить на лист, слегка смазанный маслом. Поверх батонов тупой стороной ножа сделать поперечные неглубокие полоски (надрезы) и поставить в теплое место для подъема, а затем смазать взбитым яйцом и выпекать в течение 15-20 минут в духовом шкафу.

Охлажденные батоны нарезать на ломтики, разложить на лист, сбрызнуть молоком, посыпать сверху сахаром, рубленым миндалем или сахаром, смешанным с миндалем, и поставить подсушить в нежаркий духовой шкаф.

На 1 кг муки - 1 1/2 стакана молока (в тесто), 4 яйца, 200 г масла или маргарина, 1 - 1 1/2 стакана сахара, 3/4 чайной ложки соли, ванилин, кардамон, шафран или цедру с 1/2 лимона, стакан молока и 100 г миндаля.

КУЛИЧ

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Первый способ. В 1 1/2 стаканах теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (один желток оставить для смазки), стертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза, добавить изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, и миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный; все это смешать с тестом, которое разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на $\frac{1}{3}$ высоты, для более плотного — на $\frac{1}{2}$ высоты.

Формы подготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на $\frac{3}{4}$ высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50-60 минут. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченной водой. Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую лучинку: если вынутая лучинка сухая - кулич готов, а если на лучинке будет тесто - кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками и т. п.

Второй способ. В 1 $\frac{1}{2}$ стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, стертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену; все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, вымесить тесто так, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль и пр., перемешать и разложить в формы. В остальном поступать так же, как указано выше.

На 1 кг муки - 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1 $\frac{1}{2}$ -2 стакана сахара, 40-50 г дрожжей, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, 150 г изюма, 50 г цукатов, 50 г миндаля, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина или 5-6 измельченных зерен кардамона в порошке.

КУЛИЧ МИНДАЛЬНЫЙ

Приготовить тесто для кулича так же, как указано выше; хорошо вымесить тесто, положить в него миндаль (250 г.), предварительно ошпаренный, очищенный от кожицы, тонко нарезанный или нарубленный и просушенный. В остальном поступать по предыдущему рецепту. Перед тем как ставить в духовой шкаф для выпечки, посыпать кулич миндалем.

На 1 кг муки- 1 1/2 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла или маргарина, 1 1/2-2 стакана сахара, 3/4 чайной ложки соли, 300 г сладкого миндаля, 40-50 г дрожжей, 1/2 порошка ванилина.

РОМОВАЯ БАБА

В одном стакане теплого молока развести дрожжи, прибавить 3 стакана муки и замесить густое тесто, скатать его в шар, сделать с одной стороны 5-6 неглубоких надрезов и опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2-2 1/2 л), накрыть крышкой и поставить в теплое место.

Через 40-50 минут, когда тесто всплывет и увеличится в объеме в два раза, вынуть его шумовкой, переложить в посуду для замешивания теста, прибавить стакан теплого молока, соль, яичные желтки, стертые добела с сахаром и ванилином, яичные белки, взбитые в пену, все перемешать, добавить остальную муку и тесто вымесить.

После этого в тесто добавить масло (или маргарин), взбитое добела, и тесто вновь очень хорошо вымесить (тесто не должно быть очень густым), накрыть и поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, добавить в него изюм коринку, перемешать и разлить тесто в формы (на 1/3 высоты), подготовленные так же, как для кулича, накрыть и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, осторожно, не встряхивая, поставить ее в нежаркий духовой шкаф примерно на 45-60 минут.

Во время выпечки форму надо поворачивать с большой осторожностью, так как даже при небольшом толчке тесто может осесть и середина будет пустой. Готовую ромовую бабу (готовность определяют так же, как у кулича) вынуть из формы и положить боком

на блюдо, а когда остынет, облить сиропом с вином, осторожно поворачивая на блюде, чтобы сироп впитывался со всех сторон; после этого поставить на блюдо, дать несколько обсохнуть, а затем переложить на другое блюдо, накрытое бумажной салфеткой, и подать на стол.

На 1 кг муки - 2 стакана молока, 7 яиц, 1 1/4 стакана сахара, 300 г масла или маргарина, 3/4 чайной ложки соли, 200 г изюма коринки, 1/2 порошка ванилина, 50 г дрожжей.

Для сиропа - 1/2 стакана сахара, 1 3/4 стакана воды и 4-6 ст. ложек виноградного вина, ликера или 1 чайную ложку ромовой эссенции.

КРЕНДЕЛЬ С МИНДАЛЕМ

Приготовить опару из молока, дрожжей и половины взятой муки и дать подняться в теплом месте. Отдельно растереть добела яичные желтки с сахаром и ванилином, затем к желткам добавить размягченное, выбитое добела масло или маргарин, перемешать и переложить в готовую опару, добавить соль, остальную муку и вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды. Прибавить перебранный, промытый и просушенный изюм, перемешать, накрыть и поставить в теплое место. Тесто должно быть довольно густым. Когда тесто поднимется, выложить его на доску, посыпать мукой, вымесить и раскатать руками в форме жгута (тоньше к краям), концы сплести, положить на лист, придать красивую

форму кренделя и поставить лист на несколько минут в теплое место. Затем смазать яичным желтком, засыпать верх нарезанным или нарубленным миндалем (очищенным от кожицы и просушенным) и поставить в духовой шкаф на 40-50 минут для выпечки. Готовый крендель переложить с листа на бумагу, сложенную в несколько слоев, чтобы дно кренделя не отпотело.

При подаче-на стол крендель слегка посыпать сахарной пудрой и переложить на блюдо, покрытое салфеткой.

На 1 кг муки- 1 1/3 стакана молока, 12 яичных желтков, 1 1/2 стакана сахара, 300 г масла или маргарина, 3/4 чайной ложки соли, 200 г изюма, 100 г сладкого миндаля, 40-50 г дрожжей, 1/2 порошка ванилина, 1-2 ст. ложки сахарной пудры.

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

Яйца стереть с сахаром добела, добавить размягченное масло или маргарин, соду, ванилин, перемешать и, добавляя муку, замесить очень крутое тесто (как на лапшу). Готовое тесто пропустить через мясорубку, выходящие из решетки жгутики разложить небольшими кучками в виде печенья на лист, слегка смазанный маслом, и поставить в духовой шкаф для выпечки. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

На 3 стакана муки - 2-3 яйца, 250 г масла или маргарина, 1 - 1 1/4 стакана сахара, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 порошка ванилина.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

В муку положить сахарную пудру или сахарный песок, соду, ванилин, все перемешать, прибавить сметану, масло или маргарин кусочками и замесить тесто; скатать его в виде шара, накрыть салфеткой и дать полежать на холоде 20-30 минут; после этого раскатать толщиной около 1/2 см. На поверхности теста сделать наколы вилкой и вырезать маленькие фигурки: кружки диаметром 3-4 см, полумесяцы, ромбики, шпалки и т. п. и уложить их на лист; некоторые фигуры можно украсить, например в центре кружка положить изюминку или ягоду из варенья.

Фигурки смазать взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 10-12 минут для выпечки.

На 2 стакана муки - 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара (пудры или песка), 100-125 г масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соды, 1/2 порошка ванилина.

ПРЯНИЧКИ

Яйца стереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымешать и

брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно в 4 см, после чего поставить для выпечки в горячий духовой шкаф на 7-10 минут. Готовые прянички вынуть из шкафа и, снимая с листа ножом, разложить их на блюде.

На 1 стакан муки -3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или 1/4 порошка ванилина.

МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Для приготовления печенья миндаль надо предварительно ошпарить, очистить от кожуры и поставить сушить в теплое место. Высушенный миндаль мелко истолочь в ступке, понемногу прибавляя яичные белки (2-3) и сахар.

В полученную миндальную массу добавить остальные белки, хорошо вымесить и прогреть; затем слегка охладить, добавить муку и перемешать; после этого переложить в конверт и выпустить в виде небольших лепешек на лист бумаги.

Подготовленное печенье положить на железный лист и поставить выпекать в нежаркий духовой шкаф.

Во время выпечки печенье должно зарумяниться и хорошо подсохнуть. Когда печенье будет готово, вместе с бумагой переложить его на салфетку, слегка смоченную водой.

Как только печенье будет отставать от бумаги, его надо снять и положить в вазу.

Миндальное печенье можно сложить по два печенья вместе, смазав плоскую сторону одной половинки горячим мармеладом, повидлом или разогретым шоколадом.

На 200 г миндаля - 1 3/4 стакана сахара, 6 белков и 1/2 стакана муки.

ПЕЧЕНЬЕ СБИВНОЕ

Яичные белки взбить венчиком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру или сахарный песок. Взбитые с сахаром белки можно класть десертной ложкой на лист белой бумаги,

положенной на железный лист. Можно также выпустить их из бумажного конверта в форме разных маленьких фигурок. Выпекают печенье в нежарком духовом шкафу.

Печенье должно хорошо подсохнуть- для этого его можно оставить в духовом шкафу до следующего дня. Снятое с бумаги печенье хранить в сухом месте.

На 4 яичных белка свежих яиц-1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка.

ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ

2-3 яйца отбить в кастрюлю, прибавить 1/2 стакана сахара, перемешать и, взбивая венчиком, подогреть массу на слабом огне, чтобы сахар растворился. Затем, сняв с огня, взбить венчиком добела, добавить 1 - 1 1/4 стакана муки, ванилин и еще раз перемешать. Тесто не должно быть слишком густым. Разделить печенье при помощи десертной ложки или конверта в виде разных фигурок, лепешек, шпал, выпуская на лист, смазанный слегка маслом и посыпанный мукой. Выпекать печенье в нежарком духовом шкафу в течение 5-7 минут.

Лепешки или шпалки одного размера можно склеить густым повидлом или джемом.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

Отбить яйцо в миску, прибавить сахар и растереть, затем добавить мед, корицу и гвоздику в порошке, соду, все перемешать, всыпать муку и вымешивать тесто веселкой в продолжение 5-10 минут. Чтобы тесто для коврижки получилось темное, в него надо добавить жжёнку; для этого 1-2 куска сахара пережечь на маленькой сковородке, разбавить 1 1/2-2 ложками воды, вскипятить и прибавить в тесто вместе с медом. Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровнять, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в нежаркий духовой шкаф на 15-20 минут. Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.

Коврижку можно разрезать пополам, промазать повидлом, а сверху покрыть глазурью. После этого нарезать, как печенье.

На 2 стакана муки - 1/2 стакана сахара, 150 г меда, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соды, 50 г миндаля или орехов, корицу и гвоздику в порошке.

МОСКОВСКИЕ ПОНЧИКИ

В муку всыпать питьевую соду и молотую корицу, перемешать и просеять. Сахар, масло и яйца тщательно растереть, развести молоком и, постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой меньшего размера из каждого кружка вынуть середину, придавая таким образом тесту форму кольца. Жарить пончики надо в разогретом жире. Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

На 1 1/2 стакана муки - 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 100 г жира (для жарения).

МАКОВКИ НА ПАТОКЕ

В нагретую патоку всыпать мак, орехи и положить масло, тщательно перемешать и уваривать при постоянном помешивании в течение 1 часа. На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить уваренную массу, разровнять ее влажными руками в лепешку толщиной 0,5 см и, не давая остыть, нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

На 1 стакан патоки - 1 1/2 стакана мака, 1 чайную ложку топленого масла, 1/2 стакана крупно дробленных чищенных орехов.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

Отбить в миску яйца, всыпать сахар и вымешать деревянной ложкой, постепенно подливая растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить чайную ложку соды, предварительно смешанной с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто.

Полученное тесто раскатать тонким слоем, смазать всю его поверхность яичным желтком, провести вилкой зигзагообразные линии, вырезать специальной выемкой кружочки, звездочки и т. п., уложить их на железный лист, подмазанный маслом, и испечь в духовом шкафу.

На 2 стакана ржаной муки мелкого помола - 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 чайной ложки питьевой соды.

КОРЖИКИ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ

Взбить холодные белки в крутую пену, постепенно всыпать в них сахар, смешанный с ванилином. Кукурузные хлопья, изюм и взбитые белки перемешать и выкладывать ложкой, предпочтительно круглой, на хорошо смазанный и подогретый пирожный лист; затем поставить лист в нежаркий духовой шкаф на 30-40 минут, дать коржикам подсохнуть и подрумяниться (до цвета миндального пирожного). Как только коржики будут готовы, снять их с листа лопаткой или острым ножом и переложить на блюдо.

На 2 стакана кукурузных хлопьев - 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана изюма, 1/2 порошка ванилина, 1 ст. ложку масла (для подмазки листа).

ХВОРОСТ

Молоко, сметану, яичные желтки, сахарную пудру и соль с добавлением коньяка хорошо перемешать и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, как на лапшу, нарезать узкими полосками длиной 10-12 см, переплести их, сложить по 2-3 полоски вместе, соединить концы, слегка смазывая белком. Можно тесто разделить в виде розочек; для этого вырезать из него кружки разных размеров, положить один на другой, придавить серединку, а по краям кружков сделать прорезы.

Разделанное тесто опускать в горячий жир, подготовленный из топленого масла с добавлением смальца или другого жира. Готовый хворост вынуть вилкой из жира на решето или на бумагу и посыпать

сахаром, истолченным и смешанным с ванилином, цедрой или корицей.

На 2 1/2 стакана муки - 3 желтка, 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложку сметаны, 1/4 чайной ложки соли, 1/2 стакана молока и 1 стакан топленого масла или смальца для жарения.

КОРЖИКИ

Муку просеять на стол холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, яйцо, сахар, соду, соль по вкусу, размягченное масло и замесить тесто.

Полученное тесто раскатать слоем примерно в 1/2 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Уложить коржики на лист, смазать их взбитым яйцом, сделать в них вилкой несколько проколов, чтобы при выпечке не вздувались, и выпекать в горячем духовом шкафу примерно 10-15 минут.

На 2 стакана муки - 2 ст. ложки масла, 2/3 стакана сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соды.

ПИРОЖНЫЕ, ТОРТЫ, КЕКСЫ

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С ЯБЛОКАМИ

Приготовить слоеное тесто так же, как указано на стр. 311. Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 см, длиной по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Раскатанное тесто разрезать на полоски шириной 7-8 см, положить на лист, слегка смоченный водой, смазать полоски взбитым яйцом, сверху украсить рисунком при помощи вилки или концом ножа и поставить в духовой шкаф на 20-25 минут. Выпеченная слойка должна быть толщиной 4-5 см. Отдельно приготовить яблочную начинку (см. стр. 316). Полоски слойки

положить на доску, разрезать вдоль по толщине на 2 слоя. На слой с нижней корочкой положить яблочную начинку, разровнять и поверх начинки наложить слой с верхней корочкой, затем разрезать на отдельные пирожные, посыпать сахарной пудрой и переложить на блюдо с бумажной салфеткой.

На 2 стакана муки - 250 г масла, 1 яйцо, 1/4 чайной ложки соли, 3/4 стакана воды, 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для начинки-1 кг яблок и 1 1/2 стакана сахара.

СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 311). Готовое тесто раскатать тонким пластом по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12-15 минут для выпечки. Таким способом испечь несколько пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезки мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема - заварного или сливочного (см.стр.349),разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема. Всего сделать таким способом 3-5 слоев.

Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6-7 см) и из каждой полоски нарезать пирожные. Сверху посыпать сахарной пудрой, положить пирожные на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 см (см. рецепт «Печенье сбивное»), разровнять, обсыпать крошкой нарезанной слойки, положить полоски на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 2-3 минуты, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

На 2 стакана муки - 250 г масла или маргарина, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, 1/4 чайной ложки соли, 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для сбивного - 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.

ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С МИНДАЛЕМ

Муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (яичный белок от одного яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте от 30 минут до 1 часа. Готовое тесто раскатать толщиной 1/2 см, вырезать кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырезать и вынуть маленький кружочек. Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф на 10-15 минут для выпечки. Готовые пирожные можно сверху слегка обсыпать сахарной пудрой, после чего положить на блюдо с салфеткой и подать.

На 2 стакана муки-150 г масла и маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 порошка ванилина или цедру с 1/2 лимона, 100 г миндаля.

БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ НА СМЕТАНЕ

Сахар растереть с яичными желтками добела, прибавить ванилин, после чего положить сметану, перемешать, добавить муку, а затем яичные белки, взбитые в пену, все это осторожно перемешать, тесто

перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20-25 минут для выпечки.

Готовый бисквит выложить из формы на блюдо с салфеткой и посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки-1 1/2 стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин.

БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду. Желтки стереть с сахаром добела (можно прибавить ванилин), затем всыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом, осторожно снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Заполнив форму на 3/4 высоты, поставить в духовой шкаф со средним жаром для выпечки. Готовый бисквит легко отстает от

краев формы, а лучинка, воткнутая в бисквит, остается сухой. Бисквит выложить из формы на сито и дать остыть, после чего разрезать его по толщине на два слоя. Каждый слой намазать вареньем без косточек и придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью, украсить ягодами варенья, цукатами, орехами, затем положить на блюдо с салфеткой и нарезать тонким острым ножом.

На 100 г муки пшеничной и 100 г картофельной - 1 стакан сахара, 10 яиц, 1/4 порошка ванилина.

ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Влить в кастрюлю стакан воды, добавить масло, соль и поставить на огонь. Как только вода закипит, всыпать сразу всю муку, размешать и на слабом огне проварить 2-3 минуты, помешивая. Затем снять кастрюлю с огня и прибавлять яйца (по одному), тщательно размешивая; как только тесто начнет тянуться, прекратить прибавление яиц, тесто разделить в виде булочек, выкладывая их на лист, слегка смазанный маслом, на расстоянии 3 1/2 4 см одна от

другой. Для выпечки поставить лист в жаркий духовой шкаф на 15-20 минут, а как только булочки зарумянятся и увеличатся в объеме, убавить жар в шкафу, не вынимая булочек, и допечь до готовности.

Готовые булочки надрезать вдоль с одной стороны, и, приоткрыв, заполнить середину сливками, взбитыми с добавлением сахара и ванилина или ликера. Можно их заполнить также заварным или сливочным кремом (см. стр. 349). Затем посыпать сахарной пудрой, положить на блюдо и подать.

На 1 стакан муки-100-125 г масла или маргарина, 4-5 яиц, 1 стакан воды, 1/4 чайной ложки соли, стакан сливок, 2-2 1/2 ст. ложки сахара, 1/4 порошка ванилина или 1-2 ложки ликера.

КОРЗИНОЧКИ С ЯГОДАМИ

Приготовить такое же тесто, как на песочное пирожное. Раскатать тесто толщиной 1/2 см, вырезать из него кружочки немного большего размера, чем металлическая формочка для корзиночек. На формочку наложить кружочек теста и вдавить, после чего края подровнять,

формочки с тестом переложить на лист или сковороду и поставить в духовой шкаф на 12-15 минут для выпечки. Готовые корзиночки вынуть из формочек, опрокидывая их, затем заполнить их ягодами - клубникой, малиной или виноградом и залить сверху с ложки горячим мармеладом (см. стр. 398). Корзиночки можно украсить, посыпав рублеными орехами или слегка поджаренным миндалем.

На 2 стакана муки-150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 порошка ванилина или лимонную цедру.

РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ

Приготовленное бисквитное тесто (см. стр. 343) вылить слоем толщиной 1 см на пирожковый лист, смазанный маслом и посыпанный мукой или застланный белой бумагой, и поставить для выпечки в духовой шкаф со средним жаром. Как только бисквит зарумянится и будет отставать от листа, его надо переложить на стол и тотчас же, пока он не остыл, смазать тонким слоем какого-либо варенья без косточек (250 г), джемом или повидлом, свернуть рулетом и посыпать сверху сахарной пудрой.

Когда рулет остынет, нарезать его наискось батона ломтиками, уложить на блюдо и подать.

В бисквитное тесто для аромата можно добавить ванилин.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ СУХОЙ

Яичные желтки растереть с сахаром добела (можно добавить натертую цедру с одного лимона или апельсина). После этого смешать с мукой и осторожно ввести взбитые до крепкой пены яичные белки. Полученную массу переложить в форму и печь в духовом шкафу 15-20 минут.

На 1 1/4 стакана муки-1 стакан сахара, 8 яиц.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ

Яйца растереть с сахаром добела. Отдельно приготовить миндаль, для чего 400 г миндаля промыть, обсушить и истолочь в ступке или пропустить через мясорубку. Полученное миндальное тесто смешать с яйцами и сахаром и все вместе растирать в течение 10-20 минут. Затем из теста испечь две лепешки; для этого тесто разлить в две раздвижные формы или две сковороды одного размера, смазанные маслом и обсыпанные сухарями, и поставить в духовой шкаф для выпечки на 12-15 минут.

Отдельно приготовить сливочную массу. Для этого 1/2 л сливок влить в кастрюлю, добавить стакан сахара и немного ванилина, поставить на огонь и варить, помешивая, пока не загустеет (цвет должен получиться светло-коричневый); после этого сливочную массу снять с огня, охладить и выбить лопаточкой.

Одну лепешку поместить на блюдо, положить на нее слей сливочной массы, разровнять и накрыть второй лепешкой, смазать верх лепешки сливочной массой, обсыпать рубленым, зарумяненным в духовом шкафу миндалем и подать к столу.

На 450 г миндаля-10 свежих яиц, 2 стакана сахара, 1/2 стакана толченых сухарей, 1/2 ст. ложки масла.

Для сливочной массы - 1/2 л сливок, 1 стакан сахара, 1/4 порошка ванилина.

ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ

Приготовить тесто так же, как для песочного пирожного (см. стр. 343). Тесто разделить на три части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера, толщиной около 1 см. Лепешки положить на лист и испечь в духовом шкафу. Готовым лепешкам дать несколько остыть, а затем поместить на блюдо одну лепешку, положить на нее слой варенья или повидла, разровнять, накрыть второй лепешкой и также положить слой варенья или повидла. Верх третьей лепешки покрыть глазурью, подсушить и украсить ягодами из варенья, цукатами, мармеладом и т. п.

Можно при выпечке одну лепешку смазать взбитым яйцом и обсыпать рубленым миндалем. Таковую лепешку положить наверх и слегка посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки - 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 порошка ванилина, 400 г. варенья или повидла.

ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ЯГОДАМИ

Муку просеять сквозь частое сито, собрать горкой, в середине сделать углубление, куда положить сметану, сырое яйцо, сахар, размягченное сливочное масло, ванилин и, замесив тесто, поставить его на некоторое время в холодное место. На посыпанной мукой доске раскатать тесто толщиной 1/2 см и положить его на железный лист. Сверху на тесто вверх дном положить большую тарелку, обрезать кругом нее тесто кончиком ножа, затем снять тарелку, оставив тесто на листе. Обрезанные кусочки теста соединить, раскатать вторично и разрезать на полоски шириной 2 см. Эти полоски уложить по борту круга, смазанного яйцом, зацепив их в виде гребешка.

После этого пирог смазать яичным желтком и поставить на 15-20 минут в горячий духовой шкаф.

Как только тесто подрумянится, жар убавить, а спустя еще 5-7 минут вынуть пирог из духовки и, не снимая с листа, охладить. На остывший кружок уложить перебранные ягоды клубники, залить их яблочным или абрикосовым мармеладом. После этого пирог с листа переложить на блюдо, края пирога посыпать сахарной пудрой и

подать на стол. Так же можно готовить пироги с разными свежими и консервированными ягодами и фруктами.

На 2 стакана муки-150 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 500 г клубники, 1/4 порошка ванилина. Для мармелада - 250 г яблок или абрикосов и 200 г сахара.

КЕКС ЛИМОННЫЙ

Стереть масло с сахаром так, чтобы масса получилась пышной и сахар растворился. Затем прибавить в два-три приема яичные желтки, растереть добела, потом добавить лимонную цедру, натертую на терке, муку, изюм, коринку и цукат, все это перемешать и добавить яичные белки, взбитые в пену, осторожно помешивая снизу вверх. Полученное тесто переложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой, и поставить в духовой шкаф для выпечки на 30-50 минут (в зависимости от толщины слоя теста).

Кекс можно выпекать (в продолжение 15-20 минут) в маленьких формочках - металлических или бумажных.

Готовый кекс можно сверху посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки-150 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 5-6 яиц, 75 г изюма или цукатов, 1/2 лимона для цедры или 1/2 порошка ванилина.

КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

Развести дрожжи в теплом молоке, прибавить соль и, всыпав муку, замесить крутое тесто; скатать его в шар, верх надрезать по радиусу, опустить тесто в кастрюлю с теплой водой (2-2 1/2 л), накрыть крышкой и поставить в теплое место для подъема. Отдельно яйцо стереть добела с сахаром и ванилином, прибавить размягченное масло и все вместе растереть до пышности. Когда тесто увеличится в объеме примерно в два раза, вынуть его из воды шумовкой и переложить в другую посуду, вымесить, потом прибавить яйца, стертые с сахаром и маслом, снова вымесить так, чтобы тесто стало гладким и отставало от посуды, прибавить изюм и, при желании, очищенные рубленые орехи или миндаль. Тесто переложить в форму (до 1/2 ее высоты), накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Как только тесто

поднимется и заполнит форму примерно на $\frac{3}{4}$ ее высоты, поставить кекс для выпечки в духовой шкаф на 30-50 минут.

Готовый кекс вынуть из формы, обсыпать сахарной пудрой и положить на блюдо с бумажной салфеткой.

На 2 стакана муки - $\frac{1}{2}$ стакана молока, 30 г дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 50 г изюма, 50 г орехов или миндаля очищенного, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина,

КРЕМЫ И ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

КРЕМ ЗАВАРНОЙ

Яйца или яичные желтки растереть с сахаром, прибавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, а затем поставить на огонь и варить, помешивая

веничком или веселкой; когда закипит, снять с огня и прибавить ванилин. Если крем используется не тотчас же, то его следует переложить в фарфоровую миску, обровнять верх, положить масло кусочками (для предупреждения образования корочки) или посыпать сахаром. На 1/2 л молока - 4 яйца (или 5 желтков), 1 стакан сахара, 2 ст. ложки муки, 1/4 порошка ванилина.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

Сахар растереть с яйцами, прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить. Отдельно выбить масло добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь. В крем добавить ванилин или ликер.

На 200 г несоленого масла - 1/2 стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1/4 порошка ванилина или 2- 3 ст. ложки ликера.

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Размягченное масло выбить добела, затем, продолжая выбивать, прибавить сгущенное молоко. В крем добавить ванилин или ликер, а для получения шоколадного крема добавляют 3 чайные ложки какао.

На 200 г масла - 300 г сгущенного молока, 1/4 порошка ванилина или 2-3 ст. ложки ликера.

МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ

500 г яблок (лучше брать антоновские) вымыть, разрезать каждое яблоко на две части, удалить сердцевину и испечь в духовом шкафу, после чего протереть сквозь сито. В полученное пюре добавить 400 г сахара, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до загустения (5-10 минут). Сняв с огня и, не давая остыть, покрыть пирожное или торт мармеладом.

МАРМЕЛАД АБРИКОСОВЫЙ

500 г спелых абрикосов вымыть, удалить косточки, сложить в кастрюлю, прибавить стакан воды, накрыть крышкой и поставить на огонь варить. Когда абрикосы

сделаются мягкими, протереть их сквозь сито. В полученное пюре добавить 400 г сахара, перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до густоты варенья.

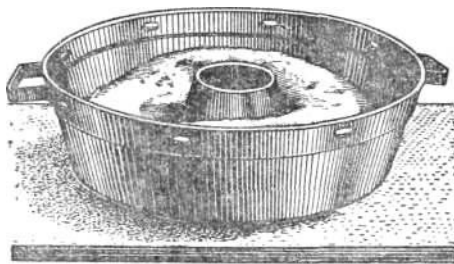
ГЛАЗУРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, КУЛИЧЕЙ

Стакан сахарной пудры и один яичный белок стереть добела, прибавляя сок лимона. Пирожные, торты и куличи, покрытые глазурью, надо поставить в нежаркий духовой шкаф для подсушки глазури.

ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПЕЧИ-КАСТРЮЛЕ «ЧУДО»

Печь-кастрюля «чудо» предназначена для выпечки на керосинке, керогазе или газовой горелке различных изделий из теста.

Печь-кастрюлю «чудо» изготавливают из алюминия, железа, жести или сплава различных металлов; она состоит из трех частей: подставки, формы и крышки к ней, в которой сделаны просветы для циркуляции подогретого воздуха, благодаря чему тесто подрумянивается.



Дрожжевое тесто надо класть до половины высоты формы.

Большинство выпущенных кастрюль рассчитано на одновременную выпечку теста из 1/2 кг муки.

Выпечка производится следующим образом. В первую очередь ставится для нагрева подставка печи. Форма смазывается внутри маслом и, кроме того, в случае надобности обсыпается сухарями. Затем в нее кладут подготовленное тесто и дают ему подняться. После этого форму накрывают крышкой, не оставляя просветов, и ставят на подставке для выпечки.

Через 15-20 минут, в зависимости от количества положенной в тесто сдобы, крышку повертывают, открывая просветы, и выпечку продолжают еще в течение 15-20 минут. За это время (при открытых окошечках) тесто зарумянивается и пропекается.

Готовность теста определяют так же, как и при обычной выпечке, лучинкой: если лучинка, воткнутая в тесто и вынутая обратно, окажется сухой, то тесто готово.

В печи «чудо» можно выпекать различные виды теста, без начинки и с начинкой, а также пирожки и булочки.

Пирожки и булочки надо смазать маслом, чтобы они не прилипли друг к другу, уложить в форму и выпекать, как указано выше.

Хорошо выпекается в печи «чудо» и бисквит. В этом случае форму не смазывают маслом, а выстилают узкими полосками бумаги, которые укладывают поперек формы; после этого форму на 1/3 ее высоты заполняют тестом и выпекают. Готовый бисквит вынимают из формы и осторожно снимают с него полоски бумаги.

В печи «чудо» можно подсушить белый и черный хлеб. Просветы печи в этом случае должны быть все время открыты.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

КИСЕЛИ

Кисель можно приготовить из ягод или фруктов-1 свежих, замороженных, сушеных, из ревеня и молока. Приготовление киселя очень облегчается, если вместо ягод и фруктов использовать фруктово-ягодные сиропы и соки. Но проще всего приготовить кисель из концентрата сухого киселя, выпускаемого пищевой промышленностью. В состав сухого киселя входят фруктовый или ягодный экстракт, сахар, картофельная мука и лимонная кислота. Сухой кисель разводят холодной водой (на 100 г киселя-1 стакан), вливают в кипящую воду (1 1/2 стакана), хорошо размешивают, доводят до кипения и охлаждают.

Взяв большее или меньшее количество картофельной муки, можно получить кисели из ягод и фруктов различной густоты. Обычно готовят кисель средней густоты. На 4 стакана такого киселя достаточно взять 2 ст. ложки картофельной муки. Если количество картофельной муки увеличить до 3 ст. ложек на 4 стакана, можно получить густой кисель.

Картофельную муку при приготовлении киселя разводят в охлажденной кипяченой воде (на 2 ст. ложки муки-1 стакан воды). Разводить муку нужно в момент варки сиропа, так как, если ее развести заблаговременно, она осядет на дно.

Разведенную картофельную муку надо процедить сквозь сито и влить в горячий сироп сразу, а не частями, и быстро размешать. Кипятить долго не следует, так как кисель при этом делается жидким.

Кисели подают на стол холодными; кисель средней густоты можно подать и горячим. Густой кисель нужно разлить в формы и хорошо охладить. Предварительно форму смачивают внутри холодной водой, тогда охлажденный кисель легко отделится от нее. Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, надо посыпать его тонким слоем сахарного песка. К киселю можно подать сахар, холодное молоко или сливки.

КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ ИЛИ СМОРОДИНОВЫЙ

Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять пестиком или ложкой, добавить 1/2 стакана кипяченой холодной воды, протереть сквозь сито или отжать через марлю. Выжимки от ягод залить 2 стаканами воды, поставить на огонь и кипятить в течение 5 минут, после чего процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенную картофельную муку и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать.

На 1 стакан клюквы или смородины - 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ И ДРУГИХ ЯГОД

Клубнику перебрать, очистить, промыть и протереть сквозь сито. В кастрюлю влить 2 1/2 стакана горячей воды, положить сахар и размешать. Полученный сироп вскипятить, заварить разведенной картофельной мукой и дать еще раз вскипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать. Так же готовят кисели из земляники, малины, черники.

На 1 стакан клубники - 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

ВИШНЕВЫЙ КИСЕЛЬ

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек, пересыпать сахаром и в таком виде оставить на полчаса. В течение этого времени несколько раз перемешать их, чтобы образовалось больше сока, который надо слить и затем добавить в готовый кисель. Косточки ягод истолочь, залить 2 1/2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. Полученным отваром залить ягоды и еще раз вскипятить. В кипящий отвар с ягодами влить разведенную картофельную муку, снова довести до кипения, снять с огня, влить сок ягод и перемешать.

На 1 стакан вишен - 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

Хорошо промытые яблоки нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю, залить 2 стаканами воды и поставить варить. Когда яблоки разварятся, откинуть их на волосяное сито, положенное на кастрюлю, полученное пюре протереть и смешать с отваром. После этого положить сахар, вскипятить и заварить разведенной картофельной мукой.

На 500 г яблок - 3/4 стакана сахара, 1 1/2 ст. ложки картофельной муки.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК ИЛИ КУРАГИ

Перебранные и промытые сушеные яблоки положить в кастрюлю, залить 3 1/2 стаканами горячей воды и в таком виде оставить на 2-3 часа. Затем в этой же кастрюле яблоки поставить на огонь и при медленном кипении варить в течение 30 минут. Отвар процедить сквозь сито в другую кастрюлю, а яблоки протереть, положить их в отвар, добавить сахар, все это перемешать и вскипятить. Полученный яблочный сироп заварить разведенной картофельной мукой.

Кисель из кураги готовится таким же способом, но сахара нужно взять только 1/2 стакана.

На 100 г сушеных яблок - 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ ИЛИ ИЗ СУХИХ ЯГОД ШИПОВНИКА

Промытую в горячей воде сушеную чернику (или сухие ягоды шиповника) залить 2 стаканами холодной воды и поставить варить на 15-20 минут. Когда черника станет мягкой, отвар процедить в другую кастрюлю, а ягоды хорошо размять деревянным пестиком или ложкой, вновь залить стаканом воды, вскипятить и, отжимая, процедить в кастрюлю с отваром. Затем добавить сахар, еще раз вскипятить и влить разведенную картофельную муку.

На 50 г сушеной черники или сухих ягод шиповника - 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ

В кастрюлю влить 3 стакана молока, вскипятить и прибавить сахар. Маисовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить в кипящее молоко и, все время помешивая, кипятить кисель в течение 5 минут на слабом огне.

Для аромата в кисель, пока он горячий, можно прибавить ванилин, 4-5 капель миндальной эссенции или снятую теркой цедру с лимона или апельсина и хорошо перемешать. Разлить горячий кисель в чашки и охладить. Перед подачей к столу кисель можно выложить из чашек на небольшие тарелки. Кисель из соевого или солодового молока готовится таким же способом.

Кисель можно приготовить из сухого молока. В этом случае стакан сухого молока развести 2 стаканами холодной воды и оставить на 30 минут для набухания. После этого добавить еще 2 стакана воды, размешать и довести до кипения. В кипящее молоко положить сахар, после чего влить крахмал, разведенный в стакане воды, и снова довести до кипения.

На 4 стакана молока - 1/2 стакана сахара, и 2 ст. ложки маисового крахмала.

КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНЕВОГО СИРОПА

Взять 2 стакана горячей воды, влить в нее вишневый сироп, добавить сахар и маленький кристалл лимонной кислоты, разведенный в небольшом количестве воды. Все это, хорошо перемешав, вскипятить, влить разведенную в стакане воды картофельную муку и снова дать вскипеть. Кисели из сиропов других ягод готовятся таким же способом.

На 1 стакан вишневого сиропа - по 2 ст. ложки сахара и картофельной муки.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

Промыть в холодной воде стебли ревеня (300 г), очистить от кожицы и волокон, нарезать мелкими кубиками и 10-15 минут замачивать в холодной воде. Сахар (3/4 стакана) залить двумя

стаканами воды и вскипятить. В горячий сироп положить отжатые кубики ревеня, прокипятить в течение 5-10 минут и заварить разведенной картофельной мукой (2 ст. ложки).

Кисель из ревеня подают только в холодном виде.

КОМПОТЫ

Компот можно приготовить из одного вида плодов или из смеси. Для компотов используют свежие, замороженные и сушеные фрукты.

Пищевая промышленность выпускает в разнообразном ассортименте готовые фруктовые компоты. Они вырабатываются из доброкачественных плодов (яблок, груш, айвы, абрикосов, персиков, черешен, вишен, ренклодов, мирабели, мандаринов и др.), которые заливаются прозрачным сиропом, приготовленным на чистом сахаре.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ИЛИ ИЗ ГРУШ

Очищенные яблоки разрезать каждое - на 6-8 частей и удалить из них сердцевину. Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10-15 минут (в зависимости от сорта яблок), пока яблоки не станут мягкими.

В готовый компот положить цедру лимона, апельсина или корицу. Если компот готовится из спелых антоновских яблок, то кипятить их не нужно, - достаточно довести до кипения.

Компот из свежих груш готовится так же, но сахара (в зависимости от сладости груш) можно взять меньше. Варить компот - 10-15 минут. Если груша очень спелая, то компот достаточно довести до кипения. Готовый компот охладить и разлить в вазочки. На 500 г яблок или груш - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ ИЛИ ИЗ СЛИВ

Абрикосы или сливы промыть в холодной воде, сделать на них продольные надрезы и вынуть косточки. В кастрюлю всыпать сахар,

влить 2 стакан[^] горячей воды, размешать, положить фрукты и вскипятить.

На 500 г абрикосов или слив - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЕРСИКОВ

Персики опустить в кипящую воду. Через 2-3 минуты вынуть их из воды, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить персики и довести до кипения. После этого снять с огня и положить ванилин.

На 500 г персиков - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ВИШЕН

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек и положить на тарелку. Вишневые косточки залить 2 стаканами горячей воды, прокипятить и через волосяное сито отцедить в кастрюлю сок. В полученный сок всыпать сахар, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. После этого добавить вишни и довести компот до кипения.

На 300 г яблок и 200 г вишен- 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И СЛИВ

В кастрюлю всыпать сахар, залить 2 стаканами горячей воды, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока они не станут мягкими. В кипящий компот добавить сливы, промытые и очищенные от косточек, снова вскипятить и охладить.

На 300 г яблок и 200 г слив - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И МАНДАРИНОВ

Мандарины очистить, разделить на дольки и положить на тарелку. С кожуры мандарина срезать белую мякоть, а верхний слой (цедру) мелко нарезать в виде соломки и, прокипятив в стакане воды,

откинуть на сито. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 стаканами горячей воды, размешать, положить цедру, очищенные и нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10 минут, пока яблоки не станут мягкими.

Остывшие яблоки и дольки мандаринов уложить в вазочки и залить сиропом.

На 250 г яблок и 4 мандарина - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ

Компот из консервированных фруктов - яблок, груш, персиков, абрикосов, черешни и др. - перед подачей на стол надо лишь разложить в вазочки, причем крупные фрукты, как, например, яблоки, груши необходимо разрезать на дольки, после чего залить сиропом. Для улучшения вкуса компота рекомендуется сироп из консервированных фруктов предварительно слить в кастрюлю, добавить по вкусу сахар и, если требуется, лимонный сок или лимонную кислоту; все это прокипятить и охладить. В горячий сироп для аромата можно добавить также лимонную или апельсиновую цедру, а в охлажденный - немного вина (портвейна, мадеры, муската) или ликера.

Готовые компоты можно также смешивать, подавая их, например, в такой смеси: персики с ренклодами, яблоки со сливами, абрикосы с черешней и т. д.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Сушеные фрукты два-три раза промыть в теплой воде, отобрать яблоки и груши, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и при медленном кипении варить 25-30 минут. После этого в кастрюлю положить остальные фрукты и ягоды, всыпать сахар и продолжать варить еще 5 минут.

На 200 г сушеных фруктов (смесь) - 1/2 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

Замороженные фрукты или ягоды (слива, вишня, клубника, малина и др.) могут быть использованы для приготовления компота так же, как и свежие; при этом никакой варки они не требуют.

Замороженные фрукты надо сполоснуть охлажденной кипяченой водой, уложить в вазочки, попеременно с ягодами, и залить предварительно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа „сахар развести 1 1/2-2 стаканами воды и дать прокипеть. Для" улучшения вкуса в сироп рекомендуется добавлять не-много вина (портвейн, мускат и др.), ликера или коньяка.

На 500 г замороженных фруктов - 3/4 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

Чернослив два-три раза промыть в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 2 1/2 стаканами горячей воды, размешать, положить чернослив и при слабом кипении варить до мягкости (в течение 15-20 минут).

Так же готовят компот из кураги, но при варке достаточно довести его лишь до кипения.

На 200 г чернослива - 1/2 стакана сахара.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА, ИЗЮМА И КУРАГИ

Чернослив, изюм и курагу промыть два-три раза в теплой воде и сложить на тарелку. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут при медленном кипении. После этого положить курагу, изюм и варить еще 5 минут. Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

На 50 г кураги, 100 г чернослива, 50 г изюма- 1/2 стакана сахара.

ЖЕЛЕ И МУССЫ

Желе и муссы готовят из свежих и свежемороженых ягод и фруктов, из фруктово-ягодных соков и сиропов, из разных сортов варенья, а также из красного натурального вина.

Для приготовления муссов используют, кроме того, пюре и соусы из различных фруктов. Пюре и фруктовые соусы лучше всего брать готовые: их вырабатывают из зрелых доброкачественных плодов - яблок, абрикосов, слив и др.

Для приготовления желе и муссов употребляется желатин, а для желе еще и агар-агар (растительный желатин), которого нужно брать в два раза меньше обыкновенного желатина.

Чтобы желатин и агар-агар быстро и равномерно растворялись, их надо предварительно на 25-30 минут положить в холодную воду. Когда листики набухнут, из них нужно хорошо отжать воду.

Чтобы желе было вкуснее, в него добавляют разные вина (херес, мускат, мадеру) и ликеры, а также апельсиновую и лимонную цедру, ванилин, лимонный сок или лимонную кислоту.

Желе и муссы можно готовить в специальных формах и вазочках. Перед подачей на стол форму с застывшим желе на несколько секунд нужно опустить в горячую воду, чтобы желе лучше отстало от формы..

Желе и муссы готовят почти одним и тем же способом, с той лишь разницей, что муссы взбивают венчиком. Для взбивания муссов нужно взять глубокую посуду, так как мусс при взбивании увеличивается в объеме в 2-2 1/2 раза. Взбивать надо обязательно на льду или в холодной воде. Мусс можно считать готовым, когда он станет пенистым и слегка загустеет. Подготовленный мусс надо быстро разлить в вазочки или формы и поставить в холодное место. К муссу отдельно можно подать ягодный сироп или фруктовые ягодные соки.

Мусс можно приготовить и без желатина, заменив его манной крупой. Для этого крупу варят с сахаром и плодовым соком или пюре

и затем охлаждают. Когда температура готового мусса понизится до 40°, его взбивают, разливают в формы и охлаждают.

ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ

В кастрюлю влить 3 стакана воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Все время помешивая

ложкой, сироп снова довести до кипения и влить лимонный сок.

Горячий сироп процедить сквозь полотно, слегка охладить и разлить в формы или вазочки,

На 1 лимон-1 стакан сахара, 25 г желатина.

ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ

Приготовить лимонное желе, как указано в предыдущем рецепте, слегка охладить его, разлить в вазочки или формы слоем 1-2 см и дать застыть. На застывший слой желе уложить различные фрукты и снова залить их полужастывшим желе так, чтобы оно покрыло поверхность фруктов, и снова охладить.

На 1 лимон- 1 стакан сахара, 25 г желатина, 300 г свежих или 200 г консервированных фруктов и ягод.

ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Апельсины очистить, нарезать тонкими кружочками, отделить зерна, пересыпать ломтики апельсина сахаром (1/4 стакана) и оставить на полчаса, чтобы образовался сок. В кастрюлю всыпать 1/4 стакана сахара, залить 1 1/2 стаканами воды и вскипятить.

В приготовленный сироп положить замоченный и отжатый желатин и апельсиновую цедру. Все время помешивая сироп, дать ему еще раз вскипеть и, сняв с огня, влить в сироп сок от апельсина.

По вкусу добавить разведенную лимонную кислоту.

Горячий сироп процедить, слегка охладить, разлить в вазочки или формы слоем 1 см и поставить в холодное место. На застывший слой

желе положить ломтик апельсина, залить второй половиной желе и снова охладить.

Так же готовится желе из мандаринов.

На 1 апельсин - 1/2 стакана сахара, 15 г желатина.

ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОДНОГО ВАРЕНЬЯ

Варенье развести 2 1/3 стаканами кипятка, размешать и выбрать ягоды в отдельную посуду. Сироп от варенья влить в кастрюлю, положить в него сахар, желатин; помешивая, довести до кипения, влить вино, процедить и

слегка охладить. Ягоды разложить в вазочки или формы, залить желе и хорошо охладить.

На 1 стакан варенья - 1/2 стакана сахара, 25 г желатина, 2 ст. ложки ликера.

ЖЕЛЕ С КРАСНЫМ ВИНОМ

В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить замоченный желатин; все время помешивая, довести сироп до кипения, влить вино, добавить немного ванилина и по вкусу - разведенную лимонную кислоту. Горячий сироп процедить, слегка охладить и разлить в формочки. При подаче на стол желе можно украсить свежими или замороженными ягодами - клубникой, малиной, черешней, вишней, ломтиками апельсина.

На 1 стакан красного вина - 25 г желатина, 3/4 стакана сахара.

МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ

Малину (1 стакан) перебрать и промыть в холодной воде. 3/4 стакана сахара залить водой (1 1/2 стакана), перемешать и вскипятить. В горячий сироп положить очищенную малину, вскипятить и в закрытой посуде оставить на 15-20 минут. После этого процедить, добавить по вкусу лимонной кислоты, слегка охладить, разлить в формы и дать застыть. Желе можно украсить ягодами.

МУСС ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК

Яблоки промыть и нарезать тонкими ломтиками, удалив семечки. Залить яблоки 2 1/2 стаканами горячей воды и сварить их до мягкости. Слить сок в другую посуду, процедить его через марлю, а яблоки протереть сквозь частое сито.



Веничек для взбивания мусса, белков, желтков, сливок и пр.

В яблочный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения и охладить. Охлажденный сироп вылить в глубокую кастрюлю, положить туда же яблочное пюре, немного ванилина и взбивать металлическим веничком до образования пенистой массы. Как только масса слегка загустеет, ее быстро разлить в формы или вазочки и охладить.

Мусс из других свежих фруктов готовят таким же способом.

На 250 г яблок - 3/4 стакана сахара, 15 г желатина.

ЛИМОННЫЙ МУСС

Приготовить смесь так же, как для лимонного желе, влить ее в кастрюлю, которую поставить в холодную воду или на лед, и взбивать металлическим веничком до тех пор, пока не получится однородная пенистая масса.

Когда масса начнет густеть, взбивание прекратить, быстро разлить мусс в формы и охладить. На стол к лимонному муссу отдельно в соуснике можно подать ягодный сироп или соус из красного вина.

На 1 лимон-15 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды.

МУСС ИЗ ЯГОД

Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахар и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать металлическим веничком до образования пенистой

массы. Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и охладить.

На 1 стакан ягод - 3/4 стакана сахара, 15 г желатина.

МУСС КЛЮКВЕННЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ

В кастрюлю положить промытую перебранную клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить 1/3 стакана кипяченой воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место. Выжимки от ягод залить 3 стаканами воды и прокипятить в течение 5 минут, после чего процедить и на полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее в кипящий отвар постепенно, при помешивании.

После 20 минут медленного кипячения всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня. В сваренную массу влить отжатый ранее сок и взбить венчиком до состояния густой пены. При увеличении массы в объеме в два раза разлить ее в вазочки и вынести в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

На 1 стакан клюквы-1 стакан сахара, 3 ст. ложки манной крупы,

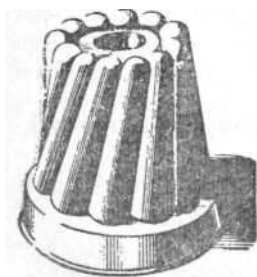
МЕДОВЫЙ МУСС

Разбить яйца и отделить белки от желтков. Желтки растереть, постепенно прибавляя к ним мед. После этого растертые желтки проварить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая, и, сняв с огня, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и соединить с проваренными желтками, после чего мусс переложить в блюда или вазочки и охладить.

Вместо яичных белков можно в мусс положить 3/4 стакана взбитых сливок.

На 1 стакан меда - 4 яйца.

КРЕМЫ



Форма для крема или пудинга.

Кремы готовят из сливок не ниже 20%-ной жирности или из сметаны, взбитых в густую пену. Крем, как желе и муссы, можно готовить в вазочках или разлить в специальные формы. Перед подачей на стол крем надо выложить из форм на тарелочки или блюда.

К кремам можно отдельно подавать сладкие соусы из ягод, красного вина, шоколада, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы.

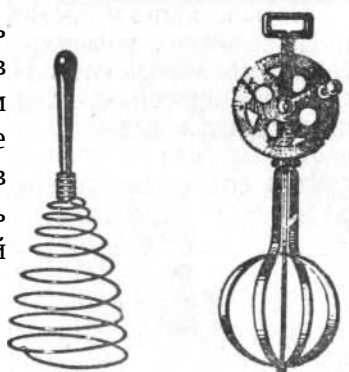
КРЕМ ИЗ СЛИВОК

Сливки влить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены (пена должна держаться на венчике). Во взбитые сливки, все время помешивая их венчиком, постепенно всыпать сахарную пудру, положить немного ванилина и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. Желатин предварительно надо намочить и течение 20-25 минут в холодной воде, отжать и, помешивая, растворить в 1/4 стакана кипятка.

На 1 стакан густых сливок-1/2 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, 1/4 порошка ванилина.

КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ

Сметану влить в кастрюлю, добавить сахар, ванилин, поставить на лед или в холодную воду и металлическим венчиком взбивать до тех пор, пока объем сметаны не увеличится примерно вдвое. После этого в сметану, помешивая ее венчиком, влить тонкой струйкой растворенный теплый



Венчик для взбивания яиц и сливок.

Прибор для взбивания яиц и сливок.

желатин. Полученный крем, хорошо перемешав, немедленно разлить в вазочки или формы и охладить.

Крем из сметаны можно приготовить с добавлением пюре из свежих ягод: земляники, клубники, малины и др. Ягоды надо перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное

сито, а затем смешать со взбитой сметаной (перед тем, как вливать желатин).

На 1 стакан сметаны - 1/2 стакана сахарной пудры, 10 г желатина.

ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ И КОФЕЙНЫЙ КРЕМЫ

Сливки перелить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены, которая должна держаться на венчике. Во взбитые сливки, все время помешивая их венчиком, постепенно всыпать сахарную пудру, положить немного ванилина и, не переставая мешать, тонкой струйкой влить растворенный теплый желатин. После этого крем разлить в формы и охладить.

Кремы шоколадный и кофейный готовят таким же способом. Для шоколадного крема 1 ст. ложку какао надо размешать с сахарной пудрой, а для кофейного- желатин растворить в 1/4 стакана крепкого кофейного отвара, приготовленного из 2 чайных ложек натурального кофе.

На 1 стакан густых сливок - 1/3 стакана сахарной пудры, 10 г желатина, 1/4 порошка ванилина.

ЯГОДНЫЙ КРЕМ

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебрать, промыть в холодной воде и протереть сквозь волосяное сито. Полученное пюре перемешать с сахарной пудрой. Сливки процедить в кастрюлю, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены. Во взбитые сливки положить протертые с сахаром ягоды и хорошо размешать, затем, не переставая размешивать, влить тонкой струйкой растворенный теплый желатин.

Полученный крем быстро разлить в формы.

На 1 стакан сливок - 3/4 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана ягод, 10 г желатина.

СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ

В кастрюлю влить густые сливки, поставить на лед или в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены. Затем положить в них сахарную пудру и ванилин или ванильный сахар, размешать и тут же подавать на стол, иначе сливки могут отстояться и сделаться жидкими. Взбитые сливки можно подавать со свежими ягодами, с мороженым, бисквитом.

На 1 стакан сливок - 3 ст. ложки сахарной пудры.

СМЕТАНА, ВЗБИТАЯ С САХАРОМ

В кастрюлю влить сметану, всыпать сахарный песок, поставить кастрюлю на лед или в холодную воду и взбивать сметану с сахаром металлическим венчиком до образования густой пены. Готовность сметаны определяется увеличением ее объема в 2-2 1/2 раза. В сметану можно добавить ванилин.

Взбитую сметану тут же подавать к столу. К взбитой сметане можно подать заварные булочки или свежие ягоды.

На 1 стакан сметаны - 2 1/2 ложки сахара.

МОРОЖЕНОЕ

Пищевая промышленность вырабатывает высококачественное мороженое в разнообразном ассортименте - сливочное, шоколадное, фруктовое. Кроме обычного мороженого, изготавливаются пломбиры разных сортов и торты из мороженого.

Мороженое, выпускаемое промышленностью, вырабатывается специальными машинами со строгим соблюдением санитарно-гигиенического режима. По вкусовым качествам оно превосходит мороженое домашнего изготовления.

Мороженое можно приготовить также и дома. Для этого необходимо иметь специальный сосуд с крышкой - мороженицу и кадку соответствующего размера для заполнения смесью колотого льда с солью.

Мороженое можно приготовить двух основных сортов: сливочное и фруктово-ягодное. Сливочное готовится из молока или сливок, сахара и яиц с добавлением ароматических и вкусовых веществ. Фруктово-ягодное мороженое готовится из соков и пюре различных фруктов, ягод и сахара. Сахар в мороженое надо класть в строго определенном количестве, так как на качество мороженого в одинаковой мере влияет как излишек, так и недостаток сахара.

При подаче на стол мороженое можно украсить разными консервированными фруктами, печеньем, а также полить сверху вареньем, ягодным сиропом или фруктовым соком и разными ликерами и винами.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

Желтки яиц отбить в кастрюлю, смешать с сахаром и ванилью, растереть и развести горячими сливками или молоком, после чего поставить на огонь и варить,

все время помешивая деревянной лопаточкой. Когда смесь слегка загустеет и с поверхности исчезнет пена, кастрюлю снять с огня, массу процедить сквозь сито и охладить. Охлажденную массу вылить в форму мороженицы, накрыть ее крышкой, обложить наколотым

льдом, смешанным с солью (на каждые 6-7 кг льда-1 кг соли), уплотнить его и вращать мороженицу.

В процессе замораживания нужно добавлять лед и спускать воду. Замораживание продолжается 30- 40 минут. Когда мороженое станет густым, открыть форму, вынуть лопасти, оправить, накрыть крышкой и дать мороженому постоять час, чтобы оно окрепло. При подаче на стол мороженое разложить в вазочки.

На 3 стакана сливок или молока - 1 1/4 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 порошка ванилина.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЯГОД

Землянику, малину (свежие или замороженные) перебрать, промыть в холодной воде, протереть сквозь волосяное сито в фаянсовую или фарфоровую посуду. Сахар всыпать в кастрюлю, залить водой, вскипятить и охладить. Охлажденный сироп перелить в форму мороженицы, положить туда же ягодное пюре и хорошо его размешать.

Замораживается ягодное мороженое так же, как и сливочное.

На 500 г ягод- 1 1/2 стакана сахара, 2 стакана воды.

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОФЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Кофе со сгущенным молоком из банки выложить в кастрюлю, развести его горячей водой, размешать, вскипятить. После охлаждения перелить в форму, а в дальнейшем замораживать так же, как и сливочное мороженое.

Таким же способом можно приготовить мороженое из какао со сгущенным молоком.

На банку кофе со сгущенным молоком - 2 стакана воды.

ПУДИНГИ И ДРУГИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

РИСОВЫЙ ПУДИНГ

Перебранный и хорошо промытый рис положить в кипящую воду. После 10 минут кипения рис надо откинуть на сито, дать стечь воде, затем положить его обратно в кастрюлю, залить горячим молоком и варить еще 15 минут, после чего слегка охладить.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ванилин и смешать со сваренным рисом. Туда же положить кусочки цуката, промытый изюм, сливочное масло, очищенные и мелко нарезанные орехи и яичные белки, взбитые в густую пену. Все это хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить на 30-40 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром.

Перед подачей на стол пудинг из формы выложить на блюдо. Отдельно в соуснике можно подать фруктовый или ягодный соус.

На 1 стакан риса - 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 4 яйца, 50 г цуката, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина.

ПУДИНГ ИЗ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ

Ванильные сухари разломать, сложить в кастрюлю или миску, залить горячим молоком, накрыть и оставить на 15-20 минут. Цукаты нарезать небольшими кубиками, изюм перебрать и промыть в холодной воде. Яичные желтки отделить от белков, растереть с сахаром и смешать с замоченными сухарями. Затем положить нарезанные цукаты, изюм, растопленное масло, взбитые яичные белки и все это хорошо перемешать. Приготовленную массу выложить в специальную форму с отверстием в середине, предварительно смазав ее густым слоем масла и посыпав сухарями. Форму надо заполнить только на 3/4, чтобы осталось место для подъема пудинга. Наполненную форму поставить на 30-40 минут в духовой шкаф или в

печь со средним жаром. Пудинг считается готовым, когда он делается упругим, поднимется и будет отставать от краев формы.

Готовый пудинг выложить на блюдо и подать горячим.

При желании пудинг можно облить фруктовым #ли ягодным соусом.

На 150 г ванильных сухарей - 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 50 г цуката, по 100 г изюма и сливочного масла.

ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ

Мякиш белого хлеба намочить в молоке. Орехи слегка подсушить, очистить от скорлупы и пропустить через мясорубку. Яичные желтки растереть с сахаром и соединить с ореховой массой, намоченным в молоке белым хлебом и растопленным сливочным маслом. Все это хорошо перемешать, добавить взбитые яичные белки и выложить в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Пудинг нужно выпекать в духовом шкафу или в печи со средним жаром в продолжение 30-40 минут. Готовый пудинг из формы выложить на блюдо и подать горячим. Сверху пудинг можно полить ванильным соусом или подать соус отдельно,

На 150 г грецких орехов - 3 яйца, 250 г белого хлеба, 3/4 стакана сахара, 1 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки (лучше всего антоновские) обмыть в холодной воде, разрезать на несколько частей, удалить семечки, положить на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть сквозь сито, в полученное пюре всыпать сахар и, помешивая, варить, пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

Яичные белки влить в кастрюлю, хорошо охладить и взбить венчиком до образования густой пены.

Во взбитые белки положить горячее пюре и хорошо вымешать. Приготовленную массу выложить в виде горки на смазанную маслом

сковороду, поверхность сгладить лезвием ножа и поставить на 10-15 минут в духовой шкаф, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подают пирог в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпают сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подать холодное кипяченое или пастеризованное молоко или сливки.

Вместо яблок можно взять готовое яблочное пюре или яблочный соус.

На 6 яиц (белки) - 1 стакан сахара, 300 г яблок, 2 ст. ложки сахарной пудры.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ОРЕХАМИ

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину и часть мякоти (не прорезая яблока насквозь). Миндаль или орехи очистить от кожуры и мелко нарезать. Изюм перебрать и промыть. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить на молоке с сахаром. В полученную рисовую кашу положить изюм, орехи, сливочное масло, яйца и все это хорошо перемешать. Яблоки наполнить фаршем, положить на сковороду и поставить в духовой шкаф. Для того чтобы яблоки не пригорели, на сковороду подлить 2-3 ст. ложки воды. Как только яблоки сделаются мягкими, их надо вынуть из духовки и выложить на блюдо. Сверху яблоки можно полить ягодным (малиновым или черносмородиновым) вареньем.

На 10 яблок - 50 г изюма, 1/2 стакана риса, 1 стакан молока, 50 г орехов или миндаля, 1/2 стакана сахара, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла.

БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

Срезать корки с батона белого хлеба, нарезать его тонкими ломтиками, часть хлеба нарезать кубиками и подсушить. Молоко, сырое яйцо и 2 ст. ложки сахара перемешать и слегка взбить венчиком.

Яблоки очистить от кожуры и семечек, нарезать в виде кубиков и пересыпать сахаром. Форму или сковороду смазать густым слоем сливочного масла. Ломтики белого хлеба смочить взбитой яичной

массой и обложить ими дно и боковые стенки формы или сковороды. Подсушенные хлебные кубики полить сливочным маслом

и перемешать с яблоками. Туда же добавить немного натертой лимонной цедры или ванилина. Яблоки, перемешанные с хлебными кубиками, выложить на середину формы, наполнив ее до краев. Сверху форму надо также накрыть ломтиками хлеба, смоченного во взбитой яичной массе, и поставить форму на 40-50 минут в духовой шкаф или в печь со средним жаром.

Готовую бабку оставить в форме в течение 10 минут, потом выложить на блюдо, сверху при желании украсить консервированными фруктами и облить фруктовым соусом. На стол бабку надо подавать в горячем виде.

На 500 г яблок- 1 стакан молока, 300 г белого хлеба, 1 яйцо, 3/4 стакана сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, цедру с лимона или апельсина.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК И БЕЛЫХ СУХАРЕЙ

В разведенных яйцах (3 яйца на 1/2 л молока) замочить 1/2 кг белых сухарей и выложить их на блюдо. 1 кг антоновских яблок нарезать пластинками и смешать с сахаром. Кастрюлю смазать маслом и посыпать толчеными сухарями. Дно и бока кастрюли выложить намоченными сухарями, в середине же чередующимися рядами уложить яблоки и сухари (ряд яблок, ряд сухарей); на сухари положить по кусочку масла. Когда кастрюля наполнится, разровнять верх, облить маслом, посыпать толченым миндалем с сахаром и все это запечь.

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

В кипящее молоко положить сахар и ванилин. После этого постепенно всыпать манную крупу и, помешивая, варить в течение 10 минут. В сваренную кашу положить масло и сырые яйца, все это хорошо перемешать и выложить на сковороду, предварительно смазанную сливочным маслом, посыпать сахаром и поставить в горячий духовой шкаф. Когда образуется светло-коричневая корочка, каша будет готова.

При подаче на стол кашу украсить консервированными фруктами, полить сладким соусом и посыпать поджаренным миндалем.

На 3/4 стакана манной крупы - 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г миндаля, 1/2 порошка ванилина, 1/2 банки консервированных фруктов.

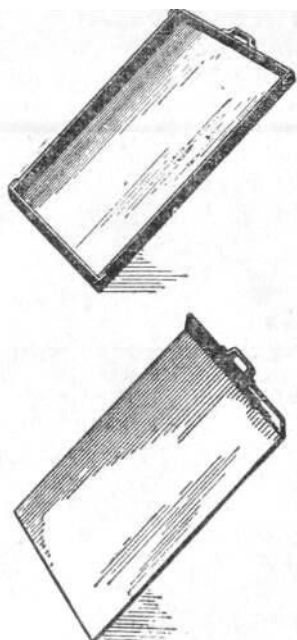
ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ВАРЕНЬЕМ

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину (не прорезая яблока насквозь), наколоть кожицу, заполнить яблоки вареньем и положить их на сковороду. Подлить 2-3 ст. ложки воды и поставить на 15-20 минут в духовой шкаф со средним жаром. Как только яблоки сделаются мягкими, их нужно вынуть, дать слегка остыть, после чего переложить на блюдо или тарелку и полить сверху образовавшимся на сковороде сиропом.

Для фарширования яблок лучше всего брать земляничное, клубничное, черносмородиновое и вишневое (без косточек) варенье. В варенье, взятое для фарширования яблок, хорошо добавить 1/2 стакана толченых сухарей или бисквитной крошки, толченый миндаль или мелко нарубленные грецкие орехи.

Печеные яблоки с сахаром готовятся так же, как и яблоки с вареньем, с той лишь разницей, что в середину яблока вместо варенья надо насыпать сахар.

На 10 яблок - 1/2 стакана варенья.



Железные листы для выпечки пирогов, печенья, пирожков, ватрушек и других изделий из теста могут быть с краями и без краев.

ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

Приготовить слоеное тесто. На доске, посыпанной мукой, тесто раскатать толщиной 1/2 см и нарезать на

квадратики такой величины, чтобы в них можно было завернуть яблоко.

Яблоки промыть, очистить от сердцевины, в образовавшееся углубление насыпать сахарный песок, разложить на квадратики теста, после чего края его соединить, обсыпать сахаром и уложить на железный лист, смоченный водой. Для украшения на каждое яблоко положить тонкий кусочек теста, вырезанный в виде листика или звездочки, смазав его сверху яйцом, и поставить в жаркий духовой шкаф. Через 10-15 минут, когда тесто сверху зарумянится, жар надо убавить и продолжать выпечку еще 8-10 минут. Готовые яблоки осторожно снять с листа лезвием тонкого ножа и уложить на тар-елку или блюдо, посыпав сверху сахарной пудрой. Подавать яблоки можно в горячем и холодном виде.

На 500 г слоеного теста - 6-8 яблок, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо.

ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ

В кастрюлю отбить яйца, всыпать 200 г сахарной пудры и положить ванилин. Все это хорошо растереть до образования однородной гладкой массы. Потом в кастрюлю всыпать муку, размешать и полученное тесто развести молоком.

На подогретый железный лист, слегка смазанный куском воска, столовой ложкой разложить тесто и разровнять, чтобы получились тонкие небольшие блинчики, после чего поставить в горячий духовой шкаф. Как только края блинчиков зарумянятся, надо, не вынимая весь лист из шкафа, снимать их по одному и завертывать в виде трубочек.

Фисташки или миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы и мелко изрубить. Сливки взбить до образования густой пены и перемешать с сахарной пудрой и ванилином. Трубочки наполнить из конверта взбитыми сливками, уложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой, а сливки фисташками.

На 1/4 стакана муки - 2 яйца, 250 г сахарной пудры, 1/4 стакана молока, 1 стакан густых сливок, 50 г фисташек или миндаля, 1/4 порошка ванилина.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Приготовить тесто. Для этого растопленное сливочное масло смешать в кастрюле с яичными желтками, добавить столовую ложку молока, всыпать муку, столовую ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, размешать и развести оставшимся молоком, положить взбитые в густую пену яичные белки и слегка перемешать снизу вверх, чтобы белки не осели.

Яблоки (лучше всего антоновские) очистить от кожуры и сердцевины, нарезать равными кружочками толщиной 1/2 см, пересыпать сахаром и дать полежать 25- 30 минут. После этого каждый кружочек яблока взять вилкой, обмакнуть в приготовленное тесто и положить на сковороду с разогретым маслом. Поджаривать яблоки надо на слабом огне до тех пор, пока они не подрумянятся с обеих сторон. Сковороду с яблоками поставить на 5 минут в духовой шкаф со средним жаром. Готовые яблоки уложить на тарелку или блюдо, посыпать сверху сахарной пудрой и подать на стол. Отдельно в соуснике можно подать ягодный сироп, или абрикосовый соус, или сметану.

На 500 г яблок - 2-3 ст. ложки топленого масла и 2 ст. ложки сливочного, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложку сахарной пудры, 1/2 стакана муки, 4 яйца, 1/3 стакана молока.

ЛОМТИКИ БЕЛОГО ХЛЕБА С ФРУКТАМИ

Молоко, яйца и сахар смешать и слегка взбить венчиком. С батона белого хлеба срезать корки и нарезать хлеб равными ломтиками. Эти ломтики обмакнуть во взбитую яичную массу и с обеих сторон обжарить на сковороде с маслом. Поджаренные ломтики хлеба поместить на блюдо или тарелку, сверху положить подогретые консервированные фрукты, полить сиропом и подать на стол.

Поджаренные ломтики хлеба можно залить вареньем или компотом из яблок, персиков, абрикосов и других фруктов.

На 300 г хлеба - 2 яйца, 1/2 банки консервированных фруктов, 1/2 стакана сахара, 1 стакан молока, 2-3 ст. ложки масла.

ВАНИЛЬНЫЙ СОУС

Сахар хорошо растереть с яичными желтками и мукой. Эту массу развести горячим молоком и, непрерывно помешивая, варить соус до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня, процедить сквозь сито или кисейку и добавить ванилин.

На 1 1/2 стакана молока - 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 порошка ванилина, 1 чайную ложку муки.



Ступка в хозяйстве необходима для измельчения пряностей, сахара-рафинада, миндаля и т. п.

СОУС ИЗ ЯГОД С ВИНОМ

Перебранные и промытые ягоды (клубнику, малину, землянику, смородину) протереть сквозь волосяное сито. В кастрюлю всыпать сахар, влить 1/4 стакана воды, вскипятить и снять накипь. В горячий сироп прибавить вино, подготовленное пюре из ягод и, помешивая, довести до кипения.

На 1 стакан ягод — 1 стакан сахара, 1/4 стакана красного или белого вина.

СОУС ИЗ КУРАГИ

Курагу промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить стаканом воды и варить до мягкости. Сваренную курагу протереть сквозь частое волосяное сито, положить обратно в кастрюлю, добавить сахар и 1/4 стакана горячей воды, все это размешать, поставить на огонь и прокипятить в течение 5 минут. После этого соус снять с огня, добавить в него вино и размешать. Так же можно приготовить абрикосовый соус, заменив курагу абрикосовым пюре (200 г).

На 100 г кураги - 1/4 стакана сахара, 1/4 стакана вина (мускат или мускатель).

вести до кипения. Готовый соус подать в горячем или холодном виде.

На 1 стакан ягод- 1 стакан сахара, 1/4 стакана красного или белого вина.

СОУС ИЗ КРАСНОГО ВИНА

В кастрюлю влить вино и 1/2 стакана воды, положить лимонную цедру, вскипятить, добавить картофельную муку, разведенную в 1/4 стакана холодной воды, затем всыпать сахар и, не снимая с огня, помешивать соус, пока сахар не растворится. Соус подавать в горячем или холодном виде.

На 1/2 стакана натурального красного вина - 3/4 стакана сахара, 1 чайную ложку картофельной муки.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

Яичные желтки хорошо растереть с сахаром, добавить какао и муку, размешать, развести горячим молоком и поставить на огонь. Непрерывно помешивая, варить соус до кипения. Как только соус загустеет, снять его с огня и процедить сквозь ситечко.

На 1 1/2 стакана молока - 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 ст. ложку какао, 1 чайную ложку муки.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ И ЧАЕПИТИЕ

Чай следует хранить в сухом месте, в плотно закрытой чайнице, вдали от всего, что имеет сильный запах. Перед заваркой надо сполоснуть чайник кипятком, чтобы он был теплым, а затем, засыпав чай (1 чайную ложку на 6-8 стаканов чая), налить свежий, крутой кипяток, сначала не более чем на 2/3 объема чайника.

После заварки необходимо продержать чайник накрытым (салфеткой или полотенцем) минут пять, чтобы чай настоялся, потом долить его кипятком и разлить в стаканы, соблюдая дозировку по вкусу. Нельзя ставить для заварки чайник на огонь - этим вы безусловно испортите вкус чая. Если заваривать чай подогретой кипяченой водой, а не свежевскипяченной, чай также будет не вкусен.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

Заварить крепкий чай, через сетку или ситечко перелить в фарфоровую посуду, положить по вкусу сахар и охладить. Перед подачей к столу охлажденный чай разлить в бокалы или чашки, в которые положить кусочки льда, по ломтику лимона, апельсина.

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ФРУКТОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ СОКОМ

Приготовить холодный чай, как указано выше. Затем добавить на каждый стакан 2 ст. ложки виноградного, вишневого или смородинового сока и разлить в бокалы или чашки, в которые положены кусочки льда, добавив по ломтику лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Натуральный жженный кофе желательно размалывать перед самой варкой, чтобы он сохранил свой аромат.

Молотый кофе можно смешать с цикорием (на 4 части кофе- 1 часть цикория). Любители добавляют, кроме цикория, небольшое количество размолотых сухих винных ягод.

Кроме натурального, можно взять ячменный и желудевый кофе. Эти сорта кофе рекомендуется смешивать с натуральным кофе (на 4 ложки желудевого или ячменного- 1 ложку натурального).

К кофе можно подать различное печенье, кекс, сухари, бисквит.

КОФЕ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ

Молотый кофе (1 полная чайная ложка на стакан воды) положить в кофейник со вставленной в него сеткой или мешочком из фланели, залить кипятком, поставить на огонь и довести до кипения. Как только вода закипит, кофейник снять с огня и кофе разлить в стаканы или кофейные чашки, не доливая примерно на одну пятую часть.

Отдельно подать кипяченое молоко или сливки, сахар и сухое печенье.

КОФЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сварить кофе, как указано выше, но с добавлением сахара, и разлить в стаканы, наполняя их на три четверти.

Сверху в стаканы с кофе положить столовую ложку взбитых сливок. При взбивании можно добавить в сливки сахарную пудру.

КОФЕ НА МОЛОКЕ

Сварить кофе, как указано выше, перелить в кастрюлю, добавить такое же количество молока, положить сахар и довести до кипения. После этого разлить в кофейные чашки или стаканы, положить в каждый стакан или чашку горячую молочную пенку и подать.

КОФЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

В продаже имеется консервированный кофе со сгущенным молоком, приготовленный из лучшего натурального кофе и молока с добавлением сахара. В любых условиях, особенно в дороге, имея банку этого продукта, можно в несколько минут приготовить прекрасный кофе с молоком. Для этого надо положить в стакан 2 чайные ложки кофе со сгущенным молоком, влить немного горячей воды, размешать и долить кипятком.

КОФЕ ЧЕРНЫЙ

Сварить черный кофе так же, как указано выше, но более крепкий. Для его приготовления количество молотого кофе надо увеличить до 1 1/2 чайных ложки на стакан.

Подготовленный кофе разлить в стаканы или чашки. Отдельно подать сахар, лимон, нарезанный ломтиками, коньяк или ликер.

ПАРОВОЙ КОФЕ

Для приготовления парового кофе надо иметь специальный кофейник с фильтром и спиртовкой для нагрева.

В кофейник положить смешанный с цикорием кофе (из расчета-1 чайная ложка на стакан), залить горячей водой, зажечь спиртовку и довести кофе до кипения. После закипания кофе рекомендуется два-три раза перелить.

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Сварить черный кофе, процедить, положить сахар и охладить. При подаче к столу добавить холодные сливки и разлить в бокалы или чашки. Вместо сливок можно подать лимон.

КАКАО

Какао в порошке положить в кастрюлю (из расчета- 1 чайная ложка на стакан какао), добавить 2 чайные ложки сахара на стакан, хорошо перемешать его с какао, влить немного кипятка или горячего молока и

тщательно растереть, чтобы не было комков. В растертое какао влить, непрерывно помешивая, горячее молоко, дать ему закипеть, снять с огня и разлить в стаканы или чашки.

К какао подают различное печенье, сухари, кексы, бисквиты, пирожное.

КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

Прекрасное какао можно приготовить из консервированного продукта «Какао со сгущенным молоком». Потребуется лишь несколько минут, чтобы вскипятить воду. В стакан или чашку положить 2-3 чайные ложки какао со сгущенным молоком, влить немного горячей воды, размешать и долить кипятком.

КАКАО СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сварить какао, как указано выше, разлить в стаканы, заполнив их на три четверти, и положить сверху 1 ст. ложку сливок, взбитых с сахарной пудрой.

КАКАО С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

Сварить какао, как указано выше. Сырые яичные желтки (1/2 желтка на стакан какао) растереть с сахаром и развести небольшим количеством какао, влить в кастрюлю с подготовленным какао и взбить венчиком.

После этого какао немедленно разлить в стаканы или чашки и подать.

ШОКОЛАД

Шоколад в порошке (из расчета 1 чанная ложка на стакан) смешать с сахарным песком, влить немного кипятка или горячего молока и тщательно растереть, чтобы не было комков. Тонкой струйкой, непрерывно помешивая, влить горячее молоко и довести до кипения.

Подавая на стол, разлить шоколад в стаканы или чашки.

ХОЛОДНЫЙ ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Сварить шоколад, как указано выше, охладить и разлить в бокалы или чашки с толченым пищевым льдом. Сверху шоколада в бокалы положить по столовой ложке взбитых сливок.

«ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ»

«Гоголь-моголь» можно приготовить различно, во всех случаях получая высокопитательный и вкусный напиток.

1. Слегка взбить 1 яйцо, добавить 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки вина, немного соли; все это тщательно перемешать, влить 3/4 стакана пастеризованного или кипяченого молока и процедить. Вместо вина можно добавить немного тертого мускатного ореха.

2. Взбить 1 яичный желток, добавить 1 ст. ложку сахара, немного соли, 2 ст. ложки вина и 2/3 стакана молока. Все это перемешать, процедить и соединить со взбитым яичным белком. Перед подачей на стол еще раз хорошо перемешать.

3. Смешать 1 яичный желток, 1 ст. ложку сахара, немного соли и ванилина, влить 3/4 стакана молока, снова перемешать и процедить.

Если желательно получить сладкий «гоголь-моголь», то белки вместе с сахаром надо взбить до густоты и влить в смесь с желтком или положить в стакан сверху.

ФРУКТОВЫЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ»

Взбить 2 яичных желтка до образования густой массы лимонного цвета, добавить немного соли, 3 ст. ложки сахара и 1/2 стакана земляничного или вишневого сока. Все это хорошо размешать, влить 2 стакана холодного молока и 1/2 стакана холодной воды. Подготовленную смесь слить в яичные белки, предварительно взбитые в крутую пену, разлить в бокалы и посыпать сверху натертым мускатным орехом.

МЕДОВЫЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ»

Яйцо, 2 стакана холодного молока, 6 ст. ложек меда, 2 ст. ложки лимонного или апельсинового сока смешать и взбить до получения однородной массы.

Подать к столу в очень холодном виде.

ЛИМОННЫЙ НАПИТОК

Цедру с лимона растереть с сахаром (1/2 .стакана), добавить сок, отжатый из 1/2 лимона, по 1 стакану белого вина и кипятка и размешать. Потом процедить, разлить в стаканы и подать к столу.

НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЕННОГО СОКА

Приготовить клюквенный сок так же, как для киселя. Сахар смешать с равным количеством воды и прокипятить в течение 5 минут. В полученный сироп влить клюквенный сок и охладить.

На 1 стакан кипятка взять 3 ст. ложки клюквенного сока, добавить 1 ст. ложку сахара, размешать и долить водой.

НАПИТОК С ФРУКТАМИ

Дыню, нарезанную кубиками, и персики без косточек сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром.

Перед подачей на стол подготовленные дыню и персики положить в хрустальную вазу или разложить в бокалы, залить их газированной водой и посыпать имбирем.

НАПИТОК С ВИНОМ И ФРУКТАМИ

В хрустальный или стеклянный кувшин влить лимонный или другой фруктовый напиток, немного ликера или коньяка, по вкусу положить сахар и хорошо перемешать. Затем положить свежие фрукты - апельсины или мандарины, очищенные и разделенные на дольки, персики (без косточек), также разрезанные на части, или консервированные фрукты - персики, абрикосы, яблоки и другие. Готовую смесь залить шампанским или столовым белым виноградным

вином, взяв его в таком же количестве, как и лимонный напиток. Напиток подавать на стол холодным.

НАПИТОК С ВИНОМ И КЛУБНИКОЙ

В хрустальный или стеклянный кувшин положить 300 г клубники, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахара, залить вином (1 стакан белого и $\frac{1}{2}$ стакана красного), накрыть и поставить в холодное место. Перед подачей на стол разлить в бокалы.

ЮЖНЫЙ НАПИТОК

На стакан красного вина взять $\frac{1}{2}$ стакана сахара и кусочек корицы и проварить в течение 10 минут. Потом добавить 2 яичных желтка, взбитых с небольшим количеством холодного вина, и вновь прогреть на водяной бане, не доводя до кипения. Готовый напиток разлить в стаканы или чашки и подать в горячем виде.

ЗАСТОЛЬНЫЙ НАПИТОК

В кастрюлю влить бутылку красного столового вина, добавить стакан сахара, кусочек корицы, 5-6 шт. гвоздики и цедру с $\frac{1}{2}$ лимона. Все это перемешать и прогреть в течение 10 минут. После этого процедить, влить $\frac{1}{4}$ стакана коньяка, разлить в стаканы и подать в горячем виде.

ЛИМОНАД

В продаже имеются в большом выборе готовые газированные напитки, приготовленные на натуральных фруктово-ягодных соках и сахаре: лимонад, крем-сода, вишневый, яблочный и другие.

Для желающих приготовить лимонный напиток в домашних условиях надо взять 1 ст. ложку лимонного сока (на 1 стакан напитка), перемешать с 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложками сахара и развести газированной водой. Подать в охлажденном виде, положив в каждый бокал по ломтику лимона.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК СО СЛИВКАМИ

Взбить 1/2 яичного желтка (на 1 стакан напитка) с 2 ст. ложками сахара, добавить 1/2 стакана апельсинового сока, перемешать, влить в бокал и долить сливками.

ЛИКЕР СО СЛИВКАМИ

Для приготовления напитка взять кофейный ликер. Пастеризованные сливки разлить в бокалы, наполнив их на три четверти. Ликер долить по вкусу - от 2 до 5 чайных ложек на бокал. К этому напитку можно подать печенье, бисквиты, восточные сладости.

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАПИТОК

Смешать 3/4 стакана молока, 1 ст. ложку сахара и 1/4 стакана растертой земляники, добавить немного соли и взбить венчиком, чтобы получилась однородная масса. Подать на стол в охлажденном виде.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК

Смешать 3/4 стакана молока и 1/4 стакана апельсинового сока, добавить 1 ст. ложку сахара и все это взбить венчиком, чтобы образовалась однородная масса. Подать на стол в охлажденном виде.

МАЛИНОВЫЙ НАПИТОК

В стакан, наполненный молоком, добавить 2 ст. ложки малинового сока, 1/2 ст. ложки сахара, перемешать, долить водой и подать сильно охлажденным.

ВИШНЕВЫЙ НАПИТОК

Смешать 1/4 стакана вишневого и 1/2 ст. ложки лимонного сока, добавить 3/4 ст. ложки сахара, немного соли, прокипятить на слабом огне в течение 5 минут, после чего охладить.

Подготовленный таким образом сироп смешать с молоком (3/4 стакана) и взбить венчиком. Подать на стол в охлажденном виде.

МОЛОКО С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМ СИРОПОМ

Стакан на 3/4 наполнить молоком, добавить 2-3 ст. ложки какого-либо фруктового сиропа или виноградного сока, долить стакан водой, все это перемешать и подавать в холодном виде.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

В духовом шкафу подсушить нарезанный ломтиками черный хлеб, не давая ему пригореть. Полученные сухари положить в кастрюлю или бочонок, залить кипятком, закрыть, дать постоять 3-4 часа. После этого настой процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту. Накрыть салфеткой и в таком виде оставить для брожения на 5-6 часов. Когда квас начнет пениться, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, в которые предварительно положить по несколько изюминок, и закупорить. Пробки перед закупориванием следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после укупорки закрепить пробки шпагатом. Бутылки вынести в холодное место или в погреб и оставить там в лежащем положении. Через два-три дня квас будет готов.

На 10-12 бутылок кваса - 1 кг ржаного хлеба, 25 г дрожжей, 200 г сахара, 20 г мяты и 50 г изюма,

ЯГОДНЫЙ КВАС

Ягоды очистить от плодоножек и чашечек. Очищенные ягоды сыпать в корзину или решето, промыть струей чистой холодной воды и затем дать воде стечь. После этого ягоды сыпать в крепкую чистую бочку и залить остуженной кипяченой водой (на 1 ведро ягод - 2 ведра воды). Бочку плотно закрыть днищем и оставить на

3-4 недели в леднике или подвале.

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

Плоды шиповника содержат много витамина С. Для приготовления витаминного напитка высушенные плоды шиповника хорошо промыть холодной водой, затем слегка раздробить, чтобы облегчить дальнейшее растворение витамина С, и заварить крутым кипятком из

расчета 1 ст. ложка раздробленных плодов на 1 стакан кипятка. Заваривать следует в эмалированной посуде, так как в металлической происходит разрушение витамина С. После заварки кипятить не более 8-10 минут, чтобы избежать разрушения витамина С.

После кипячения отвар вместе с плодами перелить в стеклянную или фарфоровую посуду, накрыть и по-

ставить на несколько часов (можно на ночь) в теплое место.

Затем процедить через двойной слой марли или через чистую тряпочку и отжать в ней плоды. Получается приятный кисловатый напиток, в который для улучшения вкуса можно прибавить сахар. Напиток необходимо использовать в течение того же дня, так как при более длительном хранении витамин С в нем разрушается.

Здоровому взрослому человеку достаточно в сутки 1-2 стаканов, а детям - 1 стакана напитка.

В тех же случаях, когда вместо целых плодов шиповника применяется его кожура, достаточно брать 1/2 ложки ее на стакан крутого кипятка.

БЕКМЕС И НАРДЕК

Уваренный виноградный сок называют бекмесом. Это - густой, очень питательный, приятный и вкусный продукт, распространенный в районах виноградарства.

На юге нашей страны, где много арбузных бахчей, готовят арбузный мед или, как еще его называют, нардек - уваренный арбузный сок.

И нардек, и бекмес можно успешно использовать при выпечке сладких, сдобных пирогов, печенья, для изготовления сладостей.

ВАРЕНЬЕ, МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ

Пищевая промышленность выпускает в большом количестве и разнообразном ассортименте консервированные ягоды, фрукты и овощи. Все эти пищевые продукты приготавливаются из самого лучшего сырья по определенной рецептуре и в технологических условиях, обеспечивающих наиболее полное сохранение питательной ценности плодов, ягод и овощей.

В летнее время, когда в изобилии имеются свежие плоды и овощи, можно делать и домашние заготовки- варенье, маринады, соленья.

Для заготовки плодов и овощей необходимо заблаговременно приобрести стеклянные банки разных размеров (для варенья и маринадов) и деревянные кадочки или бочонки (для капусты, огурцов, моченых яблок).

Заготовленные продукты следует хранить закрытыми в сухом и прохладном месте.

ВАРЕНЬЕ

Варенье можно приготовить из любых ягод и фруктов.

Ягоды и фрукты для варенья надо отбирать свежие, неперезрелые.

На каждый килограмм фруктов или ягод следует брать не менее 1 кг сахара. Это дает возможность получить при варке варенья достаточное количество сиропа, в котором фрукты или ягоды хорошо сохраняют свою форму, что придает варенью приятный вид. Кроме того, варенье, сваренное при правильном соотношении количества плодов и сахара, значительно более стойко при хранении.

Варить варенье можно не только на сахаре, но и на меду, который следует брать в том же количестве, как и сахар. Можно брать пополам сахар и мед или добавлять в сахар небольшое количество патоки, что предохраняет варенье от засахаривания.

В большинстве случаев варка варенья начинается с приготовления сиропа. В неглубокий медный таз или алюминиевую кастрюлю надо положить отмеренное количество сахара, налить воду (в количестве,

указанном в рецептах) и кипятить до полного растворения сахара. После этого снять сироп с огня, положить ягоды или фрукты, вновь поставить на огонь, дать вскипеть на сильном огне, слегка встряхивая посуду, чтобы ягоды или фрукты погрузились в сироп.

При доваривании варенья надо снимать пенку и слегка встряхивать посуду. Очень важно определить момент готовности варенья, так как от этого зависят его качество и длительность хранения.

Готовность варенья определяется по следующему признаку: если капля сиропа, налитая на блюдце и остывшая, не расплывается, а сохраняет свою форму, варенье можно считать готовым. Кроме того, в готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а равномерно распределены в сиропе и в большинстве случаев делаются прозрачными.

С готового варенья снять пенку, дать остыть, а затем уже переложить в стеклянную банку, которую необходимо накрыть влажной пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье надо в сухом прохладном месте.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Землянику осторожно перебрать, чтобы не помять ягоды, удалить веточки, листочки и незрелые ягоды. Приготовить сироп, снять с огня и осторожно опустить в сироп ягоды. Таз слегка встряхнуть для того, чтобы

ягоды погрузились в сироп, вновь поставить на огонь, дать вскипеть, снять пенку и варить на слабом огне до готовности.

На 1 кг земляники - 1 кг сахара, 1/2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ

Клубнику перебрать, отделяя стебельки вместе с чашечками. Приготовить сироп, снять с огня и опустить в сироп ягоды. Посуду осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и на слабом огне варить до готовности.

Если ягоды клубники очень сочны, надо перед варкой положить их на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5- 6 часов в прохладное место. После этого слить

образовавшийся сок, добавить в него остальное количество сахара и сварить сироп без добавления воды.

На 1 кг клубники-1 кг сахара, 1/2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

Малину перебрать, вынуть сердцевину, уложить ягоды на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5-6. часов в холодное место. Из образовавшегося на блюде сока и сахара сварить сироп и немного охладить.

В готовый сироп положить малину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и снова поставить варить до нужной густоты сиропа.

На 1 кг малины - 1 кг сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде; вынуть из ягод косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности.

На 1 кг вишни-1¹/₂ кг сахара, ¹/₄ стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Ягоды черной смородины очистить от веточек и сухих чашечек цветка, залить холодной водой и затем, удалив всплывшие на поверхность остатки сухих чашечек, откинуть ягоды на сито и дать стечь воде. Сварить густой сироп, всыпать в него приготовленные ягоды, дать вскипеть и поставить на слабый огонь на 40- 50 минут.

На 1 кг черной смородины - 1 1/2 кг сахара, 1 стакан воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Зеленый (недозревший), очищенный от зерен крыжовник промыть, положить в миску. Сбрызнуть водкой, несколько раз встряхнуть и поставить в холодное место (желательно на лед) на 5-6 часов. После

этого приготовить сироп, положить в него крыжовник, предварительно откинутый на сито, и варить до готовности.

На 1 кг крыжовника-1 1/2 кг сахара, 3/4 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ

Абрикосы обмыть водой, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой. Сварить сироп, залить им подготовленные абрикосы и в таком виде поставить на сутки. На другой день сироп слить, вторично его прокипятить, вновь залить им абрикосы и еще раз оставить на сутки. На третий день в этом же сиропе абрикосы сварить до готовности, пока они не станут прозрачными.

На 1 кг абрикосов-1 1/2 кг сахара, 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Айву очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать ломтиками или дольками, положить их в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и сварить до мягкости. После этого айву вынуть шумовкой, а отвар процедить. В таз для варенья положить сахар, влить 1 1/2 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп. В кипящий сироп положить подготовленную айву, дать сиропу раза два вскипеть и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной.

Варенье получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы и обмытую кожицу, а на полученном отваре сварить самую айву, нарезанную ломтиками или дольками.

На 1 кг айвы -1 1/2 кг сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

Для варенья наиболее пригодны сладкие сорта яблок: Коричневые, Боровинка и др. Яблоки очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить сердцевину. Приготовить сироп, в который положить яблоки, и варить их до тех пор, пока они не станут прозрачными. Если часть яблочных долек будет готова ранее других, их надо осторожно вынуть

ложкой, переложить в миску и варку остальных продолжать до полной готовности.

Для аромата в некоторые сорта яблок в конце варки можно добавить немного ванилина, апельсиновой или лимонной цедры. Кроме того, при варке варенья из сладких сортов яблок рекомендуется добавлять клюкву (на 1 кг яблок-1 стакан клюквы).

На 1 кг яблок - 1 кг сахара, 3/4 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

С красных или розовых роз снять лепестки (удалив белые частицы), мелко их нарезать, смешать с $\frac{1}{2}$ кг сахарного песка, положить в посуду и в таком виде оставить на двое суток. Из оставшегося сахара, добавив лимонный сок, сварить сироп. В горячий сироп опустить засахаренные лепестки роз и на медленном огне варить до готовности сиропа.

На 1/2 кг лепестков роз - 1 1/2 кг сахара, 1/2 лимона, 1 стакан воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ

С полуспелой дыни срезать корку, дыню разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, а мякоть нарезать небольшими кубиками. Подготовленную дыню посыпать сахаром и поставить на 2 часа в холодное место. Из оставшегося сахара сварить сироп и залить подготовленную дыню. На другой день сироп слить, вторично прокипятить и снова залить дыню. На третий день в этом же сиропе сварить дыню до готовности.

На 1 кг очищенной дыни - 1 1/2-2 кг сахара, 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ

Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы, разрезать на дольки (удалив сердцевину), положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, пока они не станут мягкими. В посуду для варки варенья положить сахар, залить 2 стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать

вскипеть. В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности.

На 1 кг груш-11/2 кг сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖЕЛТЫХ СЛИВ

Не совсем зрелые сливы обмыть, проколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой и положить в кастрюлю.

В таз для варенья положить сахар, добавить воду, размешать и сварить сироп. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и в таком виде оставить на сутки. На второй день сироп слить, прокипятить и вторично залить сливы. На третий день в том же сиропе сливы сварить до готовности.

На 1 кг слив - 1 1/2 кг сахара, 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

Обмытые апельсины разрезать вдоль пополам и, отделив горбушки, каждую половину разрезать на тонкие ломтики и удалить косточки, которые придают варенью горечь. Подготовить сироп, в который положить нарезанные ломтики апельсина, и варить 1 1/2-2 часа на слабом огне, не допуская сильного кипения.

На 1 кг апельсинов -1 1/2 кг сахара и 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОЧИЩЕННЫХ АПЕЛЬСИНОВ

Апельсины очистить от кожуры и разнять на дольки, осторожно удалив зерна. В тазике для варенья подготовить сироп, в который положить дольки апельсина, довести до кипения и снять с огня. Через час сироп слить в другую посуду, прокипятить 10-15 минут и снова залить апельсины. Через час сироп вторично слить и еще раз прокипятить в течение 10-15 минут, т. е. до определенной густоты. Залить апельсины сиропом и варить 10-15 минут на слабом огне. Для аромата положить в горячее варенье 1-2 ст. ложки тонко нарезанной и ошпаренной апельсиновой цедры.

На 1 кг апельсинов - 1 кг сахара и 2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ

Срезав с лимонов цедру, опустить их на 20 минут в кипяток, затем промыть холодной водой и нарезать дольками, осторожно удалив зерна. В тазу для варенья приготовить густой сироп, положить в него подготовленные лимоны, довести до кипения и снять с огня.

Через час остывший сироп слить в посуду, прокипятить 10-15 минут и опять залить лимоны. Через час сироп снова слить, еще раз прокипятить в течение 10- 15 минут, залить лимоны горячим сиропом и варить 15-20 минут.

На 1 кг лимонов-1 1/2 кг сахара и 2 стакана воды.

АПЕЛЬСИНЫ ИЛИ ЛИМОНЫ В САХАРЕ

Обмытые апельсины или лимоны нарезать тонкими ломтиками, удалить зерна, уложить рядами в стеклянную банку, пересыпав каждый ряд сахаром. В таком виде апельсины или лимоны оставить в теплой комнате на три дня, чтобы сахар растворился и образовался сироп. Хранить апельсины и лимоны в сахаре нужно в холодном месте.

На 1 кг апельсинов или лимонов - 1 1/2 кг сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ

Перебранную и промытую клюкву положить в кастрюлю, влить 1/2 стакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими; после этого ягоды размять и протереть сквозь волосяное сито. В тазу для варенья вскипятить мед, положить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевин и нарезанные дольками яблоки, очищенные от скорлупы грецкие орехи и варить примерно в течение часа.

Такое варенье можно приготовить и на сахаре. Для этого в сахар добавить стакан воды, сварить сироп, а в остальном поступать так же, как при варке варенья с медом.

На 1 кг клюквы - 1 кг антоновских яблок, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 кг меда или 2 1/2 кг сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

Незрелые орехи очистить от покрывающей их верхней зеленой корочки и замочить на 2 суток в холодной воде, сменяя ее три-четыре раза в день.

Затем, слив воду, на сутки залить орехи известковой водой, почаще их перемешивая. После этого орехи промыть холодной водой, проколоть каждый орех в нескольких местах вилкой и снова замочить в холодной воде на 2 суток. На 6-й день орехи выбрать из холодной воды, опустить в кипящую воду и варить в течение 10 минут, а потом откинуть на сито.

Сахарный песок смешать с двумя стаканами воды, вскипятить ее и снять пену. В полученный сироп положить орехи, гвоздику, добавить лимонный сок, прокипятить и снять с огня. Когда варенье остынет, вновь вскипятить его. Так повторить три раза, после чего варить до готовности.

Известковая вода для замачивания орехов получается следующим образом: 1/2 кг гашеной извести залить 5 л холодной воды, размешать, дать ей отстояться в течение 3-4 часов и слить воду в другую посуду через марлю.

На 100 грецких орехов - 2 кг сахара, 10 шт. гвоздики, лимон.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ

1 кг рябины, снятой после первых морозов, очистить, промыть, залить холодной водой и дать постоять сутки; затем ягоды откинуть на решето, дать стечь воде, опять залить холодной водой, повторив это 2-3 раза. В сахар

(1 1/2 кг) влить воду, сварить сироп и, залив рябину горячим сиропом, вынести на лед на сутки. Через сутки ягоды вынуть шумовкой и варить сироп 20 минут, затем рябину опустить в сироп и варить на умеренном огне 20-25 минут, пока сироп не станет густым, а ягода блестящей. Переваривать рябину не следует, так как ягода теряет сочность, делается сухой и невкусной.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ

1 кг морошки промыть в миске, сложить в решето, затем под струей холодной воды, повертывая решето, промыть всю ягоду и дать воде стечь. В сахар (1 кг) влить воду, размешать, поставить на огонь, помешивая, пока сироп не вскипит; после этого всыпать ягоду и варить 30 минут. Затем ягоду протереть сквозь волосяной сито, положить в таз и варить 10 минут.

ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

Для приготовления варенья-желе лучше всего подходят кислые сорта яблок, особенно антоновские. Обмытые яблоки разрезать на дольки (сердцевину удалить), сложить в кастрюлю, залить водой и, закрыв крышкой, варить при слабом кипении 20-30 минут, затем яблоки откинуть на сито и дать отвару стечь. В отвар положить сахар и варить на слабом огне, изредка снимая ложкой пену. Для определения готовности желе взять на чайную ложку немного горячего сиропа: если при сливании с ложки капля сиропа будет остывать и удерживаться на ложке, желе готово.

Готовое желе тотчас разлить в прогретые стеклянные банки, закрыть пергаментной бумагой и хранить, как обычное варенье. Оставшиеся вареные яблоки можно использовать для приготовления повидла или начинок.

На 1 кг яблок - 400 г сахара, 2 1/2 стакана воды.

ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Размять 1 кг красной смородины, влить стакан воды, вскипятить, процедить сквозь марлю, хорошо отжать сок. В сок всыпать 1 1/4 кг сахара и варить на сильном огне 30 минут (с момента закипания), после чего сделать пробу: влить ложку сока на тарелку; если сок через 10 минут стухнет, значит желе готово, если же сок останется жидким, то нужно варку продолжать. Желе должно получиться густое, как обычное желе с желатином. Готовое желе охладить и переложить в банки.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК

Для изготовления повидла можно использовать яблоки, оставшиеся после приготовления яблочного варенья-желе. Вареные яблоки протереть сквозь сито. Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить на каждый стакан пюре 3/4 стакана сахара и варить на слабом огне, часто помешивая. Когда пюре станет густым, снять с огня, дать остыть, переложить в стеклянную банку, покрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить повидло в сухом прохладном месте.

повидло из яблок и слив

Яблоки, разрезанные на дольки, и сливы без косточек положить в кастрюлю, залить водой, накрыть крышкой и варить до мягкости. Затем, не давая остыть, протереть сквозь сито. В полученное пюре добавить сахар, тщательно размешать и варить, часто помешивая, на слабом огне до нужной густоты примерно 1 1/2 часа.

На 1 кг яблок и 1 кг слив-1 кг сахара, 1 стакан воды.

ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД

Яблоки или другие фрукты обмыть и, удалив выемкой сердцевину, испечь в духовом шкафу. Печеные яблоки протереть сквозь сито. В полученное пюре положить сахар и варить на слабом огне, часто помешивая, до загустения.

Горячий мармелад переложить в прогретые банки, посыпать сверху сахаром. Когда мармелад остынет, покрыть банки пергаментной бумагой и завязать. Хранить мармелад в сухом прохладном месте.

На 1 кг яблок - 1/2 кг сахара.

ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД

Спелые ягоды клубники, земляники, малины или черной смородины очистить от стебельков, промыть в холодной воде, дать ей стечь, после чего протереть ягоды сквозь волосяное сито в фаянсовую или эмалированную посуду и положить сахар.

Хорошо перемешать пюре, поставить его на 5-6 часов в холодное место, время от времени помешивая, чтобы сахар скорее растворился.

Разлить пюре в чистые бутылки и закупорить пробками, прокипяченными в воде. Если пюре предназначено для длительного хранения, рекомендуется горлышки закупоренных бутылок залить сургучом или воском. Хранить бутылки с пюре нужно в прохладном месте.

Ягодное пюре употребляют как начинку для пончиков, пирожков, тортов, а также для приготовления сладких соусов к пудингам и фруктам, сваренным в сиропе.

На 1 стакан пюре - 300-400 г сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ

Перебранную бруснику положить в миску, залить кипящей водой, перемешать, тотчас же откинуть на решето и дать стечь воде. Затем бруснику положить в таз для варенья, засыпать сахаром, добавить 1/2 стакана воды (или залить медом), положить кусочек корицы, 3 шт. гвоздики или немного лимонной цедры и варить до готовности.

Горячее варенье из таза перелить в миску и, когда остынет, переложить в стеклянную банку, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Хранить в сухом прохладном месте.

Это варенье подают к жареной птице и дичи, а также к жареной говядине, телятине и баранине.

На 1 кг брусники - 500 г сахара или меда.

БРУСНИКА В СИРОПЕ

Зрелую бруснику перебрать, промыть в холодной воде и сложить в чисто вымытую стеклянную или фаянсовую банку. Для приготовления сиропа в кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана воды, прибавить лимонную цедру, поставить на огонь, дать прокипеть, процедить и охладить. Холодным сиропом залить бруснику, закрыть банку пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить бруснику в прохладном месте.

Подавать к жареному мясу, птице или дичи.

На 1 кг брусники - 300 г сахара.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ С ЛИМОНОМ

1 кг моркови вымыть, сварить, очистить, красиво нарезать и посыпать сахаром (1 кг). Взять лимон, острым ножом снять корку, обварить ее кипящей водой (воду слить). Обваренную корку нарезать и поставить варить в сахарной воде на 1 час (до мягкости). Мякоть лимона, нарезанную тонкими кружками, положить в приготовленную морковь, туда же положить отваренные лимонные корки. Все это варить, пока сироп не делается густым, а морковь прозрачной.

МАРИНАДЫ

В маринованном виде можно приготовить различные фрукты, ягоды, овощи и грибы. В зимнее время года они могут служить хорошей закуской, могут быть поданы к жареному мясу и, наконец, использованы для винегретов и салатов.

Качество маринадов во многом зависит от сорта уксуса. Особенно вкусными получаются маринады, приготовленные на виноградном уксусе или на столовом, настоянном на ароматических травах. Если уксус крепкий (6%-ный), то его надо развести на половину водой, после этого добавить соль, сахар, пряности (перец, корицу, гвоздику, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.), дать прокипеть, после чего охладить.

Приготовленные фрукты, ягоды или овощи уложить в стеклянные банки и залить подготовленным охлажденным уксусом.

Для предохранения от плесени залить маринад тонким слоем растительного масла. Банки закрыть пергаментной бумагой и обвязать шпагатом. Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ

Некрупные крепкие огурцы обмыть, обдать кипятком, сложить рядами в банку, перекладывая каждый ряд эстрагоном, добавить в банку мелко нарезанного чеснока и стручок красного перца. Залить огурцы прокипяченным и охлажденным уксусом, закрыть банку бумагой и завязать.

Когда огурцы впитают жидкость, нужно вновь добавить уксус. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг огурцов - 2 стакана уксуса и 1 ст. ложку соли.

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

Капусту мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (1 ст. ложка на 1 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным

маринадом. Банку покрыть пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Через 5-6 дней капуста будет готова.

Для приготовления маринада на 1 кг капусты взять 1 стакан уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, немного перца, 3 лавровых листика; все это прокипятить и охладить.

ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ

Для маринования надо отобрать некрупные помидоры (лучше всего взять продолговатые, сливовидные), обмыть и уложить в банку.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса взять 1 стакан воды, 1/4 стакана сахара, 1/2 чайной ложки соли, немного корицы, гвоздики, перца; все это прокипятить, охладить и залить полученным маринадом уложенные в банки помидоры. Если через 2-3 дня уксус делается мутным, его надо слить в кастрюлю, вновь прокипятить, дать остыть и вторично залить.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Свеклу промыть, сварить и дать остыть в отваре; после этого очистить ее, нарезать небольшими кубиками или ломтиками, сложить в банку и залить маринадом.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса взять 1 стакан воды, 1 ст. ложку сахара, 1/2 чайной ложки соли, немного перца, гвоздики, лаврового листа, все это перемешать, дать прокипеть и охладить.

ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть, уложить в банки и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном месте.

Для приготовления маринада на каждый килограмм винограда надо взять 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, 1 стакан сахара, все это перемешать, прокипятить и охладить.

Таким же способом можно мариновать и сливы.

ДЫНЯ МАРИНОВАННАЯ

Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками.

Подготовленную дыню сложить в небольшие стеклянные банки, залить холодным маринадом, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Банки поставить в глубокую посуду, на дно которой (под банки) положить толстую бумагу, налить в посуду воду на уровне с дыней и кипятить в течение часа.

Сняв посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения. После этого вынуть из воды и вынести в холодное место.

Для приготовления маринада на 1 стакан уксуса взять 1 стакан воды, 3/4 стакана сахара, 2 ст. ложки меда, 2-3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца и 1/2 чайной ложки соли. Все это вскипятить в эмалированной кастрюле, охладить и процедить.

Маринованную дыню подают как салат к жареному мясу и птице.

СОЛЕНЬЯ И ДРУГИЕ ЗАГОТОВКИ

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

Отобрать и обмыть огурцы, сложить в банку, перекладывая их приправами (укропом и чесноком). Залить огурцы охлажденным рассолом (на 1 л воды - 2-3 ст. ложки соли). Огурцы будут готовы через 2 дня.

Можно приготовить малосольные огурцы в течение нескольких часов. Для этого нужно обрезать кончики огурцов и залить горячим рассолом.

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ

Для засолки нужно брать некрупные, с тонкой кожей, свежие огурцы (лучше всего - снятые с грядок в день посола).

Огурцы перебрать, отбросить пожелтевшие и испорченные, обмыть холодной водой. Дно деревянной бочки выстлать промытыми листьями дуба, черной смородины или вишни, положить укроп, хрен, эстрагон, чеснок. Затем плотными рядами уложить огурцы в вертикальном положении. Между рядами сделать прокладки из листьев и приправ, плотно закрыть бочку, забив верхнее днище. Через отверстие, сделанное в днище, влить рассол и закупорить деревянной пробкой.

Огурцы можно засолить и в кадке. После заливки рассола огурцы, чтобы они не всплывали, следует прикрыть плотно пригнанным деревянным кругом, на него положить груз, который, однако, не должен давить на огурцы. Рассол должен покрывать огурцы не менее чем на 3-4 см. Кадку покрыть чистой тканью и хранить в прохладном месте.

На ведро воды - 600 г соли, 50 г укропа, 5 г эстрагона, 1/2 стручка красного перца, 1 головку чеснока, 1/2 корня хрена.

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ С УКСУСОМ

Подготовленные, как указано выше, огурцы уложить в бочонок или в банку с душистыми травами и залить горячим рассолом, в который добавлены водка и виноградный уксус. На другой день долить огурцы холодным рассолом, забить дно бочонка (или плотно закрыть банку) и поставить в холодное место. Приготовленные этим способом огурцы долго сохраняются.

Для приготовления рассола на 10 л воды взять 500 г соли, 1 стакан уксуса и 3/4 стакана водки.

СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ

Для засолки можно брать помидоры как спелые, так и зеленые, но обязательно одинаковой зрелости.

Перед засолкой подготовить кадку, тщательно вымыть ее и выпарить. Помидоры перебрать, отбросить испорченные, обмыть водой и рядами уложить в кадку. Зеленые помидоры рекомендуется переложить укропом, эстрагоном, чабером, а также вишневыми или черносмородиновыми листьями.

При укладке надо время от времени встряхивать кадку, чтобы помидоры легли плотнее. Помидоры нужно укладывать в кадку доверху, а затем залить рассолом. Для приготовления рассола растворить 700-800 г соли в одном ведре (12 л) охлажденной кипяченой воды. Кадку накрыть деревянным кружком, на который положить легкий груз. Хранить помидоры нужно в прохладном месте (помидоры бывают готовы через 40-50 дней).

КАПУСТА МАЛОСОЛЬНАЯ

Свежую капусту нашинковать, промыть, опустить в кипяток и откинуть на решето, облив холодной водой. Затем посолить и квасить, как указано ниже.

Через 5-6 дней капуста будет готова.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество (5-10 кг) можно квасить в стеклянных банках или глиняных горшках.

Отобрать здоровые, без зеленых листьев, кочаны капусты, изрубить их или нашинковать, смешать рубленную капусту с солью (примерно 250 г соли на 10 кг капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпать тонким слоем ржаной муки, покрыть цельными капустными листьями и плотно набить кядку рубленой капустой, прикрыв сверху капустными листьями. Для вкуса и аромата можно добавить в капусту целые или нарезанные кружочками морковь и антоновские яблоки, а также бруснику и клюкву. Сверху на капусту положить деревянный кружок, а на него груз (обмытый камень). Через несколько дней капуста начнет закисать и на поверхности ее появится пена.

Количество пены вначале будет увеличиваться, но постепенно она сойдет на нет. Когда пена исчезнет совсем,- капуста заквашена. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым березовым колом, чтобы дать выход образовавшимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени нужно ее осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз, закрывающие капусту, промыть кипятком.

МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Яблоки, лучше всего антоновские, перебрать и обмыть водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устлать слоем листьев черной смородины или вишни. На листья уложить несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь положить слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполнить всю кядку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить (на 10 л воды следует взять 200 г ржаной муки и 2 ст. ложки соли).

Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды нужно взять 400 г сахара или 600 г меда, добавить 3 ст. ложки соли, прокипятить и охладить.

Кадку с уложенными яблоками поставить в холодное место, залить суслом или сладкой водой. Яблоки накрыть деревянным кружком, на который положить груз (обмытый камень).

В первые 3-4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3-4 см выше деревянного кружка. Через 30-40 дней яблоки будут готовы.

ТОМАТ-ПЮРЕ

Отобрать самые спелые помидоры (томаты), обмыть, разрезать пополам, сложить в кастрюлю и поставить на слабый огонь, изредка помешивая, пока не образуется

густая однородная масса. Массу протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю и снова уваривать, помешивая, пока пюре не сделается густым.

Полученное пюре посолить (на 1 кг помидоров - 1/2 ст. ложки соли), охладить, переложить в банку и сверху залить тонким слоем сала или растительного масла. Банку покрыть пергаментной бумагой и завязать.

КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ

Картофель очистить, сварить, откинуть на сито, нарезать кусочками, положить на лист и поставить в теплую духовку, оставив дверцы приоткрытыми в течение 10-15 минут (для выхода пара). Через 10-15 минут картофель перевернуть и затем досушить. Можно сушить и пропущенный через мясорубку сваренный картофель, распределив его тонким слоем на листах.

МОРКОВЬ, ПЕТРУШКА, СЕЛЬДЕРЕЙ, БРЮКВА РЕПА СУШЕНЫЕ

Овощи вымыть, нашинковать (репу обварить для удаления горечи), рассыпать тонким слоем на полотне или фанере и подсушить на воздухе, перемешивая несколько раз. Подсушенные овощи положить на листы слоем 1-2 см и поставить в духовой шкаф или в печь при температуре 50-60° на 5-6 часов; несколько раз перемешать. При начале сушки дверцы 10-15 минут должны быть приоткрыты. Рекомендуется сушить овощи в вареном виде. Такими они хорошо сохраняют внешний вид и вкус.

СВЕКЛА СУШЕНАЯ

Вымыть неочищенную свеклу, уложить плотно в кастрюлю, залить кипятком и варить, пока она не станет мягкой. Очистить, тонко нашинковать, положить на листы, покрытые бумагой, и поставить в духовой шкаф или в печь при температуре 50-60° на 10-15 минут; затем перевернуть и поставить еще на 1 час. Полностью свеклу можно досушить в комнате в теплом месте.

ЗЕЛЕНЬ СУШЕНАЯ

Для сушки наиболее пригодна зелень петрушки, укропа и сельдерея.

Перед сушкой зелень надо промыть, стряхнуть воду, разложить стебли отдельно от листьев на решетке для просушки. Сушить зелень надо в духовом шкафу при температуре не менее 40° в течение примерно 3-4 часов. Высушенную зелень разложить в небольшие бумажные пакеты и хранить в сухом месте.

Листья сушеной зелени прибавляют в супы, в мясные и рыбные соусы, а стебли - в бульоны.

ХРАНЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

В домашних условиях, при наличии небольших хранилищ, можно хорошо сохранить в течение зимы и весны картофель, корнеплоды (свеклу, брюкву, морковь) и лук.

Перед закладкой на хранение овощи надо хорошо просушить на воздухе и отсортировать порченные и недоразвившиеся экземпляры.

Хранить овощи следует в сухих, темных, прохладных помещениях, обеспечивая хорошую вентиляцию в самой толще овощей. С этой целью картофель, свеклу, брюкву насыпают для хранения в ящики, неплотно сбитые из планок, или в корзины. При наличии подвала или подпола овощи хранят в них кучами высотой не более 1 1/2 м. Кучи насыпают не прямо на пол, а на деревянные решетки.

Морковь лучше сохранять в ящиках с песком, укладывая корни таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.

Чем ниже температура помещения, где хранятся овощи, тем лучше. Нельзя только допускать понижения температуры ниже 0°, так как овощи могут замерзнуть и при последующем оттаивании начнут быстро портиться.

Лук репчатый хорошо сохраняется подвешенным плетенками в сухом помещении.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Имеется очень много видов съедобных грибов. Из них наиболее известны - белые, подосиновики, подберезовики, маслята, грузди, белые подгрузди, рыжики, лисички, сыроежки, опенки.

К съедобным относятся и такие менее известные грибы, как козляки, моховики, желтые подгрузди, белянки, серушки, валун, чернушки, свинушки, горькуши.

К ядовитым и несъедобным грибам относят бледную поганку, мухоморы, желчный (или горький) гриб, сатанинский гриб и опенки ложные - черные, красновато-оранжевые и кирпично-красные.

Собирать грибы лучше по утрам. При сборе их следует подрезать ножом, а не вырывать с корнем. Это сохраняет грибницу, от которой грибы размножаются.

Грибы надо очищать от земли, листьев, хвои и укладывать в твердую тару (корзину, лукошко). В мягкой таре они ломаются и мнутся.

Собранные грибы быстро портятся, поэтому не позже как через 4-5 часов их нужно использовать для приготовления пищи или заготовки впрок.

Сушка. Для сушки' наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые они плохо сохнут.

В жаркие дни грибы можно сушить на солнце, нанизав на нитку.

Хорошо сохнут грибы в русских печах и в духовках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80-70°.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливают ее на кирпичках и оставляют просвет. В духовом шкафу сушат грибы при открытой дверце.

Подсушенные таким способом грибы окончательно досушиваются на солнце или над плитой.

Хранить сушеные грибы следует в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким

запахом. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

Засолка. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Грузди, волнушки и сыроежки надо положить в холодную воду на 5-6 часов, а рыжики только промыть.

Подготовленные грибы уложить рядами в бочонки, керамические или стеклянные банки и пересыпать солью. На 1 кг грибов берется 50 г соли для груздей, волнушек и сыроежек и 40 г для рыжиков.

После посола грибы накрыть деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него груз. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, чтобы наполнить посуду.

После заполнения посуды, примерно через 5-6 дней, проверить, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, надо увеличить груз. Для созревания грибов требуется 1-1 1/2 месяца.

Горячая засолка производится следующим образом. Грибы очистить, рассортировать; у белых, подберезовиков и подосиновиков обрезать корешки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если их засаливают вместе с мелкими, можно разрезать на 2- 3 части. Подготовленные грибы промыть холодной водой, а валуи вымочить в течение 2-3 дней.

При горячем засоле на 1 кг подготовленных грибов берется:

соли.....2 ст. ложки

лаврового листа 1 листик

перца горошком.....3 шт.

гвоздики.....3 »

укропа.....5 г

черносмородинового листа 2 шт.

В кастрюлю влить 1/2 стакана воды (на 1 кг грибов), положить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, посолить грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать веселкой, чтобы они не пригорели. Когда вода закипит, тщательно снять шумовкой пену, после чего положить перец, лавровый лист, другие приправы и варить при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: белые

грибы, подосиновики и подберезовики 20-25 минут, валуи 15-20 минут, а волнушки и сыроежки 10-15 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов. Грибы бывают готовы к употреблению через 40-45 дней.

Маринование. Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и осенние опенки. Грибы для маринования берут молодые, крепкие и без малейшей червивости. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно.

Грибы очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки (у маслят удаляют кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выбрать из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла.

В кастрюлю влить воду (1/2 стакана на 1 кг подготовленных грибов), добавить уксус и соль, затем положить подготовленные грибы и приступить к варке. Когда вода закипит, снять образовавшуюся пену, положить пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варить еще в течение 20-25 минут, причем грибы для равномерного проваривания нужно все время осторожно перемешивать.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), снять их с огня и дать им остыть, затем переложить в керамическую или стеклянную посуду.

На 1 кг грибов берется соли 1 1/2 ст. ложки, уксуса - 1/2 стакана, лаврового листа - 1 листик, перца, гвоздики и корицы - по 0,1 г, укропа - 2-3 г.

Оглавление

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.....	7
САЛАТЫ.....	7
Подготовка овощей и фруктов для салатов.....	8
САЛАТ СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ.....	10
САЛАТ С МАСЛОМ И УКСУСОМ.....	10
САЛАТ «ЗДОРОВЬЕ».....	11
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ В СМЕТАНЕ.....	11
САЛАТ ИЗ РЕДИСКИ СО СМЕТАНОЙ.....	11
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ.....	11
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ.....	12
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ.....	12
САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ.....	13
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ.....	13
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ.....	13
САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.....	14
САЛАТ «ВЕСНА».....	14
САЛАТ ИЗ ФРУКТОВ.....	14
САЛАТ ИЗ МЯСА.....	15
САЛАТ С КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ.....	15
САЛАТ ИЗ ДИЧИ.....	16
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНИ С ДИЧЬЮ.....	16
САЛАТ ИЗ РЫБЫ С ПОМИДОРАМИ.....	16
САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С ХРЕНОМ.....	17
САЛАТ ИЗ ТРЕСКИ С МАЙОНЕЗОМ.....	17
САЛАТ ИЗ КРАБОВ.....	18
САЛАТ ИЗ СЕЛЬДИ.....	18
САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ.....	19
ВИНЕГРЕТ ИЗ ОВОЩЕЙ.....	19
ВИНЕГРЕТ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ.....	19
ВИНЕГРЕТ ИЗ ФАРШИРОВАННОГО ПЕРЦА С КАРТОФЕЛЕМ.....	20
ВИНЕГРЕТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ МЯСОМ.....	20

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ.....	21
БУТЕРБРОДЫ.....	21
БУТЕРБРОДЫ НА ПОДЖАРЕННОМ ХЛЕБЕ.....	21
ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ.....	23
РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.....	24
СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ.....	24
СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ.....	25
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ.....	25
АНЧОУСЫ ИЛИ КИЛЬКИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	25
ЛОСОСИНА, СЕМГА, КЕТА С ГАРНИРОМ.....	26
МИНОГИ.....	26
ИКРА ОСЕТРОВЫХ РЫБ И ИКРА КЕТОВАЯ.....	26
ОСЕТРИНА, БЕЛУГА, СЕВРЮГА, СОМ С ГАРНИРОМ.....	26
РЫБА ПОД МАРИНАДОМ.....	27
МАЙОНЕЗ ИЗ СУДАКА, КЕТЫ ИЛИ ФОРЕЛИ.....	27
МАЙОНЕЗ ИЗ ОСЕТРИНЫ, СЕВРЮГИ ИЛИ БЕЛУГИ.....	28
РЫБНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ.....	28
УСТРИЦЫ.....	29
МЯСНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.....	30
ЗАКУСКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ.....	30
КОЛБАСА ВАРЕНАЯ, ПОЛУКОПЧЕНАЯ И КОПЧЕНАЯ.....	30
КОЛБАСА ЛИВЕРНАЯ И ПАШТЕТЫ.....	31
ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ.....	31
ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА И СВИНИНА	
ЖАРЕННЫЕ.....	32
ВЕТЧИНА, БУЖЕНИНА, ЯЗЫК.....	32
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ ЖАРЕННЫЕ.....	32
МАЙОНЕЗ ИЗ ДИЧИ.....	33
ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ С ХРЕНОМ.....	34
ОВОЩНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ.....	35
ФАСОЛЬ В МАСЛЕ.....	35
ПАШТЕТ ИЗ ФАСОЛИ.....	35
ИКРА ГРИБНАЯ.....	35
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН.....	36
ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ.....	36

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ.....	36
КОРЗИНОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С САЛАТОМ.....	36
КОРЗИНОЧКИ ИЗ ЯИЦ С САЛАТОМ.....	37
ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ САЛАТОМ.....	37
ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА.....	38
ЗАЛИВНОЙ СУДАК.....	39
ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА.....	39
СТУДЕНЬ ИЗ СТЕРЛЯДИ.....	40
ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНОЙ.....	40
ЗАЛИВНОЙ ЯЗЫК.....	41
СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ.....	42
СТУДЕНЬ ТЕЛЯЧИЙ.....	42
СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ, ВИНЕГРЕТОВ И ДРУГИХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД.....	44
СОУС МАЙОНЕЗ.....	44
СОУС МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ.....	44
СОУС МАЙОНЕЗ С КОРНИШОНАМИ.....	45
СОУС ЗЕЛЕНЬЙ.....	45
СОУС ИЗ ГОРЧИЦЫ С КАПЕРСАМИ.....	45
СОУС ВИНЕГРЕТ.....	45
СОУС ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ.....	46
ХРЕН С УКСУСОМ.....	46
ЗАПРАВКА ИЗ СМЕТАНЫ С УКСУСОМ.....	46
СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ.....	47
ЗАПРАВКА ИЗ УКСУСА И РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА.....	47
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.....	48
ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ, НА ЛОМТИКАХ ХЛЕБА.....	48
СОСИСКИ.....	48
КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ, С КАПУСТОЙ.....	49
БИТОЧКИ В СМЕТАНЕ.....	49
ФОРШМАК.....	49
БУЛЬОНЫ И СУПЫ.....	51
ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ.....	51
МЯСНОЙ БУЛЬОН.....	54
БУЛЬОН ИЗ КОСТЕЙ.....	55

МЯСНОЙ БУЛЬОН БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	56
РЫБНЫЙ БУЛЬОН.....	56
ГРИБНОЙ БУЛЬОН.....	57
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ.....	57
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ.....	58
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ.....	58
ЩИ ИЗ КАПУСТНОЙ РАССАДЫ.....	59
ЛЕТНИЕ ЩИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	59
ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ.....	60
БОРЩ.....	60
БОРЩ ЛЕТНИЙ.....	61
БОРЩ УКРАИНСКИЙ.....	61
ГРИБНОЙ БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ.....	62
СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ.....	62
РАССОЛЬНИК.....	63
РАССОЛЬНИК РЫБНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ.....	63
СУП С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ.....	64
СУП С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ.....	64
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ.....	65
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ.....	65
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ.....	66
СУП ИЗ ЛИСИЧЕК.....	66
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ.....	66
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОЛОВИЗНОЙ.....	67
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ.....	67
ЛАПША.....	67
СУП ГОРОХОВЫЙ.....	68
СУП ИЗ ФАСОЛИ.....	68
СУП ИЗ ФАСОЛИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	69
СУП ИЗ ФАСОЛИ С ЛАПШОЙ.....	69
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ.....	69
СБОРНАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА.....	70
СОЛЯНКА РЫБНАЯ.....	70
ЧИХИРТМА ИЗ БАРАНИНЫ.....	71
ХАРЧО.....	71

ШУРПА.....	72
БОЗБАШ.....	72
СУП С МЯСНЫМИ КОНСЕРВАМИ.....	72
СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ.....	73
ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ.....	73
ПРОЗРАЧНЫЙ МЯСНОЙ БУЛЬОН.....	73
БУЛЬОН ИЗ КУБИКОВ.....	74
БУЛЬОН ИЗ ДИЧИ.....	74
КУРИНЫЙ БУЛЬОН.....	75
БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ.....	76
БУЛЬОН «БОРЩОК».....	76
БУЛЬОН С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.....	76
БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ.....	76
БУЛЬОН С ПЕЛЬМЕНЯМИ.....	77
БУЛЬОН С БУЛОЧКАМИ.....	78
БУЛЬОН С МАННОЙ КРУПОЙ.....	78
БУЛЬОН С САГО.....	79
БУЛЬОН С РИСОМ.....	79
БУЛЬОН С КОРЕНЬЯМИ И РИСОМ.....	79
БУЛЬОН С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ.....	79
БУЛЬОН С КОРЕНЬЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ.....	80
БУЛЬОН С СЕЛЬДЕРЕЕМ.....	80
БУЛЬОН С ЯЙЦОМ.....	81
БУЛЬОН С ОМЛЕТОМ.....	81
БУЛЬОН С ФРИКАДЕЛЬКАМИ.....	81
БУЛЬОН С КЛЕЦКАМИ ИЗ КУР.....	82
УХА.....	82
СУПЫ-ПЮРЕ.....	83
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ.....	84
СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ.....	85
СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ.....	85
СУП-ПЮРЕ ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ.....	86
СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ.....	86
СУП-ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ.....	87
СУП-ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ.....	87

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПОМИДОРОВ.....	88
СУП-ПЮРЕ ИЗ САЛАТА.....	88
СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ ИЛИ БЕЛЫХ ГРИБОВ.....	89
СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА.....	89
СУП-ПЮРЕ ИЗ РИСА.....	90
СУП-ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ ИЛИ ГОРОХА.....	90
СУП-ПЮРЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ.....	90
СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНКИ.....	91
СУП-ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ.....	91
СУП-ПЮРЕ ИЗ ДИЧИ.....	92
СУП-ПЮРЕ ИЗ РЫБЫ.....	92
СУП-ПЮРЕ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ КРАБОВ.....	93
МОЛОЧНЫЕ СУПЫ.....	93
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ.....	94
МОЛОЧНАЯ ЛАПША.....	94
СУП МОЛОЧНЫЙ С ЗАПЕЧЕННЫМ РИСОМ.....	94
СУП МОЛОЧНЫЙ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ.....	94
СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ.....	95
СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ.....	95
СУПЫ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ.....	96
СУП ИЗ ВИШЕН С ВАРЕНИКАМИ.....	96
СУП ИЗ ВИШЕН С РИСОМ.....	96
СУП ИЗ КЛЮКВЫ И ЯБЛОК.....	96
СУП ИЗ СМОРОДИНЫ И ПЕРСИКОВ.....	97
СУП ИЗ ОВСЯНКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ.....	97
СУП ИЗ АБРИКОСОВ И ЯБЛОК.....	97
СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД.....	97
СУП-ПЮРЕ ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ ИЗ ПЕРСИКОВ.....	98
СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ.....	98
СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ С МАКАРОНАМИ.....	98
СУП ФРУКТОВЫЙ С МУЧНЫМ ИЛИ КРУПЯНЫМ ГАРНИРОМ.....	99
СУП-ПЮРЕ ИЗ ЯБЛОК.....	99
СУП ИЗ СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛЮКВЫ С МАННОЙ КАШЕЙ	100

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ НА ХЛЕБНОМ КВАСЕ И СВЕКОЛЬНОМ ОТВАРЕ.....	101
ОКРОШКА ОВОЩНАЯ.....	101
ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ.....	102
БОТВИНЬЯ С РЫБОЙ.....	102
БОРЩ ХОЛОДНЫЙ.....	102
ХОЛОДНЫЙ СУП ИЗ ТОМАТНОГО СОКА.....	103
СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ И СВЕКОЛЬНОЙ БОТВЫ.....	103
СУП-ХОЛОДЕЦ.....	103
РЫБА.....	105
Подготовка рыбы для варки или жарения.....	105
РАЗДЕЛКА РЫБЫ.....	107
ОТВАРНАЯ РЫБА.....	110
РЫБА ОТВАРНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ.....	112
БЕЛУГА, ОСЕТРИНА, СЕВРЮГА ОТВАРНЫЕ.....	112
СУДАК ОТВАРНОЙ С ОВОЩНЫМ ГАРНИРОМ.....	112
РЫБА, ОТВАРНАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ.....	113
ОТВАРНАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИКОМ.....	113
КАМБАЛА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ.....	114
КОНСЕРВИРОВАННАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ.....	114
ТРЕСКА ОТВАРНАЯ*.....	114
ТРЕСКА, ОТВАРНАЯ В РАССОЛЕ *.....	115
ТРЕСКА, ПРИПУЩЕННАЯ В РАССОЛЕ *.....	116
ТРЕСКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ *.....	116
ТРЕСКА ФАРШИРОВАННАЯ *.....	116
КАМБАЛА, ПАЛТУС ОТВАРНЫЕ С СОУСОМ*.....	117
КАМБАЛА, ПАЛТУС ОТВАРНЫЕ С ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ *.....	118
КАМБАЛА, ПАЛТУС С ЛУКОМ И СЕЛЬДЕРЕЕМ В БЕЛОМ СОУСЕ *.....	118
ФИЛЕ КАМБАЛЫ, ПАЛТУСА В БЕЛОМ СОУСЕ *.....	119
КАМБАЛА, ПАЛТУС В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ *.....	119
КАМБАЛА, ПАЛТУС В СОУСЕ С ЭСТРАГОНОМ *.....	119
КАМБАЛА, ПАЛТУС С ЯБЛОКАМИ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ*.....	120

ОКУНЬ МОРСКОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С КАРТОФЕЛЕМ *.....	120
ОКУНЬ МОРСКОЙ В ТОМАТНОМ СОУСЕ *.....	120
КОТЛЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗ МОРСКОГО ОКУНЯ *.....	121
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ САЛАКИ С ОВОЩАМИ *.....	121
ПУДИНГ ИЗ САЛАКИ ПАРОВОЙ *.....	122
САЛАКА КОПЧЕНАЯ В СМЕТАНЕ *.....	122
СЕЛЬДЬ В ТОМАТЕ С ОГУРЦАМИ *.....	122
ВОБЛА СОЛЕНАЯ ОТВАРНАЯ *.....	123
ПАРОВАЯ РЫБА.....	123
ОСЕТРИНА ПАРОВАЯ.....	124
БЕЛУГА В РАССОЛЕ.....	125
СЕВРЮГА В ТОМАТЕ С ГРИБАМИ.....	125
СУДАК В БЕЛОМ ВИНЕ.....	126
ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ.....	126
КАМБАЛА В КРАСНОМ ВИНЕ.....	127
КОНСЕРВИРОВАННАЯ ОСЕТРИНА В СМЕТАНЕ С КАРТОФЕЛЕМ.....	127
КОНСЕРВИРОВАННАЯ ЛОСОСИНА, НЕЛЬМА В БЕЛОМ ВИНЕ.....	128
ПАРОВЫЕ БИТКИ ИЗ РЫБЫ.....	128
РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ.....	129
ТУШЕНАЯ РЫБА*.....	130
ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С ЛУКОМ*.....	130
ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ*.....	130
ТРЕСКА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ*.....	131
ТРЕСКА ТУШЕННАЯ СО ЩАВЕЛЕМ *.....	131
ОКУНЬ МОРСКОЙ, ТУШЕННЫЙ С ОГУРЕЧНЫМ РАССОЛОМ И ОВОЩАМИ *.....	132
КАМБАЛА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ И СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ *.....	133
САЛАКА, ТУШЕННАЯ В МАСЛЕ *.....	133
САЛАКА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ*.....	133
САЛАКА, ТУШЕННАЯ ЦЕЛИКОМ*.....	134
САЛАКА В СОУСЕ ИЗ ЩАВЕЛЯ *.....	134

ВОБЛА СОЛЕНАЯ, ТУШЕННАЯ СО СМЕТАНОЙ*	134
ВОБЛА ВЯЛЕНАЯ, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ С ЛУКОМ*	135
ЖАРЕНАЯ РЫБА	135
РЫБА ЖАРЕНАЯ, С ГАРНИРОМ	136
ОСЕТРИНА ЖАРЕНАЯ, С ПОМИДОРАМИ И ЛУКОМ	136
РЫБА ЖАРЕНАЯ, В СУХАРЯХ	137
РЫБА ЖАРЕНАЯ, В ТЕСТЕ	137
ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ*	138
ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ, СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ И ПОМИДОРАМИ*	138
ПОДЖАРКА ИЗ ТРЕСКИ	139
СОТЕ ИЗ ТРЕСКИ	139
КАМБАЛА ФАРШИРОВАННАЯ*	139
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЖАРЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ*	140
ПОДЖАРКА ИЗ КАМБАЛЫ, ПАЛТУСА*	140
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, ГРИБАМИ И КОРНИШОНАМИ*	140
КАМБАЛА, ПАЛТУС ФРИ (ПАНИРОВАННЫЕ В МУКЕ)*	141
КАМБАЛА, ПАЛТУС ФРИ (ПАНИРОВАННЫЕ В СУХАРЯХ)*	141
ПАЛТУС ЖАРЕННЫЙ*	141
НАВАГА ФРИ (ПАНИРОВАННАЯ В СУХАРЯХ)*	141
САЛАКА, ЖАРЕННАЯ С ТОМАТ-ПАСТОЙ*	142
САЛАКА ЖАРЕНАЯ*	142
САЛАКА КОПЧЕНАЯ, С ЯЙЦОМ*	142
САЛАКА, ЖАРЕННАЯ НА УГЛЯХ*	142
САЛАКА В ТЕСТЕ ЖАРЕНАЯ *	143
КОТЛЕТЫ ИЗ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ*	144
ВОБЛА СОЛЕНАЯ ЖАРЕНАЯ*	144
КИЛЬКА СВЕЖАЯ, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ*	144
ХАМСА СВЕЖАЯ ФРИ (ПАНИРОВАННАЯ В МУКЕ)*	145
КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ	145
ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ	146
ОСЕТРИНА НА ВЕРТЕЛЕ	146
ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА	146

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЛЕЩ, КАРП ИЛИ САЗАН.....	147
СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ.....	147
ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ КУСКОМ.....	148
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ.....	148
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ И МОЛОКОМ*.....	149
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*.....	149
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ*....	149
ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ С ГРИБАМИ*.....	150
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ *.....	150
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ*..	150
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ С КАШЕЙ.....	151
КАМБАЛА, ПАЛТУС, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ*.....	151
КАМБАЛА ИЛИ ПАЛТУС СО ШПИНАТОМ*.....	151
ОКУНЬ МОРСКОЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ГРИБАМИ, ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ*.....	151
СОЛЯНКА ИЗ ОКУНЯ НА СКОВОРОДЕ *.....	152
НАВАГА, ЗАПЕЧЕННАЯ СО ШПИНАТОМ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ *.....	152
ЗАПЕКАНКА ИЗ САЛАКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИКОМ *	153
РУЛЕТ ИЗ САЛАКИ *.....	153
СЕЛЬДЬ СВЕЖАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ *.....	154
ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ *.....	154
ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ *.....	154
ХАМСА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....	155
ТЮЛЬКА СОЛЕНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ *....	155
КОНСЕРВИРОВАННАЯ РЫБА В СМЕТАНЕ С КАРТОФЕЛЕМ	156
РЫБА, ФАРШИРОВАННАЯ КАШЕЙ.....	156
СОЛЯНКА ИЗ РЫБЫ НА СКОВОРОДЕ.....	157
РАКИ И КРАБЫ.....	158
РАКИ НАТУРАЛЬНЫЕ.....	158

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ РАКОВЫЕ ШЕЙКИ С КАРТОФЕЛЕМ.....	158
РАКИ В ПИВЕ.....	158
РАКИ В БЕЛОМ ВИНЕ.....	158
КРАБЫ С ЯИЧНО-МАСЛЯНЫМ СОУСОМ.....	159
КРАБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.....	159
СОУСЫ К РЫБЕ.....	161
СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ.....	161
СОУС БЕЛЫЙ (к рыбе паровой и к рыбе в рассоле).....	161
СОУС «БЕЛОЕ ВИНО» (к паровой рыбе).....	162
СОУС ТОМАТНЫЙ (к отварной и паровой рыбе).....	162
МЯСО.....	163
Разделка мяса.....	168
ОТВАРНОЕ МЯСО.....	172
ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ. ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ.....	172
СОЛОНИНА ОТВАРНАЯ, ПОД СОУСОМ С ХРЕНОМ.....	173
БАРАНИНА ОТВАРНАЯ, В БЕЛОМ СОУСЕ.....	173
БАРАНИНА С ФАСОЛЬЮ.....	173
СОСИСКИ.....	174
САРДЕЛЬКИ.....	174
ВЕТЧИНА С ГОРОШКОМ.....	174
КОЛБАСА С ЛУКОМ.....	175
ЯЗЫК СОЛЕНЫЙ, С ГАРНИРОМ.....	176
ОТВАРНОЙ РУБЕЦ.....	176
ТУШЕНОЕ МЯСО.....	177
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, С МАКАРОНАМИ.....	177
ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ, С ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ.....	177
ГУЛЯШ ИЗ МЯСА.....	178
СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ.....	178
МЯСО С АЙВОЙ.....	179
ЗРАЗЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ.....	179
РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ.....	180
БАРАНИНА ТУШЕНАЯ, С ОВОЩАМИ.....	180
ЧАНАХИ.....	181
БАРАНИНА С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ.....	181

БАРАНИНА С РИСОМ.....	182
ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ БАРАНЬИ В СОУСЕ С ВИНОМ.....	182
ПОЧКИ ГОВЯЖЬИ В СОУСЕ С ЛУКОМ.....	182
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ ТУШЕНОЕ.....	183
ГУЛЯШ ИЗ ЛЕГКИХ.....	184
ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА ИЛИ ВЫМЕНИ.....	184
ГОЛУБЦЫ МЯСНЫЕ.....	184
ДОЛМА (ГОЛУБЦЫ С ВИНОГРАДНЫМИ ЛИСТЬЯМИ).....	185
ЖАРЕНОЕ МЯСО.....	185
РОСТБИФ.....	187
МЯСО ЖАРЕНОЕ, В СМЕТАНЕ С ЛУКОМ.....	187
ГОВЯДИНА В СУХАРЯХ (РОМШТЕКС).....	188
БЕФ-СТРОГАНОВ.....	188
БИФШТЕКС С КАРТОФЕЛЕМ.....	188
БИФШТЕКС С ЛУКОМ.....	189
БИФШТЕКС С ЯЙЦОМ.....	189
ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ (АНТРЕКОТ) С КАРТОФЕЛЕМ.....	189
ЛОМТИКИ ВЫРЕЗКИ (ЛАНГЕТ) С ГАРНИРОМ.....	189
БАСТУРМА ИЗ ФИЛЕ.....	190
ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ	190
БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ.....	191
СВИНИНА ЖАРЕНАЯ.....	191
БАРАНЬЯ ГРУДИНКА ЖАРЕНАЯ, В СУХАРЯХ.....	191
КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЕ И НАТУРАЛЬНЫЕ.....	192
ШНИЦЕЛЬ.....	192
ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ.....	193
ШАШЛЫК.....	193
ФИЛЕ НА ВЕРТЕЛЕ.....	194
ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ.....	194
ПОЧКИ ЖАРЕНЫЕ НА СКОВОРОДЕ.....	195
ПЕЧЕНКА В СМЕТАНЕ.....	195
ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ ЖАРЕНАЯ.....	195
МОЗГУ ЖАРЕНЫЕ.....	196
МОЗГИ ЖАРЕНЫЕ, В СУХАРЯХ.....	196

НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ СВИНЫЕ ЖАРЕННЫЕ.....	197
КОЛБАСА ЖАРЕНАЯ.....	197
ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ, С ПОМИДОРАМИ.....	197
ПОРОСЕНОК ЖАРЕННЫЙ.....	198
РУБЕЦ ЖАРЕННЫЙ, С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ.....	199
ИЗДЕЛИЯ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА.....	199
КОТЛЕТЫ И БИТКИ.....	199
ТЕФТЕЛИ В ТОМАТЕ.....	200
РУЛЕТ С МАКАРОНАМИ.....	200
КОТЛЕТЫ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ.....	201
ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ.....	201
ПЕЛЬМЕНИ ПО-СИБИРСКИ.....	202
МЯСО ЗАПЕЧЕННОЕ.....	202
МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА.....	202
КАБАЧКИ С МЯСОМ.....	203
СОЛЯНКА МЯСНАЯ.....	203
СОУСЫ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ.....	204
МЯСНОЙ СОК (для жареного мяса).....	204
СОУС КРАСНЫЙ (для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и др.).....	204
СОУС ТОМАТНЫЙ.....	205
СОУС ЛУКОВЫЙ ОСТРЫЙ.....	205
БЕЛЫЙ СОУС (для отварных кролика, телятины, баранины и кур).....	205
БЕЛЫЙ СОУС С КАПЕРСАМИ (для отварной телятины, баранины, кролика, кур).....	206
СОУС С ХРЕНОМ (для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка).....	206
СОУС СМЕТАННЫЙ (для битков и котлет, печенки, жареной дичи).....	206
СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ (для печенки, котлет и битков).....	207
СОУС ИЗ БРЮКВЫ.....	207
ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ.....	208
КУРЫ ИЛИ ЦЫПЛЯТА ПАРОВЫЕ.....	210

КУРИЦА ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ.....	211
КУРИЦА ОТВАРНАЯ С КИЗИЛОВОЙ ПОДЛИВКОЙ.....	211
ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ.....	212
ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ, В СУХАРЯХ.....	212
ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ, С ПОМИДОРАМИ И КАБАЧКАМИ.....	213
ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ.....	213
СОУС «ТКЕМАЛИ» (ИЗ СЛИВ).....	214
КУРЫ ЖАРЕННЫЕ, В СУХАРЯХ.....	214
ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУР.....	214
ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ.....	215
ГУСЬ ИЛИ УТКА ЖАРЕННЫЕ, С ЯБЛОКАМИ.....	215
РАГУ ИЗ ПОТРОХОВ.....	216
КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ.....	216
РЯБЧИК, КУРОПАТКА, ТЕТЕРЕВ ЖАРЕННЫЕ.....	217
ВАЛЬДШНЕП, БЕКАС, ЧИРОК, ПЕРЕПЕЛ ЖАРЕННЫЕ.....	217
КРОЛИК ЖАРЕННЫЙ.....	218
КРОЛИК В БЕЛОМ СОУСЕ.....	218
ЗАЯЦ ТУШЕННЫЙ, В СМЕТАНЕ.....	218
ОВОЩИ И ГРИБЫ.....	220
ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ.....	223
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ.....	223
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ, С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ.....	223
КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ, В СМЕТАНЕ.....	224
КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ПАРУ.....	224
КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ.....	224
КАРТОФЕЛЬ С ВИНОМ.....	224
КАРТОФЕЛЬ СО ШПИКОМ.....	225
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	225
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.....	225
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА.....	226
КАПУСТА СО СЛИВКАМИ.....	226
МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ.....	226
МОРКОВЬ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.....	227
ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК В МАСЛЕ.....	227
СТРУЧКИ ФАСОЛИ И ГОРОХА В МАСЛЕ.....	228

ТЫКВА ОТВАРНАЯ.....	228
ТЫКВА С РИСОМ И ЯЙЦАМИ.....	228
КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ ОТВАРНАЯ.....	228
КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА С МАСЛОМ.....	229
КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА В ТОМАТЕ.....	229
КОНСЕРВИРОВАННАЯ КУКУРУЗА С ЯБЛОКАМИ И ГРЕНКАМИ.....	229
ШПИНАТ С ГРЕНКАМИ.....	230
КАПУСТА БРЮССЕЛЬСКАЯ С СЕЛЬДЕРЕЕМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.....	230
АРТИШОКИ ОТВАРНЫЕ.....	231
СПАРЖА ОТВАРНАЯ.....	231
ОВОЩИ ЖАРЕННЫЕ.....	233
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ.....	233
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый, С ЯЙЦОМ.....	233
КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ.....	234
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ.....	234
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫ.....	234
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ЖАРЕНАЯ, С СУХАРЯМИ.....	235
КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ.....	235
КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ.....	235
КОТЛЕТЫ ОВОЩНЫЕ.....	236
КОТЛЕТЫ ИЗ БРЮКВЫ.....	236
ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ.....	237
ПОМИДОРЫ ЖАРЕННЫЕ.....	237
КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ.....	237
ТЫКВА ЖАРЕНАЯ.....	237
ТЫКВА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ.....	238
БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОМ.....	238
ЛУК РЕПЧАТЫЙ ЖАРЕНый.....	238
ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ.....	239
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ.....	239
КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ.....	239
РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОВОЩАМИ.....	240
ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ С СУХАРЯМИ.....	240

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ.....	240
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ.....	241
БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ.....	241
ШПИНАТ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ.....	241
ЗАПЕКАНКА ИЗ ШПИНАТА И ЛАПШИ.....	241
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ.....	243
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ, СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ.....	243
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ, С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ.....	243
КАПУСТА ТУШЕНАЯ.....	244
СВЕКЛА ТУШЕНАЯ. В СМЕТАНЕ.....	244
МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ.....	244
МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ, С РИСОМ.....	245
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ.....	245
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ.....	245
КОЛЬРАБИ ТУШЕНАЯ.....	245
БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ, В СМЕТАНЕ.....	246
ОВОЩИ ФАРШИРОВАННЫЕ.....	246
КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ.....	247
ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ.....	248
СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ.....	248
КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ.....	249
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ.....	249
БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ.....	250
РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ МАННОЙ КАШЕЙ.....	250
ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ.....	250
КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ.....	251
КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЕЛЬДЬЮ.....	251
БРЮКВА, ФАРШИРОВАННАЯ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ.....	251
СОУСЫ К ОВОЩНЫМ БЛЮДАМ.....	252
СОУС МОЛОЧНЫЙ (для котлет капустных или морковных и других блюд).....	252
СОУС СМЕТАННЫЙ.....	252
СОУС ГРИБНОЙ.....	252
СОУС ТОМАТНЫЙ.....	253

СОУС С ЯЙЦОМ (для рулета картофельного и капустных котлет).....	253
СОУС ЯИЧНО-МАСЛЯНЫЙ (для цветной капусты, спаржи, артишоков).....	253
СОУС ЯИЧНЫЙ С ВИНОМ (для цветной капусты, спаржи, артишоков).....	254
СОУС СУХАРНЫЙ (для цветной капусты и спаржи).....	254
ГРИБЫ.....	255
ГРИБЫ В СМЕТАНЕ.....	255
СМОРЧКИ В СМЕТАНЕ.....	256
ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ.....	256
ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОМ.....	256
РЫЖИКИ ЖАРЕННЫЕ, СО СМЕТАНОЙ.....	256
БОРОВИЧКИ ЖАРЕННЫЕ, С ЛУКОВОЙ ПОДЛИВКОЙ.....	257
ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ.....	257
ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ, В СЛИВКАХ.....	257
ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ.....	258
СОЛЯНКА ГРИБНАЯ.....	258
КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ БЛЮДА.....	259
КАШИ.....	260
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МАСЛОМ.....	260
ГРЕЧНЕВАЯ КАША ИЗ ПОДЖАРЕННОЙ КРУПЫ С МАСЛОМ.....	260
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЛОКОМ.....	261
ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО ШПИКОМ И ЛУКОМ.....	261
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МОЗГАМИ.....	261
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЯЙЦОМ.....	261
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ЛИВЕРОМ.....	262
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ.....	262
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С БРЮКВОЙ.....	262
ПШЕННАЯ КАША С МАСЛОМ.....	263
ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ.....	263
КАША ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ.....	263
КАША ИЗ ЦЕЛЬНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ.....	264

КАША ИЗ ЯЧНЕВОЙ ИЛИ ДРОБЛЕНОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ	264
ЯЧНЕВАЯ КАША СО СВИНЫМ ИЛИ БАРАНЬИМ САЛОМ.....	264
ПЕРЛОВАЯ КАША С МАСЛОМ.....	264
САГОВАЯ КАША С МАСЛОМ.....	265
РИСОВАЯ КАША С МАСЛОМ.....	265
РИСОВАЯ КАША С ТОМАТОМ И СЫРОМ.....	265
МОЛОЧНЫЕ КАШИ.....	265
РИСОВАЯ КАША.....	266
РИСОВАЯ КАША С ТЫКВОЙ.....	266
МАННАЯ КАША.....	266
МАННАЯ КАША С МОРКОВЬЮ.....	267
КАША ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ОВСЯНОЙ КРУПЫ.....	267
КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ («ГЕРКУЛЕС»).....	267
ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ КАША.....	267
ПЕРЛОВАЯ КАША.....	268
ПШЕННАЯ КАША.....	268
ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ КАША С ТЫКВОЙ.....	268
КРУПЯНЫЕ ЗАПЕКАНКИ И БИТОЧКИ.....	268
ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ФРУКТАМИ.....	269
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ, РИСОВАЯ, ЯЧНЕВАЯ ИЛИ ОВСЯНАЯ.....	269
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ С ИЗЮМОМ.....	269
КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.....	270
КРУПЕНИК ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ.....	270
ГРЕЧНЕВАЯ ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ.....	270
ПУДИНГ РИСОВЫЙ.....	271
БИТОЧКИ РИСОВЫЕ.....	271
БИТОЧКИ ПШЕННЫЕ.....	271
БИТОЧКИ ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ.....	272
ПЛОВЫ.....	272
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ.....	273
ГУРИЙСКИЙ ПЛОВ.....	273
УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ.....	273
ПЛОВ С ТЫКВОЙ И ФРУКТАМИ.....	274

ПЛОВ С ИЗЮМОМ.....	274
БЛЮДА ИЗ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.....	276
КЛЕЦКИ.....	276
КЛЕЦКИ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ИЛИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ В МАСЛЕ.....	276
КЛЕЦКИ ИЗ ТОЛОКНА В МОЛОКЕ.....	277
ПЕЛЬМЕНИ В МАСЛЕ.....	277
ЧЕБУРЕКИ.....	277
УКРАИНСКИЕ ГАЛУШКИ.....	278
МАКАРОНЫ.....	279
МАКАРОНЫ, ЛАПША И ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ.....	279
МАКАРОНЫ С СЫРОМ.....	279
МАКАРОНЫ В ТОМАТЕ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ.....	280
МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С ЯЙЦОМ.....	280
МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ.....	280
МАКАРОННИК ИЛИ ЛАПШЕВНИК С МЯСОМ.....	281
СУХИЕ ЗАВТРАКИ.....	282
БЛЮДА ИЗ ФАСОЛИ, ГОРОХА, ЧЕЧЕВИЦЫ.....	283
ФАСОЛЬ С МАСЛОМ И ЛУКОМ.....	284
ФАСОЛЬ В ТОМАТЕ.....	284
ФАСОЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ.....	284
ФАСОЛЬ С ОРЕХАМИ.....	284
СТРУЧКИ ФАСОЛИ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ.....	285
ОРЕХОВЫЙ СОУС К ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ.....	285
КОТЛЕТЫ ИЗ ФАСОЛИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ.....	285
ЗАПЕКАНКА ИЗ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ.....	286
ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА ИЛИ ЧЕЧЕВИЦЫ.....	286
ЧЕЧЕВИЦА С МАСЛОМ, ТОМАТОМ И ЛУКОМ.....	286
ЧЕЧЕВИЦА ТУШЕНАЯ, С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ.....	287
ЧЕЧЕВИЦА С КУРАГОЙ.....	287
МОЛОЧНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА.....	288
ЯЙЦА ВСМЯТКУ.....	288
ЯЙЦА В МЕШОЧЕК.....	288
ЯЙЦА ВКРУТУЮ.....	288
ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ.....	289

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ С ГАРНИРОМ.....	289
ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА.....	290
ЯИЧНИЦА С ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛЬЮ.....	290
ЯИЧНИЦА С СЕЛЬДЬЮ.....	290
ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ.....	291
ЯИЧНЫЕ КРОКЕТЫ.....	291
ОМЛЕТЫ.....	291
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ.....	292
ОМЛЕТ С СЫРОМ.....	292
ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ.....	292
ОМЛЕТ СО СВЕЖИМИ КАБАЧКАМИ, ТЫКВОЙ ИЛИ СВЕЖИМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ.....	293
ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ.....	293
ОМЛЕТ СО ШПИНАТОМ.....	293
ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ.....	293
ОМЛЕТ С СЕМГОЙ.....	293
ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА.....	294
МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА.....	294
ТВОРОЖНИКИ.....	295
ТВОРОЖНИКИ С МОРКОВЬЮ.....	295
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С КАРТОФЕЛЕМ.....	295
ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ.....	296
СЫРНЫЕ КРОКЕТЫ.....	296
НАЛИСТНИКИ С ТВОРОГОМ.....	297
ТВОРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ.....	297
БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ.....	297
ГАЛУШКИ ИЗ ТВОРОГА.....	298
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА.....	299
ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ СО ШПИНАТОМ.....	299
ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ С ЦУКАТОМ.....	300
СЛАДКАЯ СЫРКОВАЯ МАССА.....	300
КЛЕЦКИ ИЗ БРЫНЗЫ.....	301
ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ С ОРЕХАМИ.....	301
ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА.....	303
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО.....	303

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	305
ПИРОГ ПЕЧЕННЫЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	305
ПИРОЖКИ ЖАРЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	306
ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	307
СЛАДКИЙ ПИРОГ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	307
СЛАДКИЙ ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ.....	308
КУЛЕБЯКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.....	308
БЕЛЯШИ (ВАТРУШКИ С МЯСОМ).....	309
БАБКА МОРКОВНАЯ.....	309
ПРЕСНОЕ (БЕЗДРОЖЖЕВОЕ) ТЕСТО.....	310
ПИРОЖКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА.....	310
ВАТРУШКИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА.....	311
СЛОЕНОЕ ТЕСТО.....	311
ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА.....	314
КУЛЕБЯКА СЛОЕНАЯ С ВЯЗИГОЙ И РЫБОЙ.....	314
СЛОЕНОЕ ТЕСТО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	315
НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ, КУЛЕБЯК И ВАТРУШЕК (для теста, приготовленного из 1 кг муки).....	316
Начинки из говядины.....	316
НАЧИНКА ИЗ ЛИВЕРА (печенка, легкое, сердце).....	316
НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ С ПЕЧЕНКОЙ.....	316
НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ.....	317
НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА.....	317
НАЧИНКА ИЗ ВЯЗИГИ.....	317
НАЧИНКА ИЗ РИСА С ЯЙЦАМИ.....	318
НАЧИНКА ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ.....	318
НАЧИНКА ИЗ СВЕЖИХ БЕЛЫХ ГРИБОВ.....	318
НАЧИНКА ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ.....	318
НАЧИНКА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ С РИСОМ.....	319
НАЧИНКА ИЗ САГО.....	319
НАЧИНКА ИЗ РИСА ИЛИ ПШЕНА С ИЗЮМОМ.....	319
НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ.....	319
НАЧИНКА ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ.....	320
НАЧИНКА ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ.....	320
НАЧИНКА ИЗ МОРКОВИ.....	320

НАЧИНКА ИЗ ТВОРОГА.....	320
НАЧИНКА ИЗ ЯБЛОК.....	321
НАЧИНКА ИЗ КУРАГИ.....	321
БЛИНЫ.....	322
БЛИНЫ НА ОПАРЕ.....	323
БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ.....	323
БЛИНЫ УКРАИНСКИЕ.....	324
БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ.....	324
БЛИНЫ ИЗ ПЮРЕ ТЫКВЫ.....	325
ОЛАДЬИ.....	325
ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ, КАБАЧКАМИ ИЛИ МОРКОВЬЮ.....	325
ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ.....	326
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ.....	326
БЛИНЧИКИ И БЛИНЧАТЫЕ ПИРОГИ.....	326
БЛИНЧИКИ С МЕДОМ ИЛИ САХАРОМ.....	327
БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ, ЯБЛОКАМИ И ДРУГИМИ НАЧИНКАМИ.....	327
БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ.....	328
БУЛОЧКИ, КРЕНДЕЛЬКИ, КУЛИЧИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	329
БУЛОЧКИ.....	329
БУЛОЧКИ - «ШАНЕЖКИ».....	329
КРЕНДЕЛЬКИ К ЧАЮ ИЛИ КОФЕ.....	330
РУЛЕТ С МАКОМ.....	330
СУХАРИ.....	331
КУЛИЧ.....	331
КУЛИЧ МИНДАЛЬНЫЙ.....	333
РОМОВАЯ БАБА.....	333
КРЕНДЕЛЬ С МИНДАЛЕМ.....	334
ПЕЧЕНЬЕ.....	335
ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ.....	335
ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ.....	335
ПРЯНИЧКИ.....	335
МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.....	336
ПЕЧЕНЬЕ СБИВНОЕ.....	336
ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ.....	337

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ.....	337
МОСКОВСКИЕ ПОНЧИКИ.....	338
МАКОВКИ НА ПАТОКЕ.....	338
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ.....	338
КОРЖИКИ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ.....	339
ХВОРОСТ.....	339
КОРЖИКИ.....	340
ПИРОЖНЫЕ, ТОРТЫ, КЕКСЫ.....	341
СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С ЯБЛОКАМИ.....	341
СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ.....	341
ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С МИНДАЛЕМ.....	342
БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ НА СМЕТАНЕ.....	342
БИСКВИТНОЕ ПИРОЖНОЕ С ВАРЕНЬЕМ.....	343
ПИРОЖНОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ ИЛИ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ.....	343
КОРЗИНОЧКИ С ЯГОДАМИ.....	344
РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ.....	344
ТОРТ БИСКВИТНЫЙ СУХОЙ.....	345
ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ.....	345
ТОРТ ПЕСОЧНЫЙ.....	346
ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ЯГОДАМИ.....	346
КЕКС ЛИМОННЫЙ.....	347
КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ.....	347
КРЕМЫ И ФРУКТОВЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ.....	349
КРЕМ ЗАВАРНОЙ.....	349
КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ.....	349
КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ.....	349
МАРМЕЛАД ЯБЛОЧНЫЙ.....	350
МАРМЕЛАД АБРИКОСОВЫЙ.....	350
ГЛАЗУРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ТОРТОВ, ПИРОЖНЫХ, КУЛИЧЕЙ.....	350
ВЫПЕЧКА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В ПЕЧИ-КАСТРЮЛЕ «ЧУДО».....	350
СЛАДКИЕ БЛЮДА.....	352

КИСЕЛИ.....	352
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ ИЛИ СМОРОДИНОВЫЙ.....	353
КИСЕЛЬ ИЗ КЛУБНИКИ, ЗЕМЛЯНИКИ И ДРУГИХ ЯГОД.....	353
ВИШНЕВЫЙ КИСЕЛЬ.....	353
ЯБЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ.....	354
КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК ИЛИ КУРАГИ.....	354
КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ ИЛИ ИЗ СУХИХ ЯГОД ШИПОВНИКА.....	354
МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ.....	355
КИСЕЛЬ ИЗ ВИШНЕВОГО СИРОПА.....	355
КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ.....	355
КОМПОТЫ.....	356
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК ИЛИ ИЗ ГРУШ.....	356
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ ИЛИ ИЗ СЛИВ.....	356
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЕРСИКОВ.....	357
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ВИШЕН.....	357
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И СЛИВ.....	357
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И МАНДАРИНОВ.....	357
КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ.....	358
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ.....	358
КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД.....	359
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА.....	359
КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА, ИЗЮМА И КУРАГИ.....	359
ЖЕЛЕ И МУССЫ.....	360
ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ.....	361
ЛИМОННОЕ ЖЕЛЕ С ФРУКТАМИ.....	361
ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.....	361
ЖЕЛЕ ИЗ ЯГОДНОГО ВАРЕНЬЯ.....	362
ЖЕЛЕ С КРАСНЫМ ВИНOM.....	362
МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ.....	362
МУСС ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК.....	363
ЛИМОННЫЙ МУСС.....	363
МУСС ИЗ ЯГОД.....	363
МУСС КЛЮКВЕННЫЙ С МАННОЙ КРУПОЙ.....	364
МЕДОВЫЙ МУСС.....	364

КРЕМЫ.....	365
КРЕМ ИЗ СЛИВОК.....	365
КРЕМ ИЗ СМЕТАНЫ.....	365
ВАНИЛЬНЫЙ, ШОКОЛАДНЫЙ И КОФЕЙНЫЙ КРЕМЫ...	366
ЯГОДНЫЙ КРЕМ.....	366
СЛИВКИ, ВЗБИТЫЕ С САХАРОМ.....	367
СМЕТАНА, ВЗБИТАЯ С САХАРОМ.....	367
МОРОЖЕНОЕ.....	368
СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ.....	368
МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЯГОД.....	369
МОРОЖЕНОЕ ИЗ КОФЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ....	369
ПУДИНГИ И ДРУГИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА.....	370
РИСОВЫЙ ПУДИНГ.....	370
ПУДИНГ ИЗ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ.....	370
ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ.....	371
ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ЯБЛОК.....	371
ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ И ОРЕХАМИ.....	372
БАБКА ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ.....	372
ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК И БЕЛЫХ СУХАРЕЙ.....	373
ГУРЬЕВСКАЯ КАША.....	373
ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ВАРЕНЬЕМ.....	374
ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ.....	374
ТРУБОЧКИ СО СЛИВКАМИ.....	375
ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ.....	376
ЛОМТИКИ БЕЛОГО ХЛЕБА С ФРУКТАМИ.....	376
СЛАДКИЕ СОУСЫ.....	377
ВАНИЛЬНЫЙ СОУС.....	377
СОУС ИЗ ЯГОД С ВИНОМ.....	377
СОУС ИЗ КУРАГИ.....	377
СОУС ИЗ КРАСНОГО ВИНА.....	378
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС.....	378
ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ.....	379
ЧАЙ И ЧАЕПИТИЕ.....	379
ХОЛОДНЫЙ ЧАИ.....	379

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ С ФРУКТОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ СОКОМ	379
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ.....	380
КОФЕ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ.....	380
КОФЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.....	380
КОФЕ НА МОЛОКЕ.....	380
КОФЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ.....	381
КОФЕ ЧЕРНЫЙ.....	381
ПАРОВОЙ КОФЕ.....	381
ХОЛОДНЫЙ КОФЕ.....	381
КАКАО.....	381
КАКАО СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ.....	382
КАКАО СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.....	382
КАКАО С ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ.....	382
ШОКОЛАД.....	382
ХОЛОДНЫЙ ШОКОЛАД СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.....	383
«ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ».....	383
ФРУКТОВЫЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ».....	383
МЕДОВЫЙ «ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ».....	384
ЛИМОННЫЙ НАПИТОК.....	384
НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЕННОГО СОКА.....	384
НАПИТОК С ФРУКТАМИ.....	384
НАПИТОК С ВИНОМ И ФРУКТАМИ.....	384
НАПИТОК С ВИНОМ И КЛУБНИКОЙ.....	385
ЮЖНЫЙ НАПИТОК.....	385
ЗАСТОЛЬНЫЙ НАПИТОК.....	385
ЛИМОНАД.....	385
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК СО СЛИВКАМИ.....	386
ЛИКЕР СО СЛИВКАМИ.....	386
ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАПИТОК.....	386
АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК.....	386
МАЛИНОВЫЙ НАПИТОК.....	386
ВИШНЕВЫЙ НАПИТОК.....	386
МОЛОКО С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМ СИРОПОМ.....	387
ХЛЕБНЫЙ КВАС.....	387

ЯГОДНЫЙ КВАС.....	387
ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА....	387
БЕКМЕС И НАРДЕК.....	388
ВАРЕНЬЕ, МАРИНАДЫ, СОЛЕНЬЯ.....	389
ВАРЕНЬЕ.....	389
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ.....	390
ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛУБНИКИ.....	390
ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ.....	391
ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ.....	391
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.....	391
ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА.....	391
ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ.....	392
ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ.....	392
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК.....	392
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ.....	393
ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ.....	393
ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРУШ.....	393
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖЕЛТЫХ СЛИВ.....	394
ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ.....	394
ВАРЕНЬЕ ИЗ ОЧИЩЕННЫХ АПЕЛЬСИНОВ.....	394
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ.....	395
АПЕЛЬСИНЫ ИЛИ ЛИМОНЫ В САХАРЕ.....	395
ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛЮКВЫ.....	395
ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ.....	396
ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ.....	396
ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ.....	397
ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК.....	397
ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.....	397
ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК.....	398
ФРУКТОВЫЙ МАРМЕЛАД.....	398
ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД.....	398
ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ.....	399
БРУСНИКА В СИРОПЕ.....	399
ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ С ЛИМОНОМ.....	400
МАРИНАДЫ.....	401

ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ.....	401
КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ.....	401
ПОМИДОРЫ МАРИНОВАННЫЕ.....	402
СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ.....	402
ВИНОГРАД МАРИНОВАННЫЙ.....	402
ДЫНЯ МАРИНОВАННАЯ.....	403
СОЛЕНЬЯ И ДРУГИЕ ЗАГОТОВКИ.....	404
МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ.....	404
СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ.....	404
СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ С УКСУСОМ.....	405
СОЛЕННЫЕ ПОМИДОРЫ.....	405
КАПУСТА МАЛОСОЛЬНАЯ.....	405
КАПУСТА КВАШЕНАЯ.....	406
МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ.....	406
ТОМАТ-ПЮРЕ.....	407
КАРТОФЕЛЬ СУШЕНЫЙ.....	407
МОРКОВЬ, ПЕТРУШКА, СЕЛЬДЕРЕЙ, БРЮКВА РЕПА	
СУШЕНЫЕ.....	408
СВЕКЛА СУШЕНАЯ.....	408
ЗЕЛЕНЬ СУШЕНАЯ.....	408
ХРАНЕНИЕ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ.....	409
ЗАГОТОВКА ГРИБОВ.....	410

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Редактор Г. Б. Дамаскина Техн. редактор Е. И. Кисина
Корректоры Н. П. Багма, В. Н. Хугаева
Переплет художника Ю. Г. Асафова

Сдано в набор 7/III 1963 г. Подписано к печати 3/VIII 1964 г.
Т-12121

Формат 84X108'/32. Объем 12,75 печ. л.= 20,91 усл. п. л.
Уч.-изд. л. 19.10

Тираж 430000 (второй завод 200001-430.000) экз.

Цена 67 к. Заказ 271.

Ленинградская типография № 2 имени Евгении Соколовой
«Главполнграфпрома» Государственного комитета Совета
Министров СССР по печати. Измайловский проспект, 29.