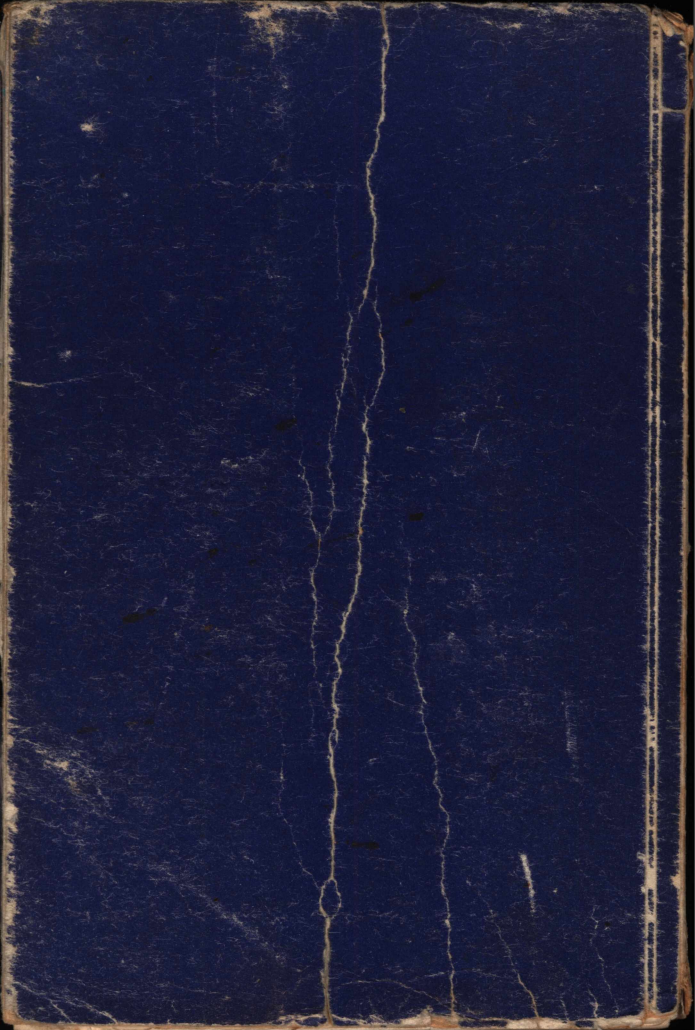


САНДА МАРИН

КУЛИНАРНОЕ
ИСКУССТВО
И
РУМЫНСКАЯ КУХНЯ



ИЗДАТЕЛЬСТВО НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ
БУХАРЕСТ







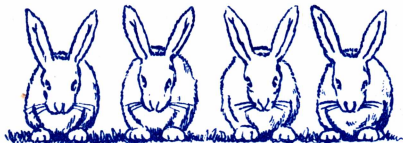
Перевели с румынского:
М. Петровский и П.П. Платонов

Напечатано в Румынии

САНДА МАРИН

КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО И РУМЫНСКАЯ КУХНЯ

**ИЗДАТЕЛЬСТВО НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ
БУХАРЕСТ. 1957**



ОГЛАВЛЕНИЕ

	Стр.
<i>Предисловие</i>	7
Кухня и кухонная посуда	19
Таблица веса и меры	20
Советы и указания	20
Закуски и салаты:	
Закуски	23
Салаты	33
Соусы:	
Холодные соусы	42
Горячие соусы	45
Супы и чорбы:	
Супы	50
Чорбы	64
Яичные блюда	75
Раки, улитки, мидии	87
Рыба	92
Рубленое мясо	105

	<u>Стр.</u>
Мясные блюда и жаркое:	
Говядина	120
Телятина	132
Барашек и баранина	140
Свинина	144
Мозги, язык, печенка, почки	148
Домашняя птица	159
Дичь	175
Овощи и грибы	187
Мучные блюда и блюда с брынзой	251
Изделия из теста	277
Сладкие блюда:	
Торты, пирожные и печенье	310
Кремы и глазурь (для тортов и пирожных)	348
Кремы и желе	354
Соусы к сладким блюдам	360
Мороженое	362
Мармелад и новидло	367
Варенье, шербеты, варенье-желе:	
Варенье	371
Шербеты	378
Варенье-желе	381
Сироны и напитки:	
Сироны	383
Напитки	384
Несколько домашних рецептов	388
Соления и консервы	396
Примерные меню	405
Приложения	418
Предметный указатель	423
Румынские слова, встречающиеся в тексте	435

ПРЕДИСЛОВИЕ

Степень цивилизации народа несомненно находится в прямом соотношении с тем, как он питается. Известно, что первобытный человек питался тем, что ему давала охота и рыбная ловля или же плодами, травами и кореньями. Все это человек употреблял либо в сыром виде, либо приготовленное самым примитивным образом. С течением времени, по мере того как повышался уровень цивилизации человечества и пища его становилась более разнообразной и изысканной, — усовершенствовались и усложнялись способы ее приготовления и хранения пищевых продуктов.

Известно, что средняя продолжительность человеческой жизни в большой мере зависит от питания. Средняя продолжительность жизни первобытного человека была очень небольшой: в настоящее время жизнь цивилизованных народов вдвое или даже втрое дольше.

Можно смело утверждать, что нет лучшего залога здоровья — подразумевая совершенное морфологическое и функциональное равновесие организма, — чем уравновешенная пища.

Если верно, что уравновешенная пища является источником здоровья, то и наоборот — большинство заболеваний, которым подвержен человек, происходит у людей или народов, не пользующихся такой пищей.

Медицине известно множество различных заболеваний на почве неправильного питания, вызванных либо излишествами в этом отношении, либо недостаточным питанием, либо, наконец, его неуравновешенностью.

Как здоровье, так и правильное питание имеют большое социальное значение.

Способ приготовления пищи важен и с общехозяйственной точки зрения. Рациональное использование продуктов, приготовление их без потерь, умение подать еду в наиболее привлекательном, аппетитном виде и приготовить так, чтобы она была не

только вкусна, но и удобоварима — все это означает большую экономию.

Приятный внешний вид и вкусовые качества блюд — лучшее средство против расточительности. Такая пища потребляется с удовольствием, максимально используется организмом и легко переваривается, а содержащиеся в ней питательные вещества полностью усваиваются.

Умение приготовить вкусную пищу является, таким образом, важным делом, имеющим огромное значение для каждого хозяйства.

Выпуская настоящую книгу, издательство задалось целью снабдить домашних хозяек руководством, которое облегчило бы их повседневный труд и помогло бы им готовить разнообразно, экономно и вкусно.

Для того, чтобы правильнее оценить важность пищи и ее роль как основного фактора морфологического и функционального равновесия организма, иначе говоря, его здоровья, чтобы понять для чего и как нужно питаться, что значит нормальная пища, — так называемый *суточный рацион*, — из каких элементов складается питание — так называемые *питательные элементы*, — и что такое продовольственные продукты вообще, — нужно знать основные принципы питания и диеты. Чем полнее будут наши познания в этой области, тем яснее будут эти понятия для каждой домашней хозяйки, тем лучше она усвоит значение рационального уравновешенного питания и правильного приготовления пищи.

Человеческий организм может нормально работать, только если он получает необходимое питание, подобно тому, как машина работает, только если ей обеспечено горючее. С энергетической точки зрения наш организм можно сравнить с термической установкой, так как вырабатываемая им энергия является результатом окисления питательных веществ, которые, в свою очередь, можно уподобить необходимому машине горючему. Однако в отличие от термической машины, человеческий организм может, в течение известного времени, существовать без всякой пищи, расходуя для производства необходимой его существованию энергии собственные запасы питательных веществ.

Чтобы не тратить своих запасов, живой организм должен постоянно получать пищу, которая, окисляясь, дает ему необходимую энергию. Заключение в пище энергия выделяется окислениями и используется для удовлетворения механических и тепловых потребностей организма.

Выделяемая пищей энергия измеряется в калориях. Калория — это количество теплоты, необходимое для повышения температуры одного грамма воды на один градус.

Но не все пищевые вещества дают при сгорании одинаковое количество калорий. Принимая во внимание потери энергии при пищеварении, калорийность отдельных составных элементов пищевых веществ выражается в следующих цифрах: протеины — 4 калории на грамм, сахаристые вещества — 4 калории на грамм, жиры — 9 калорий на грамм.

При помощи этих цифр можно легко установить калорийность тех или иных продуктов, если знать из чего они состоят. Так, например, зная, что в 100 г молока содержится 3 г протеинов, 4 г жиров и 5 г сахара, не трудно вычислить, что это количество молока может выделить около 68 калорий. Таким же способом можно вычислить калорийность и других продуктов.

Человеческий организм нуждается, в зависимости от его деятельности, в известном суточном количестве пищи. Так, например, при очень легком труде, человеку на один килограмм веса тела нужно 30 калорий в сутки. Иначе говоря, мужчина, весящий 70 кг, нуждается в 2.100 калориях, женщина, весящая 60 кг, — в 1.800 калориях. При легком труде на килограмм веса нужно 40 калорий, т. е. 2.700 калорий для мужчины в 70 кг и 2.400 калорий для женщины в 60 кг. При среднем труде килограмм веса нуждается в 45 калориях, при тяжелом труде — в 50 калориях, а при очень тяжелом — в 60 калориях. Другими словами, мужчине в 70 кг нужно при таком труде в среднем 4.200 калорий в сутки, а женщине в 60 кг — 3.600 калорий в сутки.

Следует, однако, знать, что помимо механической или тепловой энергии, человеческий и вообще всякий живой организм нуждается и в других, гораздо более сложных элементах. Для восстановления изношенных тканей ему нужны так называемые *пластические* пищевые элементы. Организм нуждается также в так называемых *регуляторах*, необходимых для правильного отправления его функций.

Питание, дающее человеческому организму энергетические и пластические элементы, нужные для восстановления изношенных тканей, а также необходимые для правильного отправления функций регулирующие элементы составляет то, что называется *полноценным режимом питания* или *суточным рационом*.

Под *полноценным режимом питания* или *суточной нормой* мы, следовательно, подразумеваем ту пищу, которая при данном весе, возрасте и работе полностью покрывает все органические потребности человека и вполне достаточна для поддержания его здо-

ровья, иначе говоря, тот режим питания, который обеспечивает организму все нужные ему элементы, не только тепловые, но и пластические, и регулирующие.

Если в течение некоторого времени режим питания не дает организму всех необходимых ему элементов, равновесие организма нарушается и появляются специфические расстройства.

Таким образом, режим питания, чтобы быть полноценным, т. е., чтобы полностью обеспечивать суточный рацион, необходимый человеку при данном возрасте, поле, физиологическом состоянии и занятиях, должен содержать: пластические элементы (протеины), энергетические элементы (сахаристые вещества и жиры) и регулирующие элементы (витамины, минеральные вещества и воду). Иначе говоря, полный режим питания должен:

- 1) обеспечивать необходимую при данной работе механическую и тепловую энергию;
- 2) давать нужные для поддержания и восстановления тканей белки;
- 3) обеспечивать необходимым для правильной работы организма количеством витаминов;
- 4) давать необходимые для построения тканей и регулирования функций организма минеральные соли и, наконец,
- 5) давать количество воды, необходимое для поддержания равновесия организма — водного, структурного и векторного.

Мы уже указывали, что суточная норма зависит от возраста человека, его физиологического состояния и интенсивности его труда.

Таким образом, мужчина весом в 70 кг должен получать не менее 70 г белков в день, из которых около $\frac{2}{3}$ в молоке, яйцах и мясе, а $\frac{1}{3}$ в хлебе, крупах, овощах и фруктах; 350 г сахаристых веществ во фруктах, хлебе и мучных изделиях и около 70—140 г жиров, из них $\frac{1}{2}$ животных (сливочное масло, топленое сало) и $\frac{1}{2}$ растительных.

Потребность в витаминах, минеральных веществах и воде тоже может быть высчитана в соответствии с полом и возрастом.

Потребности эти особенно велики у женщин в период беременности, когда количество белков должно быть увеличено до 1,5 г на один килограмм веса, что необходимо для поддержания и восстановления тканей у матери, а также для образования и развития особых тканей и тканей плода. Беременная женщина нуждается также в большем количестве витаминов и минеральных солей.

Чтобы покрыть потребности как матери, так и ребенка, пищевой режим в период кормления должен быть обильнее обыч-

ного. Количество белков должно быть доведено до 2 г на один килограмм веса, количество витаминов и минеральных веществ, особенно кальция, также должно быть значительно увеличено.

Детская пища меняется в зависимости от возраста детей; для грудных — ежемесячно. Вообще потребности в питании у ребенка пропорционально значительно больше, чем у взрослого. Так, например, дети до 18 лет нуждаются в значительно большем, чем взрослые, количестве белков, а именно — 3,5 г на один килограмм веса. Потребности ребенка в сахаре достигают 10 г на килограмм веса.

Зато потребности в пище, а следовательно, и суточный рацион людей преклонного возраста сильно сокращаются, применительно к их деятельности, обычно менее интенсивной. Так, например, суточное количество белков должно быть сокращено до 1/2 потребностей взрослого.

Белки содержатся в пищевых продуктах как животного, так и растительного происхождения. Мясо, рыба, яйца, молоко, творог и сыры являются главными источниками белков животного происхождения, а сухие овощи (фасоль, горох, чечевица, бобы), хлеб, крупы, мучные изделия и, в меньшей степени, фрукты и сырые овощи — источниками белков растительного происхождения.

Белки входят в состав всех клеток человеческого организма. Особенно много белка в мышцах, сердце и крови.

В результате гидролиза из них выделяются более простые вещества, называемые аминокислотами. Часть содержащихся в молекулах белка аминокислот, совершенно необходимых для роста, восстановления и сохранения тканей, должна, поскольку этих кислот не синтезирует и не производит человеческий организм, вводиться в него в виде пищи.

В зависимости от содержания необходимых человеческому организму аминокислот, белки делятся на полноценные, частично полноценные и неполноценные.

Полноценные белки содержат аминокислоты, необходимые для роста, поддержания жизни и восстановления тканей. Это — казеин и лактоальбумин, которые находятся в молоке, овоальбумин, который содержится в яйцах и другие аминокислоты, которые содержатся в крупах. Таким образом, молоко, творог, сыры, яйца, мясо, рыба, птица и, в меньшей степени, крупы содержат полноценные белки.

Частично полноценные белки достаточны для поддержания жизни, но не могут способствовать нормальному росту тканей.

Они находятся в пшенице, ячмене и рисе; а также в сухих овощах (фасоль, чечевица, горох, бобы).

Неполноценные белки не в состоянии поддерживать жизни и не могут способствовать росту организма, если они являются единственным источником белков.

Углеводы или сахаристые вещества содержатся в большом количестве в пищевых продуктах растительного происхождения и менее распространены в пищевых продуктах животного происхождения: хлебные злаки (пшеница, кукуруза, рожь и изготовляемые из них продукты, каковыми являются мучные изделия и хлеб), фрукты (виноград, яблоки, груши, сливы, абрикосы и т. д.), свежие овощи (морковь, свекла, зеленый горошек, зеленая фасоль, лук, кабачки, бамии, шпинат), сухие овощи (фасоль, горох, чечевица, бобы), а также грецкие орехи, каштаны и картофель очень богаты сахаристыми веществами растительного происхождения, тогда как сахар, мед, варенье, мармелад чрезвычайно богаты углеводами, содержание которых в сахаре равно 100 %.

Пищевыми продуктами животного происхождения, содержащими сахаристые вещества в виде гликогена, являются прежде всего мясо, особенно филейная часть, печень. Кровь содержит глюкозу, молоко — лактозу.

Жиры и липиды содержатся как в пищевых продуктах животного происхождения, так и в пищевых продуктах растительного происхождения. Продуктами животного происхождения, богатыми жирами, являются, главным образом, сливочное масло, сливки, сметана, жирные сыры, молоко, яичный желток, топленое свиное сало, копченое сало, говяжий жир, жирное мясо. Жиры растительного происхождения содержатся в некоторых плодах (маслины, грецкие и лесные орехи, миндаль), а также в семени масличных растений (подсолнечник, тыква и т. д.), из которых извлекаются съедобные растительные масла.

Витамины как элемент, регулирующий питание, необходимы для жизни. Суточная норма должна содержать все витамины, поскольку каждый из них выполняет особую роль. Они должны находиться в пищевых продуктах, так как человеческий организм не может их синтезировать. Их отсутствие вызывает характерные для каждого из них расстройства, которые исчезают, как только соответствующие витамины снова начинают вводиться вместе с пищей в организм. Расстройства, вызываемые отсутствием витаминов, называются авитаминозами.

Витамины производятся почти исключительно растениями. Химический состав витаминов сначала не был известен и потому их обозначали, по мере их открытия, буквами алфавита.

Следует также знать, что витамины легко уничтожаются теплом и физическими агентами.

Схематически витамины можно разделить на две основные категории: *липовитамины*, или *витамины*, *растворимые в жирах*, следовательно, находящиеся преимущественно в жирных продуктах, и *витамины*, *растворимые в воде* и находящиеся в остальных продуктах.

В первую категорию входят витамины А, D, Е и К, а во вторую — витамины группы В и группы С.

Витамин А содержится в продуктах как животного, так и растительного происхождения. Сливочное масло, сливки, молоко, жирные сыры, яичный желток, печень являются главными источниками витамина А животного происхождения, а овощи и зелень (шпинат, одуванчик, помидоры, щавель, морковь, крапива), фрукты (абрикосы, персики и тыква) — главными источниками провитамина А или каротина. Суточная потребность взрослого человека в витамине А покрывается 500 г молока, 40 г сливочного масла, одним яйцом, овощами, зеленью и фруктами. Недостаток витамина А в организме вызывает расстройства зрения и пищеварения, а также поражения кожи.

Витамин D находится главным образом в сливочном масле, молоке и яичном желтке и в еще большем количестве — в рыбьем жире. Расстройства, вызываемые недостатком витамина D, приводят к детскому или позднему рахитизму, к декальцификации костей и зубов.

Витамин Е находится в зародыше невылущенных злаков, в сырых овощах, в растительных маслах, в молоке, сливочном масле и яичном желтке. Витамин Е необходим для размножения. Его недостаток отражается на плодовитости, вызывая у женщин выкидыш, а у мужчин стерильность.

Витамин К содержится в зеленых частях растений, в увядших листьях, в бактериях, в печени. Его производит кишечная флора. Он необходим для свертывания крови. Недостаток витамина К вызывает геморрагические расстройства.

Витамин В₁ содержится как в растительном, так и в животном мире, но в особенности в отрубях и зародыше зерен. В небольших количествах витамин В₁ находится во всяком нелущенном зерне, в ржаном хлебе и хлебе из пшеницы простого помола, в сушеных овощах, орехах, грибах, в сырых овощах и фруктах. Зато дрожжи чрезвычайно богаты этим витамином. Витамин В₁ содержится также в свиных почках, печени и нежирном свином мясе. Доказано, что витамин В₁ способствует нормальной работе

и нервной системы, и желудочно-кишечного тракта. Его недостаток вызывает расстройства в обеих указанных областях.

Витамин В₂ широко распространен в природе. Он содержится главным образом в почках, печени, сердце, мозгу, филе, яичном белке, твороге, сыре и молоке. Желтоватый цвет творожной сыворотки объясняется присутствием лактофлавина или рибофлавина. Шпинат, латук, капуста, зеленый горошек, зеленая фасоль и фрукты также содержат витамин В₂. Он имеет огромное значение как для общего развития организма, так и для работы желудочно-кишечного тракта и для обмена веществ, содействуя процессам клеточного окисления. Его недостаток вызывает общее расстройство организма, а также специфическое расстройство желудочно-кишечного тракта, поражение ногтей и волос.

Витамин РР содержится в пищевых продуктах животного и растительного происхождения в виде никотиновой кислоты. Главными источниками этого витамина служат печень, почки, надпочечники, рыба. Яйца и молоко содержат очень мало витамина РР. Богаче им пшеница, ячмень, просо и, в известной мере, картофель. Витамин РР почти совершенно отсутствует в кукурузе, кукурузной муке, копченом сале, репчатом луке и фруктах (яблоках, винограде, грушах, сливах, а также в черносливе). Зато его очень много в дрожжах. Витамин РР особенно важен потому, что он не только предупреждает пеллагру (авитаминоз), но и излечивает эту болезнь. Этот витамин рекомендуется также при расстройствах питания (сахарный диабет, подагра) и сосудистых нарушениях (отморожение и т. д.).

К группе витамина В принадлежит также фолиевая кислота, выделяемая в первую очередь зеленью, а затем дрожжами, печенью и почками. Фолиевая кислота имеет важнейшее значение для образования кровяных шариков. Ее недостаток приводит к злокачественному малокровию.

Витамин В₁₂ содержится главным образом в печени. Розовый цвет очищенных препаратов этого витамина объясняется присутствием в них кобальтовых солей. Так же, как и фолиевая кислота, витамин В₁₂ может быть синтезирован кишечной флорой. Витамин В₁₂ играет важнейшую роль в образовании красных кровяных шариков. Его недостаток в питании может привести к злокачественному малокровию и расстройству нервной системы.

Группа **витамина С** состоит из **витаминов С и Р**. Витамином С или аскорбиновой кислотой особенно богаты плоды шиповника, стручки зеленого и красного сладкого перца, помидоры, а также лимоны, апельсины и мандарины. В ягодах (клубника, земляника, малина, смородина) его значительно меньше. Из овощей больше

всего витамина С содержат капуста и картофель. Витамины этот находится также в продуктах животного происхождения: в печени, сердце, филе. Следует знать, что при продолжительной варке даже наиболее богатые витамином С продукты совершенно его утрачивают. Витамин С предупреждает и излечивает скорбут. Его недостаток в питании влечет за собой не только скорбут, костное расстройство, поражение десен и пигментации, но и расстройства общего характера, выражающиеся в быстрой утомляемости.

Наконец, витамин Р содержится в лимонной и мандариновой корке и в стручках сладкого перца — зеленого и красного. Его действие связано с проницаемостью стенок капиллярных сосудов. Недостаток витамина Р в питании влечет за собой снижение сопротивляемости капиллярных сосудов и появление геморрагических расстройств.

Минеральные вещества так же необходимы для жизни, как витамины. Они содержатся в пищевых продуктах как растительного, так и животного происхождения. Каждое из этих веществ имеет свое специфическое назначение для различных тканей организма: кальций и фосфор для костей, железо и медь для крови, сера для хрящей. Важнейшими минеральными веществами, необходимыми для правильного питания, являются кальций, фосфор, хлор, натрий и железо.

Кальций содержится в большом количестве в молоке, кислом молоке, простокваше, твороге и сырах, которые и являются таким образом его главными источниками. На втором месте в этом отношении стоят сушеные овощи, орехи, свежие овощи и фрукты. В человеческом организме кальций участвует в построении скелета и зубов. В крови он находится в свободном состоянии или в сочетании с белками. Детям, для роста скелета и зубов, необходимо получать 1 г кальция в день. Этот грамм им дает 1 л молока. Мать, в период беременности и кормления, должна получать вдвое больше, иначе плод и, позднее, ребенок, будут брать нужный им кальций из организма матери, вызывая этим его декальцификацию. Продолжительный недостаток кальция в пище приводит, особенно у детей, к декальцификации, рахитизму и карiesу зубов.

Фосфор более распространен в пищевых продуктах, чем кальций. Главными источниками животного происхождения фосфора служат молоко и молочные продукты, яичный желток и мясо. Источниками растительного происхождения являются сушеные и свежие овощи, зелень и орехи. Будучи необходим для жизни, фосфор находится во всех тканях организма. В виде фосфата

кальция он принимает деятельное участие в образовании скелета. Фосфолипиды чрезвычайно важны для нервной системы. Недостаток фосфора в пище вызывает не только декальцификацию костей и зубов, но и серьезное расстройство питания, а также ведет к нервной и мускульной астении.

Хлор и натрий содержатся в пищевых продуктах как животного, так и растительного происхождения, но их источником для организма служит главным образом поваренная соль. Недостаток хлора и натрия в пище вызывает различные расстройства, особенно усталость, пониженное давление, отсутствие аппетита, а иногда и более серьезные явления.

Наконец, *железо* также содержится и в животных, и в растительных продуктах. Особенно много железа в крови и богатых кровью органах (печень, селезенка, кроветворный костный мозг, почки, сердце, а также в филе и яичном желтке). Молоко содержит железо в небольшом количестве, зато в легко усвояемой форме, и является, для грудных детей, единственным источником этого вещества. По богатству содержания железа пищевые продукты растительного происхождения располагаются в следующем порядке: свежие овощи и зелень (шпинат, одуванчик, крапива, щавель, латук, капуста), сушеные овощи (фасоль, горох, чечевица, бобы), сушеные фрукты (абрикосы, сливы, винные ягоды, изюм, финики), нелущеное зерно и хлеб ржаной или пшеничный, простого помола. В организме железо содержится преимущественно в крови, печени, кроветворном костном мозгу, селезенке и мышцах. Вообще режим питания, состоящий из яиц, печени или мяса, овощей, молока, фруктов и ржаного или пшеничного простого помола хлеба, обеспечивает ежедневно необходимое количество железа. Недостаток железа в питании вызывает на этой почве специфическое малокровие. Такого рода малокровие бывает у девушек в период достижения ими половой зрелости (бледная немочь), а также у стариков. Малокровие на указанной почве часто встречается у людей, страдающих расстройствами пищеварительного аппарата, которые не усваивают железа.

Не следует забывать, что *вода*, будучи совершенно необходима для жизни, тоже является важным элементом питания. Она входит в состав всех тканей и составляет 75 % общего веса человеческого тела. Ее отсутствие в питании быстро вызывает серьезные нарушения. Вода вводится в организм либо в чистом виде, либо вместе с пищей. Молоко содержит 87 % воды, свежие овощи и зелень — 70—95 %, мясо — 75 %.

Вода необходима для поддержания жизни, так как без нее невозможны происходящие в организме химические процессы.

Она обеспечивает передвижение питательных элементов, гормонов и выделяемых организмом экскрементов. Она регулирует температуру человеческого тела путем испарения. Суточное количество необходимой для человека воды колеблется между 1000 и 1500 см³.

Все упомянутые питательные элементы (белки, углеводы, жиры, витамины, минеральные вещества и вода) организм получает с пищевыми продуктами, которые в большинстве случаев не могут потребляться в сыром виде. Для того чтобы эти продукты были приятны на вид, вкусны, питательны и лучше усваивались, они нуждаются в кулинарной обработке.

Умение приготовить пищу столь же важно, как и знание описанных принципов питания. Роль эта принадлежит домашней хозяйке, которая найдет в настоящей книге руководство к приготовлению вкусной, разнообразной пищи.

Врач М. Петреску



Современная техника предоставила в распоряжение хозяек не только переносную плиту, отапливаемую дровами или керосином, но и газовые и электрические плиты.

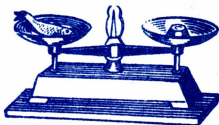
Переносная плита с духовым шкафом вполне заменяет старинные, дедовские печи. Кроме плиты, в кухне необходимы: стол, несколько табуретов и раковина для мытья посуды. Кухня и вся кухонная обстановка должны быть безукоризненно чисты. Хорошая хозяйка содержит свою кухню в образцовой чистоте. В чистой кухне летом не бывает мух; в ней не заводятся тараканов. Плохо вымытая посуда может не только испортить блюдо, на которое было потрачено много труда и денег, но в некоторых случаях даже принести вред здоровью.

Кухонный инвентарь общеизвестен. Существуют, однако, предметы, без которых хозяйке трудно обойтись, например: мясорубка, доска для резки мяса, рыбы и овощей, сито, терка, ножи, деревянные ложки, банки и коробки для соли и муки. Желательно, чтобы на кухне

были часы. Вообще у расчетливой хозяйки кухня оснащена всем необходимым. В этом — залог вкусного и экономного стола.

ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ

- 1 рюмка = 1 $\frac{1}{2}$ децилитра (150 см³)
- 1 чайная чашка = 2 децилитрам (200 см³)
- 1 стакан = 2 $\frac{1}{2}$ децилитра (250 см³)
- 1 ст. ложка муки с верхом = 25 г
- 1 ст. ложка муки вровень = 15 г
- 1 стакан муки = $\frac{1}{4}$ кг
- 1 ст. ложка сахара = 25—30 г
- 1 стакан сахара = около 200 г
- 1 ст. ложка топленого сала или масла = 25 г



СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ

Блюда в соусе вкуснее, если их перед подачей поставить на полчаса в духовой шкаф.

Печенку жарить несоленой, иначе она будет твердой.

Для жаренья топленое сало и растительное масло можно смешивать поровну.

Чтобы рыба, мясо или овощи хорошо подрумянились, перед тем как жарить, рекомендуется вытереть их полотенцем.

Супы, соусы, овощи приобретают тонкий вкус, если перед подачей положить в них немного сливочного масла.

Чтобы сливочное масло не портилось, сохранять в кипяченой подсоленной холодной воде.

Слегка прогорклое сливочное масло, или масло с неприятным привкусом нужно промыть в воде с содой. На 1 $\frac{1}{2}$ кг масла взять $\frac{1}{2}$ л воды и чайную ложку (вровень) соды. Мешать масло чистой деревянной ложкой, затем промыть в 2—3 водах.

Взбитое масло. Чтобы быстро взбить масло, нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет (но не распустится), поставить в холодное место и взбить.

Взбитые сливки. Перед тем, как взбивать сливки, поддержать их два часа на холоде. Взбивать на льду, пока сливки не станут как пена, следя, однако, чтобы не сбились в масло. Сахар кладется, когда сливки уже почти взбиты, из расчета на $1/4$ кг сливок 1 ст. ложка сахара.

Взбитые с сахаром сливки употребляются для тортов и пирожных. Перед употреблением дать сливкам хорошенько стечь, чтобы сок, который они пустят, не испортил торта или пирожных.

Сахар с ванилью. В плотно закрывающуюся банку насыпать сахарной пудры и положить палочку ванили. По мере употребления—добавлять свежий сахар. Когда ванильная палочка выдохнется, заменить ее другой. Вместо ванильной палочки, можно класть ванилин.

Варенье не засахарится, если во время варки вытирать края таза намоченной в холодной воде тряпочкой.

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуются до употребления слегка прокалить в духовом шкафу, отчего они приобретают приятный привкус лесного ореха.

Повидло, мармелад и варенье-желе перекладываются в банки горячими. Если банки стеклянные, то их следует, чтобы они не полопались, обернуть влажным полотенцем.

Питьевая сода кладется в тесто, чтобы оно лучше поднималось.

Картофельная мука употребляется для сгущения некоторых кремов и соусов. Она придает им более приятный вкус, чем пшеничная мука.

Патока как добавление к сахару, употребляется для приготовления сиропа, шербета, глазури и т. д. Она прозрачна как мед, но бесцветна и находится в продаже в пищевых магазинах, а также на конфектных фабриках.

Водяная баня — способ варки кушаний, которые нельзя ставить непосредственно на огонь. Посуда, в которой они варятся, ставится в другую, большей емкости, посуду, наполненную кипятком.

Известковая вода. Для того, чтобы получить прозрачную известковую воду, погасить в чистой посуде $1/4$ кг извести в 2—3 л воды. Дать остыть и отстояться. Известь оседает на дно, а в прозрачную известковую воду кладут предназначенные для варенья ягоды.

Сода с успехом заменяет известковую воду. На 2 л воды класть одну ст. ложку соды вровень с краями.



**КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТОВ
В РЕЦЕПТАХ УКАЗАНО ИЗ
РАСЧЕТА НА ШЕСТЬ ПЕРСОН**



ЗАКУСКИ

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ АНЧОУСНЫМ МАСЛОМ

6 яиц, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка протертых анчоусов, немного зеленого салата.

Яйца сварить вкрутую, когда остынут, очистить от скорлупы и разрезать вдоль на 2 половинки; осторожно, не повреждая белков, вынуть желтки, положить в миску, прибавить сливочного масла и чайную ложку протертых анчоусов, которые продаются в готовом виде. Хорошенько растереть, пока не получится однородная масса, и заполнить фаршем белки. Выложить на блюдо и украсить зеленым салатом.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКОЙ

6 яиц, 100 г гусиной печени, чайная ложка сливочного масла, соль, немного зеленого салата.

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать вдоль на 2 половинки; желтки протереть сквозь сито и растереть с вареной гусиной печенькой. Прибавить сливочное масло, посолить. Все это хорошо перемешать, полученным фаршем наполнить с верхом половинки яиц и выложить на блюдо, на красиво вырезанные листья зеленого салата.

3

КРУТЫЕ ЯЙЦА В ОСТРОМ СОУСЕ

6 яиц, 2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 100 г растительного масла, 2 или 3 маринованных огурца, соль.

Яйца сварить вкрутую. Когда остынут, очистить, нарезать круглыми ломтиками и сложить горкой на тарелку. Залить яйца горчичным соусом, украсить зеленым салатом и нарезанным ломтиками редисом.

Приготовление соуса: Положить в миску 1 чайную ложку горчицы, 2 сырых желтка и немного соли. Тереть деревянной ложкой, пока желтки не смешаются с горчицей, потом понемногу добавлять растительное масло. Когда соус готов, прибавить в него 2—3 мелко нарезанных маринованных огурца и мелко нарубленные верхушки крутых белков. Соус посолить и подкислить по вкусу. Соус вкуснее, если он хорошенько посолен.

4

ЯЙЦА С МАЙОНЕЗОМ

6 яиц, 2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль, 2—3 маслины или немного зеленого салата.

Яйца сварить вкрутую. Когда остынут, очистить и разрезать вдоль на 2 половинки. Выложить на блюдо желтком вниз и залить приготовленным с горчицей майонезом (см. № 49), в который прибавлена полная ст. ложка сметаны. На каждую половинку положить листик зеленого салата, веточку петрушки или маслины кусочками.

5

ПОМИДОРЫ С РИСОМ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

12 средней величины помидоров, 2 стручка сладкого перца, 100 г риса, соль, перец, немного зеленого салата.

Для майонеза — 1 желток, 1 чайная ложка горчицы, 50 г растительного масла.

Отобрать средней величины помидоры, срезать верхушки и вынуть сердцевину. Подготовленные таким образом помидоры посолить, посыпать перцем, полить немного уксусом и дать стечь.

Отварить 100 г риса, дать хорошенько стечь и смешать с двумя ст. ложками приготовленного с

горчицей майонеза и с двумя стручками мелко изрубленного печеного сладкого перца. Наполнить помидоры этим фаршем, выложить на блюдо и украсить зеленым салатом или зеленью петрушки.

6

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И ГРИБАМИ

12 средней величины помидоров, немного отварного или жареного куриного мяса или мяса другой домашней птицы, 3—4 шампиньона, соль, перец, немного уксуса.

Для майонеза: 1 желток, 1 чайная ложка горчицы, 50 г растительного масла.

Приготовить помидоры (как указано выше), посолить, прибавить перца, уксуса и дать стечь. Мелкими кусочками нарезать остатки отварной или жареной курицы или другой домашней птицы и смешать с майонезом, прибавив нарезанные ломтиками, отваренные с солью шампиньоны. Наполнить помидоры этим фаршем, на каждый помидор положить по ломтику шампиньона и выложить на блюдо, украсив зеленью петрушки.

7

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РЫБОЙ

Те же продукты, что и выше, с заменой мяса отварной рыбой.

Приготовить помидоры, как указано выше, заменив куриное мясо кусочками отварной, очищенной от костей рыбы.

8

САЛАТ ИЗ СЕЛЕДКИ С КАРТОФЕЛЕМ

1 средней величины селедка, 600 г картофеля, 2 средней величины луковицы, 1 чайная ложка уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, несколько маслин.

Очистить селедку, вымыть и положить на несколько часов в холодную воду. Нарезать ломтиками. Приготовить картофельный салат, выложить на блюдо и на него положить ломтики рыбы. Украсить мелко нарезанным луком и маслинами. Салат вкуснее, если его приготовить за час или за два до подачи на стол.

Точно так же готовится салат из любого сорта сельди.

9

СЕЛЕДКА С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

2 средней величины сельди, **1** чайная ложка горчицы, **50** г растительного масла, уксус по вкусу, несколько маслин или немного зеленого салата.

Селедку мочить в воде в течение 24 часов. Очистить, отделив мясо от хребтовой кости. Нарезать кусочками и выложить на тарелку. В миске растереть молоки со ст. ложкой растительного масла и горчицей. Остальное масло прибавлять понемногу, как для майонеза. Затем разбавить уксусом. Залить этим соусом рыбу, обложив ее вымоченными маслинами, ломтиками отварного картофеля и зеленым луком.

10

МАРИНОВАННАЯ СЕЛЕДКА

2 средней величины сельди, **2** луковицы, **1** морковь, несколько горошин перца и семян горчицы, **1** лавровый лист, несколько маслин, **5** ст. ложек растительного масла, **2** ст. ложки уксуса.

Выбрать 2 соленые сельди с молоками. Мочить в воде 24 часа, раз или два меняя воду. Очистить, отделив мясо от хребтовой кости. Нарезать кусочками и сложить в банку, перекладывая рыбу мелко нарезанным луком и морковью. Прибавить слегка отваренные маслины, несколько горошин перца, семян горчицы и лавровый лист. Все это залить приготовленным следующим образом соусом: в хорошо растертые в миске молоки понемногу прибавляется растительное масло и разбавляется уксусом, пока не получится беловатый соус. Сверху маринад на палец залить растительным маслом, завязать и оставить на 5—6 дней.

11

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

500 г грибов, несколько горошин перца, **1** лавровый лист, **1** чайная ложка горчицы, **1/2** стакана уксуса, **1** ст. ложка растительного масла, соль.

Выбрать молодые, крепкие, очень свежие грибы. Промыть и варить в соленой воде в течение 15 минут.

Переложить в банку, прибавив несколько горошин перца и лавровый лист, залить кипящим уксусом, в меру посолить и, когда остынет, прибавить немного горчицы. Сверху маринад залить на палец растительным маслом, завязать и поставить на несколько дней на холод.

ФАЛЬШИВАЯ ИКРА

1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, 4 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка протертых анчоусов, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного перца, 100 г растительного масла, 1 чайная ложка уксуса или лимонного сока, средней величины луковица.

12

Поставить кипятить воду в маленькой кастрюле, когда закипит, медленно всыпать манную крупу, все время помешивая, пока не загустеет. Снять с огня и, когда остынет, растереть с анчоусом, постепенно прибавляя растительное масло и для цвета — красный перец. Посолить, прибавить по вкусу уксуса или лимонного сока и рубленого лука. Выложить на тарелку и украсить маслинами.

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ

1 телячий мозг, ломоть белой булки, вымоченной в молоке, 100 г растительного масла, лимонный сок или уксус, соль, перец. Несколько листочков зеленого салата и несколько маслин.

13

Прокипятить мозги (см. № 292). Когда остынут, растереть в миске с вымоченным в молоке и отжатым хлебом. Тереть деревянной ложкой, понемногу прибавляя растительное масло. Посолить, прибавить лимонный сок и перец. Перед подачей можно прибавить немного мелко нарубленного лука. Выложить на тарелку и украсить зеленым салатом и маслинами.

ХОЛОДНОЕ ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

300 г фасоли, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока (лимонной кислоты или уксуса), небольшая луковица, соль.

14

Сварить белую фасоль, дать стечь, протереть сквозь сито. Когда остынет, положить пюре в миску и взбивать вилкой, прибавляя понемногу растительное масло и

лимонный сок (лимонный сок можно купить в готовом виде). Посолить по вкусу. Когда пюре готово, смешать его с мелко нарубленным луком. Это очень недорогое и вкусное холодное блюдо.

15

САЛАТ ПО-РУССКИ

300 г картофеля, 1 небольшая морковь, немного зеленой фасоли и горсть горошка, 2 крутых яйца, 1 чайная ложка горчицы, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, соль.

Вареный картофель, морковь, фасоль и белки крутых яиц нарезать кубиками и сложить в миску. Прибавить горошек. Нарезанные овощи залить соусом, перемешать и поставить на 15 минут, чтобы овощи хорошо пропитались. Добавить по вкусу соли и уксуса. Выложить на блюдо и залить майонезом.

Приготовление соуса: Протереть сквозь сито желтки, растереть их с горчицей, прибавляя понемногу, как для всякого майонеза, растительное масло. Добавить лимонного сока или уксуса (см. № 47).

16

ЗАКУСКА ИЗ ЗЕЛЕННОГО ПЕРЦА И ГОГОШАРОВ³

1 кг помидоров, 4 гогошара, 4 стручка зеленого сладкого перца, небольшая морковь, 1 луковица, 2—3 дольки чеснока, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

Сварить помидоры и протереть сквозь сито. Пока они варятся, испечь стручки зеленого перца и гогошары. Очистить от стебля и семян и нарезать ломтиками. Почистить и нарезать морковь и лук, слегка обжарить их в растительном масле и, когда они станут мягкими, положить вместе со стручками перца и чесноком в томатный соус. Прибавить сахар и по вкусу соль. Такую закуску можно заготавливать и на зиму. Для этого, когда она готова, ее выкладывают в банку, которую плотно завязывают пергаментной бумагой или целлофаном и кипятят в течение получаса.

17

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАН И ГОГОШАРОВ³

500 г помидоров, 2 средней величины баклажана, 4 гогошара, 1 луковица (необязательно), 50 г растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

Испечь баклажаны и гогошары. Очистить и вместе нарубить на дощечке (можно рубить только баклажаны, а гогошары резать ломтиками). Ошпарить помидоры, очистить от кожицы и нарезать на четвертушки. Положить баклажаны, гогошары и помидоры в кастрюлю с кипящим растительным маслом, в котором предварительно поджарить лук (необязательно). Прибавить сахар, посолить по вкусу и варить на слабом огне, пока не уварится, следя, чтобы не пригорело. Эту закуску так же, как закуску № 16, можно заготавливать и на зиму.

18

ВИНЕГРЕТ

Те же продукты, что и для «Салата по-русски» (см. № 15). Немного мяса.

Готовится точно так же, как и «Салат по-русски», с добавлением отварного или жареного, мелко нарубленного мяса.

19

СВИНЫЕ И ТЕЛЯЧЬИ СТУДНИ

1 кг ножек, 3 л воды, небольшая головка чеснока, соль.

Студень готовится из свиных ножек и ушей, а также из телячьих ножек. Но самые вкусные студни — смешанные.

Поставить варить две свиных и две телячьих ножки, тщательно вымытые и очищенные. Варить в открытой посуде, на слабом огне, снимая время от времени накипь шумовкой. Посолить. Считать готовым, когда мясо станет легко отделяться от костей. Отделить мясо, охладить и выложить на тарелки. Снять с бульона жир и попробовать, вылив немного на тарелку, готов ли. Если бульон быстро застывает на холоде, снять его с огня и дать отстояться. Если навар окажется жидок — доварить. Процедить, предварительно добавив по вкусу мелко накрошенный чеснок. Залить мясо бульоном и дать застыть. Перед подачей студень можно выложить на блюдо. Для этого достаточно окунуть в горячую воду полотенце и смочить им донышки тарелок.

СТУДЕНЬ ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Птица весом приблизительно 1 кг, 2—3 л воды (смотря по птице), 2—3 дольки чеснока, соль.

Приготавливается из индюка, гуся, курицы (или петуха) и цыплят.

Почистить птицу, отделить подходящие для студня части, поставить кипятить воду и, когда закипит, положить в нее лапки и головки, а потом уже мясо. Класть не сразу, иначе бульон выйдет мутный. Снять накипь, посолить, уменьшить огонь, следя, чтобы мясо не разварилось. Когда бульон будет готов, вынуть из него лапки и головки, а мясо выложить на тарелки. Далее — как в № 19.

ФАЛЬШИВЫЙ ПАШТЕТ

2 небольших луковицы, 1 ст. ложка топленого сала, 2 ст. ложки толченых сухарей, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 крутых яйца, толченый душистый и черный перец, соль.

Мелко нарезать лук и поджарить в кастрюле с 1 ст. ложкой топленого сала. Положить толченые сухари, влить молоко, в котором размачивались дрожжи, прибавить соли, черного и душистого перца. Все это хорошенько смешать на огне, пока не загустеет. Заранее сварить вкрутую яйца, очистить, вынуть желтки, размять вилкой и прибавить к вышеописанной смеси. Выложить паштет на тарелку и украсить мелко нарезанными белками.

ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

500 г грибов, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, щепотка перца, соль.

Отобрать средней величины крепкие грибы, вымыть, положить в кастрюлю и поставить на огонь; предварительно посолить и налить немного растительного масла

в каждую головку. Покрыть и тушить, пока не размякнут. Отдельно мелко нарубить ножки грибов и тушить в отдельной посуде, немного посолив и полив растительным маслом. Когда они хорошенько утушатся, отставить и дать остынуть, потом прибавить мелко нарубленной петрушки, щепотку перца и наполнить этим фаршем остывшие тем временем грибы. Выложить на блюдо и подавать холодными.

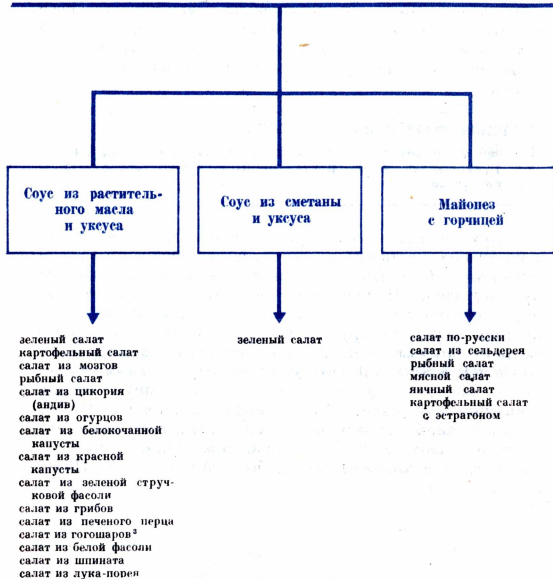
ГРИБЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ БРЫНЗОЙ

500 г грибов, 50 г сливочного масла, 100 г брынзы, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени — укропа или петрушки.

Приготовить грибы, как указано в № 22, положить в кастрюлю, поставить на огонь, но не тушить до полной мягкости. Посолить и положить на каждый гриб по кусочку масла. Ножки мелко нарубить и тушить отдельно, умеренно посолив и положив немного масла. Пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито немного брынзы. Хорошенько растереть, до получения сплошной массы, смешать с мелко нарезанными, тушеными ножками, добавить мелко нарубленную зелень петрушки или укроп. Этим фаршем наполнить грибы, посыпать пармезаном и сверху на каждый гриб положить кусочек сливочного масла. Положить в глиняную посуду, поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянились. Подавать горячими.



С КАКИМ СОУСОМ ПРИГОТОВИТЬ САЛАТ



ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

1 крупный кочешок зеленого салата или два средних, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец, горчица (необязательно).

Отобрать здоровые листья салата. Отделить листья один от другого, промыть в холодной воде, меняя воду несколько раз. Дать хорошенько стечь. Салат положить в соус и размешать салатными вилкой и ложкой. Салат заправляется незадолго до подачи на стол, иначе он увядает и теряет вкус. Вялый салат до приготовления положить в воду и тогда он снова приобретет свежесть.

Соус приготовить из растительного масла, лимона или уксуса, соли и толченого перца. Можно прибавить немного горчицы, но в таком случае нужно предварительно растереть горчицу, прибавляя понемногу растительное масло, а затем добавить лимон или уксус (таким же образом приготавливаются: салат-латук, салат из листьев одуванчика, салат-цикорий (андив) и др.).

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО СМЕТАНОЙ

1 крупный кочешок салата или 2 средних, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, соль, перец.

Отобрать и промыть салат, как указано выше. Размешать сметану с солью, перцем и лимонным соком или уксусом. Залить этим соусом салат и слегка помешать.

САЛАТ-ЦИКОРИЙ (АНДИВ)

500 г листьев цикория (андив), 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, молотый перец (необязательно).

Приготавливается так же, как зеленый салат. В соус можно добавить немного горчицы.

27

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

500 г огурцов, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец (необязательно).

Огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Посолить немного больше, чем нужно для вкуса. Дать постоять полчаса, чтобы пустили воду. Слить воду, прибавить растительное масло, уксус или лимонный сок, а также перец по вкусу; размешать.

28

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

500 г капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 чайной ложки соли.

Капусту тонко нашинковать и посолить. Дать постоять 1/2 часа. Отжать руками. Прибавить растительное масло и уксус. Размешать.

29

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ

500 г красной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана уксуса, разбавленного водой, 1/2 чайной ложки соли.

Капусту тонко нашинковать, посолить, размешать, дать постоять и затем хорошо отжать. Вскипятить разбавленный водой винный уксус, прибавить в него соль по вкусу и залить им капусту, размешивая несколько минут костяными или деревянными ложкой и вилкой (металлические ложки от уксуса быстро окисляются).

Таким образом приготовленную капусту можно сохранять на холоде, в хорошо закрытых банках несколько недель. Перед подачей прибавлять растительное масло.

30

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ

500 г красной капусты, 2 средней величины яблока, 1 небольшой корешок хрена, 3 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана разбавленного водой уксуса, 1/2 чайной ложки соли.

Тонко нашинковать капусту, посолить, размешать, отжать, потом ошпарить уксусом, как указано выше.

Яблоки натереть на терке и смешать с капустой. Прибавить растительное масло. Переложить капусту в салатник и по краям посыпать тертым хреном. Этот салат гораздо вкуснее салата из одной красной капусты.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

500 г свеклы, 1 небольшой корешок хрена, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

31

Свекла для салата готовится либо печеная в духовом шкафу, либо вареная. В последнем случае свеклу моют и ставят на огонь в холодной воде так, чтобы она хорошо ее покрывала. И печеная и вареная свекла считаются готовыми, если в нее легко входит вилка. Когда свекла остынет, очистить ее от кожицы и нарезать ломтиками. Посолить и полить уксусом. Такой салат можно сохранять в тщательно закрытых банках, в холодном месте в течение нескольких недель. Перед подачей можно прибавить, по вкусу, растительное масло и тертый хрен.

САЛАТ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

Пучок лука-порея, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, молотый перец, соль.

32

Лук-порей идет в салат сырым или вареным. В последнем случае, очистить лук-порей, нарезать кусочками в 5—6 см, опустить в кипяток и дать покипеть. Лук-порей варится быстро и нужно следить, чтобы он не разварился. Приготовить соус из растительного масла, уксуса, соли и перца с горчицей или без нее и залить лук-порей после того, как он остынет и с него стечет вода. С тем же соусом готовится и салат из сырого лука-порея.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ

1 кг картофеля, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, молотый перец, соль, горчица и лук (не обязательно).

33

Отварить картофель в кожуре, еще горячим очистить и нарезать тонкими ломтиками, отдельно приготовить соус из растительного масла, уксуса, соли, перца и горчицы (можно и без горчицы) и залить горячий картофель, чтобы он лучше им пропитался. Можно, по вкусу, прибавить тонко нарезанного лука.

34

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЛУКОМ

1 кг картофеля, 4 луковицы, 1/2 стакана разбавленного водой уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для соуса: 2 желтка, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, перец, соль.

Отварить картофель в кожуре, еще горячим очистить, нарезать ломтиками и положить в миску. Полить разбавленным водой уксусом и посыпать сахаром. Тонко нарезать лук, смешать с картофелем, посолить, накрыть и поставить на холод.

На следующий день приготовить майонез из двух желтков, растительного масла, соли, перца, лимонного сока или уксуса. Слегка разбавить водой, чтобы можно было легко смешать его с картофелем. Посолить и подкислить по вкусу. Получается очень вкусно.

35

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ЭСТРАГОНОМ

1 кг картофеля, 1 желток, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка сахара, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока или уксуса, соль, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, несколько листиков эстрагона.

Отварить продолговатый картофель, очистить и нарезать средней толщины ломтиками. Приготовить с горчицей майонез, приправленный солью, уксусом или лимоном, прибавить в него сахара, мелко нарубленной зелени укропа и петрушки и немного эстрагона. Перемешать с картофелем, выложить в салатник и украсить ломтиками помидора или мелко нарезанного сырого зеленого сладкого перца.

36

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ

500 г фасоли, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, несколько маслин, соль.

Отварить белую фасоль (см. № 435) с морковью, петрушкой и одной луковицей. Дать стечь воде, разделить фасоль и, пока она еще не остыла, посолить и заправить отдельно приготовленным соусом из уксуса и растительного масла. Можно прибавить по желанию маслины и нарезанный ломтиками лук.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С ФАСОЛЬЮ

500 г картофеля, 250 г фасоли, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Отварить фасоль, смешать с отварным картофелем и приготовить салат, как указано выше.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

1 кг крупной фасоли, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, 2—3 дольки чеснока.

Для салата предпочтительно брать особый сорт мясистой фасоли. Очистить, вымыть и, немного посолив, положить варить в кипящую воду. Когда фасоль сварится, тщательно отцедить и заправить отдельно приготовленным соусом из растительного масла, уксуса и соли. Можно, по вкусу, прибавить тертый с солью чеснок с уксусом (см. № 57).

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

500 г сельдерея, 1 желток, 50 г растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Очистить сельдерей и мелко нашинковать, ошпарить соленым кипятком. Хорошенько отцедить и перемешать либо с майонезом, либо с соусом из растительного масла, уксуса и горчицы. Точно так же готовится салат из сырого неошпаренного сельдерея.

САЛАТ ИЗ ШПИНАТА

1 кг шпината, 1 крутое яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль, молотый перец.

Отобрать шпинат и промыть в нескольких водах. Ошпарить соленым кипятком, отцедить и нарезать не очень мелко. Положить в салатник и залить соусом из растительного масла, уксуса, соли и перца. Обложить ломтиками крутого яйца.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ

500 г шампиньонов, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, перец, зелень петрушки.

Почистить шампиньоны, вымыть и, залив водой, варить, предварительно посолив воду и налив в нее немного уксуса. Когда сварится, отцедить и нарезать средней толщины ломтиками. Приготовить соус из растительного масла, уксуса, соли и перца как для всякого салата. Перемешать. Прибавить тонко нарубленной зелени петрушки.

Точно так же готовится салат из белых грибов или рыжиков, к которым подается чесночная подливка (муждей⁷) и мамалыга.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАН

3 средней величины баклажана, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Испекь баклажаны на жару или на пламени газовой плиты. Держать на сильном огне, пока не станут мягкими и кожица не почернеет. В горячем виде осторожно очистить от кожицы. Тщательно вымыть в холодной воде, чтобы нигде не осталось обуглившейся кожицы. Выложить на дощечку, отжать рукой и изрубить деревянным ножом. Положить в миску; посолить и хорошенько взбить вилкой или деревянной ложкой; влить достаточно растительного масла. Уксус и мелко нарезанный лук кладутся по вкусу.

В начале лета, когда баклажаны еще дороги, можно прибавить одинаковое количество отварных кабачков.

Отобрать для этого молодые кабачки, без семян, очистить от кожицы и поставить варить в соленую воду. Когда сварятся, выложить на сито и дать хорошенько стечь воде, для чего потребуется не менее часа. Когда вода стечет, нарубить вместе с баклажанами и заправить как указано.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

12 стручков сладкого перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

43

Отобрать 12 крупных, правильной формы стручков сладкого перца. Испечь на плите, следя, чтобы не обгорели. Выложить кучей в кастрюлю, посолить и оставить на четверть часа. Очистить стручки от кожицы, хорошенько промыть в холодной воде и дать стечь. Приготовить соус из растительного масла, уксуса и соли, обмакнуть в нем один за другим стручки, положить на блюдо. Салат из печеных сладких перцев подается обычно вместе с икрой из баклажан. То и другое обложить ломтиками помидора.

САЛАТ ИЗ ГОГОШАРОВ³

6 стручков гогошаров, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

44

Отобрать 6 крупных и неповрежденных гогошаров и спечь на плите и очистить так же, как обыкновенный сладкий перец. Нарезать на четвертушки, отделив стебли и семена, аккуратно выложить в салатник. Залить соусом из растительного масла, уксуса и соли.

САЛАТ ПО-БОЛГАРСКИ (ВОСТОЧНЫЙ)

500 г картофеля, 250 г помидоров, 2 стручка зеленого сладкого перца, 1 огурец, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

45

Этот летний салат готовится из всех овощей, которые можно есть в сыром виде: помидоров, сладкого перца, огурцов, лука. Нарезать все это мелкими ломтиками и прибавить также нарезанный ломтиками отвар-

ной картофель. Приготовить обычный салатный соус и перемешать. Обложить зеленым салатом, маслинами или ломтиками крутых яиц.

46

**СОУС ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ И СУХАРЕЙ С ЧЕСНОКОМ
(СКОРДОЛЯ ¹³⁾)**

250 г грецких орехов, 1 ломтик белой булки, 2—3 дольки чеснока, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Почистить орехи и хорошенько истолочь в каменной ступке. Прибавить вымоченного и отжатого мякиша белой булки и, по вкусу, немного чеснока. Хорошенько растереть в миске, прибавляя понемногу растительное масло, пока не получится густой массы. Посолить и прибавить немного уксуса или лимонного сока.

Подается к вареным ракам или отварной курице, а также вместе с салатом из огурцов, свеклы и т. д. Можно подавать и как соус; в таком случае разбавить сколько нужно водой.



КАКОЙ СОУС ВЫБРАТЬ

К салату

жидкий майонез
острый соус с зеленью
горчи́чный соус
майонез со сметаной
яичный соус
соус из растительного
масла и уксуса
соус из растительного
масла, уксуса и перца
соус из растительного
масла, уксуса и гор-
чицы

К яйцам

острый соус
майонез
майонез с горчицей
майонез с корнишоном
и каперсами
томатный соус

К холодным овощам

майонез
майонез с горчицей
горчи́чный соус

К отварному мясу или отварной рыбе

майонез
майонез с горчицей
горчи́чный соус с эстра-
гоном
чесночный соус с мукой
соус со сметаной и укро-
пом
соус с хреном
томатный соус
грибной соус со сметаной
мучной соус (чулама³)

К картофелю

соус со сметаной
мучной соус (чулама³)
томатный соус
майонез
майонез с горчицей
соус из растительного
масла, уксуса и гор-
чицы

К рису и мака- ронным изделиям

томатный соус
грибной соус



ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ

47

МАЙОНЕЗ

3 желтка, 300 г растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока или уксуса, соль.

В фаянсовую миску отбить яичные сырые желтки, посолить и налить лимонного сока, хорошенько растереть деревянной ложкой или перемешать веничком. Затем вливать небольшими порциями растительное масло, непрерывно тщательно смешивая его с желтками и прибавляя время от времени по капельке лимонного сока. Когда майонез начнет густеть, можно сразу влить целую столовую ложку масла, но не более.

Если случится, что майонез почему-либо свернется, отбить один сырой яичный желток в другую миску, перемешать деревянной ложкой и затем понемногу добавлять чайной ложкой несвернувшийся майонез, пока соус не получит нужной густоты.

Одной из причин, по которым майонез может свернуться, является слишком холодное масло. Поэтому зимой рекомендуется перед употреблением немного его согреть.

Если, наоборот, соус получится слишком густ, можно добавить немного воды.

МАЙОНЕЗ СО СМЕТАНОЙ

2 желтка, 200 г растительного масла, 1/2 чайной ложки лимонного сока, 2 ст. ложки густой сметаны, соль, перец.

Приготовить майонез и потом добавить сметаны. Это увеличит его количество и придаст соусу особый, тонкий вкус.

МАЙОНЕЗ С ГОРЧИЦЕЙ

2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 200 г растительного масла, 1/2 чайной ложки лимонного сока или уксуса, соль.

Прежде всего смешать горчицу с желтками. Приготовить точно так же, как и обыкновенный майонез. В готовый соус можно прибавить по 1 ст. ложке сметаны на каждый желток.

МАЙОНЕЗ С ЭСТРАГОНОМ

2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 200 г растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса, 1 чайная ложка эстрагона, 1 коришон.

Приготовить майонез с горчицей, как указано выше. Для связи можно влить чуть больше растительного масла. Когда соус готов, прибавить несколько листиков мелко нарезанного эстрагона и мелко нарубленный коришон.

ОСТРЫЙ СОУС С ЗЕЛЕНЬЮ

2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 200 г растительного масла, 1/2 чайной ложки лимонного сока или уксуса, соль, несколько листиков хацмацуки^а, зелень петрушки, зеленый лук.

Приготовить майонез, как указано выше, и прибавить мелко нарезанную зелень.

52

ТАТАРСКИЙ СОУС

2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 200 г растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса или лимонного сока, соль, 1 коришон, 1 ст. ложка мелко нарубленного лука-сеянца, 1 ст. ложка каперсов, зелень (эстрагона и петрушки).

Приготовить майонез, как указано выше. Прибавить мелко нарубленные лук-сеянец, коришон, каперсы и зелень.

53

ЭКОНОМНЫЙ МАЙОНЕЗ

2 желтка, 200 г растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец.

Для мучного соуса: 1 чайная ложка сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 1 стакан разбавленного водой молока, соль.

Приготовить майонез, как указано выше, потом прибавить 2—3 ст. ложки мучного соуса.

54

ЯИЧНЫЙ СОУС

1 яйцо, 1 желток, 200 г растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, 1 коришон, 1 чайная ложка мелко нарубленного зеленого лука.

Сварить вкрутую яйцо. Протереть желток сквозь сито, положить сырой желток, посолить, прибавить лимонного сока и стереть с растительным маслом майонез. Когда соус будет готов, прибавить мелко нарубленные белки, коришон и зеленый лук.

55

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

2 чайные ложки горчицы, 100 г растительного масла, соль, немного уксуса или лимонного сока.

Разбавить горчицу винным уксусом или лимонным соком и растереть, прибавляя понемногу растительного масла.

56

ГОРЧИЧНЫЙ СОУС С ЭСТРАГОНОМ

2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка сахара, 100 г растительного масла, соль, 1/2 чайной ложки уксуса, 2 чайные ложки эстрагона.

Смешать горчицу с сахарной пудрой и растереть, вливая понемногу растительное масло. Посолить и подкислить по вкусу. В случае необходимости, разбавить небольшим количеством уксуса. Потом прибавить мелко нарубленного эстрагона. Этот соус очень вкусен. Его можно подавать к отварному мясу, рыбе и птице.

57

ЧЕСНОЧНАЯ ПОДЛИВКА — МУЖДЕЙ

2 головки чеснока, 1/2 стакана воды или мясного бульона, соль.

Почистить чеснок, немного посолить и толочь в деревянной ступке, пока не станет густой массой. Выложить в соусник и залить бульоном или водой.

58

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС (АЙОЛИ)

1 головка чеснока, 1/2 чайной ложки молотого сладкого красного перца, 1 желток, 100 г растительного масла, соль, 1/2 чайной ложки уксуса.

Натолочь чеснок в деревянной или, еще лучше, в каменной ступке. Прибавить молотого сладкого красного перца, соли и желток. Понемногу, как для майонеза, вливать растительное масло. Прибавить уксуса. Растереть смесь, пока не станет как крем.

ГОРЯЧИЕ СОУСЫ

59

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС С МУКОЙ

1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона, 1 ст. ложка уксуса, 1 маленькая головка чеснока.

Слегка поджарить муку со сливочным маслом. Развести мясным бульоном или овощным отваром или просто водой. Посолить, прибавить уксуса и хорошо истолчен-

45

ного в ступке чеснока. Поставить варить на 10 минут на слабый огонь. Подается к отварному мясу, рыбе и птице.

60

СОУС ИЗ УКРОПА СО СМЕТАНОЙ

1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка укропа, соль.

Слегка поджарить муку со сливочным маслом. Развести стаканом молока или мясным бульоном. Прибавить сметаны и мелко нарубленного укропа и соли. Прокипятить на умеренном огне, чтобы не свернулась сметана. Подавать к отварному мясу или отварной рыбе.

61

СОУС ИЗ УКРОПА С ЯЙЦОМ

1 желток, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона, 1 ст. ложка укропа, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Слегка поджарить муку с маслом, следя, чтобы не подрумянилась. Развести бульоном. Положить мелко нарубленный укроп. Перед подачей прибавить немного винного уксуса или лимонного сока и сбить с желтком.

62

СОУС ИЗ ХРЕНА

1 желток, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Протереть желток со сметаной. Прибавить тертого хрена, немного соли и по вкусу уксуса. До самой подачи держать в водяной бане, но так, чтобы соус не кипел.

63

СОУС ИЗ ПОМИДОРОВ

500 г помидоров, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, листик сельдерея.

Отобрать помидоры, хорошенько вымыть, разрезать и поставить варить. Протереть сквозь сито, прибавить

соли, сахара, сливочного масла и листик сельдерея. Держать на огне, пока не загустеет. Перед подачей вынуть сельдерея.

64

МУЧНОЙ СОУС

1/2 ст. ложки сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана мясного бульона, зелень петрушки, соль.

Поджарить муку со сливочным или растительным маслом. Развести бульоном. Держать на слабом огне, все время помешивая. Прибавить зелень петрушки и, если найдется, очистки и ножки 4—5 тщательно вымытых грибов. Время от времени снимать образующуюся при кипении пленку. Соус должен кипеть почти час. Готовый соус процедить.

65

СОУС ИЗ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ

250 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, соль.

Вымыть грибы и нарезать тонкими ломтиками. Стушить с 1/2 ст. ложки сливочного масла. Слегка поджарить 1 ст. ложку муки со сливочным маслом (1/2 ст. ложки) и развести бульоном. Положить тушеные грибы, посолить и прибавить немного мелко нарубленной зелени петрушки. Варить, время от времени помешивая ложкой. Если соус слишком загустеет, разбавить бульоном. Снимать накипь. Прибавить сметаны и дать закипеть на слабом огне, чтобы она не свернулась.

66

СОУС К ЖАРКОМУ

1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона, 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 100 г грибов, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Поджарить 1 ст. ложку муки с 1/2 ст. ложки топленого масла так, чтобы подрумянилась. Развести бульоном, предварительно прибавив в него уксус и чайную

ложку горчицы. Раз прокипятить. Стушить в топленном масле нарезанные ломтиками грибы и смешать с соусом, положив чайную ложку сливочного масла. Если подается не сразу — держать в водяной бане.

ГОРЯЧИЙ ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

2 большие луковицы, 1 ст. ложка топленного масла, 1 чайная ложка муки, 2 стакана бульона или воды, 1 рюмка белого вина, 1 чайная ложка горчицы, 1/2 чайной ложки сахара, перец, соль.

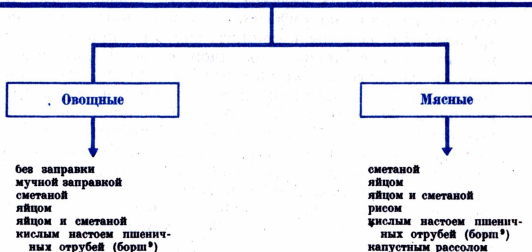
Нарезать лук, положить в кастрюлю с ложкой масла и, не подрумянивая, поджарить. Прибавить муки и, когда немного подрумянится, развести бульоном. Влить рюмку белого вина и кипятить 20 минут, снимая накипь. Перед подачей прибавить слегка разбавленную бульоном горчицу, перец и сахар. Процедить и подавать горячим.



ЧЕМ ЗАПРАВЛЯТЬ СУП



ЧЕМ ЗАПРАВЛЯТЬ ИЛИ ЗАСЫПАТЬ ЧОРБУ





СУПЫ

68

МЯСНОЙ БУЛЬОН

1,5 кг мяса, 4 л воды, 2 крупных моркови, 1 корешок петрушки, 1/2 корня сельдерея, 2 луковицы, 1/4 кочана капусты (необязательно), соль.

На слабом огне, в открытой кастрюле поставить варить мясо и порядочную кость. Чтобы бульон был наваристее, мясо и кость кладут в холодную воду. Если же нужно, чтобы отварное мясо было вкуснее — класть в кипяток. В обоих случаях бульон должен кипеть на слабом огне, только тогда он получится крепкий и прозрачный. Когда бульон закипит, снять накипь шумовкой и влить в него ложку холодной воды. Поднявшуюся пену снова снять и повторить это еще раз. Когда накипи больше не будет, вытереть чистой сырой тряпочкой края кастрюли от присохшей пены и посолить, но очень умеренно, так как бульон укипает. Прибавить очищенные и промытые овощи. Капуста придает бульону очень сильный, но иногда неприятный вкус, поэтому ее рекомендуется варить отдельно и класть в бульон, когда она почти готова. Одновременно с кореньями в бульон можно класть и птичьих потроха. Положив коренья, кастрюлю прикрыть крышкой, однако не плотно, и оставить на умеренном огне. Бульон должен вариться 3 часа. Перед тем как заправлять — процедить.

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

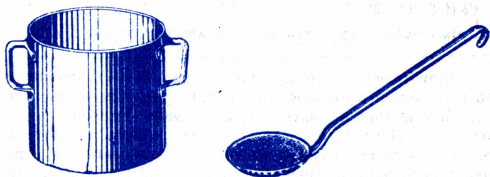
Те же овощи, что и для мясного бульона (см. № 68).

Куриный бульон готовится из курицы или каплуна. Птицу хорошо почистить и опалить. Варить так же, как мясной бульон, и подавать с той же заправкой. Можно также приправить желтком или положить ломтик лимона.

БУЛЬОН С МАННОЙ КРУПОЙ

На 6 человек: 4 ст. ложки манной крупы с верхом.

Когда бульон готов, половину процедить в кастрюлю поменьше, дать закипеть и засыпать манную крупу,



размешивая ложкой, чтобы не было комков. Варить 15 минут, затем добавить остальной бульон. Перед подачей положить по вкусу мелко нарубленную зелень петрушки.

БУЛЬОН С РИСОМ

На 6 человек: 3 ложки риса с верхом.

Рис перебрать, хорошо промыть и варить в процеженном бульоне, изредка помешивая ложкой, чтобы не пристал ко дну. Рис варится 1/2 часа. Перед подачей можно прибавить лимон по вкусу.

72

БУЛЬОН С МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ

Клецки: 1 ст. ложка масла или топленого сала, 1 яйцо, 4 ст. ложки манной крупы, соль.

Яйцо растереть с ложкой масла или топленого сала, пока смесь не станет как крем, затем всыпать понемногу манную крупу; посолить. Эта смесь должна быть густа, как хорошая сметана.

Бульон процедить в кастрюлю побольше, чтобы клецки не слипались и не распадались. Приготовленную таким образом манную крупу брать чайной ложкой и опускать в кипящий бульон. Варить 20 минут в закрытой кастрюле, при медленном кипении. Готовые клецки вынуть шумовкой, осторожно выложить в супницу и залить процеженным бульоном, в котором они варились, а также оставшимся разогретым бульоном.

73

СУП С ЛАПШОЙ

На 6 человек тесто для лапши готовится из 1 яйца.

Приготовить тесто для лапши (см. № 604). Раскатать его как можно тоньше и дать подсохнуть. Свернуть тесто в трубку и нашинковать острым ножом. Разложить для подсушки. Лапшу лучше приготовить за день до употребления. Поставить бульон на огонь, когда закипит, бросить в него лапшу. Поставить на слабый огонь и варить 15 минут.

74

БУЛЬОН С КВАДРАТИКАМИ (род мучных изделий)

На 6 человек тесто готовится из 1 яйца.

Приготовить тесто, как для лапши (см. № 604). Тонко раскатанное тесто сложить вчетверо. Резать маленькими квадратиками. Варить точно так же, как лапшу.

75

БУЛЬОН С БУЛОЧКАМИ

На 6 человек готовится тесто из 1 яйца.

Приготовить тесто, как для лапши (см. № 604). Тонко раскатать, смазать яйцом и сложить вдвое. Маленькой формой, величиной в монетку, вырезать небольшие булочки и обжарить в сотейнике, в большом количестве топленого сала. Подавать к бульону.

БУЛЬОН С МУЧНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Для клецок: 2 яйца, 2 ст. ложки муки, соль.

76

Растереть в миске яйца с мукой, пока тесто не станет как сметана. Посолить и понемногу лить в кипящий бульон. Варить 10 минут.

БУЛЬОН С КРУПКОЙ

Для крупки: 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 150 г муки, соль.

77

Из яйца, молока и муки замесить довольно крутое тесто, дать подсохнуть и протереть на терке. Когда получившаяся таким образом крупка высохнет, засыпать ее в бульон и варить так же, как лапшу.

БУЛЬОН С КЛЕЦКОЙ НА ВЗБИТОМ БЕЛКЕ

Для клецки: 2 яйца, 1 чайная ложка муки, соль.

78

Растереть, посолив, два желтка с полной чайной ложкой муки. Взбить белки до густой пены, смешать с желтками и влить в процеженный кипящий бульон. Накрыть крышкой и варить 10 минут. После этого тотчас же подавать, иначе клецка оседет.

БУЛЬОН С РИСОВЫМИ КЛЕЦКАМИ

Для клецок: 1/2 стакана риса, 1/2 стакана молока, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 яйцо, соль.

79

Перебранный и вымытый рис сварить в молоке, прибавив немного сливочного масла. Посолить. Сварить гуще, чем обычную рисовую кашу на молоке. Снять с

огня и вбить яйцо. Когда остынет, сделать рукой маленькие шарики, обвалять в муке и варить в слегка посоленном кипятке. Когда клецки готовы, вынуть их шумовкой, выложить в супную миску и залить процеженным бульоном.

80

БУЛЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

Для клецок: 250 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец.

Отварить картофель, очистить от кожуры, пропустить через мясорубку или протереть на терке. Растереть масло, прибавить яйцо, муку, посолить, прибавить немного перца и смешать с картофелем. Приготовить клецки, обвалять в муке и опустить в кипяток. Варить 10 минут. Готовые клецки сцедить, переложить в супную миску и залить бульоном.

81

БУЛЬОН С ОВОЩАМИ

1 средней величины морковь, 1 корешок петрушки, 2 стебля лука-порея, 3 средней величины картофелины, 2 л мясного бульона.

Морковь, петрушку и лук-порея нарезать мелкой соломкой, а картофель немного крупнее. Варить в процеженном бульоне. Солить по вкусу.

БУЛЬОН С ОВОЩАМИ

(Второй способ приготовления)

Средней величины морковь, 1 корешок петрушки, 1 стебель лука-порея, 1/2 сельдерея, 3 картофелины, 1/2 ст. ложки топленого масла, 2 л мясного бульона.

Морковь, петрушку, лук-порея, сельдерей и картофель нарезать мелкой соломкой. Слегка обжарить все овощи, кроме картофеля, в кипящем масле, не дав им подрумяниться. Залить водой и оставить кипеть. Когда овощи почти готовы, прибавить картофель. Посолить. Когда овощи и картофель готовы, залить их бульоном и дать еще раз закипеть.

СУП ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

3 л воды, 1 морковь, 1 кольраби, 2 стебля лука-порея, 3 средней величины картофелины, небольшой корень сельдерея, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Морковь, кольраби и лук-порей нарезать мелкой соломкой и поставить тушить с ложкой сливочного или растительного масла. Картофель и сельдерей почистить, отварить и протереть сквозь сито. В получившийся отвар положить протушенные овощи и поставить варить на умеренном огне. Посолить и, когда готово, перелить в супницу, заправить желтком и сметаной.

ОВОЩНОЙ СУП НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

3 л воды, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 3 картофелины, горсть зеленого горошка, немного зеленой фасоли, 1 кабачок, 1 небольшая головка цветной капусты, 3 помидора, 1/2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль.

Коренья и картофель нарезать ломтиками и варить в подсоленной воде, вместе с горошком, зеленой фасолью, нарезанным на кусочки кабачком и несколькими соцветиями цветной капусты. Приготовить мучную заправку на растительном масле и осторожно смешать ее с супом. Прибавить очищенные от кожицы и нарезанные кусочками помидоры. Посолить и дать прокипеть.

ОВОЩНОЙ СУП ПО-ФРАНЦУЗСКИ

1 морковь, 1 корешок петрушки, 1/4 корня сельдерея, 1 стебель лука-порея, 1/4 маленького кочана капусты, горсть горошка, небольшой кочешок зеленого салата, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки сахара, соль, 2 л мясного бульона.

Все овощи нарезать мелкой соломкой, посолить, положить сахарной пудры и хорошо промешать рукой. Поставить тушить на слабом огне, прибавив 1/2 ст. ложки сливочного масла. Мешать ложкой, чтобы не подгорело, но осторожно, чтобы не попортить овощей.

Отдельно отварить нашинкованную капусту, откинуть на сито и дать стечь. Когда овощи почти готовы,

залить мясным бульоном. Положить капусту, немного горошка и несколько листиков зеленого салата. Когда все овощи сварятся, прибавить остальной бульон, дать закипеть и подавать к столу.

85

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ

3 л воды, 1/2 ст. ложки топленого масла, 500 г моркови, 1 луковица, 4 большие картофелины, 1/2 чайной ложки сахара, соль, 1 чайная ложка сливочного масла.

Морковный суп, так же как и прочие овощные супы, можно, за неимением мясного бульона, готовить либо на отваре других овощей — белой или зеленой фасоли, цветной капусты, спаржи, гороха и т. д., либо просто на воде. Нарезать морковь и лук тонкими ломтиками и поставить тушить с топленным маслом. Когда морковь размякнет, посолить, положить сахарной пудры, несколько листиков зеленой петрушки и нарезанного ломтиками картофеля. Залить водой, накрыть крышкой и варить три четверти часа или даже час на слабом огне. Протереть овощи сквозь сито, в меру разбавить овощным отваром и дать прокипеть. Перед подачей положить в суп кусочек сливочного масла. Подается с греночками из белого хлеба, нарезанного маленькими кубиками и поджаренного в масле.

86

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

3 л воды, 500 г картофеля, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 стебель лука-порея, 1/2 корня сельдерея, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Отварить корни в подсоленной воде; готовые корни отцедить. Нарезанный ломтиками картофель варить в этом отваре. Мелко нарезанный лук слегка поджарить на сливочном или растительном масле, прибавить 1 ст. ложку муки, затем развести в небольшом количестве овощного отвара или воды, дать два-три раза прокипеть и, размешивая, чтобы не было комочков, влить в суп. Дать еще покипеть. Перед подачей посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

3 л воды, 750 г картофеля, 1 луковица, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, соль.

Очищенный, нарезанный ломтиками картофель и луковицу варить полчаса в закрытой кастрюле в подсоленной воде. Не дав остыть, протереть сквозь сито. Разбавить отваром и дать прокипеть еще несколько раз. Взбить желток с полной ложкой сметаны. Медленно смешать с супом. Прибавить кусочек сливочного масла и мелко нарезанной зелени петрушки. Подавать с поджаренными на масле гренокками.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

3 л воды, 400 г картофеля, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1/2 корня сельдерея, 3 стебля лука-порея, 1 чайная ложка сливочного масла.

Сварить корни в подсоленной воде. Когда готовы, процедить. Картофель нарезать кубиками в получившийся отвар и поставить варить вместе с нарезанными тонкими ломтиками лука-порея. Когда картофель и лук-порей разварятся, суп можно считать готовым. Перед подачей заправить маслом. Подавать с гренокками, поджаренными на сливочном масле.

Можно также сначала стушить лук-порей в масле, а потом варить.

ГРИБНОЙ СУП

3 л воды, коренья, 500 г грибов, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль, перец, 1 желток.

Свежие, молодые грибы очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Чтобы очищенные грибы не почернели, их нужно класть в миску с водой, слегка разбавленной уксусом. Дать стечь и тушить с 1/2 ложки сливочного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки. Посолить, прибавить перца. Поджарить 1/2 ст. ложки муки с 1/2 ложки сливочного масла и развести овощным отваром. Положить грибы и дать еще повариться. Перед подачей заправить суп желтком.

ГРИБНОЙ СУП

(Второй способ приготовления)

3 л воды, коренья, 500 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, 1 ст. ложка манной крупы, 2 ст. ложки сметаны.

Приготовить грибы, как указано выше, посолить, прибавить перца и тушить с маслом. Отдельно сварить коренья, процедить и поставить на огонь. Когда закипит, медленно засыпать 1 ст. ложку манной крупы. Положить грибы и перед подачей заправить суп сметаной.

90

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

4 л воды, коренья, 300 г белой фасоли, 1 луковица, чайная ложка сливочного или растительного масла.

Перебрать и вымыть фасоль, положить в кастрюлю и поставить варить. Когда закипит, слить воду и залить кипятком. Прибавить разрезанную вдоль на четыре части морковь, большую луковицу, корень и зелень петрушки. Варить на слабом огне. Фасоль готова, когда она легко давится пальцами.

Вынуть коренья, а фасоль и лук протереть, пока они еще не остыли, сквозь сито, развести отваром. Дать покипеть, все время мешая, чтобы не пригорело. Перед подачей прибавить чайную ложку сливочного или 1 ст. ложку растительного масла. Подавать с греночками, поджаренными на масле.

91

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА

3 л воды, 500 г зеленого горошка, 1 корешок зеленого салата, немного шпината, 1 чайная ложка сливочного масла.

Поставить варить горошек с мелко нарезанными листками шпината и зеленого салата. Варить в закрытой кастрюле на слабом огне три четверти часа.

Когда горошек готов, протереть сквозь сито, развести отваром и дать покипеть, помешивая ложкой,

чтобы не пригорело. Перед подачей заправить сливочным маслом и положить ложку или две сваренного отдельно зеленого горошка.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА

92

4 л воды, 400 г гороха, 1 морковь, 1 небольшая луковица, ломтик свиного сала, 1/2 ст. ложки сливочного или 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Горох перебрать, промыть и с вечера замочить в холодной воде. На следующий день воду переменить и залить холодной водой, чтобы согревание было постепенным, варить на слабом огне. Слегка поджарить на сливочном или растительном масле морковь, петрушку, лук и нарезанное ломтиками вареное сало. Все это положить в кастрюлю, когда горох закипит. Посолить и варить два часа. Затем протереть сквозь сито, разбавить отваром, а если получится слишком густо, то и водой. Прибавить сахара и дать покипеть, все время размешивая ложкой, чтобы не пригорело. Когда суп готов, заправить сливочным маслом или сметаной и прибавить, если найдется, немного консервированного зеленого горошка. Подавать с греночками, поджаренными в масле.

СУП ИЗ ЩАВЕЛИ

93

3 л воды, 500 г щавеля, 2 картофелины, 1 ст. ложка масла, соль, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.

Щавель должен быть очень молодым и поэтому, чтобы суп вышел вкусным, его рекомендуется готовить только ранней весной. Выбрать и хорошо промыть щавель и тушить его с маслом, пока не размякнет. Протереть сквозь сито и положить в овощной отвар. Прибавить нарезанного ломтиками картофеля, посолить. Варить 1/2 часа. Когда суп почти готов, прибавить несколько листиков специально отложенного промытого щавеля и дать еще раз вскипеть. Перед подачей заправить желтком и двумя ложками сметаны.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

4 л воды, 300 г чечевицы, 1 луковица, 2—3 дольки чеснока, веточка чабреца, 1 ст. ложка топленого или растительного масла или топленого сала, 1 ст. ложка муки.

Чечевицу перебрать, промыть и замочить в холодной воде с вечера. Переменить воду, прибавить мелко нарезанный лук, положить чеснок и чабер, варить в холодной воде на слабом огне. Солить, когда чечевица почти готова, иначе она будет твердой. На топленом или растительном масле или же на топленом сале поджарить 1 ст. ложку муки для заправки. Смешать с супом, дать покипеть, прибавить по вкусу соли.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

Те же продукты, что в № 94.

Сварить чечевицу и, когда будет готова, протереть сквозь сито. Вместо мучной заправки, положить 2—3 картофелины.

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ

1,5 кг помидоров, 3 ст. ложки риса, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, 2 л мясного бульона или воды, соль, 1 чайная ложка сахара.

Вымытые и нарезанные кусочками помидоры посолить, положить в кастрюлю, накрыть и тушить в собственном соку. Готовые помидоры протереть сквозь сито и разбавить бульоном или овощным отваром. Посолить, прибавить сахар и рис и поставить варить. Перед подачей заправить суп желтком и двумя ст. ложками сметаны. Этот суп очень вкусен также холодным, но в этом случае с бульона, которым он разбавляется, нужно тщательно снять жир.

Рис можно заменить перловой крупой, которую рекомендуется замочить накануне, чтобы она быстрее варилась.

СУП ИЗ ПОМИДОРОВ С ЧЕСНОКОМ

1 кг помидоров, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 200 г риса, 1 чайная ложка сахара, 3 дольки чеснока, соль, 2 л мясного бульона.

Поджарить мелко нарезанный лук со сливочным или растительным маслом так, чтобы слегка подрумянился. Отобрать помидоры поспелей, нарезать и вместе с луком поставить варить на медленном огне в закрытой кастрюле. Когда помидоры размякнут, положить морковь, петрушку, перебранный и помытый рис, добавить бульон или овощной отвар, посолить, прибавить сахар и чеснок.

Варить в закрытой кастрюле три четверти часа, пока рис не станет как крем. Протереть все сквозь сито и дать еще несколько раз прокипеть, все время размешивая ложкой, чтобы не пригорело.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

3 л воды, 1 крупный кочан цветной капусты, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Сварить кочан цветной капусты в подсоленной воде. Отделить несколько соцветий и сохранить отдельно, в отваре для заправки. Растопить масло, не жаря, с мукой и развести 2—3 стаканами воды. Протереть цветную капусту сквозь сито, смешать с этим соусом, разбавить отваром и поставить варить на медленный огонь, снимая образующуюся от масла пенку. Готовую капусту заправить взбитым с двумя ст. ложками сметаны желтком и отложенными дольками цветной капусты.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КОЛЬРАБИ

3 л воды, 3 крупных кольраби, 300 г картофеля, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Почистить кольраби и картофель, нарезать кусочками и поставить варить на сильный огонь в слегка

подсоленной воде. Поджарить ст. ложку муки с 1/2 ложки сливочного масла, развести отваром и влить, медленно помешивая, в суп. Когда кольраби и картофель сварятся, протереть их сквозь сито и дать еще покипеть. Заправить в супнице ложкой сметаны и желтком.

*

СУП ИЗ КОЛЬРАБИ

(Второй способ приготовления)

Почистить несколько штук кольраби и несколько картофелин. Кольраби нарезать тонкими ломтиками, а картофель — маленькими кубиками. Сварить, как указано выше, только не протирая сквозь сито. Заправить желтком и сметаной.

100

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ

4 л воды, 500 г кабачков, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Очистить кабачки от кожицы и семян, нарезать кусочками и тушить со сливочным маслом и мелко нарезанным луком. Варить полчаса на слабом огне. Приготовить заправку из муки со сливочным маслом, развести водой и смешать с протертыми сквозь сито кабачками. Прибавить отвар, посолить и поставить варить на слабый огонь, снимая время от времени образующуюся от масла пенку. Перед подачей положить две ложки сметаны.

101

СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

4 л воды, 1 ст. ложка топленого масла, 2 луковицы, 250 г помидоров, 300 г картофеля, 2 дольки чеснока, немного тонкой зеленой фасоли, чайная ложка сливочного масла.

Поджарить лук в масле, не дав подрумяниться. Залить водой или овощным отваром, например от цветной капусты, фасоли и т. д. Положить спелых помидоров, чищенного, нарезанного кусочками картофеля и

чеснока, посолить и поставить варить в закрытой кастрюле. Протереть сквозь сито и дать еще покипеть. Перед подачей прибавить отваренной, мелко нарезанной зеленой фасоли и немного сливочного масла.

СУП ИЗ КАПУСТЫ

3 л воды, средней величины кочан капусты, 1/2 стакана риса или перловой крупы, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Мелко нашинковать капусту, ошпарить, дать стечь и поставить варить в горячей воде. Прибавить полстакана перловой крупы или перебранного и промытого риса (перловую крупу замочить накануне). Посолить по вкусу. Готовый суп заправить в миске взбитым со сметаной желтком.

ЛУКОВЫЙ СУП

3 л воды, 250 г лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, 6 ломтиков поджаренного в сливочном масле белого хлеба, 1 ст. ложка пармезана.

Нарезать лук очень тонкими ломтиками и поджарить, не дав подрумяниться, со ст. ложкой сливочного масла. Когда лук размякнет, отставить кастрюлю и прибавить муки. Мешать, пока лук и мука не пожелтеют, затем, не переставая мешать, развести водой или, еще лучше, мясным бульоном. Посолить и поставить варить на четверть часа на слабом огне. Поджарить белый хлеб на сливочном масле, посыпать тертым пармезаном и положить по ломтику в каждую тарелку.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

3 л воды, 500 г шпината, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Отобрать шпинат, тщательно промыть и поставить варить в кипящую воду. Отдельно слегка поджарить, не дав подрумяниться, ст. ложку муки со сливочным маслом или топленным салом и развести отваром от шпината. Влить эту заправку в шпинат, протереть все вместе

102

103

104

через сито, посолить по вкусу и дать еще покипеть. Готовый суп заправить в миске взбитым со сметаной желтком.

105

СУП ИЗ САЛАТА

3 л воды, 6 кочешков салата, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка топленого сала, 50 г копченого сала, 2 яйца, соль.

Поставить кипятить воду. Мелко изрубить луковицу и несколько долек чеснока. Нарезать салат. Положить все в кипящую посоленную воду. Отдельно поджарить в топленом сале нарезанное кубиками копченое сало и несколько долек нарубленного чеснока. Дать подрумяниться и положить в суп. На сковороде, в которой жарилось сало, приготовить обыкновенный омлет из двух яиц, нарезать кубиками и положить перед подачей в суп. Можно также добавить уксус.

106

СУП С ТМИНОМ

3 л воды, коренья, 1 ст. ложка тмина, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль, 6 ломтиков белого хлеба.

Сварить 1 ст. ложку тмина и коренья. Слегка поджарить ст. ложку муки с ложкой сливочного масла и развести процеженным отваром. Дать покипеть. Посолить по вкусу. Подавать с поджаренными в масле гречочками. Этот суп будет вкуснее, если его варить на бульоне.

ЧОРБЫ¹ (Кислые супы)

107

ЧОРБА¹ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

2 л воды, 1 л борща², 1 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1/2 корня сельдерея, немного стручковой фасоли, 1/4 кочана капусты, 2 картофелины, 2 помидора, зелень (укроп, петрушка, любисток), соль.

Говядину нарезать небольшими кусками и поставить варить. Когда закипит, снять 2—3 раза пену. Посолить

прибавить мелко нарубленные корни и нарезанную кусочками стручковую фасоль. Когда они почти готовы, положить капусту, картофель и помидоры или ложку томата-пюре. Дать еще покипеть, следя, чтобы овощи не разварились. Отдельно вскипятить 1 л борща и пропустить в кастрюлю, в которой варится чорба. Положить несколько листиков эстрагона или любистока, зелень петрушки и укроп. Посолить. Попробовать и, если окажется, что чорба недостаточно кисла, прибавить разведенной в воде лимонной кислоты. Дать еще покипеть.

ЧОРБА¹ СО СМЕТАНОЙ ПО-РУССКИ

Немного свеклы, 1 желток, 3 ст. ложки сметаны. Остальные продукты — те же, что для № 107.

108

Говядину варить так же, как и для чорбы по-деревенски. Прибавить мелко нарубленные корни, нарезанную мелкой соломкой свеклу, затем отдельно вскипяченный борщ⁹, зелень и соль. Взбить в миске желток с двумя ложками сметаны, залить чорбой и подавать к столу.

ЧОРБА¹ С ТЕЛЯТИНОЙ

2 л воды, 1 л борща⁹ 1. Остальные продукты — те же, что и для чорбы по-деревенски.

109

Варить нарезанную кусками телятину, снимая несколько раз пену. Положить морковь, корень петрушки, немного капусты и мелко нарезанный лук. Прибавить зелень и отдельно вскипяченный борщ. Заправить взбитым со сметаной желтком.

ЧОРБА¹ С БАРАШКОМ

2 л воды, 1 л борща⁹, 1 кг барашка, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 луковица, зелень, зеленый лук, соль, 3 ст. ложки риса, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.

110

В посоленной воде варить голову барашка и нарезанное кусками мясо. Когда закипит, снять пену и положить мелко нарезанные морковь, петрушку и лук. Когда овощи сварятся, прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борщ, мелко нарубленный зеленый

лук, зелень петрушки и 2—3 ст. ложки риса, предварительно перебранного и промытого.

Когда рис сварится, попробовать достаточно ли кисла чорба и заправить в супной миске желтком, взбитым с двумя ст. ложками сметаны. Вместо риса, в чорбу можно положить клецки, приготовленные следующим образом: 1 яйцо тщательно растереть с 1 ст. ложкой сливочного масла или топленого сала, пока масса не станет, как крем, посолить, прибавить муки и, когда тесто будет похоже на густую сметану, опускать по чайной ложечке в кипящую чорбу. Варить четверть часа.

111

ЧОРБА¹ С БАРАНИНОЙ

2 л воды, 1 л борща², 750 г баранины, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1/2 маленького кочана капусты, 500 г помидоров, 1 сладкий перец, соль.

Нарезать мясо небольшими кусками и поставить варить с морковью и корешком петрушки. Снять пену, посолить. Когда мясо будет почти готово, прибавить нашинкованную капусту, помидоры и мелко нарезанный зеленый сладкий перец. К этой чорбе подаются стручки красного перца.

112

ЧОРБА¹ С КУРИЦЕЙ ИЛИ УТКОЙ

2 л воды, 1 л борща², курица или утка весом около 1 кг, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 луковица, зелень, соль, 3 ст. ложки риса, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.

Приготавливается так же, как и чорба с барашком (см. № 110).

113

ЧОРБА¹ С ЦЫПЛЕНКОМ

1,5 л воды, 1 л борща², средней величины цыпленок, коренья, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, зелень, зеленый лук, 2 помидора, соль, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.

В кипящую воду положить морковь, корешок петрушки и мелко нарезанный лук. Когда закипит, положить разделанного цыпленка вместе с лапками, головкой,

пупком и печенкой. Посолить. Снять пену и положить перебранный вымытый рис. Прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борш, мелко нарубленные зеленый лук, укроп и зелень петрушки, а также нарезанные кусочками помидоры, которые предварительно очистить от семян. Перед подачей чорбу заправить в супнице желтком и двумя ст. ложками сметаны.

ЧОРБА¹ ИЗ ГУСИНЫХ ИЛИ ИНДЮШЕЧЬИХ ПОТРОХОВ

1,5 л воды, 1,5 л капустного рассола, гусиные или индюшечьи потроха, коренья, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, зелень.

114

Для приготовления чорбы из потрохов борш⁹ заменяется капустным рассолом. Поставить варить нарезанные кусочками гусиные или индюшечьи крылышки, шейку и пупок, а также лапки. Прибавить морковь, корешок петрушки, 1/4 корня сельдерея, мелко нарезанную луковицу и предварительно перебранный и промытый рис. Когда потроха и овощи готовы, влить отдельно вскипяченный капустный рассол. Посолить по вкусу и прибавить мелко нарезанный укроп и зелень петрушки.

ЧОРБА¹ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО РУБЦА (СКИМБЯ¹⁰)

4 л воды, 1 кг телячьего рубца, 1 телячья ножка, коренья, 1 луковица, 2 лавровых листика, 10 горошин перца, 2 ст. ложки уксуса, 2 желтка, соль.

115

1 кг телячьего рубца и 1 телячью ножку промыть в нескольких водах и тереть солью, пока не побелеют. Варить на среднем огне в посоленной воде с 1 морковью, 1 петрушкой, 1 целой луковицей, лавровым листом и перцем. Когда рубец готов, вынуть, остудить и нарезать крупной соломкой. С ножки снять мясо и тоже нарезать кусочками. Положить в кастрюлю, залить процеженным отваром и дать еще покипеть. Взбить два желтка с двумя ложками винного уксуса или соком 1/2 лимона и осторожно смешать с чорбой, не ставя на огонь, подавать на стол.

ЧОРБА¹ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

2 л воды, 1 л борша⁹, коренья, 1 луковица, зелень, 3 помидора, соль, 1 желток, 2 ст. ложки сметаны.

На фрикадельки: 500 г мяса, ломтик белой булки, 2 ст. ложки риса, 1 луковица, соль, перец

Оставшуюся от мяса кость поставить варить с мелко нарезанными морковью, петрушкой и луковицей. Дать хорошо провариться. Влить отдельно вскипяченный и процеженный борш, посолить и прибавить мелко нарубленную зелень и разрезанные на кусочки помидоры, которые предварительно нужно очистить от семян. Дать покипеть. Мясо пропустить через мясорубку с ломтиком намоченной и выжатой белой булки, прибавить рис, мелко нарубленный лук, 1 яйцо, соль, перец. Мокрой рукой скатать фрикадельки и положить вариться в чорбу. Перед подачей на стол вынуть кость и взбить желток со сметаной.

ЧОРБА¹ ИЗ ФАРШИРОВАННЫХ КАБАЧКОВ

6 небольших кабачков — остальные продукты, как указано выше (№ 116).

Поставить варить 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 луковицу и небольшой корень сельдерея. Отобрать шесть тоненьких кабачков. Очистить, стерев кожицу на терке, разрезать пополам и вынуть сердцевину с семенами. Фарш готовится из 500 г мяса. Оставшуюся кость варить вместе с кореньями. Мясо пропустить через мясорубку вместе с ломтиками намоченной и выжатой белой булки, смешать с перебранным вымытым и слегка отваренным рисом, 1 яйцом, мелко нарубленной луковицей и зеленью. Посолить. Этим фаршем наполнить кабачки и варить в овощном отваре. Если останется фарш, скатать из него фрикадельки и тоже положить вариться в овощной отвар. Отдельно вскипятить борш⁹ и процедить в кастрюлю с кабачками. Посолить, прибавить мелко нарубленный зеленый лук и зелень. Дать покипеть на среднем огне. В супной миске взбить желток со сметаной и, тихонько мешая, залить чорбой.

ЧОРБА¹ ИЗ КАБАЧКОВ

2 л воды, 1 л борща⁹, коренья, 1 луковица, 3 больших кабачка, 2 помидора, зелень, соль, 1 желток и 2 ст. ложки сметаны или 1 ст. ложка растительного масла и 1 ст. ложка муки.

Поставить варить мелко нарезанную луковицу, целую морковь и целую петрушку. Когда овощи сварятся, влить отдельно вскипяченный борщ и положить очищенные от кожицы и нарезанные небольшими ломтиками кабачки. Прибавить помидоры, немного укропа и немного зелени петрушки. Посолить по вкусу и следить, чтобы кабачки не разварились. Такую чорбу можно заправлять поджаренной с растительным маслом мукой или же взбитым со сметаной желтком.

ЧОРБА¹ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

2 л воды, 1 л борща⁹, коренья, 1 луковица, 500 г стручковой фасоли, зелень, 1 стручок зеленого сладкого перца, 3 средней величины помидора, соль.

В кипящую воду положить 1 морковь, 1 корешок петрушки и мелко нарезанную луковицу. Прибавить нарезанную кусочками фасоль, мелко нарезанный зеленый лук, сладкий перец, зелень и нарезанные кусочками и очищенные от семян помидоры. Когда чорба будет почти готова, прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борщ и посолить по вкусу. Перед подачей на стол можно заправить яйцом и сметаной.

ЧОРБА¹ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

250 г стручковой фасоли, 250 г картофеля. Остальные продукты, как указано выше (№ 119).

Поставить варить морковь, петрушку и одну луковицу. Положить нарезанную кусочками стручковую фасоль и, когда она будет почти готова, — нарезанный кубиками картофель. Посолить и оставить кипеть, пока картофель не начнет развариваться. Прибавить мелко

нарубленный укроп, зелень петрушки и вскипяченный, отдельно процеженный борш⁹. Дать закипеть. Перед подачей на стол вынуть морковь и петрушку. Можно заправить яйцом и сметаной.

121

ЧОРБА¹ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СВЕКЛЫ

1 свекла весом около 500 г, 250 г картофеля. Остальные продукты, как указано выше, в №119.

Почистить свеклу, нарезать тонкой соломкой и варить с одной целой морковью и мелко нарезанной луковицей. Когда свекла будет почти готова, посолить и положить нарезанный тонкими ломтиками картофель и зелень. Когда овощи размякнут, влить отдельно вскипяченный и процеженный борш⁹. Дать покипеть. Чтобы чорба получилась красивого красного цвета, поступить следующим образом: готовую чорбу снять с огня и дать немного остыть. Затем протереть на терке сырую свеклу и опустить в дуршлаг в чорбу, так чтобы тертую свеклу хорошенько покрыло жидкостью. Оставить так на 15 минут, пока тертая свекла не побелеет, а чорба не подкрасится. Вынуть дуршлаг и подавать чорбу, заправив яйцом и сметаной.

122

ЧОРБА¹ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля — остальные продукты, как указано в № 119.

Поставить варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Когда закипит, положить очищенный и нарезанный небольшими ломтиками картофель. Посолить, положить много мелко нарубленной зелени — петрушки, укропа, зеленого лука и любистока. Прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борш⁹. Чорба вкуснее, если ее заправить сметаной.

123

ЧОРБА¹ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

3 л воды, 1 л борша⁹, 300 г белой фасоли, коренья, 1 луковица, 200 г помидоров, зелень, соль.

Поставить варить фасоль. Дав несколько раз прокипеть, слить воду и снова залить кипятком. Положить

морковь, петрушку и мелко нарезанную луковицу. Когда овощи почти готовы, посолить, прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борщ, помидоры, укроп петрушку, зеленый лук, любисток. Дать еще покипеть.

124

ЧОРБА¹ ИЗ ЗЕЛЕНИ

2 л воды, 1 л борща⁹, глубокая тарелка зелени, 3 ст. ложки риса, 1 кусочек сахара, соль, желток, 2 ст. ложки сметаны.

Поставить варить мелко нарезанную зелень: листья лебеды, свеклы, зеленый лук, укроп, петрушку, любисток по вкусу. Прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борщ, сахар и перебранный промытый рис: посолить. Когда сварится, подавать на стол. Можно заправить взбитым со сметаной желтком.

125

ЧОРБА¹ ИЗ КРАПИВЫ

То же, что и выше (№ 124), кроме сахара и желтка. Заменить зелень крапивой и прибавить 1 луковицу.

Отобрать молодую крапиву, промыть, ошпарить и поставить варить. Положить мелко нарезанный лук, рис или кукурузную крупу. Когда все это сварится, прибавить вскипяченный и процеженный борщ⁹. Посолить по вкусу, дать еще раз закипеть и подавать. Можно заправить сметаной.

126

СЫРБУШКА

1 л воды, 2 л молочной сыворотки, 1 средней величины морковь, 1 луковица, 800 г картофеля, 1 ст. ложка кукурузной муки, соль.

Поставить варить целую морковь и мелко нарезанную луковицу. Когда вода начнет кипеть, прибавить нарезанный небольшими ломтиками очищенный картофель. Когда картофель будет готов, влить 2 л молочной сыворотки (коровьей), посолить по вкусу, дать еще раз закипеть и медленно, как сыпят манную крупу, всыпать кукурузную муку. Через несколько минут сырбушка готова.

127

ЧОРБА¹ ИЗ ЩАВЕЛЯ

2 л воды, 1 л борща², 500 г щавеля, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки риса или 2 крупных картофелины, соль.

Перебрать щавель и поставить варить. Остальное — как указано в № 125 «Чорба из крапивы». Поджарить отдельно нашинкованную луковицу со ст. ложкой растительного масла, прибавить муки, подрумянить и развести водой. Заправить чорбу и дать еще раз закипеть. Вместо риса, можно положить мелко нарезанный картофель.

128

ЧОРБА¹ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

2 л воды, 1 л борща², глубокая тарелка кукурузной крупы, зелень, соль.

Промыть кукурузную крупу и поставить варить. Прибавить всякой, мелко нарезанной зелени и, когда все сварится, влить вскипяченный отдельно борш и посолить по вкусу.

129

ЧОРБА¹ ИЗ ГРИБОВ

2 л воды, 1 л борща², 500 г грибов, коренья, 1 луковица, соль.

Эту чорбу можно приготовить как из свежих, так и из сушеных грибов. Сварить коренья с укропом и луком. Перебрать грибы, чтобы не попались червивые, разрезать на половинки или еще мельче и положить в кастрюлю, в которой варились коренья. Когда сварятся, прибавить отдельно вскипяченный борш, посолить по вкусу и дать еще покипеть. Можно заправить мукой. Муку для заправки развести водой, смешать с мелко нарезанным луком и поджарить с ложкой растительного масла.

130

ЧОРБА¹ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

То же, что и для № 129.

Приготавливается так же, как и предыдущая чорба; прибавить во время варки горсть риса или перловой

крупы. Перловую крупу, чтобы скорее сварилась, замочить с вечера. Так же поступают и с сушеными грибами.

ЧОРБА¹ ИЗ КАРПА

2 л воды, 1 л борща⁹, 6 кусков карпа (около 600 г), коренья, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, зелень, соль.

131

Поставить варить мелко нарезанные морковь, петрушку, лук. Прибавить перебранный и промытый рис.

Разделать рыбу, удалить из головы «горькую косточку», выпотрошить и промыть в одной воде, отнюдь не вымачивая, чтобы не потеряла вкуса. Нарезать кусками и, когда овощи будут почти готовы, положить рыбу в кастрюлю (обычно лучшие куски жарятся или готовятся иначе, а в чорбу кладут головизну и хвост). Варить на умеренном огне. Снять пену и по вкусу посолить. Когда чорба будет почти готова, влить отдельно вскипяченный и процеженный борш и прибавить горсть мелко нарубленной зелени. Дать еще покипеть. Можно подавать и в холодном виде. Таким же образом изготавливается чорба из мелкой рыбы.

ЧОРБА¹ ИЗ РЫБЫ С КАПУСТОЙ

3 л капустного рассола, коренья, 1 луковица, 600 г рыбы, зелень.

132

Если капустный рассол слишком кисел — разбавить его водой. Варить вместе с мелко нарубленными кореньями и луком. Когда они будут почти готовы, положить разделанную и нарезанную небольшими кусками рыбу. Варить до готовности, снять пену, посолить по вкусу и прибавить, также по вкусу, мелко нарубленную зелень (укроп, петрушку, эстрагон и т. д.).

ЧОРБА¹ ИЗ МЕЛКОЙ РЫБЫ

То же, что и для № 131.

133

Сварить мелко нарубленные коренья и лук. Выпотрошить мелкую рыбу, выжимая внутренности от хвоста

к голове. Более крупную рыбу очистить также от чешуи. Промыть и положить в кастрюлю с кореньями и луком. Прибавить отдельно вскипяченный и процеженный борш⁹. Посолить. Следить, чтобы рыба не разварилась. Когда чорба будет почти готова, прибавить горсть мелко нарубленной зелени.





ЯЙЦА СО ШПИНАТОМ

6 яиц, 1,5 кг шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 6 ломтиков белого хлеба, соль.

134

Приготовить пюре из шпината, как указано в № 404. Ломтики хлеба обжарить отдельно в масле. Яйца сварить в мешочек, очистить и на каждый гренек положить по яйцу. На яйца выложить горячий шпинат.

СУФЛЕ ИЗ ЯИЦ

6 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 л молока, 2 белка, соль, немного перца, 1 ст. ложка тертого сыра.

135

Сварить яйца в мешочек и положить в огнеупорную, керамическую кастрюлю, смазанную маслом. Сделать мучной соус: слегка прожарить ст. ложку муки с маслом и развести горячим молоком, все время помешивая, чтобы не было комков. Посолить, добавить перец и варить 1/2 часа на слабом огне, пока не загустеет. Время от времени помешивать, чтобы соус не пригорел. Когда соус достаточно загустеет, смешать с двумя взбитыми белками и залить им яйца. Посыпать тертым сыром, поставить в духовой шкаф, в верхнее отделение, чтобы яйца не затвердели и суфле лучше подрумянилось. Печь на среднем огне.

СКОЛЬКО ЧАСОВ НУЖНО ЖЕЛУДКУ, ЧТОБЫ ПЕРЕВАРИТЬ ПИЩУ?



А) рис; Б) яйца, молоко; В) картофель; Г) отварная говядина;
Д) жирная рыба; Е) жареная утка; Ж) сардинки.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ ПО-РУМЫНСКИ Обычно считается по 2 яйца на человека.

136

Поставить, не посолив, кипятить воду в большую кастрюлю с низкими краями, так чтобы яйца могли вариться не касаясь одно другого и чтобы легко можно было их вынуть. Когда вода закипит, по одному разбивать яйца в маленькую тарелку и из нее осторожно бросать в кипящую воду. Накрыть кастрюлю крышкой, отставить на край плиты, чтобы вода не кипела сильно, и продержать 3 минуты, пока не свернется белок, желток должен остаться полужидким. Осторожно вынуть яйца шумовкой и выложить на блюдо. Залить кипящим сливочным маслом. Можно подавать с поджаренным луком. В кастрюлю, где варятся яйца, можно добавить уксус: 1 ст. ложку на 1 л воды. Тогда белок не растекается и равномерно стягивается вокруг желтка. Яйца для «Глазуньи по-румынски» должны быть очень свежими, так же как и для яиц всмятку.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С СЫРОМ

6 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 л молока, 3 ст. ложки тертого сыра, соль.

137

Приготовить глазунью по-румынски, как указано в № 136, прибавив в воду немного уксуса. Выложить яйца шумовкой в смазанную маслом огнеупорную, керамическую посуду. Отдельно приготовить белый соус из прожаренной на масле муки, разведенной большой чашкой молока. Прибавить тертого пармезана или другого сыра. Дать соусу прокипеть 5 минут, непрерывно помешивая, чтобы не пригорел.

Залить яйца соусом, посыпать тертым сыром и поставить на 5 минут в жаркий духовой шкаф. Можно подавать и не запекая.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

6 яиц, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 1 стебель лука-порея, 6 ломтиков хлеба, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

138

Приготовить глазунью по-румынски. Дать стечь воде и затем уложить яйца в огнеупорную, керамическую

посуду на поджаренные в масле гренки. Отдельно приготовить белый соус, как указано в № 137, но вместо тертого сыра прибавить нарезанный тонкой соломкой, тушеный в масле лук-порей. Залить яйца соусом, посыпать тертым сыром и поставить в жаркий духовой шкаф.

139

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ

Нужно считать по 2 яйца и по 1/2 чайной ложки сливочного масла на человека.

Яичницу-глазуню жарить на маленьких огнеупорных, керамических тарелочках или сковородках. На них же и подавать к столу. Сковородки эти — однопорционные, на 2 яйца.

Поставить сковородки на плиту, положив в каждую по кусочку сливочного масла. Когда масло растопится, осторожно выпустить в них яйца. Солить только белок, потому что на желтке от соли остаются некрасивые белые пятна. Держать на слабом огне 4—5 минут, пока белок не примет молочно-белого цвета. Тотчас же подать на стол.

140

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЯ СО СМЕТАНОЙ

6 яиц, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Жарить, как указано в № 139, пользуясь только одной огнеупорной сковородой с низкими краями. Когда яйца будут почти готовы, залить сметаной, посолить и подержать немного в духовом шкафу.

141

ЯИЧНИЦА С СОУСОМ ИЗ ПОМИДОРОВ

6 яиц, 1/2 ст. ложки сливочного масла.

Для соуса: 500 г помидоров, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль. Чайная ложка сахара, 1 листик сельдерея.

Поджарить яичницу, как указано в № 140, но, вместо сметаны, залить соусом из помидоров (см. № 63). Перед подачей подержать в духовом шкафу.

ЯЙЦА В ПОМИДОРАХ

6 яиц, 6 крупных помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 6 ломтиков ветчины, соль.

Выбрать 6 ровных помидоров, достаточно крупных, чтобы в них уместилось по яйцу. Срезать верхушки, вынуть сердцевину, положить в каждый помидор по кусочку сливочного масла, посолить, уложив на хорошо смазанный маслом противень, поставить в жаркий духовой шкаф.

Отдельно сварить выпущенные в воду яйца и дать им хорошенько стечь. Положить в каждый помидор по ломтику поджаренной на сковороде ветчины или немного тушенных в масле грибов, а сверху — по яйцу. Поставить на несколько минут в духовой шкаф и подать к столу.

ЯЙЦА В ГНЕЗДЫШКЕ

6 яиц, 6 ломтиков чайной колбасы, 1/2 ст. ложки топленого сала, соль, несколько листиков салата.

Нарезать чайную колбасу ломтиками и жарить на сковороде в топленом сале. От жара кожица стягивается, и ломтик колбасы принимает форму гнездышка, в которое и выпускается по яйцу. Слегка посолить белки и держать на плите до готовности. Выложить на блюдо, украсив зеленым салатом. Чтобы гнездышки вышли ровными, ломтики колбасы должны быть непременно целыми.

ЯЙЦА В ГНЕЗДЫШКЕ ИЗ ШПИНАТА

6 яиц, 1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Перебрать шпинат и сварить (см. № 403). Отложить 1 ст. ложку шпината и держать в тепле, а остальное выложить в огнеупорную, керамическую посуду с двумя ст. ложками сливочного масла. Посыпать тертым сыром и прибавить немного сметаны. Отдельно взбить белки, посолить и выложить на шпинат. Разровнять взбитые белки ложкой, оставив 6 ямок для желтков. Посередине сделать ямку побольше, положив в нее отложенный

шпинат, а в остальные 6 ямок осторожно выпустить по желтку. Поставить в духовой шкаф, на средний огонь и держать, пока желток не загустеет. Подавать в той же посуде.

145

ВЗБИТАЯ ЯИЧНИЦА ПО-МОЛДАВСКИ (СКРОБ¹²)

6 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки молока, соль.

Растопить масло в сковороде. Отбить яйца в кастрюлю, прибавить молоко, посолить по вкусу, вылить на сковороду с кипящим маслом и мешать ложкой на огне, пока не загустеет.

146

ЯИЧНИЦА С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

6 яиц, 50 г копченого сала или ветчины, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молока, соль.

Поджарить на сковороде на среднем огне кусочки копченого сала или мелко нарезанной ветчины. Отдельно взбить яйца с молоком, посолить (если сало не очень соленое), выпустить на поджаренный гарнир и мешать на огне, пока яйца не загустеют.

147

ЯИЧНИЦА С СЫРОМ

6 яиц, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 нарезанных кубиками ломтика белого хлеба, соль.

Растопить на сковороде масло. Яйца взбить со сметаной, посолить и вылить на сковороду. Мешать и, когда начнут густеть, посыпать тертым сыром. Подавать с поджаренными в сливочном масле гренокками.

148

ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ

6 яиц, 1 большая луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ст. ложки молока, соль.

Поджарить в масле на сковороде нарезанную тонкими ломтиками луковицу, следя, чтобы лук не почер-

нел. Выпустить на поджаренный лук взбитые с молоком и слегка посоленные яйца. Держать, помешивая, на огне до готовности.

149

ЯИЧНИЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ПОМИДОРАМИ

4 крупных помидора, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка сахара, 6 яиц, 1 средней величины баклажан, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Выбрать спелые помидоры средней величины, вынуть сердцевину, дать стечь. Положить в кастрюлю, прибавив сливочного масла, дольку толченого чеснока, соли и сахара. Варить полчаса на слабом огне. Нарезать баклажан тонкими — не толще 1/2 см ломтиками так, чтобы их вышло 10—12. Проварить в подсоленной воде и 20 минут держать под прессом, чтобы хорошенько стекли. Затем обвалить в муке и поджарить в топленом сале, что следует делать перед самой подачей, иначе баклажан размякнет. Приготовить обыкновенную взбитую яичницу из 6 яиц и выложить на глубокое блюдо. Посередине сделать ложкой ямку и вылить томатный соус, обложив яичницу ломтиками поджаренного баклажана.

150

ПОМИДОРЫ, НАЧИНЕННЫЕ ВЗБИТОЙ ЯИЧНИЦЕЙ

6 яиц, 6 крупных помидоров, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Приготовить помидоры, как указано в № 142. Отдельно приготовить взбитую яичницу. Когда помидоры размякнут, наполнить их яичницей и сверху посыпать тертым сыром. Поставить на несколько минут в духовой шкаф и подавать очень горячими.

151

ОМЛЕТ

6 яиц, 2 ст. ложки молока, соль, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала.

Сковорода для омлета должна быть потолще, предпочтительно чугунная, иначе омлет, не пропекшись,

подгорит. Размер сковороды должен соответствовать количеству яиц (на 6 яиц нужно брать сковороду диаметром в 25 см).

Взбить яйца, прибавить молока или 1 ст. ложку сметаны и посолить. Положить в сковороду ст. ложку масла или топленого сала и поставить на сильный огонь. Вылить на горячую сковороду взбитые яйца и, как только яичница начнет густеть, подсунуть под нее, чтобы не подгорела, широкий нож или же все время встряхивать сковороду. При помощи того же ножа сложить омлет втрое, предварительно положив начинку. Тотчас же подать на стол.



Начинки для омлета:

1. Протертый шпинат или шпинат листиками, ошпаренный и тушеный со сливочным маслом.
2. Тушеные с маслом помидоры, из которых предварительно удалена сердцевина.
3. Головки спаржи, отваренные в воде и залитые кипящим сливочным маслом.
4. Сыр, ветчина и т. д.

152

ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ

2 ст. ложки зелени. Остальные продукты — как указано в № 151.

Взбить яйца, прибавить молоко, посолить и всыпать мелко нарубленную зелень (петрушку, укроп и зеленый лук). Жарить, как указано в № 151.

153

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

250 г грибов и 1 ст. ложка сливочного масла — остальные продукты, как указано в № 151.

Вымыть грибы и нарезать тонкими ломтиками. Тушить с маслом, пока не размякнут и не выкипит пущенный ими сок. Выпустить взбитые яйца на горячую

сковороду с маслом. Когда омлет начнет густеть, положить грибы и дожарить вместе.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г картофеля, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец.

154

Сварить картофель в кожуре, очистить и, не дав остынуть, размять вилкой. Смешать с желтками, добавить перец, посолить и прибавить взбитые белки.

Остальное — так же, как и «Омлет» (см. № 151).

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

(Второй способ приготовления)

500 г картофеля, 3 яйца, 1/2 ст. ложки топленого сала, соль, перец, 1 чайная ложка укропа.

*

Протереть на мелкой терке сырой, очищенный картофель. Выпустить на него яйца, посолить, прибавить перец и мелко изрубленный укроп, перемешать и выложить на горячую сковороду с топленным салом. Когда омлет подрумянится — перевернуть и поджарить с другой стороны. Украсить зеленым салатом, подать к столу.

ОМЛЕТ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

300 г картофеля, 2 ст. ложки топленого сала. Остальное — то же, что и для «Омлета» (см. № 151).

155

Очистить картофель, нарезать тонкими ломтиками и поджарить в топленном сале или растительном масле (см. № 376). Когда картофель поджарится, выпустить сверху взбитые с молоком яйца и немного посолить, как и всякий другой омлет.

«ЭКОНОМНЫЙ» ОМЛЕТ

4 яйца, 2 ст. ложки муки, 3/4 стакана молока, 1 чайная ложка дрожжей, 1/2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, соль, перец, зелень.

156

Намочить дрожжи, выпустить на них яйца, прибавить муку, влить 3—4 стакана молока или воды и все

смешать. Посолить, добавить перец, положить мелко нарубленную зелень и, когда хорошенько прогреется поставленная на сильный огонь сковородка со сливочным маслом или топленным салом, перелить смесь и покрыть крышкой.

Когда омлет подрумянится, перевернуть и поджарить с другой стороны.

157

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ

6 яиц, 1 ст. ложка сметаны или сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ломтик хлеба, соль, перец, 1 чайная ложка укропа.

Яйца хорошенько вымыть и сварить вкрутую. Остудить. Разрезать вдоль на две половинки, взяв для этого острый нож, чтобы не попортить скорлупы. Вынуть желтки с белками и, отложив скорлупу, мелко изрубить яйца на дощечке. Прибавить 1 ст. ложку сметаны или снятых с молока сливок и намоченный в молоке мякиш от тонкого ломтика булки. Хорошенько смешать, чтобы не было заметно хлеба, посолить, прибавить перец и мелко изрубленный укроп. Этим фаршем наполнить с верхом половинки скорлупы, обвалять в мелко просеянных толченых сухарях и поджарить в сливочном масле только с той стороны, где фарш. Подавать горячими.

158

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

6 яиц, 2 желтка, 2 ст. ложки сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец.

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль.

Яйца сварить вкрутую. Очистить от скорлупы и разрезать вдоль на две половинки. Вынуть желтки и стереть в миске с сырыми желтками, прибавляя их поочередно. Положить тертого сыра, 1 ст. ложку сметаны, посолить, добавить перец. Растереть, пока не станет как густая сметана. Наполнить этим фаршем белки. Посыпать тертым сыром, выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в жаркий духовой шкаф. Приготовить соус из сметаны с мукой, посолить его, выложить яйца на блюдо и залить кругом горячим соусом.

ЯИЧНЫЕ ТЕФТЕЛИ

5 яиц, 1 луковица, 1 ломтик белого хлеба, 1 картофелина, 1 ст. ложка муки, соль, перец, зелень, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Поджарить в топленом сале мелко нарезанную луковицу. Взбить в миске четыре яйца, как для омлета, посолить и вылить на жареный лук. Когда яичница готова, отставить и дать остынуть.

Пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке и выжатым ломтиком белого хлеба и с одной картофелиной (лучше вареной). Хорошенько смешать, прибавить 1 сырое яйцо, 1 ст. ложку муки и мелко изрубленную зелень. Посолить, поперчить, разделить тефтели, обвалять в сухарях и поджарить в топленом сале. Подавать с зеленым салатом. Эти тефтели по вкусу напоминают куриные котлеты.

ЯЙЦА ВКРУТУЮ, ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

6 яиц, 500 г помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и нарезать ломтиками. Вымыть несколько не слишком спелых помидоров, вынуть сердцевину, нарезать ломтиками и слегка посолить.

В хорошо смазанную маслом огнеупорную, керамическую посуду уложить слой помидоров, посолить. Затем уложить слой яиц и снова слой помидоров, посолить. Залить растопленным маслом, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф на средний огонь.

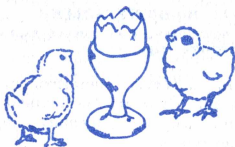
ЯЙЦА, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

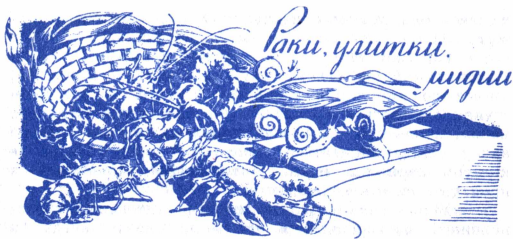
6 яиц, 1 белок, 100 г муки, 1 рюмка теплой воды, 1 чайная ложка дрожжей, соль, 200 г растительного масла.

Замесить тесто следующим образом: просеять в миску муку, сделать в ней ямку, влить 1 чайную ложку растительного масла и разведенные в теплой воде дрожжи. Положить на кончике ножа соли и мешать вилкой, пока в тесте не будет комков и оно станет как сметана

(количество воды зависит от качества муки). Накрывать тарелкой и поставить в теплое место на 2—3 часа, чтобы поднялось. Незадолго перед употреблением положить в это тесто взбитый белок.

Яйца сварить вкрутую, очистить от скорлупы и разрезать вдоль на две половинки. Обваливать в тесте половинки крутых яиц, следя, чтобы оно их полностью покрыло, и жарить на сильном огне в кастрюле с растительным маслом или со смесью растительного масла и топленого сала. Когда яйца поджарятся, выложить на блюдо и подавать с зеленым салатом. Оставшееся в кастрюле растопленное масло или сало можно употребить для приготовления других блюд.





РАКИ НАТУРАЛЬНЫЕ

162

18 раков, несколько долек чеснока, лавровый лист, немного кореньев, приноисти, соль.

Проверить все ли предназначенные для варки раки живы. Поставить кипеть столько воды, сколько нужно, чтобы покрыть раков, — не больше. Посолить из расчета 1 полной ст. ложки соли на 4 л воды. Во всяком случае, на вкус она должна казаться солонее, чем требуется. Положить несколько долек чеснока и по вкусу лавровый листик и зелень петрушки. Можно также прибавить коренья и луковицу. Когда вода, поставленная на сильный огонь, закипит, прибавить в нее несколько зерен перца и опустить раков, предварительно промыв их в нескольких водах и дав стечь. Варить не более пяти минут с момента кипения. Дать остыть в отваре. Аккуратно выложить на блюдо, украсив зеленью петрушки. Можно, у живых еще раков, вытянуть из шеек кишку.

ПЛОВ ИЗ РАКОВ

163

18 средней величины раков, 3 л воды, 1 ст. ложка соли, 3 дольки чеснока, 6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан риса.

Сварить раков в подсоленной воде. Можно положить коренья и лук. Когда раки остынут, очистить, вытянуть

из шеек кишку и вычищенные шейки с клешнями отложить. Оставить также несколько скорлупок, которые потом наполняются рисом и служат гарниром к плову. Удалить желудок и камешки, если будут, а остальное, вместе со скорлупками, мелко истолочь в каменной ступе. Разогреть в кастрюле 3 ст. ложки растительного масла, положить толченые скорлупки и, как только начнут подрумяниваться, влить 4 стакана отвара, в котором варились раки. Дать хорошо прокипеть и процедить сквозь мелкое сито.

Отдельно разогреть 3 ст. ложки растительного масла, положить перебранный и промытый рис и, когда он немного подрумянится, влить 2 стакана отвара, в котором варились раковые скорлупки. Поставить рис на 20—30 минут в духовой шкаф и не мешать. Когда будет готов, вынуть и смешать с клешнями и частью шеек. Добавить перец. Выложить в форму, оставив несколько ложек, чтобы наполнить отложенные скорлупки, опрокинуть из формы на блюдо, обложить остальными шейками и наполненными рисом скорлупками.

164

СКОРДОЛЯ¹³ ИЗ РАКОВ

18 средней величины раков, 50 грецких орехов, 1 ломтик белого хлеба, несколько долек чеснока, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, соль.

Отварить раков. Почистить орехи и растолочь помельче в каменной ступке. Прибавить намоченный в раковом отваре и хорошо отжатый мякиш белого хлеба и по вкусу немного растертого в ступке чеснока. Хорошенько протереть в миске, понемногу прибавляя растительное масло, пока масса не станет как густой крем. Посолить и прибавить уксуса или лимонного сока. Выложить на блюдо и обложить вареными раками или только очищенными шейками и клешнями.

165

ОТВАРНЫЕ МИДИИ

2 кг мидий, 1 стакан белого вина, 1 луковица, зелень петрушки, чабрец, лавровый лист, 2 дольки чеснока, соль, перец.

Так же, как при приготовлении раков, проверить, прежде всего, свежи ли мидии. Как бы их ни подавали, в раковинах или без раковин, нужно тщательно промыть мидии, даже поскрести раковины ножом, чтобы не осталось песка. Держать их долго в воде не следует, мыть по очереди. Раковины должны быть плотно закрыты. Если попадется полуоткрытая — попробовать кончиком ножа: закроется — значит жива, не закроется — значит уснула. Такую мидию следует выбросить. Промытые мидии положить в большую кастрюлю, но не все сразу, чтобы прогревались равномерно. Живые мидии тотчас же открываются при кипячении. Прибавить нарезанный ломтиками лук, пряности, посолить, добавить перец, влить стакан белого вина или воды. Варить в закрытой кастрюле на сильном огне, время от времени встряхивая для равномерного прогревания. Минут через 10—15 все мидии откроются — значит они готовы. Вынуть одну за другой и, удалив мелкую створку, выложить в миску. Полить отваром, следя, чтобы не попал еще остававшийся на раковинах и осевший на дно кастрюли песок. Подавать горячими с лимонным соком.

МИДИИ ПО-РЫБАЦКИ

50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока. Остальное — как указано в № 165.

Сварить мидии, как указано выше. Вынуть из раковин и держать в тепле, но не на огне. Сцедить отвар в другую кастрюлю. Вымыть кастрюлю, в которой варились мидии, влить неполный стакан белого вина, положить мелко нарезанную небольшую луковицу. Поставить на сильный огонь и дать выкипеть вино. Прибавить отвар и дать 2—3 раза прокипеть. Отставить на край плиты, положить небольшими кусочками, чтобы скорее распустилось, сливочное масло, затем понемногу, чтобы не было комков, всыпать толченые сухари, прибавить зеленую петрушку и лимонный сок. Положить мидии в этот соус и поставить на слабый огонь, следя, чтобы не закипели. Подавать горячими.

ИЛОВ ИЗ МИДИЙ

1 стакан риса, 2 ст. ложки сливочного или растительного масла, небольшая луковица, 1 чайная ложка томата-пюре, соль, перец. Остальное — как указано в № 165.

Мидии сварить в небольшом количестве воды и вынуть из раковин. Слегка поджарить в сливочном или растительном масле мелко нарезанную небольшую луковицу и стакан перебранного, промытого и хорошо высушенного риса. Залить 2 стаканами отвара, прибавив, если нужно, мясного бульона или воды. Влить чайную ложку томата-пюре, посолить, посыпать перцем и поставить в духовой шкаф. Когда рис будет почти готов, положить мидии. Выложить на блюдо и подавать в горячем виде.

ЖАРЕННЫЕ МИДИИ

1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, соль, перец, 100 г сливочного или растительного масла. Остальное — как указано в № 165.

Сварить мидии, как указано выше, и вынуть из раковин. Добавить в муку молоко, перец и соль, замесить тесто не гуще сметаны. Брать мидии вилкой и, обмокнув в этом тесте, жарить в сливочном или растительном масле на раскаленной сковороде. Подавать с лимонным соком.

ОТВАРНЫЕ УЛИТКИ

3 дюжины улиток, 1 стакан уксуса, 1 ст. ложка соли, 1 рюмка белого вина, 1 луковица, 1 морковь, 3 дольки чеснока, чабрец, лавровый лист, соль, 10 горошин перца.

Улитки бывают особенно вкусны начиная с октября и до марта, т. е. в зимние месяцы, когда они плотно прикрыты кожицей из загустевших выделений. Но есть их можно и летом. В таком случае следует держать улитки 15 суток в закрытой корзине или в коробке в прохладном месте, чтобы за это время их желудок совершенно очистился от портящих вкус нечистот.

Тщательно промыть в нескольких водах. Если есть кожица, снять ее кончиком острого ножа. Положить

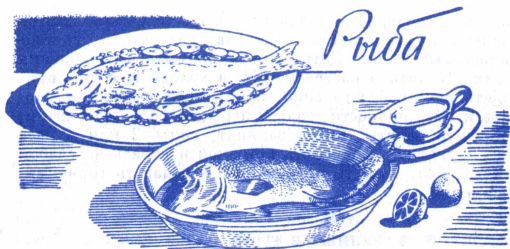
улитки в большую кастрюлю, вылить на них стакан уксуса, прибавить ст. ложку поваренной соли. Слегка размешать и оставить часа на два, чтобы растворились выделения. Дать стечь и промыть в нескольких водах. Налить в кастрюлю 1 1/2 л холодной воды, прибавить рюмку белого вина, нарезанные ломтиками морковь и лук, пряности, соль и перец и, положив улитки, поставить варить. Когда закипят, снять 2 или 3 раза пену шумовкой. Прикрыть крышкой и варить на слабом огне 3 часа. Вынуть из ракушек и подавать горячими, с лимоном.

УЛИТКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 1 чайная ложка растительного масла, 1 ст. ложка мелко изрубленного лука-сеянца, 100 г сливочного или растительного масла. Остальное — как указано в № 169.

Сварить улитки и вынуть из ракушек. За два часа до этого приготовить тесто, как для налистников, взяв муки, молока, чайную ложку растительного масла, желток и немного соли. Перед употреблением прибавить хорошо взбитый белок и мелко изрубленный лук-сеянец. Начинать жарить улитки за четверть часа до подачи: брать для этого по 8—10 штук, обмакивать в тесте, ворочать вилкой, чтобы тесто покрыло их со всех сторон, и бросать в кипящее топленое сало. Прodelать это 2—3 раза, пока не пожарятся все улитки, причем следует торопиться, иначе, пока жарится новая партия, первая может перестоять. Подавать горячими с гарниром из слегка обжаренной в сале зелени петрушки.



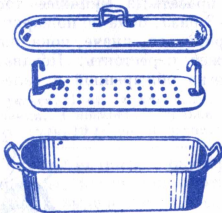


171

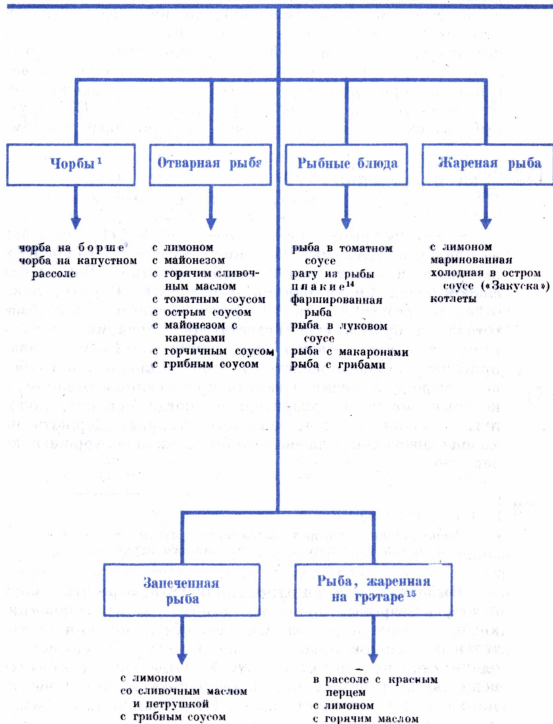
ОТВАРНОЙ КАРП

Карп в 1,5 кг, лук, коренья, рюмка уксуса, 2 л воды, 1 лавровый лист, соль, 5 горошин перца.

Очистить от чешуи и осторожно удалить из головы косточку, дающую при варке горький вкус. Выпотрошить и промыть. В особом котелке для варки рыбы сварить нарезанную ломтиками морковь, луковицу, небольшой корешок петрушки, несколько ломтиков картофеля, лавровый лист, не забыв соли и перца. Рыба будет вкуснее, если прибавить рюмку уксуса или белого вина. Перед тем, как ставить варить, ошпарить ее 4—5 ст. ложками уксуса, что сохранит рыбе голубоватый цвет. Этот же уксус можно потом влить в ту посуду, где она будет вариться. Когда коренья сварятся, отставить котелок, положить рыбу на решетку и опустить в отвар, который в эту минуту не должен кипеть, иначе кожа лопнет и мясо разварится. В кипящий



КАК ГОТОВИТЬ И ЧЕМ ЗАПРАВЛЯТЬ РЫБУ



отвар рыбу нужно класть только если она не очень свежая. Продолжительность варки зависит от величины рыбы. Она готова, когда плавники легко отделяются. Если рыба подается холодной, то не следует, когда остынет, оставлять ее в отваре. Вынимается она из котелка вместе с решеткой. Осторожно, чтобы не развалилась, переложить на овальное блюдо, обложить отваренными кореньями и украсить зеленью петрушки или лимоном. Подавать с майонезом (см. № 47). Отварную рыбу можно подавать и горячей, со сливочным маслом.

172

КАРП ЗАЛИВНОЙ

1 кг карпа, 1 $\frac{1}{2}$ л воды, соль, 3 дольки чеснока.

Очистить рыбу, как указано в № 171, нарезать небольшими кусками, положить вместе с головой в кастрюлю и залить водой, чтобы покрыло. Варить на слабом огне. Снять накипь и посолить. Варить, пока отвар не выкипит и не сделается клейким. Если рыба готова, а бульон еще недостаточно клейкий, вынуть рыбу, а отвар оставить еще покипеть. Если нужно, прибавить немного желатины. Рыбу выложить в глубокое блюдо или миску и залить процеженным отваром, в который можно предварительно, когда остынет, положить несколько долек толченого чеснока. Держать на холоде несколько часов, чтобы заливное хорошенько застыло.

173

КАРП В РАССОЛЕ

Карп в 1 кг, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка толченого сладкого красного перца, соль.

Выбрать карпа покрупнее, очистить, отрезать голову и хвост. Разрезать пополам в длину, удалить плавники, хребет и большие кости. Смазать обе половинки растительным маслом и жарить на гратаре¹⁵ сначала с одной стороны, потом с другой. Отдельно вскипятить воду, посолить и положить в нее чайную ложку намоченного красного сладкого перца. Рыбу выложить на блюдо и залить приготовленным рассолом. Подавать холодной, с горячей мамалыгой. Голову и хвост употребить для чорбы¹ или студня.

КАРП В ВИННОМ СОУСЕ

Карп в 1 кг, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла, 20 головок лука-сеянца, 1/2 ст. ложки муки, 2 рюмки красного вина, зелень петрушки, лавровый лист, 2 дольки чеснока, черный перец, соль.

Очистить рыбу, нарезать небольшими кусками, посолить и отставить, пока готовится соус.

Поджарить в кастрюле вычищенный и опшаренный лук-сеянец с ложкой сливочного или растительного масла. Когда лук начнет подрумяниваться, положить муку. 5 минут держать на огне, все время размешивая ложкой, затем прибавить красного вина, зелени петрушки, лавровый лист и толченый чеснок. Чтобы не слишком сильно пахло чесноком, можно класть его целыми дольками и вынимать до подачи.

Накрыть крышкой и кипятить 15 минут. Положить рыбу, добавить перец и тушить до готовности. Подавать горячим. В таком же соусе можно готовить и другую рыбу, например: линя, щуку, угря.

РАГУ ИЗ КАРПА

Карп в 1 кг, 3 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 коренок петрушки, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки томата-пюре или 4 помидора, горсть зеленого горошка, немного зеленой стручковой фасоли, 5 горошин перца, соль.

Очистить рыбу, нарезать кусками, посолить и отставить, пока готовятся овощи. Лук, нарезанный ломтиками, поджарить на растительном масле. Когда лук подрумянится, прибавить нарезанные ломтиками морковь, петрушку и сельдерей. Когда корни немного размякнут, положить разведенный водой томат-пюре или помидоры, а также горошек, нарезанную кусочками стручковую фасоль и несколько горошин перца. Когда овощи будут почти готовы, прибавить 2 ст. ложки растительного масла и положить в этот соус рыбу. Тушить в духовом шкафу. Рагу должно быть густым. Если соус слишком загустеет, пока рыба не готова, добавить воды. Подавать холодным.

ПЛАКИЕ¹⁴ ИЗ КАРПА

Карп в 1 кг, 3 ст. ложки растительного масла, 3 средней величины луковицы, 1 рюмка красного вина, 1 ст. ложка томата-пюре, 6 ломтиков лимона, 2 лавровых листа, 5 горошин перца, соль.

Приготовить рыбу, как указано в № 178. Поджарить нарезанный ломтиками лук в растительном масле, залить красным вином, прибавить томат-пюре, лимон, лавровый лист и перец. Положить в этот соус жареную рыбу и процеженное масло, в котором она жарилась. Поставить тушиться в духовой шкаф, пока не утушится. Подавать холодным. Плакие можно готовить также из сырой рыбы.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП

Карп в 1 $\frac{1}{2}$ кг, 3 ст. ложки растительного масла, 1 рюмка белого вина, 3 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 лавровых листа, 5 горошин перца, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Почистить карп, посолить снаружи и внутри и дать постоять не менее четверти часа. Положить в овальную посуду, в которой рыба может хорошо уместиться, прибавить нарезанный тонкими ломтиками лук, чеснок, белое вино, растительное масло, лавровый лист, перец, томат-пюре и соль. Хорошенько смазать рыбу растительным маслом, поставить в духовой шкаф и держать полтора часа, время от времени поливая соусом. Если он слишком уварится, пока рыба не готова, прибавить немного воды. Перед подачей вынуть чеснок.

ЖАРЕНый КАРП

Карп в 1 кг, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, соль, зелень петрушки.

Почистить рыбу, нарезать не слишком крупными кусками, посолить. Разогреть сковороду с растительным маслом, обвалять насухо вытертую рыбу в муке и поджарить с обеих сторон. Подавать горячим, хотя жареный карп вкусен и холодным. Выложить на овальное блюдо

и украсить зеленью петрушки. Можно жарить и в сухарях. В этом случае обвалять сначала в муке и затем, обмокнув в яйцо, — в сухарях.

179

ОКУНЬ В РАССОЛЕ

1,5 кг окуней, 2 ст. ложки соли, 1 чайная ложка толченого сладкого красного перца, стакан воды.

Очистить окуней от чешуи довольно трудно. Поэтому следует их сперва поджарить, а потом уже соскоблить чешую. Выпотрошить рыбу, промыть и насухо вытереть. Жарить без масла прямо на раскаленной плите, предварительно насыпав немного больше обычного соли. Осторожно, чтобы рыба не развалилась, поворачивать с одной стороны на другую. Поджарившихся окуней класть на дощечку и осторожно чистить ножом от чешуи и обуглившейся кожицы. Выложить на глубокое блюдо или в миску и залить кипяченой подсоленной водой, в которую положить небольшой стручок острого или чайную ложку толченого сладкого красного перца. Подавать окуней в рассоле холодными с горячей мамалыгой. Желаящие чистить рыбу в сыром виде, могут использовать для этого терку.

180

ЖАРЕНЬЕ БЫЧКИ

1,5 кг бычков, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, соль, зелень петрушки.

Почистить бычки, посолить, дать постоять полчаса. Вытереть чистой тряпочкой, обвалять в муке и жарить на раскаленной сковороде с растительным маслом. Выложить на блюдо, украсив зеленью петрушки. Подавать с лимоном.

181

СУДАК ОТВАРНОЙ, В РАССОЛЕ

Те же продукты, что и в № 171.

Приготавливается точно так же, как карп.

СУДАК С МАЙОНЕЗОМ

Для майонеза — см. № 47.

Рыбу отварить. Дать стечь и осторожно отделить мясо от костей, что легче сделать, пока рыба не остыла. Следить, чтобы филе при этом не распалось. Выложить на продолговатое блюдо и залить майонезом (см. № 47). Украсить, смотря по вкусу и возможностям, зеленым салатом, желе из рыбьего бульона, раковыми шейками, ломтиками корнишона и т. д.

ФИЛЕ ИЗ СУДАКА В СУХАРИХ

Судак в 1 кг, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки толченых сухарей, соль, 100 г растительного масла.

Почистить средней величины судак, отрезать голову и хвост, разрезать вдоль, пополам. Снять кожу, отделить мясо от костей. Посолить и оставить на полчаса. Обвалять в муке, потом, обмокнув в яйце, обвалять в сухарях и жарить на раскаленной сковороде в растительном масле. Подавать с майонезом или лимоном.

ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА ОТВАРНАЯ

Щука в 1 кг, ломтик белого хлеба, 1 ст. ложка молока, 1/2 стакана растительного масла, 2 яйца, зелень петрушки, соль, перец, 1 морковь, 1 луковица, 4 средней величины картофелины, 2 л воды.

Почистить щуку. Осторожно, чтобы не попортить мяса, снять кожу. При известном умении, можно для этого сделать один надрез на брюшке и затем, при помощи не очень острого небольшого ножа, снимать кожу так, чтобы под конец она держалась только у головы. Можно, впрочем, начать с того, что отрезать голову, и тогда кожа снимается, как вывернутая перчатка с руки. Промыть ее, слегка натереть солью и отложить в сторону. Отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке и отжатым мякишем белого хлеба. Растереть в растительном масле, выпустить два яйца, прибавить мелко изрубленной зелени петрушки и перца, слегка посолить. Как следует отжать кожу, наполнить ее фаршем, придав форму щуки, зашить и

поставить варить в котелок, в подсоленной воде, вместе с кореньями, картофелем и рыбными костями. Когда сварится, выложить на блюдо, полить процеженным отваром, обложить отваренными картофелем и морковью. Подавать холодной, с лимоном, или горячей — со сливочным маслом или томатным соусом (см. № 63).

ЩУКА ФАРИШИРОВАННАЯ, В ДУХОВОМ ШКАФУ

2 ст. ложки сливочного масла. Остальное — как указано в № 184.

185

Приготовить рыбу и фарш, как указано в № 184. Нафаршировать рыбу. Положить масло в противень, затем рыбу и поставить в духовой шкаф, поливая время от времени маслом из противня. Подавать горячей, с лимоном.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ЛЕЩИ

1,5 кг лещей, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, перец, 1 ст. ложка мелко изрубленной зелени петрушки.

186

Рыбу очистить, вымыть, посолить и дать постоять полчаса. Растительное масло влить на противень, положить рыбу и поставить в духовой шкаф. Печь на умеренном огне, приблизительно час, время от времени поливая сверху соком из противня. Когда лещи испекутся, выложить их на блюдо, а в противень влить уксус и смешать с оставшимся соком. Посолить, прибавить перец, нарубленную зелень петрушки и залить этим соусом рыбу. Подавать, когда она немного остынет.

ЛИНИ В ВИННОМ СОУСЕ, С ГРИБАМИ

1,5 кг линей, 100 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, немного грибов, 1 луковица, соль, перец, 1 рюмка белого вина, 1 желток.

187

Несколько небольших рыбок очистить от чешуи, отрезать головки, разрезать вдоль и вынуть хребтовую кость. Промыть в нескольких водах, посолить и дать час постоять. Вытереть насухо, обвалять в муке и обжарить в кипящем масле. Отдельно стушить грибы с нарезанным

ломтиками луком. Все время мешать, чтобы не подгорели. Рыбу положить в кастрюлю вместе с грибами, добавить соль, перец и залить разбавленным водой белым вином. Поставить в духовой шкаф и держать до готовности. Перед подачей соус заправить желтком.

188

ЛИНИ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

1,5 кг линий, 100 г растительного масла, 1 ст. ложка муки, 4 небольших луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, соль.

Приготовить рыбу, как указано в № 187. Обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Отдельно, тоже на растительном масле, поджарить нарезанный ломтиками лук и залить разведенным в стакане воды томатом-пюре. Положить рыбу в противень, залить луковым соусом и посолить. Поставить на полчаса в духовой шкаф. Подавать не очень горячей.

189

ОТВАРНАЯ СКУМБРИЯ

Очистить и отварить, как указано в № 171. Подавать горячей, с лимоном.

190

ЖАРЕНАЯ СКУМБРИЯ

1,5 кг скумбрии, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 лимона, зелень петрушки.

Очистить скумбрию, разрезать вдоль, посолить и дать постоять. Хорошо вытереть чистой тряпочкой, смазать растительным маслом и жарить на раскаленной сковороде без масла, так как скумбрия сама пустит жир. Поджарить рыбу с обеих сторон, выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки.

191

ОТВАРНАЯ КАМБАЛА

1,5 кг камбалы, 2 л воды, соль, 6 небольших картофелин, 50 г сливочного масла.

Камбала редко подается целиком. Взять небольшую камбалу, выпотрошить, отрезать большими ножницами

хвост и плавники—и хорошенько промыть в нескольких водах. Чтобы рыба проварилась равномерно, надрезать ее вдоль хребтовой кости с глазной стороны. Положить в рыбный котелок белой, нижней стороной вверх, залить холодной водой, посолить и поставить на сильный огонь. Когда закипит, отставить на край плиты, на умеренный огонь так, чтобы она кипела слабо. Пробовать готовность, прокалывая рыбу спичкой. Если спичка легко входит в самую толстую часть рыбы, значит камбала готова. Очистить от кожи, выложить на блюдо и подавать с отварным картофелем и сливочным маслом.

Точно так же варят камбалу, нарезанную кусками. Очень вкусна печенка камбалы; как и рыбу, ее готовят отварной или жареной.

ЖАРЕНАЯ КАМБАЛА

192

Вычистить, нарезать небольшими кусками и готовить, как указано в № 178.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ В ТОПЛЕННОМ МАСЛЕ

193

1,5 кг камбалы, 3 ст. ложки молока, 100 г топленого сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 1/2 лимона, зелень петрушки.

Вычистить и нарезать камбалу небольшими кусочками. Положить на четверть часа в молоко. Вынуть, дать стечь, обвалить в муке и жарить на масле. Масло предварительно растопить на раскаленной сковороде. Выложить на блюдо и полить сливочным кипящим маслом, прибавив лимонного сока. Посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки, обложить отварным картофелем и подавать очень горячей.

ЗАПЕЧЕННАЯ КАМБАЛА

194

1,5 кг камбалы, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 200 г сметаны, соль, перец.

Небольшую камбалу очистить и подготовить точно так же, как для варки. Смазать маслом керамический, огнеупорный сотейник, положить в него посоленную камбалу белой, нижней стороной вверх. Хорошо по-

брызгать маслом. Покрыть крышкой или просто листом белой бумаги. Поставить в духовой шкаф и держать около часа на среднем огне, поливая время от времени маслом из сотейника. Готовность пробовать спичкой, как указано в № 191. Когда рыба готова, вынуть из духового шкафа и очистить от кожи.

Отдельно приготовить следующий соус: ложку муки поджарить с ложкой масла, все время размешивая, чтобы не подрумянилась. Прибавить сметану, вливая ее по чайной ложечке и непрерывно мешая. Посолить, прибавить перец и поставить в водяную баню; за десять минут до подачи залить рыбу соусом. Подавать очень горячей.

195

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

1,5 кг рыбы, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, соль.

Жарить рыбу в растительном масле, как указано выше. Дать остыть. В сковороду, на которой жарилась рыба, прибавить растительного масла и поджарить 1/2 чайной ложки муки. Развести разбавленным водой винным уксусом, прибавить томат-пюре, лавровый лист и перец. Посолить и подкислить по вкусу. На 1 кг рыбы должно приходиться два стакана маринада. Под маринадом можно подавать любую рыбу: карп, осетрину, белугу и т. д.

196

ХОЛОДНАЯ РЫБА В ОСТРОМ СОУСЕ («ЗАКУСКА»)

1,5 кг рыбы, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 коришон, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 500 г помидоров, 1 луковица, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, соль.

Рыбу очистить, вымыть и нарезать кусками. Посолить. Насухо вытереть чистой тряпочкой, обвалять в муке и поджарить в кипящем растительном масле. Отдельно, в небольшом количестве воды, сварить нарезанные ломтиками коришон, морковь и петрушку. Одновременно отдельно сварить помидоры, протереть сквозь сито и смешать с отваренными кореньями и коришоном. Туда же прибавить немного жареного лука. Посолить, дать прокипеть и положить в этот соус рыбу, прибавив

лавровый лист и перец. Снять с огня. Рыбу подавать холодной.

Приготовленную таким образом рыбу можно сохранять долгое время. Только в этом случае, перед тем как жарить, рыбу не следует обваливать в муке. Остывшую «Закуску» выложить в банку, покрыть пергаментной бумагой, завязать и 1/2 часа варить в водяной бане.

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА

1,5 кг рыбы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана бульона, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

197

Запекать можно любую отварную рыбу. Для этого, если останется отварная рыба и остынет на блюде, следует ее разогреть, положив в бульон, в котором она варилась. Дать хорошенько стечь и, не дав снова остыть, очистить от кожи и костей.

Приготовить белый соус из ложки муки, ложки сливочного масла и рыбного бульона. Прибавить 2 ст. ложки тертого сыра. Рыбу выложить в керамический, огнеупорный сотейник, залить соусом, посыпать сыром и добавить немного сливочного масла. Поставить в горячий духовой шкаф. Рыба готова, когда она подрумянится.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МАКАРОНАМИ

500 г рыбы, 300 г макарон, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого масла, 2 стакана молока, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 чайная ложка сливочного масла.

198

Приготавливается из любой оставшейся вареной рыбы, предварительно очищенной от кожицы и костей. Сварить макароны в подсоленной воде. Приготовить белый соус из муки, масла и молока или рыбного бульона. Дать покипеть несколько минут.

В огнеупорный, керамический сотейник влить немного соуса, положить рыбу и залить несколькими ложечками этого соуса. Затем положить хорошо стекшие макароны, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, положить масло кусочками и поставить в духовой шкаф. Подавать, когда подрумянится.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ГРИБАМИ

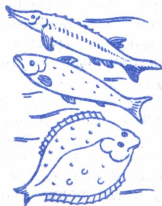
1 кг рыбы, коренья, 500 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны или молока, 100 г тертого сыра.

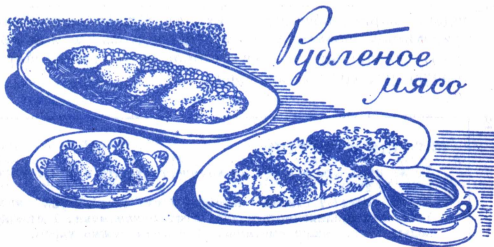
В посоленном овощном отваре сварить осетрину, белугу или севрюгу. Когда рыба остынет, нарезать ее маленькими кусочками. Грибы почистить, нарезать не очень тонкими ломтиками, посолить и тушить с маслом. Приготовить белый соус из муки, масла и стакана сметаны или молока. Отдельно натереть сыр или кашкавал¹⁶. Керамический, огнеупорный сотейник смазать маслом и положить в него чередующимися слоями рыбу, грибы и сыр, поливая каждый слой соусом. Залить оставшимся соусом, посыпать сыром и поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянилось.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

250 г очищенной от костей рыбы, 2 булочки, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 100 г сала или растительного масла.

Котлеты можно приготовить из любой оставшейся вареной рыбы: белуги, севрюги, судака или щуки. Рыбу тщательно очистить от кожи и костей и мелко изрубить. Положить смоченные в воде и хорошо отжатые булочки, 2 яйца, тертый сыр, перец и соль. Хорошенько перемешать. Сделать круглые котлеты, обвалять в муке и жарить в кипящем жиру или растительном масле. Подавать с томатным соусом (см. № 63).





КОТЛЕТЫ ПО-МОЛДАВСКИ

750 г мясной мякоти, 1 луковица средней величины, 1 ломоть хлеба, 1 морковь, 1 шт. картофеля, 1 яйцо (или 1 ложка муки), соль, перец, зелень, 2 ст. ложки толченых сухарей, 100 г топленого сала.

Котлеты готовят из говядины, свинины либо из мяса барашка. Пропустить через мясорубку довольно жирное мясо (мякоть). Если мясо нежирное, прибавить при перемалывании полную ст. ложку шкварок, оставшихся при топлении сала. Вместе с мясом пропустить рубленый лук, предварительно поджаренный в небольшом количестве топленого сала, а под конец — замоченный в воде и выжатый ломтик белого хлеба толщиной в два пальца. Мясо рекомендуется пропустить через мясорубку два раза. Чтобы котлеты были мягче и воздушнее, можно пропустить вместе с мясом одну морковь и одну картофелину, предварительно их очистив. Прибавить в фарш одно яйцо или, если нет под рукой яйца, заменить его ст. ложкой муки, посолить, прибавить молотый перец и немного мелко нарубленной петрушки либо укропа. Фарш размешивать деревянной ложкой. Приготовить отдельно на доске толченые сухари. Взять

ложкой нужное количество фарша, разделить из него на ладони шарик, обвалять в сухарях и, подравняв ножом, придать ему желаемую форму (продолговатую или круглую). Обжаривать с обеих сторон в топленом сале на хорошо разогретой сковороде.

202

БИТОЧКИ В СМЕТАНЕ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для котлет (см. № 201).

Для соуса: 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки (или 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сметаны), 1 чайная ложка укропа.

Приготовить фарш, как сказано выше. Разделить из фарша на ладони круглые биточки, обвалять в муке и обжарить в топленом сале, сложить в неглубокую кастрюлю. Перемешать тщательно сметану с одной ст. ложкой муки, прибавить одну чайную ложку мелко нарубленного укропа. Полученным соусом полить биточки, посолить по вкусу.

Чтобы сэкономить сметану, соус можно приготовить следующим образом: 1 ст. ложку муки поджарить с 1/2 ст. ложки масла. Развести одним стаканом воды (или молока), прибавить одну или две ложки сметаны, посолить, прибавить укроп. Залить этим соусом биточки и прокипятить на слабом огне (на сильном огне сметана свертывается).

203

ТЕФТЕЛИ В СВЕЖЕМ ТОМАТНОМ СОУСЕ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для котлет (см. № 201).

Соус: 500 г помидоров, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка муки, 1 кусок сахара, несколько листиков сельдерея (немного), соль.

Приготовить фарш (см. № 201), разделить круглые тефтели, обвалять их в муке и, обжарив в топленом сале, сложить в неглубокую кастрюлю. Приготовить томатный соус (см. № 63), залить тефтели, дать немного покипеть на слабом огне.

ТЕФТЕЛИ В МАРИНАДЕ

Те же продукты и в количествах, указанных для котлет по-молдавски (см. № 201).

Соус: 500 г помидоров, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, 1 кусок сахара, 2 лавровых листа, 10 горошин перца.

Приготовить тефтели, как в № 203, сложить в неглубокую кастрюлю. Приготовить томатный соус, в который влить уксус и прибавить лавровый лист и перец. Залить тефтели, дать слегка покипеть на слабом огне. До подачи на стол держать в духовом шкафу.

ТЕФТЕЛИ В МАРИНАДЕ С АСТРАГОНОМ

Те же продукты и в тех же количествах, что и в рецепте № 201. Вместо лаврового листа — один небольшой пучок астрагона.

Приготовить, как в рецепте № 204, прибавив, вместо лаврового листа, астрагон.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

12 стручков сладкого перца средней величины, 750 г говяжьей мякоти, 1 ломоть хлеба, 1 луковица, 3 ст. ложки риса, 1 чайная ложка укропа, соль, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан воды.

Пропустить через мясорубку мясо вместе с намоченным в воде и хорошо выжатым ломтиком белого хлеба. Если мясо недостаточно жирно, прибавить ложку шкварок. Поджарить отдельно в небольшом количестве топленого сала мелко нарезанный лук, вместе с перебранным и тщательно промытым рисом. Прибавить немного воды и смешать все с фаршем. Отобрать нужное количество стручков сладкого зеленого перца, обрезать верхушки вместе со стеблем, вычистить семена. Если перец окажется горьким, залить его кипятком и держать в нем 5 минут. Дать стечь воде, наполнить фаршем, обжарить на сковороде в небольшом количестве топленого сала. Уложить в неглубокую кастрюлю и залить соусом, при-

готовленным из муки, томата-пюре и воды. Закрывать крышкой и тушить в духовом шкафу. Перед подачей к столу полить двумя-тремя ложками сметаны или подать сметану в соуснике отдельно.

207

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

6 шт. кабачков (некрупных), 500 г мясной мякоти, 1 ломтик хлеба, 1 луковица (небольшая), 2 ст. ложки риса, 1 чайная ложка укропа, соль.

Соус: 2 ст. ложки топленого сала, 1 луковица (небольшая), 1 ст. ложка муки, 4 помидора, соль.

Приготовить фарш как для фаршированного перца. Отобрать 6 кабачков, по возможности одинаковой величины, очистить от кожуры, разрезать пополам, вычистить семена, наполнить фаршем. Обжарить со всех сторон в топленом сале. Если фарш остался, разделив из него небольшие шарики, обжарить в сале и уложить вместе с кабачками в плоскую кастрюлю. Приготовить соус из слегка подрумяненного в сале лука, небольшого количества муки и воды, прибавить нарезанные ломтиками помидоры. Залить кабачки соусом, тушить в духовом шкафу. Полить перед подачей на стол сметаной или подать сметану отдельно.

208

КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

12 шт. картофеля средней величины. Продукты для фарша и соуса те же и в тех же количествах, что и в № 207.

Очистить картофель, вынуть середину, готовить так же, как и фаршированные кабачки.

209

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С МЯСОМ

400 г картофеля, 250 г мяса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль, перец, 100 г топленого сала или растительного масла.

Отварить картофель, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Прибавить 1 ст. ложку муки,

1 яйцо. Мясо пропустить через мясорубку, поджарить с луком, смешать с картофелем. Добавить соль и перец. Разделить котлеты, как указывалось выше, обжарить в топленом сале или растительном масле. Подавать к столу с томатным соусом.

210

КОЛЬРАБИ ФАРШИРОВАННЫЕ

12 шт. кольраби средней величины, 400 г мясной мякоти, 1 ломтик хлеба, 1 луковица (небольшая), 1 ст. ложка риса, 1 чайная ложка мелко нарубленного укропа, соль.

Соус: 2 ст. ложки топленого сала, 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан мясного бульона (или воды), 1 ст. ложка томата-пюре, 5 кусков сахара, соль.

Молодые кольраби, по возможности одинаковой величины, очистить, вынуть середину, наполнить таким же фаршем, как и для сладкого перца (см. № 206). Уложить в неглубокую кастрюлю, залить соусом из белой муки на топленом сале, разбавленном мясным бульоном с томатом-пюре и небольшим количеством жженого сахара. Вскипятить на плите, затем тушить в духовом шкафу.

211

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

12 шт. отборных помидоров, 600 г мясной мякоти, 1 ломтик хлеба, 2 ст. ложки риса, 1 луковица, соль, 1 ст. ложка топленого сала, 2 ст. ложки сметаны.

Приготовить фарш как для перца (см. № 206). Взять спелые помидоры без изъяна. Срезать верхушку, вынуть сердцевину с семенами. Наполнить фаршем, покрыть срезанной верхушкой и уложить в неглубокую кастрюлю. Протереть сквозь сито вынутую сердцевину, приготовить соус, как для фаршированного перца, залить помидоры, тушить в духовом шкафу до готовности. Перед подачей на стол полить сметаной. Фарш можно приготовить и как для мусаки¹⁷ из баклажан. (см. № 216).

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

(Другой способ приготовления)

12 шт. отборных помидоров, 400 г телятины, 50 г вареного сала, 3 ст. ложки толченых сухарей, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, мелко нарубленная зелень, соль, перец, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка муки.

Приготовить помидоры, как указано выше. Приготовить фарш из телятины, пропустив ее через мясорубку вместе с нарезанным ломтиками вареным салом. Прибавить толченые сухари, одно яйцо, сметану, посолить, прибавить молотого перца и немного мелко нарубленной зелени. Перышком, смоченным в яйце, смазать изнутри помидоры и их срезанные верхушки. Наполнить помидоры фаршем, прикрыть верхушками, уложить в неглубокую кастрюлю, полить томатным соусом (см. № 63), тушить в духовом шкафу до готовности.

212

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

6 шт. баклажан средней величины, 500 г мяса (мякоти), 1 ст. ложка топленого сала, 1 головка лука, 1 яйцо, соль, перец.

Соус: 1 ст. ложка топленого сала, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1 стакан воды, 1 ст. ложка томата-пюре.

Взять 6 небольших баклажан равной величины, срезать концы, залить крутым кипятком, держать в нем 5 минут. Вынуть, остудить холодной водой, положить на 1/4 часа под пресс, чтобы стекла вода. Вынуть середину. Пропустить мясо через мясорубку, поджарить в топленом масле с небольшим количеством лука, посолить, прибавить молотый перец и одно яйцо. Наполнить фаршем баклажаны.

Приготовить соус из 1 ст. ложки топленого сала, одной головки мелко нарубленного лука и муки. Разбавить водой, прибавить томат-пюре и вынутую из баклажан сердцевину. Соус сварить, процедить сквозь сито. Облить им уложенные в неглубокую кастрюлю баклажаны. Тушить на слабом огне под крышкой, перед подачей поставить на 1/2 часа в духовой шкаф.

ЯБЛОКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

12 яблок средней величины, 500 г говядины (мякоти),
1 ст. ложка топленого сала, 1 яйцо, соль.

Соус: 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала,
8 кусков сахара, 1/2 чайной ложки муки, 2 стакана мяс-
ного бульона (или воды), соль.

Вымыть неочищенные яблоки и срезать верхушку (со стороны черенка); вынуть сердцевину. Пропустить мясо через мясорубку. Поджарить слегка в масле или сале, прибавить одно яйцо, посолить. Наполнить фаршем яблоки, прикрыть срезанной верхушкой, уложить в неглубокую кастрюлю, смазанную маслом. Приготовить соус из жженого сахара, с очень небольшим количеством муки. Развести мясным бульоном. Полить яблоки. Тушить под крышкой в духовом шкафу.

МУСАКА¹⁷ ИЗ КАПУСТЫ

1 кочан капусты средней величины, 750 г мясной мякоти,
1 луковица, 4 ст. ложки топленого сала, 2 ст. ложки
толченых сухарей, 4 ст. ложки сметаны, соль, перец.

Поджарить в топленом сале с небольшим количеством лука пропущенное через мясорубку мясо. Посолить, прибавить молотый перец. Отделить листья капусты от кочерыжки кочана. Листья обварить кипятком, дать стечь воде.

Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли топленым салом, посыпать сухарями. Уложить на дно слой капустных листьев, покрыть слоем фарша и снова положить листья. Повторить 2—3 раза, пока не кончатся фарш и капуста. Посыпать сверху капусту толчеными сухарями, положить масло или топленое сало, полить сметаной с небольшим количеством соли. Поставить в духовой шкаф. Перед подачей опрокинуть из кастрюли на блюдо.

КАПУСТА ПО-КЛУЖСКИ²³

1 кочан капусты средней величины, 750 г мясной мякоти,
1 луковица, 4 ст. ложки топленого сала, 1 стакан сметаны,
соль, перец.

Поджарить в топленом сале с небольшим количеством лука пропущенное через мясорубку мясо. Нашин-

ковать не слишком мелко капусту, обварить крутым соленным кипятком, дать хорошенько стечь воде.

Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли ст. ложкой топленого сала, уложить слой капусты и слой мяса, полить ложкой сметаны. Повторять так несколько раз, чередуя капусту, фарш и сметану, пока не кончатся продукты. Последним слоем должна быть сметана. Положить соль и перец по вкусу. Поставить в духовой шкаф.

216

МУСАКА ¹⁷ ИЗ БАКЛАЖАН

4 баклажана средней величины, 750 г мяса (мякоти), 1 морковь, 1 шт. картофеля, 2 луковицы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, 4 ст. ложки топленого сала, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка толченых сухарей, 4 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан мясного бульона или воды.

Взять баклажаны средней величины. Не снимая кожицы, разрезать ломтиками толщиной в палец. Обварить соленным кипятком. Уложить под пресс (доску с грузом), чтобы стекла вода. Пропустить через мясорубку мясо вместе с сырой морковью и картофелем. Поджарить в топленом сале вместе с мелко нарубленным луком, слегка остудить, прибавить одно яйцо, влить сметану, посолить и прибавить немного молотого перца. Вынуть баклажаны из-под пресса, осушить в полотенце, обвалить в муке и поджарить в сале, каждый ломтик с обеих сторон (баклажаны можно обжаривать и без предварительного обваривания кипятком). Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли салом, посыпать сухарями, уложить чередующимися рядами баклажаны и мясной фарш. Верхним слоем должен быть слой баклажан. Полить мясным бульоном (1 стакан) с разведенной в нем ложкой томата-пюре или же уложить сверху несколько нарезанных ломтиками помидоров. Поставить тушить в духовой шкаф. Готовое кушанье опрокинуть на блюдо.

Для экономии топленого сала и для получения более легкого кушанья, баклажаны можно не обжаривать в сале, а печь, нарезанные ломтиками прямо на не слишком горячей плите. Ломтики нужно печь с обеих сторон. Когда баклажаны подрумянятся, уложить в миску, слегка посолить, накрыть крышкой и держать

на пару, пока готовится мясной фарш. Потом уложить в неглубокую кастрюлю, поступая, как указано выше.

МУСАКА¹⁷ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

217

Те же продукты и в тех же количествах, что и для мусаки с баклажанами, но вместо баклажан — 400 г картофеля. Картофель перед обжариванием не обваливать в муке.

Мусаку можно готовить из сырого или вареного картофеля. Сырой картофель очистить от кожуры, нарезать ломтиками толщиной в палец. Поджарить слегка в топленом сале с обеих сторон. Потом поступать как при мусаке с баклажанами.

МУСАКА¹⁷ ИЗ КАБАЧКОВ

218

3 кабачка средней величины. Фарш и остальные продукты в количествах, указанных для мусаки с баклажанами.

Очистить кабачки от кожуры. Нарезать кружками толщиной в палец. Посолить и отставить на $\frac{1}{4}$ часа, чтобы стек сок. Высушить в полотенце, обваливать в муке, обжарить с обеих сторон в топленом сале.

Поступать в остальном, как при мусаке с баклажанами.

МУСАКА¹⁷ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

219

1 головка цветной капусты (без изъёнов), 500 г мясной мякоти, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 1 яйцо, соль, перец, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Разобрать цветную капусту на кочешки без стеблей, перемыть, немного поварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Пропустить мясо через мясорубку, обжарить на сливочном масле или топленом сале с мелко нарубленной луковицей. Прибавить немного перца, соли и одно яйцо. Смазать форму маслом, посыпать сухарями; уложить на дно слой цветной капусты, как можно ровнее, покрыть его слоем мяса и сверху еще одним слоем цветной капусты. Посы-

пать сухарями, добавить ложку сливочного масла. Поставить в духовой шкаф. Когда мусака будет готова, опрокинуть ее целиком на блюдо.

220

МУСАКА¹⁷ ИЗ ЛАПШИ

300 г лапши (2 яйца, 300 г муки, воды — в количестве, помещающемся в яичной скорлупе, соль), 500 г мясной мякоти, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец, 2 ст. ложки толченых сухарей.

Приготовить фарш, как в № 219. Варить лапшу (см. № 604) в соленом кипятке не слишком долго, остудить холодной водой, дать ей стечь и облить горячим маслом. Смазать форму сливочным маслом, посыпать сухарями. Уложить на дно слой лапши, покрыть слоем мяса и так продолжать до конца. Посыпать сверху сухарями и положить немного масла. Поставить в духовой шкаф. Подавая, опрокинуть из формы на блюдо.

Такое же блюдо можно приготовить с домашней лапшой или покупными макаронами.

221

ГОЛУБЦЫ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 большой либо два небольших кочана белокочанной капусты, 750 г мясной мякоти, 1 ломоть хлеба, 2 луковицы, 2 ст. ложки риса, 100 г топленого сала, соль, перец, укроп, 1 веточка чабреца, 1 стручок сладкого перца, 6 помидоров или 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка борща¹.

Пропустить через мясорубку вместе с мякишем толстого ломтя белого хлеба, свинину либо говядину, смешанную со свининой. Хлеб предварительно намочить в воде и хорошо выжать. Поджарить в топленом сале мелко нарубленный лук. Перебрать и промыть рис. Когда лук начнет подрумяниваться, положить в него рис. Слегка поджарить. Разбавить рис небольшим количеством воды, смешать с рубленным мясом, прибавить мелко нарубленной зелени, соли и немного молотого перца. Отделить от кочана капусты листья, отрезать от каждого листа стебель. Залить листья горячим борщом, оставить в нем, пока листья не станут мягкими. Разре-

зять на куски средней величины и завернуть в них фарш. Настоящие голубцы по-молдавски должны быть величиной с грецкий орех. Оставшуюся капусту нашинковать, как толстую лапшу; уложить на дно неглубокой кастрюли слой нашинкованной капусты, а сверху — один или два слоя голубцов, в зависимости от приготовленного количества, перекладывая их помидорами, нарезанными ломтиками. Уложить сверху еще один слой нашинкованной капусты, смешанной с мелко нашинкованным сладким перцем. Прибавить несколько ложек борща, вскипяченного отдельно, процеженного и разбавленного водой, чтобы он не был слишком кислым, несколько нарезанных ломтиками помидоров или немного томата-пюре, либо пасты из сладкого перца и полную ложку топленого сала. Варить на плите, потом поставить в духовой шкаф и держать на умеренном огне, пока не утушатся до желаемой степени. Разогретые голубцы гораздо вкуснее и поэтому лучше готовить их накануне.

ГОЛУБЦЫ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Продукты в том же количестве, что и в № 221. Вместо помидоров или томата-пюре — 1 ст. ложка молотого сладкого красного перца.

222

Готовить так же, как и голубцы из свежей капусты. Капустные листья не обваривать кипятком, а промыть в холодной воде, чтобы не были слишком кислыми. Голубцы варить в воде, а не в борще⁹, прибавив немного молотого красного сладкого перца, вместо помидоров или томата-пюре. Летом можно прибавить один стручок тонко нарезанного сладкого перца.

ГОЛУБЦЫ ИЗ ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЕВ

250 г виноградных листьев; остальные продукты в количестве, указанном для «Голубцов из свежей капусты»; добавить стакан сметаны или простокваши (яурта¹⁰).

223

Обварить виноградные листья кипятком. Приготовить голубцы, так же как из капусты, но лучше наполнить фаршем из мяса молодого барашка или телятины. Уложить в неглубокую кастрюлю, прибавить топленое

сало и немного воды, варить на плите, на медленном огне. Когда голубцы почти готовы, влить две-три ст. ложки борща⁹, смешанного с небольшим количеством томат-пюре, посолить по вкусу и поставить на полчаса в духовой шкаф (борщ не следует прибавлять вначале, так как от него виноградные листья становятся жесткими, неприятными на вкус). Подавать со сметаной или простоквашей (яуртом).

224

ГОЛУБЦЫ ИЗ ЛИСТЬЕВ ШАВЕЛИ С БАРАНИНОЙ

500 г листьев шавели или шпината. Остальные продукты в количествах, указанных для «Голубцов из свежей капусты» (см. № 221). Добавить 1 стакан сметаны.

Обварить кипятком листья. Разделать голубцы, как указывалось для голубцов из капусты. Незадолго до того как голубцы будут готовы, прибавить немного борща⁹, смешанного с небольшим количеством томат-пюре. Подавать со сметаной или простоквашей. Эти голубцы можно делать и из листьев шпината.

225

САЛЬНИК ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ БАРАШКА (ДРОБ¹⁰)

500 г внутренностей барашка, 2 яйца, 1 ломтик хлеба, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка зелени, 2 пера зеленого лука, соль, перец, 1 ст. ложка топленого сала.

Внутренности барашка — сердце, печенку, легкие — пропустить через мясорубку. Прибавить в фарш одно яйцо, немного хлебной мякоти, намоченной в молоке (по желанию), посолить, прибавить толченого перца, сметаны и большое количество мелко нарубленной зелени (зеленого лука, петрушки, укропа), которые следует рубить с верхней частью стебельков. Тщательно вымыть в нескольких водах желудок барашка. Смазать слегка топленным салом сковороду с невысокими краями. Растянуть на ней желудок, так чтобы его края переходили далеко за края сковороды. Уложить поверх фарш, выравнивая ложкой, чтобы получить ровный слой. Покрыть фарш краями желудка. Запечь в духовом шкафу. Готовый дроб подавать целым или нарезать ломтиками.

ДРОБ¹⁰ В ТЕСТЕ

Для фарша — те же продукты и в тех же количествах, что и в № 225.

Тесто: 1 яйцо, 150 г муки, 1 ст. ложка сливочного масла или топленного сала, соль.

Вместо оболочки желудка фарш можно завернуть в тонкий слой теста. Приготовить фарш, как указывалось выше. Замесить легкое тесто из муки, яйца и масла. Растянуть тонким слоем, как для лапши. Уложить на сковороду, смазанную маслом или топленным салом. Разложить ровным слоем фарш, завернуть его в тесто, следя за тем, чтобы края его не заходили один на другой. Смазать яйцом. Поставить в духовой шкаф.

КРОКЕТЫ МЯСНЫЕ

300 г вареного или жареного мяса, 1 небольшая луковица, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана мясного бульона (или воды), 2 яйца, соль, перец, 1 ст. ложка толченых сухарей, 50 г топленного сала.

Пропустить через мясорубку куски вареного мяса, обжарить с одной ст. ложкой масла, прибавив мелко нарубленную луковицу. Приготовить отдельно довольно густой мучной соус, взяв для этого 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки и два стакана мясного бульона. Смешать соус с мясом, прибавить два желтка и немного толченого перца. Количество соуса должно быть так рассчитано, чтобы он только связывал фарш. При избытке соуса, крокеты становятся клейкими и теряют свою воздушность. Смесь остудить. Приготовить сухари на котлетной доске. Беря ложкой каждый раз по одинаковому количеству фарша, обваливать в муке, придавая ему продолговатую форму крокета. Готовые крокеты складывать на доске. Смешать оставшиеся белки, не сбивая их в пену, с небольшим количеством соли. Смочить белками крокеты и обваливать в сухарях. Жарить в кипящем сале, равномерно со всех сторон. Подавать как гарнир к овощам.

МЯСНОЙ РУЛЕТ

750 г мяса, 100 г сала (или костного мозга), 1 ломтик хлеба, 2 луковицы, 2 яйца, 1 чайная ложка зелени, соль, перец, 1 чайная ложка растительного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого сала.

Пропустить через мясорубку 750 г свинины или телятины вместе с салом и толстым ломтем вымоченного в молоке и выжатого белого хлеба. Прибавить мелко нарезанный и поджаренный в топленом сале лук, одно яйцо целиком и один желток, мелко нарубленную зелень, соль и немного толченого перца. Скатать из этого фарша валик толщиной в стакан, обвалить в муке. Смешать оставшийся белок, не взбивая в пену, с 1 чайной ложкой растительного масла и небольшим количеством соли. Смазать этой смесью рулет и поставить в духовой шкаф, уложив в противень с разогретым топленным салом. Приготовить грибной соус (см. № 65). Когда рулет будет почти готов, облить его соусом и дать вскипеть один раз. Перед подачей нарезать ломтиками.

МЯСНАЯ БАБКА С КАРТОФЕЛЕМ

500 г мяса, 1 луковица, 1 ломоть белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла (или топленого сала), 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана мясного бульона (либо воды), 300 г картофеля, соль, перец, зелень, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Пропустить через мясорубку мясо, лук и вымоченный и выжатый мякиш от одного ломтика белого хлеба. Разогреть на сковороде 1 ст. ложку масла или топленого сала, положить пропущенное через мясорубку мясо и, когда начнет подрумяниваться, посыпать мукой. Перемешать и разбавить мясным бульоном. Прибавить соль, перец и немного мелко нарубленного укропа либо петрушки. Сварить отдельно картофель, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Смазать маслом глиняную форму, посыпать сухарями и уложить слоями мясо и картофель. Полить сверху 1 ст. ложкой растопленного масла и посыпать сухарями. Оставить в духовом шкафу, пока не подрумянится. Подавать с томатным соусом.

МИТИТЕИ²⁰ (МЯСНЫЕ КРОКЕТЫ, ЖАРЕННЫЕ НА ГРЭТАРЕ¹⁹)

1 кг говядины (шейная часть), 200 г говяжьего жира, немного молотого перца, тмина, сода, 1 головка чеснока, соль.

Пропустить три раза через мясорубку мясо вместе с жиром. Посолить и поставить на 2—3 часа на лед. Прибавить немного молотого перца мелко истолченного тмина и соды на кончике ножа. Истолочь отдельно чеснок с солью, размешать с небольшим количеством мясного бульона, процедить и влить нужное количество в мясо. Вложить в мясорубку жестяную трубку, с помощью которой наполняются колбасы. Пропустить еще раз мясо через мясорубку и резать выходящую из мясорубки колбаску на куски по величине мититеев. За неимением трубки, брать ложкой комочки фарша и разделять их руками, смоченными в воде, в круглые колбаски одинаковой величины. Уложить на котлетной доске. Жарить на грэтаре на сильном огне. Во время жаренья, смазывать мититеи перышком, смоченным в мясном бульоне.

МИТИТЕИ²⁰ (по-другому приготовленные)

Те же продукты в количествах, указанных в предыдущем рецепте. Добавить 2 ст. ложки свежих сливок.

Пропустить два раза через мясорубку кусок говядины (шейную часть) вместе с говяжьим жиром. Прибавить 1/2 чайной ложки соли, перемешать и поставить на одни сутки на лед. В течение этого времени фарш следует перемешать еще несколько раз. На второй день пропустить еще раз через мясорубку, прибавив 1 чайную ложку соды, еще 1/2 чайной ложки соли, 2—3 шт. гвоздики, немного тмина, перец (все эти продукты должны быть размолоты в порошок) и невзбитые сливки. Истолочь головку чеснока в небольшом количестве воды, процедить, процеженный сок прибавить в фарш, месить фарш в течение полчаса на доске, потом разделить мититеи, как указано выше.



ГОВЯДИНА

231

ВАРЕНАЯ ГОВЯДИНА

1,250 кг говядины, коренья и зелень, 6 шт. картофеля средней величины, 1/4 кочана капусты, 4 л воды, соль.

Наиболее вкусное мясо для варки — это грудинка, рулька или подбедерок и кострец. Мясо для варки нужно класть в кипящую воду, снимая шумовкой накипь по мере образования. Прибавить овощи и варить три часа на среднем огне. Перед тем как мясо почти сварилось, прибавить очищенный картофель, разрезанный пополам, и 2—3 куска капусты. Капусту предварительно наполовину сварить в воде. Картофель не должен вариться слишком долго, чтобы не разварился. Выложить вареное мясо на блюдо, уложить вокруг вынутые из супа картофель, капусту и нарезанную кружочками морковь. Подавать под соусом из хрена с зелеными овощами или салатом из свеклы.

232

ВАРЕНАЯ ГОВЯДИНА В СМЕТАНЕ

1,250 кг мяса от ребер, коренья, 4 л воды, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка сыра, натертого на терку, соль.

Отделить мясо от ребер, свернуть в рулет, перевязать ниткой и варить в воде, как было указано выше, положив овощи, как в любой суп. Сваренное мясо вы-

КАКИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА МОЖНО ГОТОВИТЬ ИЗ

Говядины

Рубленой

котлеты
тефтели с томатным соусом
тефтели маринованные
биточки в сметане
перец сладкий, фаршированный
кабачки фаршированные
картофель фаршированный
кольраби фаршированные
помидоры фаршированные
баклажаны фаршированные
яблоки фаршированные
мусака¹⁷ с баклажанами
мусака с капустой
мусака с картофелем
мусака с кабачками
мусака с цветной капустой
мусака с лапшой
голубцы из свежей капусты
голубцы из квашеной капусты
голубцы из виноградных листьев
крокеты
рулет
бабка
мититен²⁰

Нерубленой

вареная говядина
токана²¹
гуляш с галушками
говядина с картофелем
говядина с луком-пореем
говядина с морковью
говядина с стручковой фасолью
говядина с бамьями
говядина с баклажанами
говядина с черносливом
говядина с айвой
говядина с квашеной капустой
говядина тушеная, с овощами
рулет с печенкой
жаркое на противне
жаркое на гриляре¹⁵

Телятины

телятина с грибами
токана²¹
паприкаш²²
чулама⁵
телятина с кабачками
ножки отварные
фаршированная грудинка
нога (задняя) на противне
нога (задняя) напигованная
рулеты (небольшие)
шницель по-венски
котлеты отбивные, в сухарях

Баранины и молодого барашка

стуфат²⁴
баранина со шпинатом
баранина со щавелем
ангемахт²⁵
чулама⁵
баранина с грибами
дроб¹⁹
баранина на противне
баранина на гриляре¹⁵
баранина в сухарях
баранина на сковороде

Свинины

токана²¹
свинина с капустой
голубцы
свинина в духовом шкафу
свинина, жаренная на гриляре¹⁵
свинина в сухарях

нуть, снять нитку и уложить на противень. Смешать в кастрюле сметану с 2—3 ст. ложками мясного бульона, прибавить муки, соли и 1 ст. ложку натертого на терке сыра. Полить мясо равномерным толстым слоем этой смеси. Посыпать сверху натертым на терке пармезаном. Поставить в духовой шкаф и держать, пока не подрумянится. Подавать на стол с гарниром из макарон или риса.

233

ТОКАНА ²¹

1,250 г говядины, 1 ст. ложка топленого сала, 4 средней величины луковицы, 5 помидоров либо 1 ст. ложка томата-пюре, немного муки, соль, перец.

Взять часть грудинки пожирнее или кусок мяса от реберной части, нарезать небольшими кусочками и поджарить в неглубокой кастрюле в одной ст. ложке топленого сала вместе с нарезанным тонкими кольцами луком. Влить немного воды, прикрыть крышкой, тушить, прибавляя время от времени по одной ложке горячей воды, пока мясо не станет мягким. Положить одну ст. ложку томата-пюре или помидоры, очищенные от кожицы и семян, посолить, прибавить немного молотого перца и муки. Прикрыть крышкой и поставить тушить в духовой шкаф. Подавать с мамалыгой.

234

ГУЛЯШ С ГАЛУШКАМИ

1 кг мяса, 1 ст. ложка топленого сала, 4 небольшие луковицы, 1/2 чайной ложки молотого красного сладкого перца, 1 ст. ложка томата-пюре или 5 помидоров.

Галушки: 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка воды, соль.

Нарезать мясо небольшими кусками и обжарить в неглубокой кастрюле в 1 ст. ложке топленого сала. Прибавить тонко нарезанную луковицу. Помешивать время от времени, чтобы не пригорело. Когда начнет подрумяниваться, прибавить молотый красный сладкий перец, томат-пюре или очищенные от кожицы и семян помидоры, соль и немного воды. Тушить под крышкой, прибавляя время от времени немного воды, пока мясо

не станет мягким. Растереть отдельно 1 ст. ложку масла или топленого сала с одним яйцом, мукой, небольшим количеством воды и соли. Тщательно размешать. Брать небольшое количество теста на ложку и опускать в крутой кипяток. Варить галушки десять минут, отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, положить в тушеное мясо или облить растопленным маслом и уложить в виде гарнира. Подавать на стол очень горячим.

235

МЯСО С КАРТОФЕЛЕМ

600 г мяса, 1,250 кг картофеля, 1 ст. ложка топленого сала, 2 средней величины луковицы, зелень, 4 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Нарезать мясо небольшими кусками. Обжарить в неглубокой кастрюле вместе с тонко нарезанным луком, прибавив 1 ст. ложку топленого сала. Помешивать время от времени, чтобы не пригорело. Когда лук начнет подрумяниваться, посолить и прибавить немного теплой воды. Варить в течение одного часа, прибавляя время от времени понемногу теплой воды. Очистить картофель и нарезать его дольками. Чтобы картофель не разваривался, рекомендуется натереть его солью, после чего уложить в кастрюлю с мясом. Прибавить мелко нарубленного укропа или петрушки, а для цвета — немного томата-пюре или молотого красного сладкого перца. Когда картофель почти сварится, поставить кастрюлю в духовой шкаф на полчаса. Во время тушения не следует размешивать ложкой, чтобы не раздавить картофель, а встряхивать время от времени кастрюлю, чтобы мясо не пригорело и следить за тем, чтобы в меру утишилось.

236

МЯСО С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

600 г мяса, 2 связки лука-порея, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 кусок сахара, соль.

Приготовить мясо на огне, как было указано для «Мяса с картофелем» (см. № 235), но без лука, так как лук-порей обладает достаточно сильным ароматом. Очистить лук-порей, нарезать кусками средней величины.

Поджарить слегка на сковороде в небольшом количестве топленого сала. Ввиду того, что лук-порей варится быстро, его следует класть в мясо только после того, как оно сварилось до мягкости (оставаясь долго на огне, лук-порей разваривается). Прибавить томат-пюре и кусок сахара. Посолить по вкусу. Поставить в духовой шкаф. Дать хорошо утушиться — вкус лука-порея с мясом от этого выигрывает.

237

МЯСО С МОРКОВЬЮ

600 г мяса, 1 кг моркови, 3 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка топленого сала, 1 чайная ложка муки, соль.

Приготовить мясо на огне, как было указано для «Картофеля с мясом» (см. № 235). Очистить морковь. При варке длинной моркови ее следует нарезать дольками или кружочками. Морковь-каротель кладут целиком. Морковь нарезанную или целую поджарить слегка в топленом сале. Уложить в кастрюлю с мясом, после того как мясо сварится до мягкости. Приготовить отдельно жженный сахар, развести его в небольшом количестве кипятка, прибавить муки и влить в кастрюлю с мясом и морковью. Посолить по вкусу. Когда морковь почти готова, поставить на полчаса в духовой шкаф.

238

МЯСО С ФАСОЛЬЮ

600 г мяса, 400 г фасоли, 1 ст. ложка топленого сала, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре или 5 помидоров, 1 лавровый лист.

Приготовить мясо на огне, как было указано для «Мяса с картофелем» (см. № 235). Фасоль с тонкой кожицей варить отдельно, меняя воду один или два раза. Когда мясо сварится почти до полной готовности, добавить отваренную фасоль. Фасоль при этом не должна быть ни разваренной, ни раздавленной. Посолить, прибавить немного томата-пюре или помидоры и один лавровый листик. Фасоль с мясом не должна слишком выкипать — сочная, она вкуснее.

МЯСО С ФАСОЛЬЮ В СТРУЧКАХ

600 г мяса, 1 кг стручковой фасоли, 2 луковицы, 1 ст. ложка топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре или 4 помидора, соль, зелень.

Нарезать мясо небольшими кусочками. Поджарить вместе с двумя головками мелко нарезанного лука в 1 ст. ложке топленого сала. После того, как мясо подрумянится, прибавить муки, немного соли, перемешать, залить теплой водой и прибавить вымытую и очищенную фасоль. Варить вместе некоторое время. Когда фасоль будет почти готова, посолить по вкусу, прибавить ложку томата-пюре или несколько помидоров, немного зелени и поставить в духовой шкаф. Фасоль можно варить отдельно, дать хорошо стечь воде и прибавить в сваренное до мягкости мясо.

МЯСО С БАМЬЯМИ

600 г мяса, 1 кг бамий, 1 ст. ложка топленого сала, 1 стакан борща⁹, 1 ст. ложка томата-пюре или несколько помидоров, 1 рюмка вина.

Приготовить мясо на огне, как для «Мяса с картофелем» (см. № 235). Параллельно с этим обрезать бамьям хвостики, обварить их кипящим борщом или уксусом, разведенным в равном количестве воды. Промыть в холодной воде, меняя ее несколько раз, дать хорошенько стечь. Когда мясо сварится почти до полной готовности, добавить бамьи, посолить, прибавить томат-пюре или разрезанные пополам помидоры с вынутыми семечками. Когда бамьи почти сварятся, влить в кастрюлю рюмку вина и поставить в духовой шкаф.

МЯСО С БАКЛАЖАНАМИ

600 г мяса, 3 баклажана средней величины, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре или 4 помидора, 1 сладкий перец, соль.

Приготовить мясо, как для «Мяса с картофелем» (см. № 235). Разрезать неочищенные от кожицы баклажаны

на куски средней величины. Залить подсоленным кипятком и оставить в нем на 10 минут. Выжать затем рукой и завернуть в полотенце. Дать стечь воде. Разогреть на сковороде топленое сало и положить в него баклажаны. Подрумянить слегка. Уложить в кастрюлю с мясом. Посолить, если нужно, прибавить 1 ст. ложку томата-пюре, разведенного в равном количестве воды, или разрезанные пополам помидоры и тонко нарезанный сладкий перец. Поставить в духовой шкаф.

242

МЯСО С ЧЕРНОСЛИВОМ

600 г мяса, 500 г чернослива, 2 ст. ложки топленого сала, 1 чайная ложка муки, 6 чайных ложек сахара, соль.

Приготовить мясо, как для «Мяса с картофелем» (см. № 235), но без лука. Перемыть чернослив, обварить кипятком, дать стечь воде. Когда мясо наполовину сварится, уложить поверх него чернослив. Прибавить немного соли и подливку из жженного сахара, как для моркови с мясом. Добавить 1—2 чайные ложки сахара или больше (по вкусу), если соус недостаточно сладок. Поставить в духовой шкаф.

243

МЯСО С АЙВОЙ

1 кг айвы; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Мяса с черносливом».

Приготовить мясо, как для «Мяса с картофелем» (см. № 235), но без лука. Перемыть айву (не снимая кожицы), нарезать небольшими дольками, вырезать твердую сердцевину вместе с семенной коробочкой и слегка поджарить в топленом сале. Когда мясо сварится почти до мягкости, уложить поверх него подрумяненную айву, полив сверху подливкой из жженного сахара с небольшим количеством муки. Поставить на полчаса в духовой шкаф.

244

МЯСО С ГРУШАМИ

1 кг груш; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Мяса с черносливом» (см. № 242).

Готовить как «Мясо с айвой» (см. № 243).

МЯСО С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ (СВЕЖЕЙ)

600 г мяса, 1 кочан капусты (без изъянов) приблизительно в 1 кг, 1 стакан борща², 1 ст. ложка томата-пюре или 4 помидора средней величины, 1 стручок сладкого перца, 3 ст. ложки топленого сала, соль.

Жирное мясо приготовить, как указано в № 235 («Мясо с картофелем»). Нашинковать мелко один или два кочана капусты. Посолить и отжать воду. Когда мясо наполовину сварится, уложить в него капусту и добавить полную ст. ложку топленого сала. Залить борщом, который нужно предварительно прокипятить и сцедить. Варить в течение часа. Посолить по вкусу, прибавить томат-пюре или несколько нарезанных ломтиками помидоров. Держать в духовом шкафу не менее часа. Мясо с уложенной в него капустой не следует размешивать ложкой, а лишь слегка встряхивать, чтобы не пригорело. При слишком сильном выкипании прибавить немного воды. Это блюдо гораздо вкуснее, если оно приготовлено накануне.

МЯСО С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

600 г мяса, 1 кочан квашеной капусты, 2 ст. ложки топленого сала, немного молотого красного перца, 1 ст. ложка томата-пюре.

Приготовить мясо, как в № 235. Вымыть в холодной воде один или два кочана квашеной капусты. Нашинковать мелко, как лапшу. Уложить заблаговременно в кастрюлю с мясом, так как квашеную капусту нужно варить дольше. Влить воды, прибавить небольшое количество молотого красного сладкого перца, черного перца и 1 ст. ложку томата-пюре. Варить не менее двух часов. Поставить затем еще на час в духовой шкаф. Это блюдо должно быть жирным. Приготовленное накануне оно гораздо вкуснее.

МЯСО С ОВОЩАМИ (ГИВЕЧЬ²⁶)

600 г мяса, 1 кг разных овощей, 2 ст. ложки топленого сала, соль, 1 чайная ложка с верхом сливочного масла.

Мясо приготовить, как для «Мяса с картофелем» (см. № 235), нарезать кусками немного капусты, 1 мор-

ковь, 1 корень петрушки и 1/2 сельдерея, нарезанные тонкими кружочками, очистить горсть бамий (см. № 240), горсть горошка и горсть зеленой стручковой фасоли. Очистить один кабачок и нарезать небольшими дольками, прибавить один баклажан, обваренный предварительно кипятком и отжатый. Можно положить и несколько кочешков цветной капусты. Прибавить 2—3 разрезанных пополам помидора, один стручок мелко нашинкованного сладкого перца и немного очищенного и нарезанного кусками картофеля. Уложить рядами овощи и мясо в глубокий противень или кастрюлю, посолить и прибавить нужное количество топленого сала.

Поставить в духовой шкаф, прикрыв крышкой, чтобы тушилось. Если слишком выкипит, до того как сварятся овощи, прибавить немного воды. Не рекомендуется размешивать ложкой, чтобы не раздавить овощи. Для того чтобы не пригорало, встряхивать слегка кастрюлю из стороны в сторону. Перед тем как будет готово, снять крышку, чтобы подрумянилось сверху, и прибавить несколько кусочков сливочного масла.

248

ТУШЕНОЕ ЖАРКОЕ

1,500 кг мяса, 50 г сала, 2 стакана мясного бульона, 3 небольшие головки лука, 2—3 дольки чеснока, 1 ст. ложка топленого сала, 2 лавровых листика, 5 горошин перца, соль.

Взять часть бедра (огузок) или какого-нибудь другого мягкого мяса. Посолить, нашинковать салом и чесноком, перевязать ниткой, чтобы придать ему желаемую форму. Обжарить со всех сторон в неглубокой кастрюле в небольшом количестве топленого сала. Через двадцать минут влить в кастрюлю два стакана воды или мясного бульона, прибавить тонко нарезанный лук, лавровый листик и перец. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф. Тушить 3 часа, повернув за это время два раза. После трехчасового тушения снять крышку и, поливая время от времени соком со дна кастрюли, продержать жаркое в духовом шкафу еще полчаса, пока не подрумянится. Соус в кастрюле не должен слишком выкипеть; при сильном выкипании прибавить немного воды. Выложить жаркое на блюдо, снять нитки, нарезать ломтиками. Процедить соус сквозь сито,

облить им жаркое или подать горячим в соуснике, прибавив немного сметаны. Жаркое подается на стол с гарниром из овощей.

249

РУЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕЧЕНКОЙ

1 кг мяса, 200 г печенки, 50 г сала, 1 ломтик хлеба, 1 яйцо, зеленая петрушка, 3 головки лука, 1 ст. ложка топленого сала, 1 стакан мясного бульона, 1 рюмка белого вина, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Взять мясо от реберной части, хорошенько отбить, не разрывая волокон, деревянной тупкой, так чтобы получился продолговатый кусок толщиной в 1 сантиметр. Посолить. Приготовить фарш, пропустив печенку через мясорубку вместе с салом и вымоченным в молоке и хорошо выжатым толстым ломтиком хлеба. Прибавить 1/2 головки мелко нарезанного лука, петрушку и одно яйцо, посолить. Разложить фарш на отбитом мясе, свернуть трубочкой и связать. Уложить в неглубокую кастрюлю с небольшим количеством топленого сала, поджарить. Прибавить нарезанный кольцами лук. Когда лук подрумянится, влить рюмку белого вина и мясной бульон, поставить тушить в духовой шкаф на полтора часа. Снять с готового рулета нитки, уложить на блюдо, нарезать ломтиками. Процедить сквозь сито оставшийся в кастрюле соус, снова прокипятить, смешать с небольшим количеством сметаны или тушеных грибов, подавать вместе с жарким.

250

ШНИЦЕЛЬ ПО-РУССКИ

750 г мяса (мякоти), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки топленого сала (либо растительного масла).

Соус: 500 г помидоров, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 кусок сахара, чеснок либо чабрец, соль.

Нарезать мясо ломтями толщиной в палец. Отбить хорошо каждый ломтик на доске, почти до разрыва волокон. Если имеются пленки или сухожилия, отделать их кончиком острого ножа. Сделать по краям каждого куска надрезы, чтобы мясо не съеживалось при жаренье. Приготовленные таким образом шницели посолить и

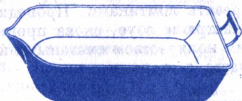
смазать растительным маслом, обвалять в муке и жарить в большом количестве топленого сала или растительного масла (при этом нет потери жиров, так как шницели почти их не впитывают; по окончании жаренья жир следует охладить, слить в кастрюлю и употребить для других блюд). Уложить зажаренные шницели в кастрюле в несколько слоев. Приготовить отдельно соус из помидоров (см. № 63), положив в него веточку чабреца, лавровый листик или две-три дольки чеснока, в зависимости от вкуса. Шницели полить соусом за полчаса до подачи, чтобы они не слишком им пропитались и согреть в духовом шкафу. Выложить на блюдо, украсить с одной стороны гарниром из вареной свеклы, посыпанной хреном, а с другой — зеленой фасолью (стручками), политой растопленным маслом.

251

ЖАРКОЕ В ПРОТИВНЕ

1 кг мяса (мякоти), 3 луковицы средней величины, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Взять кусок мяса от бедра (огузок) или от костреца. Посолить, дать полежать полчаса. Уложить на противень вместе с луком, нарезанным тонкими кольцами. Прибавить ст. ложку топленого сала. Поджарить с обеих сторон, влить несколько ст. ложек воды и варить на плите под крышкой в продолжении $1\frac{1}{2}$ —2 часов, прибавляя время от времени немного воды, пока мясо не станет мягким. Доведенное до мягкости жаркое смазать топленным салом и поставить открытым в духовой шкаф, чтобы оно подрумянилось. Когда жаркое будет готово: вынуть из духового шкафа, нарезать ломтиками и держать в тепле. Приготовить быстро следующий соус: слить жир из противня, прибавить в оставшийся сок 1—2 ст. ложки воды и немного томата-пюре. Прокипятить, размешивая ложкой, чтобы отделить от дна подрумяненные экстрактивные вещества. Процедить соус и облить им жаркое. Подавать с гарниром из картофеля или из вареных макарон, облитых растопленным на огне сливочным маслом.



АНТРЕКОТЫ НА ГРЭТАРЕ¹⁵

6 антрекотов, 1 чайная ложка топленого сала (или ломтик сала), соль, 1 чайная ложка сливочного масла.

Антрекоты нужно брать двух-трехдневной давности со дня убоя животного, но безусловно свежие. Мясо, употребляемое в день убоя, остается твердым, сколько бы его ни жарили. Разогреть хорошо грэтар. Отбить слегка антрекоты ручкой ножа или лезвием секача; посолить. Осушить в полотенце и положить на раскаленную решетку, тщательно смазанную куском сырого сала или перышком, смоченным в топленом сале.

Перевернуть, не прокалывая вилкой, только после того, как одна сторона хорошо поджарилась. Продолжительность жаренья зависит от толщины антрекотов. На хорошем огне не слишком толстый антрекот жарится 10—15 минут. Антрекоты готовы, когда, на их поверхности появляются две-три капли красноватого сока. Готовые антрекоты выложить на блюдо и положить на каждый по кусочку сливочного масла. Подавать с жареным картофелем и салатом.

АНТРЕКОТЫ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

6 антрекотов, 3 луковицы средней величины, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Поджарить антрекоты на грэтаре¹⁶ или на противне. Нарезать тонкими колечками лук. Разогреть растительное масло и в горячее всыпать лук, обваляв его предварительно в небольшом количестве муки. Перемешивать слегка вилкой, пока не подрумянится до темного цвета, не позволяя подгорать. Уложить антрекоты на блюдо, положить сверху лук. Подавать с жареным картофелем.

БИФШТЕКС В МУКЕ

250 г говяжьего филе, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Очистить филе от пленок, нарезать кусками средней толщины. Посолить, тщательно осушить полотенцем

выступившую влагу и обвалить в муке. Жарить в кипящем сале — сначала с одной стороны, потом с другой, — как антрекоты. Готовые бифштексы снять с огня и держать в тепле. Приготовить быстро следующий соус: слить часть жира с противня, в оставшуюся подливку налить 1 ст. ложку воды. Прокипятить, размешивая ложкой, чтобы отделить от дна поджаренные экстрактивные вещества. Процедить соус, полить им бифштексы. Подавать горячими с гарниром из жареного картофеля.

ТЕЛЯТИНА

255

ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

750 г телятины, 400 г грибов, 1 ст. ложка масла или топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 рюмка вина, 1 стакан бульона либо воды, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 головка лука, соль.

Нарезать телятину небольшими кусками. Уложить в неглубокую кастрюлю и поджарить в одной ст. ложке масла или топленого сала вместе с мелко нарезанным луком. Промыть грибы. Нарезать их тонкими ломтиками. Когда телятина подрумянится, прибавить грибы. Помешивать деревянной ложкой, пока не начнет испаряться влага. Посыпать мукой и продолжать поджаривать на слабом огне, помешивая время от времени деревянной ложкой, пока мука не начнет розоветь. Влить вино и мясной бульон с размешанной в нем одной ст. ложкой томата-пюре. Посолить по вкусу. Накрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить на умеренном огне.

256

ТОКАНА²¹ С ТЕЛЯТИНОЙ

1 кг телятины, 1 ст. ложка топленого сала, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 1 рюмка вина, 2—3 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 долька чеснока, соль, перец.

Нарезать телятину небольшими кусками. Положить в неглубокую кастрюлю, поджарить в одной ст. ложке

топленого сала. Прибавить головку мелко нарезанного лука и 1 ст. ложку муки. Когда мука порозовеет, влить постепенно вино и мясной бульон. Прибавить томат-пюре, одну измельченную дольку чеснока, посолить, прибавить перец. Прикрыть крышкой, поставить на полтора часа в духовой шкаф, на небольшой огонь. Токана должна быть хорошо стужена. Подавать с гренками из поджаренного в масле белого хлеба.

257

ПАПРИКАШ²² С ТЕЛЯТИНОЙ (РАГУ ИЗ-ТЕЛЯТИНЫ С КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ)

1 кг телятины, 3 головки лука средней величины, 2 стручка сладкого перца, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка молотого красного перца, 1/2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Для галушек: 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка воды, соль.

Поджарить телятину, как указывалось выше, с головкой лука, нарезанного тонкими кольцами. Когда лук порозовеет, прибавить молотый красный сладкий перец, томат-пюре, разведенный водой, и два стручка сладкого перца. Залить телятину мясным бульоном или водой. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф. Подавать с мучными галушками (см. № 234).

ТЕЛЯТИНА С КАБАЧКАМИ

750 г телятины (мякоти), 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 4 кабачка, без изъёнов, или 50 кабачков в цвету, 1 чайная ложка укропа, 2 ст. ложки сметаны, соль.

258

Поджарить в неглубокой кастрюле телятину в масле или топленом сале с луком и небольшим количеством муки. Прибавить воды, прикрыть крышкой, варить на плите. Очистить кожицу с кабачков; кабачки в цвету положить целыми, большие кабачки разрезать в длину на четыре части и затем на куски в 5—6 см. Поджарить в небольшом количестве топленого сала. Когда мясо немного поварится, уложить в него кабачки и мелко изрубленный укроп, прикрыть крышкой и тушить в

духовом шкафу, пока все не будет готово. Не следует переваривать, так как переваренные кабачки легко крошатся. Подавая на стол, можно прибавить, в зависимости от вкуса, две ст. ложки сметаны.

259

ЧУЛАМА¹ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

1 кг телятины, 1 л воды, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Нарезать мясо небольшими кусками. Положить в кастрюлю. Залить 1 литром холодной воды так, чтобы мясо было ею покрыто, посолить. Поставить на плиту. Снять 2—3 раза пену. Когда закипит, прибавить морковь, лук, корешок петрушки. Варить на слабом огне. Кастрюля должна быть на три четверти прикрыта крышкой. Поджарить в другой кастрюле, не подрумянивая, 1 ст. ложку муки с полной столовой ложкой масла. Разбавить бульоном, в котором варилась телятина. Прокипятить. Соус должен быть густой, как сметана, и без комков. Вынуть овощи. Залить мясо соусом. Держать на огне, не давая кипеть.

Если чулама не подается сейчас же на стол, — держать кастрюлю в горячей воде, положив сверху несколько кусочков масла, чтобы помешать образованию пленки. При желании, можно прибавить в соус нарезанные ломтиками, тушенные в масле грибы. Чулама от этого становится вкуснее.

260

ТЕЛЯЧЬЯ ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ

1,500 кг телячьей грудинки, 1 ст. ложка толченых сухарей, 3 головки лука, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка белого вина, 1 яйцо, зелень, соль, перец, 1 ст. ложка топленого сала.

Взять кусок грудинки. Осторожно, стараясь не повредить, вынуть кости. Кости рекомендуется вынимать одну за другой, руками, прибегая к ножу только в крайнем случае. Обрезать мясо по краям, чтобы получить кусок прямоугольной формы длиной примерно в 30 см и шири-

ной в 20 см. Затем, начиная от более широкой части, разрезать острым ножом мясную мякоть внутри в ширину, оставив с трех сторон неразрезанными края шириной в 2 см, так, чтобы образовался род кармана. Прибавить к обрезанным по краям кускам грудинки немного говядины (если она имеется под рукой) и пропустить все через мясорубку. Натереть дно и края миски, в которой готовится фарш, разрезанной пополам долькой чеснока. Положить в фарш ст. ложку толченых сухарей, головку мелко нарубленного и поджаренного в масле лука, ст. ложку белого вина, посолить, положить молотый перец, немного мелко нарубленной зеленой петрушки и одно яйцо. Перемешать хорошенько и нафаршировать грудинку. Зашить края в двух-трех местах. Придавить слегка сверху, чтобы получить кусок одинаковой толщины. Смазать небольшим количеством топленого сала, уложить в неглубокую кастрюлю вместе с нарезанным кольцами луком, покрыть крышкой, поставить в не очень горячий духовой шкаф. Когда грудинка начнет подрумяниваться, прибавить в кастрюлю воды или мясного бульона, так, чтобы покрыть мясо наполовину. Тушить 2 часа. Незадолго до конца тушения полить соусом со дна кастрюли и оставить еще на некоторое время, чтобы грудинка подрумянилась. Вытянуть нитки, слегка остудить, нарезать ломтиками. Подавать под соусом, оставшимся на дне кастрюли, слив предварительно жир. В качестве гарнира подают макароны или картофельное пюре.

261

ТЕЛЯЧЬЯ НОГА НА ПРОТИВНЕ

1,500 кг телятины, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Взять заднюю телячью ногу весом приблизительно в 1,500 кг. Натереть солью, оставить на полчаса. Через полчаса уложить на противень, смазать маслом или топленным салом, поставить в не очень горячий духовой шкаф на полтора часа. Поливать время от времени поверхность ноги вытекшим из нее соком. Подавать, нарезав ломтиками, с картофелем или овощами, под соусом, оставшимся на дне противня (С соуса слить жир и прокипятить его затем со ст. ложкой воды).

ТЕЛЯЧЬЯ НОГА НАШПИГОВАННАЯ

1,500 кг телятины, 50 г сала, 2 головки лука, 1 ст. ложка топленого сала, 1 рюмка белого вина, 3 стакана мясного бульона, соль.

Взять заднюю телячью ногу весом приблизительно в 1,500 кг, натереть солью. Нашпиговать кусочками сала. Уложить на противень вместе с нарезанным кольцами луком. Смазать маслом или топленым салом и поставить в духовой шкаф. Через четверть часа полить вином, а когда вино выкипит, влить мясной бульон. Прикрыть крышкой и тушить в продолжении часа. Через час снять крышку и продержать в духовом шкафу еще полчаса, смачивая поверхность жаркого через каждые десять минут соком со дна противня. Когда жаркое подрумянится, вынуть его из духового шкафа, дать слегка охладиться и нарезать ломтиками (жаркое не следует нарезать слишком горячим, оно теряет сочность). Слить с поверхности соуса накопившийся жир. Жаркое подают с соусом и с гарниром из макарон, картофеля и т. д.

ТЕЛЯЧЬЕ ЖАРКОЕ (ПОЧЕЧНАЯ ЧАСТЬ)

1,500 кг телятины, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Взять кусок телятины от почечной части вместе с почкой, отделить почку и окружающий ее жир. Вынуть с помощью острого ножа кости и отбить слегка мясо лезвием большого кухонного ножа. Разложить мясо на котлетной доске, уложить на место почку, посолить слегка, свернуть телятину в трубку вокруг почки, покрыть слоем почечного жира, перевязать ниткой. Уложить на противень, смазать топленым салом, жарить как обыкновенное телячье жаркое (см. № 261). Подавать с макаронами, картофелем или сборными овощами.

Слить жир с поверхности оставшегося соуса. Прибавить в соус две ложки воды, прокипятить, сцедить. Соус подавать отдельно в соуснике.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1 кг телятины (мякоти), 1 ломтик белого хлеба, 100 г сала, 1 яйцо, соль, перец, 2 головки лука, 1 морковь, 1 ст. ложка топленого сала, 1 рюмка белого вина.

Нарезать телятину ломтиками толщиной в 1 см, как для шницелей. Отбить тупкой, чтобы ломтики стали вдвое тоньше, но не разрывать волокон. Обрезать по краям, чтобы получились куски одинаковой величины, примерно в 10×15 см.

Обрезки — около $1/4$ килограмма — пропустить два раза через мясорубку вместе с ломтиком вымоченного в молоке и выжатого белого хлеба и со 100 г свежего свиного сала. Тщательно перемешать в глиняной миске с яйцом, посолив и прибавив молотый перец.

Смочить водой котлетную доску и уложить на ней отбитые куски телятины, один возле другого. Положить на каждый равное количество фарша, разровнять его мокрым ножом, свернуть рулеты и связать ниткой. Положить в неглубокую кастрюлю 1 ст. ложку топленого сала, ряд нарезанного кольцами лука и поверх ряд кружочков моркови. Уложить сверху рулеты, один возле другого, но не вплотную. Поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока рулеты не начнут подрумяниваться. Влить 1 рюмку вина и, если есть, немного мясного бульона. Прикрыть крышкой и тушить в течение $1 \frac{1}{4}$ часа. Снять крышку и полить рулеты несколько раз взятым со дна загустевшим соусом. Вынуть рулеты из кастрюли, снять нитки и держать в тепле. Слить из кастрюли собравшийся на поверхности жир. Прибавить в оставшийся соус две ложки воды и прокипятить на сильном огне. Процедить сквозь сито, полить им рулеты. Подавать с гарниром из макарон или с овощным пюре.

ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ

750 г телятины, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала (сало можно смешать с растительным маслом), соль.

Чтобы получился хороший шницель, мясо режут поперек волокон, а не вдоль. Нарезать телятину кусками

толщиной в 1 см. Отбить слегка тылкой до половины толщины. Посолить. Обвалять в муке, в сбитом яйце и в очень мелко истолченных сухарях. Поджарить шницели с обеих сторон на сковороде с одной ст. ложкой топленого сала, смешанного с таким же количеством растительного масла. Уложить на горячее блюдо и подавать с гарниром из сборной зелени (фасоль, горошек, картофель, пюре из шпината, свекла).

266

ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ

1 кг телятины, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Готовить как шницель по-венски. Обвалять только в муке, без яйца и сухарей. Подавать с тем же гарниром, как и в предыдущем случае.

267

ОТБИВНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ КОТЛЕТЫ В СУХАРЯХ

6 котлет, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Нарезать котлеты толщиной в 2 см. Удалить часть кости от позвоночника и пленку вдоль ребрышка. Если ребрышко слишком длинное, отрубить часть его. Посолить. Слегка отбить, обвалять в муке, в яйце и сухарях. Жарить как шницель по-венски. Подавать с картофелем или овощами.

268

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ОТВАРНЫЕ

3—4 телячьих ножки (примерно 1,500 кг), 2 л воды, 1 ст. ложка уксуса, 1 лавровый лист, 1 корешок петрушки, соль.

Очистить тщательно телячьи ножки, перемыть в нескольких водах. Положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой, держать на огне до начала образования пены. Снять с огня и быстро обмыть холодной водой. Положить снова в кастрюлю, влить в нее 2 л воды, ложку уксуса или лимонного сока и прибавить лавровый листик, корешок петрушки и посолить.

Варить два часа на медленном огне. Подавать ножки очень горячими, с подливкой из толченого чеснока с солью или под горчичным, помидорным или каким-либо другим соусом. Чтобы ножки не темнели при варке, прибавить в воду ложку топленого сала и ложку муки, разведя ее в небольшом количестве холодной воды и тщательно размешав, чтобы не было комков. По окончании варки охладить бульон, в котором варились ножки, снять с поверхности плавающий жир и употребить его при приготовлении другой пищи.

269

ТЕЛЯЧЬИ НОЖКИ ПОД СОУСОМ

Те же продукты и в том же количестве, что и в предыдущем случае.

Для соуса: 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана мясного бульона, 1 желток, 1 чайная ложка лимонного сока, 100 г грибов, соль.

Отварить телячьи ножки, как указывалось выше. Когда ножки хорошо разварятся, вынуть кости. Приготовить попутно мучной соус с вбитым в него яичным желтком и небольшим количеством лимонного сока (см. № 64), уложить ножки в кастрюлю, полить соусом, прибавить несколько штук нарезанных ломтиками, тушеных в масле грибов. Готовое блюдо поставить в стороне на плиту, не давая ему кипеть. Подавать очень горячим.

270

ТУСЛАМА²⁷ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО РУБЦА

1 кг телячьей требухи, 1 телячья ножка, зелень, 1 лавровый листик, 1 ст. ложка топленого сала, 2 моркови средней величины, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 1 чайная ложка уксуса или лимонного сока.

Вымыть в нескольких водах и очистить крупной солью до белизны телячий рубец и одну телячью ножку. Варить в воде, пока не будет готово, прибавить одну морковь, корешок петрушки, головку лука и лавровый листик. Вынуть из воды и остудить рубец и ножку, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусками. Уложить в кастрюлю.

Отдельно слегка поджарить в сале две натертые на терке моркови. Прибавить немного муки. Разбавить бульоном, в котором варилась требуха. Тушить некоторое время, процедить через сито, вбить желток, прибавить лимонного сока или уксуса. Полить этим соусом рубец и мясо, уложенные в кастрюлю. Варить еще некоторое время, но на очень слабом огне, чтобы не свернулся желток. Подавать горячим.

БАРАЩЕК И БАРАНИНА

271

СТУФАТ²⁴ ИЗ БАРАШКА

750 г мяса барашка, 40 перьев зеленого лука, 20 перьев зеленого чеснока, 2 ст. ложки топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 стакан борща⁹, или 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Нарезать мясо барашка небольшими кусками и поджарить в плоской кастрюле в ложке жира. Прибавить немного муки. Отдельно обварить кипятком зеленый лук и чеснок. Завязать каждое перо восьмеркой и слегка поджарить в небольшом количестве топленого сала, не дав пожелтеть. Уложить в кастрюлю с мясом, прибавить стакан кипяченого и сцеженного борща, разбавленного равным количеством воды, ст. ложку томата-пюре и посолить. Поставить на огонь. Дать закипеть, затем поставить в духовой шкаф и держать, пока не стухнет. Менее красив, но так же вкусен будет стуфат, приготовленный с луком и чесноком, нарезанными кусками, а не увязанными восьмерками.

272

БАРАЩЕК СО ШПИНАТОМ

750 г мяса барашка, 2 кг шпината, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, 1 головка лука, 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Поджарить в топленом сале куски барашка вместе с мелко нарезанным луком, прибавить немного муки. Очистить шпинат, промыть в нескольких водах, обжа-

рить кипятком, дать хорошо стечь воде. Уложить в кастрюлю с мясом, прибавить томат-пюре, немного воды, слегка посолить. Прикрыть крышкой и поставить на полчаса в духовой шкаф. Если выкипело слишком много жидкости, прибавить немного воды. При желании можно положить несколько кружочков лимона.

БАРАШЕК СО ЩАВЕЛЕМ

273

Те же продукты и в том же количестве, что и для «Барашка со шпинатом» (см. № 272), только, вместо шпината, берут щавель. Добавить 1 чайную ложку лимонного сока.

Готовится так же, как «Барашек со шпинатом». Когда почти готово, добавить немного лимонного сока.

АНГЕМАХТ²⁵ (ОТВАРНОЙ БАРАШЕК ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

274

1 кг мяса барашка, 1 л воды, 1/2 ст. ложки масла, 1/2 ст. ложки муки, 6 ломтиков лимона, соль.

Готовить так же, как «Ангемахт²⁵ из цыпленка» (см. № 328).

ЧУЛАМА⁵ ИЗ БАРАШКА (РАГУ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

275

Те же продукты и в тех же количествах, что и для «Чуламы из телятины». Телятину заменить мясом барашка.

Готовить так же, как и «Чуламу из телятины» (см. № 259).

БАРАШЕК С ГРИБАМИ

276

750 г мяса барашка, 400 г грибов, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 небольшая головка лука, 1 стакан мясного бульона или воды, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, перец, соль.

Поджарить в кастрюле в ст. ложке топленого сала или сливочного масла нарезанное кусками мясо барашка,

вместе с тонко нарезанной головкой лука и хорошо промытыми и нарезанными тонкими ломтиками грибами. Посолить. Когда все это начнет подрумяниваться, влить мясной бульон и поставить тушить. Если выкипело слишком много жидкости, прибавить еще немного бульона или воды. За четверть часа до подачи смешать сметану с мукой и прибавить молотого перца. Облить мясо сметаной и дать покипеть 2—3 секунды.

Это блюдо можно приготовить с грибами, нарезанными ломтиками и отваренными отдельно. В таком случае их кладут в мясо вместе со сметаной и кипятят несколько секунд.

277

ДРОБЬ ИЗ ВНУТРЕННОСТЕЙ БАРАШКА

См. в отделе блюд из рубленого мяса (№ 225).

278

ЖАРЕННЫЙ БАРАШЕК

2 кг мяса барашка, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Вымыть тщательно мясо барашка, посолить и дать полежать полчаса. Положить затем на противень вверх спиной, поставить в духовой шкаф, вначале на слабый огонь, смазывая время от времени салом. Затем усилить огонь и продолжать жарить барашка, не смазывая больше жиром, пока он не подрумянится и не образуется хрустящая корочка. Когда жаркое готово, быстро нарезать его на доске ломтиками и уложить на блюдо.

Слить жир с поверхности оставшегося на противне сока, прибавить ст. ложку воды и прокипятить, помешивая ложкой, чтобы отделить приставшие ко дну и поджаренные экстрактивные элементы. Процедить соус сквозь сито; подавать его следует отдельно, не обливая жаркого, чтобы не размочить хрустящей корочки. Вокруг жаркого уложить жареный картофель и подать зеленый салат.

БАРАШЕК В СУХАРИХ

1,500 кг мяса молодого барашка, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки толченых сухарей, 3 ст. ложки топленого сала, соль.

Вымыть мясо, нарезать его кусками шириной в 2—3 пальца. Посолить и дать полежать 20 минут. Обвалять последовательно в муке, в яйце и сухарях. Жарить в очень горячем сале или сливочном масле, смешанном с растительным (на одну ст. ложку сливочного масла 2 чайные ложки растительного). Подавать с гарниром из овощей и с зеленым салатом.

БАРАШЕК НА ГРЭТАРЕ¹⁵

1,500 кг мяса барашка, 1 ломтик сала или 1 чайная ложка топленого сала, соль.

Взять задние ножки жирного барашка и часть грудки, находящуюся между передним плечом и боком. Отделить мясо от костей, нарезать кусками величиной с бифштекс и посолить. Раскалить решетку, смазать ее куском сырого сала или топленным жиром с помощью веничка из птичьих перьев. Уложить на решетку куски мяса. Подрумянить хорошенько с обеих сторон. Подавать с гарниром из жареного картофеля.

БАРАНЬЯ НОГА, ЖАРЕННАЯ НА ПРОТИВНЕ

2 кг мяса от бедра, 50 г сала, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Выбирать всегда мясо молодого животного, без запаха, причем никогда не следует готовить его слишком свежим, а лишь на 2—3-й день после убоя, выдержав предварительно в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. Зимой мясо можно сохранять 5—6 дней.

Очистить ногу от пленок и в особенности от жира, который при жаренье придает мясу неприятный вкус. Разделку мяса производить не ранее чем за час до начала приготовления. (Ногу можно нашить салом и чесноком). Посолить и уложить на противень. Дать

постоять полчаса, затем поставить в духовой шкаф, на средний огонь. Жаркое нужно поливать время от времени соком, стекшим на противень, — это придаст ему мягкость, а под конец — смазывать топленым салом. Готовое жаркое нарезать ломтиками.

Слить жир с поверхности сока, оставшегося на противне. Прибавить в него небольшое количество воды, прокипятить. Полученный соус подавать отдельно в соуснике. Обычным гарниром для жаркого из баранины является фасоль или пюре из фасоли.

282

ОТБИВНЫЕ БАРАНИИ КОТЛЕТЫ НА СКОВОРОДЕ

6 котлет, 1 ст. ложка топленого сала, соль, перец.

Нарезать котлеты толщиной в 1 палец. Очистить от жира и от пленки, которая идет вдоль ребер. Отбить главным образом для того, чтобы придать им красивую форму. Посолить, посыпать молотым перцем, обжарить с обеих сторон в кипящем сале. Подавать с гарниром из фасоли.

283

ОТБИВНЫЕ БАРАНИИ КОТЛЕТЫ НА ГРЭТАРЕ¹⁵

6 котлет, 1 чайная ложка растительного масла, соль, перец.

Нарезать котлеты и приготовить, как сказано выше. Смазать их растительным маслом и дать полежать несколько минут. Уложить на раскаленный гриль, обжарить с обеих сторон. Посолить лишь перед окончанием жаренья. Подавать с гарниром из фасоли.

СВИНИНА

284

ТОКАНА²¹ (РАГУ) СО СВИНИНОЙ

Готовить так же, как «Токану с говядиной» (см. № 233).

ПОРОСЕНОК С КАПУСТОЙ

285

Готовить так же, как «Капусту с говядиной» (см. №№ 245—246).

ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ ПОРОСЕНКА

286

См. № 221—222.

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

287

1 кочан квашеной капусты примерно в 1 кг весом, 300 г копченых свиных ребрышек, 3 ст. ложки топленого сала, 1 чайная ложка молотого красного перца, 10 горошин черного перца, соль.

Нарезать ломтями большой кочан квашеной капусты. Если капуста кислая, промыть в одной-двух водах и дать стечь воде. Нарезать копченые ребрышки вместе с кожей, кусками толщиной в палец. Если ребрышки слишком соленые, вымочить их в течение некоторого времени в воде. Смазать дно неглубокой кастрюли топленным салом. Уложить ряд капусты и сверху ряд копченых ребрышек. Уложив так всю капусту и все ребрышки, налить стакан воды, прибавить топленого сала. Это блюдо вкусно, если оно жирное и хорошо тушено. Тушить его нужно по меньшей мере три часа. Перед концом тушения прибавить несколько горошин черного перца и по вкусу немного молотого красного перца. Если во время тушения капуста станет слишком сухой, прибавить немного воды. Разогретое на следующий день, это блюдо гораздо вкуснее. При подаче на стол, опрокинуть на блюдо, как бабку.

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

288

500 г чечевицы, 300 г копченых свиных ребрышек, 1 головка лука, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 лавровый лист, соль.

Перебрать и очистить чечевицу, тщательно вымыть, всыпать в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой

и варить на медленном огне, пока наполовину не сварится. Поджарить слегка в ст. ложке топленого сала головку мелко нарезанного лука. Поджаренный лук и нарезанные кусками копченые ребрышки положить в кастрюлю с чечевицей и варить в течение часа на слабом огне. Прибавить немного томата-пюре, дольку чеснока, лавровый листик или веточку чабреца и посолить по вкусу. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф еще на четверть часа. Такое же блюдо можно приготовить и с фасолью.

289

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

2 кг свинины (часть задней ноги), 1 чайная ложка тмина, соль.

Посолить кусок свинины (часть задней ноги) и дать полежать полчаса. Положить затем на противень, полить двумя-тремя ложками воды и посыпать слегка тмином. Поставить в нежаркий духовой шкаф. Поливать время от времени соком, собравшимся на дне противня. Если сока в противне стало очень мало, прибавить одну-две ст. ложки воды. Топленое сало не следует прибавлять, так как свиное мясо достаточно жирно. Держать в духовом шкафу примерно два с половиной часа. Свинина должна быть хорошо поджарена; недожаренная свинина неудобоварима. Нарезать ломтиками. Подавать с гарниром из жареного картофеля и соусом со дна противня (с соуса слить жир и процедить).

Поросенка жарят в коже, надрезанной квадратами острым ножом. Если во время жаренья кожа подрумянивается слишком быстро, мясо следует прикрыть листом белой бумаги. Когда жаркое изжарилось, вынуть из духового шкафа и, перед тем как нарезать, отделать ножом подрумяненные квадратики кожицы и затем уложить их на блюдо рядом с жарким, нарезанным ломтиками.

290

СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ НА ГРЭТАРЕ ¹⁵

6 котлет, 1 чайная ложка топленого и 1 ломтик сырого сала, соль.

Нарезать котлеты кусками толщиной в палец. Если они слишком жирны, удалить жир. Отрезать куски кости вдоль позвоночника и обрубить ребрышки, если они слишком длинны. Посолить и дать полежать полчаса. Жарить на раскаленном гриляре, предварительно смазанном куском сырого сала. На гарнир — сборные овощи.

291

ЧАЙНАЯ КОЛБАСА, ПОДЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

12 ломтиков чайной колбасы, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала (или растительного масла).

Нарезать чайную колбасу ломтиками средней толщины, очистить от оболочки, обвалить в муке, взбитом яйце и сухарях. Поджарить в сале, смешанном с растительным маслом. На гарнир подать жареный или отварной картофель (или картофельное пюре).





292

МОЗГИ ОТВАРНЫЕ

2 шт. говяжьих мозгов или 3 шт. телячьих, 1 л воды,
1 ст. ложка уксуса, соль.

Прежде чем начинать чистить мозги, их нужно замочить в холодной воде в течение по меньшей мере одного часа, чтобы растворилась кровь и сгустки, которые чернеют при варке. Воду сменить один или два раза. Вынуть мозги из воды. Осторожно, чтобы не разрушить, очистить от пленки, промыть еще один раз и поставить варить в теплой соленой воде с уксусом. Варить на медленном огне 20 минут. Вынуть, дать стечь воде. Подавать горячими, целыми или нарезанными ломтиками, с лимоном, соусом из помидоров или полить слегка растопленным маслом.

293

САЛАТ ИЗ МОЗГОВ

См. № 13.

294

МОЗГИ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРИХ

1 шт. говяжьих мозгов или 2 шт. телячьих, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, соль.

Отварить мозги, как сказано выше. Дать охладиться в воде, в которой они варились. Вынуть, дать стечь

воде, нарезать ломтиками толщиной в палец. Обвалить в муке, яйце и сухарях, обжарить в масле или топленом сале на сильном огне. На гарнир подавать горошек, стручковую фасоль или соус из помидоров. Мозги можно жарить в сухарях и не отваривая предварительно.

295

МОЗГИ С ПОМИДОРАМИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 шт. говяжьих мозгов или 2 шт. телячьих, 150 г грибов, 4 помидора без изъяна, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка натертого сыра, соль.

Очистить мозги и отварить их, как указано в № 292. Нарезать тонкими ломтиками. Очистить несколько грибов, нарезать ломтиками, стушить в масле. Посолить. Смазать маслом огнеупорную глиняную кастрюлю, уложить в нее один ряд нарезанных ломтиками мозгов, один ряд нарезанных тонкими кружочками помидоров без кожуры, один ряд грибов и снова один ряд мозгов. Полить сверху растопленным маслом, посыпать сухарями и тертым сыром. Поставить в духовой шкаф. Держать в нем, пока не подрумянятся.

296

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ

1 язык примерно в 1 кг, 3 л воды, 2 головки лука, 1 корешок петрушки, 10 горошин перца, 1 лавровый листик, соль.

Перемыть язык в нескольких водах, натирая его кукурузной мукой, чтобы удалить грязь, накопившуюся в порах. Отделить горловую часть и положить язык в холодную воду, не менее чем на один час. Вынуть, уложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту. Когда закипит, снять пену, прибавить коренья и лук, лавровый лист, перец, посолить. Прикрыть крышкой, варить на медленном огне три часа (телячий и свиной язык варят меньше).

Вынуть, с горячего языка снять кожу, начиная сверху, оттягивая осторожно и помогая небольшим

ножом. Подавать горячим под соусом из хрена, из помидоров или под каким-либо другим соусом. Воду, в которой варился язык, можно использовать для любого овощного супа.

297

ЯЗЫК ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Те же продукты и в тех же количествах, что и в № 296.

Прибавить 1 головку лука, 1 ст. ложку масла, 1 чайную ложку муки, 1 стакан сметаны, соль.

Отварить язык, как указывалось выше, очистить от кожи, нарезать ломтиками и уложить в неглубокую кастрюлю. Поджарить отдельно в сливочном масле тонко нарезанную головку лука. Когда лук начнет розоветь, прибавить муки и разбавить стаканом бульона, в котором варился язык. Приготовить не слишком густой соус, прибавить сметаны, полить им язык и варить еще десять минут на медленном огне.

298

ЯЗЫК В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для отварного языка (см. № 296).

Добавить: 1 головку лука, 1 ст. ложку масла, 1 чайную ложку муки, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 чайную ложку сахара, соль.

Отварить язык и приготовить такой же соус, как для языка в сметане (см. № 297), заменив сметану томатом-пюре и прибавив чайную ложку сахара.

299

ЯЗЫК ХОЛОДНЫЙ, С МАСЛИНАМИ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для отварного языка (см. № 296).

Добавить: 2 ст. ложки растительного масла, 2 головки лука, 1 чайную ложку муки, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 рюмку вина, 200 г маслин, соль.

Готовить так же, как язык в сметане, заменив топленое сало растительным маслом, а сметану томатом-

пюре. Прибавить в последнюю минуту маслины, предварительно обмытые и прокипяченные в течение пяти минут в воде. Подавать холодным.

300

ЯЗЫК ФАРШИРОВАННЫЙ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для отварного языка.

Добавить: 1 ломтик хлеба, 1 яйцо (или 1 ст. ложку муки), 1 чайную ложку рубленой зелени, соль, перец, 1½ ст. ложки сливочного масла или топленого сала; 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны.

Отварить язык, снять кожу и обрезать жир и мясо горловой части, придав ему соответствующую форму. Разрезать надвое, в длину, не отделяя одну половину от другой. Вырезать немного мяса изнутри. Пропустить через мясорубку вместе с жиром и мясом от горловой части и ломтиком вымоченного в молоке и выжатого белого хлеба. Прибавить яйцо, перец, рубленую зелень; посолить. Нафаршировать язык, обвязать ниткой, чтобы не выпадал фарш. Уложить на противень, поставить в духовой шкаф, положив одну ст. ложку сливочного масла. Поливать время от времени бульоном, в котором варился язык. Тушить полчаса. Отдельно приготовить не слишком густой соус, слегка поджарить 1/2 ст. ложки муки в таком же количестве масла. Разбавить стаканом бульона, оставшегося от варки языка. Прибавить сметану. Размешать. Облить соусом язык. Прокипятить. Перед подачей снять с языка нитки. Нарезать ломтиками, уложить на блюдо так, чтобы язык казался целым. Подавать очень горячим.

301

ЯЗЫК, ЖАРЕННЫЙ В СУХАРИХ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для отварного языка.

Добавить: 1 ст. ложку муки, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала.

Отварить язык, снять кожу и нарезать тонкими ломтиками. Обвалить в муке, смочить яйцом и затем обвалить в сухарях. Поджаривать как шницель повенски (см. № 265).

ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ, ТУШЕНАЯ

750 г печени, 50 г сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка вина, 1 ст. ложка томата-пюре (или 4 помидора), 2 стакана мясного бульона, соль, перец, лавровый лист, 1 веточка зеленой петрушки, 1 веточка чабреца.

Очистить печеньку от пленки. Нашпиговать кусочками сала. Натереть слегка толченым перцем. Солить только в конце, когда печенька будет готова, так как, посоленная, она твердеет при жаренье. Обтереть чистым и сухим полотенцем, уложить в неглубокую кастрюлю, прибавить 1/2 ст. ложки сливочного масла, слегка поджарить с обеих сторон на сильном огне.

Приготовить отдельно соус: поджарить ст. ложку муки с 1/2 ст. ложки масла, разбавить мясным бульоном, смешанным с вином. Положить один лавровый листик, одну веточку чабреца и стебелек зеленой петрушки. Прибавить одну ст. ложку томата-пюре или разрезанные пополам помидоры с вынутыми семенами. Соус вскипятить. Полить им печеньку. Прикрыть печеньку промасленным листом бумаги, закрыть крышкой и тушить на медленном огне. Уложить готовую печеньку на блюдо, нарезать ломтиками. Слить с поверхности оставшегося соуса плавающий жир, соус процедить, посолить по вкусу и облить им печеньку.

ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНКИ

500 г печени, 2 небольшие булочки, 1 небольшая головка лука, 150 г сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, 1 чайная ложка рубленой зелени, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Очистить печеньку от пленки и жилок. Пропустить два раза через мясорубку, вместе с двумя вымоченными в молоке и хорошо отжатыми булочками и одной тонко нарезанной и подрумяненной в масле головкой лука. Растереть масло добела, прибавить в него два желтка, смешать с печенкой и хорошенько растереть еще некоторое время. Посолить, добавить перец, мелко изрубленные листики петрушки и по желанию щепотку толченого душистого перца или майорана. Добавить затем взбитые в пену белки. Смазать сливочным маслом

форму, посыпать мелко истолченными сухарями. Уложить печеночную массу, печь на легком огне. Готовый пудинг опрокинуть на блюдо, подавать с помидорным или грибным соусом.

304

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНКОЙ

12 помидоров без изъяна, 250 г печенки, 3 булочки, 1 головка лука, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки топленого масла, соль, перец, 2 ст. ложки сметаны.

Взять помидоры хорошего качества, без изъяна, срезать верхушки и вынуть сердцевину. Нарезать ломтиками печенку и слегка поджарить в масле. Пропустить через мясорубку вместе с тремя вымоченными в молоке и хорошо отжатыми булочками. Поджарить в масле, оставшемся от печенки, мелко нарубленную головку лука, положить ее в фарш, прибавить желтки, сливочное масло, сбитые в пену белки, посолить и добавить по вкусу перец. Нафаршировать помидоры, уложить их в неглубокую кастрюлю, положить на каждый помидор по кусочку масла и поставить в горячий духовой шкаф. Сварить вынутую из помидоров сердцевину, протереть сквозь сито и полить сверху помидоры, когда они слегка подрумянятся. Перед подачей облить двумя-тремя ложками сметаны.

ПЕЧЕНКА, ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ

750 г печенки, 1 ст. ложка муки, щепотка перца, 2 ст. ложки масла или топленого сала.

305

Предназначенную для жаренья печенку не следует мыть; выдержать, в крайнем случае, в течение четверти часа в молоке и затем хорошо отсушить, завернув в чистое полотенце. Нарезать кусками одинаковой толщины, чтобы при жаренье они прогревались возможно более равномерно. Посыпать слегка толченым перцем, обваливать в муке, жарить в кипящем сливочном масле или сале в течение десяти минут одну сторону, а затем, повернув вилкой, другую. Поворачивая, вилку не следует втыкать в печенку, чтобы не вытек сок. Пережаренная печенка теряет вкус; чем больше держать ее на огне, тем тверже она становится и тем менее вкусна. Солить ее следует перед самым концом жаренья. Пода-

вать на подогретом блюде с гарниром из овощей и с каким-нибудь соусом, по выбору.

306

ПЕЧЕНКА НА ГРЭТАРЕ¹⁵

750 г печени, 50 г сливочного масла, немного толченого перца, 1 чайная ложка мелко нарезанной петрушки, 1/2 ст. ложки топленого масла.

Очистить печеньку, нарезать кусками примерно одинаковой толщины. Посыпать слегка перцем, смазать маслом и уложить на разогретый гриль. Жарить на среднем огне 10—15 минут, в течение этого времени смазать еще раз маслом и перевернуть два раза — с одной стороны на другую. Посолить. Пережаренная печенька теряет вкус и становится твердой. Подавать, как только будет готова, на горячем блюде, положив на каждый ломтик по кусочку сливочного масла и немного рубленой зелени вместе с гарниром из сборных овощей и салатом.

307

ФРИГЭРУЙ²¹ (ШАШЛЫК) ИЗ ПЕЧЕНКИ

750 г печени, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, 100 г сала, перец.

Очистить печеньку, нарезать ломтиками толщиной в палец, а затем каждый ломтик на небольшие, примерно трехсантиметровые, квадратики. Посыпать слегка молотым перцем. Разогреть на сильном огне ст. ложку сливочного масла с одной чайной ложкой растительного масла и положить в него печеньку. Держать, пока она не начнет подрумяниваться с обеих сторон; отставить с огня. Взять несколько небольших вертелов, нанизать на каждый по четыре кусочка печени, чередуя их с ломтиками сала. Разогреть гриль¹⁵ и уложить на него вертела. Жарить в продолжение 15 минут на среднем огне. Солить перед концом жаренья. Подавать с гарниром из овощей и салатом.

308

ПОЧКИ ПОД ВИННЫМ СОУСОМ

6 шт. почек свиных или 2 шт. телячьих, или 1 говяжья, 3 головки лука средней величины, 2 ст. ложки масла или топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 рюмка вина, соль, перец.

Очистить почки от пленки, вымыть в нескольких водах, разрезать пополам, в длину, вынуть внутренний жир, который придает почкам неприятный запах. Чем

старше животное, от которого взяты почки, тем тщательнее нужно их чистить, чтобы удалить запах. Нарезать каждую половину наискось — ломтиками толщиной в 5—6 мм. Нарезанную на куски говяжью почку следует обварить кипятком и дать хорошо стечь воде. Перед тем как



ставить на огонь, промыть еще раз в воде, смешанной с уксусом, и хорошенько высушить полотенцем.

Накрошить мелко лук и обжарить его в ст. ложке топленого сала. Когда лук начнет розоветь, всыпать муку и размешивать, пока не начнет желтеть. Разбавить бульоном, добавить немного томата-пюре или молотого красного сладкого перца, посолить, добавить перец. Варить в течение 10 минут.

Разогреть на сковороде 1½ ст. ложки сала, уложить почки, предварительно осушив их, и держать несколько минут, чтобы слегка поджарились, но не давать подрумяниться. Уложить затем в кастрюлю с соусом, прибавить вина. Не давая кипеть, подержать почки несколько минут на плите, чтобы они хорошо прогрелись и пропитались соусом. Почки никогда не следует держать долго на огне: чем больше их варить, тем тверже они становятся.

ПОЧКИ И МОЗГИ В СОУСЕ

1 телячья почка, 1 телячий мозг; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и выше.

Очистить почки так же, как и в предыдущем случае, нарезать ломтиками. Очистить телячий мозг, обмыть и положить на 10 минут в кипяток. Дать стечь воде и

нарезать кусочками в 3—4 см. Приготовить такой же соус, как указывалось выше, дать покипеть. Разогреть на сковороде 1/2 ст. ложки топленого сала, положить хорошо осушенные почки и мозг, поджаривать, поворачивая, пока не начнут подрумяниваться. Вынуть шумовкой и положить в соус. Держать на краю плиты несколько минут, не давая кипеть. Подавать очень горячими.

310

ПОЧКИ С ГРИБАМИ

1 телячья почка, 250 г грибов, в остальном те же продукты и в тех же количествах, как и для «Почек под винным соусом» (см. № 308).

Приготовить почки и соус, как указано в 308-ом рецепте. Очистить грибы, перемыть, нарезать ломтиками. Стушить с небольшим количеством масла. Положить в соус за несколько минут до того, как кладут почки. Поварить на краю плиты, не давая кипеть. Подавать очень горячим с гренокками, поджаренными в масле.

311

ЧУЛАМА⁵ ИЗ ПОЧЕК (ПОЧКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

1 говяжья почка или 2 телячьих, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана мясного бульона, соль, перец.

Поджарить слегка одну ст. ложку муки в одной ст. ложке сливочного масла. Разбавить мясным бульоном. Приготовить белый соус. Посолить и положить по вкусу молотый перец. Варить на медленном огне, на краю плиты, в течение 20 минут, прибавляя понемногу, если нужно, мясного бульона, чтобы получить соус густоты жидкой сметаны.

Очистить почки, как указывалось в рецепте 308-ом, нарезать тонкими ломтиками, поджарить в неглубокой кастрюле в ст. ложке сливочного масла. Не солить. Подержать немного на огне, пока почки не начнут подрумяниваться, но не поджаривать сильно. Уложить в кастрюлю с соусом, дать закипеть. Подавать очень горячими.

ПОЧКИ ЖАРЕННЫЕ, ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

2 телячьих почки, 1 ст. ложка топленого масла.

Соус: 50 г сливочного масла, 1 рюмка вина, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка мелко нарубленной петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец.

Очистить от пленок две телячьи почки, промыть и обсушить на полотенце, не нарезая. Разогреть хорошенько на противне полную с верхом ст. ложку сливочного масла, уложить почки, обжарить на сильном огне с обеих сторон, пока не подрумянятся (можно жарить также и в очень горячем духовом шкафу). Посолить. Продолжать жаренье примерно 20 минут, чтобы почки не были ни слишком пережарены, ни с кровью. Уложить на горячее блюдо, нарезать быстро ломтиками и накрыть другим горячим блюдом, держать в тепле, но очень недолго, пока не будет приготовлен соус.

Соус: приготовить заранее вино, разбавленную вином горчицу, 2—3 чайные ложки масла, чайную ложку мелко нарезанной зеленой петрушки, чайную ложку лимонного сока. Вынув почку из противня, налить в него вина и дать покипеть, пока режется почка. Прибавить в кипящий соус горчицу, сливочное масло, петрушку, лимонный сок, перец; посолить. Не кипятить. Полить им почки. Подавать горячими, с поджаренными в масле греночками.

ПОЧКИ ЖАРЕННЫЕ

2 телячьих почки, 1 ст. ложка топленого сала, соль, 12 ломтиков хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла.

Очистить почки, нарезать тонкими ломтиками. Разогреть на сковороде ст. ложку топленого сала. Обсушить хорошо почки на чистом полотенце. Положить на сковороду, обжарить в течение 15 минут с обеих сторон, пока не подрумянятся. Почки не следует пережаривать — они становятся жесткими. Перед концом жаренья посолить. Подавать горячими вместе с греночками из белого хлеба, поджаренными в масле.

ФРИГЭРУЙ²¹ (ШАПЛЫК) ИЗ СВИНЫХ ПОЧЕК

6 шт. свиных почек, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль, перец.

Очистить почки, не удаляя поверхностного жира. Разрезать надвое, в длину, но не до конца. Обварить кипятком и тщательно осушить полотенцем. Надеть на вертела (деревянные или металлические). Смазать маслом и жарить на гратаре¹⁵, на сильном огне. Снять с вертелов и положить сверху на каждую почку по кусочку масла, растертого, но не добела, с очень небольшим количеством соли, молотым перцем и небольшим количеством мелко нарезанной петрушки. Подавать горячими, с гарниром из сборных овощей и салатом.

**ВЫМЯ, ЖАРЕННОЕ В СУХАРЯХ**

500 г вымени, 2 л воды, 1 головка лука, 1 лавровый листик, 5 горошин перца, соль, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала.

Варить вымя в соленой воде с луком, 1 лавровым листиком и перцем, пока не станет мягким. Дать слегка остынуть. Нарезать очень тонкими ломтиками, обвалять в муке, яйце и сухарях, поджарить хорошо в топленом сале. Подавать с гарниром из картофеля, горошка, фасоли и т. д.





ЦЫПЛЕНОК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 большой цыпленок, 750 г очищенного от стручков зеленого горошка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, соль, 1 чайная ложка укропа.

316

Выпотрошить цыпленка и обмыть в нескольких водах, разрубить на шесть или восемь частей. Дать стечь воде. Разогреть сливочное масло в неглубокой кастрюле и обжарить в нем куски цыпленка. Жарить, пока не порозовеет со всех сторон. Прибавить муки. Когда мука начнет слегка желтеть, влить две-три ст. ложки воды и положить горошек. Тушить на умеренном огне. Когда горошек наполовину сварится, добавить сахар и посолить. Чтобы горошек не высох, подливать время от времени по ложке воды. Незадолго до конца тушения положить мелко нарезанный зеленый укроп.

ЦЫПЛЕНОК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В СТРУЧКАХ

1 большой цыпленок, 1 кг зеленого горошка в стручках, 1 небольшая головка лука, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, соль.

317

Очистить стручки зеленого гороха, как чистят стручковую фасоль. Перемыть. Поджарить слегка куски

цыпленка в масле, как указывалось выше, прибавив натертый на терке лук, муку и последними — стручки гороха. Встряхивать слегка время от времени кастрюлю или размешивать осторожно деревянной ложкой, чтобы не пригорело. Когда стручки гороха станут мягкими, прикрыть кастрюлю крышкой и тушить, прибавляя понемногу воды в течение получаса, но не больше, чтобы не разварить цыпленка и гороха. Незадолго до окончания тушения прибавить соль, сахар и томат-пюре. Перед подачей поставить на полчаса в духовой шкаф. К блюду можно подать при желании сметану.

318

ЦЫПЛЕНОК СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

1 большой цыпленок, 1 кг стручковой фасоли, 1 небольшая луковица, 1 чайная ложка сливочного масла или топленого сала, 1 чайная ложка нарубленной зеленой петрушки, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка томат-пюре, соль.

Поджарить слегка в масле или топленом сале нарезанного кусками цыпленка, прибавив муку и натертую на терке головку лука. Очистить фасоль. Если цыпленок очень молод, фасоль следует отварить отдельно, дать стечь воде, оставив лишь необходимое количество для соуса. Прикрыть крышкой, поставить на полчаса в духовой шкаф. Когда готовится цыпленок постарше и довольно жесткий, фасоль следует уложить сырой поверх тушенного в масле цыпленка, влить полный стакан воды или мясного бульона и варить под крышкой. При сильном выкипании прибавлять понемногу воду. Добавить томат-пюре и мелко нарубленную зелень.

Это блюдо можно готовить без лука. Вместо лука, в готовое блюдо прибавить 2—3 ст. ложки сметаны.

319

ЦЫПЛЕНОК С БАМЬЯМИ

1 большой цыпленок; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для рецепта № 240 «Говядина с бамьями».

Обжарить слегка в масле или топленом сале разрубленного на куски цыпленка, добавив мелко нарезанную головку лука и немного соли. Приготовить бамьи,

как указывалось в рецепте № 240. Уложить бабьи в неглубокую кастрюлю вместе с кусками цыпленка, посолить, прибавить томат-пюре или разрезанные пополам помидоры с вынутыми семенами и 2—3 ст. ложки воды. Прикрыть крышкой. Поставить тушиться.

320

ЦЫПЛЕНОК С КАБАЧКАМИ

1 большой цыпленок; в остальном те же продукты и в тех же количествах, как и для «Телятины с кабачками» (см. № 258).

Слегка обжарить в сливочном масле или топленом сале разделенного на куски цыпленка с мукой и мелко нашинкованным луком. Почистить кабачки, нарезать небольшими ломтями или, если они еще в цвет, оставить целиком. Положить в кастрюлю вместе с цыпленком, поставить на огонь на четверть часа, прибавив несколько ложек воды, и оставить тушиться. Посолить. Перед подачей можно прибавить 2—3 ложки сметаны.

321

ЦЫПЛЕНОК С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1 большой цыпленок, 2 средней величины кочана цветной капусты, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Поджарить слегка в масле разрубленного на куски цыпленка вместе с натертой на терке головкой лука, уложить в неглубокую кастрюлю. Отварить в соленой воде очищенную и разобрannую на кочешки цветную капусту, не давая ей слишком сильно кипеть, чтобы не разварилась. Дать стечь хорошенько воде и уложить в кастрюлю вместе с цыпленком.

Приготовить отдельно из масла и пшеничной муки мучной соус, разбавив его мясным бульоном или водой, в которой варилась цветная капуста. Перемешать соус со сметаной и полить им цыпленка. Посолить по вкусу. Варить четверть часа на слабом огне. Соус не должен быть слишком густым; если он выкипел, прибавить 2—3 ложки воды, в которой варилась цветная капуста. При желании можно добавить в соус немного лимонного сока.

ЦЫПЛЕНОК С ГРИБАМИ

1 большой цыпленок, 500 г грибов, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Обжарить слегка в одной ст. ложке масла, в неглубокой кастрюле разрубленного на куски цыпленка, прибавив 1 головку натертого на терке лука. Добавить муку.

Разогреть отдельно на сковороде ст. ложку масла и уложить туда перемытые и нарезанные тонкими ломтиками грибы. Держать на плите, пока не выкипит вся вода. Помешивать, чтобы не пригорели. Варить в течение четверти часа. Уложить затем в кастрюлю с цыпленком, посолить, прикрыть крышкой и поставить на полчаса в духовой шкаф. Соус должен быть не слишком густым. При желании можно прибавить за пять минут до подачи на стол две ст. ложки сметаны.

ЦЫПЛЕНОК С ПОМИДОРАМИ

1 большой цыпленок, 1 кг помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 2 головки лука, 1 чайная ложка муки, соль.

В неглубокой кастрюле тушить с маслом разрубленного на куски цыпленка. Поджарить отдельно в топленом сале мелко нарезанный лук, прибавить муки и выложить в кастрюлю на цыпленка. Прибавить вымытые и разрезанные надвое помидоры; посолить. Прикрыть крышкой и, не прибавляя воды, оставить тушиться до тех пор, пока помидоры не сварятся. Следить, чтобы они не разварились.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

2 небольших цыпленка, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка мелко нарезанного укропа, соль.

В неглубокой кастрюле тушить с маслом нарубленных на куски цыплят. Посолить. Поварить, прибавляя время от времени понемногу воду. Добавить

сметану, смешанную с небольшим количеством муки. Оставить вариться на медленном огне. Для экономии сметаны можно слегка поджарить пол ст. ложки муки с таким же количеством масла и разбавить водой. Слегка прокипятить, следя за тем, чтобы соус не слишком загустел. Прибавить 1—2 ст. ложки сметаны. Полить этим соусом цыпленка. Перед окончанием тушения прибавить немного мелко нарубленного укропа.

ЦЫПЛЕНОК ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ (ЧУЛАМА⁵ С ЦЫПЛЕНКОМ)

2 небольших цыпленка, 1 л воды, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корешок петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

325

Готовить так же, как «Чуламу из телятины» (см. № 259), с той лишь разницей, что цыпленка следует варить меньше чем телятину.

ПАПРИКАШ²² С ЦЫПЛЕНКОМ

2 небольших цыпленка, 2 головки лука, 1 ст. ложка топленого сала, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка молотого стручкового перца.

326

Разрубить на куски цыплят и поджарить их на сковороде в небольшом количестве сала. Поджарить отдельно в сале натертый на терке лук, прибавить муки и чайную ложку молотого кайенского или сладкого перца. Разбавить стаканом воды. Приготовить не слишком густой соус, в который уложить поджаренные куски цыплят. Поставить на полчаса в духовой шкаф. Подавать с мучными галушками (см. № 234).

ПЛОВ С ЦЫПЛЕНКОМ

1 большой цыпленок, 1 л воды, 1 луковица, 1 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки топленого масла, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

327

Сварить в воде на медленном огне разрубленного на куски цыпленка, положив одну луковицу и немного

соли и следя за тем, чтобы все куски были покрыты водой. Снять пену. Цыпленка не следует разваривать.

Перебрать рис, промыть и высушить в полотенце. Разогреть в неглубокой кастрюле масло и слегка поджарить в нем рис. Залить рис тремя стаканами оставшегося от варки цыпленка процеженного бульона; уложить туда же цыпленка, покрыть крышкой и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20—25 минут. Плов не следует размешивать ложкой. Перед подачей на стол положить сверху сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, чтобы скорее растаяло.

328

АНГЕМАХТ²⁵ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

2 небольших цыпленка, 1 л воды, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 6 ломтиков лимона, соль.

Отварить разрубленного на куски цыпленка, как для плова. Приготовить отдельно мучной соус из ст. ложки масла и 1/2 ст. ложки пшеничной муки. Разбавить бульоном, в котором варился цыпленок, предварительно процедив его. Соус должен быть гораздо более жидкий, чем для чуламы⁶. Вынуть лук, с которым варился цыпленок. Облить цыпленка соусом, прибавить несколько тонких кружков лимона, посолить по вкусу и дать закипеть. Подавать очень горячим.

Это блюдо можно готовить и с поджаренными кусками цыпленка.

329

ЦЫПЛЕНОК С МАСЛИНАМИ

1 большой цыпленок, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ломтика хлеба, 4 помидора, 150 г грибов, 100 г маслин, 1 чайная ложка муки, 1 долька чеснока, 1 рюмка вина, соль.

Разрубить цыпленка на небольшие куски, посолить и поджарить в растительном масле, уложить в неглубокую кастрюлю и поставить в теплое место. Поджарить в оставшемся от жаренья цыпленка растительном масле гренки из белого хлеба, нарезанного небольшими кубиками одинаковой величины и по окончании жаренья поставить, как и цыпленка, в тепло. Положить на эту

же сковороду очищенные от кожуры и семян и нарезанные кусками помидоры, прибавить муку и толченую дольку чеснока. Попутно отварить и хорошо стушить грибы, перемять маслины, поварить их в течение нескольких минут в воде и стушить. Когда помидоры начнут выкипать, влить вино и такое же количество грибного отвара и приготовить довольно густой соус, посолить по вкусу. Уложить в кастрюлю с цыпленком грибы и маслины, полить все соусом и поставить на край плиты, чтобы согрелось, не давая кипеть. Готового цыпленка уложить на блюдо, окружив гренками.

330

ЦЫПЛЕНОК С ГРИБАМИ И ЛУКОМ-СЕЯНЦЕМ

1 большой цыпленок, 1 л воды, коренья, чабрец, зеленая петрушка, лавровый лист, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г лука-сеянца, 150 г грибов, 1 ст. ложка муки, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец.

Разрубить цыпленка на куски, отварить в воде вместе с головкой лука, морковью, перцем, лавровым листом. Воду посолить. Варить на слабом огне под крышкой. Стушить отдельно в неглубокой кастрюле в небольшом количестве масла и нескольких ст. ложках воды очищенный лук-сеянец и грибы. Ко времени окончания варки цыпленка приготовить мучной соус из 3 ст. ложек масла и такого же количества пшеничной муки. Разбавить процеженным бульоном, в котором варился цыпленок. Варить примерно 20 минут, вбить к концу в соус желток, прибавить сметану, лимонный сок и немного перца. Вынуть цыпленка из бульона, уложить в неглубокую кастрюлю (без овощей и лаврового листа), прибавить хорошо стушенный лук-сеянец и грибы, полить соусом. До подачи держать в водяной ванне.

ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ НА ПРОТИВНЕ

2 небольших цыпленка, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

331

Выпотрошить цыплят, вымыть, посолить. Уложить на небольшой противень, положить немного масла. По-

ставить в духовой шкаф, смазывая время от времени маслом. Незадолго до окончания жаренья, когда цыплята уже почти готовы, прекратить смазывание, чтобы дать им возможность хорошо подрумяниться. На гарнир — картофель и салат. Оставшийся на противне сок вскипятить с небольшим количеством воды (примерно одна ложка), процедить и подать отдельно в соуснике.

332

ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ

2 небольших цыпленка, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Выпотрошить цыплят, разрубить на куски и посолить. Обжарить со всех сторон на сковороде в сливочном масле или топленом сале, подавать с гарниром из сборных овощей.

333

ЦЫПЛЯТА В СУХАРИХ

2 небольших цыпленка, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей, соль, 2 ст. ложки топленого сала.

Цыплят, разрубленных на куски, жарить, как шницель по-венски (см. № 265).

334

ЦЫПЛЯТА НА ВЕРТЕЛЕ

Выпотрошенные и посоленные тушки цыплят надеть на вертел. Привязать шпагатом, чтобы не двигались. Поставить вертел над раскаленными угольями и поджаривать цыплят, поворачивая вертел, чтобы не подгорали. Во время жаренья смазывать непрерывно маслом и смачивать слегка водой, пользуясь веничком из перьев. Незадолго до окончания жаренья прекратить смазывать и дать цыплятам подрумяниться. Когда цыплята будут готовы, снять их с вертела, разрубить пополам и подавать с гарниром из жареного картофеля и салатом или с солеными огурцами. При желании можно смочить цыплят два-три раза, во время жаренья, чесноком, толченым вместе с солью (муждей).

КУРИЦА ОТВАРНАЯ

1 курица весом примерно в 1 кг, 4 л воды, коренья, соль.

Взять жирную курицу, выпотрошить, вымыть. Положить в кипящую воду, варить, снимая по мере образования пену. Посолить, положить коренья, как при варке мясного супа (см. № 68), варить по меньшей мере два-три часа, в зависимости от возраста. Готовую курицу разрезать на части и уложить на блюдо, украсив гарниром из отварного картофеля под соусом, как для отварной говядины. Но обыкновенно курицу подают с подливкой из чеснока, толченного с солью (муждей?).

БЛЮДА С КУРИЦЕЙ

Все перечисленные выше блюда, приготовленные из цыплят с соусом и овощами, можно готовить также из курицы, с той лишь разницей, что держать на огне их нужно дольше, чтобы мясо курицы стало мягким. Для плова курица должна быть хорошо отварена, а жареную курицу нужно тушить сперва в кастрюле с двумя-тремя ложками воды, а затем жарить, как цыпленка.

ОСТРОПЕЛ³⁹ ИЗ УТКИ

1 небольшая утка, 1 ст. ложка топленого сала, 3 головки лука, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 дольки чеснока, соль, 10 горошин перца, 1 лавровый листик, 2 ст. ложки винного уксуса.

Выпотрошить утку, разрубить на части, посолить, тушить в кастрюле с небольшим количеством топленого сала (если утка жирная, ее нужно тушить без сала — в собственном жиру). Держать на огне, пока не подрумянится. Прибавить нарезанный тонкими кольцами лук и муку, размешивать, пока мука не начнет розоветь, разбавить небольшим количеством воды. Прибавить затем одну ст. ложку томата-пюре, чеснок, перец, лавровый лист и посолить. Полить соусом утку, тушить, пока она не станет мягкой. Незадолго до конца тушения

вливать уксус и дать соусу закипеть. Соус должен быть довольно густым. Таким же образом готовится остропел из гуся или курицы.

338

УТКА С МАСЛИНАМИ

1 небольшая утка, 1 ст. ложка топленого сала, 4 головки лука, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 200 г маслин, соль.

Поджарить разрубленную на куски утку в половине ст. ложки топленого сала (если утка жирная, уложить в кастрюлю без сала и жарить в собственном жиру). Прибавить немного воды и поставить тушить под крышкой. Нарезать лук тонкими кольцами и поджарить, положив 1/2 ст. ложки сала. Прибавить муку, разбавить небольшим количеством воды. Влить соус в кастрюлю с уткой. Посолить по вкусу, тушить на умеренном огне. Прибавить ст. ложку томата-пюре, а перед концом тушения — маслины (маслины должны быть отварены предварительно в воде в течение 10 минут). Поварить еще немного. Это блюдо можно готовить с растительным маслом и подавать холодным. Так же готовится и гусь с маслинами.

339

УТКА С КАПУСТОЙ

1 небольшая утка; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Говядины с капустой» (см. №№ 245—246).

Готовить так же как готовится говядина с капустой (см. №№ 245—246).

340

МОЛОДАЯ УТКА С КАПУСТОЙ

1 молодая утка, 1 кочан капусты, 2 ст. ложки топленого сала, 1 чайная ложка молотого красного сладкого перца или 1 ст. ложка томата-пюре, 10 горошин перца, соль.

Для жаркого нужно выбирать всегда молодых уток. Выпотрошить утку, посолить и положить, не разрезая, на противень с небольшим количеством топленого сала

и двумя-тремя ложками воды. Поставить в духовой шкаф, смачивать как можно чаще соусом со дна противня. Держать, пока не станет мягкой, но не поджаривать до конца.

Нашинковать мелко хороший кочан капусты. Если капуста квашеная, дать хорошенько стечь рассолу, чтобы она стала менее кислой. Поджарить слегка капусту с одной ст. ложкой топленого сала. Посолить и прибавить по вкусу немного молотого перца, а если взята свежая капуста, положить в нее немного томата-пюре и несколько горошин перца. Положить затем капусту на дно противня, в котором жарится утка, уложив утку поверх капусты. Поставить в духовой шкаф и дать хорошо подрумяниться.

УТКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 небольшая утка, 700 г свежего зеленого горошка, 2 стакана мясного бульона, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

341

Отварить горошек в мясном бульоне. Прибавить перед концом варки соль, сахар и немного сливочного масла. Поджарить молодую утку так, как указывалось для «Утки с капустой» (см. № 340). Когда она поджарится, уложить вокруг нее горошек и оставить еще на некоторое время в духовом шкафу, чтобы подрумянилась.

ГУСЬ С ОГУРЦАМИ

1 кг гуся, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 6 небольших соленых огурцов, 1/2 чайной ложки молотого красного перца (сладкого).

342

Разрезать гуся на порционные куски и уложить в неглубокую кастрюлю, жарить без сала, так как гусь дает собственный жир. Когда куски гуся начнут подрумяниваться, положить в эту же кастрюлю мелко нарезанную луковицу. Размешивать, пока лук не порозовеет и затем всыпать муку. Тушить гуся на плите, пока не станет мягким, подливая понемногу воды. Если вода выкипит, прибавить еще.

Перемыть в нескольких водах огурцы, очистить от кожи (можно и не чистить), нарезать небольшими кус-

ками, уложить в кастрюлю с гусем, прибавить, если нужно, еще немного воды, молотый сладкий перец и продолжать варить, пока огурцы не станут мягкими, а соус не загустеет.

343

ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Жарить как индейку (см. № 348).

344

ФАРШИРОВАННЫЙ ГУСЬ

Готовить как фаршированную индейку (см. № 349).

345

ГУСЬ С КАПУСТОЙ

1/2 гуся, 1 кочан квашеной капусты, 1 ст. ложка топленого сала, 2 стакана бульона, 10 горошин перца, соль.

Подготовить гуся, как для жаренья. Нашинковать мелко кочан квашеной капусты, поварить в течение десяти минут, отбросить на дуршлаг и дать хорошенько стечь воде. Положить капусту в кастрюлю, прибавить полную ст. ложку с верхом топленого сала и залить мясным бульоном так, чтобы он покрывал капусту. Варить на слабом огне. Если капуста начинает выкипать слишком сильно, прибавлять в нее время от времени понемногу воды. Капусту не следует подрумянивать.

Положить гуся в глубокий противень, влить две-три ложки воды. Поставить в духовой шкаф и жарить, поливая время от времени соком со дна противня. Уложить в противень капусту, прибавить перец и продолжать жарить в духовом шкафу, пока гусь не будет готов, но не пересушивать. Вынуть из духового шкафа, уложить капусту на блюдо и поверх нее разрубленного на части гуся. Подавать к столу горячим, с красным стручковым перцем.

346

ПЕЧЕНКА ГУСИНАЯ, НАТУРАЛЬНАЯ

300 г гусиной печени, 3 ст. ложки топленого гусиного жира.

Взять свежую гусиную печенку (печенка должна быть белой), удалить проходящие в ней кровяные сосуды и части, прилегающие к желчному пузырю. Держать два часа в слегка подсоленной воде. Обтереть осторожно полотенцем и уложить в неглубокую кастрюлю с гусиным жиром. Прикрыть печенку промасленной бумагой и поставить в не слишком горячий духовой шкаф. Поливать время от времени жиром со дна кастрюли. Посолить готовую печенку и подавать к столу горячей или холодной — по желанию.

БЛЮДА С ИНДЕЙКОЙ

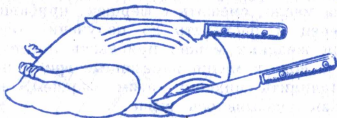
347

Все блюда с индейкой под соусом готовят как такие же блюда с гусем или уткой.

ИНДЕЙКА ЖАРЕНАЯ

348

Очистить и выпотрошить индейку, вымыть в нескольких водах, дать хорошенько стечь воде, посолить и оставить на час. Концы крыльев и голени обычно отру-



бают и готовят из них студень или другие блюда.

Через час индейку положить на противень, влить две-три ложки воды, добавить ст. ложку топленого сала и поставить в духовой шкаф, поливая как можно чаще соком со дна противня. Жарить индейку нужно вначале в не слишком жарком духовом шкафу, пока она не станет мягкой, затем усилить огонь и, для того чтобы птица хорошо зарумянилась, смачивать растительным маслом, смешанным с ромом, или просто топленым салом (но не жиром со дна противня). Прекратить сма-

чивать за полчаса до окончания жаренья (индейку средней величины нужно держать в духовом шкафу примерно $2\frac{1}{2}$ часа).

Готовую индейку разрубить на доске. Сперва отделить ноги и крылья; грудь нарезать тонкими ломтиками, наискось, вдоль грудной клетки. Разрезанную индейку уложить красиво на блюдо. Попутно слить жир из противня, прибавить в оставшийся на дне сок ст. ложку воды, прокипятить. Процедить соус сквозь сито, подать отдельно в соуснике.

Индейку можно подавать холодной, она так же вкусна, как и горячая.

349

ФАРШИРОВАННАЯ ИНДЕЙКА

Для индейки весом в 4 кг приготовить следующую начинку: 250 г белого хлеба, печенка индейки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, рубленый укроп, 100 г грибов.

Подготовить индейку, как говорилось выше.

Вымочить белый хлеб в молоке и хорошо отжать, пропустить печенку индейки (или кусок телячьей печенки) через мясорубку и перемешать с хлебом. Растереть добела масло, смешать с фаршем, прибавить яйца, соль и перец и растирать до получения однородной массы. При желании можно прибавить предварительно сваренные в воде и мелко нарезанные грибы и немного зелени. Начинить индейку этим фаршем, запить и жарить, как указывалось выше.

350

ГОЛУБИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

3 голубя, 2 ст. ложки сливочного масла, 150 г лука-сеянца, 50 г копченого сала, 1 чайная ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 2 стакана очищенного от стручков зеленого горошка, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для любого блюда с голубями следует выбирать молодых голубей. Голубиные тушки очистить так же,

как тушки цыплят, затем посолить и уложить целыми, не тесно, в неглубокую кастрюлю. Добавить масло, очищенный лук-сеянец и нарезанное маленькими кубиками копченое сало. Поставить на умеренный огонь и держать на нем, пока не зарумянятся голуби и сало. Чтобы не пригорел лук, кастрюлю нужно непрерывно встряхивать.

Приготовить отдельно из половины ст. ложки масла и муки мучной соус, потемнее. Залить соусом голубей, добавить горошек, чайную ложку сахара, соль и тушить под крышкой, пока не сварится горошек (примерно 3/4 часа).

Разрубить голубей вдоль на две части и уложить на блюдо. Слить из кастрюли жир, горошек с соусом выложить сверху на голубей.

351

ЖАРЕНЫЕ ГОЛУБИ

3 голуби, 100 г сала сырого, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Подготовленные голубиные тушки посолить и, если печенка не пропиталась желчью, положить ее во внутрь.



Нарезать сало тонкими ломтиками, завернуть в них голубиные тушки, уложить на противень и поставить в духовой шкаф, прибавив немного топленого сала. Смазывать непрерывно соком со дна противня. Когда голуби

будут почти готовы, снять с них сало и держать его в тепле, а голубей поддержать еще некоторое время в духовом шкафу, смазывая топленным салом, смешанным с молотым красным перцем (сладким), пока не подрумянятся. Подавать к столу на ломтиках сала, в котором они жарились, с гарниром из сборных овощей, уложенных вокруг небольшими горками.

ГОЛУБИ ФАРШИРОВАННЫЕ

3 голубя, 150 г телятины, 2 булочки, 1 яйцо, 1 небольшая головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, нарубленная петрушка.

Выпотрошить голубиные тушки, промыть, посолить. Начинить фаршем. Обжарить на противне с маслом и подать на стол с гарниром из овощей.

Фарш готовят из рубленой телятины, замоченного в молоке и выжатого белого хлеба и голубиных печенок. Все это пропустить дважды через мясорубку и смешать с яйцом, поджаренным в масле луком, солью, перцем и рубленой петрушкой.





КАК НУЖНО ГОТОВИТЬ ЗАЙЦА

353

Кожу надо снимать с зайца следующим образом: сделать надрез на животе, отделить ножом кожу от мяса, сделать круговые надрезы на лапках и, помогая себе ножом, стянуть шкурку зайца от хвоста к голове, выворачивая наизнанку, как перчатку. Затем снять кожу с морды, удалить зубы и глаза, вынуть потроха, причем внутренности выбрасывают, а ливер (легкие, сердце, печенька) сохраняют на холоде. Желчный пузырь следует удалить не медля, следя за тем, чтобы не коснуться им печени, собрать в миску всю кровь до последней капли — даже сгустки, если они существуют. Смешать кровь с двумя-тремя ложками красного вина и хранить ее для соуса. Очистить тушку от тонких пленок и уложить в глиняную миску, залив маринадом.

Маринад приготовить следующим образом: 1 стакан уксуса, разбавленного небольшим количеством воды,

если он крепок, сварить с одной ст. ложкой растительного масла, добавить несколько очень тонко нарезанных кружочков моркови и лука, стебельки петрушки и чабреца, два искрошенных лавровых листика, соль и перец.

Поверх тушки укладывают пряности и овощи. Зайца смачивают периодически маринадом. Продержать зайца в маринаде по меньшей мере несколько часов, а зимой до двух дней.

354

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА

Синица большого зайца, 100 г копченого сала, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Подготовленную тушку зайца промариновать, как указывалось выше. Отделить от нее часть, наиболее годную для жаркого — спинку с почечной частью и задними ногами (если нужно жаркое побольше), вынуть ее из маринада, хорошо отсушить на полотенце и нашпиговать брусочками сала длиной примерно в 3 см и 1/2 см шириной. Шпиговать



зайца лучше специальной иглой (ее можно купить в хозяйственном магазине). По желанию можно нашпиговать и дольками чеснока. Шпиговать нужно копченым салом, без мяса, не вводя его слишком глубоко, чтобы оно могло хорошо прожариться. Уложить тушку в продолговатый противень спинкой вверх, влить две ложки воды и добавить одну ложку сливочного масла. Поставить в не слишком жаркий духовой шкаф, поливать как можно чаще соком со дна противня. Подавать к столу с соусом, оставшимся от жаренья или с соусом для дичи.

ЗАЯЦ, ЖАРЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

Те же продукты и в тех же количествах, что и в предыдущем случае.

Добавить: 1 стакан сметаны, 1 стакан мясного бульона, 1 чайную ложку муки.

Поджарить зайца на противне, как указывалось выше. Когда заяц зажарится до готовности, снять его с противня, прикрыть и держать в тепле. Слить с противня масло, в котором жарился заяц. Оставшийся на дне сок разбавить слегка мясным бульоном и прокипятить. Прибавить перемешанную с мукой сметану и кипятить соус на слабом огне, непрерывно размешивая, чтобы отделить от дна части, приставшие к нему во время жаренья. Процедить соус и полить им уложенное на блюдо жаркое. По желанию, до сметаны, можно прибавить в соус процеженный уксусный отвар, в котором мариновался заяц.

ЗАЯЦ С МАСЛИНАМИ

1 заячья тушка, 3 ст. ложки растительного масла, 4 головки лука, 250 г лука-сеянца, 200 г маслин, 1 рюмка вина, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец.

Подготовить и промариновать зайца, как указывалось выше. Отделить часть, подходящую для жаркого, остальное разрубить на куски. Поджарить слегка в растительном масле мелко нарезанный лук. Когда лук начнет розоветь, положить куски зайца и жарить, пока они не подрумянятся, а после этого тушить, прибавляя время от времени понемногу горячую воду.

Поджарить отдельно на растительном масле лук-сеянец. Положить его в кастрюлю с зайцем. Продолжать тушить. Когда заяц уже достаточно мягок, влить рюмку вина, смешанного с мясным бульоном, прибавить предварительно проваренные в течение десяти минут в воде маслины и собранную при зачистке зайца кровь, смешанную с несколькими ст. ложками красного вина. Если в крови имеются сгустки, ее нужно процедить

сквозь сито. Посолить и положить по вкусу немного молотого перца. Соус должен загустеть, но не слишком, так как при охлаждении он становится еще гуще.

357

ЗАЯЦ С КОРЕНЬЯМИ

1 тушка зайца, суповые корни, 3 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 лавровый листик, 150 г лука-сеянца, 1 рюмка вина, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец.

Подготовить зайца, как для «Зайца с маслинами» (см. № 356). Поджарить слегка нарезанную кольцами головку лука с ст. ложкой растительного масла. Положить разрубленного на куски зайца, обжарить так, чтобы подрумянился со всех сторон, а затем, прибавляя понемногу воду, тушить, пока не станет мягким.

Поджарить в растительном масле нарезанные кружками две моркови, корень петрушки и 1/2 сельдерея и положить их в сваренное наполовину мясо зайца, прибавив соль, перец, лавровый лист и поджаренный в растительном масле лук-сеянец. Влить собранную при зачистке зайца кровь, разбавленную соком, оставшимся от маринования зайца и процеженным сквозь сито, прибавить рюмку вина, смешанного с мясным бульоном и кипятить до требуемой густоты. Подавать на стол холодным.

358

ПАПРИКАШ²² С ЗАЙЦЕМ

1 заяц, 1 ст. ложка топленого сала, 3 больших головки лука, 100 г свиного сала, 2 стакана мясного бульона, 1 чайная ложка молотого красного перца (сладкого), 1 ст. ложка томата-пюре, соль.

Зачистить зайца, разрубить на куски и положить в маринад.

Поджарить слегка на сковороде в топленом сале нарезанный кольцами лук и вареное свиное сало, предварительно нарезанное кусочками в 1 см. Вынуть зайца из маринада, дать хорошенько стечь уксусу, уложить зайца в неглубокую кастрюлю и подрумянить. Затем положить в кастрюлю молотый красный перец (сладкий),

ст. ложку томата-пюре, разбавленного процеженным через сито укусным отваром, в котором мариновался заяц, посолить по вкусу и, прибавляя понемногу воду или мясной бульон, варить еще полтора часа, пока мясо не станет мягким.

359

НОГА ДИКОЙ КОЗЫ, ЖАРЕННАЯ НА ПРОТИВНЕ

Мясо дикой козы очень нежно и поэтому не нужно его мариновать — достаточно смазать растительным маслом, смешанным с ромом, и оставить в таком виде на несколько часов. Если же мясо должно простоять один-два дня, его кладут в маринад, приготовленный из стакана белого вина, стакана уксуса, одной ст. ложки растительного масла, одной моркови, двух луковиц и половины сельдерея (нарезанных тонкими кружками), нескольких веточек чабреца, лаврового листа, петрушки, соли и перца. Эти количества указаны для двух кг мяса. Если мясо нужно сохранять в течение нескольких дней — маринад прокипятить.

Мясо дикой козы не следует мыть: сняв кожу, достаточно обтереть сухой тряпкой, чтобы удалить приставшие волоски. Поверхностную пленку снимают легко ножом, затем мясо шпигуют тонкими ломтиками свиного сала, солят или же кладут в маринад, о котором говорилось выше. Перед началом жаренья мясо вытирают еще раз сухим полотенцем, смазывают растительным маслом, укладывают затем на противень и ставят в жаркий духовой шкаф. Вначале ногу нужно обжарить с одной стороны, затем повернуть на другую и продолжать жарить, смазывая время от времени растительным маслом. Когда мясо обжарится с обеих сторон, прекратить смазывание и дать ему зарумяниться. Если сок выкипел, прибавить еще несколько чайных ложек воды. Готовое жаркое положить на подогретое блюдо. Налить на противень маринад или немного вина, дать закипеть и добавить в соус, с которым подают жаркое.

Подавать к столу с гарниром из сборных овощей и с винным соусом. Перед подачей украсить кость бумажным цветком.

360

ОТБИВНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ДИКОЙ КОЗЫ

6 котлет, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 чайных ложки растительного масла, соль.

Нарезать котлеты толщиной примерно в два сантиметра, отбить слегка, чтобы они стали тоньше, положить котлеты на сковороду с разогретым сливочным маслом, смешанным с растительным, и обжарить с обеих сторон, не делая их слишком сухими. Котлеты подают с приготовленным отдельно грибным или винным соусом. В соус прибавляют сок со сковороды, в которой жарились котлеты.

361

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ДИКОЙ КОЗЫ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для «Шницеля по-венски» (см. № 265).

Нарезать ломтями мясо от спины или от ноги, отбить слегка деревянной тяпкой. Перед жареньем сбрызнуть слегка уксусом. Готовить так же, как шницель по-венски (см. № 265). Подавать на стол с гарниром из сборных овощей.

362

ДИКИЙ КАБАН

Снять с молодого дикого кабана кожу, очистить от волос и от пленок, как любую свинину. Если кабан стар, его держат несколько дней в маринаде, приготовленном из белого вина и уксуса, в который прибавляют немного растительного масла, нарезанную ломтиками морковь, лук, чабрец, лавровый лист, чеснок, соль, перец.

363

ПЕРЕПЕЛА НА ВЕРТЕЛЕ

6 перепелов, несколько виноградных листьев, 200 г свиного сала, 6 ломтиков белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

В отличие от остальной дичи, перепелов готовят свежими. Незадолго до приготовления ощипывают перья, вынимают потроха и внутренности, опаливают на спирту и обтирают сухим полотенцем. Затем кладут во внутрь печенку, предварительно посолив ее, обертывают тушки смазанными маслом виноградными листьями, а затем очень тонко нарезанными ломтиками свиного сала, достаточно широкими, чтоб прикрыть тушку. Перевязать ниткой. Надеть на 2—3 небольших деревянных вертела. Жарить на грэтаре¹⁵, на сильном огне. Готовых перепелов снимают с вертела, развязывают нитки и освобождают от сала и виноградных листьев. Солят. Подают к столу с ломтиками сала, в котором они жарились, уложив их на ломтиках белого хлеба, поджаренных в масле.

ПЕРЕПЕЛА, ЖАРЕННЫЕ НА ПРОТИВНЕ

Те же продукты и в тех же количествах, что и в предыдущем случае.

364

Приготовить перепелов так же, как и в № 363. Уложить на противень, поставить в духовой шкаф, жарить, поливая время от времени соком со дна противня. Подавать на стол как перепелов, жаренных на вертеле, полив соком со дна противня, предварительно разбавленным несколькими ложками бульона и слегка прокипяченным.

ЦЛОВ ИЗ ПЕРЕПЕЛОВ

4 перепела, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 небольшая головка лука, 1 стакан риса, соль.

365

Очистить и выпотрошить четырех перепелов, разрубить тушки вдоль, пополам, и посолить. Разогреть в неглубокой кастрюле 1 ст. ложку сливочного масла, уложить перепелов и держать на огне, пока не начнут подрумяниваться, но не обжаривать слишком сильно. Затем залить водой так, чтобы покрыло тушки, и прибавить разрезанную пополам головку лука. Прикрыть кастрюлю крышкой и варить на плите.

Разогреть в другой кастрюле полную ложку сливочного масла, всыпать стакан риса и мешать, пока не начнет слегка розоветь. Влить в рис 2 стакана процеженного сока, в котором варились перепела, и мешать, пока не закипит сок. Когда рис наполовину готов, положить в него перепелов, посолить по вкусу. Поставить в не очень жаркий духовой шкаф и держать в нем, пока не сварится рис. Следить, чтобы рис не разваривался. Рис, поставленный в духовой шкаф, нельзя размешивать ложкой.

366

КУРОПАТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ

3 куропатки, виноградные листья, 200 г свиного сала, 6 ломтиков белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Куропаток ощипывают только через сутки, после того как они были убиты, но и не позже. Сохранять их нужно в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. В холодную погоду их можно держать и 2 дня. Перед приготовлением ощипать перья и выпотрошить; опалить на спирту, вытереть сухим полотенцем, отрубить голову и лапки. Очистить печенки, посолить их и вложить во внутрь. Обернуть тушки обмазанными маслом виноградными листьями и затем ломтиками тонко нарезанного свиного сала, перевязать ниткой, надеть на вертел. Жарить, поворачивая вертел, примерно двадцать минут на большом огне, но не пересушивать. Снять с готовых куропаток сало и виноградные листья, посолить и подавать с салом на ломтиках хлеба, поджаренных в масле, из расчета одна куропатка на 2 человек.

367

КУРОПАТКИ В СМЕТАНЕ

3 куропатки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 небольших головки лука, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль, перец.

Очистить куропаток как для жаренья, уложить на противень с небольшим количеством масла и одной нарезанной кольцами луковицей, поставить в духовой шкаф.

Обжаривать, переворачивая с одной стороны на другую, пока не образуется румяная корочка.

Отдельно положить в кастрюлю сметану, прибавить немного муки, масла, соли, перца и перемешать. Прокипятить на слабом огне, так как на большом огне сметана сворачивается. Когда сметана закипит, полить ею куропаток и оставить их еще на четверть часа в духовом шкафу, поливая с ложки сметанным соусом. Перед подачей разрубить каждую куропатку на 4 части. Подавать к столу очень горячими. В соус можно прибавить одну чайную ложку лимонного сока.

ВАЛЬДШНЕПЫ, ЖАРЕННЫЕ НА ВЕРТЕЛЕ

6 вальдшнепов, 200 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, шесть ломтиков белого хлеба, соль.

368

Приготовленные сейчас же после охоты вальдшнепы не вкусны. Осенью их нужно держать в перьях, по меньшей мере сутки, подвешенными в прохладном, хорошо проветриваемом помещении. В холодную погоду их можно держать 2—3 дня. Перья ощипывать незадолго до жаренья. Жарят вальдшнепов с головками и лапками и не потрошат. Ощипав перья, их опаливают на спирту и вытирают сухим полотенцем. Удаляют глаза, делают разрез на шее, вынимают через него зоб. Через другой разрез, сделанный ниже, вынимают желудок, подгибают голову под крыло и обертывают тушку очень тонко нарезанными ломтиками вареного свиного сала. Перевязывают ниткой, надевают на вертел, смазывают сливочным маслом и жарят на большом огне. (Следить за тем, чтобы не пережарились). Готовых вальдшнепов освобождают от ниток и подают вместе с салом на поджаренных в масле ломтиках хлеба.

ВАЛЬДШНЕПЫ НА ПРОТИВНЕ

Те же количества, что и в предыдущем случае.

369

Подготавливают вальдшнепов так же, как и для жаренья на вертеле. Укладывают на противень и жарят как куропаток (см. № 367).

370

ВАЛЬДШНЕПЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

6 вальдшнепов, 200 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 6 ломтиков белого хлеба.

Для фарша: 1 небольшая головка лука, 100 г свиного сала, 100 г грибов, 1 яйцо, перец, соль.

Подготовить вальдшнепов так же, как для жаренья на вертеле. Затем вынуть потроха, изрубить их мелко вместе с головкой лука, салом и грибами. Поджарить на легком огне 15 минут в небольшом количестве масла. Посолить, добавить немного молотого перца и, когда фарш остынет, добавить яйцо. Перемешать хорошенько и начинить этой смесью вальдшнепов. Затем обернуть их в очень тонко нарезанные ломтики свиного сала, смазать маслом и жарить на противне в духовом шкафу. Подать к столу на поджаренных в масле ломтиках хлеба.

371

ПОТРОХА ВАЛЬДШНЕПОВ

Потроха 6 вальдшнепов, 1 куриная печенка, 100 г грибов, 1 чайная ложка мелко изрубленной зелени петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 желток, соль, перец, 12 ломтиков белого хлеба.

Изрубить мелко потроха вальдшнепов вместе с куриной печенкой или с куском телячьей. Изрубить мелко несколько грибов вместе с зеленой петрушкой, стушить с маслом. Когда грибы станут мягкими, прибавить потроха вальдшнепов и держать на огне, помешивая время от времени, пока фарш не подрумянится. Посолить, прибавить молотый перец и один желток. Нарезать тонкие ломтики белого хлеба, положить сверху слой фарша и поставить на несколько минут в духовой шкаф. Подавать в виде закуски или как гарнир при жареных вальдшнепах.

372

ФАЗАНЫ ЖАРЕННЫЕ

2 фазана, 100 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Фазаны — дичь, которую необходимо выдержать в течение нескольких дней и только после этого их можно готовить. Длительность выдерживания, во время которого они становятся мягкими и «созревают», зависит от погоды и температуры. При теплой и влажной погоде фазанов не следует держать больше трех дней. Когда же на дворе холодно, их можно держать и неделю. И в том и в другом случае фазанов сохраняют в перьях, в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Во время хранения — будь то в течение 3—4 дней или недели — нужно следить за тем, чтобы они не приобретали неприятного, тяжелого запаха. Скверно пахнущий фазан не годен в пищу.

Ошипывают их в последнюю минуту, отрубают голову, лапки и потрошат.

Фазанов не моют; их нужно опалить на огне, обтереть внутри и снаружи сухим полотенцем, нашить или завернуть в тонко нарезанные ломтики свиного сала и жарить на противне либо на вертеле, как перепелов.

373

ЖАРКОЕ ИЗ ДИКОЙ УТКИ

1 утка, 100 г свиного сала, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка мелко нарубленной зеленой петрушки, соль, 1 рюмка вина.

Для маринада: 1 стакан уксуса, 2 лавровых листика, 1 небольшая луковица, 10 горошин перца, соль.

Очистить и выпотрошить утку, обтереть тушку сухим полотенцем. Приготовить маринад из уксуса, лавровых листьев, лука, перца и соли. Вскипятить его и, как только закипит ключом, залить им тушку, накрыть и оставить на один час. Обтереть снова сухим полотенцем, положить во внутрь печенку, кусочек масла и несколько ломтиков зеленой петрушки. Нашпиговать небольшими кусочками свиного сала, неглубоко, почти на поверхности. Уложить на противень, прибавить немного топленого сала, поставить в жаркий духовой шкаф и поливать соком со дна противня. Изжаренную утку снимают с противня, в противень наливают рюмку вина,

кипятят соус в течение некоторого времени, затем процеживают сквозь сито и подают отдельно в соуснике. Утку подают с гарниром из сборных овощей.

374

ОСТРОПЕЛ²⁹ ИЗ ДИКОЙ УТКИ

Те же продукты и в том же количестве, что и для «Остропела из домашней утки».

Готовить как «Остропел из домашней утки» (см. № 337).





КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

12 шт. небольших картофелин, соль, сливочное масло.

375

Перемыть тщательно картофель и обсушить его на полотенце. Посыпать солью и поставить в духовой шкаф. Поворачивать, чтобы пекся равномерно. Печенье картофеля средней величины продолжается полтора часа.

Готовый картофель класть на блюдо, на салфетку. Подать к столу горячим со сливочным маслом.

Картофель можно печь также очистив предварительно от кожуры.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

1 кг картофеля, 3 ст. ложки топленого сала или растительного масла, соль.

376

Картофель обжаривается хорошо только в большом количестве жира, безразлично будь то топленое сало или растительное масло. Очистить картофель и нарезать брусочками толщиной в карандаш. Вымыть и обсушить на полотенце. Разогреть сало в глубокой сковороде. Уложить в нее картофель (сало вначале не должно быть слишком горячим) и разровнять осторожно вилкой, чтобы кусочки не лежали слишком близко один возле

другого. Примерно через 10 минут подвинуть сковороду на горячее место и разогреть как можно сильнее. Жарить до тех пор, пока картофель не приобретет золотистый оттенок — это длится приблизительно полчаса. Поджаренный картофель вынуть шумовкой, чтобы стек жир, посолить и подать на стол очень горячим. Жир, в котором жарился картофель, можно употреблять и для других блюд.

377

КАРТОФЕЛЬ, ПОДЖАРЕННЫЙ ЛОМТИКАМИ

500 г картофеля, 4 ст. ложки топленого сала, смешанного с растительным маслом, соль.

Взять картофель средней величины (лучше — продолговатой формы), очистить от кожуры, нарезать очень тонкими кружочками, как можно ровнее, промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Отсушить хорошенько на полотенце. Разогреть побольше сала, смешанного с равным количеством растительного масла. Класть картофель небольшими порциями, чтобы не охлаждать сало. По мере обжаривания вынимать и класть новую порцию. Посолить, когда готов весь картофель. Картофель должен быть подрумяненным и хрустящим. Подавать как гарнир к жаркому или как закуску.

378

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ

1 кг молодого картофеля, 1 ст. ложка масла, 1 чайная ложка рубленого укропа, соль.

Молодой картофель не чистят, а скоблят ножом или кладут на некоторое время в воду и затем трут жестким полотенцем, посыпав крупной солью. После этого картофель моют еще раз, дают стечь воде и кладут в кастрюлю, положив в нее одну ст. ложку сливочного масла. Кастрюлю нужно часто встряхивать, чтобы картофель не приставал ко дну и равномерно обжаривался. Когда картофель почти готов, его солят и посыпают мелко изрубленным укропом.

Молодой картофель можно также жарить в топленом сале или растительном масле.

КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ, ТУШЕНЫЙ

1 кг молодого картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, соль.

Оскоблить кожуру с картофеля и продержать пять минут в крутом соленом кипятке. Дать стечь воде, положить в кастрюлю, прибавить ст. ложку сливочного масла или топленого сала. Прикрыть крышкой, поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока картофель не подрумянится. Влить в кастрюлю 1/2 стакана воды и держать в духовом шкафу, пока вода не испарится. Приготовленный таким образом картофель очень мягок внутри и подрумянен на поверхности.

КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

1 кг картофеля, 1 головка лука, 1 ст. ложка топленого сала, соль.

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать кружочками. Нарезать небольшую луковицу и обжарить на сале. Когда лук станет мягким, положить картофель, посолить и держать на огне, пока не разогреется, помешивая время от времени, чтобы он не приставал ко дну, а лук не подгорал.

КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНЫМ СВИНЫМ САЛОМ

1 кг картофеля, 1 головка лука, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 100 г свиного сала, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец.

Нарезать тонко головку лука и поджарить слегка (не подрумянивая) в одной ст. ложке масла, вместе с куском копченого свиного сала, нарезанного небольшими кубиками. Прибавить очищенный и нарезанный тонкими кружочками сырой картофель. Влить мясной бульон, чтобы картофель был им покрыт. Посолить по вкусу, добавить молотый перец, поставить в жаркий духовой шкаф. Держать, пока картофель не станет мягким. Перед подачей на стол полить сметаной.

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

1 кг картофеля, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль.

Вымыть картофель и отварить его, положив в холодную воду. Прибавить немного соли. Варить в течение 20 минут, пока не станет мягким. Вскипятить молоко в кастрюле с толстым дном. Отваренный картофель очистить от кожуры, нарезать кружками и положить в кипящее молоко, прибавив ложку сливочного масла. Варить еще четверть часа на слабом огне. Молоко должно сильно выкипеть. Встряхивая кастрюлю, влить сметану, чтобы она покрыла равномерно картофель. Поддержать еще пять-шесть минут на огне и подавать горячим.

*

КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

(Другой способ приготовления)

1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Очистить картофель от кожуры, разрезать на четыре части и поставить вариться в слегка подсоленной холодной воде. Когда картофель сварится, слить воду, прибавить сметану, масло и посолить по вкусу. Держать на плите, пока не закипит.

ЧУЛАМА⁵ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка топленого сала, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Очистить картофель, нарезать довольно толстыми кружками и отварить в соленой воде, не давая ему развариваться. Отдельно приготовить белый соус из ст. ложки топленого сала и муки. Соус разбавить водой, в которой варился картофель. Прибавить тертого сыра. Слить воду с картофеля, полить его соусом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

1 кг картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца,
2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны.

Отварить картофель, снять кожуру, нарезать кружками, посолить. Смазать маслом форму для духового шкафа, уложить ряд картофеля, ряд тертого сыра и ряд нарезанных кружочками крутых яиц. Продолжать, пока не наполнится форма, кладя на каждый ряд немного масла. Полить все сметаной, посыпать тертым сыром или кашкавалом¹⁶, поставить в духовой шкаф на полчаса, чтобы подрумянилось. Подавать к столу в форме.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

(Другой способ приготовления)

Те же продукты и в тех же количествах, что и выше.

Добавить : 2 ст. ложки натертого пармезана.

Отварить картофель, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Смешать сметану с яйцами, тертым сыром и посолить. Смазать форму маслом, уложить картофель рядами, чередуя его с приготовленной смесью. Посыпать сверху натертым пармезаном и положить немного тонко настриганного масла. Держать 3/4 часа в духовом шкафу, на среднем огне. Подавать к столу в форме.

КАРТОФЕЛЬ С КАБАЧКАМИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

500 г картофеля, 30 кабачков в цвету, 1 стакан сметаны,
1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Очистить картофель от кожуры, нарезать кружками и слегка обжарить с маслом. Так же поступить и с кабачками. Уложить в глиняную форму ряд картофеля и ряд кабачков, полить сверху слегка посоленной сметаной, посыпать тертым сыром. Поставить на полчаса в нежаркий духовой шкаф.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МАКАРОНАМИ

400 г картофеля, 200 г макарон, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 500 г помидоров, соль, перец.

Смазать маслом глиняную форму, уложить в нее ряд отваренного и нарезанного тонкими кружками картофеля, посыпать тертым сыром. Отваренные в соленой воде макароны отбросить на дуршлаг, смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла и тертым сыром. Положить в форму поверх картофеля. Прикрыть их еще одним слоем картофеля и посыпать тертым сыром, облить помидорным соусом (см. № 63), посоленным по вкусу и заправленным молотым перцем. Поставить в духовой шкаф.

МУСАКА¹⁷ С КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ

500 г картофеля, 200 г чечевицы, 1 головка лука, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец.

Отварить картофель в кожуре, очистить и нарезать кружками. Отварить заранее чечевицу, дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Поджарить на сковороде головку лука с небольшим количеством топленого сала, прибавить чечевицу и подержать еще несколько минут на огне; посолить и прибавить молотый перец. Смазать дно и стенки плоской кастрюли топленным маслом, посыпать сухарями, уложить на дно ряд картофеля, прикрыть рядом чечевицы и повторять, пока не кончатся продукты. Размешать в стакане воды томат-пюре, полить на мусаку и поставить в духовой шкаф; когда испечется до готовности, опрокинуть на блюдо.

МУСАКА¹⁷ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ

500 г картофеля, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 3 небольшие головки лука, 2 ст. ложки топленого сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Приготовить картофельное пюре (см. № 391). Отварить отдельно морковь и петрушку, нарезать тонко лук,

обжарить с небольшим количеством топленого сала и прибавить морковь и петрушку, предварительно пропущенные через мясорубку. Посолить по вкусу. Смазать дно и стенки неглубокой кастрюли топленным салом, посыпать толчеными сухарями и уложить на дно слой картофельного пюре. Положить сверху пропущенные через мясорубку овощи и прикрыть их оставшимся пюре. Залить разбавленным водой томатом-пюре и поставить в духовой шкаф. Готовую мусаку опрокинуть на блюдо.

389

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

6 шт. картофеля, 200 г творога, 2 яйца, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, 2—3 ст. ложки сметаны.

Очистить от кожуры сырой картофель, разрезать пополам в ширину, выдолбить середину наподобие яичных скорлупок со стенками толщиной в один сантиметр, срезать тонкую стружку со дна, чтобы они могли стоять на противне. Приготовить фарш из творога, прибавив в него немного брынзы, два яйца, соль и муку.

Нафаршировать половинки картофеля с верхом, разравнивая фарш ножом. Уложить в кастрюлю с разогретым маслом и оставить на огне, чтобы картофель подрумянился снизу. Прибавляя затем понемногу разбавленной водой томата-пюре или воду, тушить под крышкой, пока картофель не станет мягким. Перед подачей влить несколько ложек сметаны.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

(Другой способ приготовления)

6 шт. картофеля, 150 г творога, ломоть белого хлеба, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, соль, укроп.

Вымыть картофель и наполовину отварить, очистить от кожуры, разрезать пополам и выдолбить, как в предыдущем случае. Приготовить фарш из замоченного в молоке и выжатого толстого ломтя белого хлеба, из 150 г творога, двух яиц, соли, перца, рубленого укропа. Наполнить половинки картофеля, посыпать сверху натертым сыром и уложить, прибавив масло, на противень

*

или в глиняную форму, держать в духовом шкафу, пока не подрумянится. Перед подачей прибавить несколько ложек сметаны.

390

КАРТОФЕЛЬ «В МУНДИРЕ», ФАРШИРОВАННЫЙ

12 шт. картофеля средней величины, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка тертого сыра, 100 г ветчины или чайной колбасы.

Выбрать молодой чистый картофель одинаковой величины, вымыть и испечь в духовом шкафу (см. № 375). Срезать с одного конца верхушку и вынуть чайной ложкой всю внутренность, растереть быстро, пока картофель еще горячий, с одной ст. ложкой масла, прибавляя постепенно два желтка, тертый сыр, соль и мелко нарезанную ветчину. Нафаршировать картофель с верхом, сглаживая ножом. Посыпать тертым сыром и слегка полить растопленным маслом. Уложить на противень, поставить в духовой шкаф и держать около двадцати минут, пока не подрумянится. Готовый картофель выложить на блюдо, на салфетку; подавать сейчас же, горячим. Ветчину можно заменить таким же количеством чайной или другой колбасы, нарезанной мелкими кусочками.

391

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

500 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 8 ст. ложки молока, соль.

Очистить картофель от кожуры, нарезать четвертушками, залить слегка подсоленной водой и поставить вариться в неглубокой кастрюле. Отварить, слить воду и протереть горячим через сито, растереть хорошенько с маслом в кастрюле, в которой он варился. Когда картофель станет белым и легким, как крем, прибавить немного горячее молоко. Поставить на огонь и растирать, пока не разогреется, не давая пригорать или кипеть. Посолить по вкусу, подавать немедленно; долго стоявшее пюре невкусно. Пюре можно готовить, не протирая картофель сквозь сито. Когда он отварится, слить воду

и размять тщательно деревянной ложкой на краю плиты. Прибавить масло и молоко и быстро растирать, пока не исчезнут комки.

392

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

300 г картофеля, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, соль, перец, 1 чайная ложка мелко нарубленной зеленой петрушки, 2 ст. ложки топленого сала.

Очистить от кожуры сырой картофель и натереть на терке с дырками большого размера. Прибавить соль, перец и зеленую петрушку. Приготовить в другой посуде тесто для налистников (см. № 631), прибавить в него картофель, размешать, брать понемногу эту смесь на чайную ложку и класть на сковороду с разогретым топленным салом. Поджарить с обеих сторон.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ

(Другой способ приготовления)

300 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, сода, соль, перец, 2 ст. ложки топленого сала.

Очистить картофель и натереть на терке, как в предыдущем случае. Прибавить одно яйцо, муку, соду, соль и щепотку перца. Брать на ложку смесь, класть на горячую сковороду и обжаривать с обеих сторон в топленом сале или растительном масле, придавая им форму тефтелей. Подавать на стол с зеленым салатом, а зимой с томатным соусом или сметаной.

393

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С СЫРОМ

300 г картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого сала.

Отварить картофель, очистить от кожуры и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Смешать с яйцами, взбитыми как для омлета, 1 ст. ложкой тертого сыра, 1 ст. ложкой муки, солью и небольшим

количеством перца. Скатать из этой смеси толстую колбаску, разрезать ее поперек на лепешки толщиной в палец. Обвалять их в муке и обжарить с обеих сторон в горячем топленом сале.

394

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, 1 ломтик белого хлеба, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 чайная ложка нарубленной зелени, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала.

Испечь картофель, разломать пополам, вынуть середину и растереть хорошенько с замоченным в молоке и отжатым ломтиком белого хлеба. Посолить, прибавить щепотку перца, 1 ст. ложку муки, желтки, несколько листиков зеленой петрушки и в конце — два сбитых в пену белка. Разделать круглые котлеты, обвалять в муке, яйцо и в сухарях и обжарить в топленом сале или растительном масле.

395

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ, ОБЖАРЕННЫЕ В РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

500 г картофеля, 2 ст. ложки муки, соль, 2 ст. ложки растительного масла.

Отварить картофель, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку, смешать с мукой, посолить и размешать. Разделать котлеты, как указано выше, обжарить их в горячем растительном масле. Подавать с квашеной капустой, огурцами, гогошарами³ или с зеленым салатом.

396

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА

500 г картофеля, 50 г сливочного масла, соль, перец, 1 ст. ложка топленого сала.

Испечь картофель в кожуре в духовом шкафу, разломать пополам, выбрать середину и размять ее вилкой. Посолить, прибавить немного молотого перца и масло. Разогреть на сковороде топленое сало, уложить ровным

слоем размятый картофель, придавливая ложкой. Дать подрумяниться с одной стороны, затем перевернуть лепешку, как блинчик, и поджарить с другой стороны. Готовую нарезать четвертушками и подавать в виде гарнира при овощах.

ЯХНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, 1 небольшой лавровый листик, 3 помидора, рубленая зелень.

Очистить от кожуры картофель и нарезать в длину на четыре части. Поджарить в неглубокой кастрюле в растительном масле мелко нарезанную головку лука и, когда лук порозовеет, положить картофель. Подержать немного на огне, влить затем стакан воды с разведенной в нем ложкой томата-пюре, прибавить лавровый лист и посолить. Тушить под крышкой, не размешивая больше ложкой. Прибавить еще немного воды, если понадобится.

Можно положить несколько помидоров, разрезав их пополам и вынув семена. Прибавить в конце тушения немного мелко изрубленного укропа или петрушки. Подавать на стол холодным.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

500 г картофеля, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, соль, перец, 1 ст. ложка топленого масла.

Отварить картофель в кожуре, очистить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Прибавить чайную ложку сливочного масла, два яйца, муку и 1 ст. ложку тертого сыра. Посолить и положить по вкусу молотого перца. Разделать галушки покрытыми мукой руками. Поставить на огонь неглубокую кастрюлю с подсоленной водой и, когда вода закипит, положить в нее галушки. Держать четверть часа, не давая закипеть. Отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, уложить в форму, посыпать тертым сыром, сбрызнуть топленым маслом и поставить на несколько минут в духовой шкаф.

397

398

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ С ПОМИДОРНЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, 2 ст. ложки муки, соль, перец, 1 головка лука, 1 чайная ложка топленого сала, 500 г помидоров или 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка тертого сыра.

Отварить картофель, очистить от кожуры и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Всыпать муку и замесить тесто погуще, посолить и прибавить нужное количество молотого перца. Разделить покрытыми мукой руками маленькие колбаски толщиной в палец и отварить в подсоленной воде, как в предыдущем случае.

Одновременно с этим приготовить помидорный соус: поджарить в небольшом количестве топленого сала одну мелко нарезанную луковицу, разбавить водой и варить, пока лук не станет мягким. Прибавить немного томата-пюре и посолить.

Отбросить галушки на дуршлаг, дать стечь воде, уложить на блюдо, полить соусом, посыпать тертым сыром и подавать горячими.

ПЮРЕ ИЗ КРАПИВЫ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

1 кг крапивы, 1 ст. ложка муки, 1 головка лука, 1 ст. ложка растительного масла, хрен, соль.

Хороша только очень молодая крапива, появившаяся в начале весны. Перебрать листики, промыть их в нескольких водах и, не сливая воды из посуды, в которой они мылись, переложить в другую миску, следя за тем, чтобы земля и песок с крапивы остались на дне первой миски. Повторить это несколько раз, пока крапива не станет совершенно чистой. Варить в подсоленном кипятке, не прикрывая крышкой. Отваренную до готовности крапиву отбросить на дуршлаг, дать стечь воде и протереть сквозь сито или изрубить на доске. Поставить снова на огонь, перемешать с мукой и 2—3 ст. ложками крапивного отвара, размешивая непрерывно, пока она не начнет увеличиваться в размере. Подавать горячее, с натертым хреном, поджаренным в растительном масле луком и мамалыгой.

ПЛОВ С КРАПИВОЙ

500 г крапивы, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан риса, соль.

Отобрать и вымыть крапиву, как указывалось выше; отварить. Поджарить в растительном масле мелко нарезанную головку лука, прибавить в него рис и слегка обжарить. Слить воду с крапивы, нарезать, но не слишком мелко, уложить в кастрюлю с рисом, влить два стакана крапивного отвара, посолить и поставить в духовой шкаф на 20—30 минут. Рис считается сваренным, если его можно раздавить легко между пальцами. Не допускать, чтобы рис разварился. Подавать к столу холодным.

ПЕРЛОВАЯ КАША С КРАПИВОЙ

500 г крапивы, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан перловой крупы, соль.

Готовить так же, как «Плов с крапивой» (см. № 401). Перловую крупу нужно намочить накануне; размоченная крупа варится быстрее.

ШПИНАТ С МАСЛОМ

1 1/2 кг шпината, 500 г сливочного масла, соль.

Перебрать шпинат и вымыть в нескольких водах, как крапиву. Варить в соленом кипятке, в неприкрытой крышкой посуде. Слить с готового шпината воду, положить сливочное масло и подавать немедленно как гарнир при жареном мясе или как отдельное блюдо с крокетами, оладьями и т. д.

ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

1 1/2 кг шпината, 1 головка лука (по желанию), 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан мясного бульона или молока, соль.

Перебрать шпинат, перемыть и отварить. Слить воду, изрубить мелко на доске или пропустить через мясо-

рубку. Нарезать тонко головку лука и слегка поджарить в одной ложке масла. Прибавить шпинат и всыпать муку, хорошо размешать и влить стакан шпинатного отвара (вместо шпинатного отвара, можно влить стакан молока или мясного бульона). Поставить на плиту и варить, непрерывно размешивая, пока шпинат не сварится и пока достаточно не загустеет.

*

ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА

(Другой способ приготовления)

1 1/2 кг шпината, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль.

Отварить шпинат и изрубить, отдельно обжарить муку в ст. ложке масла. Разбавить 1—2 стаканами шпинатного отвара и варить, пока соус не станет густым, как сметана. Смешать со шпинатом и держать на огне некоторое время, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. Вместо белого соуса, можно положить в шпинат полный стакан сметаны, смешанной с небольшим количеством муки.

Пюре из шпината подают к столу с яичницей-глазуньей, крокетами или оладьями.

405

ЗАПЕКАНКА ИЗ ШПИНАТА

1 1/2 кг шпината, 3 ст. ложки тертого сыра, 50 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, соль, 6 ломтиков белого хлеба, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Приготовить пюре из шпината, как указывалось выше. Прибавить в него 2 ст. ложки тертого сыра и немного сливочного масла. Отдельно обжарить на масле несколько ломтиков белого хлеба. Смазать маслом глиняную форму, уложить на дно обжаренные ломтики белого хлеба, выложить сверху шпинат, посыпать ложкой мелко истолченных сухарей, смешанных с ст. ложкой тертого сыра, поставить в духовой шкаф на решетку,

чтобы шпинат не кипел, а лишь подрумянился сверху. Подавать к столу, не вынимая из формы.

406

ШПИНАТ С ГРИБАМИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг шпината, 150 г грибов, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

Перебрать шпинат и вымыть в нескольких водах, ошпарить крутым соленым кипятком, вынуть из воды и отжать. Положить в неглубокую кастрюлю, прибавив 1 ст. ложку сливочного масла.

Стушить отдельно с маслом предварительно очищенные и нарезанные ломтиками грибы. Перемешать шпинат с грибами, прибавить тертый сыр и одну ст. ложку масла, уложить в глиняную форму, поставить в духовой шкаф, посыпав тертым сыром и положив сверху немного масла. Держать несколько минут, пока не подрумянится.

407

ПУДИНГ ИЗ ШПИНАТА

1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 3 яйца, 50 г ветчины или чайной колбасы, соль, 1 ст. ложка тертого сыра или кашкавала ¹⁶.

Перебрать шпинат, перемыть в нескольких водах и отварить. Дать стечь воде, изрубить на доске или пропустить через мясорубку.

Приготовить отдельно густой соус из одной ст. ложки сливочного масла и такого же количества муки, разбавив стаканом молока или шпинатного отвара. Смешать с изрубленным шпинатом, дать немного остыть и прибавить затем один за другим три желтка, а в конце три сбитых в пену белка и немного мелко нарезанной ветчины. Посолить по вкусу. Смазать хорошенько маслом форму для пудинга, положить в нее шпинат, форму поместить в кастрюлю с водой и поставить все в духовой шкаф. Держать в нем 40—50 минут. Перед подачей выложить из формы и посыпать сверху тертым сыром или кашкавалом.

ШПИНАТНАЯ БАБКА

1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра.

Для блинчиков: 2 яйца, 1 стакан молока 1 стакан муки, соль.

Приготовить пюре из шпината (см. № 404). Выпечь отдельно 12—14 блинчиков из теста с яйцами (см. № 631). Смазать хорошенько маслом дно и стенки неглубокой кастрюли по величине блинчиков, уложить на дно один блинчик и 3—4 по краям, чтобы выложенная из формы бабка была прикрыта со всех сторон. Положить на нижний блинчик слой шпинатного пюре, прикрыть другим блинчиком, снова слоем пюре и продолжать в том же порядке, пока не наполнится кастрюля, завернуть бабку выступающими краями блинчиков, сбрызнуть маслом и подрумянить в духовом шкафу. Опрокинуть готовую бабку на блюдо и посыпать тертым сыром.

ШПИНАТНОЕ СУФЛЕ

1 кг шпината, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 яйца, соль.

Отварить и изрубить шпинат. Разогреть в неглубокой кастрюле одну ст. ложку масла, всыпать муку и слегка поджарить, прибавить шпинат, поддержать несколько минут на огне, влить постепенно сметану, непрерывно размешивая. Отставить на край плиты и смешать с тертым сыром, посолить по вкусу. Когда шпинат слегка остынет, прибавить один за другим яичные желтки и подконец сбитые в пену белки. Смазать толстым слоем масла форму для пудинга и выложить в нее шпинатную массу, сбрызнуть сверху топленным маслом, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф. Держать три четверти часа на большом огне, пока суфле не подымется. Подавать к столу в форме.

ЩАВЕЛЬ

Те же продукты и в тех же количествах, что и для блюд со шпинатом, только вместо шпината — щавель.

Блюда со щавелем готовятся так же, как блюда со шпинатом.

ЩАВЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

1 кг щавеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 желтка, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Перебрать и вымыть щавель, как крапиву. Дать стечь воде и, если щавель молодой, стушить его в неглубокой кастрюле с маслом. Если он стар, нужно залить его крутым соленым кипятком, отбросить на сито, дать стечь воде и положить в кастрюлю с маслом. Держать на огне около получаса, посолить. Готовый щавель снять с огня и прибавить немного сливочного масла. Держать в тепле. Размешать в миске сметану с желтками, смешать со щавелем и подогреть его, не давая кипеть. Подавать с крутыми яйцами, разрезанными на четвертушки.

СПАРЖА ОТВАРНАЯ

1 $\frac{1}{2}$ кг спаржи, 2 л воды, соль.

Для соуса: 2 желтка, 1 чайная ложка горчицы, 100 г растительного масла, соль, лимон.

Или: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку толченых сухарей.



Взять очень свежую спаржу, снять ножом волокнистую кожицу, промыть в нескольких водах. Связать в пучки из 8—10 шт. и обрезать концы, чтобы все были одинаковой длины. Вскипятить воду, посолить и в кипящую воду опустить пучки спаржи так, чтобы они были совершенно прикрыты водой. Держать на огне около получаса с момента кипения, не давать кипеть слишком сильно. Вынуть спаржу, дать стечь

воде, разрезать связывающие пучки нитки и уложить спаржу на блюдо, на салфетку. Отдельно подать к столу майонез или толченые сухари, поджаренные в растопленном масле. Отварную спаржу можно подавать также холодной, с татарским соусом (см. № 52). Соус подается отдельно в соуснике.

413

ТЕФТЕЛИ ИЗ СПАРЖИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг спаржи, 2 л воды, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки топленого сала, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль.

Для тефтелей лучше брать тонкую спаржу с зелеными стеблями. Очистить спаржу и отварить, как и в предыдущем случае. Вынуть, дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Прибавить муку, сыр, ложку масла, три яйца, посолить. Перемешать все вместе, чтобы получить густую однородную массу. Брать на ложку понемногу этой смеси и класть на сковороду с кипящим салом, обжаривая тефтели с обеих сторон. Затем уложить их в глиняную форму, полить сметаной, смешанной с одной ст. ложкой муки, посыпать сверху тертым сыром и поставить на полчаса в духовой шкаф.

414

КАБАЧКИ В СМЕТАНЕ

6 кабачков средней величины или 1 кг кабачков в цвету, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль.

Кабачки очистить от кожицы. Если кабачки в цвету, отварить их цельными, большие же — разрезать небольшими кусками в длину, положить в подсоленную горячую воду и кипятить некоторое время. Когда кабачки станут мягкими, слить воду и стушить слегка в масле, прибавить затем смешанную с мукой сметану и поставить в нежаркий духовой шкаф. Кабачки должны быть сварены до готовности, оставаясь в то же время цельными.

КАБАЧКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ

6 небольших кабачков, 2 л воды, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Очистить кабачки от кожицы, натереть их на терке с большими отверстиями, чтобы получить длинные стружки в виде лапши. Отварить слегка в подсоленном кипятке. Когда кабачки почти сварены, отбросить на дуршлаг. Приготовить одновременно белый соус из муки и масла, разбавленный молоком (или отваром кабачков). Прибавить соус к кабачкам и перемешать с тертым сыром, уложить в форму и поставить в духовой шкаф. Держать пока не зарумянятся.

БЛЮДО ИЗ КАБАЧКОВ

6 небольших кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 стакан мясного бульона, нарубленная зеленая петрушка.

Очистить кабачки от кожицы, промыть, тушить в неглубокой кастрюле с небольшим количеством масла. Приготовить соус из мелко нарубленного лука, обжаренного слегка на масле, муки, 1 ст. ложки томат-пюре и мясного бульона. Полить им сверху кабачки и держать на огне, пока не сварятся, но не разваривая. Перед подачей на стол, посыпать нарубленной петрушкой.

КАБАЧКИ В ЦВЕТУ ПО-ГРЕЧЕСКИ

1 кг кабачков в цвет, 2 ст. ложки растительного масла, 100 г лука-сеянца, 2 чайные ложки мелко изрубленного укропа и петрушки.

Взять свежие молодые кабачки, не очистив от кожицы, обмыть и подрумянить в неглубокой кастрюле с небольшим количеством растительного масла.

Отдельно поджарить слегка, тоже в растительном масле, лук-сеянец, прибавить немного воды и тушить, пока не станет мягким. Когда лук будет готов, положить

в кастрюлю с кабачками, прибавить немного воды, рубленную зелень, посолить. По желанию можно прибавить в соус сок от половины лимона. Поставить в духовой шкаф. Готовые кабачки подают к столу, слегка остудив.

418

КАБАЧКИ С КАРТОФЕЛЕМ В ДУХОВОМ ШКАФУ

3 кабачка, 300 г картофеля, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого сала, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 чайная ложка нарубленной зелени, 2 стакана молока, 50 г сливочного масла, соль.

Очистить кабачки от кожицы; очистить сырой картофель и нарезать ломтиками. Отварить яйца вкрутую. Смазать маслом глиняную форму, уложить ряд ломтиков картофеля, ряд нарезанных ломтиками кабачков и ряд нарезанных кружками крутых яиц, посыпать тертым сыром, положить сверху немного рубленной зелени, уложить снова ряд картофеля, кабачков и яиц. Полить слегка подсоленным молоком, так чтобы оно покрывало овощи; положить несколько кусочков сливочного масла, поставить в нежаркий духовой шкаф. Держать в нем, пока не сварится картофель и кабачки.

419

КАБАЧКИ С МОЛОДЫМ ГОРОХОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 кг кабачков в цвету, 4 помидора, 250 г свежего, вылущенного от стручков гороха, 1 головка лука, 1 чайная ложка рубленого укропа и петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Нарезать мелко головку лука и обжарить в небольшом количестве растительного масла, прибавить кабачки в цвету (следить, чтобы были очень свежие), несколько ломтиков помидоров и рубленную зелень, посолить, прикрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Когда кабачки стужатся до готовности, прибавить горох, отваренный отдельно в подсоленной воде. Подавать холодными.

420

ТЕФТЕЛИ ИЗ КАБАЧКОВ

3 кабачка средней величины, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка нарубленной зелени, 2 ст. ложки топленого сала, соль, перец.

Отварить кабачки, отбросить на дуршлаг, дать стечь воде (держат по крайней мере 1/2 часа, пока не стечет вся вода), мелко изрубить, смешать с одним яйцом, мукой, рубленой зеленью, посолить, прибавить молотый перец. Класть с ложки в сковороду с кипящим салом (или растительным маслом). Обжаривать с обеих сторон. Подавать на стол с салатом.

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ

3 кабачка средней величины, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки топленого сала.

421

Очистить с кабачков кожицу, нарезать их в длину или кружками-ломтиками толщиной в 1/2 сантиметра. Не солить до начала жаренья. Разогреть топленое сало. Чтобы кабачки образовали румяную корочку, их нужно жарить в большом количестве сала. Обваливать ломтики кабачков в муке, смочить в молоке и обваливать снова в муке. Обжарить с обеих сторон и подавать прямо с огня, как только будут готовы. (Если кабачки постоят, кожица на них становится мягкой). Солить на столе.

КАБАЧКИ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРИХ

3 небольших кабачка, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка толченых сухарей, 3 ст. ложки топленого сала.

422

Подготовить кабачки, как для жаренья, обваливать в муке, яйце и сухарях. Обжарить в большом количестве, кипящего сала, подавать на стол, как только будут готовы. Солить на столе.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

6 небольших кабачков, 1 ломтик белого хлеба, 2 головки лука, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка томата-пюре или 4 помидора, 1 чайная ложка рубленой зелени, 2 ст. ложки топленого сала или растительного масла, соль, перец.

423

Взять свежие кабачки средней величины, очистить от кожицы, разрезать пополам и выдолбить сердцевину. Изрубить ее мелко вместе с предварительно замоченным и выжатым ломтиком белого хлеба и поджаренным

луком. Прибавить одно яйцо, молотый перец, муку, рубленую зелень; посолить. Нафаршировать этой смесью кабачки, уложить их в неглубокую кастрюлю, прибавить немного топленого сала и поджарить на огне.

Приготовить отдельно соус из помидоров: поджарить слегка мелко нарезанную головку лука с небольшим количеством топленого сала, прибавить муки (сколько помещается на кончике ложки), разбавить водой, прибавить томат-пюре. Соус прокипятить и полить им кабачки в кастрюле. Поставить на полчаса в духовой шкаф, чтобы стали мягкими.

Это блюдо можно приготовить, заменив топленое сало растительным маслом и яйцо — одной ст. ложкой муки.

424

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

6 небольших кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 2 ст. ложки сыра, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, 2 ст. ложки сметаны.

Кабачки очистить от кожицы, разрезать пополам и выдолбить сердцевину, обжарить ее с небольшим количеством топленого сала, смешать с сыром (брынзой или каким-нибудь другим сыром) и толчеными сухарями. Посолить. Нафаршировать кабачки и готовить, как в предыдущем случае, прибавив в соус немного сметаны, если она имеется.

425

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

6 кабачков средней величины, 150 г творога, 2 яйца, 25 г сливочного масла, рубленый укроп, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Взять небольшие кабачки, очистить кожицу, разрезать пополам и выдолбить сердцевину. Обварить крутым кипятком и дать стечь воде.

Растереть отдельно творог с яйцами и сливочным маслом, прибавить немного рубленого укропа и посолить.

Нафаршировать кабачки, уложить в неглубокую кастрюлю с маслом, поставить в духовой шкаф и жарить до образования румяной корочки. Если нужно, прибав-

лять понемногу воду. Перед тем как подавать к столу, влить сметану.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ТВОРОГОМ

(Другой способ приготовления)

6 кабачков средней величины, 200 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки риса, 1 небольшая головка лука, 1 чайная ложка мелко нарубленной зелени, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 4 помидора или 1 ст. ложка томата-пюре.

Очистить кабачки от кожицы, разрезать на две или три части, в зависимости от величины, выдолбить сердцевину.

Растереть отдельно творог с яйцом и сухарями. Прибавить рис, отваренный в небольшом количестве воды, небольшую мелко нарезанную головку лука, обжаренную с маслом или топленым салом. Прибавить молотый перец, рубленую зелень и посолить. Нафаршировать этой смесью кабачки, обжарить со всех сторон в неглубокой кастрюле, с одной ст. ложкой топленого сала. Полить помидорным соусом и тушить в духовом шкафу, пока кабачки не станут мягкими.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРНЫМ СУФЛЕ

5 кабачков, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока или воды, 2 ст. ложки сыра, 2 яйца, соль.

Выбрать кабачки без изъяна, разрезать на четыре части — сначала на две, поперек, и затем каждый кусок пополам, вдоль, — залить крутым соленым кипятком, вынуть, дать стечь воде и, после того что остынут, выдолбить сердцевину в каждой четвертушке.

Приготовить отдельно густой соус из одной ст. ложки сливочного масла и полной ст. ложки муки, разбавив его водой или молоком, и размешивать непрерывно, чтобы не образовались комки. Держать на огне, пока не загустеет и не начнет отделяться от кастрюли.

Снять с огня и остудить, прибавить тертый сыр, посолить, вбить один за другим два желтка и затем два белка взбитые в пену.

Нафаршировать этой смесью четвертушки кабачков, уложить их, одна возле другой, на смазанный маслом противень, посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовой шкаф. Держать в нем пока начинка не подымется. Вынуть и уложить на блюдо.

427

КАБАЧКИ С ПОМИДОРАМИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

8 небольших кабачка, 500 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 100 г брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла, или топленого сала, соль.

Выбрать кабачки средней величины, очистить от кожицы, нарезать кружками и поджарить в масле или топленом сале. Смазать маслом глиняную форму, уложить рядами кабачки, чередуя их с помидорами, нарезанными кружками и тонкими кусочками брынзы, посолить, посыпать тертым сыром и положить сверху несколько кусочков масла. Поставить в духовой шкаф. Готовые кабачки подаются к столу в форме.

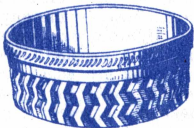
Кабачки можно приготовить тем же способом, уложив их в форму с ломтиками помидоров и заменив сыр несколькими дольками чеснока, нарубленными и поджаренными в небольшом количестве топленого сала. Посыпать толчеными сухарями и положить сверху несколько кусочков масла.

428

СУФЛЕ ИЗ КАБАЧКОВ

4 небольших кабачка или 750 г кабачков в цвету, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока или воды, 2 ст. ложки сыра, 3 яйца, соль.

Очистить кабачки от кожицы, нарезать небольшими кусками и залить крутым соленым кипятком. Вынуть, дать стечь воде, уложить в глубокую глиняную форму, прибавив масла. Держать на огне, пока не испарится вся влага.



Приготовить отдельно смесь, как для суфле с фасолью (см. № 434). Выложить ее на кабачки и посыпать

тертым сыром. Поставить на один час в духовой шкаф, на умеренный огонь, пока суфле не поднимется. Подавать к столу в форме.

429

ПЛОВ С КАБАЧКАМИ

3 небольших кабачка, 1 стакан риса, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, мелко изрубленный укроп, 2 стакана воды, соль.

Для соуса: 500 г помидоров, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка муки, 1 листик сельдерея, соль.

Очистить с кабачков кожицу, нарезать кусками и поджарить с небольшим количеством растительного масла.

Приготовить рис, как для плова с крапивой (см. № 401), уложить в неглубокую кастрюлю рис и кабачки вместе с растительным маслом, в котором они жарились. Прибавить воды (2 стакана на 1 стакан риса), посолить, положить рубленую зелень, прикрыть крышкой и варить в нежарком духовом шкафу, примерно полчаса.

Плов готов, когда зерна риса раздавливаются легко между пальцами. Подавать к столу с помидорным соусом, приготовленным из помидоров, отваренных с солью, сахаром, мукой и одним листиком сельдерея. Рис можно заменить перловой крупой, замоченной в воде накануне, чтобы легче разваривалась.

430

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

1 кг крупной стручковой фасоли, 1 головка лука, 2 ст. ложки растительного масла, 4 помидора, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка рубленой зелени, соль.

Очистить фасоль. Опустить в кипяток, дать немного покипеть, вынуть и дать стечь воде. Поджарить одну мелко изрубленную головку лука с растительным маслом, положить муку и разбавить водой. Прибавить очищенные от кожицы помидоры или томат-пюре, рубленую зелень и фасоль. Посолить и поставить в духовой шкаф.

431

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С ОМЛЕТОМ, В ДУХОВОМ ШКАФУ

750 г фасоли, 3 яйца, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Очистить фасоль и отварить. Вынуть, дать стечь воде и положить в глиняную форму, прибавив масло.

Взбить отдельно яйца, как для омлета, смешав их с мукой и молоком или сметаной, посолить по вкусу. Залить этой смесью фасоль и поставить в духовой шкаф. Держать пока не приобретет густоту омлета. Подавать к столу в форме.

432

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ, СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

1 1/2 кг фасоли, 50 г сливочного масла, соль.

Очистить стручки фасоли от жилок. Промыть и опустить в подсоленный кипяток. Варить в открытой посуде на среднем огне. Слить воду, прибавить немного сливочного масла, встряхивая кастрюлю, чтобы масло покрыло всю фасоль. Посолить по вкусу и подавать, не ставя больше на огонь.

433

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ, СО СМЕТАНОЙ

1 1/2 кг фасоли; в остальном то же, что и для «Кабачков со сметаной» (см. № 414).

Очистить фасоль и отварить, опуская в кипяток. Слить воду и готовить ее как «Кабачки со сметаной».

434

СУФЛЕ С СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

750 г французской фасоли (с очень узкими стручками), в остальном то же, что и для «Суфле из кабачков» (см. № 428).

Очистить фасоль и отварить в слегка подсоленном кипятке. Слить воду и уложить в глиняную форму; прибавить масла, держать на огне, пока не испарится

вся влага. Обжарить отдельно в двух ложках разогретого топленого масла две не очень полные ст. ложки муки, размешивая и не давая муке розоветь; разбавить молоком или водой. Варить, пока не загустеет настолько, чтобы отделялась от дна кастрюли. Снять с огня. Когда смесь слегка остынет, прибавить в нее тертый сыр и положить один за другим желтки, посолить и смешать со взбитыми в пену белками. Выложить эту смесь на фасоль, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и поставить на один час в духовой шкаф. Подавать к столу, когда суфле хорошо поднимется.

ФАСОЛЬ ОТВАРНАЯ

500 г фасоли, 1 головка лука, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1 лавровый листик, соль.

435

Перебрать фасоль и перемыть. Перед началом варки держать в теплой воде в течение 2 часов. Слить воду и положить в кастрюлю с холодной водой, так чтобы она покрывала фасоль. Варить на слабом огне. Как только фасоль закипит, снять с огня, слить воду и, залив свежим кипятком, поставить снова на огонь, прибавить головку лука, коренья, один лавровый листик, посолить под конец. Варить на слабом огне, чтобы фасоль не разваривалась. Подавать горячей или холодной с различными соленьями. При желании можно прибавить 2—3 дольки чеснока. Перед тем как выложить в миску или на блюдо, вынуть коренья и лавровый лист.

Если фасоль стара, ее нужно класть в воду накануне.

ФАСОЛЬ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

500 г фасоли, 1 рюмка красного вина, 1 головка лука, 2 ст. ложки топленого сала, 100 г копченого свиного сала, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 лавровый листик.

436

Взять крупную фасоль, продержать два часа в комнатной воде. По истечении этого времени, слить воду, переложить фасоль в другую кастрюлю с холодной водой, которая должна ее покрывать на один палец. Поставить кастрюлю на слабый огонь. Когда вода вскипит, снять с огня, слить воду, залить кипятком и поста-

вить снова вариться на среднем огне. Прибавить рюмку красного вина, снять пену. Поджарить отдельно с топленым салом головку мелко нарубленного лука и положить в кастрюлю с кипящей фасолью, вместе с мелко нарезанным копченым салом, ст. ложкой томата-пюре и одним лавровым листиком; солить в самом конце. Фасоль должна вариться в зависимости от сорта, примерно 1 1/2—3 часа. Если во время варки выкипит слишком много воды, прибавить немного кипятка.

437

ЯХНИЕ* ИЗ ФАСОЛИ

500 г фасоли, 3 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, один лавровый листик.

Перебрать фасоль и отварить ее, как в предыдущем случае. Обжарить отдельно в растительном масле головку лука, нарезанную дольками; когда фасоль отварится, смешать ее с жареным луком, прибавить томат-пюре, лавровый листик и соль. Прокипятить все вместе. Не следует тушить слишком много. Подавать холодным.

438

ФАСОЛЬ ВЗБИТАЯ

500 г фасоли, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль, 1 головка чеснока.

Перебрать фасоль. Свежую фасоль не нужно держать предварительно в воде. Отварить (см. № 436), протереть горячую через сито и хорошенько взбить на огне, пока она не увеличится в объеме. Подавать с мамалыгой и луком, поджаренным в растительном масле или с толченым с солью чесноком, разбавленным водой или уксусом (муждей⁷).

439

ГОРОХ СВЕЖИЙ, ТУШЕНЫЙ

1 кг свежего гороха, вылущенного из стручков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Брать для приготовления свежий горох, старый невкусен. Перебрать горох и поставить на огонь, прибавив ст. ложку масла. Прикрыть крышкой и тушить на медленном огне, прибавляя время от времени по ст.

ложке воды. Посолить и прибавить чайную ложку сахара. Подавать к столу с гренками или крокетами.

ГОРОХ СВЕЖИЙ, ОТВАРНОЙ

1 кг свежего, вылущенного из стручков гороха, 1 л воды, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка мелко изрубленного укропа, соль.

Перебрать горох, залить крутым кипятком, прибавив немного соли. Варить приблизительно полчаса на сильном огне. Когда горох сварится, слить воду и оставить на некоторое время на огне, чтобы испарилась вода. Посолить, прибавить чайную ложку сахара, чайную ложку мелко изрубленного укропа и сливочное масло.

ГОРОХ СВЕЖИЙ, СО СВИНЫМ САЛОМ

1 кг свежего гороха, вылущенного из стручков, 200 г лука-сеянца, 150 г вареного сала, 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Перебрать горох. Поджарить слегка в небольшом количестве масла лук-сеянец вместе с вареным салом, нарезанным небольшими кубиками. Когда лук и сало слегка подрумянятся, прибавить горох. Одновременно с этим приготовить белый соус из масла и муки, разбавить стаканом воды, полить им горох и варить около получаса. Посолить и подавать к столу с крокетами.

СУФЛЕ ИЗ СВЕЖЕГО ГОРОХА

500 г свежего гороха, вылущенного из стручков. В остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Суфле из фасоли» (см. № 434).

Готовить так же, как «Суфле из фасоли».

ГОРОХ СВЕЖИЙ, В СТРУЧКАХ

1 кг свежего гороха в стручках, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка муки, соль.

Очистить стручки гороха, как фасоль в стручках; готовить как свежий горох.

440

441

442

443

ГОРОХ ВЗБИТЫЙ

500 г сухого гороха, 3 головки лука, 1 шт. картофеля, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка чеснока, соль.

Перебрать сухой горох, перемыть и оставить на два часа в чуть теплой воде. Слить воду, залить холодной водой, прибавить лук и картофель и поставить вариться на медленном огне. Держать на огне 2—3 часа. Когда горох отварится до готовности и хорошо стушится, протереть его горячим через сито. Положить снова в кастрюлю и взбивать на краю плиты, пока не увеличится в объеме и не станет пенистым. Посолить. Подавать с поджаренным в растительном масле луком или с толченым с солью чесноком, разбавленным водой или уксусом, или же с сердцевинкой квашеной капусты.

Взбитый горох вкусен, если прибавить взбитую фасоль в пропорции — две части гороха на одну часть фасоли.

ЧЕЧЕВИЦА ОТВАРНАЯ

500 г чечевицы, 1 головка лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г сливочного масла.

Тщательно перебрать чечевицу, зерно к зерну, чтобы не осталось камешков. Оставить на два часа в чуть теплой воде. Поставить на огонь, залив холодной водой и положить лук и корни. Варить на медленном огне, чтобы чечевица не разварилась. Солить только под конец, когда чечевица будет почти готова, в противном случае она будет твердой. Слить с готовой чечевицы воду и прибавить кусок сливочного масла, разрезав его на небольшие кусочки, чтобы скорее растаяло. Перемешать и подавать горячей.

ЧЕЧЕВИЦА С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

500 г чечевицы; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Фасоли с копченым салом». (См. № 436).

Перебрать чечевицу, отварить и готовить так же, как «Фасоль с копченым салом», не прибавляя вина.

ЧЕЧЕВИЦА ВЗБИТАЯ

500 г чечевицы, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Отварить чечевицу, как в предыдущем случае. Слить воду, протереть горячей сквозь сито, положить снова в неглубокую кастрюлю и взбивать на краю плиты, пока не станет как крем, прибавляя время от времени немного воды, в которой она варилась, чтобы чечевица не была слишком густой. Подавать с луком, поджаренным в растительном масле.

Чечевица особенно вкусна, если во время варки прибавить несколько ломтиков мелко нарезанного копченого сала, а перед подачей перемешать со сливочным маслом.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ

250 г чечевицы, 1 ломтик белого хлеба, 1 небольшая головка лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, перец, соль.

Отварить чечевицу, как указывалось выше. Дать стечь воде, пропустить через мясорубку, прибавив толстый ломоть белого хлеба, замоченного в воде и хорошо отжатого, лук поджаренный в топленом сале, 1 яйцо, соль, перец и 2 дольки чеснока (по желанию). Разделить руками тефтели, обвалять их в муке и обжарить в топленом сале.

Приготовленные таким образом тефтели очень вкусны; их можно подавать, вместо мясных котлет, когда нет мяса.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

12 помидоров средней величины, 2 головки лука, 1 стакан риса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка рубленой зелени, соль, перец.

Для соуса: сердцевина помидоров, 1 головка лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, соль.

Взять помидоры средней величины, круглые и без изъяна. Срезать верхушку. Осторожно вынуть сердце-

вину, чтобы не повредить помидоры, уложить отверстием вниз, чтобы стек сок.

Поджарить отдельно в растительном масле мелко нарезанную луковицу, прибавить рис и, когда он начнет розоветь, прибавить воду. Держать несколько минут на плите, пока рис не начнет набухать, снять с огня, положить зелень, соль и перец.

Нафаршировать помидоры, уложить их в неглубокую кастрюлю, залив соусом из мелко нарезанного лука, поджаренного в одной ст. ложке растительного масла, сердцевины помидоров, муки, сахара и соли. Поставить в духовой шкаф, тушить на среднем огне.

Помидоры должны оставаться целыми, неразваренными.

Также вкусны помидоры, фаршированные перловой крупой, которая готовится как рис, но ставится предварительно на ночь в воду и остается в ней до начала приготовления. Подготовленная таким образом крупа разваривается быстрее.

450

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

12 помидоров средней величины, 250 г грибов, 2 головки лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка пасты из сладкого перца, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 чайная ложка сахара, соль, перец.

Подготовить помидоры, как в предыдущем случае, оставить, чтобы стек сок. Поджарить в растительном масле головку мелко нарубленного лука. Перемять грибы, мелко изрубить, отрезать предварительно концы ножек.

Положить в растительное масло, в котором жарится лук, прибавить молотый перец и посолить. Размешивать и, когда грибы станут мягкими, прибавить одну чайную ложку пасты из сладкого перца, толченый чеснок, одну полную ложку толченых сухарей и немного воды; помешивать на огне, пока не загустеет. Нафаршировать помидоры и посыпать сухарями. Поставить в духовой шкаф, прибавив ст. ложку растительного масла и немного разбавленного томата-пюре, с размешанной в нем чайной ложкой сахара. Помидоры подавать к столу холодными. Растительное масло можно заменить сливочным, но помидоры подавать тогда горячими.

ПОМИДОРЫ С СУФЛЕ ИЗ СЫРА

12 небольших помидоров, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока или воды, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Помидоры без изъяна, правильной круглой формы, разрезать надвое в ширину и вынуть сердцевину. Положить отверстиями вниз, чтобы стек сок. Поджарить слегка муку в ложке масла, разбавить молоком. Приготовить довольно густой соус, в который положить тертый сыр, желтки, соль и под конец — сбитые в пену белки. Уложить помидоры в глиняную форму с низкими краями, хорошо смазанную маслом; положить в каждую половинку ложку смеси, посыпать тертым сыром и поставить в нежаркий духовой шкаф. Подавать в форме.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

12 стручков сладкого перца, в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для «Помидоров, фаршированных рисом» (см. № 449).

Перемять стручки перца, срезать верхушку со стороны стебля и подготовить их как для помидоров с рисом. При желании в рис можно прибавить одну морковь, натертую на мелкой терке. Уложить перец в неглубокую кастрюлю, обжарить слегка с растительным маслом со всех сторон, влить соус и поставить в духовой шкаф. Подавать к столу холодным.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ

Готовить так же, как перец, фаршированный рисом. Крупу нужно замочить накануне в воде, а во время варки — держать на огне немного дольше, чем рис, иначе она останется твердой.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БАКЛАЖАНАМИ

12 стручков сладкого перца, 3 небольших баклажана, 1 ломтик белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, перец, соль.

Для соуса: 500 г помидоров, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, соль, 1 листик сельдерея.

Срезать верхушки у стручков сладкого перца и очистить от семян. Испечь баклажаны, как для икры, изрубить мелко вместе с ломтиком белого хлеба, замоченного в молоке, и одной головкой нарезанного и поджаренного лука. Прибавить яйцо, соль, перец и муку. Наполнить этой смесью стручки, обвалять концы их в муке и поджарить в топленом сале. Уложить в неглубокую кастрюлю. Залить помидорным соусом (см. № 63) и поставить в не слишком горячий духовой шкаф.

ПЛОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

6 стручков сладкого перца; в остальном те же продукты и в тех же количествах, что и для плова с луком-пореем (см. № 494).

Готовить как плов с луком-пореем, заменив последний сладким перцем, нарезанным соломкой и стушенным в растительном масле. Прибавить во время варки немного мелко нарезанного укропа.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (ИМАМБАЙЛДЫ)

6 средней величины баклажан, 4 луковицы, 1 морковь, 1 корешок петрушки, 1/2 сельдерея, 1 стручок сладкого перца, 1/4 кочана капусты, 2 ст. ложки растительного масла, 6 долек чеснока.

Для соуса: 2 ст. ложки томата-пюре или 300 г помидоров, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Взять небольшие свежие баклажаны, срезать головку у стебля и сделать затем коротким ножом четыре, не слишком глубоких, продольных разреза. Держать около десяти минут в кипятке. Через 10 минут вынуть, посолить, уложить один возле другого на доску и при-

давить сверху другой доской с грузом. Держать под прессом полчаса, чтобы стекла вся вода и горечь.

Одновременно с этим нарезать кольцами головку лука и поджарить в растительном масле. Нарезать тонкой соломкой все овощи и корни и поджарить также в растительном масле. Когда овощи станут мягкими, наполнить ими баклажаны через надрезы, прибавив в каждый по одной дольке чеснока. Завернуть каждый баклажан в лист сельдерея (листья нужно предварительно обварить кипятком) и уложить в неглубокую кастрюлю.

Если после начинки баклажан останется некоторое количество рубленых овощей, начинить ими несколько стручков сладкого перца и уложить между баклажанами.

Приготовить соус из томата-пюре или из свежих помидоров, протертых через сито, прибавив в них немного растительного масла, молотого перца, соли, чайную ложку сахара и муку. Влить соус в кастрюлю с баклажанами и тушить на небольшом огне в течение получаса. Подавать холодными.

БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ

3 средней величины баклажана, 1 ст. ложка муки, 3 головки чеснока, 500 г помидоров, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль.

Нарезать кружками 3 небольших баклажана, положить на несколько минут в соленый кипяток, вынуть и уложить на двадцать минут под пресс, когда стечет вода и горечь, обвалять кружки в муке и поджарить в растительном масле. Жарить следует на умеренном огне, чтобы они хорошо прожарились внутри. Очистить чеснок, поджарить слегка с небольшим количеством растительного масла, прибавить помидоры, сняв с них предварительно кожицу, положить сахар и посолить. Варить под крышкой, пока чеснок не станет мягким. Когда соус будет готов, уложить красиво баклажаны по краям блюда и налить посредине томатный соус с чесноком.

БАКЛАЖАНЫ С СЫРОМ, В ДУХОВОМ ШКАФУ

3 небольших баклажана, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки топленого сала (или сливочного масла), $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г сыра, 1 чайная ложка толченых сухарей, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Поджарить баклажаны, как для «Баклажан по-гречески» (см. выше), только в масле или в сале. Приготовить отдельно белый соус: 2 ст. ложки муки слегка поджарить с 2 ст. ложками масла, добавить молока и размешать. Прибавить в соус тертый сыр и по вкусу соль и перец. Взять глиняную форму, уложить в нее рядами баклажаны, поливая каждый ряд соусом. Посыпать толчеными сухарями и положить сверху несколько кусочков масла. Поставить в духовой шкаф и держать пока не подрумянятся.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

6 небольших баклажан, $1\frac{1}{2}$ стакана риса, 500 г помидоров, 1 головка лука, 1 долька чеснока, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, перец.

Взять баклажаны средней величины, срезать верхушку возле стебля и разрезать вдоль надвое. Положить в кипяток и держать в нем четверть часа. Вынуть, посолить и положить между двумя досками с грузом сверху. Продержать полчаса под прессом, чтобы стекла вода и горечь.

Поджарить мелко нарезанную луковицу в ст. ложке растительного масла. Прибавить нарезанные ломтиками помидоры, чеснок, сахар, соль, перец. Варить все вместе, пока не получится хорошо проваренный соус. Протереть его через сито.

Отварить отдельно $1\frac{1}{2}$ стакана риса, выдолбить сердцевину из баклажан, мелко изрубить и смешать с отваренным и сцеженным рисом и частью соуса. Уложить баклажаны в смазанную растительным маслом глиняную форму с низкими краями, наполнить фаршем каждую половину, посыпать толчеными сухарями и поставить

форму в нежаркий духовой шкаф. Когда баклажаны будут готовы, облить их оставшимся помидорным соусом.

Это блюдо можно готовить и на сливочном масле, но в этом случае его подают к столу горячим.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ, В ДУХОВОМ ШКАФУ

6 средней величины баклажан, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

460

Подготовить баклажаны, как в предыдущем случае, и положить их под пресс. Вынуть через полчаса, вынуть сердцевину и уложить в смазанную маслом глиняную форму. Приготовить из ст. ложки масла и такого же количества муки соус, разбавленный молоком или водой. Мелко изрубить сердцевину баклажан, смешать с тертым сыром, желтками, солью и прибавить в конце сбитые в пену белки. Наполнить этой смесью баклажаны, посыпать сверху сыром и поставить в очень горячий духовой шкаф. Подавать к столу в форме.

БАКЛАЖАНЫ ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

4 небольших баклажана, 150 г сыра, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого сала, 2 луковицы, 500 г помидоров, 1 перо зеленого чеснока, чабрец, лавровый лист, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка толченых сухарей, перец, соль.

461

Нарезать небольшие баклажаны кружками толщиной в 1 см. Обварить кипятком, отбросить на сито, дать стечь воде, посолить и поставить под пресс на 20 минут.

Разогреть отдельно ст. ложку масла и поджарить в нем мелко нарезанный лук, прибавить в масло разрезанные пополам помидоры, одно перо чеснока, чабрец, лавровый лист, соль, перец и сахар. Тушить на плите полчаса, пока соус не загустеет.

Отсушить на полотенце кружки баклажан, обвалять в муке и поджарить в сале. Протереть соус через сито, налить несколько ложек на дно глиняной формы, уложить ряд тонких ломтиков брынзы, прикрыть кружками баклажан и повторять, пока не будут уложены все баклажаны. Полить содержимое формы оставшимся соу-

сом, посыпать сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в горячий духовой шкаф. Подавать к столу в форме.

462

БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

2—3 небольших баклажана, 1 кг помидоров, 2 луковицы, 6 стручков сладкого перца, 2—3 дольки чеснока, 2—3 ст. ложки растительного масла, укроп, петрушка, соль, перец.

Нарезать помидоры кружками, уложить один ряд на дно неглубокой кастрюли, прикрыть рядом нарезанного тонкими кольцами лука. Разрезать на четыре части баклажаны, обварить кипятком, дать стечь воде, уложить баклажаны поверх лука, прикрыть рядом нарезанного колечками сладкого перца. Положить на перец несколько разрезанных пополам долек чеснока, мелко нарезанные укроп и петрушку, прибавить соль и молотый перец (по желанию). Уложить сверху еще один ряд нарезанных ломтиками помидоров, прикрыть кастрюлю крышкой, поставить на плиту и варить на слабом огне. Когда овощи начнут выпускать сок, влить растительное масло. Встряхивать время от времени кастрюлю, следя за тем, чтобы помидоры не пригорали. Поставить затем тушить в духовой шкаф. Дать охладиться в кастрюле и опрокинуть на блюдо, как пудинг.

463

БАКЛАЖАНЫ ПЕЧЕННЫЕ, С БРЫНЗОЙ

6 небольших баклажан, 200 г брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Испечь шесть небольших баклажан, как для икры, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда баклажаны будут готовы, их нужно посолить и оставить нерублеными. Смазать форму маслом, уложить на дно ряд тонко нарезанных ломтиков брынзы; положить сверху три испеченных баклажана и разровнять их ножом в один сплошной слой, положить масло, сверху еще ряд брынзы и слой баклажан. Посыпать все тертым сыром, смешанным с толченными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в очень горячий духовой шкаф.

Подавать к столу в форме.

ТЕФТЕЛИ ИЗ БАКЛАЖАН, С ПОМИДОРНЫМ СОУСОМ

3 небольших баклажана, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Для соуса: 500 г помидоров, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, соль.

Испечь баклажаны, очистить и уложить на поставленную наклонно доску, чтобы стекла вся горечь. Порубить баклажаны, прибавить два яйца, молотый перец и посолить; всыпать муку, следя за тем, чтобы смесь не была слишком густой. Взять на ложку нужное количество смеси и опустить в кипящее растительное масло, обжаривая тефтели с обеих сторон.

Отварить отдельно помидоры, протереть сквозь сито и прибавить немного поджаренного лука. Посолить и добавить 1 чайную ложку сахара. Дать покипеть.

Уложить тефтели в этот соус и поставить на край плиты. Варить при очень медленном кипении, чтобы тефтели не разварились.

Подавать горячими или холодными.

БАМЬИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

1 кг бамий, 3 луковицы, 500 г помидоров или 2 ст. ложки томата-пюре, 1 стакан уксуса или борща*, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

Брать только молодые и свежие бамьи — старые становятся слизистыми. Оборвать стебли и залить кипящим борщом или уксусом, разбавленным равным количеством воды. Держать четверть часа, дать стечь борщу и перемыть в двух-трех холодных водах. Нарезать мелко лук. Слегка поджарить в растительном масле, всыпать муку, разбавить водой, прибавить томат-пюре или очищенные от семян помидоры, сахар и посолить.

Положить бамьи в соус и варить на слабом огне, чтобы не разварились.

Подавать к столу холодными.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ

2 больших кочана цветной капусты, 50 г масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Взять белую, чистую цветную капусту, отрезать кочерышку как можно ближе к головке, обрезать небольшим ножом все листья вокруг, обмыть в холодной воде, опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой. Варить примерно полчаса на большом огне, не прикрывая крышкой.

Цветную капусту следует варить непосредственно перед подачей на стол: оставаясь долго в воде, капуста краснеет.

Вынуть сваренную до готовности капусту, дать стечь воде и уложить на блюдо, полить топленным маслом и посыпать поджаренными в масле сухарями.

Цветную капусту можно подавать также со свежим томатным соусом (см. № 63) или с белым соусом, приготовленным на сливочном масле, с одной ложкой муки и водой, в которой варилась цветная капуста. Не следует ни в коем случае выливать эту воду, так как ее можно использовать для приготовления очень вкусного супа.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 большой кочан цветной капусты или два небольших, 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 чайная ложка толченых сухарей, соль.

Разобрать большую цветную капусту на крупные кочешки, обрезать на каждом кочешке стебель и зеленые листья вокруг. Обмыть, отварить в соленом кипятке и дать стечь воде. Уложить в глиняную форму, смазанную маслом.

Пока капуста варится, приготовить белый соус из 1/2 ст. ложки сливочного масла и такого же количества муки. Разбавить 1 стаканом молока или воды, в которой варилась цветная капуста. Прокипятить слегка, не давая загустеть — соус должен быть густоты сметаны, — и в случае необходимости прибавить молока. Смешать готовый соус со сметаной, тертым сыром и залить им цвет-

ную капусту (соус нужно вливать медленно, чтобы он проник между кочешками). Посыпать тертым сыром, перемешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в очень горячий духовой шкаф. Дать подрумяниться.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ДУХОВОМ ШКАФУ

(Другой способ приготовления)

1 большой кочан цветной капусты, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Обмыть кочан цветной капусты и отварить, как в предыдущем случае. Взбить яйца (как для омлета), смешать с мукой, сметаной и солью. Смазать топленным салом глиняную форму и посыпать толчеными сухарями. Уложить разобранную цветную капусту, полить соусом, положить сверху несколько кусочков масла, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ГРИБАМИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 большой кочан цветной капусты, 200 г грибов, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 1/2 стакана молока, 1 желток, 1 чайная ложка свежего сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Выбрать цветную капусту без изъяна, отварить в соленом кипятке. Сваренную капусту разобрать на части.

Очистить одновременно с этим грибы, нарезать тонкими ломтиками и поставить тушить в небольшом количестве масла.

Приготовить отдельно соус из 1 ст. ложки масла и 2 ст. ложек муки. Разбавить его двумя стаканами молока или воды, в которой варилась цветная капуста. Когда соус сварится до нужной густоты, вмешать в него один желток с несколькими каплями лимонного сока; посолить.

Смазать маслом глиняную форму, уложить на дно возможно более равномерным слоем часть цветной капусты, положить поверх ряд грибов и прикрыть остав-

шейся капустой. Полить соусом, посыпать слегка тертым сыром, положить сверху несколько кусочков масла и поставить в духовой шкаф. Держать, пока не подрумянится.

Подавать к столу в форме.

469

СУФЛЕ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

1 большой кочан цветной капусты, 3 яйца, 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка свежего сливочного масла, соль.

Отварить кочан цветной капусты, дать стечь воде, протереть сквозь сито. Отдельно поджарить мелко накрошенный лук в ст. ложке масла. Прибавить муки, разбавить молоком или водой. Варить до густоты сметаны, смешать с цветной капустой. Прибавить 2 ст. ложки тертого сыра, 3 желтка, чайную ложку сливочного масла и затем вмешать 3 белка, сбитых в пену; посолить. Выложить смесь в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром, поставить в нежаркий духовой шкаф. Держать пока не поднимется и хорошо подрумянится. Такое же суфле можно приготовить из кабачков. При желании суфле можно приготовить без лука. В этом случае следует поджарить в масле муку и дальше поступать, как указано выше.

470

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ

1 кг капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Отобрать кочешки поменьше, так как они всегда моложе. Очистить от желтых листьев, перемыть в нескольких водах, положить в кипяток, который должен полностью покрывать капусту; посолить. Варить на сильном огне четверть часа в открытой кастрюле. Отбросить на сито или дуршлаг, дать стечь воде. Положить в неглубокую кастрюлю 1 ст. ложку сливочного масла, уложить туда же капусту и держать еще четверть часа, чтобы вся она пропиталась маслом. Встряхивать время

от времени кастрюлю. Перед подачей на стол прибавить 2—3 кусочка сливочного масла.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С СЫРОМ

1 кг капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, соль.

471

Отварить капусту в большом количестве воды, выложить на сито, дать стечь воде. Смазать маслом глиняную форму, посыпать тертым сыром, уложить капусту рядами, посыпая каждый раз тертым сыром и прибавляя немного масла. Посыпать все сыром, сбрызнуть маслом и поставить на несколько минут в духовой шкаф, чтобы капуста поджарилась.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг капусты; в остальном те же продукты и в том же количестве, что и для «Цветной капусты в духовом шкафу» (см. № 467).

472

Отварить капусту в большом количестве воды. Вынуть, дать стечь воде. В дальнейшем готовить так же, как «Цветную капусту в духовом шкафу», с белым соусом или только в сметане.

КАПУСТА КРАСНАЯ, ТУШЕНАЯ

1 кочан красной капусты весом около 1 кг, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1 рюмка красного вина, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

473

Нашинковать кочан красной капусты тонко, как лапшу. Поджарить отдельно в топленом сале мелко нарезанную луковицу, прибавить нашинкованную капусту, всыпать муку, влить красное вино. Посолить и тушить примерно два часа.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, ТУШЕНАЯ

1 кочан капусты весом в 1 кг, 3 ст. ложки топленого сала, 10 горошин перца, соль.

474

Разогреть в неглубокой кастрюле топленое сало или растительное масло. Нашинковать капусту, как лапшу,

уложить в кастрюлю и держать на умеренном огне примерно один час, пока не подрумянится. Помещивать время от времени ложкой и подливать, если нужно, по ложке воды. Посолить капусту и положить несколько горошин перца. При желании можно прибавить немного борща⁹ или подкислить растворенной в воде лимонной кислотой.

475

КАПУСТА С ЛАПШОЙ

1 небольшой кочан капусты, 300 г лапши, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки топленого сала, соль, перец.

Нашинковать тонко, как лапшу, кочан капусты и уложить в неглубокую кастрюлю, прибавив ложку топленого сала. Держать на огне, пока не станет мягкой. Посолить, прибавить молотого перца.

Попутно отварить лапшу (в количестве равном нашинкованной капусте), отбросить на дуршлаг, дать стечь воде и перемешать с маслом. Уложить в глиняную форму рядами капусту и лапшу; продолжать так, пока не наполнится форма; положить сверху несколько кусочков масла и подрумянить в духовом шкафу.

476

КАПУСТА КВАШЕНАЯ. ТУШЕНАЯ

1 большой кочан квашеной капусты, 3 ст. ложки растительного масла или топленого сала, 10 горошин перца.

Если квашеная капуста слишком кисла, ее следует промыть в воде, дать ей хорошо стечь и мелко нашинковать, как лапшу. Готовить дальше, как свежую капусту. Когда капуста почти готова, прибавить несколько горошин перца.

477

КАПУСТА КВАШЕНАЯ, С МАСЛИНАМИ

1 большой кочан квашеной капусты, 3 ст. ложки растительного масла, 150 г маслин, 1 чайная ложка молотого красного перца (сладкого).

Если квашеная капуста слишком кисла, ее следует сначала промыть, дать стечь воде и нашинковать мелко, как лапшу. Поджарить в растительном масле 2 мелко

нарезанных луковицы и прибавить нашинкованную капусту. Когда капуста начнет подрумяниваться, прибавить чайную ложку молотого красного перца, разведенного в стакане воды, и тушить до готовности. Перед концом тушения прибавить несколько маслин, вымытых предварительно в теплой воде. Посолить; во время тушения прибавлять, если нужно, понемногу воды. Капуста должна быть хорошо стужена.

478

ГОЛУБЦЫ С КУКУРУЗНОЙ КРУПой

1 большой кочан квашеной капусты, 1 стакан крупно размолотой кукурузы (крупы), 2 луковицы, 2 ст. ложки шкварок (оставшихся от топления свиного сала), 3 ст. ложки топленого сала, 1 чайная ложка молотого красного перца (сладкого), 2—3 куса копченой свиной кожи, соль, перец.

Кукурузная крупа — это та же кукурузная мука, но гораздо более крупного помола. Голубцы можно делать из кислой или свежей капусты. Свежую капусту нужно обварить предварительно боршом⁹ — и только после этого начинать готовить. На шесть человек достаточно 1 стакана крупы, так как она очень разбухает при варке. Нарезать мелко лук и подрумянить его в ложке топленого сала, прибавить туда же шкварки, оставшиеся от топления сала, или нарезанный мелко кусок копченого сала, положить вымытую и осушенную кукурузную крупу, залить ее стаканом воды; размешивать непрерывно, чтобы не пригорела. Когда крупа начнет разбухать, снять ее с огня и дать слегка остыть. Посолить, прибавить молотого перца. Подготовить капусту, как обыкновенно для голубцов (голубцы из кукурузной крупы делают величиной с куриное яйцо). Разделать голубцы. Оставшуюся капусту мелко нашинковать и уложить на дно неглубокой кастрюли. Положить сверху голубцы и между ними несколько кусков предварительно отваренной свиной копченой кожи. Влить воду или борщ, если голубцы приготовлены из свежей капусты. При желании можно прибавить также немного томата-пюре или молотого красного перца (сладкого). Тушить 2 часа в духовом шкафу.

Голубцы гораздо вкуснее разогретые.

ГОЛУБЦЫ С РИСОМ

1 большой кочан капусты, 2 луковицы, 1 стакан риса, 1 чайная ложка мелко нарезанной зелени, 1 чайная ложка молотого красного перца (сладкого), томат-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, соль, перец.

Голубцы из риса готовят, как и голубцы из мяса, из свежей или квашеной капусты. Квашеную капусту обмывают холодной водой, а свежую обваривают кипящим борщом⁹. Поджарить в растительном масле мелко нарезанный лук. Когда лук начнет розоветь, прибавить предварительно перебранный и перемытый рис, влить стакан воды, положить соль, перец, нарезанную зелень и, в зависимости от вкуса и возможности, горсть предварительно перебранного и вымытого изюма, без семян.

Попутно подготовить капусту, разделить голубцы. Нашинковать мелко оставшуюся капусту, положить один слой на дно неглубокой кастрюли и уложить сверху голубцы. Прикрыть их таким же слоем нашинкованной капусты (в голубцы, приготовленные из квашеной капусты, прибавляют воду, а в приготовленные из сладкой — борш). Добавить немного томата-пюре или молотого красного перца и две ст. ложки растительного масла. Тушить 1 час в духовом шкафу. Когда рис сварится, вынуть голубцы из духового шкафа. Подавать холодными.

**ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ
(БЕЛЫМИ)**

Те же продукты и в том же количестве, что и выше; добавить 3 ст. ложки грибов (на 1 стакан риса).

Готовить так же, как голубцы с рисом, добавив 3 ст. ложки замоченных накануне и мелко нарезанных грибов.

ГАЛУШКИ ИЗ КАПУСТЫ

500 г капусты, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка манной крупы, 2 яйца, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, перец.

Отварить капусту в соленой воде, выложить на сито, дать стечь воде и пропустить через мясорубку.

Прибавить тертый сыр, манную крупу, два яйца, молотый перец и соль; хорошо перемешать.

Поставить на огонь неглубокую кастрюлю с подсоленной водой. Когда вода закипит, взять на ложку небольшое количество приготовленной смеси и опустить в кипяток. Разделанные таким образом галушки варить на слабом огне примерно двадцать минут. Отбросить на дуршлаг или сито дать стечь воде, уложить на блюдо, посыпать слегка поджаренными толчеными сухарями. Подавать к столу со свежим томатным соусом (см. № 63).

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

500 г капусты, 1 ломтик белого хлеба, 2 яйца, 1 чайная ложка рубленной зелени, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, соль, перец.

Отварить капусту, дать стечь воде, пропустить через мясорубку или порубить мелко ножом вместе с замоченным и выжатым ломтиком белого хлеба и двумя отваренными картофелинами (по желанию). Посолить, прибавить молотый перец, два яйца и немного нарезанной зелени. Разделить котлеты, обвалять в муке поджарить в растительном масле или сале.

Подавать к столу с картофелем и зеленым салатом.

КАПУСТА В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг капусты, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки топленого сала или масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Очистить большой кочан капусты от зеленых листьев, разрезать пополам. Нарезать каждую половину кусками толщиной в палец, положить на десять минут в кипящую соленую воду. Отбросить куски капусты на сито, чтобы дать стечь воде; обвалять их в муке и слегка поджарить в масле или сале. Взять глиняную форму, смазать маслом, уложить в нее нарезанную кусками капусту и густо посыпать тертым сыром. Полить сметаной с прибавленным в нее небольшим количеством муки и таким же количеством соли. Посыпать сверху тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, поставить в

нежаркий духовой шкаф. Держать, пока капуста сверху не подрумянится.

ПУДИНГ ИЗ КАПУСТЫ

1 кг капусты, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 чайная ложка очень свежего сливочного масла, соль, перец.

Очистить от верхних листьев кочан капусты, обрезать кочерыжку, отделить 6—7 самых больших листьев, следя за тем, чтобы не разорвать. Отложить в сторону.

Мелко нашинковать капусту, уложить ее в неглубокую кастрюлю, прибавив 2 ложки масла, и поставить на слабый огонь. Держать около получаса, размешивая время от времени, пока она не станет мягкой, но не подрумянивая. Положить в тушенную до мягкости капусту мелко нарезанный лук и немного нарезанной зелени петрушки. Когда лук станет мягким, снять с огня. Дать слегка остынуть, прибавить ложку толченых сухарей, сбитые, как для омлета, яйца, тертый сыр и соль. Хорошо перемешать.

Уложить в миску салфетку (так, чтобы края ее свешивались с краев миски), разложить на ней капустные листья, следя за тем, чтобы края одного листа заходили слегка на другой. Уложить поверх фарш, соединить края салфетки и, завязав их шпагатом, придать пудингу форму кочана капусты. Варить в кастрюле, под крышкой, в соленом кипятке в течение часа. Если вода выкипит, прибавить снова немного кипятка. Во время варки повернуть, хотя бы один раз, пудинг, чтобы капуста проварилась со всех сторон. Когда пудинг будет готов, развязать салфетку и выложить его на горячее блюдо, полить растопленным свежим маслом и посыпать толчеными сухарями. Масло можно заменить помидорным соусом.

Подавать к столу очень горячим.

Пудинг можно готовить и из отварной капусты, тушенной предварительно в масле. Подготовленную таким образом капусту пропустить через мясорубку и прибавить отдельно поджаренный лук.

СУФЛЕ ИЗ КАПУСТЫ

1 небольшой кочан капусты, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль, перец.

Разрезать на четыре части небольшую капусту и проварить в течение десяти минут. Выложить на сито, дать стечь воде и мелко нашинковать.

В растертое добела масло положить муку, тертый сыр, сметану и отбить яичные желтки. Прибавить капусту, перемешать, заправить по вкусу солью и перцем и вмешать под конец три сбитых в пену белка.

Уложить эту смесь в смазанную маслом глиняную форму, посыпать толчеными сухарями и положить сверху несколько кусочков масла. Поставить форму в духовой шкаф на умеренный огонь и держать в нем, пока суфле не поднимется и не подрумянится.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ

400 г капусты, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, сметана, соль.

Приготовить из 1 стакана муки и двух яиц тесто для блинчиков (см. № 634). Нашинковать тонко небольшую капусту (лучше натереть на терке с большими отверстиями), прибавить немного соли и смешать с тестом. Печь, как обыкновенные блинчики, на сковороде с небольшим количеством масла, подрумянивая с обеих сторон. Испеченные блинчики нужно держать в тепле, пока не будут готовы остальные. Подавать горячими со сметаной, уложив в стопку.

СТЕБЛИ МОЛОДОГО ЦИКОРИЯ, ТУШЕННЫЕ С МАСЛОМ

1 кг стеблей молодого цикория, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Очистить стебли молодого цикория от желтых листьев и обрезать концы у основания. Тщательно промыть в нескольких водах, чтобы не осталось песка

между листьями. Уложить стебли один возле другого в неглубокую кастрюлю, смазанную маслом, прибавить 3—4 ст. ложки воды, лимонный сок, выжатый из половины лимона, и положить сверху еще 1 ложку масла. Поставить сперва на большой огонь, чтобы вода закипела, затем прикрыть кастрюлю как можно плотнее крышкой и поставить в духовой шкаф. Цикорий нужно тушить примерно 1 час на умеренном огне, не прибавляя воды. Следить, чтобы стебли не пригорели. Готовый цикорий выложить на блюдо и подавать к столу горячим.

488

СТЕБЛИ МОЛОДОГО ЦИКОРИЯ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1 кг цикория, 1 ст. ложка сливочного масла; в остальном те же продукты и в том же количестве, что и для «Цветной капусты в духовом шкафу» (см. № 467).

Тушеные, как в предыдущем случае, стебли молодого цикория укладывают в смазанную маслом форму и поступают в дальнейшем, как при приготовлении «Цветной капусты в духовом шкафу».

489

ЛУК-ПОРЕЙ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

1 связка лука-порея, 1 стакан риса, 3 ст. ложки сливочного масла, соль, перец.

Для соуса: 2 луковицы, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка томата-пюре или 4—5 помидоров, соль.

Нарезать лук-порея кусками, длиной примерно в 6 см, и вынуть осторожно середину (оставшиеся верхние листья образуют род трубочек, которые наполняют в дальнейшем фаршем). Мелко нарезать вынутую середину и тушить ее с небольшим количеством масла. Отдельно поджарить рис с маслом, залить его стаканом воды. Когда рис начнет разбухать, смешать с тушеным луком-пореем и прибавить соль и перец. Наполнить трубочки порея фаршем и уложить их в неглубокую кастрюлю, добавив масло.

Приготовить соус из мелко нарезанного и поджаренного с маслом лука, муки, томата-пюре, сахара и небольшого количества воды.

Залить им лук-порей, поставить кастрюлю в духовой шкаф, держать в нем, пока соус не стухнет; подавать к столу горячим.

Фаршированный лук-порей можно приготовить и с растительным маслом, но в этом случае его подают холодным.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

1 небольшая связка лука-порея. В остальном те же продукты и в том же количестве, что и для «Тефтелей из спаржи» (см. № 418).

490

Готовить, как «Тефтели из спаржи».

ЛЕПЕШКА ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ

6 стеблей лука-порея, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, соль, перец.

Для теста: 150 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка масла.

491

Приготовить тесто из 1 яйца, прибавив муки (сколько потребует тесто) и немного масла. Нарезать мелко лук-порей, выложить на сковороду с ложкой масла и тушить до мягкости. Прибавить соль и перец. Снять с огня и, когда лук-порей остынет, смешать с одним яйцом. Раскатать тонко тесто, уложить его в форму для торта, прикрыв дно и края, положить поверх лук-порея и сверху еще один слой теста: смазать яйцом, поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока лепешка не подрумянится.

Подавать к столу горячей, с салатом.

ЛУК-ПОРЕЙ СО СМЕТАНОЙ

1 большая связка лука-порея, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра.

492

Очистить лук-порей, нарезать кусками и варить в кипятке, меняя два-три раза воду. Слить воду, обсушить, прибавить молоко и тушить в течение десяти-пятнадцати минут. Прибавить соль.

Приготовленный таким образом лук-порей нужно уложить в глиняную форму, добавить масло, полить сверху стаканом сметаны, посыпать тертым сыром и поставить на четверть часа в духовой шкаф.

493

ЛУК-ПОРЕЙ С МАСЛИНАМИ

1 большая связка лука-порея, 150 г маслин, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 чайная ложка уксуса, соль.

Очистить лук-порей, нарезать кусками и залить подсоленным кипятком.

Разогреть в неглубокой кастрюле растительное масло. Вынуть из кипятка лук-порей, дать стечь воде, уложить в кастрюлю с горячим маслом и держать на огне, пока он не начнет подрумяниваться.

Отдельно поджарить слегка муку в ложке растительного масла, развести ее небольшим количеством воды, прибавить томатный соус и чайную ложку уксуса.

Влить соус в кастрюлю с луком-пореем и поставить ее в духовой шкаф. Незадолго до окончания тушения прибавить маслины, предварительно продержав их несколько минут в кипятке. Посолить по вкусу. Подавать к столу теплым.

494

ПЛОВ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

6 стеблей лука-порея, 1 луковица, 1 стакан риса, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре или 4 помидора, соль, перец.

Мелко нарезанный лук поджарить в двух ложках растительного масла. Перебрать рис, перемыть, осушить его и прибавить в лук, когда последний станет мягким, но еще не подрумянится.

Одновременно с этим нарезать тонкими кружками лук-порей, стушить его в ложке растительного масла, уложить в кастрюлю с рисом, залить двумя стаканами воды, прибавить помидоры, сняв с них предварительно кожицу и вынув семена. Помидоры можно заменить 1 ст. ложкой томата-пюре. Заправить по вкусу солью и перцем, поставить в духовой шкаф, пока соус не

утушится, а рис не станет достаточно мягким. Это блюдо подается к столу холодным. Такой же плов можно сделать с перловой крупой, замочив ее накануне для ускорения варки.

495

РАГУ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

6 шт. сельдерея, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 чайная ложка сахара, 3 ст. ложки растительного масла, нарезанная зелень петрушки, соль.

Очистить сельдерей, нарезать тонкими ломтиками, поджарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла. Поджаренный сельдерей уложить в глубокую кастрюлю. Прибавить на сковороду, в которой он поджаривался, еще одну ложку растительного масла и подрумянить в нем мелко нарезанный лук; добавить муку, развести небольшим количеством воды, положить томат-пюре, соль и сахар. Влить этот соус в кастрюлю с сельдереем и поставить ее на полчаса в духовой шкаф. Перед употреблением остудить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подавать холодным.

496

СЕЛЬДЕРЕЙ С ГРИБАМИ

4 шт. сельдерея, 2 луковицы, 200 г грибов, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка вина, 2 ст. ложки топленого сала, соль, перец, лавровый лист.

Снять кожицу с сельдерея, срезая ее поглубже, чтобы удалить вместе с кожицей и окружающий сельдерей волокнистый слой. Разрезать каждый корень пополам и нарезать затем каждую половину ломтиками толщиной в 1 см. Затем отварить их в большом количестве холодной подсоленной воды. Выложить на сито или дуршлаг, дать стечь воде.

Отдельно поджарить мелко нарезанную луковицу в 1 ложке топленого сала, всыпать муку и поджарить, пока не порозовеет. Развести затем рюмкой вина, смешанного с водой, и добавить соль, перец и лавровый лист. Кипятить соус в течение получаса, пока он не проварится и не приобретет необходимую густоту.

Уложить в неглубокую кастрюлю отваренный сельдерей, прибавить несколько очищенных, мелко нарезанных и тушеных в топленом сале грибов, процедить приготовленный соус, посолить, прикрыть крышкой и тушить около двадцати минут. Подавать к столу горячим.

497

ПЮРЕ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

6 шт. сельдерея, 3 небольшие шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки молока.

Очистить сельдерей, нарезать его на четвертушки и варить, как в предыдущем случае (см. № 496). Через полчаса прибавить очищенный картофель. Когда все сварится, слить воду, протереть сельдерей и картофель через сито и приготовить пюре, как из картофеля (см. № 391).

498

КОЛЬРАБИ ТУШЕНЫЕ

6 шт. кольраби средней величины, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 чайная ложка сахара, соль.

Очищенные молодые кольраби разрезать пополам и затем нарезать довольно тонкими ломтиками. Уложить в неглубокую кастрюлю, прибавить ложку масла или топленого сала, чайную ложку сахара, соль и две-три ложки воды. Тушить на слабом огне, встряхивая время от времени кастрюлю, чтобы кольраби не пригорели. Если вода выкипит, прибавить еще немного.

Подавать к столу с гренками или крокетами.

499

РАГУ ИЗ КОЛЬРАБИ

6 шт. небольших кольраби, 1 ст. ложка сливочного масла или топленого сала, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 чайных ложки сахара, соль.

Брать для приготовления только молодые кольраби, так как старые содержат много волокон. Очистить, нарезать ломтиками толщиной в 1/2 см и стушить в небольшом количестве масла или сала.

Отдельно поджарить тонко нарезанную луковицу, прибавить муку, развести небольшим количеством мясного бульона или воды, добавить томат-пюре и 2 чайные ложки жженого сахара. Полить кольраби соусом и тушить до готовности. Подавать очень горячими.

РЕПА В СМЕТАНЕ

1 кг репы, 2 ст. ложки масла, 1 чайная ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сметаны.

500

Разрезать репу пополам, а затем каждую половину еще на три или четыре части. Очистить куски, придавая им правильную форму (величиной с грецкий орех). Перемыть и обсушить на полотенце. Подготовленную таким образом репу укладывать в неглубокую кастрюлю и тушить примерно двадцать минут на умеренном огне, встряхивая время от времени кастрюлю, чтобы репа не пригорела. Соль прибавить в конце тушения.

Одновременно с этим нужно приготовить белый соус из масла и муки, разведя его стаканом молока. Когда соус будет сварен, влить в него сметану, выложить соус на репу и тушить ее на легком огне еще около двадцати минут.

Подавать к столу с гренками или крокетами.

ПЮРЕ ИЗ РЕПЫ

400 г репы, 400 г картофеля, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки молока, соль.

501

Очищенную и нарезанную тоненькими ломтиками репу отварить в небольшом количестве молока или мясного бульона. Протереть через сито вместе с таким же количеством отваренного картофеля. В дальнейшем поступать, как при приготовлении пюре из картофеля (см. № 391).

МОЛОДАЯ МОРКОВЬ (КАРОТЕЛЬ) С МАСЛОМ

1 кг моркови (каротели), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана мясного бульона или воды, 2 ст. ложки, без верха, сахара, соль.

502

Очистить морковь острым ножом, уложить в неглубокую кастрюлю, прибавив 2 ложки масла, 2 стакана

воды или мясного бульона, 2 чайные ложки, без верха, сахара и соль. Тушить на умеренном огне до готовности (встряхивая время от времени кастрюлю, чтобы морковь не пригорела); к этому времени соус должен приобрести необходимую густоту. Воду добавлять только в том случае, если морковь начнет подрумяниваться, не будучи еще сваренной (но не больше 2—3 ложек). Выложенную на блюдо морковь подают к столу с гренками или крокетами.

503

МОРКОВЬ (ЗИМНЯЯ) С МАСЛОМ

Те же продукты и в том же количестве, что и выше.

Очищенную и нарезанную тонкими ломтиками морковь уложить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой и держать на огне, пока закипит, выложить на сито, дать стечь воде и тушить с маслом, водой, сахаром и солью, как молодую морковь.

504

МОРКОВЬ В СМЕТАНЕ

Те же количества, что и в предыдущем случае.

Добавить: 1 стакан сметаны и 1 чайную ложку муки.

Морковь (безразлично молодую или старую) приготовить как «Морковь с маслом». Смешать отдельно сметану с мукой, залить ею морковь и поставить на огонь. Подавать к столу, как только закипит.

505

РАГУ ИЗ МОРКОВИ

1 кг моркови, 3 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка муки, 2 стакана мясного бульона или воды, 1 желток, соль.

Очищенную и нарезанную ломтиками морковь залить холодной водой и варить 10 минут с момента закипания. Выложить на сито, дать стечь воде, затем уложить в неглубокую кастрюлю вместе с очень тонко нарезанным кольцами луком, маслом, солью и чайной ложкой сахара.

Поставить кастрюлю на плиту, держать ее полчаса на малом огне, время от времени размешивая ложкой, чтобы лук и морковь не пригорели. Всыпать муку, добавить мясной бульон или воду и варить еще двадцать минут. Перед подачей на стол взять из кастрюли немного соуса, смешать его с отбитым желтком и полить этой смесью морковь.

Подавать к столу очень горячим с гренками.

506

ЛУК ФАРШИРОВАННЫЙ

12 небольших луковиц, 1 ломтик белого хлеба, 12 грецких орехов, перец, 1 чайная ложка нарезанной зелени, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 чайная ложка сахара, соль.

Очистить и отварить до мягкости в подсоленной воде 12 небольших луковиц. Отбросить на сито, дать стечь воде и, когда они остынут, вынуть сердцевину. Изрубить ее вместе с ломтиком замоченного и выжатого хлеба, прибавив соль, перец, нарезанную зелень и несколько истолченных орехов. Наполнить этой начинкой лук и уложить его в неглубокую кастрюлю. Приготовить одновременно с этим соус из муки и растительного масла, разбавив его водой. Добавить немного томата-пюре, сахара и соль, процедить соус на уложенный в кастрюлю лук и поставить в духовой шкаф. Держать в нем, пока начнет подрумяниваться.

507

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЧЕСНОКОМ

12 небольших луковиц, 4 головки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, соль, перец, 1 ст. ложка сухарей.

Обварить лук и чеснок кипятком. Вынуть из лука сердцевину и истолочь вместе с чесноком в каменной ступке, прибавив соль, перец и немного растительного масла. Наполнить этой смесью лук, уложить на блюдо, посыпать сухарями и поставить в духовой шкаф, налив на дно блюда немного растительного масла. Держать в нем, пока не подрумянится.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ

12 небольших луковиц, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки растительного масла, соль, переп, зелень.

Вынув сердцевину из двенадцати небольших луковиц, проварить их в течение 1/4 часа в подсоленной воде. Выложить на сито, дать стечь воде и, когда они немного остынут, наполнить рисом, как помидоры (см. № 449). Поставить в духовой шкаф.

Фаршированный лук можно приготовить также и с грибным фаршем.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

1,5 кг сборных овощей, 4 луковицы, 4 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, нарезанная зелень петрушки.

Приготовить овощи: нарезать кусками немного капусты, тонко нарезать одну морковь, один корень петрушки и 1/2 сельдерея, очистить по одной горсти бамий, зеленого гороха и зеленой фасоли, один кабачок и один баклажан, обварив его предварительно кипятком.

Кабачок и баклажан нужно нарезать небольшими дольками, а бамьи обварить после чистки горячим борщом⁹. Положить, если имеется, несколько кочешков цветной капусты и под конец разрезанные пополам помидоры, с вынутыми семенами, один стручок мелко нарезанного сладкого перца и несколько штук очищенного картофеля, нарезанного ломтиками, как кабачок.

Отдельно подрумянить в растительном масле нарезанный тонкими кольцами лук, положить овощи, прибавить, если нужно, еще растительного масла, немного воды и соль. Поставить в духовой шкаф на умеренный огонь и держать, пока не стухнут все овощи. Во время тушения не следует размешивать овощи ложкой, чтобы их не раскрошить, а лишь встряхивать время от времени кастрюлю, чтобы они не пригорели. Прибавить в конце тушения немного мелко нарезанной зеленой петрушки.

Это рагу подают к столу холодным.

СБОРНЫЕ ОВОЩИ

200 г моркови, 200 г зеленого горошка, 200 г стручковой фасоли, 200 г картофеля, 1 небольшой кочан цветной капусты, 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить отдельно морковь, горошек, фасоль и картофель, как указывалось выше для каждого сорта этих овощей, отварить небольшой кочан цветной капусты, уложить его посередине на круглом блюде и разложить вокруг фасоль, картофель, морковь, горошек. Облить цветную капусту растопленным маслом и подавать как можно более горячей.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ

2 моркови, 1 корень петрушки, 4 шт. картофеля, 1/4 кочана капусты, горсть стручковой фасоли, горсть зеленого горошка, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

Морковь, корень петрушки, очищенный картофель, капусту, стручки фасоли и вылушенный из стручков горох отварить в подсоленной воде (капусту нужно предварительно обварить кипятком). Выложить на сито, дать стечь воде и изрубить не слишком мелко (все, за исключением гороха). Смешать отдельно одну ложку муки с двумя яйцами, прибавить овощи, тертый сыр и, если нужно, соль. Беря понемногу этой смеси на ложку, разделить руками, покрытыми мукой, круглые шарики, уложить на посыпанную сухарями доску и придать им форму шницеля. Шницель поджаривают в топленом сале и подают к столу с салатом.

ТЕФТЕЛИ ИЗ ОВОЩЕЙ

2 моркови, 2 корня петрушки, 1 сельдерей, 1 перо лука-порея, 5 шт. картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки топленого сала или растительного масла, соль, перец.

Отваренные овощи и очищенный картофель выложить на сито, дать стечь воде и пропустить через мясо-

рубку. Всыпать две ложки муки, отбить два яйца, прибавить сыр, соль, перец. Разделать круглые тефтели, обвалять их в муке и поджарить в сале или растительном масле.

513

БАБКА ИЗ БЛИНЧИКОВ С ОВОЩАМИ

Горсть стручковой фасоли, горсть вылущенного из стручков гороха, несколько кочешков цветной капусты, 1 небольшой кабачок, 2 шт. картофеля, 1 морковь, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Для блинчиков: 2 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла, соль.

Испечь 14—15 блинчиков на двух яйцах (см. №631). Отварить заранее овощи — каждый в отдельности: стручковую фасоль, зеленый горошек, несколько кочешков цветной капусты, кабачок, 2 шт. картофеля, одну морковь. Морковь и картофель следует очистить и нарезать небольшими дольками.

Одновременно с этим приготовить соус, поджарив 1 ложку муки в одной ложке масла. Как только мука слегка пожелтеет (но еще не подрумянится), влить молоко, довести соус до густоты сметаны, прибавить соль и дать слегка остынуть. Отбить в остуженный соус яйца, прибавить тертый сыр и сметану, размешать.

Взять неглубокую кастрюлю, по величине блинчиков, смазать густо дно и стенки маслом и уложить два блинчика на дно и три-четыре по краям, так чтобы после наполнения кастрюли их можно было бы завернуть во внутрь и прикрыть бабку. Перемешать овощи, уложить один ряд их на нижние блинчики. Залить двумя ложками соуса, прикрыть блинчиком, затем снова выложить овощи.* Повторять таким образом, пока не наполнится вся кастрюля. Прикрыть бабку блинчиками, уложенными по краям, завернув их во внутрь; сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф, чтобы подрумянилась. Готовую бабку опрокинуть на блюдо.

514

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

1 кг грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль, нарезанный укроп.

Грибы должны быть небольшие, очень свежие, белые и плотные. Во время чистки отломить ножку, а большие грибы разрезать на четыре части или более, в зависимости от величины. Чтобы грибы не чернели, их опускают, по мере чистки, в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной водой. В воду прибавить немного уксуса. По окончании чистки их тушат в неглубокой кастрюле с маслом и щепоткой соли, помешивая время от времени ложкой, пока не испарится весь выпущенный грибами сок.

В готовые грибы добавляют размешанную с мукой сметану и держат на умеренном огне, пока они снова не закипят, а перед подачей на стол кладут немного мелко нарезанного укропа.

Вместо сметаны, грибы можно приготовить с соусом из слегка поджаренной муки, разведенной водой, в которую добавляют затем сметану. Залитые этим соусом грибы нужно слегка прокипятить.

ЧУЛАМА ⁵ ИЗ ГРИБОВ (ГРИБЫ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ)

1 кг грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль, перец.

515

Приготовленные, как указывалось выше, грибы отварить в подсоленной воде.

Слегка поджарить муку, развести ее стаканом грибного отвара и варить при слабом кипении, пока не образуется соус средней густоты. Смешать его с грибами, заправить солью и перцем и прокипятить. Чулама подается к столу очень горячей с мамалыгой.

ГРИБНОЕ РАГУ

1 кг грибов, 2 луковицы, 4 помидора, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 чайная ложка муки, соль, перец, нарезанная зелень.

516

Очистить грибы, как указывалось выше (см. № 514), и нарезать ломтиками. Нарезанный кольцами лук слегка поджарить в ложке масла. Положить грибы и держать, пока не испарится из них вся влага. Прибавить муку, несколько помидоров (предварительно сняв кожицу и

вынув семена), соль и немного нарезанной зелени. Держать на огне под крышкой, пока рагу не стухнет. Подавать очень горячим.

Такое же блюдо можно приготовить с растительным маслом, но подавать холодным.

517

ГРИБЫ С ЯЙЦАМИ

750 г грибов, 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан сметаны, 3 яйца, соль, перец.

Очищенные, как указывалось выше (см. № 514), грибы мелко порубить, добавить нарезанный лук и слегка поджарить в ложке масла. Всыпать муку, влить мясной бульон или воду. Прибавить соль, перец и, когда грибы сварятся, сметану.

Отварить вкрутую несколько яиц, очистить, нарезать кружочками и уложить на горячее блюдо. Выложить сверху грибы, подавать к столу очень горячими.

518

ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБЫ (ШАМПИньОНЫ)

1 кг грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка топленого масла, 25 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 рюмка вина, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 чайная ложка зелени петрушки, соль, перец.

Выбрать крепкие, здоровые грибы. Отломить ножки, перемыть и дать стечь воде. Уложить грибы в глиняную форму, сбрызнуть слегка маслом, поставить в духовой шкаф и тушить до мягкости. Изрубить мелко ножки вместе с мелкими грибами и одной луковицей, поджарить в одной ложке масла. Когда они станут мягкими, всыпать муку, прибавить вино и мясной бульон или воду. Прокипятить, прибавить томат-пюре, соль, перец и толченые сухари. Держать на огне, пока смесь хорошо не проварится и не загустеет. Всыпать мелко нарезанную зелень петрушки.

Положить в каждый гриб по чайной ложке этой смеси, сглаживая поверхность лезвием ножа. Посыпать мелко истолченными сухарями и поставить на четверть часа в духовой шкаф.

Перед подачей на стол положить на каждый гриб по небольшому кусочку свежего сливочного масла. Грибы можно готовить без томата-пюре и сухарей.

ГРИБЫ НА ГРЭТАРЕ ¹⁵

519

Очистить несколько больших крепких грибов, отломить ножки и перемыть. Обтереть, не снимая кожицы, и посыпать слегка солью. Уложить на грэтар и жарить над раскаленными углями, а перед подачей на стол положить на каждый гриб по небольшому куску свежего сливочного масла.

Подавать очень горячими.

ГРИБЫ НА ПРОТИВНЕ

520

Подготовить грибы, как в предыдущем случае (см. № 519), обсушить и уложить один возле другого на противне, насыпав на каждый гриб немного соли и положив по небольшому кусочку свежего сливочного масла. Поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока грибы не станут мягкими. Подавать к столу горячими.

ГРИБЫ В ТЕСТЕ

521

500 г чистых, здоровых грибов, 1 яйцо, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки топленого сала или растительного масла, соль.

Отобрать небольшие грибы, отломить ножки, перемыть и осушить полотенцем. Приготовить тесто для блинчиков (см. № 631) из одного яйца, муки и молока. обмокнуть в него грибы и поджарить в неглубокой кастрюле с кипящим салом, которое должно покрывать их целиком. Грибы поджарить со всех сторон. Слегка посолить и подать к столу горячими.

РАГУ ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ *

522

200 г белых сушеных грибов, 4 небольших луковицы, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, соль, перец.

Сушеные грибы очень тщательно перебрать, удалить червивые, перемыть в нескольких водах и замочить в

чуть теплой воде, оставив на целый день. На следующий день вынуть, дать стечь воде и нарезать крупной соломкой (воду, в которой были замочены грибы, процедить и сохранить).

Поджарить отдельно в растительном масле мелко нарезанный лук, всыпать муку, развести стаканом грибного отвара, прибавить томат-пюре, соль, перец. Варить все вместе до готовности, прибавляя понемногу грибной отвар. Подавать к столу холодным, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

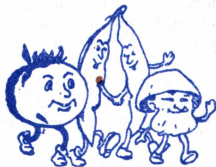
523

ПЛОВ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

150 г сушеных белых грибов, 1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, соль, перец.

Замочить накануне грибы. Поджарить в растительном масле 2 мелко нарезанных луковицы. Перебрать рис, перемыть его, обсушить на полотенце и положить на сковородку с луком. Когда рис и лук начнут розоветь, переложить в неглубокую кастрюлю, прибавив 150 г предварительно отваренных и мелко нарезанных грибов. Влить 3 стакана воды, в которой замачивались и варились грибы (отвар нужно предварительно процедить). Прибавить соль, перец и ложку томата-пюре. Поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока рис не сварится. Подавать к столу холодным.

И рагу и плов можно готовить также со свежими грибами. По желанию плов подают к столу горячим со сметанным соусом.





524

РИЗОТТО (ПЛОВ) СО СВЕЖИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, (топленого), 3 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 чайная ложка свежего сливочного масла, соль.

Перебранный, вымытый и обсушенный на салфетке рис уложить в неглубокую кастрюлю с разогретым маслом и варить, размешивая, пока не порозовеет. Влить мясной бульон и поставить в духовой шкаф на умеренный огонь. Держать в нем примерно 25 минут (не размешивая), пока рис не сварится, оставаясь цельным, — зерно к зерну.

Смазать густо маслом жестяную форму, уложить в нее рис, прибавить в него небольшой кусок сливочного масла и тертый сыр, поставить на несколько минут в духовой шкаф и опрокинуть на блюдо. Посыпать сверху тертым сыром или кашкавалом¹⁶ и налить вокруг, с ложки, густой томатный соус (см. № 63).

Подавать к столу очень горячим.

525

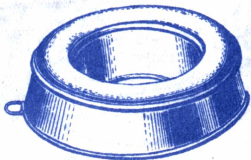
РИЗОТТО (ПЛОВ) С ПЕЧЕНКОЙ

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 4 стакана мясного бульона, 200 г печенки, 1 чайная ложка свежего сливочного масла.

Приготовить рис, как указывалось выше (см. № 524). Нарезать небольшими кусками печенку, положить на

сковородку, прибавить немного масла и тушить до готовности (не пересушивая).

Когда рис сварится, прибавить в него немного сливочного масла и выложить в жестяную форму (лучше с отверстием посредине), предварительно смазав ее маслом, затем посолить по вкусу печенку и уложить ее поверх риса. Укладывая печенку, ее нужно придавливать слегка ложкой, чтобы она погрузилась в рис. Поставить форму на несколько минут в духовой шкаф и затем опрокинуть ризотто на блюдо. Подавать к столу с томатным или грибным соусом (см. № № 63 и 65).



526

РИЗОТТО (ПЛОВ) С РАГУ ИЗ ПОЧЕК

Для ризотто те же продукты и в тех же количествах, что и выше. Для рагу из почек см. № 308.

Уложить рис, приготовленный указанным выше способом, в смазанную маслом форму с отверстием посредине (см. № 524). Поставить на несколько минут в духовой шкаф. Приготовить отдельно рагу из почек с грибами или без грибов (см. №№ 308 и 310), опрокинуть рис на блюдо и уложить в углубление посредине рагу из почек.

527

РИЗОТТО (ПЛОВ) С ЯЗЫКОМ

1 стакан риса, 1 телячий язык, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка свежего сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль.

Отварить телячий язык (см. № 296) с луком и кореньями, очистить его от кожи и нарезать небольшими кубиками. Приготовить соус из одной ст. ложки масла и такого же количества муки, развести его до густоты сметаны бульоном, в котором варился язык. Перемешать соус с нарезанным языком.

Поджарить слегка в масле рис, добавить два стакана процеженного бульона, в котором варился язык, отварить до готовности и перемешать осторожно (не давя зерен) с небольшим количеством сливочного масла и со 100 г тертого сыра. Уложить в густо смазанную маслом форму с отверстием посредине, поставить на несколько минут в духовой шкаф. Готовое ризотто опрокинуть на блюдо, уложив в углубление язык. Подавать горячим.

ПЛОВ ПО-БОЛГАРСКИ

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 небольших луковицы, 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

528

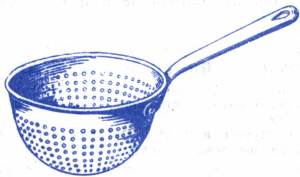
Поджарить в неглубокой кастрюле с растительным маслом мелко нарезанный лук, размешивая его время от времени, пока не станет мягким. Прибавить нарезанные тонкими колечками стручки сладкого перца, перебранный и промытый рис и нарезанные помидоры. Влить 3 стакана воды, заправить солью, прикрыть крышкой и поставить в духовой шкаф. Держать в нем 20—30 минут — время, необходимое для варки риса. Готовый плов выложить на блюдо и подавать, слегка остудив.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

400 г макарон, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, соль.

529

Опустить в кастрюлю с 3 л кипящей подсоленной воды макароны — цельными или изломав их кусками — по желанию. Когда вода снова закипит, передвинуть кастрюлю на умеренный огонь и варить при медленном кипении. Макароны не следует ни переваривать, ни варить на сильном огне, так как они развариваются и становятся клейкими. Отбросить готовые макароны на специальный дуршлаг с большими



отверстиями и облить холодной водой. Уложить в неглубокую кастрюлю макароны, добавить масло, разрезав его на несколько кусочков, чтобы скорее растаяло, и прибавить две ст. ложки тертого сыра. Встряхнуть несколько раз кастрюлю, пока сыр не начнет плавиться, затем прибавить еще две ст. ложки сыра и подержать несколько минут на огне, пока макароны не разогреются (но не давая сыру плавиться).

Выложить на блюдо и подавать горячими.

530

МАКАРОНЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Те же продукты и в том же количестве, что и выше.
Добавить 1 чайную ложку толченых сухарей.

Приготовить макароны, как в предыдущем случае (см. № 529), уложить в смазанную маслом глиняную форму, посыпать тертым сыром, смешанным с небольшим количеством толченых сухарей, и положить сверху несколько кусочков сливочного масла. Поставить в горячий духовой шкаф и держать в нем несколько минут, пока макароны сверху не подрумянятся.

531

МАКАРОНЫ СО СВЕЖИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Те же продукты и в том же количестве, что и для «Макарон с сыром» (см. № 529).

Для соуса: 500 г помидоров, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла.

Готовить как «Макароны с сыром». Приготовить соус из свежих помидоров, сахара, соли и небольшого количества масла. Полить им макароны или подавать соус отдельно.

532

МАКАРОНЫ-СПАГЕТТИ С ЯЙЦАМИ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

400 г макарон-спагетти, 3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сыра.

Для соуса: те же продукты и в том же количестве, что и в предыдущем случае (см. № 531).

Отварить макароны в подсоленной воде, выложить на дуршлаг, дать стечь воде, смешать с ложкой масла.

Отварить яйца вкрутую, приготовить заранее очень острый томатный соус. Смазать маслом глиняную форму, уложить в нее ряд макарон, ряд нарезанных кружками яиц и сверху налить несколько ложек соуса. Прикрыть новым рядом макарон и продолжать, пока не наполнится форма. Посыпать тертым сыром и подрумянить в духовом шкафу.

533

МАКАРОНЫ-СПАГЕТТИ В ФОРМЕ

300 г макарон-спагетти, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 100 г грибов, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Для теста: 150 г муки, 1 желток, 50 г топленого сала, 2 ст. ложки воды, соль.

Приготовить тесто из муки, топленого сала, одного желтка, воды и соли. Раскатать тонким пластом и уложить в глиняную форму, покрыв дно и края. Оставить кружок теста, чтобы прикрыть форму.

Отварить макароны в подсоленной воде, отбросить на дуршлаг. Приготовить отдельно из масла, муки, 1 яйца и стакана воды не слишком густой соус. Смешать его с макаронами и прибавить отваренные или тушенные в масле грибы. Посолить. Уложить все в форму, покрытую тестом, и прикрыть круглым пластом того же теста (по величине формы), смочив края, чтобы лучше склеивалось, и защепив их. Запечь в духовом шкафу. Готовые макароны опрокинуть на блюдо.

По желанию подавать с салатом.

534

МАКАРОННИК С СЫРОМ

300 г макарон, 4 ст. ложки сыра, 2 яйца, 1 стакан молока или сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Отваренные в подсоленной воде макароны выложить на дуршлаг и облить холодной водой.

Растереть в миске творог (или творог, смешанный с брынзой) с двумя яйцами, стаканом молока (или сметаны), ст. ложкой масла и солью. Перемешать его с макаронами. Смазать форму маслом, посыпать сухарями, уложить в нее макароны и поставить на $\frac{3}{4}$ часа в

духовой шкаф. Готовый макаронник опрокинуть на блюдо.

535

ПЛЭЧИНТА ³³ С МАКАРОНАМИ

Те же продукты и в том же количестве, что и выше (см. № 534), без толченых сухарей; добавить 2 ст. ложки сливочного масла.

Для теста плэчинты: 250 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана теплой воды, 1/2 чайной ложки соли — или купить 250 г готовых пластов плэчинты.

Приготовить пласт плэчинты (см. № 605). Уложить в форму или еще лучше в неглубокую, густо смазанную маслом кастрюлю четыре-пять слоев плэчинты, сбрызгивая каждый пласт маслом. Края их должны выходить за края кастрюли, чтобы по наполнении формы иметь возможность прикрыть макароны (вместо плэчинты домашнего приготовления можно взять покупную).

Отварить макароны, отбросить на дуршлаг, дать стечь воде и перемешать их с маслом, сыром или творогом. Добавить взбитые отдельно яйца и соль. Прибавить, по желанию, немного мелко нарубленной нежирной ветчины. Уложить эту смесь в кастрюлю и, завернув вверх края, прикрыть тестом макароны. Смазать сверху маслом и поставить в духовой шкаф. Готовую плэчинту выложить на блюдо и подавать с томатным или каким-либо другим соусом — по желанию.

536

ПЛЭЧИНТА ³³ С МАКАРОНАМИ И МЯСОМ

250 г макарон, 2 яйца, 2 ст. ложки сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, 250 г мяса, 1 луковица.

Для пластов плэчинты то же, что и выше.

Приготовить пласт плэчинты и макароны, как в предыдущем случае (см. № 535). Пропустить мясо через мясорубку и поджарить с маслом и мелко нарезанной луковицей. Влить немного воды и держать на огне, пока вода не испарится, а мясо не начнет подрумяниваться. Положить в форму с уложенными в ней пластами плэчинты ряд макарон, покрыть их мясным фаршем и положить сверху оставшиеся макароны. При-

крыть краями плащинты, смазать молоком и поставить в духовой шкаф. Готовую плащинту выложить на блюдо и подавать с томатным соусом.

537

ДОМАШНИЕ МАКАРОНЫ (ИОФКА ³⁶)

Приготовить тесто, как для лапши (см. № 604), раскатать тонким пластом, дать слегка подсохнуть, свернуть в трубку и нарезать полосы шириной в палец, уложить на столе для теста и дать высохнуть. Отваривать в подсоленной воде, как обыкновенные макароны. Подавать их с сыром, ветчиной и т. д.

538

ДОМАШНИЕ МАКАРОНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

150 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Для макарон: 150 г муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка воды, соль.

Приготовить на одном яйце домашние макароны (см. № 537) и отварить их в подсоленной воде. Пока макароны варятся, нарезать тонкими ломтиками тарелку замоченных накануне сушеных белых грибов (см. № 522). Нарубить мелко лук и поджарить слегка с ложкой масла. Когда лук начнет розоветь, прибавить грибы, положить ложку томата-пюре и влить немного мясного бульона или воды. Тушить все под крышкой и посолить.

Выложить макароны на дуршлаг, дать стечь воде, прибавить ложку масла и две ложки тертого сыра. Перемешать. Уложить на дно формы слой макарон, разложить сверху грибы и прикрыть оставшимися макаронами. Сбрызнуть маслом, посыпать сыром и подавать в форме.

Это блюдо можно приготовить, заменив сушеные грибы свежими или сморчками.

539

МАМАЛЫГА ОТВАРНАЯ

500 г кукурузной муки, 1½ л воды, 1 чайная ложка соли.

Вскипятить в котелке воду. Просеять через сито кукурузную муку. Когда вода закипит, прибавить чай-

ную ложку соли и всыпать немного кукурузной муки. Как только вода вторично закипит, всыпать сразу всю муку горкой и разделить ее надвое мешалкой. Варить при медленном кипении в течение получаса. Затем размешать тщательно всю муку, прижимая мешалку к краям котелка. Если мамалыга жидкая, нужно всыпать еще немного кукурузной муки и непрерывно размешивать. Для определения степени готовности мамалыги, опускают в нее вертикально мешалку и вертят быстро между ладонями. Если на вынутой мешалке нет следов приставшей к ней мамалыги, она готова. Приставшие комки являются показателем того, что мамалыга еще не сварена и что ее следует оставить на огне.

Перед тем как выложить мамалыгу из котелка, ее сгребают смоченной в воде ложкой от краев к середине, оставляют еще некоторое время на огне, чтобы она припеклась со дна и легче выпадала, затем берут котелок за ручки через полотенце, встряхивают несколько раз и опрокидывают на заранее приготовленную доску (но не на блюдо, чтобы мамалыга не отпотела).

Мамалыгу режут на куски чистым тонким шнурком или деревянным ножом.

540

МАМАЛЫГА СКОРОСПЕЛАЯ

Те же продукты и в том же количестве, что и выше (см. № 539).

Поставить котелок с водой на огонь. Когда вода закипит, подсолить ее и всыпать горсть кукурузной муки. Просеять нужное количество кукурузной муки. Как только вода закипит вторично, всыпать в котелок всю приготовленную кукурузную муку непрерывной струей, размешивая мешалкой. Прокипятить некоторое время и, если мамалыга достаточно густа, не прибавлять больше муки (нужно иметь в виду, что мамалыга при варке густеет). Продолжать варить, размешивая от середины к краям котелка.

Вынуть мешалку из сваренной мамалыги, очистить ее деревянной ложкой, смоченной в воде, сгрести этой же ложкой мамалыгу от краев к середине. Оставить котелок еще на минуту на огне, пока образующийся на дне котелка пар не вырвется несколько раз наружу.

Взять затем через полотенце котелок за ручки, встряхнуть несколько раз и выложить содержимое на чистую деревянную доску.

Мамалыга скороспелая жиже отварной (см. № 539). Ее подают с яичницей-глазуньей, с творогом, со сметаной, с поджаренными ломтиками копченой грудинки и т. д.

УРС ³⁵ (ШАР) ИЗ МАМАЛЫГИ

541

Приготовить довольно жидкую мамалыгу. Разделить ложкой на куски величиной в небольшое яблоко, наполнить каждый кусок одной или двумя чайными ложками тертой брынзы (брынза де бурдуф³⁸), округлить их в руках и испечь в горячей золе.

Урс готов, когда он подрумянится на поверхности, а сыр внутри растопится.

МАМАЛЫГА ПОДЖАРЕННАЯ

542

Холодную мамалыгу (оставшуюся с предыдущего дня) нарезать ломтиками, толщиной в палец и поджарить в горячем растительном масле. Ее подают к столу с пюре из фасоли или взбитого гороха (см. № 444).

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАМАЛЫГИ С БРЫНЗОЙ

543

400 г кукурузной муки, 1 $\frac{1}{4}$ л воды, 1 чайная ложка соли, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки молока.

Приготовить довольно жидкую мамалыгу. Смазать маслом глиняную форму, уложить на дно тонкий слой мамалыги и разровнять ее ложкой, смоченной в масле. Положить сверху слой тертого сыра (брынза де бурдуф³⁸) или брынзы (по желанию и сливочное масло). Прикрыть снова слоем мамалыги, брынзы и масла и продолжать так, пока не наполнится форма (последним слоем должна быть мамалыга).

Взбить яйца с небольшим количеством молока и соли, как для омлета, выложить поверх мамалыги, посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф. Держать там, пока мамалыга не подрумянится на поверхности. Подавать к столу в форме.

544

БАЛМУШ (МАМАЛЫГА НА МОЛОКЕ)

400 г кукурузной муки, 1 $\frac{1}{4}$ л молока, разбавленного водой, 200 г брынзы, соль.

Разбавленное водой молоко вскипятить, сварить в нем мамалыгу, пожиге. Прибавить брынзы и размешивать, пока она не соединится с мамалыгой. Выложить на блюдо и подавать горячим со сметаной.

545

МАМАЛЫГА С ЯИЧНИЦЕЙ-ГЛАЗУНЬЕЙ

400 г кукурузной муки, 1 $\frac{1}{4}$ л молока, разбавленного равным количеством воды, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки брынзы, 6 яиц, 1 чайная ложка сливочного масла.

Разбавленное водой молоко вскипятить, приготовить довольно жидкую мамалыгу и, в готовую, прибавить масло, сметану и брынзу. Смазать маслом глиняную, огнеупорную форму, уложить в нее мамалыгу и разровнять. Ложкой, смоченной в растопленном масле, вдавить на поверхности углубления по величине яйца, отбить в каждое из них по яйцу, положить сверху несколько кусочков масла, поставить в духовой шкаф и держать в нем, пока не затвердеет белок.

Подавать на стол в форме.

546

ГАЛУШКИ ИЗ МАМАЛЫГИ

Приготовить не слишком густую мамалыгу, прибавить немного масла и тертого сыра. Беря на ложку понемногу мамалыги, разделить галушки, смочить взбитым яйцом, обвалять в толченых сухарях и обжарить со всех сторон в горячем масле или сале. Подавать к столу со сметаной и тертым сыром.

АЛИВАНКА ³⁷

400 г творога, 4 яйца, 4 ст. ложки кукурузной муки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны для подачи к столу.

Растереть в миске творог до густоты сметаны. Отбить одно за другим яйца, положить кукурузную муку, пшеничную муку, сметану и масло, прибавить соль. Тщательно размешать и выложить на противень, смазанный маслом или покрытый капустными листьями. Запечь в духовом шкафу на умеренном огне. Разрезать на куски. Подавать горячей со свежей сметаной. Аливанку нужно подавать горячей, т. к., остывая, она твердеет.

ПАПАРЭ ³⁸ (ЗАПЕКАНКА) С БЕЛЫМ ХЛЕБОМ И БРЫНЗОЙ

12 ломтиков белого хлеба, 2 стакана молока, 4 ст. ложки брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Нарезать двенадцать ломтиков белого хлеба толщиной в палец, намочить в молоке. Смазать маслом глиняную форму, уложить ряд ломтиков хлеба, посыпать сверху тертой брынзой (не острой) и уложить снова ряд хлеба и сыра. (Форму не следует переполнять, так как папарэ растет в духовом шкафу). Прибавить ложку масла, два яйца, взбитые со стаканом молока и небольшим количеством соли, и посыпать сверху тертым сыром. Поставить в не слишком жаркий духовой шкаф на три четверти часа, чтобы медленно подрумянивалось.

ФАШИРОВАННЫЕ БУЛОЧКИ

6 круглых булочек, 2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, нарезанная зелень, соль, перец.

Срезать верхушку булочек, вынуть мякиш и замочить его в стакане молока. Отбить в него яйцо и растереть с нарезанной зеленью, перцем и тертым сыром. Намочить в молоке булочки и срезанные верхушки,

затем наполнить их приготовленной смесью, уложить в глиняное блюдо, прибавить ложку сливочного масла и поставить в духовой шкаф. Когда булочки подрумянятся, влить в блюдо остаток молока, смешанного со стаканом сметаны, дать закипеть и подавать к столу в той же посуде.

550

ГРЕНКИ ИЗ БЕЛОГО ХЛЕБА

12 ломтиков булки, 1/2 стакана молока, немного сахара, 1 яйцо (или 2, если они малы), 1 чайная ложка растительного масла, 2 ст. ложки топленого сала.

Нарезать 12 ломтиков булки, толщиной в палец. Подержать несколько минут в молоке, подслащенном небольшим количеством сахара. Вынуть, смочить в яйце, взбитом с ложкой растительного масла и поджарить с обеих сторон, незадолго до подачи к столу, в масле или в топленом сале. Подавать со сборными овощами, политыми растопленным сливочным маслом, с картофелем в сметане и т. д.

551

ОЛАДЬИ ИЗ ТЕСТА

1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, соль, 2 ст. ложки топленого сала.

Тщательно вымесить в миске яйцо с тремя полными ложками муки, развести молоком и приготовить тесто немного гуще чем для блинчиков, посолить. Согреть на сковороде топленое сало или сливочное масло, смешанное с небольшим количеством растительного. Когда жир разогреется, положить в него несколько ложек теста в форме тефтелей и поджарить с обеих сторон. Подавать к столу с овощами, политыми растопленным маслом.

552

МАННАЯ КАША

1 стакан (не слишком полный) манной крупы, 4 стакана воды, 50 г сливочного масла, соль.

Вскипятить воду, слегка подсолить ее. Когда закипит, всыпать постепенно непрерывной струей не слиш-

ком полный стакан манной крупы, помешивая, чтобы не образовались комки и варить ее до густоты нежидкой сметаны. Прибавить 50 г сливочного масла.

Подавать к столу горячей с песочным сахаром и толченой корицей.

КРОКЕТЫ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1 стакан манной крупы, 3 стакана воды или молока, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки топленого сала, соль.

553

Всыпать, как указывалось выше, манную крупу в кипящую воду или молоко. Прибавить соль. Варить непрерывно помешивая, пока не загустеет. Слегка охладить и отбить в нее 2 яйца. Размешать, разделить руками из этой смеси крокеты толщиной в сардельку, обвалять в муке и поджарить в горячем сале. Подавать к столу с овощами.

ТЕФТЕЛИ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ, В ДУХОВОМ ШКАФУ

1/2 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 1 чайная ложка сахара, 1 желток, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

554

Вскипятить молоко, добавив в него немного соли и сахара. Когда оно закипит, всыпать медленно, непрерывной струей манную крупу, все время помешивая, чтобы не образовалось комков. Снять с огня, отбить в кашу один желток, размешать и выложить эту смесь на смоченную водой доску. Разровнять ножом слой толщиной в палец. Дать остыть. Нарезать ромбиками, уложить в смазанную маслом форму, полить слегка подсоленной сметаной, посыпать сверху тертым сыром и поставить на двадцать минут в духовой шкаф.

Подавать на стол в форме.

КРОКЕТЫ ИЗ СЫРА-КАШКАВАЛА¹⁴

250 г сыра-кашкавала, 1/2 ст. ложки сливочного масла. 1 ст. ложка муки, 1 стакан мясного бульона или молока. Для поджаривания: 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала.

555

Нарезать сыр-кашкавал небольшими кусочками. Приготовить белый соус погуще из масла, муки и

мясного бульона. Количество соуса должно быть рассчитано так, чтобы он связывал сыр, но не больше, в противном случае крокеты будут клейкими и потеряют воздушность. Остудить соус и смешать с сыром-кашкавалом. Разделать крокеты, обвалять в муке, смочить в яйце и обвалять в сухарях. Поджарить в топленом сале.

556

СЫР-КАШКАВАЛ¹⁴, ПОДЖАРЕННЫЙ В СУХАРИХ

300 г сыра-кашкавала, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо (большое), 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки топленого сала.

Нарезать сыр-кашкавал небольшими ломтиками, толщиной в 1 см, обвалять в муке, смочить в яйце и обвалять в сухарях. Поджарить с обеих сторон в большом количестве кипящего сала.

557

СЫР-КАШКАВАЛ¹⁶ В ТЕСТЕ

250 г сыра-кашкавала, 2 ст. ложки топленого сала.

Для теста те же продукты, что и для «Оладей из теста» (см. № 551).

Приготовить заблаговременно тесто для оладей (№ 551). Нарезать сыр-кашкавал небольшими ломтиками толщиной в 1 см. Согреть в кастрюле побольше топленого сала. Опустить кашкавал в тесто и поджарить в кипящем сале.

558

ГАЛУШКИ ИЗ БРЫНЗЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ

1/4 л воды (250 г), 60 г сливочного масла или топленого сала, 150 г муки, 4 яйца, 2 ст. ложки брынзы, соль, перец.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Поставить на огонь в неглубокой кастрюле воду с маслом или салом и щепоткой соли. Когда вода закипит, всыпать муку всю сразу и размешивать, пока тесто не начнет отделяться от кастрюли.

Снять с огня, помешать еще некоторое время и, когда тесто слегка остынет, отбить одно за другим яйца. Смесь

не должна быть слишком жидкой. Прибавить немного молотого перца и тертый сыр.

Вскипятить в неглубокой кастрюле подсоленную воду и, беря на ложку понемногу этой смеси, опустить одну за другой галушки в кипяток. Кипятить их нужно в течение примерно двадцати минут, на слабом огне, не давая развариваться. Приготовить попутно довольно густой соус из полной ст. ложки муки, поджаренной в 1 ст. ложке масла. Развести молоком, снять с огня, посолить и, когда соус слегка остынет, прибавить 2 ложки тертого сыра. После этого уложить галушки в форму с небольшим количеством масла, залить соусом, посыпать сыром и поставить на умеренный огонь в духовой шкаф, на полчаса.

559

ГАЛУШКИ ИЗ БРЫНЗЫ СО СВЕЖИМ ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Приготовить галушки, как указывалось выше (см. № 558), уложить в глиняную форму, полить свежим томатным соусом (см. № 63), посыпать тертым сыром и поставить в духовой шкаф.

560

СУФЛЕ ИЗ СЫРА С ЯИЧНЫМИ БЕЛКАМИ

1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1½ стакана молока, 150 г тертого сыра, 50 г сыра-кашкавала¹⁶, 6 белков, 1/2 ст. ложки сливочного масла для смазывания формы и немного толченых сухарей, соль, перец.

Приготовить белый соус из ложки муки и ложки масла, разведя его молоком или жидкой сметаной. Когда соус закипит, снять его с огня, добавить тертый сыр (брынау) и нарезанный мелкими кусочками сыр-кашкавал, посолить и прибавить (по желанию) немного толченого перца или мускатного ореха. Смешать со взбитыми в пену белками и выложить эту смесь в хорошо смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями форму. Посыпать сверху тертым сыром и поставить в духовой шкаф.

Суфле подают к столу, как только оно поднимется и подрумянится.

561

ВАРЕНИКИ (КОЛЦУНАШЬ) С МЯСОМ В ДУХОВОМ ШКАФУ

Тесто как для лапши (см. № 604).

Для фарша: 250 г мяса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан мясного бульона или воды, 1 чайная ложка муки. 1/2 л мясного бульона для варки. 1 ст. ложка сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, перец.

Приготовить на двух яйцах тесто немного жиже, чем для лапши. Пропустить через мясорубку мясо (лучше баранье), поджарить на сковороде с маслом, влить в него стакан мясного бульона и добавить муку. Стушить, снять с огня и дать остыть. Раскатать тесто тонким слоем, разложить поверх на некотором расстоянии одна от другой небольшие горки фарша и прикрыть их вторым очень тонким слоем теста. Вырезать выемкой кружки и защипать края. После этого опустить вареники на двадцать минут в кипящий суп (не давая снова закипеть), вынуть шумовкой, дать стечь жидкости и уложить на огнеупорное блюдо (которое можно ставить на огонь), разложив между ними сыр; добавить масло и перец. Полить крепким мясным бульоном и поставить на 3/4 часа в нежаркий духовой шкаф.

562

ВАРЕНИКИ (КОЛЦУНАШЬ) С ТВОРОГОМ

Тесто для лапши (см. № 604).

200 г творога, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, небольшое количество сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Приготовить на двух яйцах тесто как для лапши, но немного жиже. Раскатать его тонким слоем и, прежде чем оно подсохнет, разрезать на квадраты в 5—6 см.

Растереть отдельно творог с одним яйцом, небольшим количеством сахара (по желанию), мукой и солью. В творог можно прибавить одну чайную ложку брынзы, если она не острая. Положить на каждый нарезанный кусочек теста по одной чайной ложке творога, перегнуть квадрат с угла на угол, треугольниками и тщательно защипать края. Вареники отварить на умеренном огне

за четверть часа до подачи на стол в большой кастрюле с подсоленным кипятком. После этого их нужно вынуть шумовкой, дать стечь воде, уложить на блюдо, залить растопленным маслом и подавать к столу горячими.

ВАРЕНИКИ (КОЛЦУНАШЬ) С МЯСОМ, ОТВАРНЫЕ

Тесто для лапши (см. № 604).

250 г мяса, 1 ст. ложка топленого сала, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец.

563

Раскатать тесто тонким слоем (см. № 562), нарезать квадратами в 5—6 см. Пропустить через мясорубку сырое или вареное мясо и поджарить в сале с испеченной в духовом шкафу и мелко нарубленной луковицей. Для того чтобы мясо не пересыхало, к нему прибавляют понемногу воду. Когда мясо поджарится, его нужно снять с огня, отбить в него яйцо, перемешать. Когда оно остынет, наполнить им квадратики, защипать края и отварить, как вареники с творогом. Подавать к столу со свежим томатным соусом или сметаной.

Такие же вареники можно приготовить с отварными, мелко нарубленными мозгами или оставшимися от топления сала шкварками. Шкварки нужно пропустить через мясорубку вместе с печеным луком.

ВАРЕНИКИ (КОЛЦУНАШЬ) С МЯСОМ, ЖАРЕННЫЕ

1 стакан топленых сливок, 2 яйца, 1 ст. ложка рома, мука, соль.

Для начинки: продукты в количестве, указанном выше, с добавлением 2 ст. ложек топленого сала для жаренья.

564

Приготовить тесто погуще из сливок, яиц, ложки рома, соли и муки, сколько понадобится. Раскатать его тонким слоем, как для лапши, и нарезать квадратиками в 6—7 см. Наполнить их мясной начинкой, приготовленной, как для отварных вареников. Сложить тесто с угла на угол треугольниками и защипать тщательно края. Готовые вареники поджаривают с обеих сторон в кипящем сале.

Обыкновенно вареники подают к столу горячими, но они вкусны и холодными.

ПЛЭЧИНТА³³ С ТВОРОГОМ

300 г творога, 80 г сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль, 2 ст. ложки масла.

Тесто для плэчинты (см. в № 605).

Приготовить тесто как для лапши. Растянуть очень тонким слоем и, когда тесто подсохнет, нарезать кусками по величине противня, в котором будет выпекаться плэчинта.

Приготовить начинку из творога, растерев его в миске с маслом, яйцами и прибавить в конце, не переставая растирать, молоко и муку. Заправить начинку солью.

Затем смазать маслом противень, уложить на дно по 4—5 тонких слоев плэчинты, смазывая каждый слой маслом, положить сверху начинку из творога и покрыть снова несколькими тонкими слоями плэчинты, смазывая каждый маслом. Когда плэчинта будет уложена, сбрызнуть ее маслом и выпечь в духовом шкафу на умеренном огне. Готовую плэчинту режут на квадраты, укладывают на блюдо и подают горячей со сметаной.

ПЛЭЧИНТА³³ С МЯСОМ

400 г мяса (мякоти), 1 ст. ложка топленого сала, 1 головка лука, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, соль, перец, 2 ст. ложки сливочного масла.

Тесто для плэчинты (см. № 605).

Плэчинта с мясом готовится также, как плэчинта с творогом, но с мясной начинкой, приготовленной следующим образом: нарезать кусками мясо, обжарить его в неглубокой кастрюле с ложкой топленого сала, посолить и, прибавляя понемногу воды, тушить до мягкости. Одновременно с этим испечь в духовом шкафу небольшую луковицу. Дать мясу остыть и пропустить его вместе с луковицей через мясорубку. Отбить в него одно яйцо, прибавить ложку сметаны и заправить солью и перцем (по желанию). Уложить начинку между слоями плэчинты, выпечь в духовом шкафу. Готовую плэчинту нужно нарезать на куски и подавать к столу горячей.

Также вкусна плэчинта, приготовленная с отварной говядиной (из супа), пропущенной через мясорубку вместе с печеной луковицей.

567

ПОАЛЕ ЫН БРЫУ²⁸ (ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ)

500 г муки, 10 г дрожжей (1 чайная ложка), 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, молоко или вода, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 150 г брынзы, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молока, 1 чайная ложка сахара, соль.

Развести в миске дрожжи с небольшим количеством чуть теплой воды, всыпать постепенно горсть просеянной муки, непрерывно размешивая, и довести опару до густоты сметаны. Посыпать мукой и поставить в теплое место, чтобы подошла. Уложить остальную муку в большую посуду, сделать посреди углубление и положить в него взбитые с небольшим количеством соли яйца, ложку растопленного сливочного масла и столько же растительного масла. Прибавить туда же подошедшую опару, вымесить тесто до гладкости и прекратить месить тогда, когда оно начнет отделяться от рук и посуды. Во время вымешивания нужно добавить молоко или теплую воду, чтобы получить тесто средней густоты.

Для начинки растереть отдельно творог или брынзу с маслом, отбить в него яйца, прибавить молоко, муку, сахар, заправить солью.

Раскатать последовательно несколько не слишком толстых пластов теста, нарезать пятнадцатисантиметровыми квадратами, дважды загнуть углы к середине в виде конверта, соединить их и защипать, чтобы не выпал наружу творог. Смазать поверхность взбитым яйцом и выпекать на противне на умеренном огне.

Подавать горячими.

ПИРОЖКИ С МЯСОМ

1 стакан сливок, 1 стакан муки, соль, 1 ст. ложка масла.

Для фарша — те же продукты и в том же количестве, что и для «Вареных колцунашь» (см. № 563).

568

Приготовить тесто из одного стакана густых сливок (собранных с кипяченого молока) и из такого же коли-

чества муки, прибавить немного соли. Раскатать длинный пласт, смазать поверхность пером, смоченным в растопленном масле и сложить вдвое.

Прикрыть полотенцем и положить на десять минут на холод. Затем раскатать тесто пластом немного тоньше, чем для лапши и разрезать его на прямоугольники размером 6×12 см.

Приготовить мясо, как для колцунашь, положить по небольшой горке на половину каждого прямоугольника. Приподнять вторую половину, прикрыть ею мясо и защипать, — получим небольшие квадратные пирожки.

Смазать пирожки взбитым яйцом, уложить на противень и выпекать в горячем духовом шкафу.



569

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, молоко, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка без верха соли.

Просеять муку в посуду, в которой будет замешиваться тесто и сделать посредине углубление. Приготовить отдельно опару из дрожжей, 1 ст. ложки сахара, полстакана теплого молока и горсти муки. Поставить опару в тепло, чтобы она подошла. Затем вылить подошедшую опару в посуду с мукой, отбить яйцо, прибавить соль, ложку сливочного масла или топленого сала и такое же количество теплого молока. Тесто должно быть не слишком густое. Месить до гладкости, пока тесто не начнет отделяться от рук, посыпать слегка мукой и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Выложить подошедшее тесто на стол (или на доску для теста), разделить на две части и раскатать каждую из них слоем толщиной в палец. Нарезать кружки, стаканом или выемкой, уложить на каждый кружок начинку, перегнуть кружок пополам и защипать края. Уложить пирожки защипанной стороной вверх, уголки загнуть под пирожок. Разложить их затем на салфетку, посыпанную мукой, и дать подойти. Подошедшие пирожки выпекают в духовом шкафу на умеренном огне или

поджаривают в большом количестве очень горячего сала.

Начинкой для пирожков может служить мясо, творог, брынза, грибы, картофельное пюре, смешанное с поджаренным луком, мозги и т. д., приготовленные соответствующим образом.

570

ПИРОЖКИ ИЗ ПРЕСНОГО (НЕДРОЖЖЕВОГО) ТЕСТА

500 г муки, 2 ст. ложки топленого сала, 2 яйца, 1 чайная ложка без верха соли, 25 г холодного масла или застывший жир.

Просеять муку на стол для теста. Положить около четверти этого количества в миску и заварить двумя ст. ложками кипящего сала. Размешивать, пока мука не впитает все сало. Выложить ее затем в муку, которая осталась на столе, отбить в нее яйца, посолить и влить столько молока, сколько потребуется для замеса не слишком густого теста. Вымесить тесто до гладкости, разделить его на три куса и раскатать каждый в отдельности как можно тоньше. Смазать первый пласт застывшим жиром, положить сверху второй пласт, смазать и его и прикрыть третьим. Сложить тесто вчетверо, прикрыть салфеткой и поставить на четверть часа на холод. Затем раскатать его одним пластом, разделать пирожки, как указывалось выше, и выпекать их в горячем духовом шкафу.

571

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

400 г муки, 150 г топленого сала, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 3 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка без верха соли.

Для начинки: 200 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 чайная ложка муки, соль, ваниль и сахар — по вкусу.

Просеять муку в посуду для теста, сделать посредине углубление и положить застывшее топленое сало (ни в коем случае не жидкое). Вымесить. Когда мука впитает все сало, влить в нее медленно молоко с разведенными в нем дрожжами, сахаром и солью. Продолжать замес и, когда тесто перестанет прилипать к рукам, поставить в холодное место примерно на три часа, чтобы оно подошло. Раскатать не слишком тонким слоем

и разрезать на квадраты размером 8—9 см, положить на каждый квадрат по чайной ложке начинки и, нажимая слегка пальцем, смоченным в воде, чтобы он не прилипал к тесту, загнуть углы к середине в виде конверта. Затем смазать взбитым яйцом и поставить в горячий духовой шкаф.

Начинка: протертый сквозь сито творог растереть с молоком, яйцом, мукой, сметаной, щепоткой соли, ванилью и сахаром по вкусу.

572

ВАТРУШКИ

Для теста те же продукты и в том же количестве, что и для «Пирожков из дрожжевого теста» (см. № 569).

Для начинки см. № 571.

Приготовить дрожжевое тесто, как для пирожков. Подготовить попутно творог для начинки, растереть его с яйцом, сметаной, сахаром, мукой и щепоткой соли.

Раскатать тесто, нарезать кружками побольше (величиной с блюдце), положить на каждый по полной чайной ложке творога и загнуть края, не прикрывая творога. Смазать взбитым яйцом, наколоть творог в нескольких местах вилкой. Выпекать в горячем духовом шкафу на противне, смазанном маслом.

573

ПЛЭЧИНТА²² С БРЫНЗОЙ

Для теста те же продукты, что и для «Пирожков с мясом» (см. № 568).

Для начинки: 100 г брынзы, 100 г творога, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка молока, соль.

Тесто готовится и выпекается так же, как и при «Пирожках с мясом».

Для начинки растереть брынзу с творогом, одним яйцом, молоком, мукой и солью.

574

БЛИНЧИКИ С МЯСОМ

Для блинчиков: см. № 631.

Начинка: 250 г мясной мякоти, 1 ст. ложка топленого сала, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, соль, перец.

Выпечь 16—18 блинчиков из теста, приготовленного на двух яйцах так же, как для блинчиков с вареньем, но без сахара. Приготовить начинку из 1/4 кг мяса, как для «Плэчинты»³³ с мясом» (см. № 566). Положить на каждый блинчик по чайной ложке начинки. Затем завернуть во внутрь два противоположных края и свернуть их в трубку. Смочить в яйце, взбитом с чайной ложкой растительного масла, и поджарить в кипящем сале. Блинчики этого приготовления можно подавать как гарнир к любым овощам.

Начинкой для блинчиков может служить печенка, отварные рубленые мозги, ветчина.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Для блинчиков см. № 631.

1 стакан сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра.

Начинка: 300 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, соль.

575

Выпечь 16—18 блинчиков из теста приготовленного на двух яйцах, без сахара. Отдельно растереть творог со сметаной, отбив в него яйцо и прибавив муку и соль. Положить начинку на блинчики, загнуть во внутрь два противоположных края и свернуть в трубку. Уложить в глиняную форму, залить стаканом сметаны, разбавленной молоком и слегка подсоленной, посыпать сверху тертым сыром и поставить на полчаса в духовой шкаф.

БЛИНЫ

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан гречневой муки, соль, 1 ст. ложка масла или топленого сала.

576

Просеять в посуду для замеса теста муку, залить ее стаканом кипящего молока и растереть, пока тесто не станет гладким как сметана. Остудить до температуры, которую может выдержать палец. Прибавить растворенные в теплом молоке дрожжи, дать тесту подойти в теплом месте. Одновременно с этим растереть добела желтки с сахаром и смешать их с опарой.

Прибавить в нее стакан гречневой муки, взбитые белки, полчайной ложки соли и, если понадобится, еще

немного теплого молока (тесто для блинов должно быть немного гуще, чем для блинчиков). Дать снова постоять, чтобы хорошо подошло. Разогреть на сковородке масло или топленое сало и налить ложкой тесто, поступая как при блинчиках.

Уложить блины стопкой и подавать к столу горячими с растопленным маслом, сметаной, мелко нарубленными крутыми яйцами, икрой, сардинками и т. д.

577

ПАПАНАШЬ (ТВОРОЖНИКИ) ОТВАРНЫЕ

250 г творога, 2 яйца, 3 ст. ложки манной крупы, соль, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Растереть в миске творог с отбитыми в него сырыми яйцами, манной крупой и солью, пока не получится довольно густой пасты. Разделить из нее руками, посыпанными мукой, небольшие круглые галушки, сплющить слегка между ладонями и вдавить пальцем по середине небольшое углубление. Опустить галушки в кипящую, слегка подсоленную воду и держать в ней, пока все они не всплывут на поверхность. После этого переставить кастрюлю на менее горячее место и варить в течение 10 минут при очень медленном кипении (При сильном кипении творожники расплзаются). Отбросив их на сито, выложить на блюдо, облить кипящим маслом, посыпать толчеными поджаренными сухарями и подавать очень горячими.

578

ПАПАНАШЬ (ТВОРОЖНИКИ) ЖАРЕННЫЕ

300 г творога, 2 яйца, 3 ст. ложки муки (или 2 ст. ложки муки и 1 ст. ложка манной крупы), соль, 2 ст. ложки топленого сала.

Растереть в неглубокой кастрюле творог с отбитыми в него желтками, мукой и солью и прибавить к концу сбитые в пену белки. Смесь не должна быть слишком густой. Беря на ложку небольшое количество этой смеси, разделить в руках, посыпанных мукой, небольшие творожники. Готовые творожники поджаривать с обеих

сторон в кипящем масле или сале и подавать тотчас же к столу со сметаной или сахарной пудрой.

579

ВЭРЗЭРЬ (КАПУСТНИКИ)

1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана воды, соль, мука.

Начинка: 1 небольшой кочан квашеной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, перец.

Замесить не слишком густое тесто из 1/2 стакана растительного масла, такого же количества воды, соли и муки (сколько потребует тесто).

Вымесить до гладкости и дать постоять четверть часа, покрыв салфеткой. Нашинковать заблаговременно небольшой кочан квашеной капусты, отжать рассол и поджарить слегка с двумя ложками растительного масла (не подрумянивая). Прибавить щепотку перца. Раскатать из теста два тонких пласта, как для лапши, нарезать квадратиками, наполнить капустой, загнуть углы к середине, в виде конверта. Сблизить их и защипнуть, чтобы капуста не выступала наружу. Выпекать на противне на умеренном огне. Такие же капустники можно готовить и со свежей капустой, предварительно обваренной боршом⁹.

580

БОГАЧЬ (КОРЖИКИ СО ШКВАРКАМИ)

500 г муки, 1/4 л молока, 15 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 60 г сливочного масла или топленого сала, 250 г шкварок, 1 чайная ложка, без верха, соли, перец и немного тмина.

Просеять муку на стол для теста, сделать посредине углубление и влить молоко с разведенными в нем дрожжами и ложкой сахара. Отбить яйца, прибавить 60 г сливочного масла или топленого сала, соль, перец. Вымесить тесто.

Заранее пропустить через мясорубку шкварки (оставшиеся после вытапливания сала) и уложить их на тарелку. Раскатать тесто слоем толщиной в палец, уложить сверху шкварки возможно более ровным слоем, сложить вчетверо и поставить на холод на десять минут.

Повторить это еще 3 раза с десятиминутными промежутками, а затем раскатать тесто слоем в полсантиметра. Винным стаканом вырезать кружки, смазать яйцом, посыпать на каждый кружок по несколько зерен тмина и выпекать на жарком огне. Раскатать остатки теста и нарезать шпалками шириной в карандаш, посыпать тмином или тертым пармезаном и выпекать в духовом шкафу. Получим прекрасное соленое печенье.

581

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С МЯСОМ

Для слоеного теста см. № 611.

Начинка: 250 г мяса (мякоти), 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка топленого сала, 1 яйцо, соль, перец.

Приготовить слоеное тесто и раскатать его довольно тонким слоем. Одновременно с этим приготовить мясо, как указывалось в рецепте «Плэчинта с мясом» (см. № 566). Нарезать жестяной выемкой (диаметром винной рюмки) кружки теста. Уложить половину кружков на противень и смочить их слегка водой. Вырезать в остальных кружках выемкой меньшего диаметра (водочной рюмкой) отверстие посередине. Уложить полученные таким образом колечки на кружки, положенные на противне, выровняв с краев. Положить посередине немного мясной начинки, а сверху поместить кружочки, вырезанные меньшей выемкой. Смазать взбитым яйцом и выпекать в горячем духовом шкафу.

582

СЛОЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

Для слоеного теста см. № 611.

Начинка: 150 г творога, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, соль.

Готовить так же, как слоенные пирожки с мясом. Начинку из творога приготовить, как в рецепте № 567.





КУЛИЧ

1 кг муки, 7 желтков, 4 белка, 300 г сахара, 250 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, молока сколько пойдет (приблизительно 1/2 л), 1 ст. ложка рома, ваниль, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка вровень соли.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока (если дрожжи развести горячим молоком, то тесто не поднимется), прибавив кусочек сахара. Залить кипящим молоком 3—4 ст. ложки муки, хорошенько размешать, чтобы не было комков, дать остыть, настолько, чтобы палец мог выдержать температуру, смешать с дрожжами и взбивать, пока не появятся пузыри. Посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить опару подходить в теплое место.

Желтки растереть сначала с солью (от чего они потемнеют), затем с сахарной пудрой или с просеянным сквозь сито сахарным песком, подсыпая его понемногу в желтки. Растирать, пока они не станут как крем. Остальную муку просеять в квашню и, когда опара подойдет, положить ее в муку, прибавить растертые желтки, теплое молоко, затем взбитые белки и месить не менее полчаса, собирая тесто с краев к середине.

ИЗ КАКОГО ТЕСТА ПРИГОТОВИТЬ

Пончики

сдобное тесто
тесто с картофелем
заварное тесто

Плэчинта³³

тесто для
плэчинты³³
тесто на растительном масле
слоеное тесто
тесто на сливочном масле
тесто на сливочном масле и сметане

Рогалики

сдобное тесто *
дрожжевое тесто
дрожжевое тесто без яиц
тесто на кипяченых сливках
тесто на твороге

Катаиф³²

тесто для лапши

Соленые палочки

слоеное тесто
тесто на сливочном масле
тесто на сливочном масле с картофелем

Влить растительное масло, ром, небольшими порциями растопленное сливочное масло, а если тесто кажется слишком крутым — прибавить немного теплого молока. Собрать тесто с краев квашни, накрыть, поставить в теплое место — подальше от окна или двери, и дать подойти.

Когда через 2—3 часа, тесто достаточно подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску и, смазав руки маслом, разделить куличи. Положить тесто в смазанные маслом формы так, чтобы оно не доставало до половины. Дать подойти в формах, смазать яйцом, посыпать крупно истолченным сахаром с грецкими орехами или изюмом. Печь в нежарком духовом шкафу (см. № 822—хлеб) около часа. Когда куличи готовы, вынуть из форм и дать остыть, но не в холодном месте или на сквозняке.

Когда замешивают тесто, можно в него положить очищенный от косточек, промытый и высушенный полотенцем изюм.

ЭКОНОМНЫЙ КУЛИЧ

1 кг муки, 3 яйца, 250 г сахара, 100 г топленого сала, 3 ст. ложки растительного масла, молока сколько пойдет (приблизительно 1/2 л), 1 ст. ложка рома, ваниль, 50 г дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Замесить и разделить тесто, как указано в № 583.

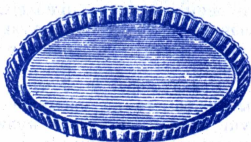
ВАТРУШКА СО СМЕТАНОЙ

400 г сдобного теста (как для небольшого кулича), 1/2 ст. ложки сливочного масла для смазки листа.

Начинка: 750 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 5 желтков, 3 белка, 150 г сахара, 1 ст. ложка рома, ваниль, лимонная цедра, немного соли.

Из сдобного теста — точно такого же, как для кулича — раскатать пласт толщиной приблизительно 0,5 см и размером в лист, на котором он будет печься. Смазать лист сливочным маслом и уложить пласт на доску, выделывать на столе два тонких — не толще карандаша — жгута, сплести и, уложив по краю пласта,

соединить пальцами концы. Дать подойти. Заранее приготовить начинку из сметаны, муки, 5 желтков, 3 взбитых в пену белков, 1 ст. ложки рома и сахара, прибавив соли, 1/2 палочки ванили и немного тертой лимонной цедры. Растереть желтки с сахаром и мукой, положив белки, сметану и все прочее и выложить на пласт, так однако, чтобы начинка не переливалась через край формы. Смазав края яйцом, посыпать изюмом и поставить в духовой шкаф. Когда ватрушка, будет готова дать остыть и вынуть из формы.



586

ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ

400 г сдобного теста.

Начинка: 500 г творога, 3 яйца, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 40 г муки, 1 стакан молока, ваниль, лимонная цедра, 25 г изюма, 1/2 чайной ложки соли.

Раскатать тесто, как указано в № 585, и дать подойти. Растереть творог с маслом и сахаром, отбить одно за другим яйца, посолить, прибавить муки и молока, потом ванили, лимонной цедры и перебранного промытого изюма. Выложить эту начинку на пласт, смазать яйцом как тесто, так и творог и печь точно так же, как ватрушку со сметаной.

587

ВАТРУШКА С БРЫНЗОЙ

400 г сдобного теста.

Начинка: 500 г брынзы, 3 яйца, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

Приготавливается так же, как ватрушка с творогом.

588

ВАТРУШКА СО СВЕЖИМ ТВОРОГОМ

400 г сдобного теста.

Начинка: 4 л молока, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, смешанной с ванильным порошком, 2 ст. ложки муки, 4 взбитых в пену белка, лимонная цедра, соль.

Начинка готовится следующим образом: поставить в глиняной посуде 2 л молока на простоквашу. Когда закиснет, перелить, не снимая сметаны, в миску с 2 л кипящего молока. Когда молоко свернется, откинуть творог на сито и оставить на час, чтобы хорошенько стек, затем положить на полчаса под пресс (доска с тяжестью). Полученный творог протереть сквозь сито, прибавить хорошо растертое и ставшее как крем сливочное масло, сахарную пудру (начинка должна быть сладкой), муку и взбитые в пену белки. Смесь должна быть не жиже густой сметаны. Положить тесто в форму, как указано в № 585, и выложить на него начинку толстым — в 2—3 пальца — слоем. Сверху укладывается решетка из тонких полосок теста, смазывается белком, а промежутки заполняются очищенным и нарезанным вдоль миндалем. Поставить на час в нежаркий духовой шкаф для выпечки.

589

ВАТРУШКА С РИСОМ

400 г сдобного теста.

Начинка: 4 стакана молока, 1 стакан риса, 4 ст. ложки сахара, 3 яйца, ваниль или ванилин, 25 г изюма, соль.

Приготавливается так же, как и ватрушка со сметаной. Для начинки сварить рис с молоком и сахаром. Дать остыть, выпустить яйца, прибавить соли, полпалочки ванили и изюма.

ВАТРУШКА С МАННОЙ КРУПой

400 г сдобного теста.

Начинка: 4 стакана молока, 1/2 стакана манной крупы, 4 ст. ложки сахара, 3 яйца, ваниль или ванилин, 25 г изюма, соль.

590

Сварить манную крупу с молоком, сахаром и ванилью так, чтобы получилась мягкая каша. Когда остынет, выпустить яйца и прибавить изюм. Далее — как указано в № 585.

281

ВАТРУШКА С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

400 г сдобного теста.

Начинка: 6 яиц, 150 г сахара, ваниль или ванилин, 50 г какао, 3 ст. ложки молока.

Раскатать тесто и уложить пласт на лист, как указано в № 585. Начинка готовится следующим образом: хорошенько растереть желтки с сахарной пудрой и ванилью (или ванилином), пока они не станут как крем. Прибавить 50 г разведенного в 2 ст. ложках молока какао, хорошенько размешать и прибавить 6 взбитых в пену белков. Выложить начинку на пласт, посыпать очищенным и нарезанным вдоль миндалем и печь около 45 минут.

*

ВАТРУШКА С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

(Второй способ приготовления)

400 г сдобного теста.

Начинка: 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 3 желтка, 50 г какао, 3 ст. ложки молока, 1/2 стакана сметаны, 100 г сахара, ваниль.

Развести 1 ст. ложку масла с 2 ст. ложками муки в стакане смешанного с ванилью молока. Когда остынет, прибавить желтки, разведенное в 3 ст. ложках молока какао, сметану и сахар. Хорошенько смешать все это и выложить в форму с тестом. Печь приблизительно час в нежарком духовом шкафу.

КУЛИЧ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

600 г муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 желтка, 140 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 20 г дрожжей, ваниль, 1/2 чайной ложки соли.

Начинка: 500 г молотых грецких орехов, 350 г сахарной пудры, соль, 1/2 стакана молока.

Взять немного теплого молока и развести дрожжи с чайной ложкой сахара. Тереть масло с двумя ст. ложками сахара, пока не станет как пена. Просеять в квашню муку, сделать в ней углубление, влить опару и стакан молока, выпустить 2 яйца, прибавить 2 растертых с 1/2 чайной ложки соли желтка. Месить, прибавив

растертого в пену масла, пока тесто не станет пузыриться и отставать от руки. Оно должно быть несколько круче, чем для обыкновенного кулича. Дать подойти.

Начинка готовится следующим образом: перемешать молотые грецкие орехи с сахарной пудрой, прибавив на кончике чайной ложки соли, опарить 1/2 стакана кипящего молока и тереть, пока не получится довольно густой массы (если нужно, можно разбавить молоком, но делать это осторожно, чтобы не сделать слишком жидким).

Когда тесто подойдет, разделить его на две части, раскатать одну половину на посыпанном мукой столе, намазать как можно ровнее ореховой начинкой, закатать и положить в смазанную маслом форму; точно так же поступить и с другой половиной. Смазать яйцом и, не дав подняться на листе, чтобы между тестом и начинкой не образовалось пустот, поставить в нежаркий духовой шкаф.

РОГАЛИКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Те же продукты, что и для № 592.

593

Как тесто, так и ореховая начинка готовятся, как указано выше. Раскатать на столе пласт толщиной в палец, нарезать длиненькими треугольниками любой величины, намазать их ореховой массой и закатать от основания к вершине. Концы загнуть внутрь, чтобы получились рогалики. Смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром, украсить каждый рогалик половинкой грецкого ореха и поставить на выпечку в нежаркий духовой шкаф.

КУЛИЧ С МАКОМ

Начинка: 200 г мака, 200 г сахара, 3/4 л молока, 2 ст. ложки толченых сухарей, 100 г сливочного масла, ваниль или ванилин.

594

Промыть мак в холодной воде, положить в кастрюлю и залить кипятком. Оставить так на несколько часов, затем дать стечь и хорошенько растолочь, предпочтительно в каменной ступке, понемногу прибавляя мак.

Варить с молоком, толчеными сухарями, сахаром и ванилью, все время размешивая, пока смесь не загустеет. Прибавить сливочного масла и дать остыть. Можно по вкусу положить изюм или тертую лимонную цедру. Кулич с этой начинкой выпекается так же, как кулич с грецкими орехами (см. № 592).

РОГАЛКИ С МАКОМ

595

Приготовить мак, как указано в № 594.

Далее — то же, что в № 593.

596

СДОБНЫЕ БУБЛИКИ ПО-ПОЛЬСКИ

500 г сдобного теста, 125 г сливочного масла.

Для сиропа: 250 г сахара, $1/2$ л воды, 1 ст. ложка патоки, немного рома (необязательно).

Отвесить 500 г сдобного теста, раскатать скалкой пласт, предпочтительно квадратный, толщиной в палец. Посредине положить кусок сливочного масла (не застывшего, но и не слишком мягкого). Сложить как слоеное тесто (см. № 611). Раскатать лист так, чтобы длина была в три раза больше ширины, сложить втрое, поставить на $1/4$ часа на холод, снова раскатать и сложить уже не втрое, а вчетверо. Раскатать лист толщиной в 3—4 см, нарезать полосками приблизительно в 30 см длины и 2 см ширины, скатать из них жгуты на столе и сплести бубликами. Уложить бублики на несмазанный лист и печь на сильном огне. Когда испекутся, дать остыть.

Приготовить сахарный сироп, в который прибавить ложку патоки. По одному мочать бублики в горячий сироп и складывать один на другой на блюдо.

597

БУЛКИ С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

500 г муки, 1 стакан молока, 10 г дрожжей, 3 яйца, 120 г сливочного масла, 100 г сахара, ваниль или ванилин, 1 ст. ложка рома, $1/2$ чайной ложки соли.

Начинка: то же, что и для № 592 (Кулич с грецкими орехами).

Для сиропа: 250 г сахара, $1/2$ л воды, 1 ст. ложка патоки, ваниль или ванилин.

Вымесить тесто как для кулича (см. № 583). Дать подойти. Разделить на две равные части, раскатать на

оске два прямоугольных пласта, смазать взбитым яйцом и покрыть ровным слоем ореховой начинки. Скатать в трубку, нарезать кусками в 3 см длиной, выложить на лист плоской стороной. Поставить в теплое место для подъема, смазать белком и печь в горячем духовом шкафу. Вынуть булки, когда они будут готовы, и окунать одну за другой в горячий сахарный сироп.

598

ТРАНДФИР³⁰ (БУЛОЧКИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ)

400 г муки, 30 г дрожжей, 2 яйца, 1 желток, 1 стакан молока 2 чайных ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли, 1 ст. ложка рома, ваниль или ванилин.

Для крема: 125 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры.

Просеять муку в квашню и сделать в ней углубление. Взять немного молока и развести дрожжи с двумя чайными ложками сахара. Растирать пока не станет как крем. Влить в муку, выпустить два яйца, прибавить растертый с солью желток, теплое молоко, ст. ложку рома и ванили. Месить пока тесто не начнет пузыриться. Оно не должно быть слишком крутым. Поставить в теплое место, дать подойти. Растереть сливочное масло с сахарной пудрой, пока оно не станет как пена.

Когда тесто поднимется, выложить его на посыпанный мукой стол, раскатать пласт толщиной в 1 см и покрыть как можно ровнее слоем сливочного крема. Скатать в трубку, нарезать кусками в 3—4 см длины, выложить плоской стороной в круглую, смазанную маслом форму (не класть слишком тесно, так как тесто еще поднимется). Дать подойти, смазать белком и печь в нежарком духовом шкафу. Когда булочки готовы, посыпать их сахарной пудрой.

ПОНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

500 г муки, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 4 желтка, 25 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, ваниль или ванилин, молока сколько пойдет.

Взять немного теплого молока и развести дрожжи с 2—3 ст. ложками муки, чтобы получилось не гуще

сметаны. Дать закиснуть в теплом месте. Отдельно, в миске, где месят тесто, растереть желтки с солью, затем с сахаром. Положить опару и месить, поочередно прибавляя муки и теплого молока, пока не пойдет вся мука. Тесто должно быть не очень густым (молока вливать сколько пойдет) и хорошо вымешанным. Когда оно начнет отставать от руки, прибавлять понемногу теплого растопленного масла, продолжая месить, пока не появятся пузыри. Поставить в теплое место и дать подойти.

Когда тесто подойдет, снова замесить, чтобы оно осело, затем выложить на посыпанный мукой стол. Разделить на две части и раскатать пласт толщиной в 1 см. На половине этого пласта наметить жестяной формочкой, не вырезая, кружки диаметром в 6 см и на каждый из них положить по одной вишне из варенья (предварительно подержав их немного на сковородке, на плите, чтобы стек сироп) или немного мармелада (выжав его бумажной трубочкой). Из другой половины пласта вырезать той же формочкой кружки, прикрыть ими вишню или мармелад, придавив пальцем, чтобы кружки хорошенько приклеились (для этого важно, чтобы между кружками не было муки), затем той же формочкой вырезать в пласте намеченные кружки, выложить на посыпанное мукой полотенце, прикрыть другим полотенцем, поставить в теплое место и дать подойти.

Раскатать второй пласт и поступить с ним так же. В большой кастрюле разогреть жир и по одному опускать пончики, верхней стороной вниз, поворачивая особой проволочкой, чтобы они подрумянились и с другой стороны. Когда пончики подрумянятся, выкладывать на проволочную решетку, чтобы стекли. Посыпать сахарной пудрой смешанной с ванилью.

Пончики должны быть хорошо подрумянены и опаянаны белой каемкой. Для этого жир прогреть в меру: если он недостаточно горяч, пончики его впитают, а если чересчур раскален — поджарятся слишком быстро и тесто внутри останется сырым.

СДОБНЫЕ РОГАЛИКИ

500 г муки, 25 г дрожжей, 2 желтка, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка рома, ваниль или ванильный сахар, 1/2 чайной ложки соли и молока сколько пойдет (около 400 г).

Развести дрожжи ст. ложкой теплого молока. Просеять в квашню муку, сделать посредине углубление, положить опару, желтки, растительное масло, сахар, чайную ложку рома, соль, ваниль и понемногу — чтобы не сделать тесто слишком жидким — влить подогретое молоко. Смешать сначала ложкой, потом рукой, прибавляя по мере надобности молока, затем, продолжая месить, понемногу вливать горячее — насколько может вытерпеть рука — растопленное сливочное масло. Подойдет в теплое место и дать подойти. Когда тесто подойдет, выложить на посыпанный мукой стол, разделить на три равные части и раскатать три круглых пласта размером приблизительно с тарелку. Разрезать пласты по радиусу, на восемь долек и свернуть — от окружности к центру — каждую дольку рогаликом. Дать подойти, смазать взбитым яйцом и печь в горячем духовом шкафу. Сдобные рогалики можно наполнять ореховой начинкой, маком, повидлом или творогом.

РУЛЕТ С МАРМЕЛАДОМ

300 г муки, 20 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, смешанной с ванилью, 1 ст. ложка рома, 1/2 чайной ложки соли.

Просеять муку в большую миску и сделать посредине углубление. Дрожжи, две чайные ложки сахара и немного молока растереть, пока не станут как крем. Положить опару в просеянную муку, выпустить яйца, влить молоко, прибавить 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку растительного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложку рома и соль. Месить, пока не начнет отставать от рук и пузыриться. Тесто не должно быть слишком крутым. Вымесив, поставить его в теплое место и дать подойти. На посыпанной мукой доске раскатать прямоугольный пласт, намазать мармеладом и свернуть в трубку. Смазать яйцом и печь в нежарком духовом шкафу. Мармелад можно заменить толчеными грецкими орехами (см. № 592) или маком (см. № 594).

РОГАЛИКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

500 г муки, 250 г топленого сала, 1 яйцо, 25 г дрожжей, 8 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли, ром, ваниль и молока сколько пойдет.

Просеять в миску муку, сделать посредине углубление и положить холодное, хорошо застывшее топленое сало, яйцо, разведенные молоком с сахаром, солью и ромом дрожжи. Вымесить тесто и дать подойти. Разделить на 5 равных частей и раскатать круглыми пластами. Каждый пласт разделить радиусом на 8 долек и свернуть из них рогалики, которые можно наполнить грецкими орехами, мармеладом или творогом. Дать подойти, смазать яйцом и печь в горячем духовом шкафу.

РОГАЛИКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА, БЕЗ ЯЙЦА

500 г муки, 1 стакан молока, 1 рюмка растительного масла, 30 г дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли, ром, ваниль, мармелад.

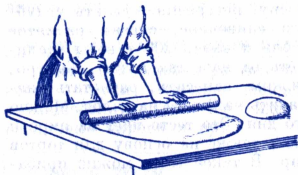
Просеять муку в миску, посредине сделать углубление, влить молоко, растительное масло, разведенные в молоке дрожжи и ром, положить сахар, соль и ваниль. Хорошенько вымесить тесто и дать подойти. Разделить на 5 частей, раскатать 5 кругов, каждый разделить по радиусу на 8 треугольников. На каждый треугольник положить немного мармелада и свернуть от основания к вершине, придав форму рогаликов. Дать немного подойти, смазать яйцом и печь в горячем духовом шкафу. Вместо мармелада класть толченые грецкие орехи или мак.

ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

300 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки воды, соль.

Просеять муку на доску, сделать в муке углубление, отбить яйца, влить две скорлупки (2 половинки) воды и посолить. Сначала смешать яйца ложкой, потом рукой замесить крутое тесто, прибавив, если нужно, муки.

Разделить тесто пополам. Одну часть накрыть кастрюлей, чтобы не сохла, и отставить, а другую раскатать потоньше скалкой и положить сохнуть на полотенце. Взять отложенное тесто и тоже тонко раскатать. Когда пласты достаточно обсохнут, свернуть оба в трубку и мелко нарезать. Нарезанную лапшу разложить на доску или на полотенце для просушки. Хорошо просушенную лапшу можно



можно сохранять довольно долго в полотняных мешочках, в сухом месте. Точно так же готовится тесто для других засыпок.

ТЕСТО ДЛЯ ПЛЭЧИНТЫ³³

500 г муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 1 стакан теплой воды.

605

Просеять муку на доску, сделать посередине углубление, влить стакан теплой воды, растительное масло и посолить. Сначала размешивать ложкой, потом рукой. Замесить не очень густое тесто, прибавляя воды, если оно окажется слишком крутым. Хорошо вымешанное тесто выбить об стол и поставить на 10 минут в теплое, сухое место, накрыв подогретым полотенцем или теплой кастрюлей. Раскатать тесто скалкой, накрыть полотенцем и оставить на 15 минут.

Накрыть кухонный стол чистой скатертью, посыпать мукой, положить на нее раскатанное тесто и очень осторожно, стараясь не порвать, вытянуть руками так, чтобы края тонкого, как папиросная бумага, теста заходили за края стола. Обрезать края, дать тесту немного обсохнуть, затем пользоваться им по усмотрению.

ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ С ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 200 г воды, соль.

Просеять муку на доску, посередине сделать углубление, положить в него сливочное, слегка размятое в руках масло, сахар, соль и влить 200 г воды (количество воды будет зависеть от качества муки). Быстро, чтобы тесто не стало вязким, замесить, раскатать, накрыть полотенцем и поставить на 2 часа на холод. Можно оставить и до следующего дня. Это тесто идет на пироги с фруктами или ягодами, а также на основу для тортов с ванильным кремом и пр. В такое тесто можно прибавить три желтка.

КЛЯР

200 г муки, $\frac{2}{3}$ ст. ложки растительного масла, 300 г теплой воды, 2 белка, 1 чайная ложка дрожжей, соль.

В согретую миску просеять муку, сделать посередине углубление и влить теплую воду, растительное масло, предварительно разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, посолить и размешать. Тесто должно получиться не гуще сметаны (количество воды будет зависеть от качества муки: иногда больше, иногда меньше 300 г). Тесто не следует месить слишком долго. Собрать его со стенок миски, накрыть миску тарелкой и дать тесту подойти в теплом месте. Перед употреблением прибавить 2 сбитых в пену белка. В таком кляре жарят рыбу, яблоки, брынзу и т. д.

ТЕСТО НА КИПЯЧЕНЫХ СЛИВКАХ

1 стакан кипяченых сливок, 1 стакан муки, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Замесить тесто из 1 стакана кипяченых сливок, 1 стакана муки, 1 чайной ложки сливочного масла и соли. Накрыть и дать 10 минут постоять. Такое тесто употребляется для пирогов с вишнями, сливами, мясом и пр. Тесто будет нежнее, если его готовить накануне и держать на холоде до следующего дня. Его не следует слишком долго месить, иначе оно станет вязким и не поднимется в духовом шкафу.

ТЕСТО НА ТВОРОГЕ

609

Взять равное количество творога, сливочного масла и муки; посолить и замесить тесто. Такое тесто употребляется для различных пирогов.

ТЕСТО НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

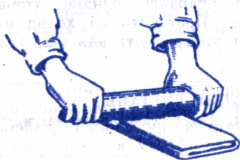
610

Взять 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана воды и муки — сколько пойдет. Замесить тесто, не забыв посолить. Такое тесто идет на пирожки с капустой, различные пироги и пр.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

500 г муки, 1 стакан воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка соли, 500 г сливочного масла.

611



Для того, чтобы слоеное тесто удалось, необходимо:

1) чтобы мука была высшего качества, сухая и хорошо просеянная;

2) чтобы сливочное масло было очень свежее, хорошо отжатое и без неприятного привкуса;

3) тесто месить холодным. Мука и сливочное масло всегда должны быть в одинаковом количестве.

Просеять муку холмиком на доску, сделать в ней углубление, влить полный стакан воды, чайную ложку растительного масла, посолить. Мешать сначала одной ру-

кой, пока соль не разойдется, затем, понемногу забирая муку, чтобы не образовалось комков, вымесить как следует. Работать быстро. Когда тесто готово (оно не должно быть слишком крутым), скатать в шар и поставить на холод минут на 20, с тем чтобы за это время оно потеряло полученную во время замешивания эластичность. Для этого держать тесто открытым, сделав на нем несколько надрезов ножом. Его можно считать хорошо вымешенным, если след от нажатия пальцем остается. Оно должно быть такой же плотности, как масло, с которым его смешивают.

Посыпать чистую доску мукой, выложить тесто и раскатать скалкой пласт в 1 см толщины, предпочтительно квадратный. Стиснуть масло салфеткой, чтобы оно занимало меньше места и легло ровным слоем, выложить на середину пласта и загнуть углы конвертом. Покрыть полотенцем и поставить на 10 минут на холод. Посыпать доску мукой и раскатать скалкой пласт втрое длинней, чем шире, по возможности одинаковой толщины, следя, чтобы масло не выходило из теста, а если это случится — посыпать немного муки. Сложить пласт втрое — таким образом, чтобы правая треть закрыла левую. Повторить описанную операцию четыре раза, следя за тем, чтобы каждый раз сложенное конвертом тесто раскатывалось в направлении обратном тому, в котором оно было раскатано перед этим, и ставя его через раз на 10 минут на холод. Перед выпечкой продержать дополнительно 10 минут на холоде.

612

ТЕСТО НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

200 г муки, 125 г сливочного масла, 100 г воды, 1/4 чайной ложки соли.

Просеять муку в миску, положить масло и размешать, но не месить, затем влить подсоленную воду и быстро перемешать рукой, не стараясь; однако, чтобы получилась однородная масса. Поставить на холод на 20 минут. Раскатать пласт и употреблять так же, как слоеное тесто.

613

ТЕСТО НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ И СМЕТАНЕ

160 г муки, 125 г сметаны, 140 г сливочного масла, соль.

Просеять муку на доску. Сделать в ней углубление и положить сметану, слегка размятое рукой масло и на кончике ножа соли. Быстро перемешать, скатать в шар, покрыть полотенцем и поставить на несколько часов на холод. Перед употреблением один раз раскатать и сложить конвертом, как слоеное тесто.

Приготовить это тесто легко, и оно, если удастся, с успехом заменяет слоеное.

ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ

Тесто плачтинты ³³ — см. № 605.

Начинка: 75 г сахара, 25 г изюма, 2 ст. ложки сливочного масла. Остальное — как указано в № 565.

614

Растянуть лист плачтинты (см. № 605). Дать обсохнуть. Растереть творог с маслом, положить яйца, молоко, муку, сахар, несколько отобранных и промытых изюминок без косточек и соли. Хорошенько перемешать все это и выложить ложкой на смазанный маслом лист плачтинты. Разровнять начинку ножом, приподняв края скатерти, закинуть обратно на стол отвисающие края теста и сбрызнуть маслом. Опять с помощью скатерти свернуть в продольном направлении плачтинту в трубку, нарезать по длине листа, так чтобы уместилось два или три куса, смазать лист маслом, уложить штрудель, сбрызнуть маслом и печь в нежарком духовом шкафу. Когда штрудель готов, вынуть, нарезать кусками, посыпать сахаром и подавать горячим. К такому штруделю можно подать сметану.

ШТРУДЕЛЬ СО СМЕТАНОЙ

Тесто плачтинты ³³ — см. № 605.

Начинка: 300 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 25 г изюма, 75 г сахара, лимонная цедра, соль, 2 ст. ложки сливочного масла.

615

Растянуть лист плачтинты. Смешать сметану с яйцами, прибавить сахара по вкусу, муку, несколько изюминок, немного тертой лимонной цедры и соли. Далее — как указано в № 614.

616

ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЯМИ**Тесто плачintы** ²² — см. № 605.**Начинка:** 1 кг вишен, 150 г сахара, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла.

Растянуть лист плачintы. Вымыть и очистить от косточек 1 кг вишен и дать постоять час с сахарной пудрой (или с просеянным сквозь частое сито сахарным песком). Когда пущенный вишнями сок стечет, выложить их ровным слоем на лист плачintы, предварительно sprыснув его маслом и посыпав просеянными сквозь частое сито толчеными сухарями. Далее — как указано в № 614. Печь на слабом огне около часа.

617

ШТРУДЕЛЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ**Тесто плачintы** ²² — см. № 605.**Начинка:** 400 г измельченных грецких орехов, 250 г сахара, 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготавливается так же, как штрудель с творогом. Начинка делается из пропущенных через специальную машинку или мясорубку грецких орехов с сахарной пудрой.

618

ШТРУДЕЛЬ С МАННОЙ КАШЕЙ**Тесто плачintы** ²² — см. № 605.**Начинка:** 3 стакана воды, 1/2 стакана манной крупы, 3 ст. ложки сахара или меда, ваниль, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка растительного масла, соль.

Растянуть лист плачintы. Сварить на воде манную кашу, подсластив по вкусу сахаром или медом. Посолить и прибавить ванили. Снять с плиты и время от времени размешивать, пока не остынет. Каша должна быть несколько жиже крема. Sprыснуть пласт плачintы растительным маслом, выложить начинку и свернуть плачintу в трубку. Смазать лист маслом, уложить штрудель и поставить в нежаркий духовой шкаф.

ШТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Тесто плэчинты ³² — см. № 603.

Начинка: 1 кг яблок, 2 ¹/₂ ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки корицы (необязательно).

Растянуть плэчинту, дать подсохнуть и нарезать по размеру листа. Очистить яблоки, нарезать тонкими ломтиками и поставить в кастрюле на плиту, добавив сахар и кусочек масла. Время от времени размешивать, пока яблоки не размякнут. Отставить, прибавить толченой корицы и дать хорошенько стечь. Смазать лист маслом и выложить на него, также смазанные маслом, 4—5 пластов плэчинты. Сверху положить ровный слой яблок, покрыть их 4—5 смазанными маслом пластами плэчинты и продолжать так до тех пор, пока не выйдет вся плэчинта. Сверху sprыснуть маслом. Печь 3/4 часа. Когда плэчинта готова, нарезать средней величины кусками, посыпать сахарной пудрой и подавать горячей или холодной. Если хозяйке некогда, можно воспользоваться тестом для плэчинты, которое находится в продаже. Яблоки можно заменить вишнями, сметаной и т. д.

ВЕРТУТА

Тесто плэчинты ³² — см. № 603, прибавив 2 ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложку сахара.

Для сиропа: 250 г сахара, 400 г воды, ваниль или цветочная вода.

Растянуть лист плэчинты. Хорошенько sprыснуть маслом, посыпать сахаром и свернуть в продольном направлении в трубку. Смазать круглый лист маслом, выложить на него трубку плэчинты, свернуть кольцом и поставить в духовой шкаф. Приготовить не очень густой сахарный сироп, прибавив немного ванили или цветочной воды. Когда вертута начнет подрумяниваться, вылить на нее часть сиропа и не вынимать, пока она им не пропитается и хорошенько не подрумянится. Выложить на круглое блюдо, нарезать как торт и подавать на стол горячей с сахарным сиропом.

МОЛДАВСКИЙ ПРЯНИК

500 г теста плачинты ³³ (см. № 605), 500 г грецких орехов, 150 г сахара.

Для сиропа: 250 г сахара, 1/2 л воды, 1 ст. ложка цветочной воды.

Растянуть лист плачинты. Дать немного обсохнуть и резать кругами, воспользовавшись для этого небольшой тарелкой и не очень острым ножом (чтобы не порезать скатерти). Осторожно, стараясь не порвать, складывать круги один на другой в кастрюлю. Когда вся плачинта будет нарезана, брать один за другим круги из кастрюли и выпекать с обеих сторон либо на сковороде, либо прямо на плите, не давая, впрочем, подрумяниться. Приготовить сахарный сироп, в который можно при желании влить 1 ст. ложку цветочной воды. Пропустить грецкие орехи через специальную машинку или мясорубку и смешать с сахарной пудрой. Положить один круг на блюдо, смочить при помощи перышка сиропом, посыпать пропущенными через машинку и смешанными с сахарной пудрой грецкими орехами, покрыть другим кругом, смочить сиропом и т. д. Таким образом сложенная стопка покажется высокой, но она осядет, когда плачинта пропитается сиропом. Такой пряник можно сохранять довольно долго. Он не должен быть ни слишком сухим, ни чересчур влажным. При подаче можно прибавить немного сиропа.

МОЛДАВСКИЕ КРЕНДЕЛЬКИ

500 г муки, 20 г дрожжей, 250 г грецких орехов, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 300 г молока, разбавленного водой, 1 чайная ложка соли.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 1 ст. ложка цветочной воды, мед (необязательно).

Замесить тесто, как для хлеба (см. № 822), но немного жиже, прибавив немного молока. Когда подойдет, выделать крендельки в виде восьмерок. Положить на посыпанный мукой лист, дать подойти, смазать яйцом и печь в нежарком духовом шкафу. Приготовить из стакана сахара и двух стаканов воды сироп. Почистить орехи, пропустить через специальную машинку или мясорубку и смешать с сахарной пудрой. Когда крен-

дельки остынут, быстро окунать по одному в кипяток и, дав стечь, класть в миску. Залить сиропом, предварительно прибавив в него 1 ст. ложку цветочной воды. Можно посыпать измельченными орехами. Сироп можно заменить медом.

ПИРОЖКИ С ВИШНЯМИ

Тесто: 1 стакан сливок, 1 стакан муки, соль.

Начинка: 1 кг вишен, 150 г сахара, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Отобрать здоровые вишни, вымыть и очистить от косточек. Посыпать сахаром и оставить на час. Замесить тесто на сливках и раскатать пласт, как для пирожков с мясом (см. № 568). Вырезать квадратики в 12—14 см, положить на каждый ложку вишен (которым дать предварительно стечь), смешанных с толчеными сухарями. Завернуть углы во внутрь, в виде конверта, слегка прижав середину и края, чтобы лучше держались. Смазать взбитым яйцом, выложить на лист и печь на сильном огне. Вынув, посыпать сахаром.

ПИРОГ С МАННОЙ КАШЕЙ

Тесто: 200 г муки, 1 ст. ложка топленого сала, 1/2 стакана сливок или сметаны, соль.

Начинка: 1 л молока, разбавленного водой, 100 г сахарной пудры с ванилью, 100 г манной крупы, 1 желток, соль.

Просеять муку на доску. Сделать посередине углубление, положить топленое сало, сливки и соль. Замесив тесто, поставить на четверть часа на холод.

Приготовить начинку: поставить кипятить разбавленное водой молоко с сахарной пудрой с ванилью. Когда закипит, понемногу всыпать манную крупу, все время размешивая, чтобы не образовывалось комков. Снять с плиты и, когда остынет, смешать с желтком.

Разделить тесто пополам. Раскатать два пласта по размеру листа, положить один пласт на лист, покрыть ровным слоем манной каши и покрыть другим пластом. Печь в нежарком духовом шкафу. Когда остынет, нарезать и посыпать сахарной пудрой.

623

624

ПИРОГ С ГРУШАМИ**Тесто — см. № 612.****Начинка: 750 г груш, 1 чайная ложка сливочного масла, сахар, корица.**

Очистить груши, вынуть сердцевину, разрезать сначала на четыре части, потом на ломтики и поставить тушить, положив сливочного масла, немного сахара и по вкусу толченой корицы. Дать остыть; замесить тесто на сливочном масле, раскатать пласт около 1/2 см толщины, вырезать круг 30 см в диаметре. На половину этого круга выложить груши, слегка смочить край теста водой, закрыть другой половиной и, нажав пальцем, соединить края. Защипать, чтобы груши не вывалились. Уложить пирог на sprыснутый водой лист, смазать яйцом, сделать несколько проколов и печь около 45 минут в горячем духовом шкафу. Вместо одного большого пирога можно испечь с такой же начинкой пирожки.

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ**Тесто — см. № 613.****Начинка: 500 г яблок, 1 чайная ложка сливочного масла, сахар, корица, 1 чайная ложка рома.**

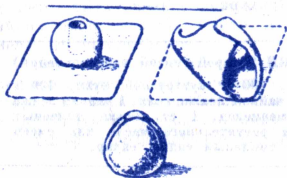
Замесить тесто на масле и сметане, раскатать пласт и нарезать кружки в 7—8 см диаметром. Далее — как указано в № 625; заменив груши яблоками.

Для начинки вычистить яблоки, вынуть сердцевину и нарезать ломтиками. Поставить яблоки тушить с маслом, но не держать на плите до полной мягкости. Прибавить сахар и ром. Можно также положить корицу. Пользоваться начинкой, когда она совсем остынет.

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ**Тесто — см. № 608.****12 средней величины яблок, сахар, сливочное масло.**

Очистить яблоки и вынуть узким ножом сердцевину. В образовавшееся углубление положить немного сахара и кусочек масла.

Замесить тесто на сливках и раскатать пласт. Нарезать квадратами, достаточно большими, чтобы можно было завернуть яблоко. Положить по яблоку на каждый квадратик и, соединив края, закрыть пакетиком. Смазать яйцом, выложить на лист и печь на среднем огне. Когда яблоки готовы, вынуть и посыпать сахарной пудрой.



ВАРЕНИКИ С ПОВИДЛОМ

628

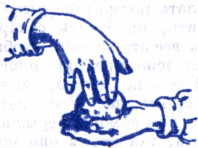
Приготавливаются так же, как вареники с творогом (см. № 562).

ГАЛУШКИ СО СЛИВАМИ

629

Тесто: 400 г картофеля, 100 г муки, 1 чайная ложка растительного масла, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахара, слив—сколько пойдет, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, сахарная пудра.

Картофель отварить, очистить и пропустить через мясорубку. Замесить тесто, добавив муку, чайную ложку растительного масла, соль и сахар. Выложить на доску и месить. Тесто не должно быть гуще, чем для лапши. Скатать из него валик в 2—3 пальца, который и нарезать кусочками в 1 см толщины. Разделить их рукой и, завернув в каждый кусочек по сливе, придать галушкам форму шара. Варить, бросая в слегка подсоленный кипяток, но на слабом огне, чтобы не разварились. Дать стечь, поджарить на сковороде толченые сухари, обваливать в них галушки



и дать обсохнуть. Выложить на блюдо, залить растопленным маслом, посыпать сахарной пудрой и подавать на стол. Косточки из слив можно вынимать, кладя вместо них по кусочку сахара.

630

ГАЛУШКИ СО СЛИВАМИ (Второй способ приготовления)

100 г манной крупы, 100 г кукурузной муки, 100 г муки, $1\frac{1}{4}$ л воды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара, сливы или мармелад, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка растительного масла или смеси растительного масла с топленным салом, сахар.

Поставить кипятить воду с сахаром и солью. Понемногу всыпать смешанную с манной крупой кукурузную муку, варить четверть часа, затем всыпать, все время размешивая, муку и варить еще 10 минут. Снять с плиты, дать остыть и, беря понемногу этого теста на ладонь, класть в каждый кусочек по сливе или немного мармелада, придавая ему форму шара. Поджарить толченые сухари в растительном масле, обвалять галушки в сухарях, выложить на лист и поставить в духовой шкаф. Когда согреются, вынуть, посыпать сахаром или полить медом и подавать к столу.

631

НАЛИСТНИКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЛИ ПОВИДЛОМ

1 стакан муки, 2 яйца, 1 стакан молока, соль, 2 чайных ложки сахара, 2 чайных ложки сливочного или растительного масла, варенье или повидло, 1 ст. ложка топленого масла для смазки сковороды.

Положить в миску муку, сделать посередине углубление, отбить в него яйца, посолить, прибавить сахар, влить молоко. Хорошенько взбить все это вилкой, чтобы не было комков, прибавить 2 чайных ложки растопленного масла и продолжать мешать. Тесто не должно быть гуще жидкой сметаны. Дать постоять час. Разогреть сковороду на среднем огне, смазать при помощи перышка маслом, налить на сковороду теста, так чтобы оно покрыло ее тонким слоем. Как только нижняя сторона налистника пропечется и зарумянится, перевернуть его широким ножом или быстрым встряхиванием сковороды. Готовые налистники складывать стопкой на тарелку.

Тесто время от времени размешивать, чтобы оно под конец не было слишком густым. Если все же оно окажется чересчур густо, разбавить молоком. Налистники должны быть очень тонкими. Из замешанного на двух яйцах теста должно выйти на средней сковороде не менее 20 налистников.

Когда все налистники будут готовы, положить на каждый варенье или повидло, загнуть края с двух сторон и свернуть трубкой. Сложить в форму, покрыть и поставить на несколько минут разогреваться в духовой шкаф. Перед подачей посыпать сахаром.

ХВОРОСТ

2 желтка, 3 целых яйца, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки рому, 2 чайные ложки растительного масла, муки сколько пойдет (приблизительно 250 г), соль.

632

Замесить крутое тесто из 2 желтков, 3 целых яиц, сахара, растительного масла и муки. Хорошенько вымесить и отставить на полчаса. Раскатать тонкий пласт и зубчатым колесиком (резцом) нарезать полосками в 6—7 см длины и 2 см ширины (за неимением резца, можно резать тесто ножом). Посреди каждой полоски сделать надрез в длину, пропустив в него один конец так, чтобы казалось, что она связана узлом. Жарить в большом количестве кипящего топленого сала, не давая слишком подрумяниться. Вынимать шумовкой. Когда сало стечет, посыпать еще не остывший хворост сахарной пудрой с ванилью

ХВОРОСТ

(Второй способ приготовления)

3 желтка, 3 чайные ложки молока, муки—сколько пойдет, соль.

Замесить довольно крутое тесто из желтков, молока и муки. Посолить. Разделать хворост, как указано в № 632.

ПОНЧИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

200 г картофеля, 200 г муки, 1/2 стакана теплой воды, 10 г дрожжей, соль.

Для жаренья: 1 стакан растительного масла.

Отварить картофель, очистить, пропустить через мясорубку и смешать с одинаковым количеством муки. Прибавить немного теплой воды, влить разведенные в теплой воде дрожжи, посолить и замесить не очень крутое тесто. Хорошенько вымесить, накрыть и дать подойти в теплом месте. Раскатать пласт толщиной в палец, стаканом вырезать из него кружки и жарить в кипящем топленом сале, пока пончики не подойдут и не подрумянятся. Перед подачей посыпать сахарной пудрой с ванилью.

ПОНЧИКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

500 г муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 чайная ложка дрожжей, 1 ст. ложка рома, 25 г изюма, 1 чайная ложка соли, топленое сало для жаренья, 1 ст. ложка сахарной пудры с ванилью.

Просеять муку в миску, сделать посередине углубление и влить туда стакан теплого молока и растопленное масло; отбить яйца, влить разведенные ложкой молока дрожжи и ром, посолить и положить изюм. Вбивать ложкой, пока смесь не станет как крем. Поставить на полчаса подойти. Когда подойдет, брать тесто ложкой и бросать в кипящее сало. Поджарить пончики с обеих сторон. Выложить кучкой на блюдо и посыпать сахарной пудрой с ванилью.

ПОНЧИКИ ЗАВАРНЫЕ

1 стакан воды, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка, без верха, сахара, соль, 200 г муки, 4 яйца, топленое сало для жаренья, 1 ст. ложка сахарной пудры с ванилью.

Налить в кастрюлю 1 стакан воды, положить сахар, масло, посолить и поставить на огонь. Когда вода закипит, отставить кастрюлю на край плиты и всыпать разом всю муку, быстро размешивая, чтобы не образовалось комков. Держать на плите, продолжая мешать,

пока тесто не начнет отставать от кастрюли. Снять с плиты и, когда немного остынет, отбить, по одному, яйца. Не класть следующего яйца, пока предыдущее как следует не смешается с тестом. Тесто не должно быть густым, но не должно и расплзаться. Брать чайной ложкой и опускать в кипящее сало. Поджарить пончики с обеих сторон. Вынимать шумовкой. Посыпать пончики сахарной пудрой с ванилью и подавать горячими с фруктовым сиропом или шоколадным соусом (см. № 756).

636

ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

4 средней величины яблока, 2 ст. ложки рома, 1 ст. ложка сахара.

Тесто: 1 стакан молока или воды, 1 стакан муки, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, соль, топленое сало для жаренья.

Очистить крепкие, средней величины яблоки и вынуть тонким ножом сердцевину. Нарезать ломтиками в 1 см толщины, сложить в миску, посыпать сахаром, залить двумя ст. ложками рома или водки и дать постоять полчаса.

Всыпать в миску стакан муки, сделать посередине углубление, влить стакан молока или воды и растительное масло, положить желтки и посолить. Хорошенько растереть, чтобы не было комков и отставить тесто на час. Перед тем как жарить яблоки, прибавить в тесто ебитые в пену белки. Вынуть яблоки из пущенного ими сока, дать стечь и, обмакивая каждый ломтик в тесто, которое, однако, не должно быть слишком жидким, жарить в большом количестве кипящего сала. Когда яблоки подрумянятся с обеих сторон, посыпать сахарной пудрой с ванилью и подавать на стол.

637

ТУРЕЦКАЯ ХАЛВА

2 ст. ложки рафинированного сливочного масла (или растительного), 4 ст. ложки муки, 1 1/2 стакана сахарного сиропа.

Для сиропа: 150 г сахара, 1 1/2 стакана воды, сахарная пудра с ванилью, корица.

Разогреть топленое масло и поджарить на нем муку, все время размешивая, чтобы она не подгорела. Когда мука хорошо поджарится, залить сиропом и,

продолжая мешать, дать покипеть, пока не загустеет. Горячую халву выложить ложкой в виде картошек на тарелку и посыпать сахарной пудрой с ванилью или сахаром с толченой корицей.

638

МАННАЯ КАША НА МОЛОКЕ

4 стакана молока, 4 ст. ложки сахара, ваниль, 1 стакан манной крупы, 1 чайная ложка сливочного масла, соль.

Для глазури: 3 ст. ложки сахара.

Вскипятить молоко с сахаром и $1/4$ палочки ванили (ванильную палочку можно заменить ванилином). В кипящее молоко всыпать понемногу не очень полный стакан манной крупы, непрерывно размешивая, чтобы не образовывалось комков. Когда каша закипит, положить в нее кусочек сливочного масла, слегка посолить и, продолжая мешать, варить на слабом огне в течение 5 минут — пока манная крупа не впитает всего молока, — помня, что каша, когда остынет, загустеет. Смочить форму водой, вынуть из каши ваниль и, перелив кашу в форму, поставить на холод. Перед подачей опрокинуть на блюдо. В маленькой сковородке поджечь 3 ст. ложки сахара. Как только сахар распустится, снять, не дав потемнеть, залить кашу и подавать.

639

РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ

4 стакана молока, 1 стакан риса, ваниль, соль, 3 ст. ложки сахара.

Перебрать и промыть рис и поставить варить в холодном молоке (предпочтительно сыром). Прибавить кусочек ванили или немного ванилина. Варить на слабом огне, время от времени помешивая, чтобы каша не пристала ко дну. Когда каша будет почти готова, положить сахар и посолить. Варить, пока все молоко не выкипит и рис не размякнет настолько, что зерна можно будет раздавить пальцами. Вынуть ваниль и переложить кашу в миску. Подавать, по желанию, горячей или

холодной. Можно посыпать толченой корицей или украсить вишневым вареньем.

640

РИС С ЧЕРНОСЛИВОМ

250 г чернослива, 3 ст. ложки сахара, 1/2 стакана риса, 1 ст. ложка сливочного масла.

Поставить варить тщательно промытый чернослив. Поджечь в маленькой кастрюльке 3 ст. ложки сахара, следя, чтобы он не подгорел, так как это может дать горький привкус. Развести сахар отваром чернослива. Перебранный и промытый рис поджарить в 1 ст. ложке сливочного масла, залить сиропом из жженого сахара, положить туда же чернослив и поставить запекаться в духовой шкаф. Держать, пока рис не станет мягким. Когда рис готов, опрокинуть на блюдо и дать немного остыть. Подавать с оставшимся сиропом из жженого сахара.

641

ПУДИНГ РИСОВЫЙ

1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, 4 яйца, сливочное масло для смазки формы, 1 ст. ложка толченых сухарей, 25 г изюма (необязательно). Остальное — как указано в № 639.

Сварить рис, как для рисовой каши (см. № 639), прибавив 1 ст. ложку сахара. Когда он почти готов, положить чайную ложку сливочного масла. Вынуть ваниль и, когда рис остынет, прибавить желтки, затем сбитые в пену белки. Хорошенько смазать жестяную форму маслом, посыпать толчеными сухарями и переложить в нее рис. Поставить в духовой шкаф и запекать около часа. Готовность пудинга проверяется спичкой: если спичка вынимается сухой, значит пудинг готов. Вынув из духового шкафа, дать постоять 10 минут, чтобы рис лучше отставал от формы, затем опрокинуть на блюдо. Подавать с фруктовым сиропом, с ванильным или шоколадным соусом и т. д.

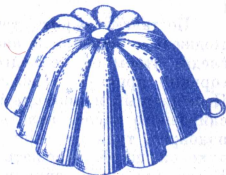
Перед тем как класть сбитые белки, можно прибавить в рис мелко нарезанных цукатов или изюма.

305

ПУДИНГ МАННЫЙ

4 яйца, 25 г изюма, сливочное масло для смазки формы, 1 ст. ложка толченых сухарей. Остальное — как указано в № 638.

Сварить манную кашу, как указано в № 638, положив в нее немного больше сахара. Снять с плиты, вынуть ваниль и добавить, по одному, желтки. Можно прибавить также горсть вымытого и перебранного изюма без косточек. Влить сбитые в пену белки и выложить смесь в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекать в духовом шкафу не менее 45 минут. Отставить на 10 минут, опрокинуть на блюдо и подавать с фруктовым сиропом или сладким соусом.

**РИСОВЫЙ ПУДИНГ С ЯБЛОКАМИ**

500 г яблок, 2 ст. ложки топленого масла, 4 ст. ложки сахара, 1 стакан риса, 1 ст. ложка толченых сухарей, соль.

Поставить очищенные и нарезанные яблоки тушиться в кастрюле, положив немного сливочного масла и по вкусу сахара. Не дать слишком утушиться. Яблочную кожуру промыть, сварить в воде и процедить получившийся отвар. Стакан риса перебрать, промыть и сварить в двух стаканах яблочного отвара. Когда рис будет готов, посолить и положить 2 ст. ложки сахара. Смазать форму маслом, посыпать сухарями и выложить в нее чередующимися слоями рис и тушеные яблоки. Можно, по желанию, посыпать корицей. Для первого, так же как и для последнего слоя, непременно брать рис. Запекать в нежарком духовом шкафу, пока пудинг не подрумянится. Когда пудинг немного остынет, опрокинуть на блюдо и подавать с винным соусом или любым сиропом.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ

Тесто для блинчиков — см. № 631.

Начинка: 200 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка муки, 25 г изюма, лимонная цедра, соль, сливочное масло для смазки формы, 1 ст. ложка толченых сухарей.

Приготовить блинчики из 2 яиц.

Для начинки смешать протертый сквозь сито творог с яйцами, сметаной, мукой и лимонной цедрой. Посолить. Кастрюлю того же диаметра, что блинчики, хорошенько смазать маслом и посыпать толчеными сухарями. На дно кастрюли положить один блинчик, а 3—4 блинчика — к стенкам, с таким расчетом, что, когда кастрюля наполнится, ее содержимое можно было бы прикрыть этими блинчиками. На первый блинчик положить тонкий слой начинки, накрыть блинчиком, положить второй слой начинки и так далее — до верха кастрюли. Прикрыть краями блинчиков, положенных у стенок кастрюли, побрызгать растопленным сливочным маслом и поставить в духовой шкаф. Печь на среднем огне около 45 минут. Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

ПУДИНГ ИЗ БЕЛКОВ

8 белков, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки варенья-желе или сока от варенья, 2 ст. ложки сахара для смазки формы.

Для соуса — см. № 754.



Сбить белки в пену. Положить 4 ст. ложки сахарной пудры и 3 ст. ложки варенья-желе или сока от варенья. Продолжать взбивать, пока смесь хорошенько не загустеет. Получившуюся массу влить в обмазанную жженым сахаром форму и поставить варить в водяную баню. Варить 3/4 часа. Остудить, опрокинуть на блюдо и подавать с винным соусом, (см. № 754).

ОМЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ

6 яиц, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки, ваниль или лимонная цедра, масло для смазки формы, варенье или мармелад.

Растереть добела желтки с сахарной пудрой, прибавив кусочек ванильной палочки или немного ванилина. Всыпать понемногу муку, затем положить сбитые в пену белки. Сковородку смазать сливочным маслом, вылить на нее эту смесь, предварительно вынув ваниль, и поставить в нежаркий духовой шкаф. Когда омлет готов, опрокинуть на сырое полотенце, смазать вареньем или мармеладом и свернуть рулетом. Выложить на блюдо и посыпать сахаром. Ваниль можно заменить лимонной цедрой.

ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

4 средней величины яблока, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки муки, 4 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 1 ст. ложка рома, ваниль, соль.

Очистить яблоки, нарезать ломтиками и слегка потушить с чайной ложкой сливочного масла. Положить в миску муку, отбить яйца, посолить, прибавить ванильный сахар и перемешать. Чтобы смесь получилась не гуще сметаны, разбавить молоком и 1 ст. ложкой рома. Растопить немного масла на сковороде, вылить часть смеси, положить яблоки и залить остатком смеси. Поставить на полчаса в духовой шкаф для выпечки. Выложить омлет на блюдо, посыпать сахаром и подавать горячим. Такой же омлет можно приготовить с вишнями.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С МАРМЕЛАДОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ

8 белков, 8 ст. ложек сахара, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 ст. ложка мармелада.

Сбить в пену белки. Понемногу всыпать сахарную пудру и взбивать, пока белки не загустеют. Смазать форму сливочным маслом, положить абрикосового мармелада или варенья, покрыть белками, разровнять ножом, сделать на поверхности надрезы и поставить на

3/4 часа или даже на час в духовой шкаф, где пирог должен хорошо подняться. Вынув, немедленно подавать, иначе воздушный пирог может осесть.

649

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ НА ГРЕНОЧКАХ

12 средней величины яблок, 12 ломтиков булки, 50 г сливочного масла, сахар.

Для сиропа: 150 г сахара, 1 стакан воды.

Очистить яблоки и вынуть сердцевину. Очищенные яблоки тут же класть в холодную воду, чтобы не потемнели. Нарезать булку ломтиками. Смазать маслом форму с низкими краями, уложить в нее ломтики хлеба, а на них — яблоки, предварительно дав им хорошенько стечь и наполнив сахаром. Сверху на каждое яблоко положить по кусочку сливочного масла. Поставить в духовой шкаф на средний огонь и печь 45 минут, несколько раз смачивая сахарным сиропом. Когда яблоки будут почти готовы, вылить на них несколько ст. ложек густого сиропа и еще немного подержать в духовом шкафу. Подавать на стол в форме.





ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ И ПЕЧЕНЬЕ

650

ЭКОНОМНЫЙ ТОРТ

3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки мармелада.

Для орехового крема: 200 г грецких орехов, 100 г молока, 50 г сахара, 1 желток, ваниль, ром.

Растереть 1 ст. ложку сливочного масла со стаканом сахара и 3 желтками, которые кладутся по одному. Постепенно прибавлять, чередуя их, муку и молоко в размере 1 стакана того и другого. Напоследок положить сбитые в пену белки. Печь в духовом шкафу в смазанной маслом форме.

Когда готово, разрезать горизонтально на три слоя и полить сахарным сиропом с ромом. Намазать нижний слой абрикосовым мармеладом, покрыть его слоем торта, затем слоем орехового крема и потом опять слоем торта. Намазать сверху мармеладом и посыпать поджаренными в сахаре грецкими орехами или накрошенными остатками сухого торта.

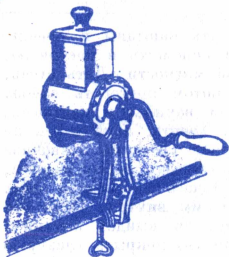
Ореховый крем: ошпарить пропущенные через особую машинку или мясорубку орехи подслащенным молоком, хорошенько растереть, прибавив немного рома, ванили и, когда остынет, — желток.

Крем готов, когда он станет как пена.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

5 яиц, 100 г сахарной пудры с ванилью, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка толченых сухарей, 100 г толченых грецких орехов.

Для крема см. № 736.



Растереть желтки с ванильным сахаром, пока не станут как крем. Прибавить муку, толченые и просеянные сухари, пропущенные через специальную машинку или мясорубку орехи и напоследок сбитые в пену белки; хорошенько смазать форму маслом, выложить в нее эту массу и поставить в нежаркий духовой шкаф приблизительно на час. Когда торт остынет, раз-

резать его горизонтально пополам, полить обе половинки сахарным сиропом с ромом или ликером, густо намазать ореховым кремом (см. № 736) и покрыть глазурью.

ТОРТ ИЗ ФАСОЛИ

250 г отварной белой фасоли, 4 яйца, 200 г сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка толченых сухарей, 2 ст. ложки рома.

Отварить фасоль, дать хорошенько стечь, протереть сквозь сито и растереть с желтками, сахаром и растертым добела сливочным маслом. Когда эта смесь станет как крем, прибавить 1 ст. ложку тертого шоколада или какао, или же ложку крепкого кофе, 1 ст. ложку толченых сухарей, 2 ст. ложки рома и сбитые в пену белки. Печь около часа в духовом шкафу в хорошо смазанной маслом форме. Вначале огонь должен быть слабее, чтобы дать подняться торту, позднее огонь следует уси-

лить. Когда торт остынет, покрыть его кофейной или шоколадной глазурью, а по краям украсить сбитыми сливками.

653

КАШТАНОВЫЙ ТОРТ

50 каштанов, 250 г сахара, 5 яиц, 150 г сливочного масла, ваниль, 150 г сбитых с сахаром сливок.

Каштановый крем — как указано в № 749.

Надрезать скорлупу и варить каштаны в течение часа. Очистить от скорлупы и положить в кастрюлю, залив водой. Варить до полной мягкости. Дать стечь, пропустить через мясорубку, потом протереть сквозь сито. Смешать с сахарной пудрой, ванилью и желтками, которые добавляют по одному. Тереть, пока смесь не станет как крем. Прибавить хорошо растертое сливочное масло и сбитые в пену белки. Смазать форму маслом, выложить в нее смесь и печь $3/4$ часа на среднем огне. Готовый торт должен быть мягким внутри. Если его передержать в духовом шкафу, он выйдет жестким. Дать остыть в форме. Перевернуть, покрыть глазурью из шоколада или кофе, украсить сбитыми сливками.

Этот торт можно приготовить и с кремом. В таком случае печь в двух одинаковых формах. Когда готово, дать остыть и, сложив один на другой, середину заполнить каштановым кремом (см. № 749).

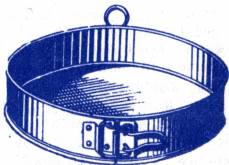
654

СУХАРНЫЙ ТОРТ

6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек толченых сухарей, $1/2$ стакана орехов (необязательно), ваниль.

Сливочный крем — как указано в № 728.

Добела растереть желтки с сахарной пудрой и кусочком ванили. Прибавить просеянные сквозь частое сито сухари, затем сбитые в пену белки. Можно также положить $1/2$ стакана толченых грецких орехов. Смазать маслом и посыпать мукой форму и печь в духовом шкафу,



на среднем огне, в течение часа. Когда торт готов, разрезать на три слоя и переложить сливочным кремом (см. № 728). Можно также покрыть глазурью.

655

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

6 яиц, 150 г сахара, 75 г муки, 50 г какао, масло для смазки формы.

Шоколадный крем — как указано в № 729.



Сбить в миске яйца с сахаром, пока не поднимутся. После этого сбить еще три раза — поочередно на плите и в прохладном месте. Прибавить свежемолотой муки, смешанной с какао. Смазать форму маслом, посыпать мукой и печь на

слабом огне. Когда остынет, разрезать на три одинаковой толщины слоя и сбрызнуть сахарным сиропом с несколькими каплями рома. Переложить шоколадным кремом. Покрыв шоколадной глазурью, украсить цукатами или выпущенным из трубочки кремом.

656

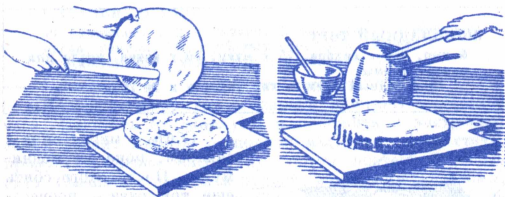
КОФЕЙНЫЙ ТОРТ

5 яиц, 160 г сахарной пудры с ванилью, 140 г муки, 1 ст. ложка крепкого кофе (или цикория), масло для смазки формы.

Крем — как указано в № 733.

Хорошенько согреть миску, подержав ее несколько минут с кипятком на краю плиты. Насухо вытереть. Положить яйца, сахар и тереть, пока не станет как крем. Прибавить кофе и свежемолотую муку. Хорошенько перемешать и выложить смесь в смазанную маслом форму. Печь на среднем огне в течение часа. Приготовить кофейный крем со сливочным маслом, как указано в № 733. Когда торт совсем остынет, разрезать острым ножом на три слоя и переложить кремом. Оставить

1 ст. ложку крема для украшения. Покрывать кофейной глазурью (см. № 740) и украсить выпущенным из трубочки кремом.



657

ТОРТ «ИНДИАНА»

6 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, ваниль, масло для смазки формы, 250 г сбитых сливок.

Глазурь — как указано в № 738.

Выпустить в миску яйца, прибавить сахар и ваниль, хорошенько сбить венчиком на краю плиты, пока не поднимутся. После этого сбить еще 2 раза — поочередно на плите и в прохладном месте. Прибавить муку. Смазав форму маслом и посыпав мукой, печь на среднем огне. Когда остынет, горизонтально разрезать острым ножом пополам. В обеих половинках сделать по глубокой выемке, наполнить сбитыми сливками и сложить вместе. Покрывать шоколадной глазурью. Вынутое тесто можно использовать для начинки другого торта, как указано в № 734.

658

ТОРТ «ДОБОШ»³⁴

5 яиц, 125 г сахара, 5 ст. ложек муки, масло для смазки формы.

Для крема: 4 яйца, 150 г сахара, 2 батона шоколада или 2 ст. ложки какао, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара для глазури.

Растереть добела желтки с сахаром, прибавить сбитые в пену белки. Смазать форму маслом, посыпать мукой,

положить смесь с таким расчетом, чтобы пласт вышел не толще тупой стороны ножа; испечь 7—8 таких пластов, снимая их горячими с листа и складывая на стол, где месят тесто.

Крем готовится следующим образом: сбить яйца с сахаром и ванилью в небольшой миске, поставленной в водяную баню на огонь. Когда загустеет, прибавить разведенный на краю плиты в ложке воды шоколад или 2 ст. ложки растертого с молоком какао. Когда крем готов, отставить и мешать, пока не остынет. Растереть масло добела и понемногу смешать с кремом, когда он совсем остынет, переложить пласты этим кремом, отложив последний, который следует покрыть глазурью из жженого сахара.

Для этого поставить кастрюлю на сильный огонь и, когда сахар начнет темнеть, вылить на отложенный пласт, пока сахар не застыл, и быстро размазать нагретым ножом. Если все же жженный сахар успеет застыть, можно его разогреть, положив на минуту пласт в духовой шкаф. Чтобы не закапать стола жженным сахаром, рекомендуется покрывать глазурью верхний пласт на листе жести, смазанном растительным маслом.

Пока жженный сахар еще не совсем застыл, наметить ножом порции, чтобы потом легче было резать торт. Пластом с глазурью накрыть торт.

ТОРТ С МАРМЕЛАДОМ

200 г муки, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки меда, 1 яйцо, 1 ст. ложка топленого масла, 1 порошок соды (1/2 чайной ложки), 250 г мармелада, 100 г грецких орехов, соль.

Просеять муку, сделать посредине углубление, положить сахар, мед, 1 яйцо, ложку топленого масла, 1/2 чайной ложки соды, посолить, замесить тесто, раскатать шесть кругов и испечь в форме для торта.

На следующий день переложить их мармеладом; сверху и вокруг тоже намазать мармеладом и посыпать слегка поджаренными на сковороде и изрубленными грецкими орехами.

ТОРТ С МАРМЕЛАДОМ И ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

300 г муки, 1 желток, 5 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки винного уксуса (не очень кислого), 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка топленого сала, 4 ст. ложки молока, соль, 1 порошок соды (1/2 чайной ложки).

Для крема: 1/4 л молока, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахара, ваниль, 250 г мармелада.

Просеять муку, сделать посредине углубление, выпустить желток, влить уксус, растительное масло и молоко, положить топленое сало и соду, посолить. Хорошо вымесить тесто и разделить на 6 равных частей. Раскатать один за другим 6 пластов по размеру пирожкового листа и печь на среднем огне.

Заранее приготовить заварной крем из молока, 1 яйца, муки, сахара и ванили. Для этого перемешать указанные продукты и варить пока не загустеет, размешивая, чтобы не было комков. Сложить пласты, поочередно перекладывая их мармеладом и кремом. Сверху и с боков намазать кремом.

ТОРТ БЕЗ ЯИЦ

140 г муки, 140 г толченых грецких орехов, 140 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка молока, соль, 250 г мармелада, 100 г измельченных грецких орехов.

Замесить тесто, смешав муку с толчеными грецкими орехами, сахарной пудрой, сливочным маслом и молоком. Посолить. Свернуть толстым рулетом, разделить на 5 равных частей, накрыть салфеткой и поставить на час в прохладное место. Посыпать дно формы мукой и испечь один за другим 5 пластов, осторожно вынимая их с края острым ножом. Когда все пласты будут готовы, смазать их тонким слоем абрикосового мармелада. Сверху посыпать мармелад измельченными калеными грецкими орехами. Можно также покрыть торт шоколадной глазурью (см. № 738).

ТОРТ ИЗ ВЗБИТЫХ БЕЛКОВ

8 белков, 150 г сливочного масла, 300 г сахарной пудры, 150 г муки, ваниль, масло для смазки формы, 100 г грецких орехов.

Масло растереть добела, всыпать понемногу сахарную пудру и муку. Отдельно взбить в пену восемь белков, добавив немного соли, и осторожно смешать с растертым маслом. Переложить смесь в форму, предварительно смазав ее маслом. Посыпать торт миндалем или измельченными грецкими орехами. Печь на среднем огне.

ТОРТ ИЗ «БЕЗЕ» (ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ВЗБИТЫХ БЕЛКОВ)

8 белков, 400 г сахарной пудры, масло для смазки листа.

Для крема: 1 ст. ложка с верхом какао, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 1/2 л молока, 100 г сливочного масла, немного рома или апельсиновой эссенции.

Взбить в пену 8 белков и прибавить, осторожно помешивая, сахарную пудру. Испечь 4 лепешки; для этого смесь разделить на 4 части. Хорошенько смазать маслом и посыпать мукой форму для выпечки торта, выложить на нее не слишком тонким слоем взбитые белки и поставить печь. Прежде чем снимать с листа, дать остыть, иначе лепешки развалятся. Отдельно испечь несколько маленьких безе (см. № 686) для гарнира.

Отдельно приготовить крем: хорошенько растереть какао с одной или двумя ст. ложками молока. Продолжая тереть, прибавить сахара, потом муки, влить кипящее молоко. Поставить кастрюлю на плиту и держать, пока не закипит, все время размешивая ложкой, чтобы не подгорело и не осталось комков. Когда крем загустеет, отставить, дать остыть и понемногу класть сливочное масло маленькими кусочками, все время при этом растирая крем, пока он не станет как пена. Прибавить ром или апельсиновую эссенцию.

Положить крем на лепешку, разровнять, накрыть второй лепешкой, положить крем и т. д. Верхнюю лепешку покрыть кремом и украсить маленькими безе.

Вместо крема, безе можно переложить также взбитыми с сахаром сливками. Сделать это за час до подачи, иначе от крема или сливок безе могут размякнуть.

664

ТОРТ ИЗ СУХОГО ПЕЧЕНЬЯ С ЖЖЕННЫМ САХАРОМ

1/2 кг печенья, 1 л молока, 8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка рома, ваниль, 100 г грецких орехов или взбитых сливок.

Нажечь в кастрюле 4 ст. ложки сахара, разведя их затем в небольшом количестве кипятка. Отставить на край плиты, пока не распустится весь сахар. Отдельно размешать муку в стакане холодного молока, следя, чтобы вся мука размешалась. Влить остальное молоко — до литра. Смешать с жженым сахаром, прибавив 4 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложку рома и немного ванили. Держать на огне, пока крем не загустеет. Отставить и положить в него мелко наломанное кусочками печенье. Слегка размешать и поставить на холод.

На следующий день выложить смесь на круглое или прямоугольное блюдо, посыпать толченными грецкими орехами, слегка покалив их на плите, или покрыть торт взбитыми сливками.

665

ТОРТ ИЗ СУХОГО ПЕЧЕНЬЯ С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

1/2 кг печенья, 1 л молока, 8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки муки, 4 желтка, 1/2 рюмки вина.

Для крема: 4 белка, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки мармелада.

Растереть в кастрюле 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки и желтки, залить кипящим молоком. Поставить на плиту, размешивать ложкой и, когда крем начнет густеть, влить 1/2 рюмки вина. Положить в миску наломанное мелкими кусочками печенье, залить горячим соусом из белого вина и поставить на холод.

На следующий день выложить на прямоугольное блюдо или на круглое, в виде торта; перед подачей взбить белки в пену с 4 ст. ложками сахара и мармелада и целиком покрыть торт этой пеной.

ПИРОГ «ГУГУЛУФ»

4 яйца, 400 г муки, 2 ст. ложки сахарной пудры, 25 г дрожжей, 175 г сливочного масла, 2 ст. ложки молока, ваниль, 1/2 чайной ложки соли, 50 г изюма, 1 ст. ложка рома, масло для смазки формы, 100 г миндаля или грецких орехов.



Чтобы приготовить этот пирог, не требуется большого искусства, но для того, чтобы он хорошо поднялся, нужно, чтобы все используемые продукты были теплыми, иначе говоря, не следует для этого пирога держать масло и яйца в холодильнике, а муку в холодной кладовой.

Просеять муку в большую миску, сделать посередине углубление, положить в него соль и сахарную пудру, влить отдельно разведенную в чуть подогретом молоке опару (иначе дрожжи заварятся и тесто не поднимется). Выпустить яйца, прибавить слегка взбитое ложкой масло.

Хорошенько вымесить тесто, время от времени опуская руки в муку, чтобы не налипало на пальцы, затем прибавить изюм без косточек и столовую ложку рома. Тесто должно быть мягким. Хорошенько смазать маслом жестяную форму с отверстием посередине (см. рис.), а еще лучше специальную глиняную форму, посыпать дно и стенки нарезанным вдоль миндалем и, заполнив лишь половину тестом, поставить подниматься в теплое, защищенное от сквозняков место. Смазать сверху яйцом и поставить печь на среднем огне. Под конец убавить огонь. Держать в духовом шкафу около часа, а если пирог преждевременно зарумянится, покрыть его влажной бумагой. Перевернуть и посыпать сахарной пудрой.

МЕДОВЫЙ ПРЯНИК

350 г меда, 350 г муки, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1/2 чайной ложки соды, 1/4 чайной ложки корицы, 1/4 чайной ложки гвоздики, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка растительного масла, 3/4 стакана грецких орехов, сливочное или растительное масло для смазки листа.

Выложить мед в миску и, поставив на край плиты, мешать, пока мед не распустится. Отставив, положить

сахар и всыпать понемногу просеянную муку. Когда остынет, выпустить по одному яйцу. Хорошенько растереть, прибавить тщательно просеянную соду, толченую гвоздику и корицу, ром, растительное масло и очищенные цельные грецкие орехи. Смазать лист маслом, выложить тесто, украсить грецкими орехами и печь на среднем огне.

668

ПРЯНИК БЕЗ ЯИЦ

450 г муки, 250 г сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 чайная ложка соды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки гвоздики, 1 стакан грецких орехов, апельсиновая цедра, растительное масло для смазки листа.

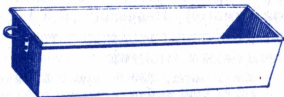
Нажечь в кастрюле 150 г сахара и развести в $1\frac{1}{2}$ стаканах воды. Прибавить 100 г сахарного песка. Просеять в миску муку и медленно вылить в нее сироп, тщательно размешивая. Прибавить чайную ложку просеянной соды, корицы и гвоздики, затем положить грецкие орехи и немного апельсиновой цедры или цукатов. Смазать лист растительным маслом, выложить тесто и печь на среднем огне.

669

БЕКС

4 яйца, $1\frac{1}{4}$ стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки теплой воды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, соль, лимонная цедра, масло для смазки формы.

Растереть желтки с сахаром и толченой корицей. Понемногу всыпать муку, прибавить 2 ст. ложки тепловатой воды, соли, соды, 4 взбитых в пену белка и немного натертой лимонной цедры. Смазать прямоугольную форму маслом, посыпать мукой, выложить тесто и печь на среднем огне около часа. Когда остынет, нарезать ломтиками.



КЕКС (Второй способ приготовления)

3 яйца, 50 г сливочного масла, 225 г сахарной пудры, 125 г молока, 225 г муки, 1/2 чайной ложки соды, масло для смазки формы.

Растереть масло добела, прибавить сахарную пудру или просеянный сквозь частое сито сахарный песок, по одному выпустить желтки. Когда все хорошо смешалось, по очереди лить холодное молоко и сыпать просеянную муку, все время помешивая ложкой. Напоследок прибавить взбитые в пену белки. Смазать маслом круглую или прямоугольную форму, выложить тесто и печь на сильном огне. Дать остыть и нарезать ломтиками.

ПЕЧЕНЬЕ «ПАНДИШПАН»

6 яиц, 6 ст. ложек сахарной пудры, 6 ст. ложек муки, масло для смазки формы.

Взбить яйца с ванильным сахаром так, чтобы они увеличились в объеме вдвое или втрое и стали как крем. Прибавить муку, еще немного помешать, выложить в смазанную маслом и застланную бумагой форму и печь час на среднем огне.

*

«ПАНДИШПАН» (Второй способ приготовления)

Те же продукты, что и выше.

Взбить белки в пену. Прибавить сахарную пудру и взбивать до тех пор, пока белки не загустеют, как для безе. (См. № 686). Отдельно размешать в тарелке желтки, добавить взбитые с сахарной пудрой белки, прибавить муку и осторожно все это перемешать. Хорошенько смазать форму маслом, посыпать мукой, выложить тесто и печь час на среднем огне. По желанию количество можно увеличить.

672

КЕКС ИЗ БЕЛКОВ

12 белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан муки, 1 стакан смеси грецких орехов и изюма, масло для смазки формы.

Взбить белки в пену, понемногу прибавляя сахарную пудру. Положить муку, орехи и изюм. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой прямоугольную форму и печь на среднем огне около часа. Когда кекс готов, перевернуть, дать остыть и нарезать тонкими ломтиками. Кекс вкуснее на следующий день.

673

ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

3 яйца, 250 г сахара, 150 г муки, 150 г грецких орехов, лимонная или апельсиновая цедра, масло для смазки листа.

Поставив миску на край плиты, взбить яйца с сахаром, прибавить муку, мелко нарезанные грецкие орехи и немного тертой лимонной или апельсиновой цедры. Смазав лист маслом, посыпать мукой и выложить тонким слоем тесто. Печь на среднем огне.

674

КЕКС С ИЗЮМОМ

5 яиц, сахар по весу яиц, столько же муки, столько же изюма, смешанного с миндалем или грецкими орехами, лимонная цедра, масло для смазки формы.

Хорошенько взбить пять яиц с сахаром, взяв его столько, сколько весят яйца. Сыпать понемногу просеянную муку в том же количестве, что и сахар и столько же изюма, смешанного с мелко нарезанным миндалем. Прибавить немного тертой лимонной цедры. Смазать прямоугольную форму маслом, посыпать мукой, выложить тесто, украсить сверху нарезанным миндалем и печь около часа на среднем огне.

675

КЕКС С РАХАТ-ЛУКУМОМ

2 яйца, 280 г муки, 200 г сахара, 150 г растительного масла, 150 г молока, 1/2 чайной ложки соды, 4—5 кусочков рахат-лукума, 1/2 стакана изюма, смешанного с грецкими орехами, корка апельсина из варенья, масло для смазки формы.

Взбивать яйца с сахаром. Когда объем смеси значительно увеличится, понемногу влить растительное масло и молоко и всыпать муку. Прибавить просеянную соду, затем изюм с грецкими орехами и апельсинной коркой.

Смазать форму маслом и посыпать мукой. Выложить часть теста, положить свернутые рукой в трубочки кусочки рахат-лукума и покрыть остальным тестом. Печь около часа на среднем огне.

676

КЕКС С МАРМЕЛАДОМ

1/2 кг мармелада, 2 ст. ложки молока или воды, 2 ст. ложки растительного масла, 220 г муки, 2 чайных ложки соды, 2 ст. ложки рома, ваниль, 150 г грецких орехов, 2 ст. ложки фруктовых ягод из варенья (необязательно), растительное масло для смазки формы.

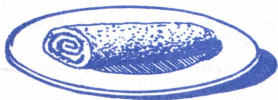
Растереть мармелад с двумя ст. ложками молока или воды, пока не станет как крем. Прибавить растительное масло, муку, соду и ваниль, и по вкусу ром. Когда все это хорошо смешается, положить 150 г нарезанных вдоль грецких орехов и 1 или 2 ст. ложки цукатов или фруктов (ягод) из варенья, мелко изрубленных и смоченных ромом. Смазать прямоугольную жестяную форму сливочным или растительным маслом, посыпать мукой и выложить тесто. Печь на среднем (скорее слабом, чем сильном) огне около часа.

Пробовать готовность соломинкой (если кекс готов, к соломинке не пристает мякиш). Под конец покрыть, если нужно бумагой. Когда кекс испечется, перевернуть, дать как следует остыть и подавать предпочтительно на следующий день, нарезав ломтиками.

677

РУЛЕТ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ

150 г муки, 125 г сливочного масла, 2 желтка, 1 чайная ложка дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 3 ст. ложки яблочного повидла, соль.



Размешать муку со сливочным маслом, сделать посредине углубление, выпустить желтки, положить соль и разведенные со ст. лож-

кой сахара дрожжи. Вымесить тесто, отставить на полчаса, затем раскатать тонким пластом, тонко смазать яблочным повидлом, свернуть рулетом и поставить в нежаркий духовой шкаф. Когда остынет, нарезать толстыми, в палец ломтиками.

678

РУЛЕТ С КРЕМОМ

4 желтка, 3 белка, 75 г сахара, 75 г муки, 1 ст. ложка топленого масла.

Для крема: см. № 728.

Желтки растереть с сахаром добела. Положить муку, сбить в пену белки и, напоследок, распущенное топленое масло. Вылить тесто ровным тонким слоем на застланный белой бумагой лист и печь на сильном огне. Когда готов, переложить, чтобы не высох, вместе с листом на стол и дать остыть, потом смазать сливочным кремом (см. № 728), свернуть рулетом и нарезать ломтиками. Можно подавать на стол и целиком. В этом случае покрыть подходящей к начинке глазурью.

679

ПЕЧЕНЬЕ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ

2 ст. ложки меда, 1/4 чайной ложки соды, 200 г муки, 4 ст. ложки растительного масла, 20 г дрожжей, 3 ст. ложки мармелада, 3 ст. ложки грецких орехов, 1 ст. ложка сахара, соль.

Поставив на плиту небольшую кастрюлю, тереть в ней мед с содой, пока не распустится. Просеять муку, сделать посредине углубление, влить мед, растительное масло, разведенные в воде дрожжи и посолить. Вымесить тесто и оставить на полчаса. Затем разделить пополам, раскатать два пласта, тонко смазать мармеладом и посыпать толчеными грецкими орехами, прибавив к ним немного сахара. Свернуть каждый пласт, но не очень туго, выложить на лист, нарезать толстыми — в два пальца — ломтиками и поставить печь на средний огонь.

680

ПЕЧЕНЬЕ С АБРИКОСАМИ

150 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, соль, абрикосов сколько потребуется, сахарного песка для фруктов.

Второе тесто: 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки муки.

Просеять муку, сделать посередине углубление, положить в него масло, сахар, одно яйцо, соль. Замесить тесто, раскатать пласт по размеру листа, поставить в духовой шкаф, но не допечь и вынуть.

Заранее приготовить абрикосы, разрезав их с кожей пополам. Выложить на тесто внутренней стороной вверх и наполнить сахаром. Снова поставить в духовой шкаф и держать, пока не растопится сахар и не размякнут фрукты. В это время растереть с сахаром 3 желтка, прибавить муку, затем 3 взбитых в пену белка. Выложить на фрукты и поставить печь на средний огонь. Вынуть из духового шкафа и, не дав остыть, нарезать ромбами и квадратиками.

Вместо абрикосов можно класть сливы, вишни, клубнику и т. д.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

5 яиц, 150 г сахара, 1/2 чайной ложки соды, 100 г сухарей, 1/2 кг вишен, масло для смазки формы.

Вымыть и очистить от косточек 1/2 кг вишен. Выложить на сито и дать стечь.

Растереть желтки с сахаром. Когда станут как пена, положить соду, пять взбитых в пену белков, просеянные сквозь частое сито толченые сухари, потом вишни. Выложить смесь в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и поставить в духовой шкаф на слабый огонь. Когда остынет, разрезать и вынуть из формы.

Вместо 100 г сухарей, можно класть 50 г сухарей и 50 г муки, или 25 г сухарей и 50 г толченных грецких орехов и 25 г муки.

ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

3 яйца, 1 стакан сахара, 3/4 стакана муки, 1 стакан грецких орехов.

Добела растереть желтки с сахаром, положить муку, тонко резанные грецкие орехи и взбитые в пену белки. Выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Печь на среднем огне. Когда готово, посыпать сахарным песком, не дав остыть, нарезать ромбами.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

2 яйца, 125 г сливочного масла, 125 г сахара, 125 г муки, 125 г изюма, 3 ст. ложки рома, масло для смазки листа.

Отобрать изюм, вымыть и положить в чашку, влив 3 ст. ложки рома. Дать постоять не менее получаса. Отдельно смешать сливочное масло с сахарной пудрой и тереть, пока не станет как крем. Прибавить по одному два яйца, потом 125 г муки, потом изюм с ромом. Смазать маслом толстый железный лист и выкладывать на него чайной ложкой тесто, с интервалом между печеньем в 2—3 см, потому что в духовом шкафу они сильно взойдут. Печь на среднем огне. Вынуть, как только начнут подрумяниваться, и снимать с листа ножом.

ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

3 яйца, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 стакана муки.

Добела растереть желтки с сахарной пудрой. Прибавить муку и взбитые в пену белки. Смазать маслом толстый железный лист. Выкладывать тесто чайной ложкой маленькими кучками, с интервалом между ними в 2—3 см, и держать в духовом шкафу на сильном огне, очень недолго, пока не начнут подрумяниваться с краев. По мере того как печенье будет выпекаться, снимать его с листа ножом и свертывать, пока не остыло, в рожки или трубочки. Можно наполнить их кремом — ореховым, шоколадным или кофейным.

*

ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

(Второй способ приготовления)

4 яйца, 125 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 210 г муки, смешанной с ванилином.

Добела растереть масло. Прибавить один за другим четыре желтка, потом 200 г сахарной пудры, все время размешивая, пока смесь не станет как крем. Продолжая осторожно размешивать, положить 210 г муки и взбитые

белки. Смазать лист маслом и выкладывать тесто с чайной ложки или выпускать трубочкой. Печь в духовом шкафу на среднем огне.

685

ПЕЧЕНЬЕ «КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ»

160 г муки, 140 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, 125 г сливочного масла, 1 чайная ложка молока, 2 белка.

Смешать муку с сахарной пудрой и просеять вместе на бумагу. Добела растереть масло с молоком. Размешивая деревянной ложкой, прибавить муку и сахар, потом взбитые в пену белки. Наполнить этой смесью бумажную или полотняную трубочку с отверстием в 1/2 см. На толстый железный лист выпускать полоски в 10 см длины, с интервалом между ними в 3 см, так как при выпечке они сильно расширяются. Печь на среднем огне и снимать с листа ножом, по мере того как будут выпекаться.

«КОШАЧЬИ ЯЗЫЧКИ»

(Второй способ приготовления)

150 г муки, 100 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, 150 г сливок или сметаны, 3 белка.

Смешать просеянную муку с сахарной пудрой и сливками или сметаной, разбавленными небольшим количеством молока. Прибавить взбитые в пену белки. Остальное — как указано выше.

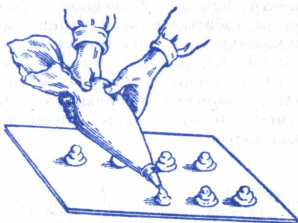
ПЕЧЕНЬЕ «БЕЗЕ»

4 белка, 200 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, масло для смазки листа.

686

Поставив котелок или кастрюльку на край плиты, взбить белки, смешать с сахарной пудрой и продолжать взбивать, пока хорошенько не загустеют. Масса должна быть достаточно густа, чтобы выпущенные на лист безе не расплывались. Смазать лист маслом, посыпать мукой, выложить безе чайной ложкой или выпустить трубочкой, стараясь не делать их слишком большими, так как они

еще вырастут при выпечке. Печь на очень слабом огне около получаса, следя, чтобы не пожелтели. Когда немного остынут, снять ножом с листа и подавать либо сложенными попарно с взбитыми сливками или мороженым посередине, либо без ничего. В первом случае, вынимая из духового шкафа, продавливать слегка большим пальцем снизу, чтобы в безе образовалось небольшое углубление, которое и заполняется взбитыми сливками. Взбитые сливки кладутся чайной ложкой. Безе, которые подаются с мороженым, делаются овальными.



687

ПЕЧЕНЬЕ «ЛАСТОЧКИНЫ ГНЕЗДА»

4 белка, 200 г сахара, 200 г миндаля или грецких орехов, сливочное масло для смазки листа.

Взбить белки на краю плиты. Когда собьются, положить сахарную пудру и продолжать взбивать. Прибавить очищенный от кожи, тонко нарезанный миндаль или нарезанные в длину грецкие орехи. Лист смазать сливочным маслом, посыпать мукой и небольшими кучками выложить на него чайной ложкой взбитые с миндалем белки. Печь полчаса в нежарком духовом шкафу. Когда печенье готово, снять с листа ножом, не дав остыть.

688

МИНДАЛЬНОЕ ИЛИ ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г миндаля или грецких орехов, 4 белка, 350 г сахара, 50 г сметаны.

Пропустить через машинку (специальную или мясорубку) очищенный миндаль или орехи и растереть с двумя не взбитыми белками. Прибавить сахар, свежую сметану, затем два взбитых в пену белка. Масса должна получиться не очень густой, но и не растекаться. Выпускать ее из бумажной трубочки на белую бумагу небольшими кучками в 3—4 см диаметром. Кисточкой смочить их водой, посыпать сахарной пудрой, украсить по желанию ягодами из варенья и положить бумагу на пирожковый лист, печь на слабом огне. Когда печенье готово, снять с бумаги пока не остыло, слегка смочив ее снизу. Это печенье должно быть внутри немного клейким.

689

ЭКОНОМНЫЕ СУХАРИКИ

350 г муки, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, 2 яйца, 2 чайных ложки уксуса, 1/4 чайной ложки соды, соль.

Просеять муку на доску, сделать в ней углубление, в которое положить сахарную пудру, растительное масло, 2 чайных ложки уксуса, 2 яйца, соль и соду.

Замесить довольно крутое тесто, раскатать тонким слоем, как на лапшу, вырезать из него разные фигурки и печь в нежарком духовом шкафу.

690

СУХАРИКИ «ФЛЮРИНА»

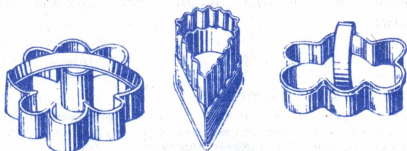
250 г муки, 1 яйцо, 3 ст. ложки топленых сливок, 75 г сахарной пудры, на кончике ножа соды, 65 г сливочного масла, соль, ваниль.

Просеять муку на доску, сделать в ней углубление, в которое положить топленые сливки, яйцо, сахарную пудру, просеянную соду, ваниль и соль. Размешать ложкой, прибавить небольшими кусочками сливочное масло, затем замесить тесто и положить на один час на холод. Раскатать тонким слоем, как для лапши; нарезать квадратиками, сделать наколы вилкой и печь в нежарком духовом шкафу.

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ СУХАРИКИ

500 г муки, 250 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1/2 чайной ложки соды, соль, ваниль.

Просеять всю муку, часть замесить с маслом. Когда масло разомнется, прибавить сахарную пудру, ваниль, 1 ст. ложку молока, яйцо, соду, соль, всыпать остальную муку и замесить. Поставить на час на холод, чтобы



тесто загустело. Взяв половину теста, тонко раскатать и вырезать из него разные фигурки. Не брать всего количества сразу, так как это тесто трудно раскатывается. Печь в нежарком духовом шкафу и снимать с листа по мере готовности. Сухариков из указанного количества продуктов получается очень много. Их можно сохранять в холодном месте в течение нескольких недель — они не теряют вкуса и не черствеют.

СУХАРИКИ НА ЯУРТЕ ¹⁸

1 стакан яурта или взбитого кислого молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, ваниль, 1 чайная ложка соды, соль, муки — сколько потребует тесто.

Взбивать стакан яурта или взбитого кислого молока с растительным маслом и сахаром, пока смесь не станет как крем. Прибавить свежепросеянную соду, соль, ваниль, сколько нужно муки и замесить не слишком крутое тесто. На доске, посыпанной мукой, раскатать пласт в 1/2 см толщины, нарезать кружочки, выложить на лист и печь в горячем духовом шкафу.

СУХАРИКИ С КОРИЦЕЙ

1 стакан топленых сливок, 2 яйца, 3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, смешанной с ванилином, 1/2 чайной ложки корицы, 1/2 чайной ложки соды, соль, муки — сколько потребует тесто (приблизительно 500 г).

Растереть стакан топленых сливок с двумя яйцами, топленным маслом, сахарной пудрой, корицей, свежепросеянной содой и солью. На доску просеять муку, сделать в ней углубление и влить эту смесь. Замесить довольно крутое тесто, скатать из него шар, покрыть салфеткой и дать постоять полчаса в холодном месте.

Раскатать из теста пласт в 1/2 см толщины, вырезать разные фигурки, посыпать сахаром и печь в нежарком духовом шкафу.

ОРЕХОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

200 г муки, 200 г грецких орехов, 200 г сахара, 2 яйца, 1 желток, тертая цедра и сок от 1/2 лимона, соль.

Замесить тесто из муки, пропущенных через специальную машинку или мясорубку грецких орехов, сахара, соли, 2 целых яиц, 1 желтка, тертой цедры и сока от 1/2 лимона. Хорошенько вымесить. Раскатать пласт в 1/2 см толщины, нарезать из него разные фигурки, выложить на смазанный маслом лист. Посыпать сахаром и печь на среднем огне.

НЮРЕНБЕРГСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

250 г сахарной пудры, 250 г меда, 500 г муки, 2 яйца, 100 г грецких орехов или миндаля, 1 чайная ложка гвоздики, столько же корицы, 2 чайных ложки соды.

Развести сахарную пудру кипящим медом. Смешать и, когда немного остынет, прибавить муку, яйца, толченый миндаль или толченые грецкие орехи, толченую корицу и гвоздику, просеянную соду. Хорошенько вымесить тесто и дать постоять не менее двух часов. Раскатать довольно тонкий пласт, нарезать из него разные фигурки и печь на листе, смазав его маслом и посыпав мукой.

696

ТРУБОЧКИ С МАРМЕЛАДОМ

150 г творога, 150 г сливочного масла, 150 г муки, 2 ст. ложки сахара, соль, 1/4 чайной ложки соды, 2 ст. ложки мармелада и яйцо, чтобы смазать сверху.

Замесить тесто из творога, сливочного масла, муки, сахара, соли и соды. Хорошенько вымесить, раскатать как для лапши, нарезать не очень маленькими прямоугольниками, смазать их мармеладом, свернуть трубочкой, помазать сверху яйцом, посыпать сахаром и печь в нежарком духовом шкафу.

697

ПЕЧЕНЬЕ «КОРАБЛИКИ»

250 г муки, 125 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, 2 желтка, 2 чайных ложки холодной воды, 200 г сливочного масла, соль.

Просеять муку с сахарной пудрой. Сделать в ней углубление, положить желтки, прибавить 2 чайные ложки холодной воды, масло кусочками и соль. Быстро замесить тесто и поставить на полчаса на холод. Раскатать на посыпанном мукой столе пласт толщиной в 1/2 см. Нарезать из него кружки или ромбики и печь на листе, на среднем — скорее слабым, чем сильным — огне, следя, чтобы не подрумянились.

Месить тесто для этого печенья следует быстро и в прохладном месте, чтобы масло не размякало от рук.

*

«КОРАБЛИКИ» (Второй способ приготовления)

250 г муки, 125 г сахарной пудры, смешанной с ванилином, 125 г сливочного масла, 1 желток, соль.

Тесто замешивается, как указано выше.

698

СОЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ

150 г сливочного масла, 150 г муки, 150 г вареного картофеля, соль, 1 яйцо, чтобы помазать сверху, 1 чайная ложка тмина, мака или сезама.

Замесить довольно крутое тесто из муки, сливочного масла, пропущенного через мясорубку вареного картофеля и соли. Раскатать пласт в 1/2 см толщины, смазать

яйцом, нарезать полосками в $1\frac{1}{2}$ см ширины и 12 см длины, посыпать по вкусу тмином, маком или сезамом, посолить крупной поваренной солью, выложить рядами на посыпанный мукой лист и печь на среднем огне.

СОЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ (Второй способ приготовления)

150 г муки, 150 г вареного картофеля, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, соль, молоко или вода.

Просеять муку, сделать в ней углубление, положить пропущенный через мясорубку вареный картофель, соль, соду и столько воды или молока, сколько нужно для довольно крутого теста. Остальное — как указано выше.

СОЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ С ТМИНОМ

250 г муки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 ст. ложка тмина.

Просеять муку и смешать с маслом. Сделать углубление и положить 1 яйцо, ложку молока, ложку сметаны и соли. Вымесить тесто и поставить на холод, чтобы загустело. Раскатать и нарезать тонкими палочками, обвалять их в яйце, соли и тмине. Печь в нежарком духовом шкафу.

СОЛЕННЫЕ ПАЛОЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Слоеное тесто — как указано для № 611. 1 яйцо, 2 ст. ложки тертого пармезана или другого сыра.



Замесить слоеное тесто, раскатать пласт в 3—4 мм толщины и нарезать полосками в 10—12 см ширины. Смазать яйцом, посыпать тертым пармезаном, нарезать полосками в 2 см и, взяв за оба конца, слегка скрутить

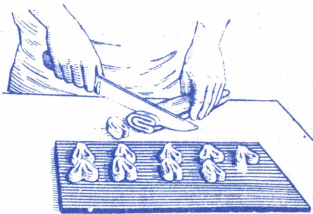
посередине. Выложить на смоченный водой лист и печь в горячем духовом шкафу.

701

ПЕЧЕНЬЕ «ОЧКИ»

Приготавливается из остатков слоеного теста (см. № 611).
На 200 г теста: 3 ст. ложки сахарной пудры, 150 г сахарного сиропа, 150 г сахарного песка, 1 чайная ложка патоки.

Из остатков слоеного теста раскатать довольно тонкий, по возможности, квадратный пласт. Посыпать сахаром и сложить втрое, как указано в рецепте № 611. Повторить эту операцию, снова посыпав сахаром. Снова раскатать квадратный пласт, сложив дважды краями внутрь, так чтобы сгибы соприкасались посередине. Сложить еще раз, как закрывают книгу, и резать сложенное таким образом тесто на ломтики шириной в 1 см. Выложить рядами на лист, оставив между ними достаточно места, так как тесто при выпечке увеличивается в объеме. Когда печенье начнет подрумяниваться с одного бока — перевернуть, чтобы не подгорел сахар. Приготовить заранее довольно густой сироп, разведя в воде сахар и патоку. Когда печенье готово, окунать его поштучно в горячий сироп и тотчас же вынимать.



702

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

120 г сахара, 80 г муки, 5 белков, 3 желтка, 1 порошок ванилина, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Чтобы бисквиты удались, яйца должны быть очень свежие и сахарная пудра просеяна сквозь самое частое сито.

Прежде всего взять два листа бумаги, сыпая на один сахарную пудру, а на другой — свежемолотую муку.

В небольшой миске взбить белки в пену и всыпать понемногу $\frac{1}{3}$ сахарной пудры. Продолжать взбивать

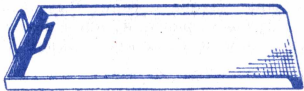
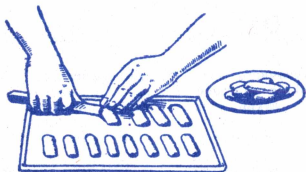
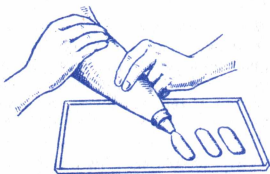
веничком, пока белки не загустеют. Вынуть веничек, всыпать остальной сахар, размешивая ложкой, затем прибавить один за другим 3 желтка, просеянную муку и порошок ванилина.

Приготовить лист толстой белой бумаги по мерке листа, на котором будут печься бисквиты.

Свернуть бумажную трубочку, отрезать ножницами кончик, чтобы получилось отверстие в $\frac{1}{2}$ см, наполнить на $\frac{3}{4}$ бисквитной массой и выпускать тесто на приготовленную бумагу полосками в 10 — 12 см длины, оставляя между ними промежутки в 5 — 6

см, потому что бисквиты в духовом шкафу вырастут. Посыпать их через редкую марлю пудрой. Вытряхнуть попавшую на бумагу сахарную пудру и осторожно уложить бумагу с бисквитами на несмазанный лист. Рекомендуется печь бисквиты на листе без бортов.

Печь на среднем огне около 25 минут, следя, чтобы поднявшиеся бисквитные палочки не подрумянились. Когда печенье готово, осторожно, при помощи ножичка, снять с бумаги и выложить на блюдо, складывая попарно, нижней частью внутрь.



БУБЛИКИ С КОРИЦЕЙ

500 г муки, 250 г сливочного масла, 50 г сахара, 40 г дрожжей, 1/2 стакана молока, тертая лимонная цедра, сахар и миндаль, чтобы посыпать сверху, 1/2 чайной ложки соли, 1 чайная ложка корицы.

Развести дрожжи теплым молоком. Муку просеять на доску или в миску, посередине сделать углубление и положить в него закваску, растопленное сливочное масло, сахар, соль и немного протертой лимонной цедры. Хорошо вымесить и дать подойти в тепле. Доску посыпать просеянной мукой, смешанной с корицей, и выделывать на ней из теста бублики. Печь в жарком духовом шкафу. Когда бублики почти готовы, смазать маслом и посыпать сахаром и толченым миндалем.

БУБЛИКИ НА ОПАРЕ

500 г муки, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 1 желток, 3 ст. ложки сахара, 30 г дрожжей, 1/2 стакана молока, 1/2 чайной ложки соли, сахар, миндаль, чтобы посыпать сверху.

Приготовить дрожжевое тесто, как указано выше (№ 703), из разведенных в полстакане молока дрожжей, муки, масла, 2 яиц, желтка, сахара и соли. Выделывать бублики, печь в горячем духовом шкафу и, когда будут почти готовы, смазать маслом и посыпать сахаром и толченым миндалем.

ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»

3 яйца, 125 г сливочного масла, 125 г сахарной пудры, 125 г муки, 1 чайная ложка цветочной воды, масло для смазки формочек.

Растопить масло, но не дать закипеть. Яйца стереть в миске с сахаром добела, прибавить цветочную воду и просеянную муку. Затем, потихоньку мешая, осторожно влить разогретое масло, следя, чтобы выделившаяся сыворотка не попала в тесто. Специальные жестяные формочки смазать маслом и наполнить тестом на три

четверти, потому что печенье в духовом шкафу поднимается. Формочки поставить на лист. Печь в нежарком духовом шкафу. Вынуть печенье горячим из формочек и выложить на сито, чтобы остыло.

ПИРОГ С СЫРЫМИ ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

150 г муки, 90 г сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо, 1 ст. ложка холодной воды, соль.

706

На доску просеять муку, посередине сделать углубление и положить в него чайную ложку сахара, соль, одну ст. ложку очень холодной воды, яйцо и слегка растер-



тое деревянной ложкой масло. Быстро вымесить тесто, скатать в шар и поставить на 2 часа на холод. Можно приготовить тесто и накануне, отчего оно будет только нежнее.

Раскатать тесто пластом в $1\frac{1}{2}$ см и вырезать из него круг чуть больше доньшка формы, в которой оно должно печься. Форма должна быть с низкими краями. Смазать ее маслом, выложить тесто и зацепать по краю гребешком, срезав ножом лишнее. Проткнуть в нескольких местах острием ножа, чтобы при выпечке не вздувалось. С этой же целью можно покрыть тесто листом смазанной маслом бумаги и положить на него несколько горошин, фасолин или зернышек кукурузы. Печь в нежарком духовом шкафу. Через 25 минут снять бумагу и зерна, смазать тесто внутри и по краям взбитым яйцом и снова поставить на несколько минут в духовой шкаф, чтобы подрумянилось. Когда остынет, вынуть из формы.

Вместо одного пирога можно выделать из теста корзиночки, которые пекут в особых жестяных формочках (см. рис.). Когда пирог готов, выложить на него свежие фрукты или ягоды.

1. *Клубнику или землянику* промыть, очистить от хвостиков и положить на бумагу, чтобы стекла. Выложить на пирог и залить густым сиропом или фруктовым желе.

2. *Абрикосы.* Вымыть абрикосы и разрезать пополам, очистив от косточек, положить на пирог и залить сиропом. Можно также класть абрикосы из компота, дав им предварительно хорошенько стечь.

3. *Виноград.* Отделить ягоды от веточки, промыть, дать стечь и положить на пирог. Залить очень густым сиропом.

Точно такой же пирог можно готовить с вишнями, черешнями, смородиной и другими ягодами.

Он выходит нежнее, если тесто испечь накануне. В жестяных банках такой пирог можно сохранять 10—12 дней.

ПИРОГ С СЫРЫМИ ФРУКТАМИ ИЛИ ЯГОДАМИ

(Второй способ приготовления)

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 желтка или 1 целое яйцо и 1 желток, соль.

Замесить тесто из муки, масла, сахара и трех желтков или одного целого яйца и одного желтка. Выделывать корзиночки или печь пирог на прямоугольном листе. Класть в формы поменьше теста, так как при выпечке оно вырастет. Печь в нежарком духовом шкафу. Когда пирог или корзиночки готовы, наполнить ягодами или фруктами, как указано в № 706.

Пирог или корзиночки из теста, приготовленного этим способом, получаются нежнее, чем из теста данного в № 706.

707

ПИРОГ С МАРМЕЛАДОМ

250 г муки, 125 г сливочного масла, 125 г сахара, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соды, соль, 250 г мармелада.

Замесить тесто из муки, масла, сахара и яиц, прибавить соду и соль и поставить на час на холод. Третью теста отложить, а остальное раскатать довольно толсто, по размеру листа, в котором оно будет печься. Положить на лист и смазать тонким слоем мармелада. Из оставшегося теста выделывать длинные тонкие палочки и положить их решеткой на мармелад. Печь на среднем огне.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

1 стакан топленых сливок, 1 стакан муки, соль, 1/2 кг слив, сахар, чтобы посыпать пирог.

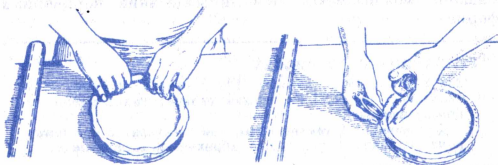
Замесить тесто из стакана топленых сливок, стакана муки и соли. Раскатать его довольно толсто и положить на смоченный водой прямоугольный лист. Из остатков теста вырезать тонкие полоски, уложить по краям пласта и защипать, предварительно смочив края кисточкой, чтобы в духовом шкафу рвант не отделился от пирога. Вымыть 1/2 кг слив или больше, в зависимости от величины листа. Надломить сливы в длину, удалить косточки, уложить рядами на тесто и в каждую насыпать чайной ложкой немного сахара. Печь на среднем огне. Когда пирог готов, посыпать сахаром, дать немного остыть и разрезать на куски.

ПИРОГ С КРЕМОМ

125 г муки, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка холодной воды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для крема: 3 яйца, 125 г сахара, 40 г муки (2 ст. ложки), 400 г молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка цветочной воды, соль.

Замесить тесто так же, как для пирога с фруктами или ягодами (№ 706), из муки, одного яйца, масла, холодной воды и сахара. Выложить тесто в круглую форму и наколоть острием ножа (см. № 706).



Для крема растереть в миске яйца с сахаром, пока не побелеют. Смешать с просеянной мукой и развести

топленным молоком или молоком, смешанным со сметаной. Прибавить одну ст. ложку растопленного, но не слишком горячего сливочного масла, цветочную воду и посолить. Выложить крем в форму, на тесто, так чтобы до ранта еще оставалось полпальца. Печь в нежарком духовом шкафу. Если во время выпечки тесто станет местами вздуваться, наколоть его иголкой. Печь около 45 минут. Когда крем начнет подрумяниваться, покрыть влажной бумагой. Не вынимать из формы, пока немного не остынет.

710

ПИРОЖНОЕ «САВАРИН» ИЗ СУХАРЕЙ

5 яиц, 5 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек толченых сухарей, 1 ст. ложка муки, ванилин, масло для смазки формы.

На сироп: 1 стакан воды, 150 г сахара, 2 ст. ложки рома. Взбитые сливки, 1 ст. ложка абрикосового мармелада.

Растереть желтки с сахаром и ванилью, пока не побелеют и не сделаются как крем. Добавить просеянные сквозь частое сито толченые сухари, муку, затем взбитые белки. Взять специальную форму (см. № 666), смазать ее маслом, посыпать мукой и выложить на нее смесь. Печь в нежарком духовом шкафу.

Из стакана воды и 150 г сахара сварить не очень густой сироп. Когда он немного остынет, прибавить по вкусу рома. Когда саварин будет готов, вынуть его из формы и несколько раз сбрызнуть сиропом, чтобы хорошенько пропитался. Поставить еще на несколько минут в духовой шкаф. Когда остынет, смазать абрикосовым мармеладом и наполнить углубление взбитыми сливками. Саварин можно печь также в маленьких порционных формах.

711

«САВАРИН» НА ДРОЖЖАХ

250 г муки, 10 г дрожжей, 100 г молока, 3 яйца, 75 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль, масло на смазку формы.

Для сиропа: 1 стакан воды, 150 г сахара, 2 ст. ложки рома. Сливки, 1 ст. ложка абрикосового мармелада.

Просеять муку в большую миску, сделать посередине углубление, положить в него дрожжи, 50 г чуть

теплого молока и посолить. Распустить дрожжи в молоке и прибавить немного муки, чтобы опара была не гуще жидкого крема. Посыпать сверху мукой (из миски) и оставить на 10 минут. Затем выпустить яйца и прибавить остальные 50 г молока вливая его понемногу. Хорошенько вымесить тесто, накрыть полотенцем и дать ему подойти в теплом месте. Через 1/2 часа тесто должно вырасти вдвое. Прибавить горячее растопленное масло, 1 ст. ложку сахара и снова вымесить. Тесто не должно быть очень густым. Смазать специальную форму маслом (см. № 666) и наполнить на 1/3 тестом, так как оно еще поднимется. Оставить на 1/2 часа — 1 час подходить в форме, затем поставить в духовой шкаф. Печь 45 минут на среднем огне. Смочить сиропом и подавать так же, как и «Саварин из сухарей» (№ 710). В тесто можно добавить мелкого изюма, без косточек.

712

ПИРОЖНЫЕ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

250 г воды, 100 г сливочного масла или 80 г топленого сала, 1 чайная ложка сахара, соль, 125 г муки, 4 яйца.

Продукты для крема — как указано в № 726.

На лист бумаги просеять муку (муку для пирожных всегда лучше просеять, чтобы не было комков). Поставить кипятить подсоленную воду со сливочным маслом и сахаром. Когда закипит, отставить кастрюлю на край плиты и всыпать, быстро мешая, всю муку. Тщательно размешав, чтобы тесто стало однородной массой без комков, поставить кастрюлю на огонь и продолжать мешать, пока тесто не начнет отставать от дна. Снять кастрюлю с плиты и продолжать мешать, пока тесто немного не остынет. Вбить, по одному, яйца, следя, чтобы каждое хорошенько смешалось с тестом. Оно должно быть достаточно жидким, чтобы его можно было лить с ложки, но не должно расплзаться на листе.

Бумажную или полотняную трубочку наполнить на 3/4 этой массой и выдавливать на лист (который не следует ни смазывать маслом, ни посыпать мукой) маленькие булочки в 3—4 см диаметром, оставляя между ними достаточно места, потому что они увеличатся в объеме. За неимением трубочки — можно пользоваться чайной ложкой. Печь в жарком духовом шкафу 25—30

минут. Не рекомендуется часто открывать духовой шкаф, так как тесто может опасть. Когда булочки хорошо подойдут и подсохнут, вынуть их из духового шкафа и горячими снять с листа. Дать остыть, срезать верхушки и наполнить ванильным кремом (см № 726), так как, если булочки хорошо поднялись, они должны быть внутри пустыми. На крем выпустить по чайной ложке взбитых сливок, покрыть срезанными верхушками, затем покрыть сахарной глазурью или посыпать сахарной пудрой.

713

ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

Продукты — как указано в № 712.

Для крема и глазури см. №№ 726, 729, 732, 737, 739, 740.

Приготовить тесто, как указано в № 712, наложить в трубочку и выпустить на лист палочками. Когда они испекутся и остынут, надрезать их в длину, наполнить ванильным, шоколадным или кофейным кремом и покрыть такой же глазурью.

714

БУЛОЧКИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

500 г взбитых сливок. Остальное — как указано в № 712.

Для глазури: 50 г какао, 200 г сахара, 150 г воды, 1 чайная ложка патоки.

Замесить тесто, как для пирожных с ванильным кремом (№ 712). Выпустить бумажной трубочкой или выложить чайной ложкой на несмазанный лист маленькие — величиной в денежку — лепешки. Испечь в жарком духовом шкафу. Дать остыть. Выложить на круглое блюдо взбитые с сахаром сливки. Сверху уложить рядыми булочки и залить шоколадной глазурью, но так, чтобы она их не совсем покрыла. Такие булочки можно сохранять в жестяных коробках и перед подачей укладывать на сливки. Подают их также и на десертных тарелочках.

Глазурь: Поставить на край плиты небольшую кастрюлю, положить в нее 150 г мелко наструганного шоколада и влить 3 ст. ложки теплой воды, мешать не

давая закипеть, пока шоколад не станет как крем. Отдельно поставить варить сироп из 150 г сахара, 100 г воды и 1/2 чайной ложки патоки. Когда сироп достаточно загустеет, вливать его понемногу в шоколад, все время размешивая как майонез.

Шоколад можно заменить какао, размешав 50 г в небольшом количестве воды, пока не станет как крем. Для какао приготовить сироп из 200 г сахара и 100 г воды, прибавив немного патоки. Дать остыть и залить булочки.

БУЛОЧКИ С КРЕМОМ

Те же продукты, что и для № 712.

Для ванильного крема см. № 726, для глазури — № 738.

Приготовить тесто, как для пирожных с ванильным кремом (№ 712). Выпустить бумажной трубочкой или выложить чайной ложкой на несмазанный лист булочки размером в небольшой грецкий орех. Печь в жарком духовом шкафу. Дать остыть. Приготовить ванильный крем, наполнить им трубочку и проткнув булочки сбоку, ввести в них крем. Наполненные кремом булочки выложить на блюдо одну на другую и залить шоколадной глазурью (см. № 738).

715

ПИРОЖНОЕ КАТАИФ³² СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

2 ст. ложки топленого масла. Остальное — как для лапши (см. № 604).

Для сиропа: 1 1/2 стакана воды, 150 г сахара, ваниль, взбитые сливки.

Приготовить тесто, как для лапши, но без воды, чтобы лучше раскатывалось. Очень тонко раскатать и мелко резать. На шесть человек замесить тесто из двух яиц и раскатать в два пласта. Чтобы лапша хорошо подсохла рекомендуется готовить ее накануне. Готовая домашняя лапша продается в булочных.

Положить на большую сковороду 1 ст. ложку сливочного масла. Когда оно нагреется, выложить лапшу и, осторожно помешивая вилкой, дать подрумяниться. Если все количество не поместится на сковороде — обжарить

716

в два приема: Подрумянившуюся лапшу выложить на прямоугольный лист и сравнять вилкой. Залить кипящим, не слишком густым сиропом, приготовленным из воды, сахара и ванили. Держать в духовом шкафу, пока катаиф не впитает в себя весь сироп и не затвердеет. Дать остыть, разрезать на квадратики в 5—6 см, осторожно, чтобы не развалились, снять широким ножом с листа и выложить рядами на прямоугольное блюдо, оставив лучшие куски для украшения катаифа. Покрыть катаиф толстым слоем взбитых с сахаром сливок, ножом подравнять с боков сливки, а сверху уложить отложенные куски.

717

КАТАИФ ³² ПО-ТУРЕЦКИ

Те же продукты, что и для № 716.

Приготовить лапшу из двух яиц. Очень тонко нарезать. Положить на противень и, помешивая вилкой, дать подрумяниться в духовом шкафу. Залить двумя ст. ложками растопленного сливочного масла и еще на несколько минут оставить в духовом шкафу. Залить не очень густым сиропом из сахара и воды и снова поставить в духовой шкаф, пока лапша не впитает в себя всего сиропа. Выложить, слегка прижимая вилкой, в круглую кастрюлю. Дать застыть, опрокинуть на блюдо и покрыть взбитыми сливками.

718

КАТАИФ ³² С ЯБЛОКАМИ

1 кг яблок, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки рома. Остальное — как указано в № 716.

Для сиропа: 2 стакана воды, 250 г сахара, ваниль.

Очистить яблоки, нарезать очень тонкими ломтиками, посыпать сахаром, полить ромом и дать час постоять.

Приготовить лапшу из 2 яиц, поджарить с маслом (см. № 716), половину выложить не очень толстым слоем на прямоугольный противень, покрыть яблоками и сверху положить еще слой лапши. Залить кипящим сиропом из воды, сахара и ванили и дать подрумяниться

в духовом шкафу. Когда лепешка впитает в себя весь сироп, вынуть, нарезать кусками любой формы и осторожно, чтобы не развалились, снять с листа. Когда остынет, украсить каждый кусочек выпущенными из бумажной трубочки взбитыми сливками.

ПЛЕЧИНТА³³ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Для теста: 250 г сливочного масла, 250 г муки, 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, соль.

Для крема — см. № 726.

Замесить слоеное тесто из муки, сливочного масла, воды, соли и чайной ложки растительного масла. Раскатать и вытянуть пласт не более 1/2 см толщины и выложить на прямоугольный лист с низкими краями, предварительно сбрызнув его водой. Чтобы тесто не вздувалось при выпечке, сделать в нескольких местах наколы вилкой. Печь в духовом шкафу, на сильном огне. Когда готово, разрезать пласт пополам. На одну половину намазать слоем в 2—3 см ванильный крем и покрыть другой половиной. С боков снять натекающий крем ножом. Очень острым ножом, действуя им как пилой (не нажимая), нарезать плечинту ровными квадратиками, посыпать сахарной пудрой и рядами выложить лопаткой на блюдо.

719

ПИРОЖНОЕ БАКЛАВА⁴⁰

500 г заранее приготовленного теста плечинты³³ (см. № 605), 150 г сливочного масла, 500 г очищенных грецких орехов.

Для сиропа: 2 стакана воды, 400 г сахара, ваниль.

Замесить тесто для плечинты и очень тонко его вытянуть. Когда обсохнет, нарезать пластами величиной в лист, на котором оно будет печься. Смазать лист сливочным маслом и положить в него 2—3 пласта, сбрызнуть каждый из них растопленным сливочным маслом и посыпать тонким слоем толченых грецких орехов, закрыть другим пластом теста, сбрызнуть маслом, снова посыпать орехами и так далее — пока не выйдет все тесто. Для последнего ряда отложить 3—4 лучших пласта и, сбрызнув каждый из них маслом, покрыть орехи.

720

Нагрев нож в кипящем сливочном масле, разрезать баклаву на квадраты или ромбы, размером приблизительно в 5×7 см. В разрезы и по краям влить несколько ст. ложек растопленного сливочного масла, которое таким образом просочится до дна. Печь час на очень слабом огне. Когда начнет подрумяниваться, полить сиропом, приготовленным из воды, сахара и ванили. Поставить еще на несколько минут в духовой шкаф, пока сироп не впитается.

Выложить баклаву на блюдо и еще немного полить сиропом. Баклава вкуснее, если она приготовлена за день или даже за два дня до употребления.

721

ШИРОЖНОЕ САРАИЛИЕ ⁴¹

Те же продукты и в том же количестве, что и для № 720.

Замесить тесто для плачинты ³³ и очень тонко его вытянуть (за недостатком времени можно купить готовые пласты плачинты). Нарезать пластами размером немного более листа, на котором оно будет печься. Заранее приготовить грецкие орехи, но не пропускать их через мясорубку, а резать ножом, чтобы не слишком размельчить. Растянуть два пласта, положить, побрызгав их маслом, один на другой и посыпать грецкими орехами, на которые положить еще два пласта, вспрыснуть маслом и снова покрыть слоем грецких орехов.

Завернуть внутрь один край в 3 см и смазать маслом. Взяв палочку толщиной в карандаш и длиной несколько больше ширины пластов, свернуть не очень туго плачинту в трубку, внешним краем которой будет служить загнутая часть. Затем осторожно собрать ее на палочке в гармонь, так чтобы длина этой гармони была равной ширине листа, на котором будет печься сараилие. Вынуть палочку из трубки и повторить эту операцию с остальной плачинтой. Когда все трубки будут уложены на лист, нарезать их не очень большими кусками, полить растопленным сливочным маслом (несколько ст. ложек) и поставить в духовой шкаф на очень слабый огонь, чтобы сараилие постепенно подсыхали внутри, а не только подрумянивались снаружи. Держать в духовом

шкафу около полутора часов. Далее — залить сиропом, как указано в № 720.

722

КАРТОШКИ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ (не печется)

20 шт. печенья, 1 стакан подслащенного молока, 1 стакан толченых орехов, 1 ст. ложка какао, ром, ваниль.

Намочить печенье в подслащенном молоке. Прибавить толченые орехи, какао, ром и ваниль по вкусу. Смешать все это и поставить до следующего дня на холод, чтобы печенье как следует пропиталось. Выделать из него шарики величиной с грецкий орех, обвалять в какао и выложить в бумажные формочки. Подслащенное молоко лучше заменить жидким сиропом, так как молоко может закиснуть, если картошки будут поданы на стол не сразу.

723

НУГА¹¹

6 белков, 350 г меда, 350 г сахара, сок от 1/2 лимона, один порошок ванилина, 350 г лесных и грецких орехов, 2 вафли.

Хорошенько растереть в котелке белки с медом и сахаром, пока смесь не станет как пена (тереть не менее получаса).

Прибавить лимонного сока, немного ванили, поставить на слабый огонь и водяную баню и мешать почти целый час, следя, чтобы не пристало ко дну.

Когда смесь загустеет настолько, чтобы отделяться от котелка, тогда ее размешать ложкой, положить в нее грецкие орехи вместе с калеными и некалеными лесными орешками (если класть только грецкие орехи, то рекомендуется для вкуса, прокалить их немного в духовом шкафу).

Положив на доску одну вафлю (готовые вафли для тортов продаются в пищевых магазинах), опрокинуть на нее содержимое котелка, размазать мокрым ножом, покрыть другой вафлей и положить под пресс (доска с тяжестью). Дать остыть и нарезать кусочками.

ФАЛЬШИВЫЕ КАШТАНЫ

300 г очищенного печеного картофеля, 150 г сахара, 150 г толченых орехов, ваниль, 3 столовых ложки рома.

Испечь 4—5 средней величины картофелин, с таким расчетом, чтобы, после того как их почистят, из них вышло 300 г мякоти. Не дав остыть, почистить, размять в котелке деревянной ложкой и хорошенько растереть, прибавляя понемногу сахар, пока картофель не станет как крем. Прибавить пропущенные через специальную машинку или мясорубку орехи, ваниль и ром по вкусу. Выделить рукой шарики величиной с каштан, обвалить в сахарном песке и разложить в бумажные формочки.

КРЕМЫ И ГЛАЗУРЬ

(Для тортов и пирожных)

ЛИЧНЫЙ КРЕМ-МОЛНИЯ

1 желток, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка рома.

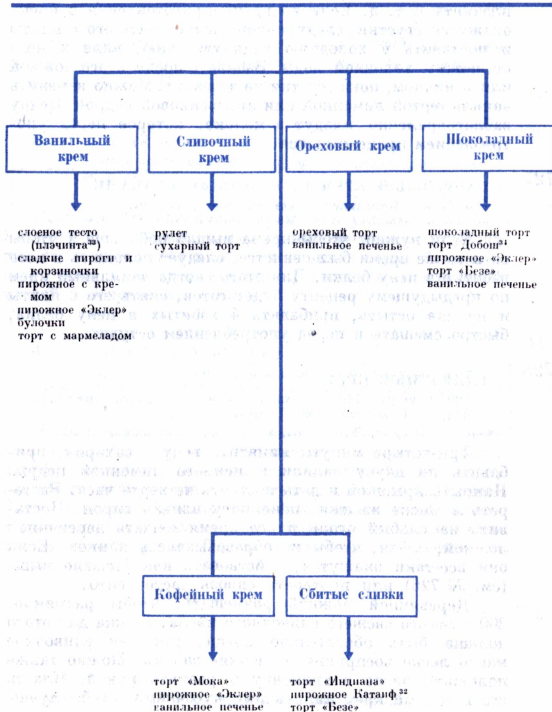
Растереть желток с чайной ложкой сахара и чайной ложкой рома. Отдельно взбить белок в пену и постепенно смешать с желтком. Количество можно увеличить, смотря по числу персон. Этот крем очень вкусен и его приготовление не представляет трудностей.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

1/2 л молока, 1/2 палочки ванили или два порошка ванилина, 4 яйца, 175 г сахара, 80 г муки.

Положить кусочек ванильной палочки в кастрюлю с кипящим молоком. Накрыть крышкой и дать постоять 1/4 часа, чтобы молоко получило сильный запах ванили. Хорошенько растереть в котелке яйца с сахаром и мукой и влить понемногу молоко, все время размешивая деревянной ложкой. Поставить на средний огонь и продолжать мешать, чтобы крем не пристал ко дну. Особенно быстро и энергично тереть, когда закипит, чтобы не

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ КРЕМАМИ И СБИТЫМИ СЛИВКАМИ



образовалось комков. Отставить и еще некоторое время сбивать вилкой.

Ванильный крем идет на пирожное с кремом, на плэчинту и т. д. Если во время приготовления в креме окажутся сгустки, следует немедленно взять его с плиты и поставить в холодную водяную баню, влив в него ст. ложку холодной воды. Взбивать после этого ложкой или венчиком, пока сгустки не исчезнут. Можно заменить ваниль тертой лимонной или апельсиновой цедрой. Цедру заблаговременно кладут в молоко, которое перед употреблением процеживается.

727

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ

4 белка. Остальное — как указано в № 726.

Если нужно, чтобы крема вышло побольше и чтобы он в то же время был пенистее, следует положить в него взбитые в пену белки. Для этого, когда ванильный крем по предыдущему рецепту будет готов, снять его с плиты и не дав остыть, прибавить 4 взбитых в пену белка, быстро смешать и перед употреблением охладить.

728

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

100 г воды, 120 г сахара, ваниль, немного лимонной цедры, 4 желтка, 200 г сливочного масла.

Три-четыре минуты кипятить воду с сахаром, прибавить по вкусу ванили и немного лимонной цедры. Накрыть крышкой и дать постоять четверть часа. Растереть в миске желтки, понемногу вливая сироп. Поставить на слабый огонь и все время мешать деревянной ложкой, следя, чтобы не образовывалось комков. Если они все-таки окажутся, действовать как указано выше (см. № 726) или протереть сквозь частое сито.

Деревянной ложкой размешать, чтобы размякло, 200 г самого свежего сливочного масла. Ложка для этого должна быть обязательно новая, так как сливочное масло легко воспринимает всякие запахи. Можно также положить масло в тряпочку и размять рукой. Класть его в теплый крем маленькими кусочками, чтобы лучше размешивалось. Тереть до тех пор, пока крем не станет как пена. Пользоваться им немедленно, иначе крем застынет и мазать его будет трудно.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

1 ст. ложка какао или 100 г тертого шоколада. Остальное — как указано в № 726.

729

Приготавливать точно так же, как ванильный крем (см. № 726), прибавив в кипящее молоко 100 г тертого шоколада или 1 ст. ложку какао.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ (С МАСЛОМ)

1 ст. ложка какао или 100 г шоколада. Остальное — как указано в № 728.

730

Приготовить сливочный крем, как указано в № 728. Развести на краю плиты нарезанный кусочками шоколад или ст. ложку какао в двух ст. ложках воды. Размешивать, пока не станет как крем. Смешать с остальной массой одновременно с маслом.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ БЕЗ ЯЙЦА

1/2 л молока, 1 ст. ложка какао, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки рома.

731

Развести какао, муку и сахар в небольшом количестве холодного молока. Хорошенько растереть, следя, чтобы не осталось комков, влить понемногу 1/2 л молока, поставить крем на плиту и мешать, пока не загустеет. Снять с плиты и, когда крем будет почти готов, положить маленькими кусочками сливочное масло и влить две ст. ложки рома. Тереть, пока масло не смешается с кремом.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

100 г крепкого кофе. Остальное — как указано в № 726.

732

Приготавливать так же, как ванильный крем (см. № 726), прибавив с самого начала к молоку 100 г крепкого кофе, чтобы вышло всего пол-литра жидкости.

Употребляется для пирожных, трубочек и т. д.

733

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ С МАСЛОМ

2 ст. ложки крепкого кофе. Остальное — как указано в № 728.

Приготавливать так же, как сливочный крем (см. № 728), прибавив в сахарный сироп 2 ложки крепкого кофе.

734

КРЕМ ИЗ КУЛИЧА

300 г кулича, сахарный сироп, кофе, какао или мармелад.

Для сиропа: 1/2 стакана воды, 100 г сахара, рома по вкусу.

Размочить ломоть сухого кулича в небольшом количестве сахарного сиропа (несколько ст. ложек). Хорошо растереть, прибавить рома и, сколько пойдет, сиропа, продолжая тереть, пока не станет как крем средней густоты, затем прибавить по вкусу немного кофейной эссенции, какао или 2—3 ст. ложки мармелада. Кулич можно заменить сухим печеньем или даже слоем торта, для которого предназначается крем. Для этого следует разрезать торт на три слоя так, чтобы средний был самым тонким. Им и следует заменить кулич.

735

КРЕМ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ

Приготавливается так же, как крем из кулича, с заменой кулича 250 г обыкновенного печенья, которое продается в продуктовых магазинах.

736

ОРЕХОВЫЙ КРЕМ

400 г грецких орехов, 200 г молока, 100 г сахара, 1 ст. ложка рома, 2 желтка, соль, немного сахарной пудры, смешанной с ванилином.

Ошпарить толченые грецкие орехи кипящим молоком, подслащенным сахарной пудрой, смешанной с ва-

нилином. Смешать, прибавив немного рома и, когда остынет, два желтка. Тереть, пока смесь не станет как пена.

БЕЛАЯ ГЛАЗУРЬ ИЗ БЕЛКА

1 белок, немного лимонного сока, сахара сколько пойдет.

737

Новой деревянной ложкой (не веничком) растереть белок с просеянной через частое сито сахарной пудрой. Сахар всыпать понемногу (количество зависит от величины белка). Тереть все время, пока не получится однородная густая масса. Прибавить несколько капель лимонного сока. Получившейся глазурью можно покрывать или украшать торты. В последнем случае в глазурь рекомендуется класть больше сахара. Отрезав кончик бумажной трубочки, оставить маленькое отверстие, наполнить трубочку на $\frac{3}{4}$ глазурью и выпускать на торт тонкой нитью, выводя ею различные узоры.

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ (НЕ ЗАВАРНАЯ)

100 г шоколада, 100 г сахара, 2 ст. ложки холодной воды.

738

Положить в маленькую кастрюлю мелко наструганный шоколад с ложкой воды и держать в водяной бане, пока он целиком не распустится. Растирать ложкой, пока не станет как крем. Отдельно растереть в миске сахарную пудру с двумя ложками холодной воды, пока не получится густая масса. Смешать с шоколадом и поставить в очень горячую водяную баню, на край плиты. Когда смесь достаточно размягчится, залить ею торт и быстро разравнивать ножом (глазурь нельзя выкладывать ложкой, иначе поверхность торта не выйдет гладкой).

ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

100 г шоколада, 150 г сахара (или 50 г какао и 200 г сахара), 100 г молока, чайная ложка сливочного масла.

739

Положить в кастрюлю мелко наструганный шоколад, сахар и немного менее 100 г молока. Поставить на

край плиты, все время помешивая. Когда шоколад и сахар распустятся, поставить кастрюлю на огонь, дать прокипеть и, как только загустеет, положить чайную ложку сливочного масла. Снова помешать, чтобы распустилось масло, и горячей глазурью залить торт.

740

ГЛАЗУРЬ КОФЕЙНАЯ (НЕ ЗАВАРНАЯ)

200 г сахара, 4 ст. ложки кофе.

Сахарную пудру растирать с крепким кофе, пока не получится густая масса. Поставить в водяную баню и все время мешать. Когда масса немного разогреется, залить ею торт. Пока глазурь не обсохнет, не держать торт на сквозняке, иначе глазурь может пустить воду и потерять блеск.

КРЕМЫ И ЖЕЛЕ

741

КРЕМ В ЧАШКАХ

1 л молока, 4 яйца, 200 г сахара, 1 палочка ванили или ванилин.

Ванильный крем. Вскипятить молоко с сахаром и ванилью. Взбить в миске яйца и понемногу влить в них молоко с сахаром. Процедить. Чашки, в которых будет вариться крем, поставить на вместительный лист. Ложкой наполнить их кремом, накладывая как можно больше, так как при варке крем уменьшается в объеме. Залить лист кипятком, следя, чтобы вода не попала в чашки. Поставить в духовой шкаф, на слабый огонь, чтобы вода на листе кипела потихоньку. Держать 40 минут, а если чашки маленькие, то меньше. Чтобы узнать готов ли крем, вынуть одну чашку из воды и наклонить: готовый крем не отстанет от чашки. Вынув из духового шкафа, подержать чашки на листе с горячей водой еще 10 минут, затем снять с листа, вытереть и поставить на холод. Подавать со взбитыми сливками или с печеньем.

Крем из жженого сахара. Приготавливается как указано выше. Половину сахара поджечь, развести двумя

ст. ложками кипящей воды и смешать с молоком и остальным сахаром.

Кофейный крем. Вскипятить молоко и, убавив на 3 ст. ложки, влить 3 ст. ложки крепкого кофе.

Шоколадный крем. Распустить в кастрюле на краю плиты 100 г мелко наструганного шоколада или 50 г какао с 2—3 ст. ложками воды. Растирать, пока не станет как крем. Понемногу вливать молоко с сахаром, затем вбить яйца.

742

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ СО ЖЖЕНЫМ САХАРОМ (КРЕМ «КАРАМЕЛЬ»)

1/2 л молока, 4 ст. ложки сахара, 4 яйца, ваниль, 5 ст. ложек сахара для обмазки формы.

Поставить кипятить молоко с сахаром и ванилью. Пока весь сахар не распустится, держать кастрюлю на краю плиты, затем переставить на сильный огонь и дать закипеть. Отбить в миску яйца и хорошенько размешать. Понемногу влить, все время мешая, молоко. Положить 3 ст. ложки сахара в форму для крема или в кастрюлю подходящего размера. Поджечь в форме сахар, следя, чтобы он не почернел, иначе крем выйдет горьким. Наклонять форму во все стороны, чтобы жженный сахар равномерно растекся по ее стенкам до приблизительного уровня крема.

Смесь процедить и влить в смазанную жженным сахаром форму. Накрыть форму и поставить в водяную баню в духовой шкаф. Держать при медленном кипении 45 минут. Пробовать готовность соломинкой. Если крем не пристает к соломинке, значит можно вынимать. Дать остыть в водяной бане, затем отделить ножичком крем от верхнего края формы и опрокинуть на блюдо.

743

КРЕМ ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА

125 г сахара, 3 листика желатины, 6 ст. ложек воды, 4 белка, 250 г сливок, ваниль.

Поджечь сахар до темного цвета, не дав подгореть, и развести 4 ст. ложками кипятка. Держать на огне, пока наполовину не выкипит. В двух ст. ложках ки-

пятка распустить желатину, смешать с сиропом из жженого сахара и оставить на краю плиты. Взбить белки и смешать с очень горячим сиропом. Снова взбить получившуюся массу, затем остудить. Когда остынет, прибавить, осторожно помешивая, сливки, взбитые с сахарной пудрой, смешанной с ванилином. Выложить смесь в смоченную водой форму и поставить на несколько часов на лед. Перед подачей к столу опрокинуть на блюдо. Подавать со взбитыми сливками или печеньем.

744

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

4 яйца, 120 г сахара, 2 ст. ложки кофе, 1 ст. ложка рома, 3 листика желатины, 2 ст. ложки воды, 250 г сливок.

Растереть добела желтки с сахаром и влить в них 2 ст. ложки крепкого кофе, 1 ст. ложку рома и распущенную в 2 ст. ложках кипятка желатину. Мешать на краю плиты, пока не согреется. Взбить в пену 4 белка, смешать с согретой массой, прибавить 250 г взбитых сливок, вылить в смоченную водой форму и поставить на лед. Перед подачей на стол опрокинуть на блюдо и украсить взбитыми сливками.

745

КЛУБНИЧНЫЙ МУСС С БЕЛКАМИ

2 белка, 1 стакан сахарной пудры с верхом, 1 стакан клубники с верхом.

Положить в миску белки, сахар и клубнику. Взбивать венчиком не менее 20 минут. Сначала смесь пустит воду, потом начнет густеть и наконец превратится в пену, как хорошо взбитые белки. Выложить мусс в компотницу и поставить на 1—2 часа на лед. Перед подачей на стол украсить отборными ягодами клубники.

Точно такой же мусс можно приготовить из вишен, предварительно очистив их от косточек, или из земляники.

746

КРЕМ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

1 л воды, 150 г сахара, сок от одного лимона, 100 г манной крупы.

Для ванильного крема — см. № 726.

Вскипятить воду с сахаром и лимонным соком. Дать покипеть 5 минут, засыпать манной крупой и, все время мешая, чтобы не образовалось комков и не подгорело, варить еще 5 минут. Выложить получившуюся кашу в миску и взбивать венчиком 20 минут, пока она совершенно не остынет и не станет как пена. Выложить этот крем в смоченную водой форму и поставить на холод, предпочтительно на лед, на 3—4 часа. Манный крем рекомендуется готовить и ставить на лед накануне.

Перед подачей на стол отделить ножом от стенок формы, опрокинуть на блюдо и подавать с ванильным кремом (см. № 726).

Лимон можно заменить разведенной в воде лимонной кислотой, в которую прибавить ванили или ложку цветочной воды.

747

«ПТИЧЬЕ МОЛОКО» (СНЕЖКИ)

1 л молока, 6 яиц, 200 г сахара, ваниль, 1 чайная ложка картофельной или пшеничной муки, 1 ст. ложка рома.

В широкой кастрюле вскипятить молоко с ванилью. Взбить белки, прибавить 100 г сахарной пудры и продолжать взбивать, пока белки не загустеют. Отставить молоко на слабый огонь, чтобы слабо кипело. Столовой ложкой брать взбитые белки, чайной ложкой придавать им округленную форму и сталкивать в медленно кипящее молоко. Не класть одновременно в кастрюлю более 4—5 белков. Варить каждую порцию 2 минуты, переворачивать белки и доваривать еще две минуты. Выложить шумовкой на сито, дать стечь. Сварить таким образом все белки. Чтобы они не опали, нужно внимательно следить за молоком: при сильном кипении белки могут перевариться.

Отдельно растереть желтки со 100 г сахара и чайной ложкой картофельной муки (которую можно заменить пшеничной) и осторожно влить процеженное молоко. Поставить на плиту, все время размешивая, пока не загустеет. Когда крем остынет, прибавить ст. ложку рома и вылить на блюдо, положив сверху сваренные белки.

БЕЛКИ В ШОКОЛАДЕ

4 белка, 100 г сахара.

Для соуса: 2 желтка, 75 г сахара, 1/2 чайной ложки картофельной или пшеничной муки, 300 г молока, 2 ст. ложки какао, миндаль.

В широкой кастрюле поставить кипятить воду. Взбить белки в пену, прибавив 100 г сахара. Брать взбитые белки столовой ложкой и бросать в кипящую воду, как указано в № 747. Держать белки в кипятке 2—3 минуты, переворачивая и не давая воде закипеть. Выложить шумовкой на сито, дать стечь. Отдельно растереть два желтка с сахаром и картофельной мукой и влить разведенное в молоке какао. Поставить на слабый огонь, чтобы соус загустел. Выложить белки на блюдо, залить шоколадным соусом и посыпать толченым миндалем, жареным с сахаром.

КАШТАНОВЫЙ КРЕМ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

40 каштанов, сироп из 400 г сахара, 1 1/2 стакана воды, ванилин, 150 г сливочного масла, 2 ст. ложки рома, 10—12 бисквитов.

Почистить каштаны (см. № 653), положить в кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло, и варить до мягкости. Дать хорошенько стечь, пропустить через мясорубку, потом протереть сквозь сито. Приготовить густой сахарный сироп. Когда застынет, понемногу вылить на каштановое пюре, смешать, прибавить ванилин и поставить на плиту, все время помешивая, чтобы не пристало ко дну. Варить, пока не загустеет. Растереть сливочное масло, смешать его с остывшими каштанами и прибавить ром. Бисквиты пропитать сиропом, добавив ром, и уложить на блюдо. На них из бумажной или плотняной трубочки выпустить крем, чтобы получилось вроде гнезда, которое потом заполняется взбитыми с сахаром сливками.

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ ПО-БАВАРСКИ

1/2 л молока, 6 яиц, 200 г сахара, 6 листиков желатины, 1 чайная ложка картофельной муки, ваниль, 350 г сливок, 1 ст. ложка цуката (необязательно).

В эмалированную кастрюлю влить молоко и положить яйца, сахар, ваниль, промытую в холодной воде

желатину и чайную ложку картофельной муки, разведенной в холодной воде. Взбить получившуюся смесь вилкой, затем поставить на плиту, все время помешивая ложкой, пока не закипит. Огонь должен быть очень слабым, иначе крем может свернуться. Когда он загустеет и начнет приставать к ложке, отставить, процедить и еще немного помешать, чтобы на поверхности не образовалось корочки. Когда остынет, смешать со взбитыми, без сахара, сливками и перелить в смоченную водой жестяную форму. Держать на льду не менее 2 часов. Переложить на блюдо и в середину положить взбитые с ванильным сахаром сливки. В крем можно положить мелко нарезанный цукат, предварительно сбрызнув его ромом и дав ему постоять полчаса.

КРЕМ ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА ПО-БАВАРСКИ

1/2 л молока, 250 г сахара, 6 яиц, 6 листиков желатины, 1 чайная ложка картофельной муки, ваниль.

751

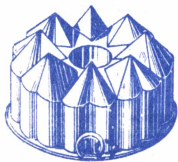
Поставить на огонь в маленькой кастрюле, не дав слишком потемнеть, 150 г сахара и развести 2 ст. ложками кипятка. Влить в эмалированную кастрюлю молоко, отбить яйца и положить 100 г сахара, ваниль, 1 чайную ложку картофельной или пшеничной муки, промытую в холодной воде желатину и жженный сахар.

Приготавливается точно так же, как ванильный крем по-баварски.

ДВУХЦВЕТНОЕ ЖЕЛЕ

1 л молока, 120 г сахара, 8 листиков желатины, 1 ст. ложка какао.

752



В кастрюлю влить молоко, положить сахар, ваниль и замоченную в горячей воде желатину. Держать на плите, пока не согреется и не растопится сахар.

Когда сахар распустится, снять с огня, немного помешать, чтобы смесь остыла, затем разделить ее на две равные части. Одну перелить в форму и поставить на лед. Во вторую часть смеси, держа ее на краю плиты, добавить

1 ст. ложку разведенного в воде какао, или несколько капель кармина, который придаст ей красивый красный цвет. Когда поставленная на холод смесь застынет, влить остальную окрашенную массу, предварительно хорошо ее остудив.

Поставить желе на лед и держать, пока окончательно не застынет. Перед тем, как перевернуть на блюдо, опустить на минуту форму в кипяток.

СОУСЫ К СЛАДКИМ БЛЮДАМ

753

РОМОВЫЙ СОУС

3 желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка картофельной муки, 2 стакана молока, 2 ст. ложки рома.

Добела растереть в миске желтки с сахаром и чайной ложкой картофельной муки, разведенной в холодной воде. Тереть пока не станет как крем. Поставив миску на край плиты, вливать понемногу горячее молоко, все время помешивая ложкой, пока соус немного не загустеет. Снять с плиты и прибавить ром.

754

ВИННЫЙ СОУС

4 желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка картофельной муки, 1/2 л белого вина.

Растереть желтки с сахаром и чайной ложкой картофельной муки, разведенной в холодной воде. Понемногу влить 1/2 л согретого белого вина, поставить на плиту, на средний огонь и все время помешивать, не давая закипеть. Когда соус начнет густеть, отставить и продолжать мешать, пока не остынет.

755

ВАНИЛЬНЫЙ СОУС

1/2 л молока, 4 желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка картофельной или пшеничной муки, ваниль.

Поставить кипятить молоко. Когда закипит, прибавить ваниль, покрыть крышкой и дать постоять четверть часа. Растереть желтки с сахаром и чайной

ложкой картофельной или, если не найдется, пшеничной муки. Когда собьется, влить понемногу теплое молоко, все время помешивая ложкой. Держать на плите, не давая закипеть, пока не загустеет. Подается в холодном или горячем виде.

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС БЕЗ ЯИЦА

150 г сахара, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки какао, 1 чайная ложка картофельной муки.

756

Приготовить средней густоты сахарный сироп. Смешать 2 ст. ложки какао с чайной ложкой картофельной муки и, прибавив немного холодной воды, тереть, пока не останется комков. Понемногу влить, все время помешивая, сироп; поставить на плиту и дать немного покипеть, чтобы загустел.

СОУС ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА

150 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка картофельной муки, 100 г молока.

757

Поджечь в кастрюле сахар и, не дав слишком потемнеть, влить 1/2 стакана кипятка. Развести холодной водой чайную ложку картофельной муки, смешать с сиропом из жженого сахара, прибавить 1/2 стакана молока. Поставить смесь на плиту и помешивать, пока не начнет густеть. Отставить и еще несколько раз помешать, пока не остынет.





758

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

6 яиц, 250 г сахара, ваниль. 1 л молока.

Растереть яйца с сахаром. Поставить кипятить молоко и, когда закипит, прибавить ванилин. Снять с плиты, покрыть крышкой и дать постоять четверть часа. По-немногу, все время помешивая, залить молоком яйца. Процедить сквозь частое сито, поставить на плиту на средний огонь и размешивать, пока не загустеет, т. е. до тех пор, пока не начнет приставать к ложке. Отставить и еще несколько раз размешать, пока не остынет. Потом переложить в мороженицу и заморозить.

Можно, когда мороженое почти готово, прибавить 2—3 ст. ложки взбитых сливок, потом еще немного покрутить, пока не застынет.

759

МОРОЖЕНОЕ ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА

6 яиц или 8 желтков, 250 г сахара, 1 л молока.

Растереть в миске шесть яиц или восемь желтков со 100 г сахара. Поджечь, следя, чтобы не слишком потемнел, 150 г сахара, распустить горячей водой, смешать с теплым молоком. Далее — как указано в № 758.

КОФЕЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ

6 яиц, 250 г сахара, 900 г молока, 100 г крепкого кофе.

Растереть яйца с сахаром. Влить молоко, смешанное с очень крепким кофе. Далее — как указано в № 758.

ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ

6 яиц, 250 г сахара, 1 л молока, 125 г шоколада или 50 г какао, ваниль.

Растереть яйца с сахаром. Поставить кипятить молоко с ванилью, распустить на краю плиты нарезанный кусочками шоколад в небольшом количестве воды. По-немногу смешать с молоком, потом с яйцами. Далее — как указано в № 758. Шоколад можно заменить 50 г какао, которое следует растереть в небольшом количестве воды и потом смешать с молоком.

Когда мороженое почти готово, в него, вместе со взбитыми сливками (см. № 758), можно прибавить не очень мелко наломанного шоколада. Вращать мороженицу, пока не застынет.

МОРОЖЕНОЕ С МИНДАЛЕМ ИЛИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

100 г миндаля или грецких орехов. Остальное — как указано в № 758.

Приготовить крем, как указано в № 758. Поджечь, следя, чтобы не потемнел, 100 г сахара; прибавить миндаль или грецкие орехи, смешать и выложить смесь на стол, где месят тесто, предварительно смочив его водой. Дать остыть, мелко изрубить и смешать с кремом. Переложить в мороженицу и поступить так же, как со сливочным мороженым.

ЛИМОННОЕ МОРОЖЕНОЕ

500 г воды, 300 г сахара, цедра с 1 лимона, сок от 3 лимонов.

Распустить сахар на сковороде с водой, поставить на сильный огонь и кипятить две минуты. Положить

цедру с одного лимона, следя, чтобы не попало белой кожицы, которая дает горький вкус. Накрыть крышкой, снять с плиты и дать постоять полчаса. Прибавить сок от трех средней величины лимонов, процедить сквозь марлю, перелить в мороженицу и заморозить.

764

АПЕЛЬСИННОЕ МОРОЖЕНОЕ

1/2 л воды, 300 г сахара, цедра с двух апельсинов, сок от 3 апельсинов и одного лимона.

Приготавливается так же, как лимонное мороженое (см. № 763).

765

КЛУБНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

1/2 кг отборной клубники, 300 г сахара, 300 г воды, сок от 1 лимона, 3 ст. ложки взбитых сливок (необязательно).

Вымыть клубнику и дать хорошенько стечь. Протереть сквозь сито, чтобы вышло 1/2 кг пюре. Отдельно приготовить сахарный сироп, кипятить 2 минуты на сильном огне, снять, смешать с клубничным пюре и дать остыть. Можно прибавить сок от одного лимона и немного взбитых сливок. То и другое хорошо сочетается с клубникой и дает мороженому особенно приятный вкус. Перелить в мороженицу и заморозить.

766

МАЛИНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

Заменить клубнику малиной. Остальное — как указано в № 765.

Приготавливается так же, как клубничное мороженое.

767

ВИШНЕВОЕ МОРОЖЕНОЕ

1/2 л вишневого сока, 300 г сахара, 300 г воды, сок от 1 лимона.

Приготовить сахарный сироп, кипятить две минуты. Вымыть вишни и выжать сквозь марлю, чтобы вышло 1/2 л сока. Дать отстояться, прибавить сок от одного лимона, смешать с сиропом и заморозить.

ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С МОЛОКОМ

1 стакан фруктового сока, 1 стакан сырого молока (или молока, смешанного с взбитыми сливками), 175 г сахара.

Смешать, не ставя на плиту, указанные продукты и, когда весь сахар растопится, перелить смесь в мороженицу и заморозить (в мороженицу заранее положить лед и посыпать его солью).

МОРОЖЕНОЕ «КАФЕ-ГЛАСЕ»

3/4 л молока, 300 г крепкого кофе, 300 г сахара, 300 г сливок, ваниль.

В отличие от кофейного мороженого, «кафе-гласе» — просто обычное кофе с молоком, замороженное в мороженице и подаваемое более мягким, чем другое мороженое.

Сварить 300 г крепкого кофе. Вскипятить молоко, прибавив немного ванили (необязательно). Снять с плиты, влить кофе, положить сахар и мешать, пока не растает весь сахар. Когда смесь остынет, прибавить свежих взбитых сливок. Перелить смесь в мороженицу и заморозить. Подавать как только готово в чашках или стаканах, положив сверху немного взбитых с сахаром сливок.

СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ «ПАРФЕ»

Приготовить смесь, как для всякого мороженого, в которое входит молоко (сливочное, кофейное, из жженого сахара и т. д.), прибавив, когда остынет, 300 г взбитых сливок. Затем, вместо того чтобы замораживать в мороженице, перелить смесь в особую форму, герметически закрыть крышкой, поставить форму в ведро со смесью колотого льда и соли и держать 3—4 часа, пока не застынет. Прибавить, если нужно, льда и соли. Не двигать формы, пока она стоит на льду. Замораживать парфе слишком круто не следует, чтобы не потеряло аромата.

Приготовить смесь как для всякого фруктового мороженого: абрикосового, клубничного, малинового и т.д. и смешать с 300 г взбитых сливок. Далее — как указано в № 770.





772

МАРМЕЛАД ИЗ КЛУБНИКИ

На 1 кг клубники — 500 г сахара.

Вымыть клубнику, очистить от плодоножек, откинуть на сито и дать стечь. Выложить в миску, пересыпая сахарным песком (слой клубники, слой сахара и т. д.). Оставить в прохладном месте до следующего дня. Переложить клубнику вместе с соком, который она выпустит, в медный таз для варенья или в эмалированную кастрюлю, поддержать немного на слабом огне, чтобы распустился весь сахар, потом поставить на сильный огонь и варить, все время помешивая деревянной лопаточкой, чтобы не пристало ко дну. Пробовать готовность, беря немного на тарелку; если мармелад не пускает сока, значит он готов. Снять с плиты, покрыть влажной салфеткой и дать немного остыть.

Хорошенько вымыть в горячей воде с содой глиняные или стеклянные банки, вытереть, высушить у плиты и наполнить их мармеладом, пока они еще теплые. Дать как следует остыть, плотно покрыть пергаментной бумагой и завязать.

773

МАРМЕЛАД ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

Приготавливается так же, как и мармелад из клубники.

774

МАРМЕЛАД ИЗ МАЛИНЫ

Приготавливается так же, как и мармелад из клубники.

775

МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСОВ

На 1 кг абрикосов — 600 г сахара.

Вымыть абрикосы, дать стечь, очистить от кожицы и косточек, положить в миску вместе с сахаром. Хорошо перемешать деревянной ложкой, чтобы распустился весь сахар, и выложить в таз для варенья или в эмалированную кастрюлю. Далее — как указано в №772.

776

МАРМЕЛАД ИЗ АБРИКОСОВ В КОЖИЦЕ

На 1 кг абрикосов — 500 г сахара.

Отобрать спелые абрикосы, вымыть, разломать на половинки и вынуть косточки. Положить вместе с сахаром в таз для варенья или в эмалированную кастрюлю. Варить все время помешивая, пока в меру не загустеет; горячим переложить в банки и, дав остыть, покрыть пергаментной бумагой и завязать.

777

МАРМЕЛАД ИЗ СЛИВ

На 1 кг слив — 250 г сахара.

Очистить сливы от кожицы и вынуть косточки (см. варенье из слив № 795). Положить вместе с сахаром в таз для варенья и варить сначала на слабом огне, пока сливы не пустят сок и не распустится сахар. Прибавить немного ванили, поставить на сильный огонь и варить все время помешивая, до загустения — так же, как мармелад из клубники.

ПОВИДЛО ИЗ СЛИВ

Вымыть спелые сливы, дать стечь и вынуть косточки. Положить в таз для варенья или, если повидла варится много, в чан. Держать на слабом огне, пока сливы не закипят и несколько не размякнут. Протереть сквозь редкое сито и снова поставить на плиту, все время помешивая, пока повидло в меру не загустеет. Если сливы не очень спелые и повидло выйдет кисловатым, прибавить немного сахара (после того, как сливы будут протерты), а именно 100 г на 1 кг слив. Чтобы повидло зимой не плесневело, оно должно быть густым. Переложить горячим в тщательно вымытые банки, дать остыть и положить в каждую банку тряпочку, смоченную ромом. Покрывать пергаментной бумагой и завязать.

МАРМЕЛАД ИЗ ЯБЛОК

На 1 кг вареных яблок — 600 г сахара.

Отобрать крепкие, сочные яблоки, разрезать на четыре части, очистить от кожицы и удалить сердцевину. Положить в кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло, накрыть крышкой и поставить варить. Не мешать: Когда яблоки размякнут, протереть их сквозь сито и, положив сахар, снова поставить на плиту. Варить, пока мармелад не загустеет. Далее — как указано в № 772.

МАРМЕЛАД ИЗ ГРУШ

На 1 кг вареных груш — 300 г сахара.

Приготавливается так же, как мармелад из яблок. Можно варить и смешанный мармелад — из яблок и груш.

МАРМЕЛАД ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

На 1 кг вареных апельсинов — 1 кг сахара, 2 стакана воды.

Отобрать крупные апельсины с толстой кожей, вымыть и вытереть. В большой кастрюле поставить кипятить воду, и когда закипит, положить в нее апельсины. Варить на сильном огне не менее двух часов, иначе кожа, когда апельсины будут вариться с сахаром, оста-

нется жесткой. Вынуть апельсины и дать постоять 24 часа в холодной воде. Затем разрезать каждый фрукт на четыре части, очистить от косточек и белой пленки и нарезать четвертушки вместе с кожей поперек, узкими стружками.

В таз для варенья положить сахара ровно столько, сколько весят отваренные апельсины и влить по 2 стакана воды на 1 кг сахара. Когда сахар растопится, дать еще покипеть, снять пену и положить апельсины. Варить на среднем огне, пока мармелад не загустеет. Пробовать готовность, взяв немного на тарелку и проведя ложкой по выложенному мармеладу: если ложка оставит на тарелке след, т. е. мармелад не сойдет, значит он готов. Переложить горячим в банки, и когда остынет, плотно покрыть пергаментной бумагой и завязать.

782

«КИТОНОАГЭ» (ПАСТИЛА ИЗ АЙВЫ)

На 1 кг вареной айвы — 400 г сахара и сок от одного лимона.

Отобрать айву, предпочтительно не очень крупную, вымыть, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, залить водой и поставить варить. Прибавить несколько яблок, также разрезанных на четвертушки. Варить до мягкости. Фрукты готовы, когда их легко можно проткнуть вилкой. Протереть сквозь сито, прибавить сахара из расчета 400 г сахара на 1 кг вареной айвы и сок от одного лимона. Снова поставить варить, все время помешивая, пока не загустеет. Когда пастила сварится, выложить ее на смоченную водой доску и разровнять смоченным в воде широким ножом, чтобы получился пласт в 1 см толщины. Прикрыть марлей и поставить в сухое, хорошо проветриваемое место на 1—2 дня. Когда пастила высохнет, нарезать ее ромбиками и обвалить в сахаре. В жестяных коробках такую пастилу можно сохранять долгое время.





Варенье,
шербеты,
варенье-желе

ВАРЕНЬЯ

Варенье варят в особом медном тазу, который не имеет другого употребления. Нужно внимательно следить за тем, чтобы в банках, в которые выкладывается готовое варенье, не было никаких следов жира, иначе варенье непременно засахарится. Поэтому необходимо тщательно вымыть содой банки, сполоснуть горячей водой и вытереть чистым полотенцем. Горячее варенье выложить в насухо вытертую посуду, прикрыть влажным полотенцем и дать остыть. Затем переложить в банки, накрыть пергаментной бумагой и завязать. Если выкладывать варенье прямо в банки, фрукты или ягоды всплывут, а на дне останется чистый сироп.

Сохранять варенье следует в сухом месте, при более или менее постоянной температуре.

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Глубокая тарелка с верхом клубники, 1 кг сахара, сок от одного лимона, 1 л чистой известковой воды.

Отобрать средней величины ягоды, свежесобранные и здоровые. Вымыть и подержать час в известковой воде (см. стр. 22 ..). Откинуть шумовкой на сито и вместе с ситом окунуть несколько раз в холодную воду, пере-

менив ее два или три раза. Оставить несколько минут на сите, затем выложить на сухое полотенце, дать хорошенько стечь и очистить от плодоножек. С клубникой следует обращаться осторожно, чтобы не попортить нежных ягод. Выложить в миску, пересыпать просеянным сквозь частое сито сахарным песком (слой ягод, слой сахара и т. д.). Сверху засыпать толстым слоем сахара и выжать пол-лимона. Оставить в прохладном месте не менее чем 10—12 часов.

На следующее утро выложить в таз для варенья. Варить сначала на слабом огне, пока не распустится весь сахар, потом усилить огонь, осторожно помешивая обратной стороной ложки или слегка встряхивая таз и снимая пенки. Прибавить сок от 1/2 лимона и варить, пока не загустеет.

При варке варенья нельзя ни на минуту отойти от плиты, так как варенье легко пристает ко дну и пригорает. Пробовать готовность, беря немного на тарелку. Если сироп, когда остынет, окажется достаточно густым, значит варенье готово. Снять с плиты, перелить в тщательно вымытую и вытертую миску и покрыть влажным, хорошо отжатым полотенцем. Банки следует вымыть и высушить у плиты заранее. Когда варенье остынет, переложить в банки, накрыть пергаментной бумагой и плотно завязать.

784

КЛУБНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ ПО-ТРАНСИЛЬВАНСКИ

1 кг клубники, 1 кг сахара, 1/2 чайной ложки толченой лимонной кислоты.

Отобрать средней величины ягоды, свежие, здоровые и с плодоножками. Вымыть в большом количестве воды и не все ягоды сразу. Откинуть на сито, чтобы стекли и очистить от плодоножек, складывая клубнику в тарелку прямо на весы.

Переложить в эмалированный котелок, пересыпав сахаром (слой ягод, слой сахара и т. д., сверху сахар). Не забыть лимонной кислоты, которая мешает ягодам развариваться и сохраняет их цвет. Дать постоять полдня, чтобы клубника пустила сок. Варить сначала на слабом огне, потом, в течение 15 минут, на более сильном. Не мешать, а только встряхивать посуду. Снять с

плиты и на следующий день дополнительно варить в течение 10 минут. Когда варенье остынет, переложить в банки, завязать пергаментной бумагой и кипятить 15 минут в водяной бане. Точно также готовится варенье из малины, черешен, вишен, абрикосов и спелых слив. Варить одновременно более 2 кг ягод не следует, иначе их раздавит сахар. Котелок должен быть непременно эмалированным, чтобы не дать окиси.

785

ЗЕМЛЯНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ

Глубокая тарелка с верхом земляники, 1 кг сахара, 3 стакана воды, сок от 1 лимона.

Взять отборные ягоды и предпочтительно не мыть. Если все же придется вымыть, то откинуть на сито или на сухое полотенце и дать хорошенько стечь. Поставить на плиту таз с сахаром и 3 стаканами воды. Держать на слабом огне, пока весь сахар не распустится. Затем переставить на сильный огонь и варить, пока не загустеет. Пробовать готовность сиропа, капнув им в чашку с холодной водой. Если капля не распустится, а, наоборот, затвердеет так, что ее можно будет взять пальцами, значит сироп готов. Снять несколько раз пенку и положить землянику. Прокипятить раз, снять с плиты и дать постоять четверть часа, чтобы земляника пустила сок. Затем снова поставить на огонь и варить снимая пенку. Прибавить сок от одного лимона. Далее — как указано в № 783.

786

МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

Приготавливается так же, как клубничное.

787

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Приготавливается так же, как земляничное. При варке прибавить немного ванили.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РОЗОВЫХ ЛЕПЕСТКОВ

250 г розовых лепестков, 1 $\frac{1}{4}$ кг сахара, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты.

Взять свежих роз и нащипать лепестков, тщательно выбирая и отрывая белую часть. Провеять на сите, чтобы не осталось желтой пыли. 150 г отборных лепестков слегка размять рукой, прибавив 1/2 чайной ложки толченой лимонной кислоты, чтобы лепестки покраснели, и стараясь их не порвать. Поставить на холод. Отдельно поставить на плиту в 1 л воды остальные лепестки (даже вялые или с пятнышками) и варить несколько минут, затем дать остыть, процедить сквозь чистую тряпочку и влить три стакана этого отвара в таз для варенья, положив туда же 1 $\frac{1}{4}$ кг сахара. Когда сахар распустится, положить розовые лепестки, поставить таз на сильный огонь и варить, пока не загустеет. Прибавить немного лимонного сока, снять пенку и попробовать на тарелке, готово ли варенье. Переложить в чистую миску и дать остыть. Далее — как указано в № 783.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛЫХ ЧЕРЕШЕН

Глубокая тарелка с верхом черешен, без косточек, 1 кг сахара, ваниль, сок от 1/2 лимона.

Отобрать, вымыть черешни, очистить их от косточек, для чего можно воспользоваться обыкновенной, не бывшей в употреблении, головной шпилькой. Взять шпильку потоньше, насадить на ее концы маленькую пробку и осторожно, чтобы не попортить ягод, вынимать косточки согнутой частью. Класть в таз, пересыпая сахаром (слой ягод, слой сахара и т. д.). Держать на краю плиты на небольшом огне, пока сахар (песок или пудра) не распустится в выпущенном черешнями соке. Встряхивать таз, чтобы варенье не пристало ко дну. Переставить на сильный огонь и продолжать варить, осторожно помешивая время от времени обратной стороной ложки и снимая поднимающуюся пенку. Когда варенье начнет густеть, отставить на 10 минут, потом положить кусочек ванили и влить лимонный сок. Снова поставить на огонь и варить, пока не загустеет. Снять с плиты, перелить в

миску и покрыть влажным полотенцем. Перекладывать в банки, когда варенье совсем остынет, иначе черешни всплывут, а на дне останется чистый сироп.

Это варенье так же, как вишневое или варенье из горьких черешен, можно готовить и другим способом, а именно — варить черешни в сахарном сиропе. Для этого развести сироп из 1 кг сахара и 3 стаканов воды. Держать на краю плиты, пока сахар не распустится, потом переставить таз на сильный огонь и варить, пока сироп не загустеет. Положить в него черешни, снять таз с плиты, дать постоять четверть часа, чтобы фрукты пустили сок, и снова поставить на огонь. Далее — как указано в № 788.

790

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГОРЬКИХ ЧЕРЕШЕН

Приготавливается так же, как из белых черешен.

791

ВИШНЕВОЕ ВАРЕНЬЕ

Приготавливается так же, как варенье из белых черешен.

792

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ АБРИКОСОВ

Глубокая тарелка с верхом зеленых абрикосов, 1 кг сахара, 3 стакана воды, сок от 1/2 лимона.

Отобрать глубокую тарелку зеленых абрикосов с еще не образовавшимися косточками. Протыкать в длину и в ширину толстой иголкой и бросать в миску с холодной водой. Поставить на плиту кастрюлю с водой, в которой предварительно развести кусочек — с орех величиной — медного купороса. Положив абрикосы в марлю, опустить в кипяток, дать закипеть, вынуть, быстро промыть в нескольких водах и откинуть на волосяное сито, чтобы стекли. Отдельно развести сахар в трех стаканах воды в тазу, на краю плиты. Когда сахар распустится, переставить таз на сильный огонь и варить, пока сироп не начнет густеть. Положить абрикосы и

сок от 1/2 лимона, снять таз с плиты, дать постоять четверть часа, пока фрукты не пустят сок, и снова поставить на сильный огонь. Снимать пенку и пробовать готовность, беря немного варенья на тарелку. Далее — как указано в № 783.

793

ВАРЕНЬЕ ИЗ СПЕЛЫХ АБРИКОСОВ

1 л чистой известковой воды. Остальное — как указано в № 792, с заменой зеленых абрикосов спелыми.

На полную глубокую тарелку очищенных абрикосов приходится 1 кг сахара. Взять отборные, не слишком спелые абрикосы средней величины, очистить острым ножиком от кожицы и поставить часа на два, на три в чистую известковую воду. Вымыть несколько раз в холодной воде. Косточки вынимать, держа абрикос в левой руке, а правой осторожно, чтобы не попортить фрукт, выталкивать косточку палочкой, которая вводится со стороны стебля. Откинуть на сито и дать стечь. Приготовить сироп на 3 стаканах воды, положить абрикосы, дать прокипеть 2—3 раза и снять с плиты. Дать постоять четверть часа, чтобы фрукты пустили сок, снова поставить на огонь и варить, снимая пенку, пока не загустеет. Когда варенье уже почти готово, прибавить ваниль, сок от 1/2 лимона и несколько цельных очищенных абрикосовых косточек. Далее — как указано в № 783.

794

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕННЫХ СЛИВ

Приготавливается так же, как варенье из зеленых абрикосов.

795

ВАРЕНЬЕ ИЗ СПЕЛЫХ СЛИВ

Глубокая тарелка с верхом слив, 1 кг сахара, 3 стакана воды, сок от 1/2 лимона, 1 л чистой известковой воды.

Очистить от кожицы глубокую тарелку не слишком спелых слив. Сливы чистятся легко, если их завязать в марлю или выложить на сито и, окунув в кипяток, продержать, пока вода снова не закипит. Вынув сливы, тотчас же бросить их в холодную воду. Сморщившаяся

от резкой перемены температуры кожица легко снимается. Очистив сливы, положить их в чистую известковую воду. Остальное — как указано в № 793.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Полная глубокая тарелка натертой айвы, 1 кг сахара, 3 стакана воды, сок от 1/2 лимона, ваниль

796

Очистить айву от кожицы и натереть на редкой терке с таким расчетом, чтобы вышла полная глубокая тарелка. Завязать в марлю и варить до мягкости. Дать стечь, пока варится сироп. Натертую айву не следует держать сырой на воздухе, потому что она темнеет. В таз для варенья налить 3 стакана воды и распустить сахар. Когда закипит, снять пену. Как только сироп загустеет, положить айву, прибавив ванили и дав еще немного покипеть — сок от 1/2 лимона. Варить до готовности. Далее — как указано в рецептах для другого варенья.

АПЕЛЬСИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ

3 апельсина, 1 кг сахара, 3 стакана воды, сок от 1/2 лимона.

797

Отобрать подходящие для варенья апельсины, т. е. средней величины и с толстой кожурой. Стереть теркой верхний блестящий слой кожуры. Дать постоять сутки в холодной воде в прохладном месте. Варить в воде до полной мягкости, т. е. до тех пор, пока можно будет проткнуть апельсины вилкой. Снять с плиты и поставить на час в холодную воду. Затем вынуть, дать стечь, нарезать поперек ломтиками, а ломтики небольшими кусочками и удалить косточки. Развести в тазу для варенья сахар в трех стаканах воды. Держать на слабом огне, пока весь сахар не распустится, переставить на сильный огонь, когда закипит, снять накипь и варить, пока не загустеет. Отставить, положить нарезанные апельсины, дать постоять 10 минут, снова поставить на сильный огонь и варить до готовности. Время от времени снимать пенки. Когда варенье будет почти готово, прибавить сок от 1/2 лимона. Снять с плиты и переложить в банки.

798

КЛУБНИЧНЫЙ ШЕРБЕТ²

1 стакан клубничного сока, 1 кг сахара.

Отжать сквозь частую марлю спелую, ароматную клубнику. Дать отстояться. Положить в таз для варенья 1 кг сахара и залить 1 стаканом клубничного сока. Держать на небольшом огне, пока сахар не распустится, потом переставить на сильный огонь, снять темную пенку и вытереть края таза смоченной в холодной воде чистой тряпочкой. Пробовать готовность, капнув сиропом в чашку с холодной водой: если сироп сразу не распустится и капли можно взять пальцами, значит шербет готов и его следует тотчас же снять с плиты. Если не готов — продолжать варить и пробовать снова. Пока шербет как следует не загустеет, иногда приходится пробовать его указанным способом до 3 раз.

Покрыть таз влажным полотенцем и дать немного остыть. Начать мешать шербет, пока он еще теплый. Для этого перевернуть табурет и установить таз между ножками, чтобы не двигался. Взять палочку или мешалку для мамалыги и мешать в одном направлении, пока шербет не изменит цвета и не станет густой пастой. Когда цвет начнет меняться, прибавить, продолжая мешать, чайную ложку лимонного сока. Выкладывать шербет в банки можно прямо ложкой или помогая рукой, т. е. надавливая, чтобы в шербете не оставалось пустот.

799

МАЛИНОВЫЙ ШЕРБЕТ²

3/4 стакана малинового сока, 1 кг сахара.

Отжать сквозь частую марлю спелую малину, с таким расчетом, чтобы вышло 3/4 стакана чистого сока. Остальную четверть заполнить водой. Залить соком сахар в тазу и поставить на слабый огонь, пока не распустится весь сахар. Потом переставить на сильный огонь. Далее — как указано в № 798.

ШЕРБЕТ² ИЗ РОЗ

250 розовых лепестков, 1 л воды, 1 кг сахара, 1/4 чайной ложки лимонной кислоты.

Провяять или откинуть на сито 250 г отборных розовых лепестков, чтобы в них не осталось пыльцы. Поставить варить с 1 л воды и держать на плите, пока вода наполовину не выкипит. Отставить и дать остыть. Процедить сквозь частую марлю. Влить в таз для варенья два стакана хорошо отстоявшегося отвара, положить сахар. Держать на краю плиты, пока сахар не распустится. Во время варки взять две чайных ложки этого сиропа, лимонной кислоты на кончике чайной ложки и размешать в чашке. Пробовать готовность шербета точно так же, как указано в № 798. Снять с плиты, покрыть влажным полотенцем и, как только немного остынет (чтобы терпел палец), начать мешать мешалкой для мамалыги. Когда шербет начнет меняться в цвете, прибавить из чашки немного сиропа, разведенного с лимонной кислотой. Лимонная кислота придает шербету красивый оттенок, но вместе с тем и делает его более кислым, а потому класть ее следует осторожно — по вкусу. Готовый шербет выкладывается в банки либо прямо ложкой, либо помогая рукой, чтобы ложился плотнее.

ВИШНЕВЫЙ ШЕРБЕТ²

3/4 стакана вишневого сока, 1 кг сахара.

Хорошенько отжать вишни с расчетом, чтобы вышло 3/4 стакана чистого сока. Дополнить стакан водой. Перелить в таз для варенья, положить сахар и варить, как указано в № 798. Начать мешать, когда шербет еще горячий.

ЛИМОННЫЙ ШЕРБЕТ²

1 1/4 кг сахара, 4 стакана воды, 1 лимон, ваниль.

Распустить сахар в тазу для варенья на очень слабом огне в четырех стаканах воды. Когда сахар

распустится, переставить таз на сильный огонь и варить, снимая накипь. Сироп для лимонного шербета должен быть несколько гуще, чем для других шербетов. Пробовать готовность, как указано в № 798. Во время варки рекомендуется смоченной в воде чистой тряпочкой вытирать края таза, снимая затвердевший сахар, от которого шербет может засахариться. Прибавить немного ванили. Снять с плиты и, когда немного остынет, начать мешать мешалкой для мамалыги. Когда паста станет белеть, понемногу влить процеженный сок от одного лимона, прибавив по вкусу немного тертой лимонной цедры. Далее — как указано в № 798.

803

ШОКОЛАДНЫЙ ШЕРБЕТ²

1 $\frac{1}{4}$ кг сахара, 4 стакана воды, 3 палочки шоколада или 50 г какао, ваниль.

В тазу для варенья распустить сахар в четырех стаканах воды. Держать на краю плиты, пока сахар не распустится. Варить на сильном огне и, когда сироп будет почти готов, положить тертый, ароматизированный ванилью, шоколад. Снимать время от времени накипь, пока шербет не загустеет. Пробовать готовность, капнув сиропом в чашку с холодной водой: если сироп сразу не распустится и капли можно взять пальцами, значит шербет готов. Пока шербет как следует не загустеет, пробовать его таким образом приходится иногда до трех раз. Снять с плиты и, когда немного остынет, начать мешать. Мешать, пока не изменится цвет и шербет не станет однородной пастой. Мешать, если нужно, и рукой. Переложить в банки.

Шоколад можно заменить 50 г какао, разведенного отдельно в нескольких ст. ложках воды. Какао прибавляется, когда сироп почти готов.

804

ШЕРБЕТ² ИЗ ЖЖЕНОГО САХАРА

1 $\frac{1}{4}$ кг сахара, 4 стакана воды.

В тазу для варенья распустить сахар в четырех стаканах воды. Держать на очень слабом огне. Когда сахар распустится, переставить на сильный огонь. На

чистой, предпочтительно алюминиевой сковородке. поджечь 250 г сахара и развести одним стаканом кипятка. Размешать на краю плиты и, когда сироп для шербета будет почти готов, вылить в таз. Варить до готовности, пробуя, как указано в № 803. Готовый сироп снять с плиты, покрыть влажным полотенцем и, дав немного остыть, — так, чтобы терпел палец, — начать мешать.

805

КОФЕЙНЫЙ ШЕРБЕТ³

1 $\frac{1}{4}$ кг сахара, 3 стакана воды, 1 стакан смешанного с цикорием крепкого кофе.

В тазу для варенья распустить сахар в трех стаканах воды и варить, как указано в № 803, заменив шоколад стаканом крепкого, хорошо отстоявшегося кофе, смешанного с цикорием. Если шербет, переменив цвет, окажется слишком светлым, можно, пока его еще мешают, прибавить ст. ложку кофе.

ВАРЕНЬЕ — ЖЕЛЕ (Пелтя)⁴

806

ПЕЛТЯ⁴ ИЗ МАЛИНЫ

1 л малинового сока, 1 кг сахара.

Отобрать малину и понемногу отжать сквозь тряпку. Дать соку отстояться. В таз для варенья положить 1 кг сахара, 1 л малинового сока и варить на небольшом огне, пока не загустеет. Внимательно следить, чтобы пелтя не переварилась, иначе она не загустеет. Перелить горячей в банки.

807

ПЕЛТЯ⁴ ИЗ ЯБЛОК

1 л яблочного отвара, 1 кг сахара.

Отобрать яблоки хорошего сорта вроде ранета и предпочтительно потверже, так как мягкие и мучнистые яблоки развариваются и дают мутное желе.

Вымыть фрукты, не очищая от кожи и семян, разрезать на четыре части, затем каждую четвертушку пополам. Чтобы яблоки не потемнели — тут же класть в воду. На 1 кг яблок налить в кастрюлю 1 л воды. Накрыть крышкой и варить на среднем огне. Чтобы яблоки не разварились, не следует мешать их ложкой. Дать повариться четверть часа и, когда яблоки размякнут, опрокинуть все содержимое кастрюли на волосяное сито, положив его на миску. Оставить яблоки на сите минут двадцать, чтобы хорошенько стекли, дать отвару постоять полчаса, чтобы отстоялся, и процедить сквозь частую марлю.

На 1 л чистого отвара класть 1 кг сахара. Держать сначала на краю плиты, пока сахар не распустится, потом переставить на сильный огонь и варить, снимая по мере надобности пенку. Дальше — как указано в № 806. Из вареных яблок можно, прибавив сахара, приготовить мармелад.

808

ПЕЛТЯ⁴ ИЗ АЙВЫ

1 л отвара айвы, 1 кг сахара.

Отобрать некрупную желтую спелую айву, здоровую и без пятен. Вымыть, снять тряпочкой пушок, разрезать на четыре части, затем каждую четвертушку пополам. От кожи не очищать и сердцевины не удалять, так как она содержит много клейкого вещества (пектина). По мере того как фрукты режутся, класть их в кастрюлю с водой, из расчета 2 л воды на 1 кг айвы. Прибавить несколько нарезанных на четвертушки яблок. Варить около часа на небольшом огне. Пробовать готовность спичкой: если спичка легко входит, значит отвар готов. Дать отстояться и процедить, как указано в № 807. Залить сахар чистым отваром и варить, как указано в № 806. Вареную айву можно использовать для мармелада или пастилы.





Сиропы и напитки

СИРОПЫ

ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СИРОП

1 л земляничного сока, 1 кг сахара, 1 чайная ложка лимонного сока.

809

Спелую землянику положить в миску и хорошенько размять рукой. На 1 кг земляники влить $\frac{1}{4}$ л воды. Отжать сквозь марлю в таз для варенья. На 1 литр ягодного сока положить 1 кг сахара. Варить на слабом огне, пока сахар не распустится, затем 20 минут на сильном огне. Не дать загустеть, чтобы легче было переливать сироп в бутылки. Во время варки прибавить немного лимонного сока. Перелить горячим в бутылки и тщательно закупорить. Чтобы они не лопнули от горячего сиропа, обернуть их мокрой тряпкой.

МАЛИНОВЫЙ СИРОП

810

Приготавливается точно так же, как земляничный.

811

СИРОП ИЗ СМОРОДИНЫ

Приготовлять так же, как земляничный, увеличив количество сахара: на 1 кг ягодного сока — $1\frac{1}{2}$ кг сахара.

812

ВИШНЕВЫЙ СИРОП

1 л вишневого сока, 1 кг сахара, немного лимонного сока.

$1\frac{1}{2}$ кг вишен очистить от плодоножек и варить в $\frac{1}{4}$ л воды. Когда вишни начнут лопаться, вынуть и откинуть на марлю, чтобы хорошенько стекли, затем дать отвару отстояться. Перелить в таз для варенья, положить на 1 л сока 1 кг сахара и прибавить немного лимонного сока. Когда сахар распустится, поставить на сильный огонь и варить, снимая по мере надобности накипь, пока сироп не загустеет. Перелить горячим в бутылки.

Отвар для сиропа можно так же готовить, как указано в № 809.

НАПИТКИ

813

ЛИКЕР ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

1 л спирта 90°, 1 л сырого молока. 1 кг сахарного песка, 4 апельсина, 1 лимон.

В 4-литровую банку налить спирт, сырое молоко, положить сахар, 4 не очень мелко нарезанных апельсина с кожей и косточками и нарезанный кусочками лимон. Завязать банку и дать фруктам настояться в течение месяца, через каждые 2—3 дня хорошенько размешивая деревянной ложкой. По прошествии месяца процедить сквозь марлю и тщательно выжать апельсины, чтобы они выпустили весь сок. Полученную жидкость фильтровать следующим образом: в обыкновенную металлическую или стеклянную воронку вставить другую воронку из

пропускной бумаги. Медленно разлить по бутылкам напиток через этот фильтр, что займет несколько часов, зато жидкость получится кристально чистая. Рекомендуется при этом не прикасаться к бумажной воронке, иначе она непременно порвется. Если на ней накопится слишком большой осадок, следует заменить ее новой воронкой. Разлитый по бутылкам и закупоренный ликер прекрасно сохраняется.

КОФЕЙНЫЙ ЛИКЕР

250 г кофе (на 1 л жидкого кофе), 1 л спирта 90°, сироп из 1 кг сахара и 3/4 л воды, ваниль.

814

Сварить ароматное кофе из 250 г крупно размолотого кофе. Разбавить в фильтре кипятком, чтобы вышел полный литр. Отдельно приготовить сахарный сироп. Когда остынет, смешать с кофе, спиртом и порошком ванилина. Сохранять в тщательно закупоренных бутылках.

АНИСОВЫЙ ЛИКЕР

1 л спирта 90°, 40 г аниса, 5 горошин кориандра, кусочек корицы, сироп из 400 г сахара и 1/2 л воды.

815

В банку с узким горлом налить спирт и положить анис и другие пряности. Завязать, настаивать два месяца. Потом влить сахарный сироп и в течение недели через каждые два дня размешивать. Фильтровать так же, как апельсиновый ликер.

ЛИКЕР ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

1 л спирта 90°, 2 кг черной смородины, сахарный сироп (из 750 г сахара) и 1/2 л воды.

816

В банку с узким горлом налить спирт и положить отобранную перемытую черную смородину. Тщательно закрыть и настаивать не менее двух месяцев. Потом смешать с сахарным сиропом. Далее — как указано в № 813.

ВИШНЕВКА

На 1 кг вишен — 400 г сахара и спирта сколько пойдет.

Отобрать и вымыть крупные, цельные, спелые вишни. Очистить от плодоножек. Наполнить ими одну из специально выпускаемых для вишневки бутылей с широким горлышком на 3—4 литра, пересыпая вишни сахарным песком или сахарной пудрой. Завязать бутыл и поставить на несколько дней на солнце, чтобы вишни пустили сок, а сахар начал распускаться. Время от времени слегка встряхивать бутыл. Налить спирта сколько нужно, чтобы покрыл вишни, завязать бутыл пергаментной бумагой, снова поставить на солнце и настаивать в течение нескольких недель. Вишневка будет вкуснее, если положить в бутыл несколько горьких черешен и несколько раздробленных вишневых косточек.

Вишневку можно подавать либо с вишнями, либо слитой, а вишни отдельно с сахарной пудрой. Их можно также сварить в жидком сахарном сиропе и подавать как компот.

Если вишневка покажется слишком крепкой, ее можно разбавить сахарным сиропом.

ГЛИНТВЕЙН

1 л вина, 250 г сахара, 4 зернышка гвоздики, кусочек корицы, кусочек лимонной цедры.

В чистую, ничем не пахнущую, посуду налить белого или красного вина, положить сахар, гвоздику, корицу и немного лимонной цедры. Мешать, пока не распустится сахар. Затем дать один раз вскипеть. Если вино долго варится, оно теряет аромат. Процедить и подавать горячим в чашках или стаканах.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ С КИПЯЩИМ МОЛОКОМ

На 6 человек: 6 желтков, 12 чайных ложек с верхом сахара, 1 л молока, 6 чайных ложек рома.

Взбивать в миске желтки с сахарной пудрой, пока они не станут как пенистый крем. Понемногу влить

кипящее молоко, прибавить ром и, не дав остыть, подавать в чашках.

ЛИМОНАД

На 6 человек: 150 г сахара, 2 небольших лимона, 6 стаканов воды.

820

В чистую посуду положить сахар, залить холодной водой и мешать, пока сахар не распустится. Прибавить лимонный сок и немного цедры, покрыть и поставить на лед на несколько часов. Процедить и подавать в стаканах, положив в каждый стакан по ломтику лимона.

КВАС

15 л воды, 800 г сахара, 2 лимона, 200 г изюма, 25 г дрожжей, 1/2 чайной ложки соды.

821

В большую кастрюлю положить сахар, нарезанные кусочками лимоны и изюм, потом ошпарить кипятком. Накрыть кастрюлю полотенцем и, когда вода остынет настолько, что можно будет держать в ней палец, влить разведенные в воде дрожжи и положить 1/2 чайной ложки соды.

Оставить бродить 12 часов, затем процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по 2 или 3 изюминки. Хорошенько закупорить вываренными пробками, подержать еще два часа в теплом месте и отнести в погреб. Через 2—3 дня квас готов.





822

ХЛЕБ

1 кг муки, 30 г дрожжей, приблизительно $\frac{1}{2}$ л воды,
1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка растительного масла,
2 чайных ложки соли.

Просеять муку в квашню. В теплой воде развести дрожжи, прибавив чайную ложку сахара (не разводить горячей водой, иначе опара не поднимется). Взять горсть муки, размешать в небольшой миске с разведенными дрожжами и добавить воды, чтобы получилась не очень густая опара. Взбивать, пока не появятся пузыри, посыпать мукой, покрыть полотенцем и дать подойти в теплом месте. Когда подойдет, перелить опару в квашню на предварительно просеянную муку, посолить, прибавить растительного масла и месить, доливая понемногу теплую воду до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Тесто не должно быть слишком крутым. Посыпать его мукой и оставить подходить в квашне, в теплом месте. Когда тесто подойдет, выложить на посыпанную мукой доску, придать ему круглую или продолговатую форму, дать еще раз подойти и печь в нежарком духовом шкафу около часа.

СДОВНЫЙ ХЛЕБ

1 кг муки, 40 г дрожжей, 600—700 г молока, 1 ст. ложка растительного масла, 20 г сахара, 2 чайных ложки соли.

Просеять муку в квашню. Сделать посредине углубление и добавить в него растертые с сахаром дрожжи, затем растительное масло, соль и холодное молоко. Месить, пока не появятся пузыри и тесто не начнет отставать от руки. Оставить подходить в теплом месте. Когда тесто подойдет, выделать булочки и посадить на посыпанный мукой лист или выделывать хлеб и выложить в посыпанную мукой форму. Снова дать подойти. Смазать яйцом, смешанным с водой или молоком, и печь в нежарком духовом шкафу около часа.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ХЛЕБ

1 кг муки, 400 г отварного картофеля, 50 г дрожжей, 2 чайных ложки соли, 3 чайных ложки сахара, 500—600 г теплой воды.

Отварить картофель, очистить горячим и пропустить через мясорубку или прибор для пюре. Просеять муку в квашню, сделать посредине углубление и положить в него теплый картофель, разведенные водой дрожжи, соль, сахар, влить горячую, но не кипящую воду. Замесить крутое тесто, посыпать мукой и дать подойти в теплом месте. Когда тесто готово, выложить на посыпанную мукой доску, выделать круглые или продолговатые хлеба и посадить на посыпанный мукой лист. Еще раз дать подойти и печь в нежарком духовом шкафу около часа.

БУЛОЧКИ

Те же продукты, что и для № 823.

Замесить тесто на холодном молоке, как для сдобного теста (см. № 823). Когда тесто почти подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску, выделать небольшие булочки в 50—60 г каждая и посадить на

посыпанный мукой лист. Острым ножом сделать на булочках довольно глубокие надрезы вдоль или крест-накрест. Дать подойти, смазать взбитым с молоком яйцом и печь на сильном огне около 20 минут.

826

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЕТЧИНЫ

На 10 кг свинины — 500 г соли и 25 г селитры.

Вырезать окорока. Аккуратно обрезав лишнее мясо, придать им округлую форму. Смешать соль с селитрой. Тонким острым ножом сделать в окороках глубокие — до кости — наколы и ввести в них пальцем смесь селитры с солью, а также хорошо натереть этой смесью и сами окорока, особенно возле кости.

Приготовленные таким образом окорока сложить в кадку или квашню вместе с посоленной грудинкой и шпиком. Поставить на холод, соблюдая температуру в $+3—+6^{\circ}\text{C}$. Ежедневно переворачивать так, чтобы свинина равномерно пропитывалась пущенным ею соком. Грудинку и шпик держать 5—6 дней, а окорока — 10. Вынув и проделав ножом в окороках между костью и сухожилием отверстие (шпик проколоть в одном конце), продеть в него веревку и повесить на 3—4 дня в прохладное, хорошо проветриваемое место. После этого окорока коптить 4—5 суток, а грудинку и шпик — 2—3 суток. Продолжительность копчения зависит от количества дыма и величины окороков. Хорошо закопченный окорок должен быть золотистого цвета и обладать приятным характерным запахом. Если ветчину перекоптить или недокоптить, она плохо сохраняется и не так вкусна.

Приготавливать дома копчености этим способом нетрудно, и результаты получаются отличные при соблюдении следующих условий: 1) чтобы свинина была совершенно свежей; 2) чтобы соли для засолки клалось достаточно — лучше больше, чем меньше и, наконец, 3) чтобы засолка происходила в прохладном месте, иначе свинина может испортиться.

827

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШПИКА

Отделив филейную часть и окорока, вырезать продолговатыми, шириной в ладонь, кусками тонкий внут-

ренный жир. Подровнять по краям, натереть солью и селитрой. Солить и коптить, как указано в № 826. Точно также готовятся копченые филе, грудинка и ноги.

ВАРЕННЫЙ ОКОРОК

828

Поставить кипятить воду в большой посуде. Перед тем как закипит, положить окорок и варить на небольшом огне в течение 2—3 часов — в зависимости от размеров окорока.

Если окорок недостаточно солен, можно прибавить немного соли, чтобы после варки ветчина не оказалась пресной. Окорок готов, когда он легко протыкается вилкой. Варить его слишком долго не следует, иначе мясо будет волокнистым. Дать остыть в собственном отваре. Держать на холоде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

829

Пропустить свинину через мясорубку и смешать с мелко нарезанным сырым шпиком. Прибавить по вкусу соли, черного перца, душистого перца, сока толченого чеснока (муждея²), а также немного мясного бульона. Хорошенько перемешать все это. Фарш должен быть мягким и не очень соленым. Прикрепить к мясорубке жестяную трубку для наполнения кишок. Заранее подготовить тонкие, хорошо промытые внутри, вывернутые свиные кишки и держать, пока готовится фарш, в холодной воде. Кишки эти поочередно натягиваются целиком на трубку, потом осторожно, чтобы не порвать, в них вводится при помощи мясорубки фарш. Особенно туго набивать колбасы не следует. Просушить в течение нескольких дней в прохладном, хорошо проветриваемом месте, затем предназначенные для хранения колбасы коптятся, а остальные готовятся свежими. Колбасы, предназначенные для хранения, следует набивать плотнее, в их фарш не прибавляют бульона и кладут больше соли и перца, чем в свежие колбасы.

ЗЕЛЬЦ

В кастрюле с холодной водой поставить варить наиболее мясистые части свиной головы, щеки, тщательно очищенные уши, кусочки кожи, язык, сердце и почки, прибавив 2—3 лавровых листа и немного соли. Не доваривать до полной мягкости. Дать остыть, нарезать длинными, тонкими ломтиками, а язык и почки кусками побольше. Перемешать в миске, влить несколько чашек бульона, посолить, прибавить по вкусу толченого черного перца, душистого перца и кориандра.

Заранее приготовить, тщательно очистив и промыв, свиной желудок. Наполнить его этой смесью, укладывая более крупные куски в продольном направлении, чтобы ломтики, когда зельц будут резать на столе, вышли красивее. Зашить с концов и варить на слабом огне около 45 минут в оставшемся бульоне. Когда зельц готов, выложить его на доску, положить сверху небольшую тяжесть и оставить так, пока совершенно не остынет. Можно также несколько часов по-коптить.

КРОВЯНОЙ ЗЕЛЬЦ

Варить мясо с головы и все прочее, как указано выше. Нарезать кусочками, влить вместо бульона сохраненную для этого свиную кровь (чтобы кровь не сворачивалась, в нее следует положить столовую ложку соли). Далее — как указано в № 830.

ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ

Сварить сердце, легкие, селезенку и содержащее много крови горловое мясо. Когда ливер остынет, пропустить через мясорубку или изрубить сечкой. На 1 кг ливера положить почти 1/2 кг сваренного (но не разваренного) риса, предварительно промыв его в холодной воде и дав ему стечь, соли, черного перца, душистого

перца, майорана и по вкусу жареного лука. Хорошенько перемешать и наполнить кишки. Варить 10—15 минут на слабом огне в бульоне от ливера. Подавать горячими или вынуть из отвара, дать остыть и поджарить в топленном сале.

Такие же колбасы можно готовить с кровью, как зельцы, или же из сырого ливера.

ЛИВЕРНАЯ КОЛБАСА

833

Сварить на небольшом огне свиную печенку, такое же количество жирного горлового мяса. Дать остыть. Пропустить 2—3 раза через мясорубку и хорошенько растереть в миске, пока ливер не превратится в пасту. Отдельно нарезать мелкими квадратиками жесткий, слегка проваренный шпик и смешать с печенкой, прибавив немного бульона, в котором она варилась. Посолить, положить перец и мускатный орех. Наполнить толстые свиные кишки, предварительно вычищенные и вымытые. Чтобы они не полопались при варке, рекомендуется проколоть кишки в нескольких местах иглой. Опустить в кипяток и слегка проварить на слабом огне, иначе колбаса может лопнуть. Дать остыть, не вынимая из отвара. Сохранять на холоде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОПЛЕНОГО САЛА

834

Для приготовления пищи можно перетапливать как шпик, так и внутреннее свиное сало. Шпик следует тщательно очистить от кожи и остатков мяса и вымыть. Нарезать шпик и внутреннее сало кусками, положить в большую посуду, залить холодной водой и дать постоять часа два, а в погреб или в другом прохладном месте и целые сутки. Вынуть из воды и нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю и поставить на плиту. Огонь не должен быть слишком сильным, чтобы сало не жарилось, а топилось. Почаще размешивать, чтобы не пристало ко дну. Перетопленное сало брать разливной ложкой и процеживать сквозь сито в другой сосуд, поместив его рядом с пли-

той. Когда все сало будет перетоплено и процежено, дать ему некоторое время отстояться в теплом месте, чтобы попавшие в него частицы шкварок осели на дно. Затем, положив в сито тряпочку, процедить вторично, на этот раз в банки или жестяные коробки, в которых оно будет храниться. Сливать перетопленное сало прямо в банки или коробки не следует, так как осевшие на дно остатки шкварок со временем прогоркнут и дадут топленому салу неприятный привкус. Остывшее топленое сало должно быть бело как снег.

Шкварки слегка посолить, сложить в банку и поставить в сухое, холодное место, где их можно некоторое время сохранять, прибавляя к рубленому мясу для голубцов, тефтелей и т. д.

Топленое сало лучше всего держать также в прохладном, сухом месте либо в эмалированной посуде, либо в жестяных коробках с дырочками в крышках, либо в банках, завязанных пергаментной бумагой, проколотой в нескольких местах иглой. Никогда не следует наливать горячее, свежерастопленное сало на другое, уже застывшее: то и другое непременно прогоркнут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОПЛЕНОГО МАСЛА

Для перетопки взять прессованное, хорошо отжатое сливочное масло, положить в кастрюлю и поставить на средний огонь, внимательно за ним следя, так как масло легко выкипает. Растопить не дав закипеть, отставить и остудить. Снять, когда застынет, образовавшуюся сверху пенку и переложить ложкой в другую посуду, смотря, чтобы в нее не попало оставшейся на дне кастрюли сыворотки.

После этого масло снова поставить на плиту, на небольшой огонь и после того, как немного покипит, снять, процедить и перелить горячим в бутылки или стеклянные банки, которые при этом обворачиваются, чтобы не полопались, влажным полотенцем. Перетопленное сливочное масло должно быть не менее прозрачно, чем растительное. В нем не должно оставаться никакой сыворотки, от которой топленое масло со временем непременно прогоркнет.

Собранную накипь и сыворотку следует несколько раз прокипятить, затем осторожно слить все масло, которое в них еще оставалось.

Бутылки и банки с топленным маслом завязать пергаментной бумагой и хранить в сухом месте. Оставшуюся сыворотку можно использовать вместо сметаны для приготовления овощных блюд, вроде лука-порея в сметане, картофеля в сметане и т. д.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОРША*

836

Борш готовится обычно в дубовых кадушках на 8—10 литров. Хорошенько вымыть кадушку и, если нужно, ошпарить. Вместо кадушки для приготовления борща можно пользоваться также большой глиняной банкой.

Наполнить четверть кадушки пшеничными отрубями, смешанными с горстью кукурузной муки, смочить холодной водой, затем залить крутым кипятком так, чтобы кадушка наполнилась на три четверти. Хорошенько размешать лопаточкой и, когда остынет, прибавить 1/2 кг оставшихся от прежнего борща, закисших отрубей.

Закисшие отруби находятся также в продаже. Если закисших отрубей не найдется, то, вместо холодной воды, можно смочить отруби борщом. Можно также положить вишневую веточку. Хорошенько перемешать, покрыть полотенцем и поставить в теплое место, лучше всего на кухне, возле плиты. Через 24 часа борш готов. Перед употреблением борш следует процеживать.





837

ТОМАТ-ПЮРЕ В БУТЫЛКАХ

Отобрать спелые помидоры, предпочтительно круглые, так как они более мясисты и в них меньше семян. Вымыть, разломить пополам и руками отжать водянистый сок (чем лучше отжать помидоры, тем при варке скорее загустеет пюре). Сложить помидоры в большую эмалированную кастрюлю и дать покипеть, пока кожица не начнет отставать. Протереть деревянной ложкой сквозь сито, чтобы удалить кожицу и семена. Вымыть кастрюлю, перелить в нее протертые помидоры и снова варить, все время размешивая, пока пюре не загустеет. Мешать следует непрерывно, так как пюре очень легко пристает ко дну. Горячим, через воронку разлить в бутылки. Чтобы они не лопались, рекомендуется завернуть их в мокрую тряпку. Наполнить до горлышка, залить каждую бутылку ложкой растительного масла и закупорить распаренными пробками или же завязать сложенным вдвое целлофаном. Закупоренные бутылки поставить стоймя, укрыть шерстяным одеялом и оставить так, пока вполне не остынут. На следующий день бутылки, закупоренные пробками, засмолить. Томат-пюре рекомендуется сохранять в прохладном, сухом месте.

Если условия для хранения томата-пюре не подходящие, то, чтобы избежать брожения, следует закупоренные, но еще не засмоленные бутылки прокипятить в большой посуде. Для того, чтобы пробки при кипении не выскочили, завязать их шпагатом и, когда бутылки остынут, засмолить.

КОНСЕРВЫ ИЗ ПОМИДОРОВ В БАНКАХ

838

Взять отборные, спелые помидоры, вымыть и, положив в сито, окунуть в кипяток. Очистить от кожицы, разрезать на четыре части, вынуть семена и переложить в миску. На 1 кг помидоров прибавить 2 г салициловой кислоты и соли по вкусу. Перемешав помидоры рукой или ложкой, класть в небольшие банки вместе с соком, который они пустили. Завязать пергаментной бумагой или целлофаном и хранить в прохладном месте.

ПОМИДОРЫ И ЗЕЛЕННЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ ДЛЯ ЧОРЫ¹

839

Взять отборные спелые помидоры, разрезать сначала пополам, потом ломтиками. Несколько стручков зеленого перца нарезать тонкой соломкой, прибавить мелко изрубленной зелени петрушки и укропа. Посолить. На 1 кг помидоров и перца положить 2 г салициловой кислоты. Перемешать, переложить в бутылки, закупорить при помощи специального прибора распаренными пробками, залить смолой или воском и хранить в прохладном месте.

ЗАГОТОВКА ДЛЯ СУПОВ

840

Вымыть и очистить 2 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг помидоров, 1/2 кг пастернака, 4 корня сельдерея, 4 стручка сладкого зеленого перца, 1 небольшой кочан капусты, 1 маленький кочан цветной капусты и 10 г чеснока. Все овощи нарезать и пропустить через мясо-

рубку, прибавить 1/2 кг соли, хорошенько перемешать и наполнить банки, хорошенько прижимая ложкой, чтобы не осталось пустых мест. Сверху залить на палец растительным маслом, завязать пергаментной бумагой или целлофаном и сохранять в прохладном месте.

Такая заготовка идет в супы и чорбы¹. Брать 1 ст. ложку смеси на 1 л воды. Можно также прибавлять консервированные таким образом овощи в различные блюда, например, в фаршированный перец, постные голубцы и т. д.

841

МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЦЫ

Отобрать свежие, молоденькие огурцы. Перемыть в холодной воде и обрезать кончики. Если огурцы крупные и нужно, чтобы они быстро просолились, сделать ножом небольшие надрезы в длину. Вскипятить воду с солью из расчета 50 г соли на 1 л воды. Дать отстояться. Уложить огурцы в банки, прибавив несколько долек чеснока, сверху положить сухой укроп. Залить горячим рассолом и завязать пергаментной бумагой. Чтобы банки не лопнули от горячего рассола, следует обернуть их мокрой тряпкой. Дать постоять на солнце 2—3 дня. За это время перелить рассол 2—3 раза. Когда огурцы хорошо просолятся, поставить в прохладное место.

842

СОЛЕНЬЯ НА ЗИМУ (В БОЧОНКЕ)

Соления на зиму нужно делать в дубовом бочонке, емкость которого должна соответствовать потребностям семьи. Хорошенько вымыть и ошпарить посуду (бочонок, ежегодно употребляемый только для солений, с каждым разом становится лучше). Если окажется, что бочонок пахнет плесенью, рекомендуется положить в него горсть негашенной извести и залить водой, затем хорошенько промыть в нескольких водах щеткой и дать обсохнуть. Перед употреблением натереть бочонок толченым чесноком. Вымыть в нескольких водах огурцы, небольшие арбузы, длинные стручки перца, зеленые (неспелые) помидоры, твердые яблоки, сельдерей, ко-

ренья петрушки, морковь. Все овощи должны быть очень свежими и здоровыми, иначе зимой они размякнут и испортятся. Пропорция овощей — по желанию. Все овощи сложить в бочонок, прибавить стеблей сухого укропа и вишневых листьев, которые предохраняют соления от размягчения, залить кипящим рассолом, приготовленным из расчета 500 г соли на 10 л воды. Чтобы соления получились вкусней и лучше сохранялись, прибавить на каждые 10 л воды 1 л уксуса. Забить бочонок доньшком и ежедневно, в течение 10 дней, понемногу катать по двору, чтобы соления хорошенько перемешались и пропитались рассолом. Затем поставить бочонок в сухой погреб и открыть лишь тогда, когда соления начнут подаваться к столу.

СОЛЕНЬЯ НА ЗИМУ (В БАНКАХ)

843

В большой кастрюле сварить рассол из 9 л воды, $1/2$ кг соли и $1/2$ л уксуса. В стеклянные банки на 5—6 л сложить нарезанную красную и цветную капусту, чередуя с крупно нарезанной морковью и сельдереем, стручками острого перца и зелеными (неспелыми) помидорами. Влить кипящий рассол в обернутые мокрой тряпкой банки, сверху положить в каждую банку по несколько горошин черного перца и по несколько долек чеснока, 2—3 лавровых листа и стебель сухого укропа. Завязать банки вдвое сложенным целлофаном и держать в тепле, пока не отстоятся. Хранить в прохладном месте.

КВАШЕННАЯ КАПУСТА В БАНКАХ

844

Нашинковать капусту, сложить в вместительную посуду и посолить. Мешать рукой, пока капуста не размякнет. Плотнo уложить в банки, чередуя нашинкованную капусту цельными листьями, которые пойдут на голубцы. Сверху прижать двумя, положенными крест-накрест, дощечками. Через несколько часов, когда капуста осядет, можно добавить еще капусты, предварительно посолив ее. Таким образом вся капуста будет покрыта пущенным ею соком. В случае надобности, можно при-

бавить немного рассола (30 г соли на 1 л воды). Завязать пергаментной бумагой или целлофаном и поставить на солнце, чтобы закисла.

845

КВАШЕННАЯ КАПУСТА В БОЧКЕ

Обычно капусту квасят в дубовой бочке. Вымыть и ошпарить бочку, дать обсохнуть и поставить в сухой погреб на два бревна так, чтобы посуда, в которую будет стекать капустный рассол, легко помещалась под краном. Проверить исправность крана.

Выбрать крепкие, небольшие кочаны. Обрезать верхние, вялые листья и на каждом кочане, слегка выскоблив кочерыжку, сделать крест-накрест надрез. В каждый надрез насыпать соли. Уложить капусту рядами в бочку. На 100 кочанов положить приблизительно 2 горсти зерен кукурузы, 2—3 корня хрена и 3—4 айвы. Отдельно приготовить рассол из 500 г крупной поваренной соли и 10 л воды. Залить капусту рассолом, сверху положить сбитый из дощечек деревянный кружок, а на него большой, хорошо вымытый камень. Через 2—3 дня, когда капуста осядет, прибавить еще несколько кочанов, чтобы бочка наполнилась. Еще через 2 дня нужно начать «проветривание» рассола. Делается это таким образом: в поставленную под кран посуду напустить рассола. Когда наполнится, влить рассол обратно в бочку и повторить эту операцию несколько раз, пока весь рассол не проветрится. Переливать рассол каждые 2—3 дня, пока капуста не заквасится. Через 5—6 недель капуста будет готова. Если на ней появится плесень, ее следует счищать, а деревянный кружок хорошо промывать. Заготовленная таким способом капуста не размякнет.

846

КОРНИШОНЫ

Отобрать маленькие свежие огурцы. Вымыть, отрезать кончики и дать стечь. Особым прибором нарезать морковь звездочками, приготовить листья сельдерея и по вкусу несколько долек чеснока. Уксус вскипятить

с солью (50 г соли на 1 л уксуса), прибавив несколько горошин перца. Для заготовки корнишонов лучше пользоваться винным уксусом, но можно употреблять и обычный 9° уксус. Перед употреблением дать ему остыть. Сложить корнишоны в банки, добавив морковь, листья сельдерея и чеснок. Залить остывшим уксусом. Сверху посыпать горчичным семенем или положить хорошо промытые вишневые листья, которые предохраняют корнишоны от размягчения. Покрыть банки пергаментной бумагой, завязать и поставить в кладовую. Через 10 дней корнишоны готовы.

ГОГОШАРЫ³ В УКСУСЕ

847

Отобрать здоровые, свежие стручки красного сладкого перца. Вымыть и дать обсохнуть или вытереть насухо полотенцем. Каждый стручок проткнуть 2—3 раза иголкой и затем уже уложить в банки.

Вскипятить уксус, прибавив на 1 л уксуса 60 г соли, 2 ст. ложки сахара и 1 лавровый лист. Когда уксус остынет, залить им стручки. Сверху посыпать горчичным семенем, положить вишневые листья и 2 дощечки крест-накрест, которые будут придавливать стручки перца и не давать им подниматься. Прикрыть банку пергаментной бумагой, завязать и держать в кладовой, пока перец не замаринуется.

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ В УКСУСЕ

848

Отобрать молодые, небольшие баклажаны. Отрезать стебельки и сделать вдоль, с обеих сторон, глубокие надрезы. Положить в кипяток и варить до мягкости. Выложить баклажаны на стол, покрыть доской, а на доску положить тяжесть. Отдельно, в любой пропорции, приготовить овощи: морковь, петрушку, сельдерей, капусту, стручки сладкого перца—нарезать тонкой соломкой, растереть с солью и прибавить по вкусу чеснок. Этим фаршем наполнить надрезанные баклажаны. Каждую штуку связать ошпаренными стеблями сельдерея и

уложить рядами в банки. Залить вскипяченным с солью (1 л уксуса — 50 г соли) и охлажденным уксусом. Завязать банки и хранить в прохладном месте.

849

МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

Выбрать крепкие мелкие молодые грибы. Промыть в нескольких водах и положить в кастрюлю с растительным маслом. На 1 кг грибов взять 100 г растительного масла и немного соли. Кипятить 10 минут. Прибавить несколько ст. ложек уксуса, 1 чайную ложку молотого перца, 1 лавровый лист и соли по вкусу. Выложить в банки и варить час в водяной бане.

850

ЗАСОЛ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВИ

Очистить и разобрать цветную капусту на соцветия. Очистить и особым ножом потолще нарезать морковь звездочками. На дно банки положить виноградные листья, ботву сельдерея и немного укропа. Уложить в банку цветную капусту и морковь и прикрыть ботвой сельдерея и укропом. Вскипятить рассол — на 1 л воды 50 г соли, — положить несколько горошин перца и дать немного остыть. Залить банку, накрыть пергаментной бумагой, завязать и дать отстояться в тепле. Хранить в прохладном месте.

851

СТРУЧКИ ЗЕЛЕННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА, СОЛЕННЫЕ

Отобрать крупные здоровые стручки сладкого перца. Вымыть, вырезать вокруг стебля верхушки и удалить семена. В каждый стручок насыпать соли, сложить их в большую посуду и оставить на сутки, чтобы размякли. На 100 стручков перца пойдет 300—400 г соли. Когда стручки размякнут, вложить один в другой, чтобы они занимали меньше места, уложить в банки и залить соком, который они пустят. Через несколько часов, когда стручки немного осадут, прибавить еще — пока банка не наполнится. Сверху прижать дощечкой, чтобы стручки

не поднимались и стояли в соку. Если сока окажется недостаточно, прибавить рассола. Чтобы предохранить соление от плесени, рекомендуется положить порошок салициловой кислоты, разведенной в теплой воде. Накрывать банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в прохладном месте. Перед употреблением стручки следует вымочить, положив накануне в воду. В шестилитровую банку входит 100—120 крупных стручков.

КОНСЕРВЫ ИЗ ЭСТРАГОНА В УКСУСЕ

852

Отобрать свежие листья эстрагона. Положить в миску и хорошенько посолить. На следующий день плотно уложить в небольшую банку, сверху положить крест-накрест две дощечки и залить уксусом. Накрывать банку пергаментной бумагой, завязать и хранить в прохладном месте.

ЗАПАСЫ НА ЗИМУ ИЗ ЗЕЛЕНИ УКРОПА

853

1. *Соленый укроп.* Отобрать укроп и положить в пол-литровую банку, хорошенько посолив каждый слой. На следующий день, когда укроп оседет, добавить еще, снова хорошенько посолить и продолжать так, пока банка не наполнится. Сверху положить крест-накрест две дощечки, слегка нажав их, чтобы пушенный укропом сок покрыл все содержимое банки. Завязать банку пергаментной бумагой и хранить в прохладном месте. Зимой брать из банки укроп по мере надобности, класть на час в холодную воду и прибавлять в чорбы¹ и пр.

2. *Сушеный укроп.* Отобрать укроп, разложить на бумагу и держать несколько дней в сухом месте (но не на солнце). Когда высохнет, сыпать укроп в полотняный мешочек и хранить в кладовой. Перед употреблением вымыть.

ЗАГОТОВКА ЗЕЛЕНИ ПЕТРУШКИ

854

Приготавливается так же, как укроп — см. № 853.

В большом количестве коренья сушат в специальных сушилках. Для домашнего употребления коренья можно сушить в духовом шкафу.

Морковь брать мелкого сорта, так как она нежнее и слаще. Очистить, вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Ошпарить кипятком, дать стечь и сложить на специально предназначенные для этого проволочные решетки. Если плита топится дровами, то когда они прогорят, поставить решетки в духовой шкаф (температура которого не должна превышать 60—70° С) и держать, пока он не остынет. На следующий день снова поставить коренья в духовой шкаф, а до тех пор держать в чистом, хорошо проветренном помещении. Сушеная морковь хранится в полотняных мешочках. Сельдерей, коренья петрушки и пастернака сушатся так же, как морковь.



ПРИМЕРНЫЕ МЕНЮ

Январь



Бульон с рисом
Вареная говядина с хреном
и отварным картофелем
Яблоки в тесте

*

Запеканка из мамалыги
с брынзой
Рагу со свиной
Пирог с мармеладом

*

Чорба¹ из картофеля и свеклы
Яхние⁸ из фасоли с соленьями
Пудинг манный

*

Салат по-русски
Макароны с сыром
Компот из груш

*

Суп с тмином, с греночками
Голубцы с рисом
Пончики с малиновым
сиропом

*

Мусака¹⁷ из картофеля
с овощами
Чулама⁶ из телятины
Рулет с мармеладом

*

Суп из чечевицы
Рагу из овощей
Штрудель с манной кашей

Картофельный салат с луком
Жареные колбаски с тушеной
капустой
Рисовая каша на молоке

*

Фасоль взбитая, с чесноком
Язык в томатном соусе
Компот из яблок

*

Бульон с овощами
Яхние⁸ из картофеля
с соленьями
Плэчинта³³ с творогом

*

Свиной студень
Тефтели из лука-порей
Рогалики с мармеладом

*

Чорба¹ из белой фасоли
Ризотто (плов) с тертым
сыром и томатным соусом
Пирожное Баклава⁴⁰

*

Картофельные котлеты
с салатом из свеклы
Мусака¹⁷ из лапши
Компот из чернослива

*

Жареная рыба
Пудинг из капусты
Хворост



Февраль

Суп-пюре из гороха
Мясо с айвой
Ванильный крем

*

Картофельный салат
с астрагоном
Макаронник с сыром и
томатным соусом
Желе

*

Бульон с манными клецками
Ризотто (плов) с языком
Крем из жженого сахара

*

Картофель в сметане
Мясо с квашеной капустой
Штрудель с яблоками

*

Суп-пюре из моркови
Запеканка из лапши с ветчи-
ной
Пирожные с ванильным кре-
мом

*

Плов с луком-пореем
Колбаски с пюре из фасоли
Пончики из дрожжевого теста

*

Чорба¹ из рыбы
Капуста с лапшой
Аливанка³⁷

*

Картофельная запеканка
Мясо с черносливом
Манная каша на молоке

*

Картофельный суп с луком-
пореем
Тефтели в маринаде
Пирожки с мармеладом

*

Свиной студень
Чечевица с соленьями
Картофельные пончики

*

Суп-пюре из фасоли
Мясо с овощами- (гивеч²⁶)
Пирожки с творогом

*

Картофельный салат с луком
Чайная колбаса, поджарен-
ная в сухарях, с гарниром из
макаронных изделий
Печенье с мармеладом

*

Чорба¹ из овощей
Котлеты по-молдавски
с картофелем
Сараилие⁴¹

*

Чулама⁵ из картофеля
Тушеная квашеная капуста
с копченым салом
Булки с ореховой начинкой

Март



Рыба запеченная с макаронами
Паприкаш²² с телятиной
Халва

*

Чорба¹ из зелени со сметаной
Цыпленок с помидорами
Плэчинта³³ с брынзой

*

Пюре из шпината с крутыми
яйцами
Шницель из овощей с зеленым
салатом
Трандафир³⁹

*

Плов с крапивой
Чулама⁶ из барашка
Творожники со сметаной

*

Суп из салата
Картофельная запеканка
с макаронами
Птичье молоко (Снежки)

*

Тефтели из овощей с зеленым
салатом
Барашек со шпинатом
Пончики заварные

*

Чорба¹ с барашком
Картофельная запеканка
Налистники

*

Запеканка из шпината
Сальник из ливера барашка
с зеленым салатом
Пирожки из дрожжевого теста
с творогом

*

Картофельный суп
Тушеное жаркое
Маннй пудинг

*

Плов с сушеными грибами
Гуляш с галушками
Рулет с мармеладом

*

Чорба¹ со сметаной по-русски
Омлет с картофелем
Штрудель с творогом

*

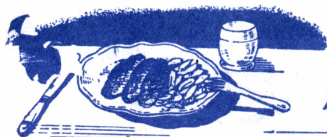
Рагу из сельдерея
Барашек в сухарях
с картофелем
Плэчинта³³ с ванильным
кремом

*

Суп-пюре из шпината
Картофельная запеканка
с крутыми яйцами
Рулет с мармеладом

*

Пюре из крапивы с хренсом
и жареным луком
Плэчинта³³ с макаронами
и мясом
Пирог с мармеладом



Апрель

Чорба¹ из щавеля со сметаной
Картофель в сметане
Омлет с вареньем

*

Мамалыга с брынзой
и редисками
Стуфа²⁴ из барашка
Творожники отварные

*

Бульон с манными клецками
Язык в томатном соусе
Плэчинта³³ с кремом

*

Картофельный салат с зеле-
ным луком и укропом
Макаронник с сыром
Компот из зеленых абрикосов

*

Чорба¹ из грибов
Дроб¹⁹ из ливера барашка
Штрудель с грецкими
орехами

*

Щавель с яйцами
Картофель с копченым салом
Крем из манной крупы

*

Суп из салата
Шницель по-русски
Пончики из дрожжевого теста

*

Перловая каша с крапивой
Картофель, фаршированный
творогом
Пирожки с мармеладом

*

Чорба¹ с фрикадельками
Пудинг из шпината
Рисовая каша на молоке

*

Картофельные котлеты
с зеленым салатом
Барашек с грибами
Пирог с кремом

*

Бульон с овощами
Ризотто (плов) с тертым сыром
и томатным соусом
Штрудель с яблоками

*

Холодная рыба в остром соусе
(«Закуска»)

Запеканка из блинчиков
с овощами

Крем из жженого сахара

*

Чорба¹ из барашка
Запеканка из шпинат
Печенье с мармеладом

*

Балмуш (мамалыга на молоке)
со сметаной

Баранья нога, жаренная на
противне

Картофельные пончики



Чорба¹ из зелени
Токана²¹ с телятиной
Налистники с повидлом

*

Омлет с грибами
Мясо с картофелем
Манная каша на молоке

*

Чорба¹ по-деревенски
Шницель по-венски со
шпинатом
Штрудель с творогом

*

Мамалыга с простоквашей
Горох свежий с гренками
Омлет с вареньем

*

Суп-пюре из картофеля
Тефтели из овощей с зеленым
салатом
Пирог с мармеладом

*

Каротель в сметане
Мусака¹⁷ из картофеля
Пончики из дрожжевого теста

*

Чорба¹ из карпа
Пудинг из шпината
Клубничный мусс с белками

*

Картофельные галушки
с белым соусом

Тушеный барашек со
шпинатом
Черешни

*

Чорба¹ из картофеля
Каротель и зеленый горошек
со сливочным маслом
Пончики из дрожжевого теста
с сиропом

*

Шпинат с гренками
Мусака¹⁷ из лапши
Компот из черешен

*

Суп-пюре из зеленого горошка
Мясо с морковью
Саварин из сухарей

*

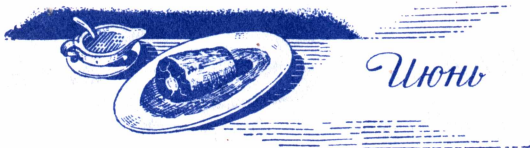
Ризотто с томатным соусом
Мясной рулет с зеленым
салатом
Плэчинта³³ с творогом

*

Суп-пюре из кольраби
Картофель в сметане
Крокеты из манной крупы

*

Салат из шпината с крутыми
яйцами
Спагетти с сыром
Штрудель с ореховой начин-
кой и сиропом



Бульон с овощами
Ризотто (плов) с печенкой
Баклава⁴⁰

*

Зеленый горошек с мясными
крокетами
Аливанка³⁷ со сметаной
Черешни

*

Бульон с мучными клецками
Вареная говядина в сметане
Сдобные рогалики

*

Картофель молодой, тушеный
с салатом
Макароны с сыром
Компот из черешен

*

Чорба¹ из зелени со сметаной
Морковь с крокетами из
манной крупы
Пирожные с ванильным
кремом

*

Запеканка из шпината с сыром
Чулама⁵ из барашка
Печенье с мармеладом

*

Суп-пюре из зеленого горошка
Картофель молодой, в сметане
Крендель с маком

*

Мамалыга с брынзой
Тефтели в маринаде
Пирог с клубникой

*

Суп из кольраби
Горох свежий, со свиным салом
Штрудель с творогом

*

Картофельный салат с зеленью
Пудинг из шпината
Пирожки с мармеладом

*

Бульон с овощами
Токана²¹ с галушками
Пончики

*

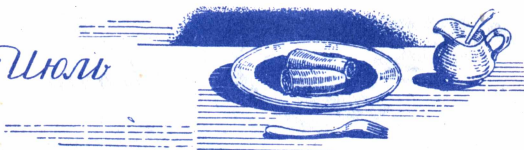
Шницель из овощей с салатом
Макароны с томатным соусом
Компот из вишен

*

Чорба¹ из мелкой рыбы
Котлеты по-молдавски с
картофелем
Пирожки с творогом

*

Салат с зеленью и крутыми
яйцами
Мясо с картофелем
Рисовая каша на молоке



Рагу из кольраби
Паприкаш²² с телятиной
Пирог с вишнями

*

Чорба¹ из картофеля со стручковой фасолью

Фаршированные кабачки
Галушки из творога, отварные

*

Бамьи по-гречески
Запеканка из домашних макарон

Крендель с мармеладом

*

Винегрет
Кабачки в сметане
Пирог с абрикосами

*

Суп из помидоров с рисом
Мясо с стручковой фасолью
Плэчинта²³ с творогом

*

Цветная капуста в духовом шкафу

Мусака¹⁷ из картофеля
Абрикосы

*

Чорба¹ из картофеля и свеклы
Капустные котлеты с томатным соусом

Пончики из дрожжевого теста

*

Икра из баклажан с печеным сладким перцем

Кабачки, фаршированные сыром

Компот из вишен

*

Суп из капусты
Тушеная телятина с кабачками
Манная каша на молоке

*

Сладкий перец, фаршированный рисом

Рагу из овощей

Фрукты

*

Чорба¹ из стручковой фасоли
Баклажаны с помидорами
Печенье с абрикосами

*

Плов с кабачками
Стручковая фасоль со сметаной

Крем из жженого сахара

*

Суп-пюре из цветной капусты
Мусака¹⁷ из баклажан

Руллет с мармеладом

*

Салат из стручковой фасоли
Мясо с бамьями

Компот из абрикосов



Август

Тушеный молодой картофель
с укропом и салатом из
огурцов

Помидоры, фарширован-
ные рисом
Дыня

*

Чорба¹ из фаршированных
кабачков

Капуста с лапшой
Баклава⁴⁰

*

Икра из баклажан с печеным
сладким перцем

Картофельная бабка с мясом
Компот из груш

*

Суп из помидоров

Сельдерей с грибами

Плэчинта³³ с творогом

*

Кабачки с помидорами в ду-
ховом шкафу

Капуста по-клубужски²³

Фрукты

*

Суфле из стручковой фасоли

Фаршированный сладкий
перец

Хворост

*

Фаршированные баклажаны
(«имамбайлды»)

Картофельная запеканка

Дыня

*

Суп из кольраби
Мясо со стручковой фасолью
Пирог со сливами

*

Кабачки, фаршированные
сыром

Шницель по-венски с карто-
фелем и салатом из огурцов

Фрукты

*

Винегрет

Пудинг из капусты

Творожники отварные

*

Чорба¹ по-деревенски

Баклажаны с сыром в духо-
вом шкафу

Крем ванильный с жженым
сахаром

*

Стручковая фасоль со сметаной
и грецкими

Тефтели в маринаде

Арбуз

*

Суп-пюре из картофеля

Фаршированные кабачки

Пирог со сливами

*

Тефтели из кабачков с сала-
том из огурцов

Макароны с сыром

Смешанный компот

Сентябрь



Салат из стручковой фасоли
Мусака¹⁷ из капусты
Картофельные пончики

*

Чорба¹ из кабачков
Гивеч²⁸ (мясо с овощами)
Штрудель с яблоками

*

Икра из баклажан с печеным
сладким перцем
Фаршированные помидоры
Компот из груш

*

Суп-пюре из цветной капусты
Шницель из овощей с салатом
Яблоки в тесте

*

Сладкий перец, фарширован-
ный рисом
Кабачки с помидорами
в духовом шкафу
Пирог со сливами

*

Чорба¹ с фрикадельками
Запеканка из домашних
макарон
Отварная кукуруза

*

Баклажаны по-гречески
Тушеное жаркое с картофелем
Компот из яблок

*

Бульон с манными клецками
Язык в томатном соусе
Пирожки с мармеладом

*

Закуска из зеленого сладкого
перца и гогошаров³
Кабачки под белым соусом
Пирог с виноградом

*

Чорба¹ из картофеля и свеклы
Сладкий перец, фарширован-
ный мясом
Плэчинта³³ с яблоками

*

Омлет со стручковой фасолью
Плов с сушеными грибами
Штрудель с творогом

*

Суп из помидоров с чесноком
Поросенок с капустой
Виноград

*

Морковь со сливочным маслом
и гренками
Фаршированные кабачки
Компот из груш

*

Чорба¹ со сметаной по-русски
Тефтели из баклажан
в томатном соусе
Пудинг рисовый



Октябрь

Мамалыга с брынзой
Утка с капустой
Пирог со сливами

*

Картофельный суп с луком-
пореем
Мясо с грушами
Пирожки с творогом

*

Салат из фальшивой икры
Картофельная запеканка
с крутыми яйцами
Пирожные с ванильным
кремом

Чорба¹ из мелкой рыбы
Баклажаны, фаршированные
рисом
Пирог с виноградом

*

Картофельные галушки
в томатном соусе
Телячье жаркое с макаронами
Фрукты

*

Бульон с овощами
Голубцы с рисом
Рогалики из дрожжевого теста

*

Закуска из баклажан и
гогошаров²
Мясо с картофелем
Манный пудинг

*

Жареная рыба
Рагу из овощей
Смешанный компот

*

Чорба¹ с телятиной
Галушки из капусты с томат-
ным соусом
Рисовый пудинг с яблоками

*

Балмуш (мамалыга на молоке)
со сметаной
Мясо с луком-пореем
Компот из груш

*

Цветная капуста под белым
соусом в духовом
шкафу
Фаршированный сладкий
перец
Рулет с мармеладом

*

Луковый суп
Голубцы с мясом
Манная каша на молоке

*

Ихние³ из картофеля с соле-
выми огурцами
Запеканка из налистников
с овощами
Штрудель с яблоками

*

Запеканка из шпината
с гренками
Домашние макароны с сыром
Виноград



Овощной суп
Мясо с айвой
Плэчинта³³ с творогом

*

Салат из фасоли
Токана²¹
Компот из яблок

*

Чорба¹ из картофеля
Тэфтели из лука-порей
Баклава⁴⁰

*

Взбитый горох с жареным
луком
Макароны с сыром
Булки с ореховой
начинкой с сиропом

*

Суп-пюре из фасоли
Пудинг из капусты
Рис с черносливом

*

Лук-порей со сметаной
Плэчинта³³ с мясом
Манная каша на молоке
с малиновым сиропом

*

Яхние⁸ из фасоли с соленьями
Шницель из чайной колбасы
с картофелем пюре
Компот из чернослива

*

Чорба¹ из разных овощей
Мясо с вареными огурцами
Аливанка³⁷

*

Отварная рыба
Ризотто (плов) с печенкой
Штрудель с яблоками

*

Суп-пюре из кабачков
Мясо с картофелем
Печеная айва

*

Картофельный салат
с эстрагоном
Голубцы с рисом
Лепешки с грецкими орехами

*

Чорба¹ из белой фасоли
Кабачки с тушеной капустой
Пирог с мармеладом

*

Рагу из сельдерея
Плэчинта³³ с макаронами
и мясом
Турецкая халва

*

Чечевичный суп
Капуста с лапшой
Штрудель с манной кашей



Картофельный салат
с фасолью
Тефтели в маринаде
Ванильный крем

*

Чорба¹ из рыбы с капустой
Чулама⁶ из картофеля
Пирожки с творогом

*

Мамалыга с брынзой
в духовом шкафу
Колбаски с фасолью
Компот из яблок

*

Суп с лапшой
Вареная говядина с картофе-
лем и соленьями
Крем из манной крупы

*

Мусака¹⁷ из картофеля
с овощами
Плов с курицей
Пончики заварные

*

Чорба¹ по-деревенски
Мамалыга в духовом шкафу
Турецкая халва

*

Фальшивая икра
Биточки в сметане
Творожники жареные

*

Суп с тмином
Фасоль с копченым салом
Штрудель с грецкими орехами

*

Омлет с картофелем
Мясо с черносливом
Кренделя с маком

*

Плов с луком-пореем
Запеканка из домашних
макарон с ветчиной
Компот из груш

*

Бульон с овощами
Чулама⁶ из телятины
Рулет с мармеладом

*

Картофель в духовом шкафу
Мясо с капустой
Налистники с вареньем

*

Чечевичный суп
Картофельные оладьи с сала-
том из свеклы
Штрудель с яблоками

*

Взбитая фасоль с чесноком
Токана²¹ из поросенка
Рис с черносливом

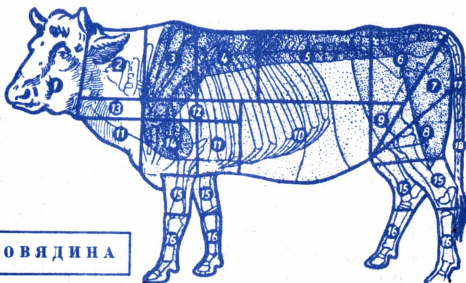
Т А Б Л И Ц А
содержания витаминов в основных пищевых
продуктах и производимых ими калорий

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	ВИТАМИНЫ								Сколько калорий дают 100 г
	A	B ₁	B ₂	C	D	E	K	P	
Продукты животного происхождения									
Творог и сыры.....	+		++						142—398
Яйца	+	+	++			+			70
Свежая рыба	++	++		+	++				40—114
Копченая рыба	++	++			++				260
Говядина	++	++	++	++				+	88—200
Барашек	++	++	++						258
Свинина	++	++	++	++				+	260
Жареные пылята		++	+						80
Коровье молоко.....	++	++	++						40
Материнское молоко	+	++		++	++				67
Продукты растительного происхождения									
Зерновые									
Кукуруза	++	++	++						365
Ячмень.....	+	++				++			340
Хлеб из муки простого помола.....		++	++						238
Белый пшеничный хлеб..		++							270
Макаронные изделия		+							350
Отварной рис.....									355
Овощи									
Отварной картофель	++	++		++					84
Капуста	++	++	++	+					19
Стручковая фасоль	++	++	++			++			32
Белая фасоль	++	++	++			++			533
Зеленый горошек	++	++	++	++					68
Сушеный горох	++	++	++						319
Консервы из зеленого горошка	++	++		++					56
Чечевица	++	+	++			++			349
Лук		++	++	++					24
Морковь	+	++	++	+					34
Сельдерей	++	+	++	++		+			34
Помидоры	+	+	++	+			++		20
Огурцы	++	++		++					10

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТОВ	ВИТАМИНЫ								Сколько калорий дают 100 г
	A	B ₁	B ₂	C	D	E	K	P	
Вареный шпинат.....	+	++	++	++					26
Салат-латук	+	++	++	+	++				10
Редиска		++		++	++				30
Грибы		++							36
Прессованные дрожжи..	+	+							138
Фрукты									
Черешни	++			++					60
Абрикосы	+			+					43
Дыни, арбузы	++	++	++	++					10
Лимоны	++	++		+			+		15
Апельсины	++	++	++	+					34
Персики	++	++	++	+					32
Яблоки	++	++	++	+					58
Груши.....	++	++	++	++					53
Грецкие орехи (сухие) ..	++	++							600
Разные продукты									
Сливочное масло	++			+	++	++			756
Свиное сало (шпик)		++	+			+			833
Рыбий жир	+				+	++			900
Оливковое масло.....	++				+	++			895
Какао					++				374
Шоколад					++				495
Сахар									400
Мед			++						325

ПРИМЕЧАНИЯ:

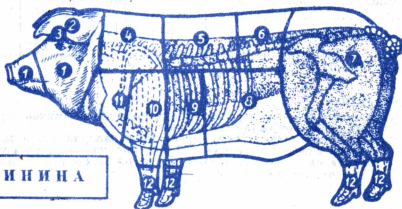
1. Знаком + отмечено ограниченное содержание витаминов, знаком ++ — большое содержание витаминов.
2. Количество производимых продуктами калорий взято из «Руководства инженера-химика» т. I, Технич. изд. 1952 г., а также из материалов, опубликованных Пищевой комиссией Министерства здравоохранения, 1953 г.



ГОВЯДИНА

1 — голова (III*); 2 — шея (III); 3 — лопатка (III); 4 — край (I); 5 — филей (I); 6 — оковалок (II); 7 — огузок (I); 8 — подбедерок (I); 9 — кострец (III); 10 — грудинка и пашинка (II); 11 — чельшко (II); 12 — филейная покромка (II); 13 — краевая покромка и зарез (III); 14 — рулька (II); 15 — голяшки (III); 16 — ноги (III); 17—18 — хвост для супа (III).

Указания для приготовления пищи: Супы — хвост, подбедерок, голяшки, язык, ноги, голова. Чорбы¹ — покромка, чельшко, шея. Рубленое мясо — огузок, кострец. Блюда в соусе — грудинка, рулька, лопатка, шея, почки, язык. Жаркие — филей, край, оковалок, огузок, подбедерок, пашинка, мозги, печенка, почки, лопатка.



СВИНИНА

1 — голова (III); 2 — уши (III); 3 — мозги (I); 4 — лопатка (II); 5 — котлетная часть (I); 6 — филей (I); 7 — окорока (I); 8 — грудинка и пашинка (II); 9 — грудинка (II); 10 — рулька (II); 11 — шея (II); 12 — ноги (III).

Указания для приготовления пищи: Заливное — голова, ноги, язык. Блюда в соусе — рулька, грудинка, шея, окорок (для рубленого мяса). Жаркие — мозги, филей, котлетная часть, окорок, лопатка, пашинка.

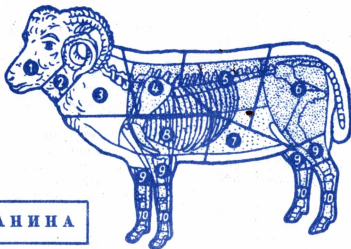
^{*)} Обозначения I, II, III указывают на качество мяса.



ТЕЛЯТИНА

1 — голова (III); 2 — шея (III); 3 — рулька (II); 4 — котлетная часть (I); 5 — почечная часть (I); 6 — окорок (I); 7 — грудинка и пашинка (II); 8 — подбедерок (III); 9 — ноги (III).

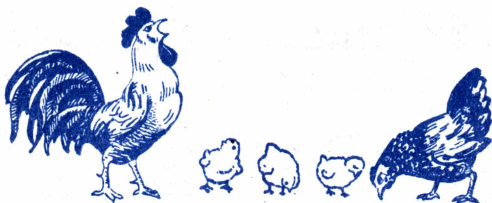
Указания для приготовления пищи: Чорбы¹ — голова, шея, подбедерок, ноги. Заливное — ноги, голова. Блюда в соусе — рулька, грудинка. Жаркие — окорок, котлетная часть, почечная часть, пашинка.



БАРАНИНА

1 — голова (III); 2 — шея (III); 3 — рулька (II); 4 — котлетная часть (I); 5 — почечная часть (I); 6 — окорок (I); 7 — пашинка (II); 8 — грудинка (II); 9 — подбедерок (III); 10 — ноги (III).

Указания для приготовления пищи: Блюда в соусе — шея, рулька, грудинка, подбедерок, ноги. Жаркие — котлетная часть, почечная часть, окорок, пашинка.



ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

- 547. Аливанка³⁷
- 274. Ангемахт²⁵ (отварной барашек под белым соусом)
- 328. Ангемахт из цыпленка
- 252. Антрекоты на грэтаре¹⁵
- 253. Антрекоты с жареным луком

Б

- 513. Бабка из блинчиков с овощами
- 229. Бабка мясная с картофелем
- 463. Баклажаны печеные, с брынзой
- 457. Баклажаны по-гречески
- 461. Баклажаны по-португальски
- 462. Баклажаны с помидорами и сладким перцем
- 458. Баклажаны с сыром, в духовом шкафу
- 212. Баклажаны фаршированные
- 456. Баклажаны фаршированные (имамбаилды)
- 459. Баклажаны, фаршированные рисом
- 460. Баклажаны фаршированные, в духовом шкафу
- 848. Баклажаны фаршированные в уксусе
- 544. Балмуш (мамалыга на молоке)
- 465. Бамьи по-гречески
- 281. Баранья нога, жаренная на противне
- 279. Барашек в сухарях
- 278. Барашек жареный
- 280. Барашек на грэтаре¹⁵
- 276. Барашек с грибами
- 272. Барашек со шпинатом
- 273. Барашек со щавелем
- 748. Белки в шоколаде
- 202. Биточки в сметане
- 254. Биштекс в муке
- 576. Блины
- 486. Блинчики с капустой
- 574. Блинчики с мясом
- 575. Блинчики с творогом
- 336. Блюда с курицей
- 347. Блюда с индейкой
- 416. Блюдо из кабачков
- 580. Богач (коржики со шкварками)
- 704. Бублики на опаре
- 596. Бублики сдобные, по-польски
- 703. Бублики с корицей
- 592. Булки с ореховой начинкой
- 825. Булочки
- 715. Булочки с кремом
- 597. Булочки с ореховой начинкой
- 714. Булочки со взбитыми сливками
- 549. Булочки фаршированные
- 69. Бульон куриный

- 68. Бульон мясной
- 75. Бульон с булочками
- 80. Бульон с картофельными клецками
- 74. Бульон с квадратиками (род мучных изделий)
- 78. Бульон с клецкой на забитом белке
- 77. Бульон с крупкой
- 70. Бульон с манной крупой
- 72. Бульон с манными клецками
- 76. Бульон с мучными клецками
- 81. Бульон с овощами
- 71. Бульон с овощами (второй способ приготовления)
- 79. Бульон с рисом
- 79. Бульон с рисовыми клецками
- 180. Бычки жареные

В

- 368. Вальдшнепы, жаренные на вертеле
- 369. Вальдшнепы на противне
- 371. Вальдшнепы: потроха
- 370. Вальдшнепы фаршированные
- 561. Вареники (колцунаш) с мясом в духовом шкафу
- 564. Вареники (колцунаш) с мясом, жареные
- 563. Вареники (колцунаш) с мясом, отварные
- 628. Вареники (колцунаш) с повидлом
- 562. Вареники (колцунаш) с творогом
- 796. Варенье из айвы
- 797. Варенье из апельсинов
- 792. Варенье из зеленых абрикосов
- 793. Варенье из спелых абрикосов
- 791. Варенье из вишни
- 787. Варенье из ежевики
- 785. Варенье из земляники
- 783. Варенье из клубники
- 784. Варенье из клубники по-трансильвански
- 786. Варенье из малины
- 788. Варенье из розовых лепестков

- 794. Варенье из слив зеленых
- 795. Варенье из слив спелых
- 789. Варенье из черешен белых
- 790. Варенье из черешен горьких
- 587. Ватрушка с брынзой
- 590. Ватрушка с манной крупой
- 589. Ватрушка с рисом
- 588. Ватрушка со свежим творогом
- 585. Ватрушка со сметаной
- 586. Ватрушка с творогом
- 591. Ватрушка с шоколадной начинкой
- Ватрушка с шоколадной начинкой (второй способ приготовления)
- 572. Ватрушки
- 620. Вертута
- 18. Винегрет
- 817. Вишневка
- 315. Вымя, жаренное в сухарях
- 579. Вэрэзь (капустники)

Г

- 558. Галушки из брынзы в духовом шкафу
- 559. Галушки из брынзы со свежим томатным соусом
- 481. Галушки из капусты
- 546. Галушки из мамалыги
- 629. Галушки со сливами
- 630. Галушки со сливами (второй способ приготовления)
- 737. Глазурь белая из белка
- 740. Глазурь кофейная (не заварная)
- 738. Глазурь шоколадная (не заварная)
- 739. Глазурь шоколадная со сливочным маслом
- 818. Глинтвейн
- 231. Говядина вареная
- 232. Говядина вареная в сметане
- 819. Гоголь-моголь с кипящим молоком
- 847. Гогошары в уксусе
- 351. Голуби жареные
- 350. Голуби с зеленым горошком

- 352. Голуби фаршированные
- 223. Голубцы из виноградных листьев
- 222. Голубцы из квашеной капусты
- 224. Голубцы из листьев щавеля с бараниной
- 221. Голубцы из свежей капусты
- 478. Голубцы с кукурузной крупой
- 286. Голубцы с мясом поросенка
- 479. Голубцы с рисом
- 480. Голубцы с рисом и сухеными грибами (белыми)
- 444. Горох вареный
- 443. Горох свежий, в стручках
- 440. Горох свежий, отварной
- 441. Горох свежий, со свиным салом
- 439. Горох свежий, тушеный
- 550. Гренки из белого хлеба
- 514. Грибы в сметане
- 521. Грибы в тесте
- 11. Грибы маринованные
- 849. Грибы маринованные
- 519. Грибы на грэтаре¹⁸
- 520. Грибы на противне
- 517. Грибы с яйцами
- 22. Грибы фаршированные
- 23. Грибы, фаршированные брынзой
- 518. Грибы фаршированные (шампиньоны)
- 234. Гуляш с галушками
- 343. Гусь, жаренный в духовом шкафу
- 345. Гусь с капустой
- 342. Гусь с огурцами
- 344. Гусь фаршированный

Д

- 362. Дикий кабан
- 359. Дикая коза: нога, жаренная на противне
- 360. Дикая коза: отбивные котлеты
- 361. Дикая коза: шницель
- 373. Дикая утка: жаркое
- 225. Дроб¹⁹ (сальник) из внутренностей барашка

- 277. Дроб из внутренностей барашка
- 226. Дроб в тесте

Ж

- 251. Жаркое в противне
- 248. Жаркое тушеное
- 752. Желе двухцветное

З

- 840. Заготовка для супов
- 854. Заготовка зелени петрушки
- 17. Закуска из баклажан и гогошаров⁸
- 16. Закуска из зеленого перца и гогошаров
- 853. Запасы на зиму из зелени укропа
- 543. Запеканка из мамалыги с брынзой
- 405. Запеканка из шпината
- 850. Засол цветной капусты и моркови
- 355. Заяц жареный, в сметане
- 354. Заяц: жаркое
- 353. Заяц: как его готовить
- 357. Заяц с кореньями
- 356. Заяц с маслинами
- 830. Зельц
- 831. Зельц кровавой

И

- 42. Икра из баклажан
- 12. Икра фальшивая
- 348. Индейка жареная
- 349. Индейка фаршированная

К

- 414. Кабачки в сметане
- 417. Кабачки в цвету по-гречески
- 421. Кабачки жареные
- 422. Кабачки, жаренные в сухарях
- 415. Кабачки под белым соусом
- 418. Кабачки с картофелем в духовом шкафу

419. Кабачки с молодым горохом и зеленью
427. Кабачки с помидорами в духовом шкафу
207. Кабачки фаршированные
423. Кабачки фаршированные
426. Кабачки, фаршированные сырным суфле
424. Кабачки, фаршированные сыром
425. Кабачки, фаршированные творогом
- Кабачки, фаршированные творогом (другой способ приготовления)
192. Камбала жареная
193. Камбала, жаренная в топленом масле
194. Камбала запеченная
191. Камбала отварная
474. Капуста белокочанная, тушеная
472. Капуста брюссельская в духовом шкафу
470. Капуста брюссельская с маслом
471. Капуста брюссельская с сыром
483. Капуста в духовом шкафу
844. Капуста, квашенная в банках
845. Капуста, квашенная в бочке
477. Капуста квашенная, с маслинами
476. Капуста квашенная, тушеная
473. Капуста красная, тушеная
215. Капуста по-илужски²⁸
475. Капуста с лапшой
467. Капуста цветная в духовом шкафу
- Капуста цветная, в духовом шкафу (другой способ приготовления)
468. Капуста цветная, с грибами, в духовом шкафу
466. Капуста цветная с маслом
174. Карп в винном соусе
173. Карп в рассоле
178. Карп жареный
172. Карп заливной
177. Карп запеченный
171. Карп отварной
390. Картофель «в мундире», фаршированный
382. Картофель в сметане
- Картофель в сметане (другой способ приготовления)
376. Картофель жареный
378. Картофель молодой
379. Картофель молодой, тушеный
375. Картофель печеный
377. Картофель, поджаренный ломтиками
385. Картофель с кабачками в духовом шкафу
381. Картофель с копченым свиным салом
380. Картофель с луком
208. Картофель фаршированный
389. Картофель, фаршированный творогом
- Картофель, фаршированный творогом (другой способ приготовления)
384. Картофельная запеканка
- Картофельная запеканка (другой способ приготовления)
386. Картофельная запеканка с макаронами
396. Картофельная лепешка
391. Картофельное пюре
398. Картофельные галушки в духовом шкафу
399. Картофельные галушки с помидорным соусом
395. Картофельные котлеты, обжаренные в растительном масле
209. Картофельные котлеты с мясом
393. Картофельные котлеты с сыром
392. Картофельные оладьи
- Картофельные оладьи (другой способ приготовления)
722. «Картошки» из печенья
552. Каша манная
638. Каша манная на молоке
402. Каша перловая с крапивоной
639. Каша рисовая на молоке

724. Каштаны фальшивые
 821. Квас
 669. Кекс
 670. Кекс (второй способ приготовления)
 672. Кекс из белков
 674. Кекс с изюмом
 676. Кекс с мармеладом
 675. Кекс с рахат-лукумом
 607. Кляр
 833. Колбаса ливерная
 291. Колбаса чайная, поджаренная в сухарях
 832. Колбасы домашние
 498. Кольраби тушеные
 210. Кольраби фаршированные
 838. Консервы из помидоров в банках
 852. Консервы из эстрагона в соусе
 855. Коренья, сушеные для чорб¹
 846. Корнишоны
 482. Котлеты напустные
 201. Котлеты по-молдавски
 394. Котлеты из печеного картофеля
 290. Котлеты свиные на гриляре¹⁶
 741. Крем в чашках
 726. Крем ванильный
 750. Крем ванильный, по-баварски
 727. Крем ванильный, со взбитыми белками
 742. Крем ванильный, с жженым сахаром
 749. Крем каштановый со взбитыми сливками
 732. Крем кофейный
 744. Крем кофейный
 733. Крем кофейный, с маслом
 743. Крем из жженого сахара
 751. Крем из жженого сахара по-баварски
 734. Крем из кулича
 746. Крем из манной крупы
 735. Крем из печени
 736. Крем ореховый
 728. Крем сливочный
 729. Крем шоколадный

731. Крем шоколадный без яиц
 730. Крем шоколадный (с маслом)
 622. Крендельки молдавские
 553. Крокеты из манной крупы
 555. Крокеты из сыра-кашкавала¹⁶
 227. Крокеты мясные
 583. Кулич
 592. Кулич с грецкими орехами
 594. Кулич с маком
 584. Кулич экономный
 335. Курица отварная
 367. Куропатки в сметане
 366. Куропатки, жаренные на вертеле

Л

491. Лепешка из лука-порея
 186. Лебди запеченные
 815. Ликер анисовый
 814. Ликер кофейный
 813. Ликер из апельсина
 816. Ликер из черной смородины
 820. Лимонад
 187. Лили в винном соусе, с грибами
 188. Лили в луковом соусе
 506. Лук фаршированный
 508. Лук, фаршированный рисом
 507. Лук, фаршированный чесноком
 493. Лук-порей с маслинами
 492. Лук-порей со сметаной
 489. Лук-порей, фаршированный рисом

М

47. Майонез
 49. Майонез с горчицей
 48. Майонез со сметаной
 50. Майонез с эстрагоном
 53. Майонез экономный
 534. Макароны с сыром

530. Макароны в духовом шкафу
537. Макароны домашние (йофка)³⁰
538. Макароны домашние с белыми грибами
529. Макароны с сыром
531. Макароны со свежим томатным соусом
533. Макароны спагетти в форме
532. Макароны-спагетти с яйцами и томатным соусом
539. Мамалыга отварная
542. Мамалыга поджаренная
545. Мамалыга с яичницей-глазуньей
540. Мамалыга скороспелая
775. Мармелад из абрикосов
776. Мармелад из абрикосов в кожице
781. Мармелад из апельсинов
780. Мармелад из груш
773. Мармелад из земляники
772. Мармелад из клубники
774. Мармелад из малины
777. Мармелад из слив
779. Мармелад из яблок
168. Мидии жареные
165. Мидии отварные
166. Мидии по-рыбацки
230. Мититеи³⁰ (мясные крокеты, жаренные на грэтаре¹⁶)
Мититеи (по другому приготовленные)
294. Мозги, жаренные в сухарях
292. Мозги отварные
295. Мозги с помидорами в духовом шкафу
504. Морковь в сметане
503. Морковь (зимняя) с маслом
502. Морковь молодая (каротель) с маслом
764. Мороженое апельсинное
767. Мороженое вишневое
769. Мороженое «кафе-гласе»
765. Мороженое клубничное
760. Мороженое кофейное
759. Мороженое из жженого сахара
763. Мороженое лимонное
766. Мороженое малиновое
770. Мороженое-сливочное «Парфе»
762. Мороженое с миндалем или грецкими орехами
758. Мороженое сливочное
771. Мороженое фруктовое «Парфе»
768. Мороженое фруктовое с молоком
761. Мороженое шоколадное
216. Мусака¹⁷ из баклажан
217. Мусака из картофеля
388. Мусака из картофеля, с овощами
218. Мусака из кабачков
220. Мусака из лапши
219. Мусака из цветной капусты
214. Мусака из капусты
387. Мусака с картофелем и чечевицей
745. Мусс клубничный, с белками
243. Мясо с айвой
241. Мясо с баклажанами
240. Мясо с бамьями
245. Мясо с белокочанной капустой (свежей)
244. Мясо с грушами
235. Мясо с картофелем
246. Мясо с квашеной капустой
236. Мясо с луком-пореем
237. Мясо с морковью
247. Мясо с овощами (гивеч³⁰)
238. Мясо с фасолью
239. Мясо с фасолью в стручках
242. Мясо с черносливом

Н

631. Налистники с вареньем или повидлом
268. Ножки телячьи, отварные
269. Ножки телячьи, под соусом
723. Нуга¹¹.

О

510. Овощи сборные
841. Огурцы малосольные
828. Окорок вареный

179. Окунь в рассоле
 551. Оладьи из теста
 151. Омлет
 646. Омлет с вареньем
 153. Омлет с грибами
 152. Омлет с зеленью
 155. Омлет с жареным картофелем
 154. Омлет с картофелем
 Омлет с картофелем (второй способ приготовления)
 647. Омлет с яблоками
 156. Омлет «экономный»
 374. Остропел ²⁹ из дикой утки
 337. Остропел из утки
 283. Отбивные бараньи котлеты на гратаре ¹⁸
 282. Отбивные бараньи котлеты на сковороде
 267. Отбивные телячьи котлеты, в сухарях

П

578. Папанашь (творожники) жареные
 577. Папанашь (творожники) отварные
 548. Папарэ ³⁰ (запеканка) с белым хлебом и брынзой
 358. Паприкаш ²² с зайцем
 257. Паприкаш с телятиной (ragu из телятины с красным перцем)
 326. Паприкаш с пыленком
 782. Пастила из айвы («Китноагэ»)
 21. Паштет фальшивый
 808. Пелтя ⁴ из айвы
 806. Пелтя из малины
 807. Пелтя из яблок
 364. Перепела, жаренные на противне
 363. Перепела на вертеле
 206. Перец фаршированный
 454. Перец сладкий, фаршированный баклажанами
 453. Перец сладкий, фаршированный перловой крупой
 452. Перец сладкий, фаршированный рисом
 346. Печенка гусиная, натуральная
 305. Печенка, жаренная на сковороде
 306. Печенка на гратаре ¹⁸
 302. Печенка телячья, тушеная
 686. Печенье «Безе»
 702. Печенье бисквитное
 684. Печенье ванильное
 Печенье ванильное (второй способ приготовления)
 697. Печенье «Кораблики»
 «Кораблики» (второй способ приготовления)
 685. Печенье «Кошачьи язычки»
 «Кошачьи язычки» (второй способ приготовления)
 687. Печенье «Ласточкины гнезда»
 705. Печенье «Мадлен»
 688. Печенье миндальное или ореховое
 679. Печенье на растительном масле
 695. Печенье Нюрнбергское
 694. Печенье ореховое
 701. Печенье «Очки»
 671. Печенье «Пандишпан»
 «Пандишпан» (второй способ приготовления)
 680. Печенье с абрикосами
 673. Печенье с грецкими орехами
 683. Печенье с изюмом
 682. Печенье с орехами
 644. Пирог блинчатый
 648. Пирог воздушный с мармеладом или вареньем
 681. Пирог с вишнями
 625. Пирог с грушами
 666. Пирог «Гугулуф»
 709. Пирог с кремом
 624. Пирог с манной кашей
 707. Пирог с мармеладом
 708. Пирог со сливами
 706. Пирог с сырыми фруктами или ягодами
 Пирог с сырыми фруктами или ягодами (второй способ приготовления)
 559. Пирожки из дрожжевого теста
 570. Пирожки из пресного (не дрожжевого) теста

623. Пирожки с вишнями
571. Пирожки с творогом
626. Пирожки с яблоками
581. Пирожки слоеные, с мясом
582. Пирожки слоеные, с творогом
720. Пирожное Баклава⁴⁰
712. Пирожное с ванильным кремом
717. Пирожное Катаиф³⁹ по-турецки
716. Катаиф с взбитыми сливками
718. Катаиф с яблоками
710. Пирожное «Саварин» из сухарей
711. «Саварин» на дрожжах
721. Пирожное Сараилие⁴¹
713. Пирожное «Эклер»
176. Пляние¹⁴ из карпа
167. Плов из мидий
365. Плов из перепелов
163. Плов из раков
528. Плов по-болгарски
429. Плов с кабачками
401. Плов с крапивой
494. Плов с луком-пореем
455. Плов со сладким перцем
523. Плов с сушеными грибами
327. Плов с цыпленком
573. Плэчинта³⁸ с брынзой
719. Плэчинта с ванильным кремом
566. Плэчинта с мясом
568. Пирожки с мясом
535. Плэчинта с макаронами
536. Плэчинта с макаронами и мясом
565. Плэчинта с творогом
567. Поале ын брыу³⁶ (пирожки с творогом)
778. Повидло из слив
57. Подливка чесночная (музей⁷)
839. Помидоры и зеленый сладкий перец для чорбы¹
150. Помидоры, начиненные взбитой яичницей
5. Помидоры с рисом по-португальски
451. Помидоры с суфле из сыра
211. Помидоры фаршированные
- Помидоры фаршированные (другой способ приготовления)
450. Помидоры, фаршированные грибами
6. Помидоры, фаршированные мясом и грибами
304. Помидоры, фаршированные печенкой
449. Помидоры, фаршированные рисом
7. Помидоры, фаршированные рыбой
635. Пончики заварные
634. Пончики из дрожжевого теста
633. Пончики картофельные
599. Пончики с вареньем
285. Поросенок с капустой
313. Почки жареные
312. Почки жареные, под горчичным соусом
309. Почки и мозги в соусе
308. Почки под винным соусом
310. Почки с грибами
836. Приготовление борща *
826. Приготовление ветчины
829. Приготовление колбас
835. Приготовление топленого масла
834. Приготовление топленого сала
827. Приготовление шпика
668. Пряник без яиц
667. Пряник медовый
621. Пряник молдавский
747. «Птичье молоко» (снежки)
645. Пудинг из белков
484. Пудинг из капусты
303. Пудинг из печенки
407. Пудинг из шпината
642. Пудинг манный
641. Пудинг рисовый
643. Пудинг рисовый с яблоками
400. Пюре из крапивы с растительным маслом
501. Пюре из репы
497. Пюре из сельдерея
14. Пюре из фасоли (холодное)
404. Пюре из шпината
- Пюре из шпината (другой способ приготовления)

Р

- 516. Рагу из грибов
- 175. Рагу из карпа
- 499. Рагу из кольраби
- 505. Рагу из моркови
- 509. Рагу из овощей с растительным маслом
- 495. Рагу из сельдерея
- 522. Рагу из сушеных грибов
- 162. Раки натуральные
- 287. Ребрышки свиные, копченые, с квашеной капустой
- 288. Ребрышки свиные, копченые, с чечевицей
- 500. Репа в сметане
- 525. Ризотто (плов) с печенкой
- 526. Ризотто (плов) в рагу из почек
- 524. Ризотто (плов) со свежим томатным соусом
- 527. Ризотто (плов) с языком
- 640. Рис с черносливом
- 602. Рогалики из дрожжевого теста
- 603. Рогалики из дрожжевого теста, без яйца
- 593. Рогалики с грецкими орехами
- 595. Рогалики с маком
- 600. Рогалики сладкие
- 264. Рулет из телятины
- 228. Рулет мясной
- 678. Рулет с кремом
- 601. Рулет с мармеладом
- 677. Рулет с яблочным повидлом
- 249. Рулет, фаршированный печенкой
- 197. Рыба запеченная
- 199. Рыба, запеченная с грибами
- 198. Рыба, запеченная с макаронами
- 195. Рыба под маринадом
- 196. Рыба холодная, в остром соусе
- 200. Рыбные котлеты

С

- 24. Салат зеленый
- 25. Салат зеленый с сметаной
- 33. Салат картофельный

- 34. Салат картофельный с луком
- 37. Салат картофельный с фасолью
- 35. Салат картофельный с астрагоном
- 28. Салат из белокочанной капусты
- 44. Салат из гогошаров*
- 41. Салат из грибов
- 29. Салат из красной капусты
- 30. Салат из красной капусты с яблоками
- 32. Салат из лука-порея
- 13. Салат из мозгов
- 27. Салат из огурцов
- 43. Салат из печеного сладкого перца
- 31. Салат из свеклы
- 8. Салат из селедки с картофелем
- 39. Салат из сельдерея
- 38. Салат из стручковой фасоли
- 36. Салат из фасоли
- 40. Салат из шпината
- 45. Салат по-болгарски (восточный)
- 15. Салат по-русски
- 26. Салат-цикорий (андив)
- 289. Свинина, жаренная в духовом шкафу
- 19. Свиные и телячьи студии
- 10. Селедка маринованная
- 9. Селедка с горчичным соусом
- 496. Сельдерей с грибами
- 812. Сироп вишневый
- 809. Сироп земляничный
- 811. Сироп из смородины
- 810. Сироп малиновый
- 46. Скордоля¹⁸ (соус из грецких орехов и сухарей с чесноком)
- 164. Скордоля из раков
- 190. Скумбрия жареная
- 189. Скумбрия отварная
- 698. Соленые палочки
- Соленые палочки (второй способ приготовления)
- 700. Соленые палочки из слоеного теста
- 699. Соленые палочки с тмином

843. Соленья на зиму (в банках)
842. Соленья на зиму (в бочонке)
755. Соус ванильный
754. Соус винный
55. Соус горчичный
67. Соус горчичный (горячий)
56. Соус горчичный, с эстрагоном
65. Соус из грибов со сметаной
757. Соус из жженого сахара
63. Соус из помидоров
60. Соус из укропа со сметаной
61. Соус из укропа с яйцом
62. Соус из хрена
66. Соус к жаркому
64. Соус мучной
51. Соус острый, с зеленью
753. Соус ромовый
62. Соус из хрена
52. Соус татарский
58. Соус чесночный (айоли)
59. Соус чесночный с мукой
756. Соус шоколадный, без яйца
54. Соус яичный
412. Спаржа отварная
488. Стебли молодого цикория, в духовом шкафу
487. Стебли молодого цикория, тушенные с маслом
851. Стручки зеленого сладкого перца, соленные
20. Студень из домашней птицы
19. Студни свиные, телячьи
271. Стуфат²⁴ из барашка
181. Судак отварной, в рассоле
182. Судак с майонезом
89. Суп грибной
- Суп грибной (второй способ приготовления)
86. Суп картофельный
88. Суп картофельный, с луком-пореем
102. Суп из капусты
96. Суп из помидоров
97. Суп из помидоров с чесноком
105. Суп из салата
94. Суп из чечевицы
93. Суп из щавели
103. Суп луковый
84. Суп овощной, по-французски
83. Суп овощной, на растительном масле
82. Суп по-деревенски
90. Суп-пюре из белой фасоли
92. Суп-пюре из гороха
91. Суп-пюре из зеленого горошка
100. Суп-пюре из кабачков
87. Суп-пюре из картофеля
99. Суп-пюре из кольраби
- Суп из кольраби (второй способ приготовления)
85. Суп-пюре из моркови
101. Суп-пюре из разных овощей
98. Суп-пюре из цветной капусты
95. Суп-пюре из чечевицы
104. Суп-пюре из шпината
73. Суп с лапшой
106. Суп с тмином
485. Суфле из капусты
442. Суфле из свежего гороха
560. Суфле из сыра с яичными белками
469. Суфле из цветной капусты
135. Суфле из яиц
428. Суфле из кабачков
434. Суфле с стручковой фасолью
690. Сухарики «Флорина»
692. Сухарики на яурте¹⁶
691. Сухарики очень вкусные
693. Сухарики с корицей
689. Сухарики экономные
557. Сыр-кашкавал¹⁶ в тесте
556. Сыр-кашкавал, поджаренный в сухарях
126. Сырбушка.

Т

255. Телятина с грибами
258. Телятина с кабачками
260. Телячья грудинка фаршированная
263. Телячье жаркое (почечная часть)
261. Телячья нога на противне
262. Телячья нога напиги-ванная

- 604. Тесто для лапши
- 606. Тесто для пирогов с фруктами или ягодами
- 605. Тесто для плачинты ²³
- 608. Тесто на кипяченых сливках
- 610. Тесто на растительном масле
- 612. Тесто на сливочном масле
- 613. Тесто на сливочном масле и сметане
- 611. Тесто слоеное
- 609. Тесто на твороге
- 204. Тефтели в маринаде
- 205. Тефтели в маринаде с астрагоном
- 203. Тефтели в свежем томатном соусе
- 464. Тефтели из баклажан, с помидорным соусом
- 420. Тефтели из кабачков
- 490. Тефтели из лука-порея
- 554. Тефтели из манной крупы в духовом шкафу
- 512. Тефтели из овощей
- 413. Тефтели из спаржи в духовом шкафу
- 448. Тефтели из чечевицы
- 159. Тефтели яичные
- 233. Токана ²¹
- 284. Токана (ragu) со свиной
- 256. Токана с телятиной
- 837. Томат-пюре в бутылках
- 661. Торт без яиц
- 658. Торт Добош ²⁴
- 663. Торт из «Безе» (печенье из взбитых белков)
- 662. Торт из взбитых белков
- 664. Торт из сухого печенья с жженым сахаром
- 665. Торт из сухого печенья с соусом из белого вина
- 652. Торт из фасоли
- 657. Торт «Индиана»
- 653. Торт каштановый
- 656. Торт кофейный
- 651. Торт ореховый
- 659. Торт с мармеладом
- 660. Торт с мармеладом и заварным кремом
- 654. Торт сахарный
- 655. Торт шоколадный
- 650. Торт экономный

- 598. Трандафир ²⁵ (булочки со сливочным кремом)
- 696. Трубочки с мармеладом
- 270. Туслама ²⁷ из телячьего рубца

У

- 170. Улитки, жаренные в тесте
- 169. Улитки отварные
- 541. Урс ²⁸ (шар) из мамалыги
- 340. Утка молодая, с капустой
- 341. Утка с зеленым горошком
- 339. Утка с капустой
- 338. Утка с маслинами

Ф

- 372. Фазаны жареные
- 438. Фасоль взбитая
- 435. Фасоль отварная
- 436. Фасоль с копченым салом
- 430. Фасоль стручковая с растительным маслом
- 431. Фасоль стручковая с омлетом, в духовом шкафу
- 432. Фасоль стручковая, со сливочным маслом
- 433. Фасоль стручковая, со сметаной
- 183. Филе из судака в сухарях
- 307. Фригаруй ²¹ (шашлык) из печенки
- 314. Фригаруй (шашлык) из свиных почек

Х

- 637. Халва турецкая
- 632. Хворост
- Хворост (второй способ приготовления)
- 822. Хлеб
- 824. Хлеб картофельный
- 823. Хлеб сдобный

Ц

- 325. Цыпленок под белым соусом
- 319. Цыпленок с бамьями
- 322. Цыпленок с грибами
- 330. Цыпленок с грибами и луком-сеянцем

- 316. Цыпленок с зеленым горошком
- 317. Цыпленок с зеленым горошком в стручках
- 320. Цыпленок с кабачками
- 329. Цыпленок с маслинами
- 323. Цыпленок с помидорами
- 321. Цыпленок с цветной капустой.
- 318. Цыпленок со стручковой фасолью
- 324. Цыплята в сметане
- 333. Цыплята в сухарях
- 331. Цыплята, жаренные на противне
- 332. Цыплята, жаренные на сковороде
- 334. Цыплята на вертеле

Ч

- 447. Чечевица взбитая
- 445. Чечевица отварная
- 446. Чечевица с копченым салом
- 123. Чорба¹ из белой фасоли
- 130. Чорба из белых грибов
- 129. Чорба из грибов
- 114. Чорба из гусиных или индюшечьих потрохов
- 124. Чорба из зелени
- 118. Чорба из кабачков
- 131. Чорба из карпа
- 122. Чорба из картофеля
- 121. Чорба из картофеля и свеклы
- 120. Чорба из картофеля и стручковой фасоли
- 125. Чорба из крапивы
- 128. Чорба из кукурузной крупы
- 133. Чорба из мелкой рыбы
- 132. Чорба из рыбы с капустой
- 119. Чорба из стручковой фасоли
- 115. Чорба из телячьего рубца (скимбя¹⁰)
- 117. Чорба из фаршированных кабачков
- 127. Чорба из щавеля
- 107. Чорба по-деревенски
- 111. Чорба с бараниной
- 110. Чорба с барашком
- 112. Чорба с курицей или уткой

- 109. Чорба с телятиной
- 116. Чорба с фрикадельками
- 113. Чорба с цыпленком
- 108. Чорба со сметаной по-русски
- 275. Чулама⁸ из барашка (ragu под белым соусом)
- 515. Чулама из грибов (грибы под белым соусом)
- 383. Чулама из картофеля
- 311. Чулама из почек (почки под белым соусом)
- 259. Чулама из телятины (ragu из телятины под белым соусом)

Ш

- 801. Шербет² вишневый
- 798. Шербет клубничный
- 805. Шербет кофейный
- 804. Шербет из жженого сахара
- 800. Шербет из роз
- 802. Шербет лимонный
- 799. Шербет малиновый
- 803. Шербет шоколадный
- 511. Шницель из овощей
- 266. Шницель натуральный
- 265. Шницель по-венски
- 250. Шницель по-русски
- 406. Шпинат с грибами в духовом шкафу
- 403. Шпинат с маслом
- 408. Шпинатная бабка
- 409. Шпинатное суфле
- 616. Штрудель с вишнями
- 617. Штрудель с грецкими орехами
- 618. Штрудель с манной кашей
- 614. Штрудель с творогом
- 619. Штрудель с яблоками
- 615. Штрудель со сметаной

Щ

- 410. Щавель
- 411. Щавель с яйцами
- 4185. Щука фаршированная, в духовом шкафу
- 184. Щука фаршированная, отварная

Я

- 649. Яблоки, печенные на греческих
- 627. Яблоки в тесте
- 636. Яблоки в тесте
- 213. Яблоки фаршированные
- 298. Язык в томатном соусе
- 301. Язык, жаренный в сухарях
- 296. Язык отварной
- 297. Язык под сметанным соусом
- 300. Язык фаршированный
- 299. Язык холодный, с маслинами
- 143. Яйца в гнездышке
- 144. Яйца в гнездышке из шпината
- 142. Яйца в помидорах
- 160. Яйца вкрутую по-португальски
- 161. Яйца, жаренные в тесте
- 3. Яйца крутые в остром соусе
- 4. Яйца с майонезом
- 134. Яйца со шпинатом
- 1. Яйца, фаршированные анчоусным маслом

- 157. Яйца, фаршированные в скорлупе
- 2. Яйца, фаршированные гусиной печенкой
- 158. Яйца, фаршированные сыром
- 145. Яичница взбитая, по-молдавски (скроб¹³)
- 139. Яичница-глазунья
- 136. Яичница-глазунья по-румынски
- 138. Яичница-глазунья с луком-пореєм
- 137. Яичница-глазунья с сыром
- 140. Яичница-глазунья со сметаной
- 149. Яичница с баклажанами и помидорами
- 146. Яичница с копченым салом
- 148. Яичница с луком
- 141. Яичница с соусом из помидоров
- 147. Яичница с сыром
- 725. Яичный крем-молния
- 397. Яхние* из картофеля
- 437. Яхние из фасоли.

РУМЫНСКИЕ СЛОВА, ВСТРЕЧАЮЩИЕСЯ В ТЕКСТЕ

- 1. **Чорба** — кислый суп
- 2. **Шербет** — сладкая, ароматная паста, подаваемая с холодной водой
- 3. **Гогошар** — сорт сладкого красного перца круглой формы
- 4. **Пелтя** — варенье-желе
- 5. **Чулама** — мясо, грибы или овощи в мучном соусе
- 6. **Хацмацуки** — ароматное растение, служащее для приправы
- 7. **Муждей** — соус из толченого чеснока с солью и уксусом
- 8. **Яхние** — кушанье из овощей (с турецкого «яхни»)

- 9. **Борш** — кислый настой из пшеничных отрубей
- 10. **Скимбя** — чорба¹ из воловьего рубца
- 11. **Нуга** — каленые орехи с медом и сахаром
- 12. **Скроб** — взбитая яичница
- 13. **Скордоля** — густой соус из грецких орехов с толчеными сухарями и чесноком
- 14. **Плакке** — холодная рыба в томатном соусе
- 15. **Грэттар** — решетка (рашпер) для жаренья мяса и рыбы на углях; национальное блюдо — жаркое, приготовленное на такой решетке. За неимением ре-

- шетки мясо можно жарить на раскаленной железной сковороде, без жира
16. **Кашкавал** — особо приготовленный овечий сыр
 17. **Мусака** — запеканка из овощей с рубленным мясом
 18. **Яурт** — простокваша.
 19. **Дроб** — сальник
 20. **Мититеи** — мясные биточки продолговатой формы, с перцем и чесноком, жаренные на растопленном масле
 21. **Токана** — нарезанное кусочками тушеное мясо с луком и томатным соусом
 22. **Паприкаш** — токана²¹ с толченым красным сладким перцем
 23. **По-клужски** — Клуж — город в Румынии
 24. **Стуфат** — жаркое из мяса с зеленым луком и чесноком
 25. **Ангемахт** — вареное мясо, главным образом, птица под кислым соусом
 26. **Гивеч** — рагу из мяса или овощей
 27. **Туслеа** — вареный воловий или телячий рубец с чесноком, в соусе
 28. **Поале ын брыу** — род ватрушки с творогом
 29. **Остропел** — тушеная домашняя птица или дичь в густом соусе из уксуса и чеснока
 30. **Папаре** — запеканка из гренок с сыром
 31. **Фригурей** — род шашлыка из любого мяса
 32. **Катаиф** — пирожное из лапши со взбитыми сливками
 33. **Плэчинта** — раскатанное и вытянутое пресное тесто, с различной начинкой
 34. **Добош** — торт из пластов теста, переложенных кремом
 35. **Уре (медведь)** — шар из мамалыги, начиненный тертой брынзой и запеченный в горячей золе
 36. **Йофка** — запеканка из домашней лапши квадратной формы
 37. **Аливанка** — пирог из кукурузной муки с творогом.
 38. **Брынза де бурдуф** — овечий сыр в бурдуке.
 39. **Трандафир (роза)** — печенье в виде розы
 40. **Баклава** — плэчинта³³ с толчеными грецкими орехами
 41. **Сараплие** — плэчинта³³ с грецкими орехами и медом

