

ГЕРКУЛЕС

РИС

ПЕРЛОВКА

КУЛИНАРНЫЕ

РЕЦЕПТЫ

САХАР

ПШЕНЕ

МАННА

ХОЗЯЙКЕ

КРАХМАЛ

МУКА

ГРЕЧКА

КУЛИНАРНЫЕ
РЕЦЕПТЫ
ХОЗЯЙКЕ



Ассоциация «Книга. Просвещение. Милосердие»

«КНИЖНЫЙ ЗНАК»

Москва — 1990

Под редакцией
Б. В. Кошелева,
В. Н. Стрельникова

ЗАКУСКИ И ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Салат со сметаной и яйцом

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

На 300 граммов зеленого салата — 1 свежий огурец, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана соуса из сметаны с уксусом.

Салат из редиски со сметаной

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

На 2 — 3 пучка редиски — 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Салат из свежих огурцов в сметане

Вымытые и очищенные огурцы нарезать тонкими ломтиками, уложить в салатник. Перед самой подачей к столу огурцы слегка посолить, посыпать перцем и полить сметаной, смешанной с солью и уксусом. Сверху посыпать укропом.

Подают салат к мясным и рыбным котлетам, к жареному мясу и рыбе или как самостоятельное блюдо.

На 3 огурца — $\frac{1}{4}$ стакана сметаны и $\frac{1}{2}$ столовой ложки уксуса.

Салат из свеклы

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

На 2—3 штуки столовой свеклы — 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ стакана уксуса.

Салат из белокочанной капусты

Очистить и обмыть кочан капусты, удалить кочерыжку, тонко нашинковать, слегка посолить и перетереть руками, чтобы капуста стала мягкой. Выделяющийся сок отжать. После этого капусту положить в салатник, залить уксусом, смешанным с сахаром и в таком виде оставить на 30—40 минут.

В капусту хорошо прибавить 1 столовую ложку растительного масла. Салат можно приготовить и другим способом. Нашинкованную капусту положить в кастрюлю, прибавить соль, уксус и, непрерывно помешивая, нагревать, пока капуста осядет и станет мягкой. После этого капусту охладить и заправить сахаром и маслом.

На 500 граммов капусты — $\frac{1}{4}$ стакана уксуса, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахара.

Салат из мяса

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

На 200 граммов мяса — 4—5 штук картофеля, 2 огурца, 100 граммов зеленого салата, $\frac{1}{2}$ стакана соуса майонеза.

Салат из трески с хреном

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соус майонез, соль, ук-

сус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцами и переложить в салатник. Салат украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком, натертым хреном и ветками зелени петрушки.

На 250 граммов трески — 4 — 5 штук картофеля, 2 огурца, 100 граммов хрена, $\frac{1}{2}$ стакана соуса майонез, 2 чайные ложки уксуса, 50 граммов зеленого лука.

Винегрет из овощей

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

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

На 4 — 5 штук вареного картофеля — 1 свеклу, 1 морковь, 2 соленых огурца, 1 свежее или моченое яблоко. 100 граммов квашеной капусты, 50 граммов зеленого лука, 2 — 3 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ стакана уксуса, 1 чайную ложку горчицы, сахар по вкусу.

Сельдь рубленая

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

На 1 сельдь — 2 столовые ложки сливочного несоленого масла, 1 яблоко (крупное).

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

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

Рыба под маринадом

Приготовить под маринадом можно любую рыбу — осетрину, судака, щуку, навагу, корюшку и др. Крупную рыбу (например, судака, осетрину) нужно нарезать кусками, мелкую (корюшку, навагу и др.) оставить целой. Подготовленную рыбу посолить, посыпать перцем, обвалить в муке, поджарить на растительном масле, охладить и залить маринадом. Для приготовления маринада очистить и вымыть 2 — 3 моркови, 1 петрушку, 2 — 3 луковицы, нарезать их тонкими ломтиками или соломкой, сложить в кастрюлю, добавить 3 — 4 ложки растительного масла и слегка поджарить (в течение 10 — 15 минут). Затем прибавить в кастрюлю стакан томатного пюре и пряности — лавровый лист, перец, 3 — 5 штук гвоздики, накрыть крышкой и тушить 15 — 20 минут. После этого влить в кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана некрепкого уксуса, 1 — $1\frac{1}{2}$ стакана бульона или воды, прокипятить, заправить солью, сахаром и охладить.

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

Паштет из печени

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

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

Приготовленный паштет переложить в стеклянную или фарфоровую посуду и охладить.

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

На 500 граммов печени телячьей или говяжьей — 100 граммов сала-шпига, 100 граммов сливочного масла, по 1 моркови и петрушке, головку лука.

Икра из баклажанов

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

На 300 граммов баклажанов — 1 — 2 головки лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 помидор.

Икра из свеклы

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

На $\frac{1}{2}$ килограмма сырой свеклы — 2 — 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона.

Поросенок заливной

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

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

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

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

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

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

Охлажденного поросенка разрубить на порционные куски и уложить на блюдо так, чтобы между ними остались небольшие промежутки, куски поросенка украсить полукружками вареного яйца, ветками зелени петрушки, кружочками вареной моркови или ломтиками лимона.

Заливать поросенка приготовленным желе надо так же, как судака.

Отдельно подать соус — хрен со сметаной или хрен с уксусом.

На 1 поросенка (2 — 2½ килограмма) — 30 граммов желатины, по 1 штуке моркови, петрушки и головку лука.

Заливной судак

Очищенного и вымытого судака нарезать на куски. Кости, голову без жабер, зачистки и икру сложить в кастрюлю, прибавить коренья, лук, соль, лавровый лист (1 — 2 листка), залить водой и поставить варить. Через 15 — 20 минут в эту же кастрюлю положить для варки куски судака. Когда куски рыбы будут готовы, вынуть их шумовкой, уложить на блюдо в форме целой рыбы, но с небольшими промежутками между кусками, и поставить блюдо в холодное место. Получившийся от варки рыбы бульон слить и приготовить 2 — 2½ стакана желе, т. е. растворить в нем размоченную желатину, вскипятить и процедить через салфетку. Каждый кусок судака украсить ломтиками лимона, моркови, нарезанной в виде звездочек, листиком зелени и залить полученным желе в два — три приема, чтобы украшения не сдвинулись с места, а куски судака были залиты желе. Блюдо держать в холодном месте, пока желе не застынет. К заливному судачу можно подать красную капусту, картофельный салат, огурцы свежие и соленые, соус майонез.

На 1 судака (1000 — 1200 граммов) — 10 — 12 граммов желатины, по 1 штуке кореньев и головку лука.

Студень говяжий

Голье (говяжий ноги и губы) опалить, разрезать на части, кости разрубить, вымочить в холодной воде в течение 3 — 4 часов, вымыть щеткой, обмыть чистой холодной водой, сложить в кастрюлю и залить холодной водой, чтобы уровень воды был выше уровня мяса примерно на 8 — 10 сантиметров. Прибавить на 1 килограмм голья — по

1 — 2 штуки моркови, лука, петрушки, лаврового листа, немного перца. Кастрюлю накрыть крышкой и варить на слабом огне 6 — 7 часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. После варки снять с поверхности жир, перец и лавровый лист, отделить мякоть от костей, порубить ее или пропустить через мясорубку и смешать с процеженным бульоном. После этого размешать, прибавить по вкусу соль и разлить в формы или глубокие блюда. При заливке в формы в студень можно прибавить вареные яйца, нарезанные кружочками. В этом случае форму залить лишь на одну треть, дать студню остыть, уложить в ряд кружки яиц, снова залить студнем, вновь уложить кружки яиц и т. д.

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

СУПЫ

Заправочные супы

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

Овощи для супов очищают и нарезают. При этом желательно, чтобы было известное соответствие между формой кусочков различных овощей и других, входящих в супы, продуктов.

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

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

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

Коренья и лук нельзя закладывать сырыми потому, что во время варки из них легко улетучиваются с водяным паром ароматические и вкусовые вещества. Чтобы удержать

их, нарезанные корни и лук кладут на разогретую с небольшим количеством жира сковороду, хорошо перемешивают и слегка поджаривают до образования светлой пленки, но не допуская появления на них темной окраски. Выделяющиеся из корней и лука ароматические вещества поглощаются жиром, из которого они выделяются медленно и постепенно. Благодаря этому суп после введения в него корней и лука, поджаренных этим способом, приобретает присущий им аромат и долго его сохраняет.

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

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

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

Предварительное тушение квашеной капусты для щей улучшает ее вкусовые качества.

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

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

Для лучшего сохранения в овощах витамина С их следует закладывать в кипящий бульон (воду) и варить при слабом кипении. При погружении овощей в холодную жидкость и постепенном нагревании сильно разрушается витамин С. По этой же причине нельзя допускать и переваривания овощей.

Продукты кладут в суп с таким расчетом, чтобы все они были готовы к моменту подачи супа на стол.

В овощные супы для улучшения их вкуса и питательной ценности рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу. Сметану можно положить непосредственно в тарелку с супом или подать отдельно.

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

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

Мясной бульон

Для бульона можно взять любое мясо первого или второго сорта, а также подбедерок, рульку и голяшку. Мясо нужно обмыть, положить в кастрюлю (косточки в нескольких местах разрубить), залить холодной водой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь, чтобы вода быстрее закипела, а затем регулировать нагревание так, чтобы не было бурного кипения. Появляющуюся при кипении пену снимать шумовкой, а жир, всплывающий на поверхность, рекомендуется снимать и использовать для поджаривания лука и кореньев; если жир не снять, то от длительного воздействия тепла он разложится — это придаст бульону привкус сала. Через час-полтора после начала варки следует добавить соль. Когда мясо готово, его нужно вынуть из бульона и положить в другую посуду, а бульон процедить.

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

На 500 граммов мяса нужно $2\frac{1}{2}$ — 3 литра воды.

Щи из свежей капусты

Поставить варить мясной бульон. Через 1½ — 2 часа после начала варки мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно поджаренные коренья и лук; затем положить мясо, добавить нарезанную капусту и варить в течение 30 — 40 минут. За 5 — 10 минут до окончания варки в щи добавить перец, лавровый лист, соль.

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

Щи без картофеля можно заправить поджаренной мукой.

На 500 граммов мяса — 500 граммов свежей капусты, 200 граммов кореньев и лука, 2 столовые ложки масла, 200 граммов помидоров.

Щи из квашеной капусты

Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту (если капуста очень кислая, то необходимо предварительно ее отжать), добавить 1 — 1½ стакана воды, немного масла, затем накрыть кастрюлю и тушить около часа.

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

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

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

На 500 граммов мяса — 500 граммов квашеной капусты, по 1 штуке кореньев и головку лука, 1 столовую ложку муки, по 2 столовые ложки масла и томата-пюре.

Щи зеленые

Сварить мясной бульон. Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть, сварить в кипящей воде до мягкости, отки-

нуть и протереть сквозь сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листки разрезать.

Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить к ним муку и жарить еще 1—2 минуты. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром, полученным при варке шпината, добавить лавровый лист, перец и варить 15—20 минут. За 5—10 минут до окончания варки положить в кастрюлю листочки щавеля и соль.

К зеленому щам рекомендуется подавать сметану и сваренное вкрутую яйцо.

На 500 граммов мяса — 500 граммов шпината, 200 граммов щавеля, по 1 штуке кореньев и лука, 1 столовую ложку муки и 2 столовые ложки масла.

Борщ

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

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

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

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

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

Борщ украинский

Сварить мясной бульон и процедить. Очищенные коренья и свеклу нарезать соломкой. Свеклу тушить 20 — 30 минут, добавив при этом жир, томат-пюре, уксус и бульон (можно влить также хлебный или свекольный квас). Нарезанные коренья и лук слегка поджарить с маслом, смешать с поджаренной мукой, развести бульоном и довести до кипения.

В приготовленный для борща бульон, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, крупно нарезанную капусту, тушеную свеклу, соль и варить 10—15 минут, потом добавить поджаренные с мукой коренья, лавровый лист, душистый и горький перец и варить до тех пор пока картофель и капуста не будут готовы. Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком, добавить помидоры, нарезанные дольками, быстро довести до кипения, после чего дать борщу настояться в течение 15 — 20 минут.

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

На 500 граммов мяса — 400 граммов капусты, 400 граммов картофеля, 250 граммов свеклы, по $\frac{1}{2}$ стакана томат-пюре и сметаны, по 1 штуке кореньев и лука, 20 граммов свиного сала, 1 столовую ложку сливочного масла.

Суп из щавеля

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

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

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

На 500 граммов мяса — 400 граммов щавеля, 200 граммов корней и лука, по 2 столовые ложки масла и муки.

Рассольник

С почек снять жир и пленки, разрезать каждую почку на 3 — 4 части, обмыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и вскипятить. Потом воду слить, почки еще раз обмыть, вновь залить холодной водой и поставить варить на 1 — 1½ часа. Очищенные корни и лук нашинковать в виде соломки и поджарить на масле в сушовой кастрюле.

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

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

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

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

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

На 500 граммов говяжьих почек — 2 огурца, 2 петрушки, 1 стебель сельдерея, 1 штуку репчатого лука, 4 штуки картофеля, 2 столовые ложки масла и 100 граммов щавеля или салата.

Ланша

Сварить мясной или куриный бульон. Очищенные корни и лук нашинковать в виде соломки, слегка поджарить с жиром, положить в процеженный бульон, довести его до кипения, после чего всыпать ланшу или вермишель, добавить лавровый лист, перец, соль и варить суп 15 — 20 минут. Перед подачей к столу добавить укроп или зелень петрушки.

Вместо лапши или вермишели в суп можно засыпать макароны, ушки, звездочки и т. п.

Для приготовления домашней лапши 1 стакан муки высыпать на доску, сделать в муке углубление, отбить 1 яйцо, посолить и, понемногу подливая воду (около $\frac{1}{4}$ стакана), замесить крутое тесто.

Тесто тонко раскатать, посыпать мукой и нарезать полосками шириной 5—6 сантиметров. Полоски теста сложить примерно в 6 рядов и, мелко нашинковав, разложить на решето для просушки, после чего отсеять муку и засыпать лапшу в бульон.

На 500 граммов мяса — 150 граммов лапши или вермишели, по 1 штуке корней и лука, 2 столовые ложки масла.

Суп гороховый

Сварить мясной бульон. Замоченный заранее горох положить в бульон и варить около $1\frac{1}{2}$ часов.

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

Гороховый суп можно варить с ветчиной или копченой свиной грудинкой.

Гороховый суп хорошо подавать с гренками, приготовленными из белого хлеба, нарезанного кубиками и подсушенного.

На 500 граммов мяса — 250 граммов гороха, 200 граммов корней и лука, 2 столовые ложки масла.

Чихиртма из баранины

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

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

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

Отдельно вскипятить светлый виноградный уксус и влить в суп, снова дать вскипеть, после чего кастрюлю снять с огня. Перед подачей к столу яичные желтки взбить в отдельной посуде, смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения (чтобы желтки не свернулись), а затем посыпать суп зеленью киндзы.

На 500 граммов бараннины — 2 головки лука, по 1 столовой ложке муки и масла, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки шафрана, 2 столовые ложки уксуса.

Харчо

Харчо готовят преимущественно из говяжьей грудки, но можно ее заменить и бараньей грудкой.

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

Через $1\frac{1}{2}$ — 2 часа положить мелко нарезанный лук, толченый чеснок, рис, кислые сливы, соль, перец и варку продолжать еще в течение 30 минут.

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

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

На 500 граммов мяса — 2 головки лука, 2 — 3 дольки чеснока, 2 столовые ложки томата-пюре или 100 граммов свежих помидоров, $\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана кислых слив.

Бульон с пельменями

Мясо (лучше говядину пополам со свиной) два раза пропустить вместе с луком через мясорубку, прибавить немного воды, положить соль, перец, хорошо размешать.

Отдельно приготовить тесто: для этого в муку отбить яйцо, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, положить соль, хорошо перемешать и замесить довольно крутое тесто.

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

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

На 2 литра бульона для пельменей — 300 — 400 граммов мяса, 1 — 2 луковицы, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо.

Суп картофельный со свежими грибами

Свежие грибы, белые или маслята, очистить и промыть. Корешки отрезать, изрубить и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья и лук. Шляпки грибов нарезать ломтиками, ошпарить, откинуть на сито, и когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить водой и варить в течение 40 минут. После этого в кастрюлю положить нарезанный кубиками картофель, поджаренные корешки грибов, коренья, лук, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20 — 25 минут. При подаче на стол добавить сметану, мелко нарезанный зеленый лук и укроп.

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

На 500 граммов грибов — 800 граммов картофеля, 200 граммов кореньев и лука, 2 столовые ложки масла.

Борщ холодный

Свеклу очистить, нарезать маленькими кубиками, положить в кастрюлю, залить водой (из расчета 2 стакана на порцию), добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 20 — 30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить; свеклу положить в кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук. Перед подачей на стол в кастрюлю положить тертый хрен, соль, сахар и горчицу.

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

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

Окрошка овощная

Вареные и охлажденные свеклу, морковь, а также свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавив немного соли, чтобы он сделался мягким и дал сок. Сваренные вкрутую яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарубить мелкими кусочками, а желтки растереть с горчицей. Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сметаной, сахаром, солью, все это перемешать, развести квасом, положить нарезанные свеклу, морковь.

При подаче на стол положить в окрошку нарезанную зелень укропа.

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

На 1 литр хлебного кваса — 1—2 штуки картофеля, 1 свеклу, 1 морковь, 1—2 свежих огурца, 50—75 граммов зеленого лука, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайную ложку сахара.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Уха

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

Подготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить очищенные корни, лук, соль, лавровый лист и варить при медленном кипении от 40 минут до часа. После этого бульон процедить. В самом начале варки в уху можно прибавить сырой очищенный картофель.

На 1 килограмм рыбы — по 1 штуке репчатого лука, лука-порея, петрушки и сельдерея, $2\frac{1}{2}$ — 3 литра воды.

Солянка рыбная

Для приготовления солянки можно брать всякую свежую рыбу, но не мелкую и не очень костлявую. Хорошая

солянка получается из красной рыбы (осетрины, севрюги, белуги, стерляди).

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

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

На 500 граммов рыбы — 4—5 соленых огурцов, 1—2 головки репчатого лука, 2—3 свежих помидора или 2 столовые ложки томата-пюре, по 1 столовой ложке каперсов и маслин, 2 столовые ложки масла.

Отварная рыба с картофелем и шпигом

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

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

На 750 граммов рыбы — 800 граммов картофеля, 1—2 головки лука, 100 граммов шпига.

Треска с картофелем и луком

Очищенный, промытый и нарезанный тонкими ломтиками лук слегка поджарить в масле на сковороде. На эту же сковороду положить подготовленные и посоленные куски рыбы, покрыть ломтиками помидоров, подлить 3—4 столовые ложки воды, посыпать помидоры солью и перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Сверху полить маслом, накрыть сковороду крышкой и поставить в духовой

шкаф на 20—30 минут. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и полить уксусом.

Таким же способом готовят камбалу, щуку, усача, утря.

На 750 граммов рыбы — 2 головки лука, 800 граммов картофеля, 300 граммов помидоров, 1 столовую ложку уксуса, 4 столовые ложки масла.

Рыба паровая

Приготовлять на пару можно судака, щуку, налима, треску, осетрину, севрюгу, стерлядь.

Рыбу очистить, выпотрошить, обмыть, разрезать на куски, положить в кастрюлю в один ряд, налить воды, чтобы куски рыбы были погружены в нее не более чем наполовину, посолить, плотно накрыть кастрюлю крышкой и варить при кипении в течение 15—20 минут.

Рыба, сваренная на пару, вкуснее рыбы, сваренной в воде. Вкус рыбы можно значительно улучшить, прибавив при варке петрушку и лук.

Когда рыба сварится, переложить ее на подогретое блюдо, а на бульоне, в котором варилась рыба, приготовить белый или томатный соус. Подать рыбу с отварным картофелем.

На 500 граммов свежей рыбы — по 1 столовой ложке муки и масла, 800 граммов картофеля.

Судак по-польски

Очищенного и обмытого судака нарезать порционными кусками и отварить с добавлением корней, как и паровую рыбу. После этого приготовить яично-масляный соус (стр. 24). Куски готовой рыбы положить на блюдо, загарнировать отварным картофелем и полить подготовленным соусом или подать его отдельно.

Карась, окунь, карп, жаренные в сметане

Очищенную некрупную рыбу или филе, нарезанное кусками, посолить, обвалять в муке и обжарить на разогретой с маслом сковороде. После этого рыбу залить сметаной и поставить на 5—10 минут в печь или, дав сметане прокипеть, прикрыть сковороду крышкой и оставить на некоторое время на слабом огне.

На гарнир к рыбе можно подать жареный картофель или гречневую кашу, а также огурцы.

На 500 граммов рыбы — по 1½ — 2 столовые ложки масла и муки, ½ стакана сметаны.

Щука с томатом

Очищенный лук мелко нарезать, поджарить в масле, смешать с томатом-пюре, прибавить ½ стакана бульона (или воды), соли, перца, ½ чайной ложки сахара и вскипятить. После этого снять филе рыбы, нарезать, промыть, вытереть полотенцем и залить подготовленным томатным соусом. Кастриюлю с рыбой накрыть крышкой, поставить на слабый огонь и варить в течение 20—25 минут.

При подаче на стол рыбу выложить на блюдо, полить томатным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 750 граммов рыбы — 200 граммов томата-пюре, 100 граммов лука, 1 столовую ложку масла.

Соусы к рыбным блюдам

Соус белый

(к рыбе паровой и к рыбе в рассоле)

Столовую ложку муки поджарить в кастрюле с таким же количеством масла, развести двумя стаканами рыбного бульона и варить соус 7—10 минут. Затем соус посолить, снять с огня, прибавить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, кусочек сливочного масла, перемешать, чтобы масло соединилось с соусом, и процедить.

Для рыбы в рассоле лимонный сок и лимонную кислоту заменяют огуречным рассолом (1—2 столовые ложки).

Соус томатный

(к отварной и паровой рыбе)

Морковь, петрушку и лук (по ½ штуки) очистить, промыть, мелко нарезать и поджарить в кастрюле с 1 столовой ложкой масла и таким же количеством муки. Затем прибавить 3 столовые ложки томата-пюре, размешать, развести 2 стаканами рыбного бульона, посолить и варить 8—10 минут на слабом огне. После этого соус снять с огня, положить 1 столовую ложку сливочного масла, перемешать до полного соединения его с соусом и процедить сквозь сито.

Соус яично-масляный (к отварной рыбе)

Сваренные вкрутую яйца нарубить и смешать с разогретым сливочным маслом, добавив 2 столовые ложки бульона, соль, зелень петрушки или укроп и несколько капель лимонного сока или чайную ложку уксуса.

На 500 граммов рыбы — 1—2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Солонина отварная под соусом с хреном

Солонину вымочить и целым куском положить в кастрюлю, залить холодной водой. Когда вода закипит, снять шумовкой пену, добавить коренья, лук и варить 2—3 часа при слабом кипении. Готовую солонину вынуть, нарезать небольшими ломтиками, уложить на блюдо и залить соусом с хреном.

Гарнир — картофельное или гороховое пюре или отварной картофель.

На 500 граммов солонины — 800 граммов картофеля, 1 штуку моркови, 1 головку репчатого лука и 1 петрушку, 2 столовые ложки масла.

Отварной рубец

Свежий, тщательно вымытый рубец ошпарить кипятком, очистить ножом и снова промыть в холодной воде. Подготовленный рубец нарезать крупными квадратами или свернуть рулетом и связать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, по 1 штуке моркови, петрушки, лука и поставить варить на 4—5 часов.

Сваренный рубец нарезать в виде лапши и заправить белым соусом, приготовленным на бульоне от варки рубца. В белый соус можно добавить томат-пюре.

Сваренный рубец можно подавать и холодным, нарезав тонкими ломтиками или мелкими кусками. Отдельно подать хрен с уксусом, огурцы, салат из помидоров или белокачанной капусты.

Говядина тушеная с луком и картофелем

Мясо — мякоть (огузок, кострец) обмыть, нарезать кусками весом 80—150 граммов, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить на сковороде со всех сторон до образования румяной корочки. Затем мясо сложить в кастрюлю, на сковороду, где жарилось мясо, влить 1 стакан воды, вскипятить, процедить сквозь сито в кастрюлю с мясом, добавить еще 2 стакана горячей воды, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь на 2—2½ часа; после тушения к мясу добавить отдельно поджаренный, мелко нарезанный лук и обжаренный целый или разрезанный на 2—4 части картофель, 1 лавровый листик, 2 штуки гвоздики и 5—6 горошин перца (или 1/10 часть стручкового), после чего продолжать тушить мясо в течение получаса.

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

Отдельно можно подать огурцы, салат зеленый или из помидоров.

На 500 граммов мяса — 800 граммов картофеля, 2—3 головки лука, 1 столовую ложку муки, 2 столовые ложки масла.

Рагу из баранины

Обмытую баранину (грудинку или лопатку), удалив из нее трубчатые кости, разрубить на куски, посыпать солью и обжарить на сковороде. Перед самым окончанием жарения баранину посыпать столовой ложкой муки. После этого сложить баранину в кастрюлю, добавить томат-пюре, залить 2—3 стаканами горячего бульона или воды и поставить тушить на легкий огонь. Через 1½—2 часа (молодую баранину — через 40—50 минут) после начала тушения переложить баранину в неглубокую кастрюлю и добавить очищенные, промытые, нарезанные дольками и поджаренные овощи — морковь, петрушку, лук, репу, картофель, а также лавровый лист (1—2 листика) и 6—8 горошин перца (или 1/10 часть стручкового); залить все это процеженным соусом, полученным при тушении, и вновь поставить тушить на 30 минут. Готовое рагу переложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 500 граммов баранины — 600 граммов картофеля,

2 штуки моркови, 1 петрушку, 1 репу, 1 головку лука, 2 столовые ложки томата-пюре и столько же масла.

Чанахи

Баранину обмыть и нарезать небольшими кусками (2—3 куса на порцию), положить в металлическую или лучше в глиняную обливную посуду емкостью 2—3 литра. Добавить мелко нарезанный лук, очищенный и нарезанный дольками картофель, нарезанные половинками помидоры, очищенные от прожилок и мелко нарезанные стручки фасоли, нарезанные кубиками баклажаны, зелень петрушки или киндзы; все это посолить, посыпать перцем и залить 2 стаканами воды. Посуду накрыть крышкой и тушить 1½—2 часа.

Гуляш из легких

Промытые легкие положить в горячую воду и варить на слабом огне 1½—2 часа; после этого нарезать легкие кубиками весом 30—40 граммов, посыпать перцем, солью, обжарить на сковороде с разогретым маслом, посыпать мукой, добавить мелко нарубленный лук и жарить еще несколько минут.

Обжаренные легкие сложить в кастрюлю, прибавить 2—2½ стакана бульона, полученного при варке легких, томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и варить 10—15 минут. Подать к столу с отварным или жареным картофелем.

На 500 граммов легких — 1 головку лука, по 1 столовой ложке томата-пюре, муки и масла.

Гуляш из говяжьего сердца или вымени

Сердце или вымя, обмыть, нарезать кубиками весом 30—40 граммов и снова промыть, посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым маслом и мелко нарезанным луком. После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут. Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо было покрыто водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне 1—1½ часа.

На гарнир подать жареный или отварной картофель.

На 500 граммов говяжьего сердца или вымени — по 1 столовой ложке муки, масла и томата-пюре, 1 головку лука,

Беф-строганов

Мясо (филейную часть, тонкий край, кострец) обмыть, очистить от сухожилий, разрезать на небольшие ломтики, отбить их тыжкой или скалкой, после чего мелко нарезать соломкой. Очищенный и обмытый репчатый лук нашинковать и поджарить на масле. Когда лук обжарится, добавить нарезанное мясо, посыпанное солью и перцем, и жарить 5—6 минут, помешивая вилкой. Затем мясо посыпать мукой, размешать и снова жарить 2—3 минуты. После этого добавить сметану, размешать и проварить 2—3 минуты, заправить соусом «Южный» (или томатным) и солью по вкусу.

На гарнир дать жареный картофель. Мясо и картофель можно посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

На 500 граммов мяса — 1 килограмм картофеля, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 1 столовую ложку соуса, 2 головки лука, 1 столовую ложку муки и 3 столовые ложки масла.

Бифштекс с картофелем

Мясо (говяжью вырезку) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на куски весом примерно по 100—150 граммов, слегка отбить, посыпать солью, перцем, положить на сильно разогретую с маслом сковороду или в неглубокую кастрюлю и жарить с обеих сторон до полной готовности (10—15 минут).

Готовый бифштекс переложить на блюдо, полить соком и маслом, а на гарнир дать жареный картофель и очищенный, промытый настроганный хрен. Отдельно можно подать огурцы, пикули или салат.

Бифштекс с яйцом

Подготовить мясо таким же способом, как описано в рецепте «Бифштекс с картофелем». При подаче на стол сверху на каждый бифштекс положить яйцо, поджаренное на сковороде в виде яичницы-глазуньи.

На гарнир дать картофель, полив его соком и маслом.

Котлеты отбивные и натуральные

Свиную, баранью или телячью корейку обмыть, очистить и нарезать котлеты (с реберной косточкой). Каждую котле-

ту слегка отбить тыжкой, посолить, посыпать перцем, смочить во взбитом яйце и обвалить в сухарях.

Подготовленные котлеты положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки (примерно в течение 15—20 минут).

Готовые котлеты положить на блюдо и полить растопленным маслом.

На гарнир можно подать жареный картофель, картофельное пюре или различные овощи, заправленные маслом (морковь, кукурузу, цветную капусту, зеленый горошек и др.).

Таким же способом можно приготовить котлеты патуральные, то есть не обваливая их в сухарях. В этом случае котлеты поливают соком, образовавшимся при жарении.

На 500 граммов свиной или телячьей корейки — 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей и 2 столовые ложки масла.

Мозги жареные

Мозги замочить в холодной воде в течение 30—40 минут, после чего очистить от пленки, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы мозги были ею покрыты, добавить 1—2 столовые ложки уксуса, соль, 2—3 лавровых листика и 5—6 горошин перца (или кусочек стручкового). Когда вода закипит, ослабить огонь и продолжать варить еще 25—30 минут. Готовые мозги вынуть из отвара и дать слегка обсохнуть, после чего каждую половинку мозга разрезать на две части, посыпать солью, молотым перцем, обвалить в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде.

Готовые мозги уложить на блюдо, полить маслом и лимонным соком и посыпать зеленью петрушки или укропом. На гарнир можно дать картофель жареный, картофель в молоке или картофельное пюре, а также горошек, стручки фасоли, морковь и др.

На 1 штуку мозгов — 1 столовую ложку муки, $\frac{1}{2}$ лимона и 2 столовые ложки масла.

Поросенок жареный

Ошпаренного поросенка вытереть насухо полотенцем, слегка натереть мукой в тех местах, где осталась щетина, и опалить на огне. Затем брюшко и грудную часть разрезать вдоль по направлению от хвоста к голове, вынуть внутренности, удалить толстую кишку, надрубив для этого тазовую

кость; поросенка тщательно промыть в холодной воде. После этого позвоночную кость в области шеи разрубить вдоль. Поросенка посолить с внутренней стороны, положить на противень спинкой вверх, слегка смазать сметаной, полить с ложки растопленным маслом, на противень подлить $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить жарить на 1—1 $\frac{1}{2}$ часа.

Во время жарения надо несколько раз поливать поросенка с ложки жиром, образовавшимся на противне. Поросенка можно жарить желой тушкой или разрубив его вдоль по позвоночнику на две половинки.

Готового поросенка снять с противня и приготовить подливку. Для этого противень поставить на огонь, выпарить оставшуюся жидкость, жир слить, а на противень влить 1 стакан горячего мясного бульона или воды, прокипятить и процедить сквозь сито.

При подаче на стол положить на разогретое блюдо гречневую кашу и посыпать сверху рублеными яйцами. Поросенка сначала разрезать на две части, предварительно отрезав голову, а затем каждую половинку разрубить на поперечные куски, уложить их поверх каши в виде целой тушки, приставив разрубленную на две части голову. Сверху полить жиром, полученным при жарении, добавив масло.

Подливку подать отдельно в соуснике.

Шашлык

Баранину (почечную часть или мякоть задней ноги) обмыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа вынести в холодное место, чтобы баранина промариновалась.

Перед жарением замаринованные куски баранины надеть на металлический вертел вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарить шашлык надо над горящими без пламени углями примерно в течение 15—20 минут, поворачивая вертел, чтобы баранина прожарилась равномерно.

Если жаровни нет, то шашлык можно жарить обычным способом — на сковороде.

Готовый шашлык снять с вертела, положить на блюдо, полить маслом и огарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того,

на гарнир можно подать отварной рис и отдельно сушеный молотый барбарис или гранатный сок.

, Таким же способом шашлык можно приготовить из свинины.

На 500 граммов баранины — 2 головки репчатого лука, 100 граммов зеленого лука, 200 граммов помидоров, $\frac{1}{2}$ лимона и по 1 столовой ложке уксуса и масла.

Котлеты и битки

Приготовить фарш, разделить из него котлеты продолговатой формы или круглые битки, обвалять их в сухарях и подровнять ножом. После этого котлеты или битки положить на разогретую сковороду с маслом и, обжарив одну сторону, перевернуть и жарить до готовности (8—10 минут).

Котлеты часто получаются либо сухими, недостаточно сочными, либо слишком жидкими, расплывающимися. Чтобы этого не было, надо точнее соблюдать рецептуру. Лучшим мясом для котлет является кострец, хотя и другие части мяса (только не супового) вполне пригодны для этой цели. Белый хлеб для котлет должен быть обязательно черствым, количество его по отношению к мясу — 25 процентов. Воды берется около 25—30 процентов к весу мяса (на 1 килограмм мяса стакан или немного больше тонкого стакана). Более вкусные котлеты получаются, если заменить воду молоком или мясным бульоном. Хорошо добавить в котлеты немного сливочного масла или свиного жира. Крышкой или миской сковороду при жарке котлет закрывать не следует.

На гарнир к котлетам можно дать картофель отварной или жареный, пюре, кашу, макароны, лапшу, а также овощи.

Полить битки или котлеты можно маслом, сметаной, красным или томатным соусом, а также подать отдельно острые томатные соусы.

На 500 граммов мяса (мякоти) — 125 граммов белого хлеба, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, $\frac{3}{4}$ стакана молока или воды и 2 столовые ложки масла.

Тефтели в томате

Приготовить мясной фарш, добавить в него мелко нарезанный зеленый лук (предварительно перебранный и промытый) или головку натертого репчатого лука и все это хорошо перемешать. Затем разделить из фарша шарики весом

20—30 граммов каждый, обвалить их в муке и со всех сторон обжарить в масле на разогретой сковороде. Обжаренные тефтели сложить в неглубокую кастрюлю, добавить томат-пюре, стакан мясного бульона, 1—2 лавровых листика, 5—6 горошин перца (или кусочек стручкового), 2—3 дольки растертого с солью чеснока, накрыть кастрюлю крышкой и тушить тефтели на слабом огне 10—20 минут, потом заправить солью, ложечкой острого томатного соуса и при подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

На гарнир дать отварной рис, гречневую кашу, жареный картофель или картофельное пюре.

На 500 граммов мяса (мякоти) — 100 граммов зеленого лука или головку репчатого, $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре, 100 граммов белого хлеба, 2 столовые ложки муки и 2 столовые ложки масла.

Голубцы мясные

Мясо пропустить через мясорубку, крупу отварить, охладить и смешать с измельченным мясом, добавить мелко нарезанный, слегка поджаренный лук, а также соль и перец. Одновременно цельные листья капусты проварить в кипящей воде 5—7 минут, вынуть из кипятка, охладить, разложить на столе, отбить аккуратно стебли до толщины листа, положить фарш (мясо с крупой и луком), завернуть в виде колбасок, обжарить на сковороде и сложить в кастрюлю. После этого влить на сковороду сметану, томат-пюре, стакан воды, добавить муку, вскипятить, посолить, залить голубцы и поставить их тушить под крышкой на слабом огне (или в духовом шкафу без крышки) на 30—40 минут. Подать в соусе, в котором голубцы тушились, посыпав укропом или рубленой зеленью петрушки.

Голубцы можно приготовить без сметаны — в этом случае томата-пюре берется несколько больше.

На 300 граммов мяса (мякоти) — 800 граммов капусты белокочанной, $\frac{1}{2}$ стакана крупы (рис, пшено, перловая крупа), 1 головку лука, 1 столовую ложку муки, по 2 столовые ложки томата-пюре, сметаны и масла.

Кабачки с мясом

Приготовить фарш, как для голубцов. Кабачки очистить, разрезать каждый поперек на 4—5 кусков, сердцевину с

зернами вынуть ложкой; после этого уложить подготовленные кабачки на противень или сковороду, предварительно смазанные жиром, и начинить плотно фаршем чуть выше краев. Томат-пюре прокипятить с маслом, добавить сметану и стакан воды, размешав в ней предварительно муку. Кабачки посолить, залить полученной подливкой и поставить запекать в духовой шкаф на 30—40 минут. При подаче на стол посыпать укропом.

На 200 граммов мяса (мякоти) — 2 кабачка, $\frac{1}{3}$ стакана риса или пшена, 1 головку лука, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовую ложку муки и 1 столовую ложку масла.

ПЛОВЫ

Пловы — блюда из риса, сваренного особым способом. Плов готовят с жареной и вареной бараниной, домашней птицей, рыбой, яйцами, с вареными и сушеными фруктами, орехами и овощами. Для приготовления большинства пловов рис перед варкой промывают и замачивают в теплой воде в течение часа для набухания, после чего откидывают на дуршлаг или сито и варят по одному из следующих способов.

Первый способ. Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить, пока крупинки снаружи станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. В этот момент рис надо откинуть на сито и для охлаждения поливать его холодной водой. Затем в глубокой кастрюле растопить часть жира, положить туда отваренный рис, полить остальным жиром, закрыть кастрюлю крышкой и нагревать в течение 40—45 минут.

Для того чтобы рис не пристал ко дну кастрюли, на дно предварительно надо положить очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом.

Второй способ. В кипящую подсоленную воду (2 стакана воды на 1 стакан сухого риса) прибавить часть масла или топленого сала, засыпать промытый рис и варить при тихом кипении, не перемешивая. Когда рис впитает в себя всю воду, полить его остальным жиром, кастрюлю закрыть и продолжать варить еще 30—40 минут.

Плов с бараниной

Баранину разрубить на небольшие куски, посыпать солью и перцем, обжарить на масле или сале вместе с мелко нарезанным луком. Как только лук и баранина поджарятся, залить их водой настолько, чтобы только покрыть водой баранину, прибавить зерна граната, кастрюлю закрыть и тушить мясо, пока оно не сделается мягким.

При подаче на стол на тарелки или на блюдо положить куски баранины вместе с соком, в котором они тушились, и засыпать их горячим пловом, сваренным по первому способу.

На $1\frac{1}{2}$ стакана риса — 500 граммов баранины, 2 головки лука, 2 граната средней величины, $\frac{1}{2}$ стакана топленого масла.

Чахохбили из кур

Подготовленную тушку курицы промыть, разрубить на небольшие куски и обжарить в неглубокой кастрюле с разогретым маслом. После этого в кастрюлю положить мелко нарезанный лук, томат-пюре, добавить уксус, вино, $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, соль, перец; кастрюлю закрыть крышкой и тушить $1\frac{1}{2}$ часа на слабом огне. Перед окончанием тушения положить нарезанные дольками помидоры. При подаче на стол на каждый кусок курицы положить ломтик лимона и посыпать зеленью.

Таким же способом можно приготовить чахохбили из баранины, которую надо нарубить по 3—4 кусочка на порцию.

На одну курицу (или 500 граммов баранины) — 2 головки лука, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовую ложку уксуса, 2 столовые ложки вина (портвейн, мадера) и 2—3 столовые ложки масла.

Гусь или утка жареные с яблоками

Подготовленного гуся нафаршировать яблоками, очищенными от сердцевинки и нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить спиной на сковороду, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить в духовой шкаф или в печь жариться. Во время жарения гуся необходимо несколько раз поливать вытопившимся жиром и соком. Жарить гуся следует $1\frac{1}{2}$ — 2 часа.

Из готового гуся удалить нитки, вынуть ложкой яблоки, поместить их на блюдо, гуся разрубить и уложить на яблоки.

Таким же способом готовить и утку с яблоками. Гусь и утка, не фаршированные яблоками, жарятся так же. На гарнир к ним могут быть даны печеные яблоки, тушеная капуста, гречневая каша (рассыпчатая) или картофель.

На одного гуся — 1—1½ килограмма антоновских яблок, 2 столовые ложки масла; на одну утку—750 граммов яблок.

Кролик в белом соусе

Кролика хорошо промыть, разрубить на части, положить в кастрюлю, залить горячей водой с таким расчетом, чтобы вода только покрыла мясо. Когда вода закипит, снять накипь, посолить и положить очищенные и промытые морковь, лук, петрушку, 5—8 горошин перца (или кусочек стручкового), лавровый лист (1—2 листика) и при слабом кипении варить 40—60 минут. Готового кролика вынуть из кастрюли, разрубить на порции, положить на блюдо и полить белым соусом, приготовленным на бульоне, полученном при варке кролика.

На гарнир дать отварной картофель или картофельное пюре, рис, заправленный маслом.

На одного кролика — по 1 штуке моркови, петрушки и лука.

Соусы к мясным блюдам

Соус красный

(для рубленых котлет, рулета, жареного мяса, языка с горошком и др.)

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные корни и лук и проварить на слабом огне в течение 20—30 минут. По окончании варки процедить сквозь сито, посолить и положить кусочек сливочного масла.

На 1 столовую ложку муки — по 1 штуке моркови, петрушки, лука (некрупных), 1 столовую ложку томата-пюре и 1½ столовые ложки масла.

Белый соус

(для отварных кролика, телятины, баранины и кур)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным бульоном, полу-

ченным от варки кролика, курицы, баранины или телятины, и варить на слабом огне в течение 5—10 минут. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, положить по вкусу соль, кусочек масла и перемешать.

На 1 столовую ложку муки — 1½ стакана бульона, 1 яичный желток и 2 столовые ложки масла.

Соус с хреном

(для отварной говядины, солонины, баранины, свинины, языка)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести стаканом горячего бульона, полученного при варке мясных продуктов, добавить сметану и варить на слабом огне в течение 5—10 минут. Одновременно подготовить хрен: в маленькую кастрюлю или на сковороду положить по 2 столовые ложки сливочного масла и тертого хрена и слегка прожарить. Затем влить 1—2 столовые ложки (в зависимости от крепости) уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый листик, 5—8 горошин черного перца (или кусочек стручкового) и поставить на огонь для того, чтобы выпарить жидкость. Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить и, сняв с огня, посолить, прибавить кусочек масла и размешать.

На 1 столовую ложку муки — 2 столовые ложки натертого хрена, ½ стакана сметаны, по 2 столовые ложки уксуса и масла.

Соус сметанный

(для битков и котлет, печенки, жареной дичи)

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5—10 минут. По окончании варки в соус прибавить соль, кусочек масла и перемешать.

На ½ стакана сметаны — по 1 столовой ложке муки и масла.

Соус майонез

В фарфоровую или фаянсовую чашку отбить яичные сырые желтки, посолить и перемешать венчиком или лопаткой. Затем вливать небольшими порциями (по чайной ложке)

растительное масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтками. Когда масло и желтки образуют густую однородную массу, прибавить уксус. Если соус слишком густ, добавить в него около столовой ложки теплой воды. Для более острого вкуса в соус можно прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки готовой горчицы, которую нужно смешать с желтками до заправки соуса маслом.

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

На $\frac{1}{2}$ стакана масла растительного (подсолнечного или оливкового) — 1 яйцо (желток), 1 столовую ложку уксуса.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП И ТВОРОГА

Картофель в молоке

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, проварить 10 минут в воде, после чего слить воду, залить картофель горячим молоком и варить еще 20—30 минут. Необходимо следить, чтобы картофель не пригорел, для этого варку надо производить на слабом огне.

В готовый картофель положить масло, встряхнуть и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

На 1 килограмм картофеля — 2 стакана молока и 2 столовые ложки масла.

Овощи в молочном соусе

В молочном соусе могут быть приготовлены различные овощи: картофель, морковь, зеленый горошек, стручки фасоли, спаржа и др. Овощное блюдо в молочном соусе можно приготовить из одного или нескольких видов овощей. В последнем случае овощи смешивают.

Овощи предварительно нужно очистить, вымыть, нарезать кубиками, дольками или ломтиками, сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг или сито для того, чтобы стекла вода. Затем овощи переложить в кастрюлю, залить горячим молочным соусом и перемешать. Молочный соус (стр. 41) для заливки овощей по густоте должен напоминать сметану.

Картофельные котлеты

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить минут на десять для обсушки.

Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В пору добавить столовую ложку масла, желтки яиц, тщательно вымесить и разделить котлеты. При разделке обваливать котлеты в муке или сухарях а затем обжарить с обеих сторон на масле. Отдельно к котлетам подать грибной соус.

На 1 килограмм картофеля — 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 столовые ложки масла.

Картофельные оладьи

Очищенный сырой картофель быстро, во избежание потемнения, измельчить на терке. Положить в кастрюлю или миску, добавить дрожжи, разведенные в $\frac{1}{4}$ стакана теплой воды, посолить, всыпать муку (можно добавить одно яйцо). Все это хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Выпекать оладьи надо на сильно разогретой с маслом сковороде. Подавать горячими со сметаной или маслом.

На 500 граммов картофеля — $\frac{1}{2}$ стакана муки, 25 граммов дрожжей, 2 столовые ложки масла.

Капуста цветная жареная с сухарями

Сварить цветную капусту, разобрать на небольшие комочки и обжарить на сковороде с маслом. Перед подачей на стол капусту обсыпать поджаренными сухарями, встряхнуть и положить на блюдо.

Котлеты капустные

Капусту очистить, мелко нашинковать и сложить в кастрюлю. Туда же влить горячее молоко, поставить кастрюлю на плиту, накрыть крышкой и тушить до готовности, примерно 30—40 минут. В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу, непрерывно помешивая, чтобы не получились комки, и продолжать тушить еще 5—10 минут. После этого кастрюлю снять с огня, в капусту добавить яичные желтки, соль, хорошо вымесить и охладить. Из охлажденной массы приготовить котлеты, смочить их в яичном белке, обваливать

в сухарях и обжарить с обеих сторон. Котлеты подать к столу с молочным или сметанным соусом.

На 1 килограмм капусты — $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей и 3 столовые ложки масла.

Тыква жареная

Очищенную тыкву нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом до готовности. К тыкве можно подать сметану и масло.

Баклажаны жареные с луком

Баклажаны обмыть, срезать концы, ошпарить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обвалять с обеих сторон в муке и обжарить на масле. Репчатый лук нарезать кольцами и тоже обжарить на масле. Готовые баклажаны переложить на блюдо, чередуя их с жареным луком, а на сковороду, где жарились баклажаны, положить сметану, томат-пюре, смешать, дать прокипеть и затем этим соусом залить баклажаны.

На 2 баклажана — 2 головки лука, 3 столовые ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 столовую ложку томата-пюре и 3 столовые ложки масла.

Картофель тушеный со свежими грибами

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде вместе с шинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, 1—2 ветки петрушки и, накрыв кастрюлю крышкой, тушить на огне 25—30 минут. В картофель можно положить 1—2 столовые ложки сметаны.

При подаче на стол удалить ветки петрушки и лавровый лист, а картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить и с сушеными грибами. В этом случае грибы надо предварительно сварить, нарезать, а затем обжарить вместе с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное для супа.

На 750 граммов картофеля — 500 граммов свежих грибов, 1 — 2 головки лука, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 столовые ложки масла.

Рагу из овощей

Для рагу могут быть использованы различные овощи, в зависимости от сезона — морковь, репа, брюква, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук и картофель. Очищенные, вымытые овощи нарезать крупными кубиками или дольками, мелкий лук оставить целыми головками. Морковь, репу, брюкву тушить, капусту и фасоль отварить в воде, картофель и лук обжарить на сковороде с маслом. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром от тушеных или отварных овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, 3 — 4 штуки гвоздики, кусочек корицы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15 — 20 минут. При подаче на стол овощи посыпать зеленью петрушки.

На 500 граммов картофеля — 3 моркови, 2 репы, 2 головки лука, 2 помидора или 2 столовые ложки томата-пюре, 3 столовые ложки масла, 1 столовую ложку муки и 2 стакана мясного бульона.

Перец фаршированный

Стручки зеленого сладкого перца обмыть, обрезать верхушки вместе со стеблем и вычистить семена. Подготовленный таким образом перец положить в кипящую подсоленную воду на 2—3 минуты, затем выложить на сито и дать стечь воде. После этого наполнить подготовленным заранее фаршем (из мяса, риса и овощей), уложить в один-два ряда в кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и томат и тушить под крышкой в духовом шкафу или на огне 30 — 40 минут. При подаче на стол полить сметанным соусом.

Перец можно подать к столу как в горячем, так и в холодном виде. В последнем случае перец должен быть приготовлен на растительном масле.

Репа, фаршированная манной кашей

Репу очистить от кожуры, промыть, залить горячей водой и сварить до полумягкости. Из приготовленной репы

вынуть середину и сварить, после чего протереть сквозь сито, смешать с предварительно сваренной на молоке манной кашей, добавить сахар и масло. Подготовленным фаршем наполнить репу, уложить ее на подмазанную жиром сковороду, посыпать натертым сыром, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 20—25 минут.

Репу можно фаршировать не только манной кашей, но и мясом.

На 10 штук репы средней величины — $\frac{1}{4}$ стакана манной крупы, 1 стакан молока, 1 столовую ложку сахара, 25 граммов сыра и 3 столовые ложки масла.

Голубцы овощные

Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить кочан в подсоленный кипяток и варить 10—20 минут. После этого кочан капусты выложить на сито, дать стечь воде, разобрать на отдельные листья, которые разложить на столе. Стебли листьев надо размячить тупой или срезать ножом. На подготовленные таким образом листья капусты положить овощной фарш и завернуть его в листья, придавая голубцам продолговатую форму. Голубцы обжарить на сковороде с маслом, сложить в неглубокую кастрюлю, добавить сметану, томат-пюре, накрыть кастрюлю крышкой и поставить тушить на слабый огонь или в горячий духовой шкаф на 30—40 минут. После тушения голубцы переложить на блюдо и полить соусом, в котором они тушились.

На 1 килограмм капусты — 3—4 штуки моркови, 2—3 головки лука, по 1 штуке петрушки и сельдерея, 2 помидора, 1 стакан сметаны, по 2 столовые ложки томата-пюре и масла.

Грибы в сметане

Грибы очистить, промыть и ошпарить горячей водой. Откинув их на сито, дать стечь воде, нарезать ломтиками, посолить и обжарить на масле. Перед окончанием жарения в грибы добавить чайную ложку муки и перемешать, затем положить сметану, дать закипеть и запечь (при желании можно посыпать также тертым сыром).

При подаче на стол посыпать грибы зеленью петрушки или укропом.

Можно также запечь в сметане и консервированные грибы. Для этого следует слить рассол, а грибы промыть, поре-

зять и прожарить. В остальном поступить так же, как и со свежими грибами.

На 500 граммов свежих грибов — $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 25 граммов сыра, 1 чайную ложку муки и 2 столовые ложки масла.

Соус томатный

(для картофельных пирожков, фаршированных овощных и других блюд)

Коренья и лук очистить, мелко нарезать и поджарить в масле, добавив во время жарения муку. После этого положить томат-пюре, размешать, развести стаканом воды (или мясным бульоном) и проварить на слабом огне 5—10 минут.

После окончания варки соус протереть, посолить по вкусу, положить в него кусочек сливочного масла и размешать.

На $\frac{1}{2}$ стакана томата-пюре — $\frac{1}{2}$ столовой ложки муки, по $\frac{1}{2}$ штуки моркови, петрушки и лука, 1 столовую ложку масла.

Молочный соус

(для овощных блюд)

Столовую ложку муки слегка поджарить с маслом, развести горячим молоком, добавить соль и варить 10—15 минут.

На 1 столовую ложку муки — $1\frac{1}{2}$ стакана молока и 25 граммов масла. Этой порции достаточно для 1 килограмма овощей.

Пшенная каша с тыквой

Свежую тыкву очистить от кожи и зерен, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить 3 стаканами воды и варить 10—15 минут. Затем всыпать промытое пшено, и, помешивая, варить еще 15—20 минут. Загустевшую кашу накрыть крышкой и поставить на 25—30 минут для упревания. Пшенную кашу с тыквой можно приготовить и на молоке.

На $1\frac{1}{2}$ стакана пшена — 750 граммов тыквы, 3 стакана воды, 1 чайную ложку соли.

Крупеник из гречневой каши

В горячую или холодную рассыпчатую гречневую кашу положить творог, протертый сквозь сито или пропущенный через мясорубку, сметану, яйца, сахар и посолить. Всю эту

массу хорошо перемешать, выложить на противень или сковороду, предварительно смазанную маслом и посыпанную сухарями, разровнять, сверху смазать сметаной и поставить в горячий духовой шкаф или в печь на 30—40 минут.

Перед подачей на стол полить круленик растопленным маслом. При желании можно масло заменить сметаной.

На 1 стакан гречневой крупы — 200 граммов творога, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и 2 столовые ложки масла.

Вареники с творогом

В холодной воде или в молоке ($\frac{1}{2}$ стакана) взбить сырое яйцо, добавив неполную чайную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто. Творог пропустить через мясорубку, прибавить в него сахар, желток, столовую ложку растопленного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и все это хорошо перемешать. Тесто раскатать очень тонко, металлической выемкой или стаканчиком вырезать кружки, смазать их взбитым белком, положить на каждый кружок по чайной ложке творожной массы, а края соединить и защипать.

За 10 минут до подачи на стол вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо или в салатник, полить растопленным маслом и подавать со сметаной или с фруктовым сиропом.

На 500 граммов творога — $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, 2 яйца, 2 стакана пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара и 2 столовые ложки масла.

Блинчики с творогом

Одно яйцо отбить в кастрюлю, всыпать туда 1 столовую ложку сахарного песка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, влить 1 стакан холодного молока и все это перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в тесто небольшими порциями.

Разогретую сковороду хорошо смазать маслом и налить на нее тесто в таком количестве, чтобы оно покрыло сковороду тонким слоем. Сковороду поставить на средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумя-

нится, надо снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь залить тестом.

Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока.

Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, если имеется, — лимонную или апельсиновую цедру, 1 столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании в творог можно положить очищенный и промытый изюм). На обжаренную сторону блинчика положить 1 столовую ложку творога и завернуть блинчик конвертом. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

На 2 стакана пшеничной муки — 500 граммов творога, по $\frac{3}{4}$ стакана сметаны и сахара, 3 стакана молока, 2 яйца и 2 столовые ложки масла.

Творожная запеканка

В пропущенный через мясорубку творог положить 2 столовые ложки растопленного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, ванилин. Все это тщательно перемешать деревянной лопаточкой, добавив (если есть) очищенный и промытый изюм. После этого творожную массу выложить на подмазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями сковороду или в неглубокую кастрюлю, сровнять поверхность, смазать сметаной, сбрызнуть маслом и запекать в течение 25—30 минут. На стол запеканку подавать горячей с сиропом или со сметаной.

На 500 граммов творога — 1 яйцо, по 3 столовые ложки сметаны и сахара, 2 столовые ложки манной крупы, 100 граммов изюма, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина, 1 стакан ягодного или фруктового сиропа и 3 столовые ложки масла.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

Молочный кисель

В кастрюлю влить 3 стакана молока, вскипятить и прибавить сахар. Мансовый или картофельный крахмал развести в стакане холодного молока или кипяченой воды, влить

в кипящее молоко и, все время помешивая, кипятить кисель в течение 5 минут на слабом огне.

Для аромата в кисель, пока он горячий, можно прибавить ванилин или снятую теркой цедру с лимона или апельсина и хорошо перемешать. Разлить горячий кисель в чашки и охладить.

На 4 стакана молока — $\frac{1}{2}$ стакана сахара и 2 столовые ложки мансового крахмала или картофельной муки.

Мусс клюквенный с манной крупой

В кастрюлю положить промытую перебранную клюкву и деревянным пестиком хорошо ее размять, добавить $\frac{1}{3}$ стакана кипяченой воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место. Выжимки от ягод залить 3 стаканами воды и прокипятить в течение 5 минут, после чего процедить и на полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее в кипящий отвар постепенно, при помешивании.

После 20 минут медленного кипячения всыпать сахарный песок, дать массе вскипеть и снять с огня. В сваренную массу влить отжатый ранее сок и взбить венчиком до состояния густой пены. При увеличении массы в объеме в два раза разлить ее в вазочки и вынести в холодное место. К клюквенному муссу можно подать холодное молоко.

Этим же способом можно варить мусс из любых свежих ягод.

На 1 стакан клюквы — 1 стакан сахара, 3 столовые ложки манной крупы.

Мусс из ягод

Ягоды свежие или замороженные перебрать и промыть в холодной воде, размять ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде и протереть сквозь волосяное сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и процедить. В полученный сок положить сахар и замоченную желатину. Все время помешивая, довести сироп до кипения. В охлажденный сироп положить ягодное пюре и взбивать металлическим венчиком до образования пенистой массы. Как только эта масса слегка загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и охладить.

На 1 стакан ягод — $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 15 граммов желатина.

Компот из свежих яблок или груш

Яблоки очистить от кожицы, разрезать каждое на 6—8 долек и удалить из них сердцевину. В кастрюлю влить 2 стакана воды, прибавить сахар, вскипятить, положить нарезанные яблоки и варить при слабом кипении 5—10 минут (в зависимости от сорта), пока яблоки не станут мягкими. В готовый компот можно положить цедру лимона, апельсина, корицу. Если компот готовится из спелых антоновских яблок, то достаточно положить их в кипящий сироп, закрыть крышкой, снять с огня и оставить до охлаждения.

Компот из свежих груш готовится так же.

На 500 граммов яблок или груш — $\frac{3}{4}$ стакана сахара.

Яблоки печеные с вареньем

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину с семенами (не прорезая яблоко насквозь), заполнить яблоки вареньем и положить их на сковороду. Подлив 2—3 столовые ложки воды, поставить на 15—20 минут в печь. Как только яблоки сделаются мягкими, их надо вынуть из печи, дать слегка остыть, после чего переложить на блюдо и полить образовавшимся на сковороде сиропом.

В варенье хорошо добавить $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, мелко толченный миндаль или мелко нарубленные грецкие орехи.

На 10 штук яблок — $\frac{1}{2}$ стакана варенья.

Пудинг рисовый

Промытый рис варить в кипятке 10 минут. После этого воду слить, а рис залить горячим молоком, добавить соль и, помешивая, варить 25—30 минут. Затем добавить сахар, яйца, изюм, все это хорошо размешать, переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запечь. Готовый пудинг выложить на блюдо, разрезать на порции и подать с фруктово-ягодным соусом.

На 1 стакан риса—2 стакана молока, 2 яйца, 2—3 столовые ложки сахара, 50 граммов изюма, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1—2 столовые ложки масла.

Пудинг из кукурузной муки

Доводят молоко до кипения, медленно приливают его к кукурузной муке при постоянном размешивании. Смесь варят в двойной кастрюле около 20 минут. Добавляют патоку и соль. Хорошо перемешанную массу выкладывают в смазанную сливочным маслом форму, пекут в умеренно жаркой духовке около 2 часов.

На $\frac{1}{3}$ чашки кукурузной муки крупного помола — 5 чашек молока, $\frac{1}{2}$ чашки патоки, 1 чайную ложку соли.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Дрожжевое тесто

Дрожжевое, или, как его иначе называют, кислое, тесто используют для выпечки разнообразных изделий: пирожков, пирогов, кулебяк, ватрушек, пончиков и т. п.

Дрожжи, положенные при замесе теста, сбраживают содержащиеся в муке сахаристые вещества, разлагая их на углекислый газ и спирт. Углекислый газ, образующийся в тесте в виде пузырьков, поднимает тесто и разрыхляет его.

Для приготовления теста расходуется дрожжей от 20 до 50 граммов на каждый килограмм муки. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать и дрожжей. При замесе теста дрожжи разводят теплой водой или теплым молоком.

Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем или салфеткой и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто рекомендуется обминать, после чего снова дать ему подойти. Из теста, когда его обминают, удаляется часть углекислого газа, взамен которого поступает воздух. Это усиливает брожение, обеспечивая лучшее разрыхление и подъем.

Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей.

Тесто можно приготовить безопарным или опарным способом. Опарный способ рекомендуется применять, если в тесто кладется много сдобы.

При безопарном способе тесто замешивается сразу, в один прием, после чего ему дают подойти, а затем обминают и дают подойти еще раз.

При опарном способе сначала готовится опара, т. е. жидкое тесто, для чего вливают всю полагающуюся по норме воду (или молоко), растворяют в ней дрожжи и всыпают половину муки. Подготовленную опару оставляют в теплом месте на 45—60 минут. За это время опара поднимается, и объем ее увеличивается в полтора-два раза. Когда брожение опары закончится и она начнет понемногу опускаться, в нее добавляют сдобу, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто должно быть вы-

мешано до гладкости, не прилипать к рукам и легко отставать от стенок посуды. После вымешивания тесто ставится для брожения в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Окончание брожения узнается так же, как и у опары, то есть по начинающемуся оседанию теста.

Ни опаре, ни тесту не следует давать переставаться, так как это вызывает ухудшение качества теста. При переставании в тесте размножаются молочнокислые бактерии, которые превращают сахаристые вещества в молочную кислоту, отчего тесто и выпеченные из него изделия приобретают кислотоватый привкус.

Следовательно, совершенно излишне ставить тесто с вечера. Для подъема теста вполне достаточно $2\frac{1}{2}$ —3 часов.

Как правильно выпекать белый и ржаной хлеб

Тесто для простого белого хлеба (весом около 2,5 килограмма) готовится так.

В $1\frac{1}{2}$ стаканах слегка тепловатой воды распускают 1 чайную ложку сахара и 40 граммов дрожжей, далее добавляют, хорошо размешивая, 1 полный стакан муки. Такую «болтушку» ставят в теплое место (например, на печи) на 20—30 минут, после чего к ней добавляют оставшуюся муку (1,8 килограмма), 3—4 стакана воды и соль (1 столовую ложку, при использовании обойной муки — $1\frac{1}{2}$ столовые ложки). Тесто тщательно вымешивают и ставят на 2 часа в теплое место. Во время брожения тесто обязательно обминают 1—2 раза, по окончании — формируют каравай, поверхность которого перед посадкой в печь смачивают водой и протыкают в нескольких местах шпилькой.

Когда хлеб почти готов, рекомендуется вынуть его из печи, облить водой и поставить допекаться.

Чтобы изготовить хороший ржаной хлеб, надо соблюдать следующие условия.

1. Тесто готовить только на закваске. Для этой цели оставить (в квашне) небольшую часть теста предыдущей выпечки, собрав его в комок и обсыпав мукой. В квашне, предназначенной для белого хлеба, ржаное тесто нельзя замешивать и наоборот. Квашня должна находиться в сухом и чистом месте.

2. Мука должна быть сухой, без комков, свежей. Пригодность муки можно определить, смочив щепотку ее водой или слюной: окраска свежей муки остается светлой, окраска ле-

жалой муки будет темной. Сырую муку перед выпечкой хлеба лучше подсушить, разложив ее на столе или печи.

3. Чтобы тесто лучше поднималось, муку перед замесом необходимо просеивать через сито. Нельзя допускать охлаждения опары, так как хлеб может получиться плотным, плохо перевариваемым. Готовность опары определяется тем, что она вдвое увеличивается в объеме и покрывается пузырьками, готовность теста — тем, что оно перестает прилипать к рукам.

4. Лучшая температура печи для выпечки хлеба та, при которой брошенная в нее мука лишь обугливается. Если печь слишком горяча (частички брошенной муки искрятся и вспыхивают), охлаждать ее следует не выставиванием открытой печи, а смачиванием пода водой.

5. Готовность хлеба определяется по цвету корки, стуком по нижней корке каравае (отчетливый звук — хлеб готов), погружением в хлеб стальной или гладкой деревянной иглы (если на игле остаются следы теста — хлеб еще до конца не пропечен).

Во избежание образования липкого мякиша, резиистой корки и прочего горячий хлеб необходимо вынимать осторожно, охлаждать медленно, ни в коем случае не выносить на холод, класть его надо так (на сито, наклонно и т. п.), чтобы к низу каравае был доступ воздуха.

Пирожки жареные из дрожжевого теста

Поставить опару, для чего в теплой воде (или молоке) развести дрожжи, всыпать половину взятой для теста муки и хорошо вымесить, чтобы не было комков. Посуду с опарой поставить на 40—50 минут в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, положить в него растопленное масло, яйца, сахар, соль, хорошо размешать, всыпать остальную муку и месить тесто, пока оно не станет отставать от стенок посуды. После этого тесто снова поставить в теплое место на $1\frac{1}{2}$ часа. Как только тесто поднимется, его надо обмять и дать вновь подойти, потом выложить на стол или доску, посыпанную мукой, для разделки.

Такое же тесто можно приготовить и без опары. Развести дрожжи в воде или молоке, полсжить масло, яйца, сахар и соль всыпать всю муку, хорошо вымесить и дать после этого тесту дважды подойти.

За время подъема теста нужно приготовить начинку с таким расчетом, чтобы, как только будет готово тесто, сразу приступить к разделке пирожков.

Готовое опарное или безопарное тесто для пирожков разрезать на кусочки, раскатать их, придавая форму шарика, дать им немного подняться. Затем каждый шарик раскатать в виде лепешки толщиной 0,5—1 сантиметр, положить на середину ее начинку соединить края теста и защипать. Пирожки сложить на доску или пирожковый лист, посыпанный мукой, и дать им подняться в теплом месте.

После этого жарить пирожки на сковороде с растопленным коровьим или растительным маслом, переворачивая их с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились.

Точно так же готовят пончики с вареньем, повидлом, яблоками.

На 1 килограмм пшеничной муки — 2½ стакана молока или воды, 2—3 столовые ложки масла, 1 столовую ложку сахара, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 30 граммов дрожжей.

Кулебяка из дрожжевого теста

Кулебяка отличается от пирога своей формой: она должна быть более узкой и высокой, тогда как пирог обычно делается широким и плоским. Кроме того, кулебяку иногда готовят с двумя или тремя различными начинками, располагая их слоями, например слой отварного риса, затем слой мясного фарша и, наконец, слой крутых яиц, нарезанных кружочками.

Для того чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто кладут менее влажный фарш, как, например, рис, рассыпчатую кашу, а поверх — более влажный и сочный мясной или рыбный фарш.

Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, но более крутое и слоистое, чем обычно, раскатать полосой по длине противня или листа (толщиной 1 сантиметр, а по ширине 20 сантиметров), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой, уложить на середину теста во всю его длину узкой полосой начинку, поднять края теста, соединить их и защипать, затем, приподняв полотенце за края, переложить осторожно кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом. Кулебяку можно украсить тонкими полосками из теста, располагая их попеременно на некотором расстоянии одна от

другой. Чтобы полоски теста лучше держались на кулебяке, концы и середину их с нижней стороны нужно смазать яйцом. После этого поставить кулебяку в теплое место, дать ей немного подойти, а затем смазать яйцом, сделать в двух-трех местах проколы ножом для выхода пара во время выпечки и поставить в жаркий духовой шкаф. Выпекается кулебяка в течение 35—45 минут. Если во время выпечки зарумянивается только один конец кулебяки, то ее надо повернуть другим концом, а если начинает сверху подгорать, покрыть влажной бумагой.

Чтобы узнать, готова ли кулебяка, надо проткнуть тесто лучинкой, и если на лучинке, вынутой из кулебяки, нет теста и она сухая, то кулебяка готова.

Ее снимают с противня и покрывают полотенцем, чтобы она, остывая, сохранила мягкую корочку.

Кулебяку можно подавать с мясным или куриным бульоном.

На 1 килограмм муки — $1\frac{3}{4}$ стакана молока, 50 граммов дрожжей, 100 — 125 граммов масла, 4 — 5 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 чайную ложку соли (начинки см. стр. 51).

Пирожки из пресного теста

На пирожковую доску просеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в которое положить сметану, масло, соль, сахар. Отбить яйца и быстро замесить тесто. Скатав тесто в шар, положить его на тарелку, покрыть полотенцем и вынести в холодное место на 30—40 минут. После этого тесто раскатать слоем $\frac{1}{2}$ сантиметра, вырезать кружки стаканом или специальной выемкой; смазав кружок теста сверху взбитым яйцом, положить на середину его начинку и делать пирожки разной формы. Пирожки уложить на лист с промежутками $1\frac{1}{2}$ — 2 сантиметра, смазать взбитым яйцом и выпекать в жарком духовом шкафу в течение 10 — 15 минут.

На 500 граммов муки — 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 столовую ложку сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 2 столовые ложки масла.

Слоеное тесто

Просеять муку, половину ее отделить, смешать на доске с маслом, и, раскатав в виде квадрата толщиной $1\frac{1}{2}$ — 2 сантиметра, положить на тарелку и поставить в холодное место. В оставшуюся муку влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, отжать лимонный

сок (или разведенную лимонную кислоту) и, добавив соль, замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и дать полежать 20—30 минут. Затем тесто раскатать так, чтобы получился слой вдвое шире и немного длиннее куска теста с маслом, положенного на тарелку.

Приготовленное тесто с маслом положить на середину раскатанного, завернуть и защипать края. Таким образом, тесто из муки с маслом окажется в «конверте». Посыпав стол мукой, раскатать тесто (конверт) ровной полосой шириной 20—25 сантиметров и толщиной приблизительно 1 сантиметр. Тесто аккуратно сложить вчетверо, поместить на противень и на 30—40 минут поставить в холодное место.

Охлажденное тесто опять раскатать, снова таким же образом сложить вчетверо и вновь выдержать в холодном месте. Ту же операцию повторить в третий раз. После этого раскатать тесто и разделять из него пироги, пирожки и пр.

Обрезки теста, остающиеся при разделке, смять в комоч, но не месить, а, подержав немного в холодном месте, раскатать и делать пирожки, корзиночки и т. д.

На 500 граммов муки—400 граммов сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 чайную ложку соли.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ И КУЛЕБЯК

Начинка из мяса

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1—2 столовые ложки бульона.

Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с маслом, посолить и жарить, помешивая, до готовности. После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

На 500 граммов мяса—1—2 столовые ложки жира, 1 головка лука, 2 яйца.

Начинка из ливера (печенка, легкое, сердце)

Ливер говяжий, телячий, бараний или свиной промыть в теплой воде и поставить варить. Сваренный ливер разрезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку, положить

на сковороду вместе с поджаренным луком и слегка прожарить. Затем добавить соль, перец, рубленые яйца, укроп или зелень петрушки и все смешать.

На 1 килограмм ливера — 2 — 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 головки репчатого лука.

Начинка из рыбы и риса

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прожарить в масле (1 — 1½ столовые ложки). Затем смешать с вареным рисом, прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец.

Рыбу для начинки можно взять и вареную, нарезать ее кусочками и смешать с рисом. В фарш по желанию можно прибавить мелко нарезанный поджаренный лук.

На 300 граммов рыбного филе — $\frac{3}{4}$ стакана риса, 2 — 3 столовые ложки масла.

Начинка из грибов

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 минут свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный, мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 столовую ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, добавить соль и перец.

Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы нарубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелко нарубленный и поджаренный лук, гречневую или пшеничную рассыпчатую кашу или отваренный рис, посолить; можно прибавить также немного молотого перца.

На 1 килограмм свежих или 50 граммов сушеных грибов — 1½ стакана гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1 — 2 головки лука, 1 — 2 столовые ложки жира.

Начинка из свежей капусты

Очистить и парубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить

в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10 — 15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

На 1 кочан ($1\frac{1}{2}$ — 2 килограмма) свежей капусты 3 — 4 яйца, 2 — 3 столовые ложки масла.

Начинка из зеленого лука с яйцами

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рубленными яйцами, солью и перцем.

На 400 граммов зеленого лука — 4 яйца, 3 — 4 столовые ложки масла.

Слоеное тесто быстрого приготовления

На пирожковую доску просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими кусочками, и мелко изрубить ножом. После этого сделать в муке, смешанной с маслом, углубление, в которое влить подсоленную воду, добавить яйцо, лимонный сок или уксус и замесить тесто. Из теста скатать шар, накрыть его салфеткой и поставить на 30 — 40 минут в прохладное место, после чего раскатать и использовать для выпечки ватрушек, пирожков, печеня.

На 500 граммов муки — 300 граммов сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, $\frac{1}{5}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 чайную ложку лимонного сока или уксуса.

Блины на опаре

Поставить опару, для чего влить в посуду 2 стакана теплой воды, развести дрожжи, всыпать 500 граммов муки, размешать до гладкости, накрыть и поставить в теплое место примерно на час.

Когда опара подойдет, прибавить соль, сахар, яичные желтки, растопленное коровье или растительное масло (или маргарин), размешать и прибавлять остальную муку, вымешивая тесто до гладкости (без комочков).

Затем развести тесто теплым молоком, вливая его постепенно по одному стакану и каждый раз вымешивая тесто. Посуду с тестом накрыть и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется, надо его размешать, чтобы оно осело, снова поставить в теплое место, дать подняться и еще

раз опуститься, добавив в тесто сбитые в пену яичные белки.

Начинать печь блины следует тотчас же после подъема теста. Хорошие блины получаются, если тесто подошло не менее двух-трех раз.

Чтобы получить более сухие блины, тесто нужно готовить наполовину из гречневой муки. Опару ставить на пшеничной муке, добавляя столовую ложку гречневой. Остальную гречневую муку добавить после подъема опары вместе со сдобой (яйцами, маслом и пр.). Тесто и в этом случае следует разводить теплым молоком.

На 1 килограмм пшеничной муки — 4 — 5 стаканов молока, 3 столовые ложки масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1½ чайные ложки соли, 40 граммов дрожжей.

Блины скороспелые

Яйца смешать с 3 стаканами теплой воды, прибавить соль, сахар и соду, затем всыпать муку и хорошо размешать вешелкой или сбивальным венчиком так, чтобы тесто получилось без комков. Лимонную или виннокаменную кислоту развести в стакане воды, влить в подготовленное тесто, размешать и немедленно начать печь блины.

Если не имеется кислоты, то тесто для блинов можно приготовить так: муку, яйца, сахар, соль смешать с кислым молоком, а соду развести в стакане воды, влить в тесто перед выпечкой блинов и размешать.

На 500 граммов муки — 3 стакана воды, 2 — 3 яйца, 1 столовую ложку сахара, по ½ чайной ложки соли, соды и кислоты.

Украинские галушки

Муку просеять, сделать в ней углубление в виде воронки, в которое влить ½ стакана воды, 2 столовые ложки растопленного масла и 2 яйца, взбитые с неполной чайной ложкой соли. Все это смешать с мукой, а потом выбить, пока не получится гладкое, не очень крутое тесто.

Тесто раскатать ровным слоем толщиной ½ сантиметра и разрезать на небольшие кусочки любой формы.

Кусочки теста (галушки) опустить в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении воды примерно 10 минут. Когда готовые галушки всплывут на поверхность воды, переложить их шумовкой в дуршлаг или на сито и дать

стець воде. В это время в кастрюле или на сковороде разогреть масло, положить в него галушки, перетряхивая в посуде, слегка поджарить и подать.

В заправленные маслом горячие галушки можно прибавить сметану.

Масло можно заменить поджаренным свиным салом (шпигом), разрезав его на мелкие кубики и вместе со шкварками заправить им галушки.

На 2½ стакана пшеничной муки — 2 яйца, ½ стакана сметаны, 100 граммов сливочного или топленого масла.

Оладьи с яблоками

В теплом молоке или теплой воде развести дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку, после чего посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевинны, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в готовое поднявшееся тесто, перемешать, после чего жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

На 500 граммов муки — 2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 столовые ложки масла, 1 столовую ложку сахара, ½ чайной ложки соли, 25 граммов дрожжей, 3 — 4 яблока.

Булочки «шанежки»

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину муки и поставить опару. Когда опара увеличится в объеме примерно в два раза, положить соль и яичные желтки, стертые добела с сахаром, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, тесто вымесить так, чтобы оно отставало от стенок посуды и веселки. После этого тесто опрavitь, слегка посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место для подъема; когда оно увеличится вдвое в объеме, выложить его на доску и разделить из него маленькие булочки, положить их на лист, слегка смазанный маслом, и дать им подняться в теплом месте. Для смазывания булочек столовую ложку сметаны смешать с таким же количеством муки, столовой ложкой растопленного масла и солью; полученной массой смазать поверхность булочек и поставить в духовой шкаф на 12 — 15 минут для выпечки.

На 1 килограмм муки — $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 5 яичных желтков, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 300 граммов масла или маргарина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 40 граммов дрожжей.

Для смазывания булочек — по 1 столовой ложке сметаны, муки и масла, 1 — $1\frac{1}{2}$ столовые ложки сахара.

Рулет с маком

Приготовить тесто так же, как для булочек «шанежек». Отдельно приготовить мак; положить его в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и дать постоять на столе 30 — 40 минут. Затем слить всю воду, слегка отжать мак и растереть его в ступке или в миске, прибавляя постепенно мед, а потом сахар, чтобы получилась масса, напоминающая густое повидло.

Готовое тесто раскатать толщиной около 1 сантиметра, положить на тесто слой подготовленного мака, разровнять и свернуть тесто в трубку, после чего переложить рулет на лист, слегка смазанный маслом, и поставить в теплое место для подъема, затем смазать рулет яйцом и поставить в жаркий духовой шкаф или в печь на 20 — 30 минут для выпечки.

В тесто для аромата можно положить ванилин или лимонную цедру. При подаче на стол рулет нарезать на куски и посыпать сахарной пудрой.

На 1 килограмм муки — $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 5 яиц, 1 стакан сахара, 100 — 125 граммов масла или маргарина, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, 30 граммов дрожжей. Для начинки на 300 граммов мака — 150 граммов меда и $\frac{3}{4}$ стакана сахара.

Кулич

Тесто для куличей можно приготовить двумя способами.

Первый способ. В $1\frac{1}{2}$ стаканах теплого молока растворить дрожжи, добавить половину взятой муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (один желток оставить для смазки), стертые с сахаром и ванилином, масло, все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку.

Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды и веселки.

Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме в два раза, добавить изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, и миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный, все это смешать с тестом, которое разложить в формы. Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на $\frac{3}{4}$ высоты, для более плотного — на $\frac{1}{2}$ высоты.

Формы подготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, бока смазать маслом и обсыпать мукой или толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на $\frac{3}{4}$ высоты формы, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф (не очень жаркий) на 50 — 60 минут. Во время выпечки форму с куличом надо очень осторожно поворачивать, но не трясти.

Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченной водой. Готовность кулича узнают, воткнув в него тонкую лучинку: если вынутая лучинка сухая — кулич готов, а если на лучинке будет тесто — кулич сырой.

После охлаждения кулич можно покрыть глазурью и украсить цукатами, ягодами из варенья, шоколадными фигурками и т. п.

Второй способ. В $1\frac{1}{2}$ стаканах теплого молока развести дрожжи, всыпать 4 стакана муки и замесить тесто, затем добавить соль, сахар, стертый добела с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену, все это перемешать, сверху посыпать мукой, накрыть и поставить на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавить остальную муку, ванилин, смешанный с сахаром, вымесить тесто так, как указано в описании первого способа приготовления. Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема. После того как тесто поднимется, прибавить изюм, миндаль и пр., перемешать и разложить в формы. В остальном поступать так же, как указано выше.

На 1 килограмм муки — $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 яиц, 300 граммов масла или маргарина, $1\frac{1}{2}$ — 2 стакана сахара, 40 — 50 граммов дрожжей, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, 150 граммов изюма, 50 граммов цукатов, 50 граммов миндаля, $\frac{1}{2}$ порохка ванилина или 5 — 6 измельченных зерен кардамона в порошке.

Пряники

Яйца стереть с сахаром добела, прибавить кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Всыпать муку, хорошо вымесить и брать тесто чайной ложкой, а другой ложкой снимать его на лист, смазанный маслом.

Кусочки теста разложить на листе с интервалом примерно 4 сантиметра, после чего поставить для выпечки в горячий духовой шкаф на 7 — 10 минут.

Готовые пряники вынуть из шкафа и, снимая с листа ножом, разложить их на блюде.

На 1 стакан муки — 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или $\frac{1}{4}$ порошка ванилина.

Миндальное печенье

Для приготовления печенья миндаль надо предварительно ошпарить, очистить от кожуры и поставить сушить в теплое место. Высушенный миндаль мелко истолочь в ступке, понемногу прибавляя яичные белки (2 — 3) и сахар.

В полученную миндальную массу добавить остальные белки, хорошо вымесить и прогреть, затем слегка охладить, добавить муку и перемешать, после этого переложить в конверт и выпустить в виде небольших лепешек на лист бумаги.

Подготовленное печенье положить на железный лист и поставить выпекать. Печь должна быть нежаркая.

Во время выпечки печенье должно зарумяниться и хорошо подсохнуть. Когда печенье будет готово, вместе с бумагой переложить его на салфетку, слегка смоченную водой.

Как только печенье будет отставать от бумаги, его надо снять и положить в вазу.

Миндальное печенье можно сложить по два печенья вместе, смазав плоскую сторону одной половинки горячим мармеладом или повидлом.

На 200 граммов миндаля — $1\frac{3}{4}$ стакана сахара, 6 белков и $\frac{1}{2}$ стакана муки.

Маковки на патоке

В нагретую патоку всыпать мак, орехи и положить масло, тщательно перемешать и уваривать при постоянном помешивании в течение 1 часа. На чистую доску для теста, смоченную водой, вылить уваренную массу, разровнять ее влажными руками в лепешку толщиной $\frac{1}{2}$ сантиметра и, не давая

остыть, нарезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

На 1 стакан патоки — $1\frac{1}{2}$ стакана мака, 1 чайную ложку топленого масла, $\frac{1}{2}$ стакана крупно дробленных чищенных орехов.

Печенье из ржаной муки

Отбить в миску яйца, всыпать сахар и вымешать деревянной ложкой, постепенно подливая растопленное масло, а потом холодную сметану. Затем положить чайную ложку соды, предварительно смешанной с небольшим количеством муки, всыпать остальную муку и замесить крутое тесто.

Полученное тесто раскатать тонким слоем, смазать всю его поверхность яичным желтком, провести вилкой зигзагообразные линии, вырезать специальной выемкой кружочки, звездочки и т. п., уложить их на железный лист, подмазанный маслом, и испечь в духовом шкафу.

На 2 стакана ржаной муки мелкого помола — 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки питьевой соды.

Печенье сбивное

Яичные белки взбить венчиком в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру или сахарный песок. Взбитые с сахаром белки можно класть десертной ложкой на лист белой бумаги, положенный на железный лист. Можно также выпустить их из бумажного конверта в форме разных маленьких фигурок. Выпекают печенье в нежарком духовом шкафу. Печенье должно хорошо подсохнуть, для этого его можно оставить в духовом шкафу до следующего дня. Снятое с бумаги печенье хранить в сухом месте.

На 4 яичных белка свежих яиц — 1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка.

Хворост

Молоко, сметану, яичные желтки, сахарную пудру и соль с добавлением коньяка хорошо перемешать и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.

Тесто раскатать тонким слоем, как на лапшу, нарезать узкими полосками длиной 10 — 12 сантиметров, переплести их, сложить по 2 — 3 полоски вместе, соединить концы, слегка смазывая белком.

Можно тесто разделать в виде розочек, для этого вырезать из него кружки разных размеров, положить один на другой, придавить серединку, а по краям кружков сделать прорезы.

Разделанное тесто опускать в горячий жир, подготовленный из топленого масла с добавлением смальца или другого жира. Готовый хворост вынуть вилкой из жира на решето или на бумагу и посыпать сахаром, истолченным и смешанным с ванилином, цедрой или корицей.

На $2\frac{1}{2}$ стакана муки — 3 желтка, 1 столовую ложку сахара, 2 столовые ложки коньяка, 1 столовую ложку сметаны, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана молока и стакан топленого масла или смальца для жарения.

Слоеное пирожное с кремом

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 50). Готовое тесто раскатать тонким пластом по размеру листа, на котором будет выпекаться слойка. Тесто переложить на лист, наколоть вилкой в нескольких местах и поставить в духовой шкаф на 12 — 15 минут для выпечки. Таким способом испечь несколько пластов. Готовую испеченную слойку переложить на стол, обровнять края, срезав неровности, срезки мелко нарезать и отложить. На пласт испеченной слойки наложить слой крема — заварного или сливочного (см. стр. 63, 64), разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него также положить слой крема. Всего сделать таким способом 3 — 5 слоев. Верхний слой с кремом обсыпать нарезанной крошкой слойки. Затем разрезать на узкие полоски (по 6 — 7 сантиметров) и из каждой полоски нарезать пирожные. Сверху посыпать сахарной пудрой, положить пирожные на блюдо и подать на стол.

На нарезанные полоски с кремом можно положить слой белков, взбитых с сахаром, толщиной 1 сантиметр (см. рецепт «Печенье сбивное»), разровнять, обсыпать крошкой нарезанной слойки, положить полоски на лист и поставить в горячий духовой шкаф на 2 — 3 минуты, а затем, вынув из шкафа, разрезать на отдельные пирожные, сверху посыпать сахарной пудрой и уложить на блюдо.

На 2 стакана муки — 250 граммов масла или маргарина, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ лимона или немного разведенной лимонной кислоты.

Для сбивного — 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.

Песочное пирожное с миндалем

Муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (яичный белок от одного яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте от 30 минут до 1 часа. Готовое тесто раскатать толщиной $\frac{1}{2}$ сантиметра, вырезать кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырезать и вынуть маленький кружочек. Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать рубленым миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф на 10 — 15 минут для выпечки.

Готовые пирожные можно сверху слегка обсыпать сахарной пудрой, после чего положить на блюдо с салфеткой и подать.

На 2 стакана муки — 150 граммов масла или маргарина, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина или цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, 100 граммов миндаля.

Пирожное эклер

Налить в кастрюлю воды, положить туда масло и соль, нагреть до кипения, затем засыпать муку, тщательно размешивая, чтобы не получилось комков, и прогревать на плите в течение 5 — 6 минут. После этого тесто немного охладить, примерно до температуры 70 градусов, и в три-четыре приема положить в него яйца, каждый раз тщательно вымешивая тесто. Готовое тесто должно быть густым и тягучим и прилипать к лопаточке, которой его вымешивали.

Тесто налить в конусообразный пакет, свернутый из плотной бумаги, с отверстием на конце. Через это отверстие тесто выпустить на железный лист в виде небольших булочек удлиненной формы и печь 20 — 25 минут. Пирожное должно быть сухим, легким, середина пустая. Заполнить середину можно кремом или взбитыми сливками с сахаром, или фруктовым мармеладом, а сверху залить сахарной помадкой.

На 500 граммов выпеченных изделий без начинки требуется: 250 граммов муки, 1 стакан воды, 125 граммов масла сливочного, 8 яиц, 6 граммов соли.

Пирожное слойка штучная с кремом

Из слоеного теста (см. стр. 50) раскатать пласт толщиной 5 сантиметров, разрезать его на лепешки квадратной формы и смазать их посередине яйцом. После этого соединить два противоположных угла квадрата. Изделие смазать яйцом, уложить на смоченный водой противень и выпекать при температуре 230—250 градусов. Охлажденное пирожное украсить сливочно-масляным кремом (см. стр. 64).

На 650—700 граммов муки—450 граммов сливочного масла, $1\frac{1}{4}$ стакана воды, 1 яйцо, 1 грамм лимонной кислоты (или $\frac{1}{2}$ лимона), немного соли.

Торт песочный

Приготовить тесто так же, как для песочного пирожного (см. выше). Тесто разделить на три части, каждую часть раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера, толщиной около 1 сантиметра. Лепешки положить на лист и испечь в духовом шкафу. Готовым лепешкам дать несколько остыть, а затем поместить на блюдо одну лепешку, положить на нее слой варенья или повидла, разровнять, накрыть второй лепешкой и также положить слой варенья или повидла. Верх третьей лепешки покрыть глазурью, подсушить и украсить ягодами из варенья, цукатами, мармеладом и т. п.

Можно при выпечке одну лепешку смазать взбитым яйцом и обсыпать рубленным миндалем. Таковую лепешку положить наверх и слегка посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки—150 граммов масла или маргарина, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина, 400 граммов варенья или повидла.

Пирог с орехами

На пирожковую доску или на стол просеять муку, положить в нее охлажденное масло, предварительно нарезанное маленькими ломтиками, и изрубить ножом. Затем в муке, смешанной с маслом, сделать углубление, в которое влить 3 желтка, растертые с $\frac{1}{2}$ стакана сахара, положить соду, соль и замесить тесто. Раскатанное тесто положить на смазанную маслом сковороду (или противень), посыпать сверху толчеными орехами, смешанными с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, и залить белком, сбитым с сахаром ($\frac{1}{4}$ стакана сахара).

На $1\frac{1}{2}$ стакана муки — 100 граммов сливочного масла, 1 стакан сахара, 200 граммов орехов, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды и соль.

Сметанный пирог

Сметану смешать с сахаром и разделить на две части. В одну часть положить соду и соль по вкусу, муку и замесить очень мягкое тесто. Тесто разделить на четыре равные части, каждую часть раскатать в виде прямоугольника одинакового размера, толщиной примерно 2 миллиметра, и положить на лист, смазанный маслом. Печь в духовом шкафу 10—15 минут до получения румяной корочки.

Как только коржи остынут, положить один корж на блюдо и густо смазать сметаной, на него положить второй корж и тоже смазать сметаной, затем положить третий корж, на который вылить оставшуюся сметану. Из четвертого коржа делают крошку и посыпают ею сметану на верхнем корже. Разрезают пирог через четыре-пять часов (после того, как коржи пропитаются сметаной).

На 3 стакана муки — 500 граммов сметаны, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды и соль.

Тертый пирог

3 желтка растереть с $\frac{3}{4}$ стакана сахара, смешать с 1 стаканом топленого (можно сливочного) масла, положить немного соды и соли, затем все это смешать с мукой до состояния мелкой крупки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть рассыпать на сухой лист слоем примерно 1 сантиметр, положить сверху начинку из тушеных яблок (или из лимона, пропущенного вместе с кожисей через мясорубку) с сахаром и высыпать на нее ровным слоем вторую часть мучной массы, слегка пригладив. Поставить в духовой шкаф на $\frac{1}{2}$ часа для выпечки.

Крем заварной

Яйца или яичные желтки растереть с сахаром, прибавить муку, перемешать, развести массу холодным молоком, а затем поставить на огонь и варить, помешивая венчиком или веселкой; когда закипит, снять с огня и прибавить ванилин. Если крем используется не тотчас же, то его следует переложить в фарфоровую миску, обровнять верх, положить

масло кусочками (для предупреждения образования корочки) или посыпать сахаром.

На $\frac{1}{2}$ литра молока — 4 яйца (или 5 желтков), 1 стакан сахара, 2 столовые ложки муки, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина.

Крем сливочный

Сахар растереть с яйцами, прибавить молоко и, помешивая, проварить смесь на огне до закипания. После этого смесь снять с огня и охладить. Отдельно выбить масло добела и, продолжая выбивать, прибавлять к маслу охлажденную смесь.

В крем добавить ванилин или ликер.

На 200 граммов несоленого масла — $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 стакан сахара, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ порошка ванилина или 2—3 столовые ложки ликера.

Крем сливочно-масляный

Масло размять и взбить, добавить ванильную пудру, коньяк или крепкое десертное вино, сахарную пудру и, взбивая, наливать небольшими порциями сгущенное молоко.

На 300 граммов сливочного масла — 150 граммов сахарной пудры, 100 граммов сгущенного молока, 2 грамма ванильной пудры и 1 чайная ложка вина.

Если не имеется сгущенного молока, нужно взять 275 граммов свежего цельного молока и 50 граммов сахара и уварить до веса 100 граммов. При отсутствии сгущенного молока и сахарной пудры надо взять 275 граммов молока и 200 граммов сахара и уварить до веса 250 граммов.

СОВЕТЫ ХОЗЯЙКАМ

Чтобы вареное мясо было сочным и, следовательно, вкусным, нужно соблюдать определенные условия.

Лучше всего для варки брать мясо крупным куском — огузок с хорошо выраженным поверхностным слоем жира (поливом). Мясо помещают в кипящую воду, количество которой должно быть невелико — только покрыть мясо. Воду с мясом доводят до кипения и, после чего, убавив огонь, продолжают варить мясо при едва заметном кипении (поверхность воды лишь слегка вздрагивает при этом) до готовности.

* * *

Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если мясо за несколько часов до готовки смазать горчицей и так тушить.

* * *

Чтобы рыба не пахла тниной, надо вымыть ее в крепком холодном растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом (2 столовые ложки уксуса на 1 литр воды).

* * *

Чтобы уничтожить неприятный, свойственный прогорклому жиру, привкус и запах, необходимо в распущенный на огне жир положить пару головок лука (на 1 килограмм жира) или 1—2 нарезанные на кусочки сырые картофелины и прогреть его час — полтора при помешивании. Подгорелый жир также можно улучшить путем основательного прогрева с водой (в пропорции 3:1). После того, как вода почти полностью испарится, добавляют мелко нарезанную луковичу и прогревают еще 15 минут.

Далее в обоих случаях поступают одинаково: кастрюли с жиром снимают с огня, удаляют с поверхности жира пену и процеживают через ткань.

Качество жира после такой обработки значительно улучшается.

* * *

Жир при жарении меньше разбрызгивается, если на сковороде посыпать немного соли.

* * *

Чтобы в жаркие дни предохранить молоко от скисания, надо стеклянный кувшин с молоком поместить в широкую чашку с водой, а затем этот кувшин накрыть чистой салфеткой, края которой погрузить в воду. Получится постоянное испарение воды с салфетки, и это поддержит в кувшине настолько низкую температуру, что молоко не скиснет и будет свежим даже в самый жаркий день.

* * *

Масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть в салфетку, смоченную в соленой воде.

* * *

Чтобы сохранить сыр от высыхания, надо положить на тарелочку рядом с сыром кусочек сахара и накрыть другой тарелочкой. Целую неделю сыр будет совершенно свежим.

Чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, в Южном Китае применяется очень простое средство. В каждый куль муки или риса кладут 2—3 головки очищенного и разделенного на дольки чеснока, строго следя за тем, чтобы верхние покровы долек при очистке не были повреждены, так как чеснок от этого загнивает.

* * *

Чтобы хлеб дольше не черствел, следует хранить его в закрытой крышккой стеклянной, фарфоровой или эмалированной посуде. На дно посуды рекомендуется положить кусочек сырого картофеля или немного соли, тогда хлеб не будет плесневеть.

* * *

Если пирог с трудом отделяется от противня, нужно его один—два раза обернуть мокрым холодным полотенцем или подержать противень над паром. Можно также поставить противень на несколько секунд в холодную воду, налитую в какую-нибудь посуду.

* * *

Тонко раскатанное тесто бывает трудно, не разорвав его, перенести на лист. Это легко сделать, если тесто посыпать слегка мукой, перевернуть на скалку, перенести на лист и развернуть.

* * *

Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если за $\frac{1}{2}$ часа до готовки крупу замочить в воде или в молоке, дать ей разбухнуть, а потом варить.

* * *

Картофель мучнистых сортов часто так легко разваривается, что его трудно сварить целым в кожуре, а тем более без нее, даже в крепко соленой воде. При варке такого картофеля, когда имеют в виду использовать его для винегретов, салатов и т. п., следует добавить в воду огуречного или капустного рассола или прибавить немного уксуса.

Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепоточку (примерно $\frac{1}{2}$ чайной ложки на 1 килограмм овощей) питьевой соды.

* * *

При варке свежих овощей и молодого картофеля всегда опускайте их в кипящую воду.

* * *

Чтобы руки не чернели, следует картофель и все овощи чистить нержавеющей ножом.

* * *

Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в соленой воде.

* * *

При быстрой варке яйца в кипящей воде белок бывает более твердым, а желток более жидким; при замедленной варке желток получается более твердым, а белок жидким.

* * *

Молочную посуду надо мыть сначала в холодной, а потом в горячей воде.

Посуду, в которой было тесто и смесь с яйцами, также моют сначала в холодной воде, а затем в горячей.

* * *

Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы надо посыпать немного соли.

* * *

Новую сковороду необходимо прокалить с жиром, а затем протереть с солью.

ЗАГОТОВКА ПРОДУКТОВ ВПРОК

ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

Лучшими сортами огурцов для засолки считаются Нежинские, Муромские и Вязниковские. Огурцы для засола отбирают свежие, зеленые, одинаковые по размеру. Они должны быть собраны утром и посолены в этот же день. На дно бочки или кадки кладут треть приготовленных для засола специй, до половины насыпают огурцов, на них кладут следующую треть специй, бочку наполняют огурцами доверху, кладут последнюю порцию специй и заливают рассолом. Если засол производится в кадке, сверху кладется деревянный круг, на него — пресс, чтобы огурцы были в рассоле.

Если засолка производится в бочонках, то их закупоривают и заливку рассолом производят через шпунтовое отверстие, которое закрывают деревянной пробкой с полотняной прокладкой.

Для хранения огурцы ставят в холодное место — в погреб или ледник. Лучшими по качеству получаются огурцы, сохраняемые при температуре до 5 градусов тепла. При более высокой температуре огурцы приобретают повышенную кислотность и качество их снижается.

Для засолки 100 килограммов огурцов требуется специй: чеснока крупно нарезанного 300 граммов, укропа 3 килограмма (в стадии цветения или семенной), хрена 0,5 килограмма (корня, нарезанного дольками), листьев черной смородины 1 килограмм, соли для мелких огурцов 800 граммов, для крупных 1 килограмм 40 граммов на ведро воды (12 литров).

Для соленья огурцов лучше употреблять вскипяченную охлажденную воду. Таким же способом производят соленье зеленых помидоров.

Перед засолкой кадки надо опробовать, чтобы они не текли, по наружному дну залить варом, деревянные кружки подогнать.

КВАШЕННЕ КАПУСТЫ

Для квашения пригодны все сорта капусты, за исключением ранней и позднего сорта Амагер.

Лучшими сортами считаются Слава, Брауншвейгская, Московская, Белорусская.

Капусту шинкуют или рубят и кладут в 3—4 приема в кадки или бочонки.

Перед укладкой шинкованную капусту вручную хорошо перемешивают с солью в деревянном корыте или на чисто вымытом столе. Соль при этом должна почти полностью раствориться в капустном соке. После этого на дно бочонка кладут слой чистых капустных листьев и на листья насыпают нашинкованную капусту. Каждую порцию капусты трамбуют деревянным пестом или другим предметом, чтобы из нее выступил сок. При этом капусту пересыпают нарезанной тонкими ломтиками морковью. По желанию можно положить в нее и другие приправы: тмин, яблоки, перец сингапурский, лавровый лист. Тмин и анис рекомендуется завязывать в маленькие узелки из марли.

При засоле ряды рубленой или шинкованной капусты можно перекладывать половинками кочанной капусты, смоченной 50-процентным раствором соли. В мелких кочанах очищенной капусты надрезают кочерыжку на 4 части (крестом) и насыпают в разрез соли. Сверху кадку или бочонок покрывают листьями зеленой капусты, тканью, а затем деревянным кружком, на который кладут груз (обычно тяжелый камень). Применять известковые камни в качестве груза не разрешается. Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. Если рассол не покрывает капусту, то груз увеличивают. Надо иметь в виду, что капуста, не покрытая рассолом, начинает быстро портиться.

Продолжительность брожения капусты зависит от температуры помещения, где находится бочонок. Наиболее благоприятной температурой для брожения считается 18—20 градусов. При этой температуре брожение длится 7 дней. При более низкой температуре время брожения увеличивается.

При брожении через несколько дней начинают показываться пузыри (пена), тогда капусту пробавают чистым бере-

зовым колом до дна, чтобы вышли газы, через два дня еще раз протыкают.

Когда капуста перестает пениться, снимают кружок, обмывают его, а также ткань и груз, кладут свежие листья. После основного брожения капуста приобретает белый или янтарно-желтый цвет, приятный запах, легко похрустывает на зубах, рассол из мутноватого становится светлым.

Бочонок с капустой после основного брожения следует перенести в холодное помещение (погреб, ледник), уменьшить груз и хранить при температуре не выше 8 градусов тепла. При хранении квашеной капусты надо следить за тем, чтобы рассол все время покрывал ее. Появляющуюся на поверхности рассола плесень необходимо аккуратно удалять, деревянный кружок и груз время от времени обмывать кипятком, а марлю промывать в кипящей воде.

Для более быстрого заквашивания капусты на дно бочонка или кадки кладут кусок ржаного хлеба, закрыв его капустными листьями.

Для квашения 100 килограммов очищенной капусты требуется 2,5—3 килограмма соли, 4 килограмма моркови, по желанию 100 граммов тмина или 6 килограммов яблок, нарезанных дольками или целыми, или 5 граммов душистого перца или лаврового листа.

КАПУСТА ПРОВАНСАЛЬ

Для приготовления капусты провансаль квашеная кочанами капуста нарезается небольшими кусочками, приблизительно по 3—4 сантиметра (можно пользоваться шинкованной или рубленой квашеной капустой). В нарезанную или шинкованную капусту кладут различные приправы. Например, на 3 килограмма капусты добавляют 400 граммов сахарного песка, 300 граммов растительного масла, 5 граммов порошковой горчицы, 250 граммов клюквы или брусники, 250 граммов маринованных косточковых плодов, маринованного винограда, яблок моченых дольками и 200 граммов маринада из-под косточковых плодов. Если нет маринада, можно добавить по вкусу пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты. Эти приправы аккуратно перемешивают с капустой и смесь плотно, без сильного нажима укладывают в чистые бочки, после чего заливают процеженным через чистую марлю маринадом.

Капусту провансаль готовят незадолго до употребления в пищу, так как она в прохладном помещении может храниться только 2—3 суток, а на леднике до 10 суток.

ЗАСОЛКА ГРИБОВ

Холодная засолка грибов. Для холодной засолки берут рыжики, грузди, волнушки, сыроежки. Грузди, волнушки и сыроежки надо положить в холодную воду на 5—6 часов, а рыжики только промыть, корешки обрезать.

Подготовленные грибы надо уложить рядами в бочонки, керамиковые или стеклянные банки, перекладывая грибы немного укропом или листьями черной смородины, и пересыпать солью. На 1 килограмм груздей, волнушек, сыроежек берут 50 граммов соли, а на 1 килограмм рыжиков — 40 граммов.

После посола грибы следует накрыть сначала тканью, а затем деревянным кружком, свободно входящим в бочку или банку, и положить на него легкий груз. Когда грибы осядут, к ним добавляют новые, чтобы наполнить посуду. Тщательно наблюдают, чтобы не было плесени; при ее появлении ткань надо переменить, а кружок обмыть.

После заполнения посуды примерно через 5—6 дней проверяют, есть ли в грибах рассол. Если рассола мало, увеличивают груз. Для созревания грибов требуется 1—1½ месяца.

Горячая засолка грибов. Горячую засолку производят следующим образом. Грибы очищают, рассортировывают: у подберезовиков и подосиновиков обрезают корешки, которые можно засолить отдельно от шляпок. Крупные шляпки, если засаливают вместе с мелкими, разрезают на 2—3 части. Подготовленные грибы промывают холодной водой, а валуи вымачивают в течение 2—3 дней.

При горячем засоле на 1 килограмм грибов берут 2 столовые ложки соли, 1 лавровый листик, по 3 штуки перца горошком и гвоздики, 5 граммов укропа, 2 черносмородинных листа.

В кастрюлю вливают полстакана воды (на 1 килограмм грибов), кладут соль и ставят на огонь. Когда вода закипит, кладут грибы. Во время варки грибы надо аккуратно помешивать веселкой, чтобы они не пригорели. Появляющуюся пену тщательно снимают шумовкой, после чего кладут перец, лавровый лист, другие приправы и варят при аккуратном помешивании, считая с момента закипания: подосиновики и

подберезовики 20—25 минут, валуи 15—20, а волиушки и сыроежки 10—15 минут. Грибы готовы, когда они начинают оседать на дно, а рассол делается прозрачным. Сваренные грибы надо аккуратно переложить в широкую посуду, чтобы они быстро остыли. Остывшие грибы следует переложить вместе с рассолом в бочонки или банки и закрыть. Рассола должно быть не более одной пятой части к весу грибов.

Грибы бывают готовы к употреблению через 40—45 дней.

МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Для мочения больше всего пригодны антоновские яблоки. Яблоки перебирают и обмывают водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устилают слоем листьев черной смородины или вишни. На листья укладывают несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь кладут слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Таким образом заполняют всю кадку и верхний слой яблок прикрывают листьями. Вместо листьев можно взять овсяную мелко нарезанную солому.

Заливают яблоки специально приготовленным сушлом или сладкой водой. Для приготовления сушла ржаную муку надо залить кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить. На 10 литров воды требуется 200 граммов ржаной муки и 2 столовые ложки соли. Для приготовления сладкой воды на каждые 10 литров воды нужно взять 400 граммов сахара или 600 граммов меда, добавить 3 столовые ложки соли, прокипятить и охладить.

Кадку с уложенными яблоками ставят в холодное место и заливают сушлом или сладкой водой. Яблоки накрывают деревянным кружком, на который кладут груз (обмытый камень).

В первые 3—4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать сушлом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3—4 сантиметра выше деревянного кружка. Через 30—40 дней яблоки будут готовы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ УКСУСА

На приготовление примерно 1 литра домашнего уксуса требуется 1 стакан сахарного песка или меда, небольшой кусок кислого ржаного хлеба, 15—20 граммов свежих дрожжей и несколько изюминок.

Раствор сахара (или меда) кипятят в течение 10—15 минут, затем в тепловатую (после остывания) жидкость кладут хлеб, распускают дрожжи и ставят в эмалированной (не узкогорлой) посуде, укрытой чистой тканью в теплое место на 2—3 суток. Перебродившую жидкость переливают поровну в 2 бутылки (лучше по 0,75 литра), кладут по 2—3 изюминки и оставляют стоять при комнатной температуре, заткнув горлышко бутылок ватой. Через неделю уксус готов к употреблению.

Такой уксус можно применять в качестве приправы к пище и при изготовлении маринадов.

МАРИНАДЫ

В маринованном виде можно приготовить различные фрукты, ягоды, овощи и грибы. В зимнее время года они могут служить хорошей закуской, могут быть поданы к жареному мясу и, наконец, использованы для винегретов и салатов.

Качество маринадов во многом зависит от сорта уксуса. Особенно вкусными получаются маринады, приготовленные на виноградном уксусе или на столовом, настоянном на ароматических травах. Если уксус крепкий (6-процентный), то его надо развести наполовину водой, после этого добавить соль, сахар, пряности (перец, корицу, гвоздику, мускатный орех, кориандр, лавровый лист и др.), дать прокипеть, после чего охладить.

Приготовленные фрукты, ягоды или овощи укладывают в стеклянные банки и заливают подготовленным охлажденным уксусом.

Для предохранения от плесени маринад заливают тонким слоем растительного масла. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают шпагатом. Хранить маринады следует в сухом прохладном месте.

Огурцы маринованные

Для маринования лучше всего брать средние по размерам плотные огурцы, без каких-либо повреждений. Наилучшими сортами для этого являются Нежинские, Вязниковские, Муромские.

Перед маринованием огурцы сортируют по размерам, чтобы в каждой группе были огурцы приблизительно одного размера, и моют до полного удаления грязи. Крупные огур-

цы с плотной мякотью и мелкими семечками можно разрезать на кружки толщиной 17 миллиметров или вдоль на ломтики.

Перед укладкой огурцов в каждую пол-литровую банку кладут небольшой лавровый лист, стручок красного перца, 5 штук гвоздики и по 3 зерна черного и душистого перца. Огурцы укладывают плотно в банки, лучше рядами, чтобы вошло побольше огурцов, и заливают маринадной заливкой. В пол-литровую стеклянную банку входит 350 граммов огурцов и 150 граммов маринадной заливки.

Для изготовления 1 литра маринадной заливки берут 1 литр воды, растворяют в нем при подогревании 50 граммов сахара и 60 граммов соли. Раствор кипятят 5 минут, затем фильтруют через фланелевую ткань и охлаждают. В зависимости от того, какой готовится маринад (острый или слабокислый) и какой крепости уксусная кислота, к заливке прибавляют то или иное количество уксусной кислоты.

Для изготовления 1 килограмма маринадной заливки для острых маринадов берут (в граммах): уксусной кислоты (80-процентной) 40, воды 820, сахара 80, соли поваренной 35, хрена (корень) 2, черносмородинового листа 2, зелени петрушки 4, эстрагона 3, укропа 3, лаврового листа 2, чеснока 7.

Все пряности укладывают в банку попеременно с огурцами, а сахар, соль и уксусную кислоту употребляют в виде заливки. Заливка обязательно должна покрывать огурцы.

При изготовлении маринадной заливки для слабокислых маринадов количество уксусной кислоты уменьшается до 17 граммов и соответственно увеличивается количество воды.

Настой из пряностей вливают в заливку. Огурцы, залитые доверху маринадной заливкой, укупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые и литровые банки 5—7 минут, а 3-литровые баллоны 20 минут.

После стерилизации банки надо сразу охладить в холодной воде, чтобы огурцы не размякли.

Томаты маринованные

Для маринования употребляют томаты главным образом средних и мелких размеров. Хорошими сортами для этого являются Гумберт, Сан-Марцано и другие мелкоплодные сорта томатов с плотной мякотью и толстой кожицей.

Томаты маринуют в различной степени зрелости: бланжевые, розовые и красные.

Перед маринованием томаты обязательно сортируют по размерам и степени зрелости. При сортировке одновременно

отбраковывают плоды перезревшие, мягкие, подмороженные, забелевшие, а также очень крупные. Затем удаляют плодоножку, томаты промывают в холодной воде и укладывают строго по окраске и размерам в стеклянные банки возможно плотнее.

При плотной укладке в литровую банку обычно входит 650 граммов мелких и средних томатов и 350 граммов заливки. Заливку заливают таким образом, чтобы она покрывала томаты. Пряности добавляют непосредственно в тару, в которой производится маринование, или в виде вытяжки в маринадную заливку. Набор пряностей и рецептура заливки такие же, как и при мариновании огурцов.

Если берут зеленые или бланжевые томаты с плотной тканью, то их надо перед укладкой в банки проварить в кипящей воде 1—2 минуты. Розовые и красные плоды обваривать предварительно в воде ни в коем случае не следует. Укупоривают, стерилизуют и хранят маринованные томаты так же, как и маринованные свежие огурцы.

Капуста маринованная

Капусту надо мелко шинковать, слегка перетереть с солью (1 столовая ложка на 1 килограмм капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку покрывают пергаментной бумагой и ставят в холодное место. Через 5—6 дней капуста будет готова.

Для приготовления маринада на 1 килограмм капусты берут 1 стакан уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, немного перца, 3 лавровых листика; все это нужно прокипятить и охладить.

Краснокочанная капуста маринованная

Красивый внешний вид с красновато-фиолетовым оттенком делает маринованную краснокочанную капусту одним из незаменимых гарниров к мясным и рыбным блюдам. Наилучшим сортом для маринования является Каменная головка. Плотные, неподгнившие, здоровые кочаны капусты очищают от верхних загрязненных листьев, вырезают кочерыжку и шинкуют капусту так же, как и при квашении. На каждые 10 килограммов шинкованной капусты прибавляют 200 граммов соли мелкого помола. В алюминиевом тазу или эмалированной миске тщательно перемешивают капусту с солью, перетирая ее в руках.

После перемешивания капусту оставляют выстаиваться 2 часа, а затем укладывают в банку и плотно утрамбовывают.

Перед укладкой на дно банки кладут пряности: 5 зерен перца горького, 5 зерен перца душистого, немного корицы, 3 штуки гвоздики и 1 лавровый лист; затем все содержимое банки заливают маринадной заливкой. В литровую банку входит 600—650 граммов капусты и 400—350 граммов заливки.

На 1 литр заливки берут поваренной соли 20 граммов, сахара 40 и уксусной кислоты (80-процентной) 20 граммов для слабокислых маринадов и 40 граммов для острых маринадов. Пряности можно не укладывать непосредственно в банку в целом виде, а готовить из них вытяжку так же, как и при мариновании огурцов.

При изготовлении острых маринадов банку рекомендуется залить растительным маслом слоем высотой 10—15 миллиметров и хранить при температуре не выше 12 градусов тепла. Слабокислые маринованные овощи в стеклянных банках надо герметически закупорить крышками, надеть зажимы и прогреть в воде при температуре 85 градусов (1-литровые банки — 30 минут, пол-литровые — 20 минут). Банки после прогрева надо быстро охладить.

По этому же способу можно замариновать и белокочанную капусту.

Свекла маринованная

Свеклу следует промыть, сварить и дать остыть в отваре; после этого очистить ее, нарезать небольшими кубиками или ломтиками, сложить в банки и залить маринадом.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса берут 1 стакан воды, 1 столовую ложку сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, немного перца, гвоздики, лаврового листа; все это перемешивают, дают прокипеть и затем охлаждают.

Виноград маринованный

Большие кисти спелого, но твердого винограда промывают, укладывают в банки и заливают охлажденным маринадом. Банку надо покрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном месте.

Для приготовления маринада на каждый килограмм винограда берут 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 чайную

ложку соли, 1 стакан сахара; все это следует перемешать, прокипятить и охладить.

Таким же способом можно мариновать и сливы.

Лук маринованный

Берут мелкий лук, очищают, кладут в широкую стеклянную бутылку и заливают маринадом.

На 5 литров маринада требуется 4,5 литра воды, 200 граммов 80-процентной уксусной эссенции, 150 граммов соли, 250 граммов сахара, 20 граммов хрена, 50 граммов укропа (или петрушки, сельдерея), 25 граммов листа черной смородины, 20 граммов чеснока, 2 грамма горького красного перца (в стручках), 2 грамма лаврового листа.

Все пряности, кроме уксуса, смешивают, заливают водой и кипятят в течение 8 минут, затем процеживают через марлю, охлаждают и добавляют уксус.

В бутылку с маринованным луком наливают тонкий слой растительного масла. Хранят в холодном месте.

Грибы маринованные

Для маринования рекомендуется брать белые грибы, подберезовики и подосиновики, а также маслята и осенние опенки. Грибы должны быть молодые, крепкие, без малейшей червивости. Каждый вид грибов следует мариновать отдельно.

Перед маринованием грибы надо очистить, рассортировать по величине, обрезать корешки (у маслят удалить кожицу), затем аккуратно промыть в холодной воде и выбрать из воды на сито, чтобы вода хорошо стекла. В кастрюлю вливают воду (полстакана на 1 килограмм подготовленных грибов), добавляют уксус и соль, затем кладут подготовленные грибы и приступают к варке. Когда вода закипит, снимают образовавшуюся пену, кладут пряности (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, укроп) и варят еще в течение 20—25 минут.

Для равномерного проваривания грибы нужно все время осторожно перемешивать.

Когда грибы будут готовы (осядут на дно), их снимают с огня и дают остыть, затем перекладывают в керамиковую или стеклянную посуду.

На 1 килограмм грибов надо брать полторы столовые ложки соли, полстакана уксуса, 1 лавровый лист, по 0,1 грамма перца, гвоздики и корицы и 2—3 грамма укропа.

ТОМАТ-ПЮРЕ

Для приготовления томата-пюре употребляют вполне зрелые целые плоды, не битые, без плесени и других заболеваний.

Томаты моют в холодной проточной воде до полного отмытия грязи. Отсортированные и промытые томаты нарезают вручную ножом из нержавеющей стали на несколько частей и раздавливают в деревянной ступке или пропускают через обычную мясорубку с отверстиями сит 4—6 миллиметров. Хорошо раздавленные томаты нагревают в кастрюле при помешивании почти до кипения и затем в горячем виде протирают через металлическое сито или дуршлаг с мелкими отверстиями. Плодовая мякоть, прошедшая через сито, собирается в кастрюле для последующего уваривания, а кожица и семена удаляются.

Если в хозяйстве не имеется никаких протирочных устройств, томаты можно измельчать через мясорубку.

Измельченную и протертую массу затем уваривают на сильном огне в эмалированной кастрюле или в тазу для варки варенья при быстром и энергичном помешивании, так как пюре легко пригорает. При варке томатная масса уваривается в 2—2½ раза; томаты сильно пенятся, поэтому посуда, в которой производится варка, заполняется на 1/3 своей емкости. По мере уваривания и уменьшения объема постепенно добавляют свежую томатную массу.

Продолжительность варки 45—60 минут.

После варки пюре надо сразу же расфасовать в заранее подготовленную стеклянную тару. Томат-пюре хорошо расфасовать в 10-литровые бутылки, тщательно вымытые и прошпаренные кипящей водой. Бутылку закрывают деревянной шпунтовой пробкой и заливают сверху смолкой. Укупоренную бутылку с горячим пюре кладут набок и так держат до тех пор, пока она не остынет, после чего ее устанавливают в нормальном положении. При таком способе сохранения наливают в бутылки пюре почти до самого верха.

Томат-пюре можно расфасовывать и в бутылки емкостью 0,75—1 литр. Бутылки укупоривают корковой пробкой вручную или ручным купором и стерилизуют в кипящей воде в течение 30 минут.

Бутылки с томатом-пюре необходимо сохранять в прохладном помещении при температуре 10—12 градусов.

Вскрыв бутылку, необходимо ее содержимое возможно быстрее использовать для нужд домашней кухни.

ЩАВЕЛЬ-ПЮРЕ

Свежесобранные в весенние и осенние месяцы листья щавеля перерабатывают в домашних условиях на пюре, из которого в зимние месяцы готовят щи зеленые и другие блюда.

Свежесобранные листья щавеля сортируют, удаляя при этом листья других растений, веточки и сор. Листья тщательно промывают в холодной воде, чтобы полностью удалить приставшие песок и землю. Затем листья щавеля проваривают в кипящей воде в течение 3 минут и протирают в горячем виде через сито из нержавеющей стали или дуршлаг или дважды пропускают через мясорубку. Измельченные листья снова подогревают в кастрюле до кипения, уваривают в течение 5—10 минут при непрерывном помешивании и в кипящем виде расфасовывают в 10-литровые бутылки. Дальше поступают так же, как и при изготовлении томата-пюре.

СОУСЫ

Острый томатный соус. Томатный соус является хорошей приправой к различным блюдам. Его можно изготовить в домашних условиях из свежей протертой томатной массы. Для этого массу, полученную после протирания разваренных томатов, помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают на одну треть (это можно проверить, измеряя высоту уровня томата в кастрюле). Когда томат уварен, к нему добавляют мелкий просеянный сахарный песок. После растворения сахара в кастрюлю помещают марлевый мешочек с пряностями в количестве, указанном ниже. Уваривание томата с пряностями продолжают в течение 10 минут. Затем добавляют уксусную эссенцию и соль и кипятят еще 2—3 минуты. По окончании варки мешочек с пряностями вынимают.

Готовый томатный соус в горячем состоянии разливают в подготовленные банки или бутылки, закупоривают и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки 30—40 минут, литровые 50—60 минут.

Пряности, то есть черный и душистый перец, корицу, гвоздику и мускатный орех, можно и без мешочка добавлять в томатную массу в цельном виде или измельченными в порошок. При этом все ароматические вещества

из пряностей остаются в томате, но зато в готовом соусе могут попадаться зерна перца или кусочки корицы.

Для получения 1 килограмма острого томатного соуса надо взять свеженротертых томатов 2,5—2,8 килограмма, сахарного песка 140 граммов, соли 20—25 граммов, уксусной эссенции (80-процентной) 7—8 кубических сантиметров, гвоздики 1,5—2 грамма, или 20 штук, корицы 1,5—2 грамма, перца черного или стручкового 0,5 грамма, перца душистого 1 грамм, или 25 зерен, мускатного ореха 0,5 грамма, чеснока 0,5 грамма, или 1 зубчик.

Кубанский соус. Кубанский соус отличается тем, что он готовится из цельных свежих, не протертых, а лишь несколько раздробленных томатов. Для этого соуса рекомендуется брать вполне зрелые, мясистые томаты, то есть содержащие сравнительно немного семян. Цвет томатов должен быть ярко-красным.

Томаты сортируют, ошпаривают в кипящей воде в течение 1—1½ минут и быстро охлаждают в холодной воде, а затем ножом снимают кожуру, одновременно вырезая грубую сердцевину. После этого приступают к варке соуса. Сначала загружают в кастрюлю часть очищенных томатов и часть сахара из общего количества, предусмотренного рецептурой, и варят. По мере испарения воды добавляют новые порции свежих очищенных томатов и сахара. Уваривают так, чтобы объем томатной массы был меньше на 1/3—1/2 по сравнению с объемом ее до варки.

За 10—15 минут до конца варки добавляют полагающееся количество измельченных пряностей, а также лук и чеснок, которые после очистки пропускают через мясорубку. Перед концом варки добавляют соль и уксусную эссенцию. Готовый кубанский соус расфасовывают в горячем состоянии в банки или бутылки, укупоривают и стерилизуют так же, как острый томатный соус.

Для получения 1 килограмма кубанского соуса берут очищенных томатов 2 килограмма, очищенного измельченного лука 100 граммов, чеснока 1—1,5 грамма, сахара 150 граммов, соли 35 граммов, уксусной эссенции (80-процентной) 13 кубических сантиметров, гвоздики 1,5—2 грамма, или 20 штук, корицы 0,5 грамма, горчицы в порошке 1,5 грамма, перца черного 0,5 грамма, или 15 зерен, перца душистого 0,5 грамма, или 15 зерен.

ВАРКА ВАРЕНЬЯ

Варка варенья — один из самых распространенных способов переработки плодов и ягод в домашних условиях.

Чтобы сохранить варенье в течение длительного времени, необходимо соблюдать при его варке установленную норму расхода сахара. Если хозяйка в целях экономии добавит к плодам и ягодам меньше сахара, чем положено по рецептуре, или не доведет варку до конца, такое варенье окажется нестойким при хранении: оно забродит или заплесневет и придет в полную негодность.

Порча варенья, несмотря на достаточное количество сахара, может произойти также из-за расфасовки во влажную, плохо промытую и непросушенную тару (банки, бутылки, глиняные сосуды и др.) и последующего хранения в сыром, непроветриваемом помещении.

Существует множество способов варки варенья, исходя из особенностей свежих плодов и ягод. Вместе с тем имеются общие приемы и требования при варке варенья из любых плодов и ягод.

Инвентарь и тара для варки и хранения варенья. Наилучшей посудой для варки варенья являются латунные (в обиходе называемые медными) тазы или тазы из нержавеющей стали. Обычно применяют тазы емкостью от 2 до 6 килограммов. Тазы большей емкости не рекомендуются, так как при варке нежные ягоды (малина, клубника и др.) могут в них раздавливаться и варенье получится разваренным. Кроме того, при варке больших количеств ягод сильно удлиняется время варки, а также сказывается на качестве варенья. Поэтому для варки варенья следует применять не высокую посуду, а тазы с низкими бортами.

За латунными тазами необходим весьма тщательный уход. Перед и после каждой варки поверхность таза тщательно очищают, промывают и ополаскивают горячей водой. Промытые тазы просушивают на плите до полного удаления влаги. Ни в коем случае нельзя пользоваться тазом со следами окиси меди — зелеными пятнами. Такой таз надо хорошо протереть с песком до полного удаления вредных для здоровья человека зеленых пятен, затем промыть горячей водой, просушить и только лишь потом употреблять для варки варенья.

Наилучшей тарой для расфасовки и хранения готового варенья являются консервные стеклянные банки емкостью 0,5, 1 и 2 литра.

Перед расфасовкой банки моют в горячей воде, лучше со стиральным порошком или с кальцинированной содой до совершенной чистоты, затем ополаскивают чистой кипящей водой и опрокидывают вверх дном для стекания воды. Затем банки просушивают на плите до полного удаления влаги. Банки перед расфасовкой должны быть горячие и совершенно сухие.

Источник тепла. При использовании любого источника тепла варенье в общей сложности должно вариться не более 30—40 минут, исключая время выстойки варенья. В первые 5—10 минут с момента закипания варенье надо варить на медленном огне, так как в этот период наблюдается наибольшее пенообразование и содержимое таза может все выкипеть. По мере того как образование пены несколько уменьшится и сироп делается более густым, огонь следует усилить, следя, однако, за тем, чтобы варенье варилось равномерно и не переливалось через край таза.

Требования к варенью. Сироп, в котором находятся плоды или ягоды, должен быть прозрачным, окрашенным в цвет, свойственный этим плодам или ягодам, без какого-либо коричневатого или бурого оттенка. Наличие коричневатого оттенка в сиропе указывает, что варенье было передержано на огне или слишком быстро варилось на сильном огне.

Сироп должен быть настолько густым, чтобы быстро не стекал с поверхности ложки. Си́ропа и ягод в варенье должно быть поровну. Излишек или недостаток сиропа указывает на неправильную варку варенья.

Сбор плодов и ягод. Плоды и ягоды для варенья собирают в день их варки в сухую и солнечную погоду, после того как они обсохнут от росы. Сбирать ягоды в дождливую погоду не следует. Для варки варенья очень важно собирать плоды и ягоды по возможности одинаковой степени зрелости, отбраковывая как незрелые, так и перезрелые. Ягоды земляники и малины собирают в решета или плетеные корзины емкостью не более 2—3 килограммов.

Плоды и ягоды, купленные на рынке или в торговой сети, перед варкой тщательно сортируют по степени зрелости.

Мойка плодов и ягод. Нежные ягоды, как например, малина и земляника, если они убраны с приусадебного участка без каких-либо загрязнений и быстро пущены в переработку, можно не мыть. Во всех остальных случаях их моют наравне с остальными видами плодов и ягод. Мойку про-

изводят после сортировки, а некоторых ягод и после чистки (удаления чашелистиков у земляники, плодоножки у малины и чашечки у смородины) в холодной проточной питьевой воде. . o

Нежные ягоды промывают в течение 1—2 минут под душем из водопроводного крана или путем многократного погружения в воду в посуде с решетчатым дном (корзина, дуршлаг и пр.).

Ягоды и плоды после промывки выдерживают не более 10—15 минут в решете, чтобы вода с них стекла и они немного обсохли.

Обваривание плодов и ягод. После сортировки, мойки и чистки некоторые плоды и ягоды необходимо предварительно обварить в кипящей воде. Эта процедура обязательна при варке варенья из яблок, груш, айвы, крыжовника и др., так как она обеспечивает полное пропитывание плодов и ягод сахарным сиропом и одновременно сохраняет форму плодов в процессе варки.

Вместо обваривания иногда применяют накальвание или надрезание плодов.

Приготовление сиропа. Наиболее распространенной является варка ягод или плодов в сахарном сиропе. Для его приготовления применяют лишь белый и чистый сахарный песок. В чистый латунный или другой таз, эмалированную кастрюлю насыпают взвешенное или отмеренное стаканами потребное количество сахарного песка и заливают отмеренным количеством холодной или горячей питьевой воды, после чего посуду ставят на средний огонь и ложкой или шумовкой помешивают до полного растворения сахара. Затем сироп доводят до кипения. После 1—2-минутного кипения посуду снимают с огня и сироп готов к употреблению.

От точной дозировки сахара и правильного соотношения сахара и ягод или плодов зависит качество сваренного варенья и его способность к длительному хранению. При отсутствии весов можно определить вес сахара по объему: в одном стакане содержится 200 граммов сахара, в литровой банке — 800 граммов, в полулитровой банке — 400 граммов сахара.

Варка варенья. Перед началом варки надо приготовить необходимую посуду: глубокую тарелку для сбора пены, столовую ложку или шумовку, которой снимают пену и берут пробы для определения готовности варенья.

После того как все подготовлено, таз с сиропом ставят на умеренный огонь и в него осторожно высыпают отмеренное заранее количество ягод. После этого ягоды хорошо размешивают с сиропом. Таз берут обеими руками и встряхивают его кругообразным движением так, чтобы ягоды или плоды равномерно размешались в сиропе. Сироп должен обязательно покрывать плоды или ягоды, после чего таз ставят снова на умеренный огонь. С той минуты как таз поставлен на огонь, необходимо очень внимательно следить за варкой, чтобы содержимое таза не выкипело. Огонь нужно поддерживать все время равномерным, не очень слабым, но и не очень сильным, регулируя его по пенообразованию. В начале варки (первые 3—5 минут с момента закипания), как только на поверхности появится заметная пена, таз надо снять или отодвинуть с огня, слегка встряхнуть двумя руками, снять пену и снова поставить на огонь. Пену надо снимать часто.

После удаления пены таз опять ставят на огонь, и варка продолжается до нового появления пены. Затем процесс удаления пены повторяется. Так продолжается до тех пор, пока не прекратится обильное пенообразование. Когда оно прекратится и масса начнет при той же силе огня кипеть медленнее, это означает, что варка варенья приближается к концу. За этим моментом надо следить очень внимательно, потому что в это время можно переварить варенье и оно потеряет свой красивый цвет и аромат, появится коричневатый оттенок с неприятным, горьким привкусом. Наоборот, если варенье в этот момент недоварить, то оно будет слишком жидко, нестойко при хранении и быстро забродит. Чтобы избежать пригорания при варке на голом огне, таз следует часто поворачивать и ягоды или плоды очень осторожно помешивать шумовкой или ложкой.

Очень важно уметь определить готовность варенья.

Наиболее распространены следующие приемы определения готовности варенья по внешним признакам.

1. Ложкой из таза берут немного сиропа, он должен при этом стекать с ложки густой, а не жидкой, тонкой нитью. Густота нити сахарного сиропа указывает на готовность варенья.

2. Проба сиропа помещается на чайную ложку и быстро охлаждается. Охлажденную пробу осторожно спускают на тарелку и, если сироп не расплывается, варенье готово.

3. Таз снимают с огня, кипение прекращается и поверхность варенья в тазе быстро покрывается тонкой морщинистой пленкой, что говорит о готовности его.

Выстойка и расфасовка варенья. После окончания варки варенье тотчас же сливают в чистую, заранее подготовленную посуду — алюминиевые и эмалированные миски или кастрюли без трещин. Ни в коем случае для выстойки варенья нельзя применять чугунную или железную посуду, так как варенье в такой посуде ухудшает свой цвет. Варенье перед расфасовкой обычно охлаждают в фаянсовой или эмалированной посуде в течение 8—10 часов.

Некоторые виды варенья, в которых плоды быстро пропитываются сахаром, можно расфасовывать и в горячем виде, без предварительной выстойки (черная смородина, земляника, клюква и др.).

Для длительного хранения расфасовывать варенье лучше всего в стеклянную или проверенную керамическую тару небольшой емкости — 0,5, 1 и 2 литра.

После того как варенье в банках или других сосудах полностью остыло, их плотно укупоривают.

Варенье из земляники, клубники, малины и ежевики

Отмеренное количество очищенной и промытой ягоды помещают в эмалированную миску или другую посуду, пересыпают послойно соответствующим количеством просеянного сахарного песка и выдерживают при комнатной температуре в течение 4—8 часов. После появления ягодного сока содержимое переносят в латунный таз и ставят на медленный огонь. Содержимое изредка осторожно помешивают до полного растворения сахарного песка в выделившемся соке. После растворения сахара огонь усиливают и варенье варят 15—20 минут. Если варенье варят из крупных ягод, то таз с вареньем надо снять с огня на 30 минут, а затем прокипятить еще раз. При варке выделяется много пены, которую надо обязательно осторожно удалять.

На 1 килограмм очищенных ягод требуется 1,2 килограмма сахара.

Для сохранения окраски и предупреждения от засахаривания в варенье из ежевики перед концом варки необходимо добавить 1—2 грамма лимонной кислоты на каждый килограмм сахара.

Варенье из красной и черной смородины, клюквы и брусники

Ягоды сортируют по размерам на крупные, средние и мелкие, при этом отрывают плодоножки, веточки и удаляют различные примеси и сор. Отсортированные ягоды тщательно промывают в холодной воде. Ягоды, предназначенные для варки, обваривают в кипящей воде в течение 0,5—2 минут, в зависимости от плотности и грубости кожицы. Вода, в которой обваривались ягоды, в дальнейшем используется для изготовления сахарного сиропа.

После обваривания ягоды тотчас же заливают в тазу заранее приготовленным горячим сиропом средней густоты и приступают к варке варенья. Варку ведут в один прием.

На 1 килограмм сладкой ягоды кладут 1,3—1,5 килограмма сахара.

Положенное количество сахара вносят в 2 приема. Три четверти сахарного сиропа заливают сразу в ягоды. Затем варенье начинают варить и доводят его почти до готовности. К концу варки, перед снятием с огня, добавляют остальную порцию сахарного сиропа, доводят снова до кипения и варят до нужной густоты.

Варенье из крыжовника

Варенье из крыжовника является самым вкусным. Однако варить его сложнее, чем из других ягод.

Сложность варки заключается в том, что ягоды крыжовника быстро развариваются и в то же время обладают весьма жесткой кожицей. Сахар в цельные ягоды (холодные или нагретые) почти не проникает. Поэтому при варке варенья необходимо ягоды крыжовника предварительно наколоть или обрезать с одного или с обоих концов с удалением семян.

В отличие от большинства плодов и ягод крыжовник на варенье должен быть снят в несколько недозрелом состоянии. Его снимают, когда ягоды достигли своих нормальных размеров, характерных для данного сорта, но они еще упруги и на вкус очень кислые. Из перезревших ягод, хотя и сладких на вкус, нельзя приготовить хорошего варенья.

Наиболее пригодны для варки варенья крупноплодные сорта крыжовника: Финик, Варшавский, Бразильский и др.

Ягоды очищают от посторонних примесей, удаляют плодоножки и сухие венчики, затем каждую ягоду накалывают

В нескольких местах. Для накалывания ягод берут обыкновенную бутылочную пробку и втыкивают в нее 4 — 5 толстых булавок. Концы булавок должны выступать из пробки примерно на 4 — 5 миллиметров. Наколотые ягоды помещают в холодную воду, где они должны находиться не более 20 — 30 минут. Вместо накала можно срезать верхушки ягод и удалить семена. Для этого ягоды обрезают у основания прямым срезом, после чего маленькой ложечкой или лопаткой делают круговое движение и осторожно вынимают всю семенную камеру крыжовника вместе с семенами. Затем ягоды кладут в таз с холодной водой и промывают. При этом все оставшиеся внутри ягод семена всплывают на поверхность воды и таким образом окончательно удаляются.

На 1 килограмм очищенных ягод берут 1,5 килограмма сахара. Варят варенье следующим образом: отмеренную порцию очищенных или наколотых ягод заливают в тазу горячим сахарным сиропом слабой густоты (на 1 килограмм ягод берут 900 граммов сахара и растворяют в 2½ стаканах воды). Ягоды, залитые сахарным сиропом, выдерживают 2 часа; время от времени таз с ягодами и сахарным сиропом перемешивают кругообразным движением. Затем через дуршлаг ягоды осторожно отделяют от сиропа. Сироп отдельно от ягод уваривают в тазу 5 минут, затем в него высыпают ягоды из дуршлага, добавляя остальное количество густого сахарного сиропа (600 граммов сахара в одном стакане воды) и проваривают до полной готовности. Для придания аромата варенью в конце варки добавляют по вкусу немного ванили или ванильного порошка.

Сваренное варенье надо быстро охладить, так как нагревание быстро разрушает зеленую окраску крыжовника и в варенье появляются буро-коричневые оттенки. Охлаждать варенье можно в холодильнике или помещая таз в миску с часто сменяемой холодной водой.

Варенье из рябины

Наилучшее варенье получается из Невеженской рябины, у которой ягоды хорошо и равномерно окрашены, сладки и не имеют терпкости, характерной для дикорастущей рябины.

При переработке дикорастущих форм рябины необходимо ее плоды собирать после первых морозов или, если она была собрана ранее, специально заморозить.

Предварительное замораживание значительно улучшает вкус рябины и уменьшает терпкость ягод.

Рябину сортируют, отбраковывая большие и мятые ягоды, моют в холодной воде, очищают от веточек и проваривают в кипящей воде в течение 3—5 минут до размягчения, но не допуская разваривания ягод.

На 1 килограмм ягод берут 1,4 килограмма сахара. Ягоды заливают сахарным сиропом средней густоты. Сахар растворяют в 3½ стаканах воды.

Залитые горячим сахарным сиропом ягоды выдерживают 2 часа, затем ставят на средний огонь. Во время варки таз 2—3 раза снимают с огня, перемешивают содержимое кругообразным движением, удаляют пену и варят до готовности. Сваренное варенье ставят на суточную выстойку и только после этого расфасовывают.

При варке варенья из Невеженской рябины для сохранения окраски и улучшения вкуса добавляют 2 грамма лимонной кислоты на 1 килограмм сахара. Если рябина снята вполне спелой, время проварки в кипящей воде можно уменьшить до 1—3 минут, залить сахарным сиропом и варить с сиропом без предварительной выстойки за один прием.

Варенье из вишни

Наилучшими сортами вишни для получения хорошего варенья являются Владимирская (Родителява), Шубинка, Захарьевская, Юбилейная Мичуринна и прекрасный мичуринский сорт, пока еще, к сожалению, мало распространенный, Ширпотреб черная. Из южных сортов лучшее варенье дают Подбельская и Анадольская.

Несколько уступают этим сортам Любская и Шпанка, однако из них также можно готовить хорошее варенье.

Вишню варят как с косточками, так и без косточек, причем варенье без косточек считается более качественным. Для удаления косточек из вишни имеется много ручных приспособлений. При их отсутствии косточки вынимают проволоочной шпилькой. Вишню с косточками обязательно накальвают.

На 1 килограмм плодов берут 1,2 килограмма сахара.

Варку варенья без косточек производят следующим способом.

После выемки косточек плоды помещают в эмалированную миску, пересыпают послойно просеянным через сито сахарным песком и выдерживают 2—3 часа, после чего пере-

носят в варочный таз, смывая при этом остатки сахара одним стаканом воды.

Таз ставят на слабый огонь и, размешивая ложкой, растворяют сахар в выделившемся плодовом соке. После того как сахар растворился в соке, огонь усиливают и массу доводят до кипения. Затем таз снимают 2—3 раза с огня, кругообразным движением перемешивают плоды с сиропом и удаляют пену. Во время варки надо следить за тем, чтобы варенье не пригорело; вести варку надо на умеренном огне.

При варке варенья из вишни с косточкой сахар в целые плоды пропитывается медленнее. В то же время долго варить вишню нельзя, так как ее окраска заметно меняется и появляются бурые тона. При быстрой варке плоды не успевают пропитаться сахаром, они съезживаются, делают как бы засушенными и варенье получается неудовлетворительного качества. Поэтому варенье из вишни с косточками варят так: 1 килограмм наколотых плодов вишни помещают в таз и заливают горячим сахарным сиропом слабой крепости (800 граммов сахара на 2 стакана воды). Плоды выдерживают в сиропе 3—4 часа, затем таз ставят на огонь, доводят до кипения и варят 5—7 минут. После этого сироп отделяют от вишни и уваривают его еще 5 минут. Вишню помещают снова в сироп, добавляют остальное количество сахара, растворяя его при помешивании, и уваривают варенье до готовности, так же как и вишню без косточек.

Варенье из сливы

У слив перед варкой удаляют плодоножки, отбраковывая поврежденные, мятые и битые плоды. Плоды моют в холодной проточной воде и шпарят в дуршлаге горячей водой 3—5 минут при температуре 75—80 градусов, после чего плоды накальвают, как было указано при варке вишни. При переработке крупноплодных слив их можно не накальвать, а разрезать ножом по бороздке на две половинки, удаляя при этом косточки. В этом случае сливы обваривать в воде не следует.

Проваренные, наколотые или разрезанные плоды заливают горячим сахарным сиропом (на 1 килограмм подготовленных плодов берут 1,2 килограмма сахара). Сахар добавляют в виде сиропа в два приема.

Сливы заливают вначале сахарным сиропом слабой густоты (800 граммов сахара на 2½ стакана воды). Залитые горя-

чим сиропом сливы выдерживают в миске или тазу 3 — 4 часа, после чего приступают к варке. Варят варенье при температуре 90 градусов в течение 5 минут, не допуская кипения массы. Затем варенье выдерживают в прохладном месте 8 — 10 часов. После выстойки в таз добавляют остальное количество сахара (400 граммов на $\frac{3}{4}$ стакана воды) и варят варенье до готовности.

Если плоды очень нежны и быстро развариваются, то после 5-минутной варки их нужно еще раз поставить на 3 — 4-часовую выстойку. Затем на дуршлаге плоды надо отделить от сиропа, а сироп уварить до большей густоты, плоды снова поместить в уваренный сироп и варить до полной готовности.

Крупноплодные сливы варят в два приема. Вначале их заливают сиропом средней густоты (1,2 килограмма сахара на $3\frac{1}{2}$ стакана воды), варят 5 минут на слабом огне и выдерживают 6 — 8 часов. Затем отделяют сироп от плодов, слегка его уваривают; кладут обратно плоды и варят до готовности, периодически удаляя пену.

Мелкоплодные сливы — алычу, ткемали — варят в один или два приема без предварительной выдержки.

На 1 килограмм мелкоплодных слив берут 1,5 килограмма сахара. Для приготовления сиропа сахар растворяют в 3 стаканах воды.

В варенье из малоокислых сортов слив добавляют при последней варке немного лимонной кислоты (2 грамма на килограмм сахара).

Варенье из абрикосов

Лучшими сортами для варенья являются Шалах, Ананасный и Краснощекий, а также мелкоплодные дагестанские сорта — Хонобах и Шиндахлац. Варенье варят и из жерделей (сеянцы культурных сортов).

На варенье отбирают лишь зрелые, без всяких повреждений плоды. Перед варкой их моют в холодной проточной воде, после чего мелкоплодные абрикосы идут на варку целиком, а крупноплодные разрезают по бороздке на половинки, удаляя при этом косточки. Мелкие плоды накальвают так же, как и сливы, и проваривают 0,5 — 1 минуту в кипящей воде, а затем охлаждают, погружая в холодную воду.

На 1 килограмм плодов с косточками берут 1,3 килограмма сахара.

Варенье варят до большой густоты, так как оно легко подвергается брожению. При варке плоды должны быть хорошо пропитаны сахарным сиропом и прозрачны.

Абрикосы, разрезанные на половинки, варят в один или два приема. При однократной быстрой варке абрикосы, разрезанные на половинки, помещают в горячий сахарный сироп средней густоты (1,3 килограмма сахара на 3½ стакана воды). Таз ставят вначале на слабый огонь, затем огонь постепенно усиливают. Варку ведут не более 30—40 минут, снимая через каждые 10 минут таз для удаления пены и перемешивания содержимого таза.

К абрикосовому варенью надо обязательно в конце варки добавлять 1—2 грамма лимонной кислоты.

Варенье из крупноплодных яблок

Хорошими сортами для варки варенья в средней полосе СССР являются Коричное, Антоновка, Анис, Пепин шафраный и Бельфлер-китайка, из южных—ренеты Шампанский, Смиренко, Орлеанский, Кальвиль снежный, Пармен зимний золотой.

Яблоки перед варкой сортируют, моют, очищают от кожицы и удаляют сердцевину (семенную камеру). Кожицу очищают кухонным ножом или картофелечисткой, семенную камеру удаляют заостренной металлической трубкой или специальным приспособлением.

Мелкие плоды режут на половинки или четвертинки, а крупные плоды—на более мелкие доли толщиной не свыше 20 миллиметров.

Нарезанные яблоки на воздухе быстро темнеют, поэтому при чистке и резке их следует помещать в подсоленную воду (20 граммов пищевой соли на литр воды) и в ней держать не более часа.

Обварка способствует лучшему сохранению цвета и облегчает быстрое пропитывание плодовой мякоти сахарным сиропом. Для этого яблоки проваривают в кипящей воде 5—15 минут. При этом они должны потерять упругость, свойственную свежим плодам, и размякнуться во всю толщину долек.

После обварки отбирают отдельные разварившиеся и недоваренные дольки. Недоваренные дольки (беловатого цвета) собирают отдельно и варят до готовности, разварившиеся яблоки не используют для киселей или желе.

На 1 килограмм подготовленных яблок берут 1,25 килограмма сахара. Сахар добавляют при варке в виде сахарного сиропа в два приема.

Вначале 1 килограмм нарезанных яблок заливают горячим сахарным сиропом средней густоты (800 граммов сахара на $2\frac{1}{2}$ стакана воды) и оставляют на 3—4 часа. После выстойки таз ставят на слабый огонь, содержимое доводят до кипения, добавляют остальное количество сахара (450 граммов на стакан воды), проваривают 5 минут, снимают с огня и выстаивают 3—4 часа, а затем варят до готовности. Если после варки окажется значительное количество долек сырых, не пропитанных сиропом, то таз надо снять с огня, добавить 1—2 стакана воды, проварить 2 минуты и снова оставить на 3—4 часа. Затем варенье варят до готовности.

К малоокислым сортам яблок надо обязательно во время второй или третьей варки добавлять 2—3 грамма лимонной кислоты.

При недостаточной кислотности плодов варенье из яблок иногда засахаривается. Для предупреждения этого необходимо добавлять в варенье крахмальную патоку. Ее добавляют в конце последней варки, заменив сахар.

Варенье из китайских яблок

Плоды из мелкоплодных форм яблонь дают исключительно красивое и очень вкусное варенье.

Китайские яблоки варят целыми вместе с кожицей и плодоножкой.

Плодоножку обрезают на $\frac{2}{3}$ ее длины. После мойки плоды проваривают в кипящей воде в течение 1—3 минут и быстро охлаждают. Охлажденные плоды часто накалывают деревянными или медными иглами.

На 1 килограмм подготовленных плодов берут 1,3 килограмма сахара.

Варенье варят так же, как и из крупноплодных яблок. Оно считается готовым, когда плоды равномерно пропитались сахаром, сделались прозрачными, а сироп загустел, стал покрываться слегка морщинистой пленкой. Сваренные плоды не должны быть твердыми, сухими и сморщенными.

К малоокислым плодам следует добавлять в конце варки 1—2 грамма лимонной кислоты.

Варенье из айвы

Айву очищают от кожицы, разрезают, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками или дольками, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и варят до мягкости. После этого айву вынимают шумовкой, а отвар процеживают. В таз для варенья кладут сахар,вливают $1\frac{1}{2}$ стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготавливают сироп. В кипящий сироп всыпают подготовленную айву, дают сиропу раза два вскипеть и продолжают варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной.

Варенье получится более вкусным и ароматным, если сначала сварить снятую с айвы и обмытую кожицу, а на полученном отваре сварить самое айву, нарезанную ломтиками или дольками.

На 1 килограмм айвы берут 1,5 килограмма сахара.

Варенье из розы

Варенье варят из лепестков только что начавших распускаться бутонов. От цветка осторожно обрывают лепестки. Они должны быть без цветочной пыльцы и засушенных кончиков. После мойки лепестки обваривают в кипящей подкисленной воде (2 — 3 грамма лимонной кислоты на литр воды) в течение 1 — 3 минут. Воды для обварки должно быть немного, чтобы она лишь покрывала лепестки розы. Отвар используется для приготовления сахарного сиропа.

На 1 килограмм подготовленных лепестков роз требуется 1 килограмм сахара. Сахар добавляют в виде сиропа средней густоты (1 килограмм сахара на $2\frac{1}{2}$ стакана воды).

Варенье варится в один прием на умеренном огне до готовности. В конце варки добавляют 3 грамма лимонной кислоты и варенье быстро охлаждают в прохладном помещении или на льду. Чем быстрее охладится варенье, тем лучше сохраняется красивая окраска лепестков розы и аромат.

Варенье из зеленых грецких орехов

Незрелые орехи очищают от покрывающей их верхней зеленой корочки и замачивают в течение 2 суток в холодной воде, сменяя ее 3 — 4 раза в день.

Затем, слив воду, на сутки заливают орехи известковой водой, часто их перемешивая. После этого орехи промывают холодной водой, прокалывают каждый орех в нескольких ме-

стах вилкой и снова замачивают в холодной воде в течение 2 суток. На шестой день орехи выбирают из холодной воды, опускают в кипящую воду и варят 10 минут, а потом откидывают на сито.

На 100 грецких орехов берут 2 килограмма сахара, 10 штук гвоздики, лимон.

Сахар надо смешать с 2 стаканами воды, вскипятить ее и снять пену. В полученный сироп кладут орехи, гвоздику, добавляют лимонный сок, проваривают и снимают с огня. Когда варенье остынет, вновь проваривают его. Так повторяют три раза, после чего варят до готовности.

Известковая вода для замачивания орехов получается следующим образом: $\frac{1}{2}$ килограмма гашеной извести заливают 5 литрами холодной воды, размешивают, дают устояться в течение 3 — 4 часов и сливают воду в другую посуду через марлю.

Киевское сухое варенье или цукаты

Киевское сухое варенье или цукаты готовят из целых или нарезанных плодов и ягод, уваренных в сахарном сиропе, просушенных и обсыпанных сахарным песком. Цукаты обычно подают к чаю, а также используют для сдобного хлеба, различных видов мороженого и сладких пирогов.

Обычно цукаты готовят из арбузных корок и дынь, тыквы, яблок, айвы, абрикосов, апельсинов, лимонов, мандаринов и др.

Цукаты вначале готовят так же, как и варенье. Плоды уваривают с сахарным сиропом до большой густоты.

Варенье, предназначенное для изготовления цукатов, уваривают до такой густоты сиропа, когда с плодов стекает весьма густая нить.

После варки варенье из таза в горячем виде выливают на сито с крупными отверстиями, через которое стекает сироп.

Отделенные от сиропа плоды сортируют. Крупные плоды или часть их разрезают на кусочки весом не более 25 — 30 граммов и оставляют для полного стекания сиропа на 2 — 3 часа на дуршлаге. Затем плоды подсушивают в духовом шкафу плиты при 35 — 40 градусах или при комнатной температуре. Подсушенные плоды обсыпают просеянным сахарным песком, хорошо перемешивают и встряхивают, чтобы каждый плод был со всех сторон покрыт сахарным песком. Затем плоды с сахаром помещают на сито и путем встряхивания удаляют с них избыточный сахар. В некоторых случа-

ях плоды, обсыпанные сахарным песком, можно снова просушить 10—12 часов в духовом шкафу при температуре 35—40 градусов. Цукаты из арбузных и дынных корок сушат при комнатной температуре.

Для хранения цукаты упаковывают в небольшие стеклянные банки (0,5 литра) и плотно обвязывают влагонепроницаемой бумагой (пергамент и пр.) или в фанерные ящики, выложенные пергаментной бумагой и забитые сверху крышкой. Хранить цукаты нужно в сухом прохладном помещении, так как в сыром помещении они быстро увлажняются и плесневеют.

ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЕ ДЖЕМЫ

Фруктово-ягодный джем по своим пищевым качествам равен варенью. Он, так же как и варенье, изготавливается из различных плодов и ягод путем уваривания их с сахаром. Джем отличается от варенья лишь тем, что при его варке плоды и ягоды хорошо развариваются.

В домашних условиях джем варится легко и быстро, в один прием.

Для изготовления джема, так же как и для варенья, берут качественные, вполне зрелые плоды и ягоды. Залежалые, перезрелые плоды с признаками порчи (плесневение, брожение) непригодны и должны быть отбракованы при сортировке и переборке плодов.

Плоды мятые и мелкие, непригодные для варенья, могут быть использованы для джема.

Помимо указанных требований, плоды для варки джема должны содержать желирующие вещества (пектин), которые в соединении с сахаром и кислотами образуют желеобразную массу, характерную для джема. Поэтому не из всяких плодов можно приготовить джем. Наиболее подходящими плодами для его изготовления являются кислые сорта яблок (Антоновка и др.), айва, слива, крыжовник, земляника, малина, черная смородина, клюква и др.

Варят джем в тазу. Отдельные виды плодов и ягод (черная смородина, яблоки, айва и др.) перед варкой разваривают в кипящей воде. На 1 килограмм плодов берут 1 килограмм сахара, а на 1 килограмм более кислых плодов 1,2 килограмма сахара. Затем плоды отмеривают, кладут в таз и заливают густым сахарным сиропом (1 килограмм сахара на 1½ стакана воды). Джем варят в один прием, постепенно усиливая огонь и энергично перемешивая массу ложкой или

шумовкой. Когда масса закипит, огонь еще более усиливают, но при этом следят, чтобы масса равномерно кипела, и удаляют пену. Варка должна продолжаться не более 20 — 30 минут с момента закипания.

Продолжительная варка ухудшает качество джема. Его цвет заметно изменяется, вкус и аромат ослабляются. Готовность джема узнается по капле, помещенной на тарелку, — она должна быстро и сильно загустеть.

После варки джем не выдерживают, а быстро расфасовывают. Хорошей тарой для расфасовки являются керамические сосуды с узким горлом или широкогорлые стеклянные банки емкостью 0,5 — 2 литра. Когда джем в банках или других сосудах охладится и на его поверхности образуется характерная плотная корочка, тару нужно немедленно укутать. Банки закрывают пергаментной бумагой и обвязывают бечевкой.

ПОВИДЛО ИЗ ЯБЛОК

Для изготовления повидла можно использовать яблоки, оставшиеся после приготовления яблочного варенья-желе. Вареные яблоки протирают сквозь сито. Полученное пюре кладут в кастрюлю, добавляют на каждый стакан пюре $\frac{3}{4}$ стакана сахара и варят на слабом огне, часто помешивая. Когда пюре станет густым, его снимают с огня, дают остыть, затем перекалывают в стеклянную банку, покрывают пергаментной бумагой и завязывают. Хранится повидло в сухом прохладном месте.

ХРАНЕНИЕ ЯБЛОК

Хорошо вылежавшиеся яблоки укладывают в плотные ящики на слой сухого песка. На первый слой яблок кладут второй, третий и т. д. до верха, пересыпая каждый ряд песком. Забив крышку, ставят ящик в сухой, непромерзающий подвал. Песок не допускает проникновения воздуха к плодам и ослабляет испарение из них. Излишняя сырость вбирается песком, благодаря чему плоды остаются постоянно сухими.

Можно хранить яблоки в стружках. Для этого на дно ящика насыпают слой мелких древесных стружек, стелют тонкую бумагу, укладывают на нее ряд предварительно просушенных яблок, покрывают их бумагой, насыпают стружки, снова кладут ряд яблок, и так до верха. Ящик заколачивают и ставят в прохладное, но непромерзающее помещение.

КАК СОХРАНИТЬ СМОРОДИНУ

Черная смородина — весьма ценная культура. Она содержит витаминов в пять раз больше, чем земляника, в восемь раз — чем лимон, апельсин, мандарин, крыжовник и малина, в 10 — 20 раз — чем яблоки, в 20 — 40 раз — чем вишня, абрикосы, и в 100 раз больше, чем виноград.

Сохранить черную смородину на зиму с минимальными потерями витаминов можно в виде сока или варенья «холодного» приготовления.

Для того чтобы приготовить сок, берут ягоду свежего сбора, очищают ее от веточек, слегка обмывают водой и кладут в стеклянную бутыль с узким горлышком емкостью от 1 до 10 литров, все время пересыпая мелким сахарным песком (полтора килограмма на килограмм ягод) и перемешивая встряхиванием. Когда бутыль почти заполнится, в нее доверху насыпают сахарного песка. Бутыль закупоривают гигроскопической ватой, обернутой в марлю, или чистой тряпкой.

Бутыль надо хранить в прохладном месте. Если бутыль из светлого стекла, нужно обернуть ее темной тканью, чтобы лучше сохранить витамины, так как на свету некоторые из них разрушаются. Если все-таки сок начинает почему-либо бродить, то в бутыль досыпают сахар до тех пор, пока брожение не прекратится.

Приготовленный таким образом сок сохраняет все свойства свежих ягод. Сами ягоды можно использовать на кисель.

Сок укрепляет десны, улучшает пищеварение, помогает при общей слабости организма.

Для приготовления варенья холодным способом тщательно очищенные от веточек и вымытые ягоды измельчают на мясорубке и полученную массу перемешивают с сахарным песком (2 килограмма на килограмм ягод). Затем готовую смесь перекалывают в чистые сухие банки и плотно закрывают (но не герметично).

Черную смородину можно сохранить при обычной температуре следующим способом. Мытые и очищенные от веточек ягоды высыпают в кастрюлю с небольшим количеством воды (1 — 2 сантиметра на дне) и кипятят 2 — 3 минуты. Затем смородину выливают в горячую стеклянную бутыль, герметически закупоривают пробкой и заливают расплавленным воском, сургучом или битумом.

СУШКА ЯГОД

Для сушки используют малину, черную смородину, землянику, чернику и другие ягоды. Все попорченные, незрелые и перезрелые ягоды перед сушкой отбирают и удаляют. Ягоды промывают в воде, за исключением земляники, малины, клубники и ежевики. Сушку начинают при температуре 35 — 40 градусов. Очень важно быстро удалять из высыхающих ягод воздух, насыщенный парами воды. Для этого можно устроить простую приточно-отточную вентиляцию в обыкновенной русской печи. На под печи, в середину и по углам кладут кирпичи, а на них ставят сито с ягодами. Под заслонку тоже подставляют два кирпича. Верхний край заслонки отгибают. Трубу держат приоткрытой. Холодный воздух проходит под заслонку и сито, захватывает с собой влагу и выходит через отверстие, образованное отогнутым краем заслонки. Во время сушки ягоды несколько раз перевертывают и встряхивают.

Малину сушат не вполне дозревшую при температуре 60 — 65 градусов, так как зрелая малина легко раскисает. Клубнику, землянику, смородину и крыжовник сушат при температуре 40 — 45 градусов. Если желательно приготовить сухой порошок из ягод, их несколько пересушивают, чтобы они легко рассыпались. Сушеные плоды надо хранить в сухом и прохладном месте.

СУШКА ГРИБОВ

Для сушки наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята, козляки и моховики. Перед сушкой грибы надо протереть сухой тряпкой. Мыть их не следует, так как промытые они плохо сохнут.

Хорошо сохнут грибы в русских печах и в духовках, куда их загружают спустя некоторое время после окончания топки, когда температура упадет до 80 — 70 градусов.

Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха и удаление влаги, выделяемой грибами. Для этого заслонку русской печи несколько приподнимают, устанавливая ее на кирпичях и оставляют просвет. В духовом шкафу сушат грибы при открытой дверце. Подсушенные таким способом грибы окончательно досушивают на солнце или над плитой.

Сушеные грибы следует хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении, отдельно от продуктов с резким запа-

хом. Если грибы почему-либо сделались влажными, их надо перебрать и подсушить.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ЯГОД

Сушеные овощи, фрукты и ягоды следует хранить в сухих, но прохладных, желательно хорошо вентилируемых помещениях, лучше всего на полках, повыше от пола и отдельно от других продуктов или сильно пахнущих веществ, которые могут придать сушеным продуктам посторонний запах. Очень хорошо они сохраняются при температуре помещения 1 — 10 градусов тепла.

Упаковывать сушеные продукты можно в самую разнообразную тару: деревянные или фанерные ящики, картонные коробки, мешки из плотной ткани, корзины, сита и т. п. Во всех случаях тару изнутри выстилают плотной упаковочной бумагой или, еще лучше, вощеной бумагой. При упаковке сушеные продукты укладывают как можно плотнее, тщательно закрывая сверху оставшимися концами бумаги.

В домашних условиях лучше всего хранить сушеные овощи, фрукты и ягоды в стеклянных банках с притертыми пробками или в банках, хорошо закрытых вощеной бумагой или залитых смолой, воском, варом и т. п.

При небрежном хранении в сушеных продуктах могут появиться вредители: моль, жучки, сахарные клещи, которые загрязняют и портят продукты. Для уничтожения насекомых сушеные продукты нужно прогреть в печи при температуре 55 — 60 градусов в течение получаса или заморозить при температуре 10 — 15 градусов мороза.

Если сушеные продукты при хранении окажутся влажными (скользкими на ощупь) или начнут покрываться плесенью, их необходимо просушить на солнце или в печи, тару протереть и просушить, а бумагу сменить.

КОПЧЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Копчение мясных продуктов (окороков, колбас, тушек птицы и др.) придает продуктам особый приятный аромат, улучшает их вкус и вид, предохраняет от порчи.

При изготовлении копченостей их надо подвергнуть действию дыма. В домашних условиях для этих целей можно воспользоваться одним из следующих способов.

Самый простой способ — копчение продуктов непосредственно в дымоходной трубе на чердаке, в которой устраивают

специальные вешала (для укрепления небольших окороков, грудинки, колбас и пр.) и заслонки для регулирования дыма.

Хороших результатов, особенно когда хотят прокоптить продукты для длительного хранения, при таком способе можно добиться только при условии специальной топки печи (поддерживая в ней лишь слабый огонь и употребляя дрова лиственных пород).

Более целесообразно устроить на чердаке из кирпича или досок (обитых изнутри железом) небольшую коптильню в виде шкафа с дверью размерами примерно 1 метр \times 1 метр и высотой около 2 метров. Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и быть соединена с последней снизу (для входа дыма) и сверху (для выхода дыма) двумя отверстиями с заслонками.

В такой коптильне очень удобно разместить на перекладинах продукты, а также легко регулировать правильное копчение.

Такого же типа коптильню на высоких ножках (используя большой ящик) можно установить где-нибудь на дворе, устроив внизу для дымообразования очаг (или подобие печурки).

Иногда применяют еще одно простое устройство для домашнего копчения. Большую бочку из-под пищевых продуктов без дна и крышки устанавливают в просторном сарае или под другим навесом (в сухую погоду просто на дворе). От середины бочки прорывают канавку для железной (или из досок и других материалов) трубы, соединенной с небольшим очагом в углублении (очаг можно устроить и непосредственно под бочкой, которую в этом случае приподнимают над землей при помощи кирпичей или камней). Бочку сверху закрывают досками с отверстиями (для прохода дыма и подвешивания продуктов) или мешковиной поверх жердочек — вешал для продуктов.

Для горячего копчения можно устроить около плиты небольшой шкафчик из кирпича, соединенный с дымовой трубой.

Наконец, можно коптить продукты и в обыкновенной русской печи. Этот способ особенно пригоден для горячего копчения рыбы. Рыбу кладут на деревянную решетку (или драки), помещенную на противень, установленный на кирпичи. Для дымообразования кладут в печь связанную пучками соломой или щепки. Чтобы было больше дыма, поддерживают лишь слабый огонь, регулируя его заслонкой и добавлением влажных опилок или свежей хвой.

Во всех случаях, независимо от способа копчения, необходимо соблюдать следующие условия: продукты, подлежащие копчению, должны быть в той или иной степени посолены во избежание порчи в процессе копчения; коптить следует вначале самым слабым дымом, а затем пускать больше дыма, тщательно следя, однако, за тем, чтобы температура его была не выше 40 — 45 градусов, так как в более горячем дыму изделия начнут запекаться и жир из них вытечет.

Для копчения особенно хороши лиственные породы деревьев типа дуба и ольхи; вообще же пригодны и остальные породы, за исключением смолистых (ель, сосна и др.), придающих копченостям горьковатый вкус. Нельзя для копчения применять сырые дрова.

Лучший результат при копчении получают, когда поддерживают медленное горение — тление горючего материала, обеспечивая тем самым густой, но не горячий дым.

Запах и вкус копченых продуктов можно улучшить, добавляя изредка в огонь ветки можжевельника с ягодами, мяту и т. п.

Копчение ведут обычно с перерывами, открывая задвижки, окна или двери коптилен для проветривания копченостей. Продолжительность копчения устанавливают в зависимости от вида продукта и температуры дыма. Более крупные и жирные изделия коптят больше времени, мелкие — меньше. Небольшую рыбу в горячем дыму коптят 3 — 4 часа, в холодном — 12 — 24 часа, а большие окорока в холодном дыму — до нескольких недель.

ПОСОЛ ОКОРОКОВ

Лучшим сырьем для посола являются окорока и лопатки от нежирной свинины, предварительно выдержанной на холоде 1 — 2 суток.

Зачищенные окорока тщательно натирают посолочной смесью (соль, сахар, селитра) из такого расчета: на окорок весом, например, 5 килограммов требуется около стакана соли, чайная ложка сахара и $\frac{1}{4}$ чайной ложки селитры (последняя должна быть химически чистой, лучше кристаллической). Необходимо при этом твердо помнить, что техническую селитру, идущую для удобрений, использовать нельзя. Нежирные окорока кладут кожей вниз или набок, прижимая друг к другу, в бочонок (тара, бывшая под посолом рыбы, овощей и грибов, нежелательна), посыпают оставшейся посолочной смесью, закрывают деревянным кружком и держат

в холодном месте (хорошо вентилируемый подвал, сарай и сени в осеннее, зимнее время и т. п.) 5—6 дней. Затем окорока переворачивают — нижние наверх, верхние вниз — и заливают рассолом (1,6 килограмма соли, 50 граммов селитры, 100 граммов сахара на 10 литров воды). Такое количество рассола требуется для посола окороков от одной свиньи.

Рассол перед употреблением следует прокипятить, процедить и остудить. На залитые рассолом окорока накладывают кружок, а на него гнет (ошпаренный кипятком гладкий камень). Каждые 4—5 дней окорока перекладывают, а рассол заменяют свежим. Посол заканчивается через 3—4 недели.

Посоленные окорока можно затем варить (солено-вареные окорока), либо коптить (сырокопченые окорока), либо коптить и варить (ветчинные окорока), или, наконец, запечь в тесте.

ВАРЕННЫЕ ОКОРОКА

Перед варкой соленый окорок вымачивают в пресной воде в течение нескольких часов и более, в зависимости от крепости посола и продолжительности его хранения. После этого окорок хорошо вытирают, еще раз споласкивают, кладут в кипящую воду кожей вверх и доводят до кипения, а затем, убавив огонь, продолжают варить при едва заметном вздрагивании поверхности воды. Продолжительность варки устанавливается из расчета примерно 40—50 минут на каждый килограмм окорока. Примерно в середине варки рекомендуется тонкую часть окорока (ножку) несколько приподнять из воды, так как эта часть быстрее варится.

Готовность окорока определяют по тому, свободно ли вилка или игла проникает до кости. Окорок можно считать вполне готовым также в том случае, если кость в толстой части окорока выворачивается при небольшом усилии.

Для улучшения вкуса ветчины при варке добавляют в воду 3—4 головки лука, несколько листиков лаврового листа и горошин перца.

После варки окорок оставляют в бульоне, чтобы он остыл, но не до полного охлаждения, иначе ветчина будет излишне влажной.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОКОРОКА

Вымоченный, зачищенный и хорошо обмытый соленый окорок равномерно покрывают со всех сторон простым тестом

(лучше из ржаной муки) толщиной 2—3 сантиметра и ставят в печь (или в духовку) примерно на 3 часа.

Готовность запеченного окорока определяют иглой или заостренной лучинкой, которые в готовом окороке довольно свободно входят в мякоть до самой кости.

Окорок охлаждают на воздухе, не снимая хлебной корки.

ВАРЕНО-КОПЧЕННЫЕ ОКОРОКА

Соленые окорока вымачивают 2—3 часа, дают им обсохнуть и коптят в дыму с температурой 40—45 градусов несколько часов, после чего варят или запекают так же, как было сказано выше.

Если окорока желательнее сохранить долгое время (сырокопченые), то срок копчения удлиняют до нескольких суток и даже недель, а само копчение производят по возможности в холодном дыму (лучше с температурой около 20—25 градусов). После копчения окорока подсушиваются в сухом месте около недели.

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ И СОСИСКИ

Кишки для колбас и сосисок обрабатывают следующим способом.

Тонкие кишки, вынутые из туши, перевязывают бечевкой у желудка и у слепой кишки и отрезают. Затем как толстые, так и тонкие кишки осторожно, чтобы не порвать их, отдирают от брыжейки и соскабливают с них жир тупым ножом, после чего отжимают (для выделения из них остатков содержимого) и промывают водой. Промытые кишки кладут в горячую воду с температурой 40—50 градусов на 3—4 часа, чтобы кишки обмокли и оболочка легко сдиралась.

Для соскабливания внутреннего слизистого слоя кишки выворачивают при помощи круглой палки и снова замачивают: тонкие кишки в теплой воде, а толстые в горячей, после чего соскабливают внутреннюю оболочку. Затем промытые кишки снова выворачивают на лицевую сторону и набивают фаршем.

Для фарша используют полужирное или жирное свиное мясо, которое режут на небольшие кусочки (весом 10—20 граммов), перемешивают с солью и специями и плотно набивают кишечную оболочку. На 1 килограмм мяса берут примерно $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого перца (лучше смесь черного и душистого), одну дольку чеснока (от головки сред-

ней величины) и 15—20 граммов столовой соли (неполная столовая ложка).

ДОМАШНЯЯ КОПЧЕНАЯ КОЛБАСА

Копченые колбасы не варят, поэтому на их изготовление берут свежее мясо только хорошего качества (лучше всего от бугаев и лопаточной части свиньи). В домашних условиях лучшее время для приготовления копченых колбас — поздняя осень — начало зимы.

Освобожденные от жира, грубых сухожилий и пленок небольшие куски говяжьего мяса натирают солью (1 — 1½ стакана на 10 килограммов мяса) и выдерживают в бочках на холоде при температуре 2 — 3 градуса в течение 4 — 5 суток. Затем мясо дважды измельчают на мясорубке, добавляют в фарш нарезанный на кусочки твердый свиной соленый шпиг из расчета 1 килограмм на 10 килограммов мяса, 1 неполную чайную ложку селитры, 2 чайные ложки сахара, 1 столовую ложку перца (лучше смесь черного и душистого); все это хорошо перемешивают, разминая и переворачивая во все стороны руками, и ставят на сутки на холод в эмалированной или фаянсовой посуде (в тазу). Высота слоя фарша в посуде не должна превышать 15 сантиметров.

После такой выдержки фарш при помощи рожка (вытянутой в длину воронки) конической формы из белой жести туго набивают в тонкие кишки, концы которых крепко перевязывают бечевой. Получившиеся батоны колбас подвешивают для подсушивания и осадки в прохладное помещение на 5 — 7 суток. За это время фарш становится на разрезе ярко-красного цвета, при нажатии не вдавливается, оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон.

Приготовленные батоны коптят холодным дымом с температурой около 20 градусов, по возможности непрерывно в течение 3 — 4 суток. Прокопченные колбасы помещают в сухое, но не жаркое место до постепенного уплотнения колбасных батонов (примерно 3 — 4 недели). Копченые колбасы хорошо сохраняются в течение длительного времени.

При изготовлении домашних колбас необходимо обращать особое внимание на соблюдение чистоты инструмента, рук, помещения, а также температурных условий хранения мясных изделий и полуфабрикатов.

СОЛОНИНА

Для заготовки мяса впрок из него делают солонину. Куски мяса не раньше 1—2 суток после убоя, освобожденные от костей, обваливают в соли, перемешанной с селитрой (10—15 граммов на 1 килограмм соли) и плотно укладывают рядами в подготовленную чистую, не пропускающую воду кадку, бочонок (лучше дубовые). Каждый ряд мяса посыпают солью, кладут новый ряд натертых кусков мяса и снова посыпают ряд солью и т. д. На 10 килограммов мяса расходуется 1 килограмм соли. Заложив кадку (или бочку) мясом доверху, закрывают ее деревянным кружком (с несколькими небольшими отверстиями), поверх которого кладут груз.

Бочку с посоленным мясом следует держать в холодном месте — подвале, погребе и т. п., лучше всего при температуре до +3 градусов.

Чтобы солонина была более нежной и вкусной, при закладке мяса надо добавить немного молотого перца, лаврового листа и ягод можжевельника.

Через сутки мясо заливают рассолом (на ведро кипяченой воды 4 килограмма соли, 50 граммов селитры и 100 граммов сахара) так, чтобы всё оно было покрыто жидкостью.

Мясо считают достаточно просолившимся через 3—4 недели.

Перед употреблением в пищу солонину вымачивают несколько часов в воде.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СВИНОГО САЛА (ШПИГА)

Снятое со свиной туши сало (без шкурки) режут на продолговатые средней величины куски. Большие куски посередине надрезают для лучшего проникновения соли в толщу сала. Куски сала тщательно натирают со всех сторон солью (1 килограмм соли на 15 килограммов сала) и плотно укладывают рядами в чистую, без посторонних запахов тару (плотно сбитые ящики, кадки и т. п.), на дно которой предварительно насыпают слой соли. Каждый ряд также пересыпают солью, причем на верхний ряд соли насыпают больше. На сложенное сало кладут дватый круг или четырехугольник, в зависимости от формы тары, а на него груз, чтобы куски сала лежали плотнее, что способствует более равномерному просаливанию. Через несколько дней сало перекалывают: верхние куски вниз, нижние наверх, соблюдая указанный выше порядок укладки рядами. К употреблению

сало будет готово через 2—3 недели. В сухом и прохладном, хорошо проветриваемом помещении посоленное сало можно долго хранить в плотном холщевом мешке, повесив его на стену, или в ящике.

КАК СОЛИТЬ И ВЯЛИТЬ РЫБУ

Для солки используют воблу, сазана, жереха, леща, лня, красноперку и т. п. Проще всего солить сухим способом, то есть путем натирания рыбы солью (лучше мелкого помола). Рыбу весом до полукилограмма (тарань, язь, чехонь, окунь) можно солить непотрошенной; у более крупной рыбы внутренности удаляют. Перед посолом рыбу моют, затем разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Разделанную рыбу обваливают в соли, засыпав ее также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5—2 килограммов) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль. Подготовленную таким способом рыбу укладывают рядами брюшком вверх в бочонок или плотно сбитый ящик, пересыпая ряды солью, причем ближе к верхним рядам соли засыпается больше.

На обваливание рыбы и пересыпку рядов требуется на каждые 10 килограммов рыбы 1,5—2 килограмма соли. Продолжительность посола в охлажденном помещении, например в погребе со льдом, таких рыб, как лещ, жерех, щука, до 12 суток, сазана и судака до 15 суток, в неохлаждаемом до 5—7 суток.

Для вяления используют в первую очередь воблу, тарань, усача, чира, кефаль, рубца, леща и т. п. Вначале рыбу выдерживают несколько часов в кучке, затем засаливают: рыбу длиной до 25 сантиметров без разделки, а более крупную потрошат, удаляют чешую и делают продольный разрез в мясистой части спинки. Рыбу обваливают в соли (тем же способом, что и при солении) после того, как ее нажижут через глаза на шпагат при помощи толстой иглы или шпильки. Мелкую рыбу связывают по 10—16 штук, крупную — попарно, четверками и т. д. Связки рыб закладывают в бочонок, на дно которого предварительно наливают солевой рассол (25 частей соли на 100 частей воды).

После 2 суток (в зависимости от размеров рыбы и погоды, при теплой погоде срок посола меньше) связки рыбы

вынимают из бочонка, кладут на несколько часов в кучу и затем тщательно промывают холодной пресной водой. Далее рыбу развешивают на открытом воздухе на горизонтально положенных жердях, лагах сарая и т. п., лучше на солнечной стороне, но в тени, под навесом для укрытия от дождя.

Продолжительность вяления мелкой рыбы около 2 недель, крупной до 4—5 недель.

Рыбу лучше всего вялить весной или в начале лета, так как в середине лета у нее быстро прогоркает жир.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТОКВАШИ И ТВОРОГА

Простокваша. Самый простой способ приготовления простокваши — самоквасом. Процеженное молоко оставляют стоять в какой-либо посуде (например, в кувшине) в прохладном месте, пока оно не скиснет и не превратится в простоквашу. Для ускорения заквашивания в молоко иногда кладут корочку кислого ржаного хлеба. Однако такой способ может быть рекомендован только в том случае, если имеется полная уверенность, что молоко получено при тщательном соблюдении всех санитарно-гигиенических правил от абсолютно здоровой коровы.

Лучше в тепловатое молоко, предварительно прогретое для уничтожения находящихся в нем болезнетворных бактерий, добавить закваску, то есть небольшое количество уже готовой простокваши, смешанной с частью молока. Посуду с молоком после добавления закваски покрывают чистой тканью и оставляют в теплом месте на 8—10 часов. Затем простоквашу помещают в прохладное место на 3—5 часов для окончательного созревания.

Творог. Чаще всего творог изготавливают из снятого или тощего молока. Можно его приготовить и из жирного молока.

В тепловатое молоко, лучше предварительно прогретое, добавляют простоквашу — 1 стакан на 3—4 литра молока и оставляют до образования плотного сгустка. Осторожно разрезав сгусток на несколько частей, ставят горшок (если заквашивание производилось в нем) для отваривания в печь или перекадывают, соблюдая осторожность, сгусток в невысокую, металлическую посуду. Лучше всего отваривать творог в печи после выпечки хлеба (в течение 1½ — 2 часов). Можно также поместить посуду с пластинами сгустка в более обширную посуду, наполненную горячей водой, но при этом надо следить, чтобы вода не нагревалась до

кипения. Отваривание прекращают, когда творог уплотнится, отстанет от краев, а куски сгустка начнут опускаться на дно. Дальнейшая варка может уже повредить, так как творог станет резиновым, невкусным. После варки творог перекладывают на решето, дают стечь сыворотке, заворачивают в ткань или помещают в мешочек и ставят на некоторое время в прохладном месте под груз для окончательного отделения сыворотки.

ДОМАШНИЙ СЫР

Домашний сыр лучше всего приготовить из только что отваренного обычным способом творога.

Первый способ. Творог откидывают на решете, выстланном куском чистой ткани, чтобы стекла сыворотка. Затем перекладывают его в посуду, посыпают мелкой солью (1 столовая ложка соли на килограмм творога) и растирают до получения равномерно измельченной мягкой массы или 2—3 раза пропускают через мясорубку. Если творожная масса была приготовлена из нежирного молока, можно добавить к ней немного сметаны или сливок.

Для формования сыра в полотняные (холщевые) мешочки конической формы плотно набивают 500—800 граммов хорошо растертой массы, после чего мешочки завязывают и ставят конусом вверх, прикрыв дощечками с гнетом. Сыр прессуют в течение 5—10 часов, при этом следят, чтобы он не был пересушен.

Употребляют сыр свежим и выдержанным. Для выдерживания сыр обсушивают на сквозняке, а затем выносят в погреб и держат в течение 1—4 недель на полочке, время от времени поворачивая.

При появлении плесени сыр обмывают подсоленной водой и обсушивают на сквозняке.

Второй способ. Откинутый свежотваренный творог пропускают вместе с солью два раза через мясорубку и оставляют на 5 дней в сухом помещении. Пожелтевший творог вновь перемешивают, перекладывают в смазанную маслом кастрюлю и варят на слабом огне, все время помешивая, пока не образуется жидкая, однородная (без комков) масса.

Полученную массу разливают в маленькие кастрюльки (или другую посуду). После того как она остынет и затвердеет, сыр, готов к употреблению.

Третий способ. Для приготовления одного килограмма сыра берут восемь с половиной стаканов обезжиренного тво-

рога, две с половиной столовые ложки сливочного или топленого масла, четыре чайные ложки питьевой соды и три чайные ложки мелкой соли.

Откинутый творог пропускают через мясорубку или протирают через сито. В посуду закладывают весь подготовленный творог. Половину требуемого количества соды равномерно рассыпают по поверхности творога, а затем начинают медленно подогревать, непрерывно помешивая деревянной лопаткой. Если в процессе нагревания на поверхности творога и у стенок посуды появится сыворотка, посуду закрывают крышкой и снимают с огня на 10—15 минут, после чего удаляют отстоявшуюся сыворотку. Если сыворотку отделить от творога не удастся, к нему добавляют остальное количество соды и смесь продолжают нагревать. После того как сырная масса хорошо расплавится и несколько загустеет, добавляют растопленное масло. Столовую соль (а при желании тмин, анис, укроп) кладут за 15—20 минут до конца варки.

Готовая сырная масса должна представлять собой однородную тянущуюся массу.

После варки сырную массу немедленно переливают в чистую посуду, заранее смазанную маслом, и выносят в холодное помещение. Перед тем как вынуть охлажденный сыр из посуды, последнюю погружают на несколько секунд в горячую воду.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Домашним способом дрожжи можно приготовить из сухого или свежего хмеля, из солода.

Дрожжи из сухого хмеля. Заливают хмель двойным (по объему) количеством горячей воды и кипятят, часто опуская всплывающий хмель ложкой в воду, до уменьшения воды вдвое. В теплом процеженном отваре хмеля растворяют сахар (1 столовую ложку на стакан отвара) и добавляют при помешивании деревянной веселкой (лопаточкой) пшеничную муку ($1/2$ стакана на стакан отвара). Полученную массу ставят в прикрытой чистой тканью посуде в теплое место на $1\frac{1}{2}$ —2 суток. Готовые дрожжи разливают в бутылки, укупоривают и хранят в прохладном месте.

На приготовление 2—3 килограммов хлеба идет $1/2$ — $3/4$ стакана таких дрожжей.

Дрожжи из свежего хмеля. Эмалированную кастрюлю (или глазированный горшок) наполняют довольно плотно свежим хмелем, заливают горячей водой и варят в течение часа под крышкой. В процеженный теплый отвар хмеля (2 литра) добавляют 1 полную столовую ложку сахара, 1 стакан (из тонкого стекла) сахарного песка и 2 полных стакана пшеничной муки. Хорошо промешанную, без комочков муки, массу ставят в теплое место на 1½ суток, после чего добавляют две протертые вареные картофелины, массу вновь перемешивают и ставят на 1 день в теплое место. Готовые дрожжи разливают в бутылки, плотно укупоривают и держат в холодном месте.

Хлеб на таких дрожжах получается лучше, чем на дрожжах, изготовленных из сухого хмеля.

Расход дрожжей примерно ¼ стакана на килограмм муки.

Дрожжи из солода. Стакан муки, ½ стакана сахарного песка смешивают с 5 стаканами воды и 3 стаканами солода и варят около часа. Тепловатый состав разливают в бутылки, неплотно укупоривают и ставят в теплое место на 1 сутки, после чего переносят в холодное место. Для приготовления 2,5—3 килограммов хлеба расходуют неполный стакан дрожжей.

Наконец, самый простой способ приготовления закваски для ржаного теста заключается в заквашивании муки на теплой воде (в соотношении 1:1) и выдерживании такой закваски в течение суток в теплом месте. Однако при таком способе закваски хлеб получается пресноватым.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА

Картофельный крахмал (картофельную муку) можно получить в домашних условиях. Для этого картофель тщательно моют, меняя воду не менее 3—4 раз, и растирают на обычной металлической терке. Полученную кашку быстро (иначе крахмал будет иметь грязновато-серый цвет) переносят на сито или решето, предварительно положив на него в два слоя марлю; вместе с соковой водой крахмал уходит через сито в подставленную посуду. Оставшуюся на марле мязгу хорошо отжимают и в дальнейшем, если нужно, несколько раз промывают.

С осевшего крахмала сливают соковую воду и заливают его чистой водой. Когда крахмал вновь осядет на дно, сли-

вают воду и с поверхности крахмала осторожно снимают верхний, загрязненный слой. Промывку повторяют 3—4 раза.

Полученный крахмал содержит много воды (50 процентов), поэтому он быстро портится и его надо сразу употребить в пищу. При заготовке впрок крахмал следует высушить. Его накладывают тонким слоем на бумагу или ткань и сушат на воздухе в проветриваемом помещении, переминая через каждые 3—4 часа. Заканчивают сушку, когда на ощупь не чувствуется сырости. Сухой просеянный крахмал хорошо сохраняется.

Отходы, оставшиеся при получении крахмала (мезга), являются хорошим кормом для скота.

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Подвал, погреб, кладовая или другие помещения, где хранятся пищевые продукты, должны быть холодными, чистыми, хорошо вентилируемыми, защищенными от мух и других вредителей продуктов и не иметь посторонних запахов.

Летом подвал и погреб следует как можно чаще держать открытыми, чтобы их хорошо проветрить и просушить; перед этим надо тщательно очистить стены, настилы, полки, стойки от грязи и плесени.

После очистки полки, настилы, подкладочные решетки или рейки должны быть обмыты горячей водой с каустиком или кальцинированной содой (1—2-процентной) и просушены.

Для предупреждения появления плесени и посторонних запахов и обеспечения наилучшей сохранности продуктов надо помещения, предназначенные для хранения продуктов, дезинфицировать и белять. Хорошим средством против плесени является препарат Ф-5 (натриевый фенолят оксифенола), на 2-процентном растворе которого готовят побелочную смесь. Применяют также 5—10-процентный раствор медного купороса, после которого соответствующие участки покрывают раствором свежегашеной извести. В крайнем случае можно обойтись побелкой стен, стоек одним известковым молоком (10-процентный раствор извести). После побелки необходимо помещения проветрить в течение 2—3 суток.

Хранение молочных продуктов

Молоко и молочные продукты следует хранить в помещении, защищенном от дневного света, при температуре до 6 градусов. Молоко и масло надо отделять от остальных молочных продуктов (например, сыров и кисломолочных изделий), имеющих запах. Чтобы масло хорошо сохранилось, его во время отжимания тщательно промывают чистой холодной водой для удаления пахтанья. Хранить масло лучше в закрытой таре, выложенной пергаментом (предварительно вымоченным в растворе соли). Если масло периодически употребляется, его верхний слой тщательно укрывают плотной тканью, смоченной в растворе соли. Вполне свежим масло сохраняется при 4 градусах тепла до 15 суток, при нуле 1—2 месяца.

Сметана сохраняется в холодном месте (не выше 7 градусов тепла) в защищенной от света и пыли посуде.

Творог можно хранить в чисто выпаренной кадочке, обливной, керамической или металлической посуде. На дно посуды насыпают сухую соль и кладут творог, уминая его, чтобы не было пустот. Сверху кладут чистую (стиранную в кипятке без мыла) ткань, смоченную в растворе соли, подоткнув ее с краев, закрывают чистым кружком, а на него кладут небольшой гнет.

Для длительного хранения пригоден нежирный творог, его укладывают в кадки, натертые солью и выложенные пергаментом. В таком виде при температуре около нуля творог можно сохранять до 2 месяцев.

Сыры любых сортов особенно легко плесневеют. Один из лучших способов сохранения сыра — тщательная упаковка его в вощеную бумагу.

Хранение сыра при температуре выше 10 градусов, так же как и замерзание, не допускается. При появлении плесени или слизи сыр протирают тряпочкой, смоченной соленой водой. Хранить сыр в домашних условиях рекомендуется не выше 2—3 месяцев.

Запах сыра легко передается другим пищевым продуктам (яйцам, маслу, сушеным изделиям), поэтому он должен по возможности храниться отдельно.

Сохранение мяса, мясопродуктов и рыбы

Свежее мясо отдельными кусками надо вначале зачистить ножом от видимых загрязнений, а затем поместить в

чистый, сухой и хорошо закрывающейся посуде в подвал, погреб или холодную кладовую. Ни в коем случае нельзя перед хранением мыть мясо водой, так как при этом выделяется мясной сок, который способствует более быстрому обсеменению мяса микробами.

В таких продуктах, как печень, мозги и т. п., бактерии развиваются быстрее, поэтому хранить их в свежем виде долгое время не следует.

В крупных кусках (отрубях) мясо медленнее портится, чем в мелких.

Наиболее просто и надежно мясо сохраняется в замороженном виде.

При хранении мяса в погребе на льду нельзя допускать соприкосновения поверхности мяса со льдом. Мясо в отрубях надо помещать на клеенке, прикрыв сверху плотной тканью, более мелкие куски лучше хранить в эмалированной посуде. При температуре 5—7 градусов тепла мясо хранится до 2 дней. Лучшая температура для хранения парного и охлажденного мяса (полутушами, четвертинами, отдельными отрубями) — 0—1 градус тепла. Полутушки мяса рекомендуется подвешивать на луженых кручках так, чтобы они не соприкасались друг с другом и со стенами или полом. При таких условиях в сухом и чистом помещении мясо сохраняется до 2 недель.

В теплое время при отсутствии льда или холода мясо надо присолить и хранить не более суток.

Копчености (окорока, грудинка, корейка, копченая колбаса и пр.) сохранять в обычном погребе или в помещении с влажным воздухом нельзя, так как здесь они быстро плесневеют и портятся. Первым признаком порчи является появление беловатой, скользкой на ощупь плесени с неприятным кислотным запахом. В этих случаях мясо, копчености тщательно обмывают крепким раствором соли, обсушивают и слегка смазывают жиром. Лучше всего хранить копчености в сухом, проветриваемом помещении при температуре от 4 до 8 градусов тепла. Хорошо сохраняются копчености и на чердаках подвешенными в мешочках из ткани типа мешлин.

Можно хранить копчености в чистых ящиках, пересыланными ржаной сечкой. Перед хранением копчености проветривают, снимают тряпкой сажу, иногда их обсыпают просеянной сухой золой.

Сало (шпиг) сохраняется длительное время только в

хорошо посоленном виде. Хранить его можно в ящиках, пересыпав между кусками и рядами солью, взятой в количестве около 3 процентов к весу сала.

Тушки битой домашней птицы. В домашних условиях птицу следует разделывать сразу же после убоя. При этом кур и индеек рекомендуется ощипывать, пока тушки еще не остыли, а гусей и уток — через 3—4 часа после убоя. При потрошении обращают внимание на то, чтобы содержимое кишок не соприкасалось с мясом, так как от этого мясо может преждевременно начать портиться. Выпотрошенные тушки птиц (или их части) снова обмывают, хорошо подсушивают или вытирают чистой тканью и до их использования хранят на холоде, лучше в укрытой от света металлической посуде.

Рыба разных видов быстро портится, и, кроме того, рыбный запах легко передается другим продуктам, поэтому хранить ее надо в плотно закрытой эмалированной посуде на льду (до 2 суток), либо в мороженном виде.

Соленую рыбу можно хранить при температуре 10—12 градусов тепла. Вяленую рыбу хранят в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из какой-либо неплотной ткани. Бочки или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале рекомендуется ставить на кирпичи или деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками, периодически заменяя их свежими.

Сохранение яиц

Самый надежный способ хранения яиц — хранение на холоде в чистой, без посторонних запахов таре при температуре около 1 градуса мороза. При этой температуре яйца остаются свежими в течение 4—6 месяцев. Однако в домашних условиях не всегда удается поддерживать такую температуру. Ниже описываются другие, более доступные способы сохранения яиц.

1. На дно ящика или другой тары насыпают слой сухой древесной золы или отрубей и помещают ряд яиц, но так, чтобы они не соприкасались друг с другом, затем снова слой золы и снова ряд яиц и т. д. Верхний слой золы должен быть как можно толще. При этом способе яйца сохраняются в прохладном помещении 2—3 месяца, но частично усыхают.

2. Яйца смазывают тонким слоем вазелина и хранят обернутыми бумагой или засыпанными песком, половой и т. п. В этом случае яйца сохраняются хорошо в течение

длительного времени (до 6 месяцев). Вместо вазелина можно употреблять парафин, нейтральные жиры и масла.

3. Яйца хранят в растворе гашеной извести, хорошо защищающем их от порчи микроорганизмами. Слой известковой воды над яйцами должен быть около 20 сантиметров. Для раствора берут 300—400 граммов извести на ведро воды. Для хранения яйца укладывают в посуду острым концом вниз. В известковом растворе яйца сохраняются 6—7 месяцев.

При закладке яиц на сохранение в течение длительного срока необходимо соблюдать следующие требования, обязательные при всех способах хранения. Яйца надо охлаждать как можно быстрее после носки, хранить их чистыми и только сухими (водой не обмывать), с крепкой скорлупой; лучше всего закладывать на хранение суточные яйца (сиесенные не более суток) и не лежавшие рядом с пахнущими предметами; закладку яиц лучше всего производить в августе — сентябре. Яйца следует хранить острым концом вниз в чистом, заранее продезинфицированном помещении, без чрезмерной сухости воздуха, изолированными от соседства с сильно пахнущими веществами.

МЕРЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Борьбу с различными вредителями — насекомыми и грызунами, загрязняющими, портящими или уничтожающими пищевые продукты, следует вести путем профилактики, а также непосредственного истребления. Необходимо проследить, чтобы кладовые, погреба и другие помещения, где хранятся пищевые продукты, были недоступны для проникновения мышей или крыс, а продукты были укрыты от различного рода мух (в том числе мясных, сырных и т. п.), тараканов и других насекомых. Все обнаруженные щели и дыры в стенах, полу, плинтусах надо тщательно заделать, лучше всего цементом с битым стеклом.

Продукты следует хранить в исправной таре, желательнее с плотно закрывающимися крышками, а те из них, которые нельзя сохранять герметически закрытыми, — в шкафах, ларях и т. п. с дверцами из мелкоячеистой металлической сетки; в крайнем случае надо укрывать продукты от мух марлей. Такими же сетками должны быть защищены и вентиляционные отверстия помещений.

Против мух рекомендуется применять главным образом липкую бумагу. Всякого рода ядовитые средства (мышьяк, фтористый натрий и другие) применять не следует.

Простым, надежным и вполне безопасным средством уничтожения тараканов является порошок пережженной буры, смешанной с привлекающими тараканов веществами: буры 60 частей, крахмала 20 частей, сахарной пудры 20 частей. Этот состав рассыпают в местах, где водятся насекомые.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Закуски и холодные блюда

Салат со сметаной и яйцом	3
Салат из редиски со сметаной	3
Салат из свежих огурцов в сметане	3
Салат из свеклы	4
Салат из белокочанной капусты	4
Салат из мяса	4
Салат из трески с хреном	4
Винегрет из овощей	5
Сельдь рубленая	5
Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов	6
Рыба под маринадом	7
Паштет из печенки	7
Икра из баклажанов	8
Икра из свеклы	8
Поросенок заливной	8
Заливной судак	9
Студень говяжий	9

Супы

Заправочные супы	10
Мясной бульон	12
Щи из свежей капусты	13
Щи из квашеной капусты	13
Щи зеленые	13
Борщ	14
Борщ украинский	15
Суп из щавеля	15
Рассольник	16
Лапша	16
Суп гороховый	17
Чихиртма из баранины	17
Харчо	18
Бульон с пельменями	18
Суп картофельный со свежими грибами	19
Борщ холодный	19
Окрошка овощная	20

Рыбные блюда

Уха	20
Солянка рыбная	20
Отварная рыба с картофелем и шпингом * * *	21
Треска с картофелем и луком	21
Рыба паровая	22
Судак по-польски	22
Карась, окунь, карп, жаренные в сметане	22
Щука с томатом	23
Соусы к рыбным блюдам	23

Мясные блюда

Солонина отварная под соусом с хреном	24
Отварной рубец	24
Говядина тушеная с луком и картофелем	25
Рагу из баранины	25
Чанахи	26
Гуляш из легких	26
Гуляш из говяжьего сердца или вымени	26
Беф-строганов	27
Биштекс с картофелем	27
Биштекс с яйцом	27
Котлеты отбивные и натуральные	27
Мозги жареные	28
Поросенок жареный	28
Шашлык	29
Котлеты и битки	30
Тефтели в томате	30
Голубцы мясные	31
Кабачки с мясом	31
Пловы	32
Плов с бараниной	33
Чахохбили из кур	33
Гусь или утка жареные с яблоками	33
Кролик в белом соусе	34
Соусы к мясным блюдам	34

Блюда из овощей, круп и творога

Картофель в молоке	34
Овощи в молочном соусе	36
Картофельные котлеты	37
Картофельные оладьи	37
Капуста цветная жареная с сухарями	37
Котлеты капустные	37
Тыква жареная	38
Баклажаны жареные с луком	38
Картофель тушеный со свежими грибами	38
Рагу из овощей	39
Перец фаршированный	39
Реза, фаршированная манной кашей	39
Голубцы овощные	40
Грибы в сметане	40
Соус томатный	41
Молочный соус	41

Пшеничная каша с тыквой	41
Крупеник из гречневой каши	41
Вареники с творогом	42
Блинички с творогом	42
Творожная запеканка	43

Сладкие блюда

Молочный кисель	43
Мусс клюквенный с манной крупой	44
Мусс из ягод	44
Компот из свежих яблок или груш	45
Яблоки печеные с вареньем	45
Пудинг рисовый	45
Пудинг из кукурузной муки	45

Изделия из теста

Дрожжевое тесто	46
Как правильно выпекать белый и ржаной хлеб	47
Пирожки жареные из дрожжевого теста	48
Кулебяка из дрожжевого теста	49
Пирожки из пресного теста	50
Слоеное тесто	50
Начинки для пирогов, пирожков и кулебяк	51
Слоеное тесто быстрого приготовления	53
Блины на опаре	53
Блины скороспелые	54
Украинские галушки	54
Оладьи с яблоками	55
Булочки «шанежки»	55
Рулет с маком	56
Кулич	56
Прянички	58
Миндальное печенье	58
Маковки на патоке	58
Печенье из ржаной муки	59
Печенье сбивное	59
Хворост	59
Слоеное пирожное с кремом	60
Песочное пирожное с миндалем	61
Пирожное эклер	61
Пирожное слойка штучная с кремом	62
Торт песочный	62
Пирог с орехами	62
Сметанный пирог	63
Тертый пирог	63
Крем заварной	63
Крем сливочный	64
Крем сливочно-масляный	64
Советы хозяйкам	64

Заготовка продуктов впрок

Засолка огурцов	68
Квашенные капуста	69
Капуста провансаль	70
Засолка грибов	71

Мочные яблоки	72
Приготовление уксуса	72
Маринады	73
Огурцы маринованные	73
Томаты маринованные	74
Капуста маринованная	75
Краснокочанная капуста маринованная	75
Свекла маринованная	76
Виноград маринованный	76
Лук маринованный	77
Грибы маринованные	77
Томат-пюре	78
Щавель-пюре	79
Соусы	79
Варка варенья	81
Варенье из земляники, клубники, малины и ежевики	85
Варенье из красной и черной смородины, клюквы и брусники	86
Варенье из крыжовника	86
Варенье из рябины	87
Варенье из вишни	88
Варенье из сливы	89
Варенье из абрикосов	90
Варенье из крупноплодных яблок	91
Варенье из китайских яблок	92
Варенье из айвы	93
Варенье из розы	93
Варенье из зеленых грецких орехов	93
Киевское сухое варенье или цукаты	94
Флодово-ягодные джемы	95
Повидло из яблок	96
Хранение яблок	96
Как сохранить смородину	97
Сушка ягод	98
Сушка грибов	98
Хранение сушеных овощей, фруктов и ягод	99
Копчение мясных продуктов	99
Посол окороков	101
Вареные окорока	102
Запеченные окорока	102
Варено-копченые окорока	103
Вареные колбасы и сосиски	103
Домашняя копченая колбаса	104
Солонина	105
Приготовление свиного сала (шпига)	105
Как солить и вялить рыбу	106
Приготовление простокваши и творога	107
Домашний сыр	108
Приготовление дрожжей	109
Приготовление картофельного крахмала	110
Хранение продуктов	111
Хранение молочных продуктов	112
Сохранение мяса, мясопродуктов и рыбы	112
Сохранение яиц	114
Меры борьбы с вредителями пищевых продуктов	115