

Л. М. Лемкуль

Праздничный стол

ПРЕДИСЛОВИЕ

Питание — одна из главнейших потребностей человеческого организма. Наряду с водой и кислородом воздуха пища постоянно необходима для обеспечения процессов обмена веществ, лежащих в основе разнообразных и бесконечно многих сторон жизнедеятельности.

С древнейших времен человека интересовало влияние питания на здоровье. Очевидным было то, что пища, поступающая в организм, подвергается каким-то изменениям, обеспечивая рост и развитие ребенка, работоспособность и хорошее самочувствие, восстановление сил и веса тела после тяжелого заболевания. Все эти явления представлялись таинственными и чудесными. Одним продуктам приписывали самые разнообразные целебные свойства, другим—вредное воздействие на организм. Эти знания были основаны лишь на некоторых наблюдениях, однако нередко узаконивались религиозными канонами.

Немало предрассудков в вопросах питания сохранилось. До настоящего времени, когда наука о питании здорового и больного человека получила широкое развитие и дала возможность установить точный химический состав различных пищевых продуктов, изучить «судьбу» пищевых веществ в организме, влияние этих веществ на различные органы и системы, определяющие жизнедеятельность здорового и больного человека. Пищевые режимы правильного питания разработаны научно и рекомендуются применительно к оптимальным потребностям в соответствии с возрастом, профессией, особым состоянием организма, с учетом климатических условий. Достаточно напомнить, как тщательно и научно обоснованно разработаны пищевые рационы для космонавтов, для людей, отправляющихся в длительное подводное плавание. На научных основах построено и эффективно применяется диетическое питание,

используемое при различных заболеваниях.

Продуктовый состав пищевого рациона здорового человека и способы кулинарной обработки пищи должны обеспечить гармоническое развитие и слаженную деятельность организма, в котором непрерывно образуется тепло, работают различные органы и системы, происходит непрерывный процесс изнашивания тканей и замена их новыми. Даже у взрослого человека, у которого вес тела практически стабилизировался, каждые 150 дней происходит замена белков мышечной ткани и каждые 10 дней — замена белков печени и крови. Все процессы жизнедеятельности организма сопровождаются одновременно происходящими в каждой клетке многочисленными специфическими реакциями. Для осуществления этих реакций организму постоянно требуются соответствующие химические вещества. Питание должно быть сбалансировано в отношении количества и качества пищевых веществ, из которых состоят различные продукты. Пищевой рацион должен иметь определенную калорийность, т. е. энергетическую ценность, соответствующий химический состав, определяемый количеством и качеством белков, жиров, углеводов, минеральных солей, витаминов. Необходимы правильное составление меню и рациональный распорядок приемов пищи, надлежащая кулинарная обработка пищи при тщательном соблюдении всех санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к качеству продуктов, к кухне и посуде.

Определенное и немалое значение для обеспечения нормального пищеварения имеет красивая сервировка стола, приятная и спокойная обстановка во время еды, тщательное прожевывание пищи. В повседневной жизни учесть и выполнить точно все требования к составу пищевого рациона не представляется возможным. Тут на помощь приходят саморегулирующие механизмы, имеющиеся в человеческом организме, которые дают возможность использовать из пищевого рациона те вещества и в таком количестве, которые требуются в тот или иной момент. Главные регуляторные механизмы — это аппетит, действие кишечника и обмен

веществ. Все они находятся под постоянным воздействием центральной нервной системы. Мы должны чутко прислушиваться к сигналам аппетита и своевременно принимать меры при нарушениях со стороны действия кишечника. Следует помнить, что сила регуляторных механизмов далеко не беспредельна. Длительное, частое и грубое нарушение основных правил рационального питания приводит к «поломке» этих аппаратов и к развитию различных заболеваний.

В целом наше питание должно быть разнообразным, умеренным, в наш ежедневный рацион обязательно должны входить натуральные пищевые продукты: мясо, молоко и молочные продукты, овощи, растительное масло.

Однако пища является не только средством для обеспечения насущных жизненно необходимых потребностей человека. Питание должно удовлетворять также и эстетическим потребностям человека, пища должна доставлять удовольствие своим видом и вкусом. Человек нередко хочет получить наслаждение от еды. Недаром все торжественные случаи в жизни отмечаются праздничным столом.

Современная наука добилась возможности производства наиболее ценных в питании живого организма белковых пищевых веществ. Значительные количества пищевых белков производятся микробиологическим путем посредством размножения дрожжей на нефтяных отходах (обезвреженных парафинах). Но эти белки используются на корм скоту и птицам, способствуя развитию животноводства, а значит — получению пищи, привычной человеку по вкусу, запаху и виду. Пищевые продукты, пусть даже и хорошо сбалансированные, питательные, но невкусные, неприятные на вид, человек не принимает.

В связи с введением в СССР пятидневной рабочей недели с двумя выходными днями дни отдыха у многих людей занимают почти треть недели. Построение питания семьи в эти дни должно отвечать принципам рационального питания. Книга Л. М. Лемкуль «Праздничный стол»

поможет хозяйке приготовить в выходные дни обед, составляющий основную часть суточного рациона. Конечно, **праздничные** обеды и ужины не будут полностью соответствовать принципам рационального питания, но они составляют лишь редкое исключение. При нормальном состоянии органов пищеварения это не только не принесет вреда здоровью, но и явится своего рода тренировкой для пищеварения и послужит улучшению общего состояния организма. Разумеется, речь не идет об излишествах. За праздничным столом необходимо соблюдать определенную умеренность, не объедаться и не злоупотреблять алкогольными напитками, а детям их, безусловно, вовсе не следует давать.

Остановимся вкратце на основных требованиях, которым должно отвечать рациональное питание.

Калорийность. Калорийность пищевого суточного рациона должна соответствовать энергетическим тратам организма на работу его органов и систем и трудовую деятельность. Разработаны определенные нормы калорийной потребности для детей различного возраста, мужчин и женщин в разных условиях работы. Но практически каждому из нас не приходится заниматься подсчетом калорийности пищи, поэтому прекрасным регулятором в этом отношении является аппетит. Никогда не следует есть чрезмерно, сверх аппетита, и это «золотое» правило следует соблюдать не только в выходные, но и в рабочие дни и за праздничным столом. Необходимо этому правилу настойчиво обучать детей. Еда сверх аппетита в конечном счете приводит к потере аппетита и нарушению пищеварения. Чрезмерно калорийное питание в выходные дни, когда трата энергии значительно ниже, непременно, хотя и постепенно, приведет к ожирению и сопутствующим ему заболеваниям — атеросклерозу, желчнокаменной болезни.

Белки. Составляя меню обеда в выходные дни, следует в первую очередь обратить внимание на достаточное содержание белков. Это в равной степени относится и к завтраку и ужину. Белки являются главным и

совершенно необходимым «строительным» материалом для роста ребенка, для обновления клеток и тканей в организме взрослого человека; из белков образуются пищеварительные соки и так называемые ферменты, обеспечивающие протекание всех жизненных процессов в организме. Недостаточность белка в пищевом рационе является одной из причин ослабления организма и повышенной восприимчивости к различным заболеваниям, отрицательно сказывается на процессах кроветворения, нарушает работу нервной системы, печени и снижает жизнедеятельность организма, задерживает рост и развитие ребенка. Однако необходимо учитывать, что так же, как недостаток, вреден и избыток белка.

В каждый завтрак, обед и ужин должно входить одно белковое блюдо. Источники белка в питании разнообразны. По существу в природе нет такого продукта животного или растительного происхождения, который в натуральном виде не содержал бы белка. Только в рафинированных продуктах может не быть белка. Например, в свекле и в картофеле содержится белок, но он отсутствует в картофельном крахмале и в рафинированном сахаре. Различные продукты отличаются один от другого по количеству и качеству содержащихся в них белков. Так, в 100 г съедобной части мяса, т. е. мясо без костей и сухожилий, содержится 19 г белков; в 100 г свинины мясной — 14,4 г; в 100 г сосисок—10,5 г; столько же в 100 г вареной колбасы; в 100 г печени говяжьей— 14,7 г; в одном курином яйце — 6,5 г; в 100 г трески — 14,9 г; судака — 16 г, морского окуня — 15 г, паюсной икры — 30,4 г; в 100 г молока — 2,8 г. Хлеб, крупы, макаронные изделия содержат меньше белка: в 100 г ржаного хлеба — 5 г, в 100 г пшеничного — около 7 г, в 100 г крупы и макаронных изделий — около 10 г. В горохе белков много — около 20 г в 100 г продукта. В свежих овощах и плодах белков мало: меньше 1 г в 100 г съедобной части, несколько больше в картофеле и капусте — свыше 1,5 г в 100 г.

Неодинаково и качество белков в различных продуктах. По биологической (жизненной) ценности белки делятся на полноценные и

неполноценные в зависимости от содержащихся в них аминокислот. Некоторые аминокислоты организм человека в состоянии образовать самостоятельно из любых белковых продуктов; другие же аминокислоты, а таких имеется 8, организм человека образовать не может — они должны обязательно содержаться в готовом виде в пище. Эти аминокислоты называются незаменимыми. Полноценный белок — это такой белок, в котором содержатся незаменимые аминокислоты в достаточно значительном количестве и в благоприятных для организма человека соотношениях. Практически почти нет таких натуральных продуктов, в белке которых не имелись бы незаменимые аминокислоты, но в некоторых продуктах их крайне мало, а в других соотношение их между собой неблагоприятно для организма. Так, в белке картофеля и капусты содержатся все незаменимые аминокислоты, но их там очень мало, и для того, чтобы удовлетворить потребности организма, необходимо съесть очень большое количество этих продуктов; в бобовых (горохе и фасоли) аминокислоты содержатся в неблагоприятном соотношении, хотя белков в этих продуктах много. Белки молока и молочных продуктов содержат незаменимые аминокислоты в наиболее благоприятном соотношении для детей, но эти продукты полезны и для взрослых, хотя в лучшем для взрослого человека соотношении находятся аминокислоты в мясе, яйцах и рыбе.

Если сравнить биологическую ценность белков различных продуктов, приняв ценность молочных белков за 100 единиц, то ценность белков говядины составит 80 единиц, яичных и рыбных — 94, картофельных — 76, риса — 68, ржаного хлеба — 75, пшеничного хлеба — 65, гороха и фасоли — 58. В дневном рационе половину белков можно обеспечить за счет продуктов животного происхождения, причем молоко и молочные продукты должны обязательно входить в меню.

Особое значение в питании имеют азотистые экстрактивные вещества, содержащиеся в мясе, рыбе, грибах, придающие особый вкус бульонам и подливкам и возбуждающие аппетит, но эти вещества вместе с

тем обременяют работу печени, нарушают обмен веществ. Поэтому полезно так строить меню, чтобы периодически включать в него вегетарианские и молочные блюда, мясо и рыбу в отварном виде. Особенно это рекомендуется людям старше 40 лет.

Углеводы. Около половины энергии, необходимой для жизнедеятельности и работы, организм получает с углеводами, которые преимущественно содержатся в продуктах растительного происхождения. Углеводы мы получаем в виде сахара, сахаристых продуктов — варенья, конфет, кондитерских изделий, сладких ягод и фруктов, меда, а также в виде крахмалсодержащих продуктов — хлеба, круп, макаронных изделий, картофеля и корнеплодов. Главную роль в питании углеводы играют как источник энергии, но этим их значение не ограничивается. При недостатке углеводов в пищевом рационе организм расходует на энергетические цели необходимые для строительных целей белки, чем нарушается нормальное течение обмена веществ. Достаточное количество углеводов в рационе требуется для нормального усвоения жира, без чего в организме образуются продукты неполного расщепления жира, которые вредно влияют на здоровье.

В развитых странах за последние годы резко возросло потребление легкоусвояемых сахаристых углеводов. Избыточное, неумеренное употребление в пищу как сахаристых, так и крахмалистых углеводов неизбежно приводит к ожирению, а избыточное употребление в пищу сахара и сладостей влечет за собой ряд серьезных нарушений в организме: развитие желчнокаменной болезни, диабета, нарушение деятельности нервной системы и др.

Следует помнить, что больше 100 г сахара в день, включая сюда и содержащийся в варенье, конфетах, кондитерских изделиях, употреблять не рекомендуется особенно пожилым людям и людям, расположенным к полноте. Лишнее количество углеводов (прежде всего это касается сладостей) вредно и для детей, у которых может развиваться болезнь обмена веществ — так называемый диабет. К углеводам, имеющим определенную

калорийность и образующим тепло, относятся и углеводы алкогольных напитков. Калорийность их значительно выше сахара. Но алкоголь быстро всасывается через стенки желудка, быстро «сгорает» в организме, образуя тепло, но не давая энергии. Получаются как бы «пустые» калории. При систематическом потреблении алкогольных напитков наносится существенный вред здоровью: нарушается деятельность центральной нервной системы, сердца, кровеносных сосудов, печени и почек. Поэтому даже в праздники на торжественных обедах и ужинах следует крайне умеренно употреблять алкогольные напитки.

Большое значение для правильного питания имеет растительная клетчатка. Хотя она почти не усваивается организмом и ее относят к «непищевым» углеводам, клетчатка представляет собой основной источник минеральных солей и некоторых важных для здоровья водорастворимых витаминов. Достаточное количество клетчатки в пищевом рационе обеспечивает своевременное освобождение кишечника от пищевых и других шлаков. Клетчатка богата минеральными солями, необходимыми для нормальной деятельности сердечно-сосудистой системы. Она способствует выведению через кишечник избыточного холестерина, что играет немаловажную роль в предупреждении развития атеросклероза, желчнокаменной болезни. Много клетчатки содержится в ржаном хлебе, в пшеничном из муки грубого помола и второго сорта, в гречневой крупе, овощах и различных плодах. В меню обеда в выходные дни и в меню праздничного стола обязательно следует включать блюда, богатые клетчаткой, не забывая, конечно, подать к столу хлеб из ржаной муки, а в районах, где редко выпекают ржаной хлеб, пшеничный хлеб из обойной муки.

Жиры. Жиры так же, как углеводы, являются прекрасным источником энергии в питании. Калорийность жира почти вдвое выше калорийности углеводов. Жир необходим для обеспечения нормального всасывания жирорастворимых витаминов в кишках, для всасывания некоторых важных для организма минеральных солей, и, наконец, жир —

важнейший вкусовой фактор в питании. Жареные блюда являются наиболее аппетитными и излюбленными. Но злоупотреблять жиром не следует. Систематическое чрезмерное потребление жиров приводит к малокровию, способствует повышению свертываемости крови и развитию атеросклероза. В суточном рационе должно содержаться 90—100 г жиров, из которых около 40 г используется на приготовление пищи, а остальные содержатся в самих продуктах и употребляются в натуральном виде (с бутербродами). Естественно, что для праздничного обеда будет израсходовано добавочное количество жиров, но и здесь не следует чересчур обогащать жиром приготовляемые блюда.

Определенное значение в питании имеет качество используемых жиров. В состав всякого жира входят так называемые жирные кислоты, которые обуславливают температуру плавления жира и его биологическое значение для организма. Тугоплавкие жиры содержат преимущественно насыщенные жирные кислоты — это бараний, говяжий жир, шпик. Они считаются менее полноценными, труднее усваиваются организмом. А легкоплавкие и жидкие жиры — подсолнечное, абрикосовое, кукурузное, соевое и другие, большей частью растительные масла, содержащие преимущественно высоконенасыщенные жирные кислоты, — обладают высокой биологической активностью и благоприятно влияют на обмен холестерина, полезны при атеросклерозе. Эти масла должны обязательно использоваться в питании. Надо отметить, что такие масла, как оливковое и коровье, в которых содержится мало высоконенасыщенных жирных кислот, весьма полезны в питании, так как оливковое (прованское) масло благоприятно влияет на желудок и желчные пути, а сливочное масло обладает высокими вкусовыми качествами и содержит витамин А, особо важный в питании детей. Наиболее целесообразно сочетать в пищевом рационе коровье и растительное масла, лярд, используя для приготовления пищи в умеренном количестве также тугоплавкие жиры и маргарин.

Несколько слов о составлении меню. В книге Л. М. Лемкуль предлагается широкий выбор обедов для выходных дней, меню

праздничных обедов и ужинов, сладких блюд и десертов, закусовых блюд. Хозяйке, желающей воспользоваться этим пособием, необходимо при составлении меню соблюдать некоторые правила.

Важно при составлении меню обеда сочетать закуску, первое, второе и третье блюда таким образом, чтобы избежать повторения преимущественно углеводистой пищи. Например, если суп готовится из круп и картофеля, то в гарнир ко второму блюду включаются различные овощи — зеленый горошек, капуста и т. п. — и, наоборот, если первое блюдо овощное (щи, борщ), то гарнир ко второму блюду желательно готовить из круп, макаронных изделий и картофеля. Закуска должна возбуждать аппетит, поэтому чаще всего она состоит из солений, копченостей, закусовых консервов, провансали, сельди с майонезом и т. п. Третье, сладкое блюдо призвано завершить еду, вызвать чувство насыщения, оно лишь изредка может быть мучнистым и плотным. Очень полезно для обеспечения пищевого рациона водорастворимыми витаминами, в первую очередь витамином С, минеральными солями и клетчаткой, подавать к столу в обед салаты и винегреты из редиски, огурцов, помидоров в свежем и квашеном виде, из лиственной зелени и т. п. Салаты следует заправлять растительным маслом, майонезом, реже — сметаной.

Профессор М. Ш. Маршак

1

Что приготовить в выходной день

Что приготовить в выходной день? Редкая хозяйка не задает себе такого вопроса. С установлением пятидневной рабочей недели у большинства женщин возникла проблема: как лучше организовать питание семьи в выходные дни? Как правило, все члены семьи проводят ежедневно по 8 часов на работе или в учебных заведениях, а это значит, что днем они питаются в столовых, кафе и т. д., и только к вечеру собираются дома.

Зачастую члены семьи приходят в разное время, общего ужина не получается, да и у хозяйки нет времени заниматься кухней — ее выручают общественное питание, кулинарии и домовые кухни

В выходные же дни, когда вся семья в сборе, хозяйке хочется побаловать своих близких вкусной домашней едой, посидеть вместе со своими за столом, провести обед в приятной беседе, поделиться впечатлениями прошедшей недели. Обыкновенно такие трапезы остаются в памяти всех членов семьи, дают возможность по-особому ощутить тепло домашнего очага. Особенно это нужно детям, которые должны впитывать домашние установки вообще и, кроме того, научиться вести себя за столом — это крайне необходимо воспитывать с детства. Если ребенок дома усвоит правила поведения за столом, он всегда будет легко чувствовать себя и в обществе.

А раз так велико воспитательное значение домашних семейных обедов, значит необходимо заботиться о том, чтобы каждая семья испытывала радость их.

Хозяйке трудно сразу переключиться на приготовление еды в выходные дни. Часто не хватает только маленькой подсказки, чтобы отойти от привычного меню, внести разнообразие в уже ставший привычным ассортимент домашних блюд.

На помощь хозяйке придет эта глава. В ней мы предлагаем десять вариантов обедов для четырех сезонов. Причем меню построены так, чтобы можно было не придерживаться в целом рекомендованного обеда, а легко заменить одно блюдо другим, то есть закуску взять из одного обеда, второе из другого и т. д, чтобы выбранные блюда соответствовали бюджету, вкусам семьи, наличию продуктов и т. д. От чего не рекомендуется отступать, так это от подбора сезонных продуктов. Особенно важно соблюдать это весной и летом, когда в продаже много овощей, фруктов и зелени. Необходимо с первых же дней появления ранней весенней зелени, лука, листовых овощей использовать их в питании.

Немаловажное значение имеет сочетание в одном меню разнообразных продуктов — это надо также учитывать при замене предлагаемых нами блюд.

Приготавливая то или иное блюдо, можно учесть требующееся количество пищи так, чтобы первое или второе блюдо, например, было приготовлено в таком количестве, чтобы его хватило и на второй выходной день, а закуска и мучное третье (пудинги, вареники, блинчики и т. д.) могли бы пойти частично на завтрак или ужин.

Все блюда, рекомендованные на выходные дни, очень просты по кулинарной обработке, и, таким образом, самая неумелая или неопытная молодая хозяйка, проявив интерес, внимание и желание, легко сможет приготовить любое из описываемых блюд.

В каждое меню входят три блюда и закуска.

Рецепты рассчитаны на семью из 5—6 человек.

ДЕСЯТЬ ВАРИАНТОВ ОБЕДОВ ДЛЯ КАЖДОГО СЕЗОНА

ВЕСНА

1

Салат из стеблей шпината и щавеля • Суп из крапивы • Тефтели, запеченные с молодой капустой • Манная каша с клубничным соусом

Салат из стеблей шпината и щавеля

300 г стеблей шпината и щавеля, $\frac{1}{2}$ стакана орехов, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, по 1 ст. ложке рубленой зелени укропа и петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, уксус и соль по вкусу.

Очищенные и вымытые стебли шпината и щавеля отварить в соленой

воде до мягкости, отжать, выложить в салатник.

Приготовить соус: орехи, чеснок, лук, зелень истолочь в ступке в однородную массу, развести горячей водой до консистенции густой сметаны, добавить по вкусу соль, уксус и растительное масло. Приготовленным соусом залить салат.

Примечание. Отрезанные от стеблей зеленые листья шпината можно использовать для приготовления зеленых щей. Хранить листья надо хорошо вымытыми и перебранными, завернутыми в мокрую салфетку и в целлофановый мешочек. Держать в холодильнике в отделении для фруктов. Так же сохраняют зеленый лук, который предварительно нужно освободить от головок, почистить и промыть.

Суп из крапивы

500 г крапивы, 4 яйца, 1 морковь, 300 г картофеля, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени, 80 г топленого масла, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Лук, морковь и яйца измельчить, положить в кастрюлю, добавить масло, соль и 1 стакан воды. Накрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь. Когда вода выпарится и останется только масло, влить вместе с отваром отваренную и протертую крапиву, добавить 5—6 тарелок воды, прокипятить 15 мин, затем всыпать очищенный и нарезанный кубиками картофель, подсолить. Варить суп до готовности картофеля. Снять с огня и всыпать рубленую зелень. Подавать суп со сметаной.

Примечание. Так же можно приготовить суп из щавеля, шпината или салата.

Тефтели, запеченные с молодой капустой

300 г мяса, 600 г (1 целый кочан) капусты, 80 г сливочного или

топленого масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки муки, 1 бутылка молока, 50 г тертого сыра, 1 ломтик батона толщиной в 2 пальца, 1 луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Приготовить котлетный фарш из мяса, хлеба и луковицы, поперчить и посолить по вкусу. Мокрыми руками сформовать шарики величиной с небольшое яблоко. Капусту очистить от негодных листьев, хорошо вымыть, разрезать кочан на крупные доли по вертикали так, чтобы в каждом ломте осталась часть кочерыжки. Положить в подсоленную кипящую воду, закрыв крышкой, дать закипеть, снять крышку на несколько минут, затем снова накрыть и доварить капусту до мягкости. Откинуть капусту на дуршлаг, положить сверху тарелочку, меньшую диаметром, чем дуршлаг, на тарелочку положить гнет и дать капусте хорошо обсушиться. Глубокую сковороду хорошо намазать маслом, положить в нее капусту, на капусте разложить все сырые тефтели, посыпать зеленью и залить соусом. Соус приготовить так: муку растереть на глубокой сковороде с маслом, посолить и постепенно разбавить горячим молоком, прокипятить 5 мин. Политые соусом тефтели с капустой сверху посыпать сухарями, перемешанными с тертым сыром. Поставить все в духовку на средний огонь. Когда соус сверху зарумянится, вынуть блюдо из духовки и подавать на стол.

Примечание. Можно тефтели готовить не с хлебом, а с отварным рисом. Тогда надо добавить в них поджаренный до золотистого цвета лук, рубленую зелень и перец. При варке капусты всегда надо после закипания открывать крышку, чтобы с паром выходила горечь и специфический запах. А доваривать капусту надо под крышкой.

Манная каша с клубничным соусом

250 г манной крупы, 1 л разбавленного водой молока, 500 г клубники, 1¹/₂ стакана сахара, соль по вкусу.

Вскипятить разбавленное молоко, посолить и, постепенно мешая,

всыпать манную крупу. Уменьшить огонь и варить до тех пор, пока крупа не разварится. Готовую кашу разлить в смоченные водой чайные чашки и поставить в холодильник. Перед подачей на стол выложить на блюдца и залить клубникой, растертой с сахаром.

2

Салат из картофеля с зеленью • Суп-пюре из перловой крупы • Треска, запеченная в майонезе, с салатом из зеленого лука • Сырники

Салат из картофеля с зеленью

600—700 г картофеля, 250 г зеленого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени, 3—4 соленых огурца, 100 г масла подсолнечного, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, соль по вкусу.

Очистить, хорошо вымыть и отварить картофель, процедить, обсушить и в горячий картофель положить рубленый лук, растертый с солью чеснок, 1 ст. ложку рубленой зелени, все масло и деревянным пестиком хорошо истолочь в однородную массу. Добавить нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешать, посолить по вкусу. Сформовать из полученной массы рулет, положить на длинную тарелку, покрыть со всех сторон майонезом и обсыпать зеленым луком. Хорошо остудить в холодильнике и подать.

Примечание. Летом, когда в продаже появятся помидоры, этот салат можно украсить помидорами; нарезать их кружочками и воткнуть в намазанный майонезом рулет сверху, поставив их вертикально, и с боков. Между кружочками помидоров посыпать рулет рубленой зеленью и луком. В украшение можно добавить кружочки сваренных вкрутую яиц.

Суп-пюре из перловой крупы

500 г мяса, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 100 г перловой крупы, соль по вкусу.

Сварить бульон без кореньев. Перловую крупу разварить отдельно в воде (воды по объему должно быть в 3 раза больше, чем крупы), протереть через сито. Неполную столовую ложку муки и масло растереть, посолить, разбавить 2 стаканами бульона и соединить с остальным бульоном. Кипятить 30—40 мин, затем соединить с протертой перловой крупой, хорошо размешать и дать супу еще покипеть. Перед подачей разболтать 1 полную чайную ложку муки с холодной водой, вылить в суп и, помешивая, довести до кипения.

Треска, запеченная в майонезе, с салатом из зеленого лука

1 кг трески, 1—2 банки майонеза, 350 г лука репчатого, 2 яйца, 1 стакан сметаны, зеленый лук для салата, соль и перец по вкусу.

Треску очистить от чешуи и костей, нарезать на порции, положить в глубокую сковороду, засыпать нарезанным кружочками репчатым луком, посолить, поперчить, залить все майонезом и поставить в духовку со средним жаром. Блюдо будет готово, когда выкипит весь сок. К треске подать салат из лука. Для этого мелко нарезать зеленый лук, положить его в дуршлаг и на 1 мин опустить в кипящую воду, после чего охладить под струей холодной воды, чтобы ушла излишняя горечь, остудить, перемешать с рублеными яйцами и сметаной, посолить.

Примечание. Если в продаже появились огурцы, то к такому же количеству салата можно добавить 2 мелко нарезанных свежих огурца.

Сырники

500 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 яйца, 2 стакана муки, 50 г

топленого масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Взбить яйца с солью и сахаром в густую пену, добавить пропущенный через мясорубку творог, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, хорошо вымесить, выложить на посыпанную мукой доску и сформовать большой валик, порезать его на одинаковые куски толщиной в палец, обвалить каждый кусок в муке, придав ножом форму котлеты. На небольшом огне обжарить сырники в масле с обеих сторон. Подавать со сметаной.

Примечание. Если под руками нет яиц или в доме есть больные, которым противопоказаны яйца, то можно сделать очень вкусные сырники совсем без яиц на 1 кг творога надо взять 100 г манной крупы, заранее смочив ее $\frac{3}{4}$ стакана воды, чтобы крупа размокла, перемешать хорошо вместе, добавить 1 стакан сахара и соль по вкусу. Готовить так же, как указано в рецепте.

3

**Салат из сырой моркови с чесноком • Суп вегетарианский •
Печень, жаренная куском, с отварным картофелем • Блинчики с
вареньем**

Салат из сырой моркови с чесноком

300 г моркови, 4 дольки чеснока, 2 чайные ложки сахара, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, соль по вкусу.

Натереть морковь на крупной терке. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью. Все перемешать, добавить сахар, майонез и соль по вкусу. Перед подачей на стол снова хорошо вымешать ложкой сверху вниз, так как майонез не держится на сырых овощах и легко оседает на дно.

Суп вегетарианский

3 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 80 г топленого масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, 200 г картофеля, 2 ст. ложки риса, соль по вкусу.

Яйца, морковь и лук мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить масло, 1 стакан воды и тушить на небольшом огне под крышкой до тех пор, пока не выкипит жидкость и не останется одно масло. Влить 1½ л воды, прокипятить 15 мин, добавить мелко нарезанный картофель и рис. Варить суп до готовности. В готовый суп всыпать рубленую зелень. Подавать со сметаной.

Печень, жаренная куском, с отварным картофелем

1 кг печени, 100 г топленого масла, 150 г шпика, 150 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1½ стакана бульона или молока, 1 луковица, 400 г картофеля, 2 ст. ложки рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Печень очистить от пленки и вымочить в холодной воде, меняя воду. Обсушить печень, после чего нашпиговать против волокон тонкими кусочками шпика и быстро обжарить в сильно разогретом масле. Снять со сковороды, поперчить, посолить. На сковороде, где обжаривалась печенька, обжарить мелко нарезанный лук, всыпать муку, размешать, чтобы не было комков, посолить и разбавить молоком или бульоном, прокипятить, размешать со сметаной. Печенку положить в кастрюлю, залить соусом и поставить кастрюлю на пар, т. е. в другую посуду со слегка кипящей водой, следить, чтобы соус не закипел, иначе печенька будет твердой. Держать на пару 20—30 мин. Отварить картофель, слить воду, обсушить его, залить растопленным маслом, засыпать зеленью, накрыть крышкой и хорошо потрясти, чтобы зелень и масло равномерно обволокли картофель.

Блинчики с вареньем

200 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 бутылка молока, 1 кусочек свиного сала, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, 1 стакан варенья, масло для смазывания готовых блинчиков, сметана. Желтки растереть с сахаром и солью, добавить молоко, хорошо размешать, влить растопленное масло и по» степенно выливать в кастрюлю с мукой, размешивай,! чтобы не было комков. Перед тем как начинать печь, добавить взбитые в пену белки. Разогреть сковороду, смазанную кусочком свиного сала, налить немного теста, поворачивая сковороду так, чтобы тесто разливалось тонким слоем (если на сковороду попадет много теста, слить его со сковороды обратно в кастрюлю). Сковороду поставить на огонь и как только одна сторона блина зарумянится, широким ножом или лопаточкой перевернуть его на другую сторону. На каждый блинчик посередине положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки варенья и свернуть его вчетверо. Складывать блинчики в мелкую кастрюлю. Каждый ряд сбрызгивать растопленным маслом. Накрыть крышкой и до подачи на стол держать на пару. Подавать горячими со сметаной.

4

Редиска с маслом • Мясной бульон с жареными пирожками • Отварное мясо, тушенное с картофелем и луком • Творог, растертый с молоком и клубникой

Редиска с маслом

2 пучка редиски, 100 г сливочного масла.

Посередине тарелки положить горкой растертое размягченное сливочное масло. Вокруг положить хорошо вымытую целую редиску, оставив у каждой 2—3 см зелени. Красную кожицу можно надрезать, придав ей форму лепестков. Соль подать отдельно.

Мясной бульон с жареными пирожками

800 г мяса, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, пучок зелени петрушки, сельдерея, лука-порея, 8 тарелок воды, соль по вкусу.

Для пирожков: 400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ палочки дрожжей, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки сахара, щепотка соли, 250 г масла растительного для жаренья.

Для начинки: $1\frac{1}{2}$ кг зеленого лука, 3 яйца, 50 г масла топленого, соль и перец по вкусу.

Положить мясо в кастрюлю, залить водой так, чтобы она покрыла все мясо, поставить на сильный огонь, закрыть крышкой (не совсем плотно, чтобы был выход пару). С закипевшего бульона снять всю пену, после чего положить в него крупно порезанные и обжаренные до золотистого цвета лук, морковь и петрушку, а также связанную в пучок зелень сельдерея, порея и петрушки. Посолить, убавить огонь, чтобы бульон больше не кипел, и варить 2— $2\frac{1}{2}$ ч. Готовый бульон процедить через салфетку, положенную в дуршлаг, причем бульон не лить прямо из кастрюли, отчего поднялась бы пена со дна и он стал бы мутным, а аккуратно брать разливательной ложкой и медленно цедить сквозь салфетку. С процеженного бульона снять весь жир, прокипятить бульон и подавать, лучше в чашках. К бульону подать пирожки с начинкой из зеленого лука и яиц.

Приготовление пирожков с зеленым луком и яйцами. Дрожжи развести с 1 чайной ложкой сахара и 1 стаканом воды, добавить по вкусу соль и всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало сметану. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить опару в теплое место. Яйца растереть в пену с оставшимся сахаром, влить молоко, растопленное масло, хорошо размешать и, когда опара увеличится вдвое, соединить все вместе, хорошо размешав. Добавить остальную муку и хорошо руками вымесить тесто, после чего поставить подходить в теплое место. Когда

тесто увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, хорошо выбить о доску, разделив на 2 куска. Накрыть полотенцем и дать тесту подойти еще раз. Раскатать на доске величиной с лист один кусок теста. По краю его разложить начинку комочками на расстоянии один от другого. Завернуть, натягивая край теста так, чтобы оно покрыло разложенную начинку, и выемкой или стаканом вырезать пирожки полумесяцами (в середину каждого пирожка должна попасть начинка). Оставшееся на доске тесто обрывать ножом и повторить ту же операцию. Когда из одного раскатанного пласта будут разделаны пирожки, таким же образом разделить их из второго. Разделанные пирожки накрыть полотенцем и оставить на некоторое время, чтобы они подошли. Масло вылить в низкую кастрюлю, поставить на огонь, через несколько минут бросить в него кусочек теста: если оно сразу зарумянится, то можно класть пирожки так, чтобы они плавали в масле. Если пирожки будут жариться очень быстро, убавить огонь, иначе они будут сверху гореть, а внутри оставаться сырыми.

Приготовление начинки. У зеленого лука срезать головки, сложить его в миску с холодной водой и хорошо промыть, меняя воду. Затем переложить в дуршлаг и еще хорошо промыть под струей из-под крана. Обсушить лук на полотенце, мелко порезать, положить на сковородку в кипящее масло, немного посолить (зелень очень быстро просаливается даже от небольшого количества соли, поэтому можно легко пересолить и испортить блюдо). Жарить лук, все время помешивая. Он не должен потерять своего цвета, поэтому, как только сок начнет сильно выпариваться, снять лук с огня и перемешать с рублеными вареными яйцами. Поперчить и, если нужно, досолить. На тесто всегда надо раскладывать холодную начинку.

Отварное мясо, тушенное с картофелем и луком

Мясо из бульона, 1½ стакана бульона, 800 г картофеля, 50 г масла

топленого, 100 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, лавровый лист, перец, соль по вкусу, 2 ст. ложки рубленой зелени.

Картофель очистить, нарезать крупными дольками, положить в кастрюлю, сверху положить мелко нарезанный сырой лук, мясо (вынутое из бульона и порезанное на кусочки), масло. Влить бульон, положить лавровый лист и поставить на небольшой огонь тушить. Следить, чтобы не подгорело, но не мешать. Когда картофель будет готов, а сок выпарится, положить в сметану 1 ст. ложку муки, посолить и разбавить $\frac{1}{2}$ стакана бульона. Хорошо вымешать, залить полученным соусом мясо с картофелем, поставить в духовку, не закрывая крышкой. Когда блюдо зарумянится, вынуть его. Подавать в той же посуде, посыпав рубленой зеленью. К этому блюду можно подать любой салат из сырых овощей.

Творог, растертый с молоком и клубникой

500 г творога (некислого), 1 стакан молока, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 300 г клубники.

Растереть свежий творог с сахаром, ванильным сахаром и молоком так, чтобы сахар совершенно растерся. Разложить в вазочки и перемешать с сырой клубникой.

5

Салат из картофеля, сосисок, зеленого лука и зелени Рыбный суп
Пилав из баранины Торт из черного хлеба

Салат из картофеля, сосисок, зеленого лука и зелени

800 г вареного картофеля, 300 г. сосисок, сарделек или чайной колбасы, 200 г зеленого лука, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка сахара.

Картофель и сосиски порезать кубиками. Лук мелко порезать, потолочь с сахаром, перемешать с майонезом и залить этой смесью картофель с сосисками.

Рыбный суп

600—800 г рыбы, 2 большие луковицы, 1 морковь, небольшой пучок петрушки, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка для разделки фрикаделек, 1 ломтик белого хлеба толщиной в палец, 1 чайная ложка масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 яйца, зелень сельдерея и укропа, лавровый лист, перец.

Очистить и выпотрошить рыбу, отделить мясо от костей, поставить варить кости, голову, потроха, лук, коренья, перец, лавровый лист, влив 4 л воды. Варить надо долго, пока не выварятся все кости. Процедить бульон, вскипятить, положить в него связанную в пучок зелень петрушки, соль, перец, укроп и зеленый лук. Рыбу, разрезанную на порционные куски, отварить в бульоне, вскипятить на сильном огне, а затем убавить огонь и не давать кипеть. Через несколько минут рыбу вынуть, а бульон заправить 2 ст. ложками муки, разведенной в небольшом количестве холодного бульона, добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист. Половину рыбы (хвостовую часть) отложить, а остальную рыбу, потроха (кроме икры), все съедобные отходы (мясо с головы, позвоночной кости, кожу) пропустить через мясорубку вместе с поджаренным луком и размоченной в молоке булкой, размешать с 2 взбитыми яйцами, панировочными сухарями, зеленью петрушки, укропа, перцем. Сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех, обвалить в муке и отварить в бульоне. Перед подачей супа на стол положить в каждую тарелку по несколько фрикаделек, кусочки отварной рыбы, всыпать зелень петрушки; суп заправить растертым чесноком. К столу подать сметану.

Пилав из баранины

800 г бараньей грудинки, 2 луковицы, 400 г риса, масло, томат, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Баранью грудинку порубить поперек костей, разрезать по костям. Нашинкованный лук поджарить в масле на глубокой сковороде; как только он начнет румяниться, выложить в сковороду нарезанную баранину, посолить, поперчить, влить немного бульона, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь тушить в собственном соку. Когда баранина сверху зарумянится, а внутри будет еще сыроватая, добавить к ней весь сырой рис, протертый полотенцем, масло, залить бульоном так, чтобы он покрыл только рис. Покрывать сковороду крышкой и поставить в духовой шкаф. Тушить до мягкости баранины. Добавить томат, обжаренный на масле, лавровый лист, осторожно перемешать, чтобы не помять риса. Поддержать немного еще в духовке с томатом и подавать.

Примечание. Рис в пилав надо класть непременно сухим, иначе он получится вязким. Чтобы с сырого риса удалить грязь, его надо хорошо протереть несколько раз на сухом полотенце, а потом просеять на сите.

Торт из черного хлеба

6 яиц, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ст. ложка картофельной муки, 60 г толченых сухарей из черного хлеба, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки

Для крема: $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г шоколада, 1 ст. ложка какао, 200 г масла.

Растереть желтки с сахаром до бела. Белки взбить в крутую пену. На желтки высыпать сухари, смешанные с картофельной мукой, сверху положить взбитые белки и аккуратно все вымешать ложкой сверху вниз. Форму для торта смазать маслом, на дно ее положить пергаментную бумагу, смазанную маслом. Дно и бока формы обильно посыпать мукой.

Выложить тесто в форму, разровнять смоченной в воде рукой. Печь торт в нагретом духовом шкафу на небольшом огне. Вынуть готовый торт, остудить и разрезать по горизонтали на три лепешки. Промазать каждую лепешку кремом, положить одну на другую, сверху украсить кремом.

Приготовление крема. Указанное для крема количество сахара и молока и яйцо смешать, поставить на огонь и довести смесь до загустения, все время мешая. Снять с огня, дать остыть до температуры парного молока, добавить ванильный сахар, натертый на терке шоколад, какао и сливочное масло. Всю массу хорошо растереть до гладкости.

Примечание. Чтобы торт получился пышным, надо белки взбивать спиральной взбивалкой и в холодном месте, причем до взбивания их надо хорошо охладить. Хорошо взбитые белки при легком надавливании на них пальцами должны как бы пружинить. Торт следует выпекать на небольшом огне около часа. Если же печь на большом огне, то торт сильно зарумянится, а внутри останется сырым.

6

Салат из копченой рыбы • Суп из баранины • Рулет из рубленого мяса с ветчиной и гарниром из сырых овощей • Бисквит из манной крупы

Салат из копченой рыбы

500 г копченой рыбы (зубатки, палтуса, трески), 2 яблока (некислых), 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 3 помидора, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, $\frac{1}{2}$ стакана масла растительного, 2 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки сахара, 3 ст. ложки уксуса, перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Очищенную от кожи и костей рыбу, яблоки, огурцы, помидоры

(зерна из помидоров удалить) нарезать кубиками, все перемешать, добавить рубленый зеленый лук и залить острым соусом.

Приготовление соуса. Горчицу и сахар хорошо растереть, прибавляя понемногу растительное масло. Когда получится однородная масса, всыпать в нее перец, влить постепенно уксус и посолить по вкусу.

Суп из баранины

600 г баранины, 1 крупная морковь, кусочек корня петрушки, 2 луковицы, 800 г картофеля, 3 л воды, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Сварить мясо до мягкости, добавив лук, морковь и петрушку. Посолить бульон, положить в него нарезанный лапшой картофель. Муку слегка обжарить в масле, посолить, разбавить бульоном и заправить этой смесью суп. В готовый суп положить растертый чеснок, нарезанное кубиками мясо и рубленую зелень

Рулет из рубленого мяса с ветчиной и гарниром из сырых овощей

700 г мяса, 150 г ветчины, 50 г копченой грудинки, 30 г масла, 1 ст. ложка горчицы, $\frac{1}{3}$ черствой булки, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 100 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Пропустить через мясорубку мясо, размоченную булку, жареный лук. Посолить и поперчить. Влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, яйцо и хорошо выбить фарш о мокрую доску. На мокром полотенце разложить прямоугольником фарш толщиной в палец, поверхность его смазать горчицей и покрыть ее ломтиками ветчины, оставив незаложенным край шириной в 2—3 пальца по всей длине рулета. Поднимая полотенце, завернуть мясо рулетом. Плотно закатав его в полотенце и взяв в руки концы полотенца, покатавать завернутый рулет о доску. Развернуть полотенце, перенести рулет на

противень, выровнять его, обсыпать сухарями, полить растопленным маслом и нашпиговать кусочками копченой грудинки. Подлить на противень немного воды и поставить в нагретую духовку жарить. Часто поливать рулет образующимся соком. Перед подачей рулета добавить в сок сметану. Подавать с гарниром из сырых овощей.

Примечание. Можно вымешанную котлетную массу разделить пополам и каждую половину хорошо выбить о мокрую доску, чтобы масса была пышной и плотной (иначе она будет разрываться при жарении). Ветчину надо раскладывать по поверхности мяса так, чтобы один ломтик слегка находил на другой, так как при жарении ломтики ветчины съеживаются, между ними образуется неровная поверхность, и при нарезании рулет крошится.

Бисквит из манной крупы

4 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{2}{3}$ стакана манной крупы, 1 чайная ложка топленого масла, 1 ст. ложка сухарей, 1 пакетик ванильного сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана молока.

Желтки растереть с сахаром. Белки взбить. На желтки насыпать манную крупу, ванилин, взбитые белки и аккуратно, сверху вниз, перемешать все. Выложить в форму, хорошо смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в нагретую духовку и держать в ней в небольшом жару 40 мин. Готовый бисквит залить молоком, не снимая с формы, и поставить обратно в духовку на 5—7 мин, чтобы все молоко впиталось. Выложить бисквит на доску, остудить, разрезать на пирожные и украсить ягодами из варенья (можно цукатами или орехами).

Примечание. При желании ванилин можно заменить свеженатертой лимонной цедрой и в тесто покрошить немного засахаренной лимонной или апельсиновой корки.

Салат из хрена с яйцами и зеленью • Щи кислые с гренка-; ми из гречневой каши • Треска по-польски • Мусс лимонный из манной крупы

Салат из хрена с яйцами и зеленью

100 г хрена, 4 яйца, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 стакан сметаны, 2 чайные ложки сахара, соль по вкусу.

Хрен натереть на мелкой терке, перемешать с сахаром и оставить открытым на 1 ч, затем смешать с рублеными яйцами, луком и зеленью, залить все сметаной, посолить и вымешать. Подавать на плоской тарелочке.

Щи кислые с гренками из гречневой каши

300 г говядины, 300 г свинины, 1 кг кислой капусты, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла топленого, 1 большая луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени, 100 г томата, 1 стакан сметаны, соль, перец, лавровый лист по вкусу. Для гренок: 1 стакан гречневой крупы, 100 г топленого масла для жаренья, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана панировочных сухарей, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Поставить варить бульон из говядины и свинины. После снятия пены немного посолить. Лук измельчить, слегка обжарить в топленом масле, добавить к нему капусту и тушить, все время помешивая, пока капуста не прожарится и не покраснеет. Добавить томат и прожарить еще вместе с томатом. Переложить капусту в бульон и варить еще примерно 2 ч. За 30 мин до готовности положить в щи лавровый лист и перец. Перед подачей

положить в щи порезанное на порции мясо, рубленую зелень и сметану, размешанную с мукой и постепенно разведенную бульоном, после чего вскипятить щи. К щам подать гренки из гречневой каши.

Приготовление гренков из гречневой каши. Промыть гречневую крупу в нескольких водах, посолить, залить кипятком, чтобы вода покрывала крупу на 3 пальца, поставить на большой огонь, вскипятить, затем огонь уменьшить, накрыть кастрюлю крышкой и доваривать кашу на слабом огне. Готовую кашу хорошо размять ложкой и разложить на мокрой доске ровным слоем в палец толщиной. Обровнять поверхность мокрым ножом и поставить кашу в холодильник, чтобы она хорошо застыла. Холодную кашу порезать на одинаковые маленькие прямоугольники, обвалять в муке, потом в смеси яиц и сухарей. Жарить в разогретом масле.

Примечание. Во время тушения капусту надо часто мешать, чтобы не пригорела — можно понемногу прибавлять бульон. Бульон вначале не надо много солить, так как капуста тоже имеет соль и при варке отдает ее в бульон.

Для гренков надо варить не рассыпчатую кашу, а так называемую размазную, иначе гренки будут разваливаться при жареньи.

Треска по-польски

1 кг трески, 3 яйца, 50 г масла топленого, 2 ст. ложки рубленой зелени, 1 ст. ложка зеленого лука, 600 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 3—4 лавровых листа, 10 горошин перца, соль по вкусу, 1 л воды.

Треску очистить от чешуи и костей, порезать на порции. Из репчатого лука, моркови, лаврового листа, перца и соли сварить бульон. В кипящий бульон положить рыбу, вскипятить бульон, затем убавить огонь и, не давая жидкости кипеть, подержать рыбу в бульоне 10 мин, после чего вынуть ее, разложить посередине блюда, кругом положить горячий отварной картофель. Все залить соусом из растопленного масла и

рубленых яиц, разведенных $\frac{1}{2}$ стакана бульона, и густо посыпать рубленой зеленью и зеленым луком. Подавать блюдо горячим.

Мусс лимонный из манной крупы

150 г манной крупы, 1 стакан воды.

Натереть цедру с лимона на терке. Сок из лимона выжать. Воду, сахар и лимонный сок (

Натереть цедру с лимона на терке. Сок из лимона выжать. Воду, сахар и лимонный сок (если смесь недостаточно кисла, то добавить лимонной кислоты по вкусу) вскипятить и всыпать в эту смесь, помешивая, манную крупу. Когда каша хорошо проварится и загустеет, снять с огня, остудить (до температуры парного молока), поставить кастрюлю с кашей в холодную воду и спиральным венчиком взбивать, пока вся масса не остынет совершенно и не станет густой. Вылить мусс в смоченную холодной водой форму и поставить в холодильник примерно на 2 ч. Перед подачей выложить мусс на тарелку и облить разбавленным сиропом.

Примечание. При варке манной крупы для мусса ее надо хорошо разварить на небольшом огне, чтобы каша получилась клейкой, иначе мусс хорошо не застынет.

8

Салат из свежих огурцов, яиц и зеленого лука • Гороховый суп с гренками • Кабачки, фаршированные мясом, рисом и яйцами • Пудинг из творога

Салат из свежих огурцов, яиц и зеленого лука

3 огурца, 3 яйца, 250 г зеленого лука, 100 г сметаны уксус, соль и перец по вкусу.

Вымытые огурцы порезать кружочками, перемешать с рубленным луком, слегка сбрызнуть уксусом, поперчить и посолить по вкусу, положить в салатник. Сверху разложить кружочки сваренных вкрутую яиц и все залить подсоленной сметаной.

Гороховый суп с гренками

500 г ветчинных голяшек, 400 г гороха лущеного, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного или топленого масла, 10 тарелок воды. *Для гренков:* 1 городская булка, 1 ст. ложка масла топленого.

Разрубленные голяшки и горох залить холодной водой и поставить на средний огонь. Когда горох совершенно разварится, посолить суп и заправить мукой с маслом, разбавленными бульоном. Вскипятить и подавать с гренками.

Приготовление гренков. Срезать с булки все корки, нарезать ее тонкими ломтиками, сложить один на другой и порезать мелкими кубиками. Положить на сковороду, сбрызнуть растопленным маслом и зарумянить их в духовке.

Примечание. После прибавления мучной заправки гороховый суп необходимо помешивать; то же делать, если суп придется разогревать, иначе он подгорит. Причем его нельзя ставить на огонь, не перемешав предварительно, так как горох с заправкой тяжело ложится на дно.

Кабачки, фаршированные мясом, • рисом и яйцами

1 $\frac{1}{2}$ кг кабачков, 150 г говядины, 200 г свинины, I стакан вареного риса, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого масла, 1 большая луковица, 1 ст. ложка рубленой зелени, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.

Небольшие кабачки разрезать пополам поперек, очистить от кожи, семена вынуть ложкой. Наполнить фаршем, поместить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю, подлить немного воды, чтобы кабачки не подгорели, и поставить на 30 мин в нагретую духовку (кабачки должны хорошо пропечься). Посолить густую сметану, смешать с мукой, маслом. Залить этой смесью кабачки и дать им еще немного запечься. Перед подачей осторожно выложить кабачки на блюдо, залить их сметаной и посыпать зеленью.

Приготовление фарша. Пропустить через мясорубку жареный лук и мясо, добавить вареный рис, рубленые яйца и зелень. Поперчить, посолить, влить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, все перемешать.

Примечание. Если приходится готовить крупные кабачки, то, очистив, их надо порезать поперек ломтиками толщиной 3 см и вынимать середину с семенами не насквозь, а оставлять небольшой слой, чтобы получилось дно.

Пудинг из творога

500 г творога, 1 стакан сахара, 5 яиц, $\frac{1}{4}$ стакана манной крупы, 2 ст. ложки сметаны, 50 г изюма, 50 г нарезанной апельсиновой корки, ванилин, панировочные сухари. *Для молочного соуса:* 3 яйца, 1 чайная ложка муки картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, $\frac{1}{2}$ л молока, цедра 1 лимона, 1 стакан сахара.

Желтки растереть с сахаром добела, перемешать с пропущенным через мясорубку творогом, манной крупой, размоченной в сметане, изюмом, цукатами, ванилином и взбитыми в крутую пену белками. Все это осторожно перемешать сверху вниз и выложить в хорошо смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Поставить форму в нагретый духовой шкаф и печь пудинг до тех пор, пока края его не отстанут от формы (воткнутая в него щепочка после вытаскивания должна оставаться совершенно сухой). Пудинг выложить на блюдо, полить молочным соусом,

оставшийся соус подать отдельно.

Приготовление соуса. Сахар с яйцами растереть в пену. Добавить, продолжая растирать, картофельную муку, затем пшеничную и все это постепенно залить кипящим молоком, помешивая всю массу. Когда все молоко будет влито, поставить кастрюлю с соусом на огонь и, мешая, проварить смесь до образования первых пузырьков. Остудить и всыпать натертую на мелкой терке цедру с лимона.

Примечание. Творог для пудинга не должен быть, сырым, каким он иногда бывает в больших пачках (500 г). Лучше брать творог развесной или в небольших пачках, расфасованный по 250 г.

9

Салат из помидоров и консервированного горошка • Суп с фрикадельками • Палтус или треска по-гречески • Оладьи с яблоками

Салат из помидоров и консервированного горошка

400 г помидоров, 1 банка консервированного горошка (500 г), 1 банка майонеза.

Помидоры нарезать кубиками, предварительно удалив из них семена и сок, положить в салатник, добавить процеженный от сока зеленый горошек, перемешать все и залить майонезом.

Суп с фрикадельками

600 г мяса, 2 луковицы, 1 морковь, кусочек корешка петрушки, 400 г картофеля, 1 яйцо, 1 ломтик сухой булки, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка рубленой зелени, 1 ст. ложка масла.

От мяса отделить 250 г мякоти, остальное поставить варить. Когда

бульон закипит, снять пену. Положить в кастрюлю мелко нарезанные овощи и лук (1 головка), добавить масло, накрыть крышкой и на небольшом огне тушить до готовности, не подрумянивая, затем положить их в бульон. Оставленную мякоть мяса, луковицу и размоченную булку пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить немного измельченной зелени и яйцо, хорошо перемешать, выбить на смоченной водой доске, сформовать из полученной массы маленькие шарики. Картофель очистить, порезать мелко, как лапшу, положить в готовый бульон, прокипятить 5—7 мин, а затем опустить в суп разделанные фрикадельки, прокипятить до готовности фрикаделек, затем снять суп с огня и всыпать в него оставшуюся зелень.

Палтус или треска по-гречески

800 г рыбы, 300 г лука репчатого, 400 г моркови, 150 г томата, 1 стакан масла подсолнечного, 6—7 лавровых листов, 10—15 горошин перца, 3 ст. ложки рубленого укропа, 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, $\frac{1}{2}$ головки чеснока, 1 ст. ложка сахарного песка, щепотка соли.

Рыбу очистить от костей, нарезать на порции. Лук и морковь мелко порубить, перемешать.

На дно кастрюли положить кусочки рыбы, на них — лук с морковью и 2—3 лавровых листа, затем снова положить кусочки рыбы, а на них — лук с морковью и лавровые листья. Таким образом уложить всю рыбу.

Каждый слой овощей посыпать сахарным песком, перцем и солью. Залить все маслом и томатом, разведенным до консистенции жидкой сметаны. Накрыть крышкой и довести до кипения. Затем снять крышку и доваривать рыбу на небольшом огне. Когда весь сок выкипит и останется одно красное масло, выложить рыбу осторожно в глубокое блюдо, залить соусом с кореньями, перемешанными с растертым чесноком и рубленой зеленью. Рыбу подавать горячей.

На гарнир можно подать рассыпчатый рис.

Примечание. Когда сок начнет выкипать в кастрюле, надо следить за тем, чтобы рыба не подгорела. Лучше всего убавить огонь и подложить под кастрюлю подставку. Рыбу по-гречески можно подавать и холодной как закуску.

Оладьи с яблоками

300 г муки, 1 чайная ложка масла. 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, $\frac{1}{8}$ палочки дрожжей, 2 стакана воды, соль по вкусу. *Для начинки:* 5 яблок, $\frac{3}{4}$ стакана сахара; 100 г топленого масла для жаренья.

Яблоки очистить от кожи, удалить из них сердцевину, нарезать яблоки поперек на круглые ломтики, засыпать их сахаром и поставить в холодильник на 1—2 ч.

Приготовить тесто: сахар с яйцом и солью хорошо растереть, добавить растопленное масло; в эту смесь влить воду, размешанную с дрожжами, хорошо разболтать, всыпать муку, замесить тесто. Когда оно увеличится в объеме вдвое, обмакивать в нем ломтики яблок, беря их вилкой, и класть на противень, на котором и обжарить их. Обжаренные в тесте яблоки (оладьи) поставить в нагретую духовку, чтобы яблоки дошли. Перед подачей на стол оладьи посыпать сахарной пудрой.

Примечание. Для оладьев лучше выбрать кислые сорта яблок, например Антоновку (они быстрее пропекаются). К оладьям можно подать соус, сваренный из отходов яблок, сахара и яблочного сока. Для этого надо очистки от яблок залить водой так, чтобы она их покрывала, сварить, отжать сок через салфетку, добавить в него сок от яблок, сахар по вкусу и прокипятить, чтобы получился жидкий сироп.

10

Салат из редиски с зеленым луком, сметаной и яйцами

Рассольник • Мозги жареные с соусом • Вареники с черешней

Салат из редиски с зеленым луком, сметаной и яйцами

2 пучка редиски, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 2 сваренных вкрутую яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, соль.

Вымытую и очищенную от зелени редиску нарезать тонкими кружочками, смешать с луком, положить в салатник, покрыть сверху нарезанными кружочками яиц, залить посоленной сметаной. Сразу подать на стол.

Рассольник

400 г мяса, 1 говяжья почка, 300 г соленых огурцов, 1 большая луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 2 ст. ложки масла, 300 г картофеля, 50 г томата, 100 г сметаны, 10 тарелок воды, 1 ст. ложка муки, 2—3 дольки чеснока.

За несколько часов до приготовления разрезать почку пополам вдоль и залить большим количеством воды, которую надо часто менять. Затем залить почку горячей водой, прокипятить несколько раз, сливая воду и снова заливая горячей водой. Потом промыть почку в теплой воде и положить вариться вместе с мясом, залив холодной водой. Мелко нарезанные лук, коренья и огурцы положить в маленькую кастрюлю, добавить масло, влить немного бульона, покрыть крышкой и тушить все на небольшом огне до готовности. Бульон процедить, положить в него тушеные коренья, нарезанный картофель, поджаренный с мукой томат и нарезанные кусочками почку и вареное мясо. Рассольник будет готов, когда картофель станет мягким. Всыпать рубленую зелень и растертый чеснок. Подавать со сметаной.

Мозги жареные с соусом

3 шт. мозгов, 40 г топленого масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 яйца. *Для соуса:* 1 луковица, 50 г. масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 ст. ложка томата, перец красный молотый по вкусу, 2 ст. ложки маринованных или соленых рубленых огурцов.

Мозги очистить от оболочки, опустить в подсоленный кипяток, добавив в него немного уксуса. Сварить мозги, промыть холодной водой, разрезать на порции, смазать яйцом, обвалять в сухарях и обжарить в масле на сковороде. Подавать с соусом и зеленым салатом.

Приготовление соуса: Луквицу мелко порубить, положить в кастрюльку, накрыть крышкой и пожарить в масле, помешивая, до золотистого цвета. Влить в лук уксус, накрыть крышкой и дать ему совершенно выпариться, после чего всыпать муку, перемешать, влить бульон, положить томат, проварить до густоты жидкой сметаны, положить туда же мелко нарубленные маринованные огурцы, поперчить по вкусу красным перцем.

Вареники с черешней

400 г муки, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, щепотка соли, 1 чайная ложка масла, 800 г черешни, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ст. ложки картофельной муки, 200 г сметаны. *Для сока:* 200 г черешни, 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Черешню очистить от косточек, пересыпать сахаром, картофельной мукой и положить в дуршлаг, чтобы стекал сок. Замесить тесто из воды, яйца, муки, масла и соли. Хорошо промесив тесто на доске, накрыть горячей кастрюлей и дать ему постоять примерно 10 мин, затем разрезать на 3 части, раскатать каждую в колбаску толщиной в палец, порезать на кусочки такой же толщины и из каждого кусочка сформовать на доске, посыпанной мукой, тонкие лепешки. Положить на каждую по 3—4 черешни, склеить вареники, вилкой прижать края так, чтобы они

получились надрезанными, как бахрома. Сварить вареники в подсоленном кипятке, процедить, сложить в блюдо и залить черешневым соком. Подавать холодными со сметаной.

Приготовление сока. Очищенную черешню истолочь в ступке, перемешать с водой и хорошо отжать через полотняный мешочек. В отжатый сок добавить сахар и прокипятить смесь.

Примечание. Чтобы вареники были нежными, нужно делать их небольшими, так как иначе они не проварятся. Тесто надо раскатать в тонкий пласт, а чтобы оно было более эластичным, его кладут на некоторое время под горячую кастрюлю. Черешню посыпают картофельной мукой для того, чтобы ягоды не были очень мокрыми и не разрывали теста при варке. Не надо закладывать в кипящую воду много вареников сразу (готовность их легко определить по тому, что они легко всплывают на поверхность воды).

ЛЕТО

1

**Салат из помидоров и яиц • Суп-пюре из свежих грибов •
Рыбные котлеты с разноцветным картофельным пюре • Сладкий
пирог с яблоками**

Салат из помидоров и яиц

300 г помидоров, 3 яйца, 1 луковица, 100 г сметаны.

Вымытые помидоры, сваренные вкрутую яйца, лук порезать кружочками, положить на тарелке «чешуей», чередуя помидоры, яйца и кольца лука. Посолить, поперчить и залить сметаной.

Суп-пюре из свежих грибов

600 г свежих белых грибов, 150 г масла сливочного, 3 желтка, 1 стакан сметаны, 5 тарелок воды, 1 ст. ложка.

Грибы очистить, хорошо промыть, положить в кастрюлю с разогретым маслом (50 г) и, закрыв крышкой, прожаривать до тех пор, пока жидкость не испарится и не останется только масло. 50 г масла прогреть с мукой, влить немного воды, хорошо размешать и вылить в грибы, непрерывно помешивая. Туда же влить 5 тарелок кипятка, посолить, прокипятить до густоты. Желтки растереть со сметаной, добавить в суп и, снова хорошо вымешав и не давая кипеть, прогреть на небольшом огне. Перед подачей в суп положить сливочное масло (50 г).

Рыбные котлеты с разноцветным картофельным пюре

800 г трески, 1 небольшая луковица, $\frac{1}{3}$ городской булки, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 стакан сухарей панировочных, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль и перец по вкусу, растительное масло для жаренья. *Для пюре:* 800 г картофеля, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки шпината, 1 стакан молока, 1 ст. ложка масла.

Треску очистить, освободить от костей, порезать, пропустить через мясорубку вместе с луком и намоченной в молоке булкой, которую не надо отжимать. Котлетную массу хорошо перемешать, добавить яйца, оставшееся от булки молоко, рубленую зелень, перец и соль. Сформовать котлеты, обвалить их в сухарях и пожарить.

Приготовление пюре. Очищенный картофель сварить в небольшом количестве подсоленной воды. Обсушить и пропустить через пресс или через мясорубку. Заправить маслом, влить горячее молоко, хорошо выбить в кастрюле и разделить на 3 части. Одну часть смешать с томатом, другую со шпинатным пюре, третью оставить белой. В раздвижную небольшую форму для торта положить слоями пюре всех трех цветов, затем выложить

на середину блюда, вокруг «чешуей» разложить котлеты и посыпать их зеленью.

Сладкий пирог с яблоками

300 г муки, 200 г масла топленого, 3 желтка, 100 г сахара, соль по вкусу, 5—6 яблок, $\frac{1}{2}$ стакана сахара в яблоки, сахарная пудра для обсыпки.

Растереть масло с сахаром и солью, постепенно прибавляя желтки, всыпать муку, быстро замесить тесто и поставить его на холод. Через 15 мин вынуть тесто, раскатать его, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой лист, сверху выложить «чешуей» слой тонких ломтиков яблок, очищенных от кожи, сердцевины и порезанных на половинки. Сверху засыпать сахаром и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края пирога зарумянятся и яблоки станут мягкими, вынуть на доску и обсыпать весь пирог сахарной пудрой.

2

Салат из цветной капусты и кабачков • Суп мясной с пельменями из вареного мяса • Жареный сыр с овощным гарниром • Кисель малиновый

Салат из цветной капусты и кабачков

1 средний кочешок цветной капусты, 1 кабачок средней величины, 1 чайная ложка сахара, 1 банка майонеза. Капусту разделить на мелкие кочешки, отварить до готовности в соленом кипятке. Кабачок очистить от кожи и семян, порезать крупными кубиками, сложить в дуршлаг, опустить в соленый кипяток и, закрыв крышкой, сварить до готовности. Вынуть дуршлаг из кипятка, дать стечь воде, хорошо обсушить кабачок,

перемешать с вареной цветной капустой, сложить в салатник, залить майонезом, смешанным с сахаром.

Примечание. Порезанный кабачок всегда надо, варить в дуршлаге, иначе кусочки его будут ломаться при выемке из воды. Все овощи необходимо варить отдельно, так как время варки для каждого из овощей разное. Подать овощи, если они самостоятельное блюдо, можно иначе, а именно: большое мелкое блюдо разделить от центра к краю длинными полосками гренков, приготовленных из булки, а между этими перегородками разложить по сортам разные овощи, подбирая по цветам, каждый сектор овощей полить маслом. Кроме того, овощи можно запечь, уложив их в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, залив густым молочным соусом и посыпав сухарями и тертым сыром.

Суп мясной с пельменями из вареного мяса

500 г мяса, 1 луковица, морковь, небольшой кусочек корешка петрушки, соль и перец по вкусу. *Для пельменей:* 300 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 чайная ложка масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, мясо из супа, 1 луковица, 1 ст. ложка зелени петрушки и укропа.

Поставить варить бульон из мяса. Когда закипит, снять пену и добавить в него корни и лук. Посолить. Сваренное до мягкости мясо отделить от костей, остудить, пропустить через мясорубку, добавить очень мелко нарезанный лук, поперчить, посолить и сформовать пельмени (так же, как вареники с черешней — см. стр. 87). За 10 мин до обеда опустить пельмени в кипящий бульон и, как только они всплывут на поверхность, снять суп с огня и засыпать зеленью.

Жареный сыр с овощным гарниром

300 г сыра российского, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сухарей панировочных, 70 г масла для обжаривания сыра, 100 г моркови,

100 г кабачков, 100 г капусты белокочанной, 50 г репы, 200 г молодого картофеля, 80 г свежего зеленого горошка, 100 г цветной капусты, 100 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка рубленой зелени. *Для соуса:* 2 стакана молока, 100 г масла, 2 ст. ложки муки.

Нарезать сыр одинаковыми ломтиками толщиной 1 см, обвалить каждый ломтик в муке, потом в яйцах и сухарях, положить в разогретое масло и обжарить с обеих сторон. Морковь, кабачки, белокочанную капусту, репу, молодой картофель, стручковую фасоль нарезать небольшими одинаковыми кубиками. Горошек вылущить, цветную капусту разделить на маленькие кочешки и все овощи сварить в отдельной посуде. Осторожно перемешать их, чтобы не помять, облить соусом, приготовленным из муки, молока и масла, и прогреть в духовке. Подавать, положив овощи горкой посередине блюда, вокруг уложить «чешуей» жареный сыр. Овощи посыпать рубленой зеленью.

Приготовление соуса. Масло растереть с мукой, посолить по вкусу, постепенно залить горячим молоком, растирая. Вскипятить соус и залить им овощи.

Кисель малиновый

500 г малины, 1½ стакана воды, 100 г сахара, 2 ст. ложки картофельной муки.

Вскипятить воду с сахаром, влить картофельную муку, разведенную в ¼ стакана воды, размешать, чтобы не было комочков, вскипятить еще раз, снять с огня, смешать с малиновым соком (выжать сок из малины).

Примечание. Приготавливая кисель, можно в выжимки малины влить воду, хорошо перемешать, процедить и эту воду вскипятить с сахаром и разведенной картофельной мукой, а потом уже влить отжатый сок.

Помидоры по-гречески • Суп-пюре картофельный с пирожками • Капустные галушки • Яблоки в ванильном соусе

Помидоры по-гречески

8 помидоров, 1 большая головка чеснока, 1 стакан растительного масла, соль и перец, зелень петрушки.

Вымытые помидоры разрезать каждый пополам, разложить на глубокой сковороде разрезом вверх. Засыпать сплошь рубленным чесноком, посолить, поперчить. Влить на сковороду масло слоем толщиной в палец, закрыть сковороду крышкой и поставить на огонь. Когда масло сильно закипит, снять крышку и тушить помидоры на небольшом огне до мягкости, не давая, однако, распадаться им. Затем остудить помидоры, положить их в салатник, залить маслом и украсить веточками зелени петрушки. Подавать холодными.

Суп-пюре картофельный с пирожками

500—600 г мяса, 600 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, небольшой кусочек корешка петрушки, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу, 8 тарелок воды.

Сварить бульон с кореньями и луком до готовности мяса. Мясо вынуть, а в бульон положить порезанный картофель и сварить его в бульоне до мягкости. Бульон процедить в другую кастрюлю, туда же протереть через дуршлаг коренья и картофель, заправить мукой, размешанной с маслом и разведенной стаканом бульона, посолить по вкусу. Перед подачей растереть желтки со сметаной и заправить этой смесью суп; прогреть на пару, не давая ему кипеть. Отдельно подать пирожки.

Приготовление пирожков из кислого теста. Приготовить тесто, как для жареных пирожков с луком (см. стр. 23), но ставить его надо на одном

молоке и масла прибавить вдвое больше. Подошедшее тесто выбить на доске, скатать в жгут толщиной в два пальца, нарезать на кусочки длиной 4 см и сформовать шарики; разложить их на посыпанной мукой доске, накрыть полотенцем и дать подойти. Приготовить фарш: мясо, вынутое из бульона, остудить, пропустить через мясорубку. Лук мелко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета, добавить фарш, прожарить, помешивая, влить 1 стакан бульона, посолить, поперчить, накрыть крышкой, потушить 5 мин, всыпать рубленый укроп и остудить. Подошедшие шарики из теста раскатать, положить на каждую лепешку кучку фарша, защипать края у пирожков. Разложить пирожки на смазанный маслом противень, дать расстояться им, смазать каждый разболтанным яйцом и поставить противень в нагретую духовку. Как только пирожки начнут румяниться, сейчас же немного сбавить жар и печь до образования золотистой корочки. Готовые пирожки выложить на доску и накрыть двумя полотенцами, чтобы они отмякли.

Капустные галушки

800 г капусты, 3 яйца, 3 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки толченых сухарей, 80 г топленого масла, соль по вкусу.

Капусту порезать на большие ломти и отварить в соленом кипятке до мягкости. Откинуть на дуршлаг и отжать от сока под гнетом. Затем пропустить через мясорубку, перемешать с растертыми желтками, солью, манной крупой. Остудить, перемешать со взбитыми белками. Чайной ложкой брать полученную массу и опускать в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сначала надо сварить пробную галушку. Если она будет разваливаться, то в массу надо добавить 1 ст. ложку манной крупы. Варить галушки при небольшом кипении 15—20 мин. Сваренные галушки откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на блюдо и полить маслом с поджаренными сухарями.

Яблоки в ванильном соусе

8 яблок, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для соуса:* 3 яйца, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 ст. ложка пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ л молока, цедра с 1 лимона, ванилин по вкусу, 1 стакан сахара.

Яблоки разрезать пополам, очистить от сердцевины, отварить в сиропе из $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана воды. Варить яблоки надо в небольшой кастрюльке и не все сразу, а постепенно закладывая их в сироп, не добавляя воды. Когда все яблоки сварятся, положить их в салатник разрезом вниз, залить оставшимся яблочным сиропом, а сверху залить молочным соусом (см. «Пудинг из творога» на стр. 33).

Примечание. Это сладкое можно приготовить одновременно из груш, яблок и айвы, отваривая все фрукты в одном сиропе.

4

**Салат из огурцов, помидоров и яиц • Борщ со сметаной •
Бифштексы с отварным молодым картофелем • Крем малиновый**

Салат из огурцов, помидоров и яиц

5 помидоров, 3 огурца, 4 яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, соль и перец, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Вымытые огурцы и помидоры, очищенные яйца (сваренные крутую) нарезать кружочками и уложить на тарелке «чешуей» (попеременно огурцы, яйца и помидоры) Поперчить, посолить, залить сметаной, а сверху обсыпать рубленым зеленым луком.

Борщ со сметаной

300 г свеклы, 100 г моркови, 50 г петрушки, 2 большие луковицы, 500 г помидоров, 200 г капусты свежей, 3 картофелины, 100 г топленого масла, 100 г сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени, 4—5 долек чеснока, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу, 2 стручка сладкого перца.

Лук, свеклу, морковь, петрушку, 1 стручок перца, помидоры мелко порезать, сложить в кастрюлю, туда же положить все масло, посолить и поставить тушить на небольшой огонь, помешивая, чтобы овощи не подгорели. Тушить до тех пор, пока овощи не станут мягкими и сок не выпарится. Тогда влить 10 тарелок воды, прокипятить примерно 30 мин, добавить капусту, нарезанную кубиками, и 3 цельные очищенные картофелины. Когда картофель сварится, борщ готов. Погасить огонь, всыпать в борщ мелко нарезанный стручок перца, рубленую петрушку, чеснок и лавровые листья. Подавать со сметаной.

Бифштексы с отварным молодым картофелем

4—5 шт. говяжьей вырезки (полуфабрикат), 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка топленого масла, 4—5 яиц, 600 г молодого картофеля, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 чайная ложка крупно порезанного и растолченного перца, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль по вкусу.

Бифштексы за несколько часов до приготовления, можно с вечера, слегка отбить, смазать растительным маслом, сплошь обложить нарезанными кружочками лука, поперчить, сложить один на другой в стеклянную банку, накрыть плотно крышкой и поставить в холодильник, чтобы мясо хорошо промариновалось. Перед готовкой очистить мясо от лука и, по возможности, от перца, положить на разогретую сковороду с кипящим топленным маслом и обжарить бифштексы с обеих сторон. На другой сковороде приготовить глазунью из 4—5 яиц. На каждый бифштекс положить по жареному яйцу, сверху посыпать рубленым зеленым луком, посолить, поперчить. На сковороду, где жарилось мясо, вылить $\frac{1}{2}$ стакана

бульона или воды, несколько раз вскипятить и полученным соусом полить бифштексы. К ним подать отваренный молодой картофель с маслом и зеленью. К этому блюду можно подать свежие или малосольные огурцы и помидоры.

Крем малиновый

4 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, 400 г малины.

Желтки растереть с сахаром. Протереть малину. Желатин растворить в $\frac{1}{4}$ стакана колодной воды. Смешать все и взбивать эту массу до тех пор, пока она не начнет застывать, тогда положить в нее взбитые очень круто белки, перемешать осторожно, чтобы не смять белки, быстро переложить в смоченную холодной водой форму и застудить. Перед подачей форму на секунду окунуть в горячую воду, выложить крем, перевернув форму, на плоскую тарелку и обложить хрупким печеньем.

5

Салат из свеклы с малосольными и свежими огурцами, зеленым луком и майонезом • Суп-пюре из свежих помидоров • Баклажаны со свежими грибами • Блинчатый пирог с яблоками

Салат из свеклы с малосольными и свежими огурцами, зеленым луком и майонезом

600 г свеклы, 200 г малосольных огурцов, 200 г свежих огурцов, 2 ст. ложки зеленого лука, 1 банка майонеза, 2 чайные ложки сахара.

Свеклу хорошо вымыть и сварить до мягкости, очистить от кожи, нарезать мелкими кубиками, добавить так же нарезанные огурцы и лук, посыпать сахаром и смешать с майонезом.

Суп-пюре из свежих помидоров

600 г мяса, 500 г помидоров, 1 луковица, 1 морковь крупная, небольшой кусочек корешка петрушки, 1 ст. ложка масла топленого, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 2 желтка, соль по вкусу, 8—10 тарелок воды.

Помидоры порезать на части, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить тушить до мягкости на слабом огне в собственном соку. Мясо залить водой и поставить варить бульон «Корень» и лук мелко порубить, положить в кастрюльку, добавить топленое масло, закрыть крышкой и тушить до золотистого цвета. Затем добавить коренья и лук в тушеные помидоры и тушить вместе до тех пор, пока томат не станет темно-красным. Тогда добавить масло и немного муки. За полчаса до обеда протереть всю массу через дуршлаг, часто поливая бульоном. Соединить с бульоном и, помешивая, проварить суп до густоты. Перед самой подачей супа размешать желтки со сметаной и заправить ими суп, не давая кипеть ему, иначе желтки свернутся и суп будет испорчен.

Баклажаны с свежими грибами

4 тонких баклажана, 500 г свежих грибов, 2—3 луковицы, 80 г масла топленого, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, дорезать кусочками длиной 3—4 см, посолить, разложить на доске разрезом вниз, покрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вышел сок с горечью. Обсушенные баклажаны обвалить в муке (1 ст. ложка) и слегка обжарить в масле. Лук порезать кружочками и обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть, крупно порубить. На дно кастрюли положить баклажаны, на них грибы, затем лук и т. д. (сверху должны быть баклажаны). Все это залить сметаной, посоленной и смешанной с 1 ст. ложкой муки. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы сварятся,

станут мягкими и сока будет достаточно, вынуть блюдо из духовки и подавать в той же посуде.

Блинчатый пирог с яблоками

400 г муки, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого масла, 2 бутылки молока, 2 ст. ложки сахара, 1 кусочек свиного сала для смазывания сковороды, 50 г масла для смазывания готовых блинчиков. *Для начинки:* 1 кг яблок, 1^{1/2} стакана сахара, 100 г сметаны, 2 яйца.

Испечь блинчики (см. «Блинчики с вареньем» на стр. 22), сложить их в кастрюлю, перекладывая мелко нарезанными яблоками, пересыпая сахаром и смазывая маслом (сверху в кастрюле должны быть блинчики). Смешать яйца со сметаной и оставшимся количеством сахара, залить пирог сверху и поставить печь в духовой шкаф. Когда пирог будет отставать от стенок кастрюли, выложить его на блюдо, порезать на порции и подавать.

6

Баклажаны по-грузински • Борщ малороссийский с ватрушками
• Макароны, запеченные с мясом и грибным соусом Кисель молочный
с ягодами

Баклажаны по-грузински

4 баклажана среднего размера, 1 стакан очищенных грецких орехов, 1 средняя головка чеснока, соль, перец, уксус по вкусу.

Испечь баклажаны до мягкости, положить на 30— 40 *мин* под гнет между двумя досками, чтобы вытек сок с горечью. Орехи и чеснок истолочь в ступке или пропустить через мясорубку и растереть с баклажанами деревянной ложкой в миске, чтобы получилась

пастообразная масса; посолить, поперчить и добавить уксус по вкусу. Подавать с белым хлебом или с отварным картофелем.

Борщ малороссийский с ватрушками

600 г мяса (грудинка), по 1 шт. моркови, репы, петрушки, репчатого лука, 3 свеклы, 300 г кислой капусты, по 100 г копченой грудинки и сосисок, 1 ст. ложка муки, 1^{1/2} стакана жира с бульоном, уксус или лимонная кислота по вкусу, сметана к борщу. *Для ватрушек:* по 200 г масла и сметаны, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соли, 200 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 яйцо.

Сварить бульон из грудинки. Лук, репу, 2 свеклы, морковь и петрушку мелко порезать, положить в кастрюлю, добавить капусту, залить жиром, снятым с бульона, и поставить тушить до мягкости, закрыв крышкой. Оставшуюся свеклу натереть на мелкой терке, отжать через марлю, добавить в сок уксус или лимонный сок по вкусу и в эмалированной открытой кастрюльке довести до кипения, но не кипятить, чтобы свекольный сок не потерял цвета. В тушеные корни всыпать муку, постепенно разбавить бульоном, вскипятить и соединить с остальным бульоном; туда же добавить свекольный сок, нарезанные сосиски, мясо и копченую грудинку. Вскипятить, посыпать зеленью петрушки и укропа. Подавать с ватрушками. Отдельно подать сметану.

Приготовление ватрушек. Порубить масло с мукой, чтобы получилась как бы масляная крупа, влить в нее подсоленную сметану и, быстро замесив тесто, положить его на 10—15 мин в холодильник. Слегка застывшее тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать отверстием стакана кружки, положить на середину каждой начинку (смешать творог, сметану, яйцо и посолить по вкусу), завернуть края теста жгутиком, оставив серединку ватрушки открытой, разложить на противне, смазать ватрушки яйцом и поместить в хорошо нагретую духовку. Как только ватрушки подрумянятся, проверить спичкой готовность теста, и, если спичка

останется сухой, вынуть ватрушки из духовки.

Макаронны, запеченные с мясом и грибным соусом

500 г макарон, 4 яйца, 300 г мяса, 100 г топленого масла, 2 большие луковицы, 400 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ л молока, 1 ст. ложка муки, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Макаронны отварить, откинуть на дуршлаг, остудить. Мясо пропустить через мясорубку. Лук (1 шт.) мелко порубить и обжарить до золотистого цвета в сковороде. В эту же сковороду положить провернутое мясо, посолить его, поперчить и обжаривать до тех пор, пока оно не зарумянится и не начнет рассыпаться. Влить $2 \frac{1}{2}$ стакана бульона или воды и, закрыв крышкой, тушить мясо до мягкости на слабом огне, всыпать зелень и перемешать. Яйца хорошо размешать с 2 стаканами молока, добавить макаронны. Половину всей массы положить на смазанную маслом сковороду, на них положить весь мясной фарш, закрыть оставшимися макароннами.

Поставить блюдо в хорошо нагретую духовку со средним жаром на 1 ч, чтобы макаронник хорошо пропекся (если будет очень сохнуть сверху, полить молоком). К готовому макароннику подать грибной соус.

Приготовление грибного соуса. Грибы очистить от земли, хорошо промыть в проточной воде, порезать крупными кружочками. Лук мелко порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, добавить грибы, посолить и обжарить до готовности так, чтобы вся жидкость испарилась. Сметану перемешать с мукой, разбавить 2 стаканами бульона, вылить на сковороду с грибами, вскипятить, вылить в соусник и подавать.

Кисель молочный с ягодами

1 л молока, $1 \frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки картофельной муки, 300 г клубники, малины или черешни, ванилин по вкусу.

Яйца растереть с сахаром добела, прибавить картофельную муку и, продолжая растирать, влить постепенно горячее молоко. Дать закипеть этой смеси, продолжая мешать. Остудить, добавить ванилин, разлить по вазочкам или чашкам, не доливая до краев. В каждую чашку положить ягоды и охладить до подачи.

7

Салат из сыра, яиц, зеленого лука и чеснока • Суп-пюре из цветной капусты с гренками из яиц • Зразы по-польски • Крем клубничный

Салат из сыра, яиц, зеленого лука и чеснока

200 г сыра российского или голландского, 3 яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 1—2 дольки чеснока, 2 ст. ложки майонеза, соль по вкусу.

Сыр и сваренные вкрутую яйца порезать кубиками, перемешать с луком и положить в тарелку с растолченным с солью чесноком, все хорошо перемешать, залить майонезом и дать постоять на холоде 30—40 мин.

Суп-пюре из цветной капусты с гренками из яиц

600 г цветной капусты, 1 луковица, 1 л молока, 1½ л воды, 1 морковь, 2 желтка, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла. Для гренков: 5 яиц, 1 ст. ложка зелени укропа, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого масла, 50 г масла для жаренья, 1 стакан молока, 1 яйцо для панировки, 2 ст. ложки сухарей, соль по вкусу.

Сварить все овощи в воде с молоком, затем протереть их через дуршлаг, смешать с мукой, разбавить отваром, вливая его постепенно,

хорошо прокипятить. Перед подачей заправить желтками, растертыми со сметаной (не давать супу кипеть), и положить масло кусочком. Подавать с гренками из яиц.

Приготовление гренков. Растереть 1 ст. ложку масла с 1 ст. ложкой муки, разбавить горячим молоком, посолить по вкусу и вскипятить до получения густой смеси, остудить. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить, смешать с приготовленным соусом бешамель и всю массу слоем толщиной в палец разложить на плоской тарелке, смазанной маслом. Поставить в холодильник, чтобы масса хорошо застыла. Затем порезать на полоски длиной и толщиной в палец. Обвалять полоски в муке, потом в яйце и сухарях. Жарить в большом количестве масла. Подавать на тарелке, покрытой бумажной салфеткой, посыпав гренки рубленой зеленью укропа.

Зразы по-польски

500 г мяса (мякоти), 1 чайная ложка масла для фарша, 1 стакан молока для фарша, 3 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 4 ст. ложки сухарей толченых, соль и перец по вкусу, 2 ст. ложки масла для жаренья.

Разрезать мясо на равные куски, отбить их тупой стороной ножа так, чтобы не порвать тканей, положить на каждый кусок небольшие, сформованные из фарша колбаски, закрыть их со всех сторон мясом таким образом, чтобы один край мяса находил на другой, и заколоть края очищенной от серы спичкой — зразы посолить, поперчить, посыпать мукой и пожарить в разогретом масле. Обжаренные со всех сторон зразы сложить в кастрюлю и залить соусом. Подавать зразы, полив их соусом и обложив отварным молодым картофелем, облитым маслом и посыпанным зеленью петрушки или укропа.

Приготовление фарша. Толченые сухари залить горячим молоком, размешать, положить масло, 2 рубленых яйца, зелень и 1 сырое яйцо, посолить, поперчить по вкусу и охладить.

Приготовление соуса — см. соус грибной в рецепте «Макароны, запеченные с мясом», стр. 49.

Крем клубничный

4 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 400 г клубники, $1\frac{1}{2}$ чайной ложки желатина, сахарная пудра для обсыпки формы.

Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить в пену. Желтки аккуратно смешать с белками, влить разведенный желатин, добавить сок, выжатый из клубники, все перемешать, сложить в форму, облитую водой и обсыпанную сахарной пудрой. За час до подачи поставить в холодильник, чтобы крем застыл.

8

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов • Суп-харчо из баранины • Пудинг из капусты • Пирог с сырыми яблоками

Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

300—400 г помидоров, 1 луковица, 3 ст. ложки подсолнечного масла, $\frac{1}{2}$ стакана орехов, чеснок, соль и перец.

Нарезать помидоры и лук, посолить, сильно поперчить и перемешать с размельченными орехами, толченными с чесноком, и с подсолнечным маслом. До подачи на стол держать салат на холоде.

Суп-харчо из баранины

600 г бараньей грудинки, 2 луковицы, по 1 шт. моркови и петрушки, 500 г помидоров, 2 стручка перца сладкого, 10 горошков перца, $\frac{1}{2}$ головки

чеснока, 2 ст. ложки риса, 1 лавровый лист и соль по вкусу.

Жирную баранью грудинку порубить поперек и порезать вдоль ребер. Обжарить с луком и кореньями в глубокой сковороде, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и поставить варить на небольшой огонь. Когда все хорошо разварится, добавить пропущенные через мясорубку помидоры, а также сладкий перец и рис. Варить до полной готовности риса. В готовый суп положить лавровый лист, раздавленный перец и растолченный чеснок. Можно добавить горький перец.

Пудинг из капусты

1 кг капусты, $\frac{1}{2}$ черствой городской булки, 4 яйца, 1 стакан молока, 5 ст. ложек толченых сухарей, 1 большая луковица, 1 ст. ложка масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки масла для формы, соль и перец по вкусу.

Лук порубить и обжарить в масле. Булку намочить в молоке. Капусту, нарезанную крупными кусками, отварить в соленом кипятке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с жареным луком и отжатой булкой. Желтки растереть, перемешать с капустной массой, поперчить, посолить, всыпать 2 ст. ложки сухарей и осторожно перемешать все со взбитыми белками. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленную массу. Накрывать кастрюлю белой бумагой, сверху бумаги плотно накрыть крышкой, поставить кастрюлю в глубокую сковороду с водой и все поместить в нагретую духовку на средний огонь. Когда пудинг начнет отходить от краёв кастрюли и воткнутая в него щепочка будет оставаться сухой, вынуть из духовки, выложить из кастрюли, облить смесью разогретого масла и сухарей и подавать. Можно пудинг подавать с густой сметаной.

Пирог с сырыми яблоками

400 г муки, 3 яйца, 150 г топленого масла, 1¹/₂ стакана молока, ¹/₂ чайной ложки соли, 2 ст. ложки сахара, ¹/₄ палочки дрожжей (приготовление теста см. в рецепте «Суп-пюре картофельный с пирожками»). Для начинки: 800 г яблок, 2 стакана сахара, 3 ст. ложки толченых сухарей.

Подошедшее тесто разделить пополам, хорошо выбить о доску, дать еще раз подойти. Раскатать одну половину теста, поместить на смазанный маслом лист. На тесто положить слой мелко порезанных яблок, перемешанных с сухарями и сахаром. Накрыть вторым раскатанным пластом теста, защипать края, дать немного подойти и поставить в хорошо нагретую духовку со средним жаром. Готовый пирог вынуть на доску, слегка смазать сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой. Подавать холодным.

9

Селедочный форшмак • Щи с грибами • Отварной язык • с соусом из зеленого горошка • Макаaronная запеканка с яблоками

Селедочный форшмак

Сельдь, 1 черствая городская булка, 1 луковица, 1 яблоко, перец по вкусу, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки масла подсолнечного, 1 яйцо, 1 ст. ложка зелени.

Сельдь, если она очень соленая, вымочить в воде в течение 3—4 ч, меняя воду. Очистив от внутренностей, голову, костей, пропустить через мясорубку вместе с хорошо отжатой от воды булкой, луком, яблоком, поперчить, добавить уксус, подсолнечное масло, хорошо вымешать. Сформовать большую котлету, положить ее на селедочную тарелку, с одной стороны приложить голову от сельди, с другой — хвост. Посыпать рубленым яйцом и зеленью. Подавать со свежим хлебом.

Щи с грибами

400 г капусты, 3 ст. ложки масла подсолнечного, 30 г сухих грибов, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ петрушки, 3 лавровых листка, соль и перец по вкусу.

Грибы хорошо промыть, залить холодной водой, добавить 1 луковицу и варить грибы до мягкости. Лук, морковь, петрушку мелко порубить, обжарить в масле, добавить промытую в холодной воде и хорошо отжатую кислую Капусту, влить немного грибного бульона, положить лавровый лист и перец, посолить и тешить капусту до мягкости. Когда капуста будет мягкая, вылить в нее остальной бульон. Муку поджарить в 1 ст. ложке подсолнечного масла, разбавить грибным бульоном, заправить щи, добавить рубленые грибы и прокипятить.

Отварной язык с соусом из зеленого горошка

1 язык говяжий, 1 банка зеленого горошка консервированного (0,8 кг), 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки, сахар и соль по вкусу, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны.

Язык хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю и залить небольшим количеством воды, чтобы она только покрыла его. Довести воду до кипения и, сняв пену, посолить. Уменьшить огонь и варить язык до готовности, не давая бульону кипеть.

Сваренный язык очистить от кожи, нарезать тонкими ломтями, держа нож наискось, залить соусом из зеленого горошка. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса. Зеленый горошек вместе с соком вскипятить, всыпать по вкусу соль и сахар, заправить мукой, растертой с маслом, разбавленным холодным соком из-под горошка, и сметаной.

Макаронная запеканка с яблоками

500 г макарон, 4 яйца, 800 г яблок, 1¹/₂ стакана молока, 2 стакана сахара, 1 ст. ложка топленого масла, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Яблоки мелко порезать. Макароны отварить, процедить, перемешать с сахаром и яблоками, положить в кастрюлю с растопленным маслом. Яйца разболтать с молоком, залить смесью макароны и поставить запекать в хорошо нагретую духовку со средним жаром. Готовую запеканку выложить на плоскую тарелку, разрезать на порции. Отдельно подать сметану или горячее молоко.

10

**Перец, фаршированный овощами • Холодный свекольник •
Пирог картофельный с грибами • Компот из свежих фруктов и дыни**

Перец, фаршированный овощами

8—10 стручков сладкого перца, 500 г моркови, 500 г лука репчатого, 250 г петрушки, 250 г сельдерея, 250 г масла подсолнечного, 1 кг помидоров, 4 лавровых листа, 10 горошин перца, ¹/₂ головки чеснока, 4 ст. ложки рубленой зелени, соль по вкусу.

Отобрать зрелые крепкие стручки перца, залить их в кастрюле кипятком, накрыть крышкой и держать так, пока не остынут. У обваренных стручков перца срезать верхушки, вычистить перец изнутри, плотно наполнить фаршем, поставить в кастрюлю фаршем вверх, залить пропущенными через мясорубку помидорами, всем количеством масла, посолить, положить «лавровый лист и поставить варить, не закрывая крышкой, на средний огонь. Когда сок уварится и сверху будет красное масло, снять перец с огня, добавить в него толченый чеснок и рубленую зелень. Остывший перец переложить в глубокий салатник, сверху засыпать

зеленью.

Приготовление фарша. Покрошить, как на лапшу, коренья, лук мелко порубить и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета, посолить, поперчить крупно разбитым перцем, положить лавровый лист, зелень.

Примечание. Этот перец можно хранить в холодильнике 7—10 дней.

Холодный свекольник

700 г свеклы, 250 г зеленого лука, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 ст. ложки рубленого укропа, 4 яйца, 250 г мяса отварного или докторской колбасы, 2—3 свежих огурца, 1 стакан сметаны, лимонная кислота или уксус, соль и сахар по вкусу.

Лук, зелень петрушки и укропа мелко нарезать и растолочь с солью в миске деревянным пестиком. Огурцы, яйца и мясо нарезать мелкими кубиками, перемешать с толченой зеленью и дать постоять 30 мин на холоде. Свеклу хорошо очистить, вымыть и отварить в воде до мягкости, натереть на крупной терке и положить обратно в отвар. Посолить, добавить уксус или лимонную кислоту, соль и сахар в таком количестве, чтобы жидкость по вкусу напоминала подслащенный квас. Остудить и соединить с остальными продуктами. Разлить в тарелки, заправить сметаной. В жаркую погоду можно положить в свекольник кусочки льда.

Пирог картофельный с грибами

800 г картофеля, 4 яйца, 1 кг свежих грибов, 1 ст. ложка масла топленого, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка сухарей толченых.

Отварить очищенный картофель, обсушить, пропустить через

мясорубку или через специальный пресс. Остудить, смешать с желтками, затем со взбитыми белками, разделить всю массу пополам. Одну половину разложить на глубокой сковороде, смазанной маслом, на нее положить фарш из грибов. Из остальной картофельной массы скатать валик и положить его на грибы по краю сковороды. Грибы слегка посыпать сухарями, а на валике ножом сделать рисунок. Смазать валик разболтанным яйцом. Испечь пирог в духовке со средним жаром.

Приготовление грибного фарша. Грибы очистить от земли, вымыть в проточной воде, крупно порезать и положить на горячую сковороду с жареным луком. Помешивая, обжаривать грибы до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Остудить грибы, добавить сметану, подсоленную и смешанную с мукой.

Компот из свежих фруктов и дыни

1¹/₂ стакана сахара, 1 л воды, 200 г яблок, 200 г сливы, 100 г груш, 300 г дыни.

Вскипятить сироп из сахара и воды, положить в него сливы, нарезанные дольками, груши и яблоки без сердцевин. Сварить на небольшом огне. Снять с огня и добавить дыню, очищенную от кожи и семян и нарезанную кубиками. Прибавить несколько кусочков льда перед подачей.

ОСЕНЬ

1

Икра из баклажанов • Суп из стручковой фасоли • Пудинг из разных овощей • Клецки с яблочной начинкой

Икра из баклажанов

3 средних баклажана, 2 луковицы, 4 помидора, 2 ст. ложки масла подсолнечного, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка рубленого укропа, 3—4 дольки чеснока, соль по вкусу.

Баклажаны испечь и положить под гнет между дощечками на 30 мин. Помидоры нарезать кубиками. Лук мелко порубить. Чеснок растереть с солью. Баклажаны мелко порубить, смешать с остальными овощами и зеленью, заправить маслом, перемешать и держать до подачи на стол в холодильнике.

Суп из стручковой фасоли

400 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1¹/₂ л воды, 30 г муки, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 3 желтка, соль по вкусу.

Лук, морковь, петрушку, сельдерей очистить, вымыть, сварить до мягкости. Фасоль очистить от жилок, порезать полосочками длиной 1¹/₂ см. и отварить в подсоленной воде. Овощной отвар процедить, соединить с фасолью. Муку разбавить молоком, заправить ею суп, прокипятить, добавить сметану с желтками, прогреть суп, не давая закипеть, иначе желтки свернутся. Подавать сразу.

Пудинг из разных овощей

2 кочана цветной капусты, 8 картофелин, 1 банка зеленого консервированного горошка (0,5 л), 1 банка зеленых бобов консервированных, 3 репы, 4 моркови, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки топленого масла, 4 яйца, 1 чайная ложка сухарей для формы, соль по вкусу.

Все овощи очистить, порезать кубиками, отварить. Цветную капусту разобрать на кочешки и отдельно от овощей отварить до мягкости.

Остудить все. Масло растереть, добавить постепенно по одному желтку, перемешать с овощами, зеленым горошком и манной крупой, добавить взбитые белки, посолить, осторожно вымешать, вложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму так, чтобы смесь наполняла $\frac{3}{4}$ формы. Накрыть сначала бумагой, а потом крышкой и поставить в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы вода доходила только до половины формы с пудингом. Варить 1 ч, подливая горячую воду. Готовый пудинг выложить на блюдо. Подавать горячим.

Клецки с яблочной начинкой

300 г муки, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 200 г яблок, соль по вкусу, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны.

Взбить яйца с солью в пену, влить молоко и постепенно разболтать с мукой, сильнее выбивая ложкой, чтобы в тесто вошло больше воздуха. Добавить яблоки, натертые на крупной терке, размешать. С помощью двух ложек формировать из теста длинненькие клецки и опускать их в кипящую подсоленную воду. Клецки процедить, выложить на блюдо, залить сметаной, растертой с сахаром.

2

Помидоры с кильками • Куриный бульон с клецками • Курица, жаренная в тесте, с рисом • Яблочный кисель с молоком

Помидоры с кильками

5—6 помидоров, 3 яйца, 1 маленькая баночка килек, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 1 ст. ложка зелени, листья зеленого салата.

Помидоры одинаковой величины разрезать пополам (поперек),

удалить из них сок и зерна, разложить помидоры на плоской тарелке, сплошь покрытой листьями зеленого салата. В каждую половинку помидора влить немного майонеза, сверху положить очищенные от голов и хребтовых косточек кильки, засыпать их мелкорублеными яйцами, смешанными с зеленью. В середину каждого помидора воткнуть веточку петрушки.

Куриный бульон с клецками

1 курица, 50 г лука зеленого, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу. *Для клецек:* 50 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 100 г муки, 3 яйца.

Разделанную, опаленную и вымытую курицу положить в кастрюлю, добавить очищенные потроха (кроме печени и сердца), поставить на сильный огонь и довести до кипения. Снять пену, посолить, положить связанные в один пучок зеленый лук и зелень петрушки. Убавить огонь и на очень слабом огне доварить курицу. Бульон процедить, дать ему вскипеть, опустить в него клецки; когда они поднимутся на поверхность, выключить огонь.

Приготовление клецек. Подсоленную воду с маслом вскипятить и сразу же всыпать всю муку. Размешать, чтобы не было комков, и, выключив огонь, оставить на плите, чтобы масса постепенно остыла до температуры парного молока. В теплую массу по одному втереть яйца. Брать тесто чайной ложкой и опускать в кипящий суп. Можно сварить клецки отдельно в кипятке, промыть в холодной воде, обсушить и дать прокипеть 1 раз в бульоне.

Курица, жаренная в тесте, с рисом

1 курица, 200 г муки, 1 ст. ложка (без верха) масла топленого, 1 стакан воды, 1 рюмка водки, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу. *Для риса:* 1 стакан риса, 1 луковица, 1 чайная ложка масла, соль по вкусу.

Мясо курицы, сваренной в бульоне, снять с костей, порезать на порции. Каждую порцию, взяв на вилку, обмакнуть в тесто (замесить из муки, масла, воды, водки, сахара и соли) и опустить в кипящий жир. Вынимать как только зарумянятся. Подавать с рисом.

Приготовление риса. Рис промыть в нескольких водах до тех пор, пока вода не станет совсем прозрачной; залить его кипятком и вскипятить. Слить воду, посолить, положить в рис сырую луковицу, добавить масло и залить кипятком так, чтобы он только слегка покрыл рис. Поставить в другую кастрюльку с кипятком и варить рис на пару до готовности, после чего удалить луковицу и подавать рис горячим.

Яблочный кисель с молоком

600 г яблок, 1¹/₂ стакана сахара, 2 ст. ложки картофельной муки, 1 л молока.

Порезать яблоки на четвертинки, вырезать сердцевину, залить небольшим количеством воды и разварить в ней яблоки. Протереть через дуршлаг, добавить воды и сахара, вскипятить, влить разведенную в холодной воде картофельную муку, снова вскипятить, остудить и подавать в холодном виде с молоком.

3

Салат из зелени сельдерея с ореховым соусом • Суп из кореньев с пирогом • Телятина, запеченная под белым соусом • Салат из дыни

Салат из зелени сельдерея с ореховым соусом

100 г зелени сельдерея, 5—6 долек чеснока, ³/₄ стакана очищенных грецких орехов, 1 ломтик черствой булки, 2 ст. ложки подсолнечного

масла, 2 ст. ложки уксуса.

Зелень сельдерея порубить, положить в салатник и перемешать с соусом.

Приготовление соуса. Орехи потолочь с чесноком до получения маслянистой однородной массы, добавить размоченный и хорошо отжатый ломтик белого хлеба, уксус и масло. Все хорошо размешать и посолить.

Суп из корней с пирогом

500 г мяса, 2 моркови, 2 репы, 1 маленький кочан капусты, 1 луковица, 1 сельдерей, $\frac{1}{2}$ банки (0,5 кг) зеленого горошка, 2 желтка, 100 г сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки. *Для пирога:* $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 50 г масла, 2 яйца, 2—3 ст. ложки сахара, 300 г муки, $\frac{1}{4}$ палочки дрожжей, соль по вкусу. *Для фарша:* мясо из супа, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 ст. ложка рубленой зелени, перец и соль по вкусу.

Сварить бульон со всеми кореньями и зеленым горошком. Готовые коренья вынуть, протереть через дуршлаг, растереть с мукой, соединить снова с бульоном, прокипятить. За 5—10 мин до подачи заправить суп растертыми со сметаной желтками и, не давая кипеть, подержать на пару до загустения. Перед подачей на стол положить сливочное масло куском.

Приготовление теста. Дрожжи растереть с 1 чайной ложкой сахара. Яйца взбить с оставшимся сахаром и солью, разбавить молоком и соединить с дрожжами и мукой. Замесить тесто, положив в него масло куском. Накрывать полотенцем и поставить в теплое место подойти. Когда тесто увеличится вдвое, вынуть его из кастрюли, разделить на 2 части и каждую хорошо выбить о доску. Одну раскатанную половину на скалке перенести на смазанный маслом лист, разровнять, лишнее тесто срезать. На раскатанное на листе тесто положить ровным слоем фарш, накрыть второй раскатанной половиной теста, защипать края и оставить подойти на 20—30 мин, после чего смазать разболтанным яйцом или подслащенным

молоком и поставить в хорошо нагретую печь.

Приготовление фарша. Остуженное мясо, сваренное в бульоне, пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить, посолить, обжарить в масле до золотистого цвета, туда же положить мясо и обжарить. Добавить 1½ стакана бульона, соль, перец. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне до тех пор, пока весь бульон не впитается. Добавить зелень и хорошо остудить.

Телятина, запеченная под белым соусом

1 кг телятины (почечная часть), 1 ст. ложка топленого масла для жаренья, 2 стакана бульона, соль и перец по вкусу. *Для белого соуса:* 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 стакана молока, 50 г сыра тертого острого. *Для гарнира:* 250 г вермишели, 70 г масла, соль по вкусу.

Вынуть кости из телятины, свернуть мякоть рулетом, обвязать прокипяченным шпагатом, посолить, полить растопленным маслом и поставить на противне в духовку. Когда телятина зарумянится со всех сторон, подлить бульон и продолжать жарить телятину до мягкости. Почаще поливать телятину образующимся соком. С готовой телятины снять шпагат, нарезать рулет наискось тонкими ломтями поперек волокон. Каждый ломтик смазать белым соусом. Сложить из намазанных ломтиков такой рулет, каким он был до нарезки. Сложенный таким образом рулет положить на продолговатое эмалированное блюдо, обмазать со всех сторон оставшимся соусом, посыпать тертым сыром и подрумянить в духовке. К рулету подать жареную вермишель.

Приготовление белого соуса. Прогреть муку с маслом на сковороде, развести ее горячим молоком, посолить и проварить, помешивая, чтобы соус сильно загустел.

Приготовление вермишели. Сырую вермишель быстро пожарить на сковороде в масле, непрерывно помешивая. Подрумяненную вермишель сложить в кастрюлю, залить подсоленным кипятком так, чтобы вода

покрывала вермишель на 2 пальца, размешать вилкой и довести до готовности на пару.

Салат из дыни

1 большая дыня, 1 лимон, 1 стакан сахара.

Дыню очистить от кожи и семян, нарезать тонкими ломтями, положить в салатник, пересыпая каждый ряд сахаром. Сверху полить соком, выжатым из лимона.

4

Русский салат • Бульон с грибами • Тельное с жареным картофелем • Сметанные блинчики с заварным кремом и меренгой

Русский салат

100 г мяса вареного, 300 г огурцов, 100 г лука зеленого, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 ст. ложки рубленого укропа, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 банка майонеза, соль по вкусу.

Мелко порезать лук, потолочь его с зеленью и перемешать с порезанными кубиками огурцами. Посолить и дать постоять. Добавить яйца, мясо и майонез. Все перемешать, положить в салатник и посыпать зеленью и луком.

Бульон с грибами

500 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 700 г свежих грибов, соль по вкусу, 50 г сметаны.

Сварить мясной бульон с овощами, добавить вычищенные и

вымытые грибы. Сваренные грибы, овощи и половину мяса нарезать длинными полосками, положить в бульон, вскипятить его и подавать со сметаной.

Тельное с жареным картофелем

1 кг рыбы, 1¹/₂ стакана молока, ¹/₄ городской булки, 1 луковица, 2 яйца, 30 г масла в фарш, 3 ст. ложки панировочных сухарей, перец и соль по вкусу. *Для гарнира:* 5—6 картофелин, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Освободить мякоть рыбы от костей, ¹/₃ оставить для фарша, остальную мякоть вместе с вымоченной булкой пропустить через мясорубку, добавить растертое сливочное масло, немного молока, перца и соли по вкусу, хорошо выбить всю массу. Оставшуюся часть мякоти порезать на мелкие кусочки вместе с луком и, закрыв крышкой, потушить в небольшом количестве бульона. Котлетную массу разделить на шарики, разложить на мокрой доске и прижать ножом, чтобы получились плоские лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш из тушеной рыбы с луком и ножом соединить края лепешек, чтобы получились котлеты в форме полумесяца. Каждую котлету обвалить в муке, смазать яйцом, обвалить в сухарях и обжарить в масле. Подать с жареным картофелем.

Приготовление картофеля. Нарезать очищенные клубни картофеля на тонкие ломти, каждый ломоть посолить, обвалить в муке и быстро обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Сложить в кастрюльку, полить сметаной и потушить на слабом огне до готовности.

Сметанные блинчики с заварным кремом и меренгой

1¹/₂ стакана сметаны, 4 яйца, ¹/₂ стакана сахара, 1¹/₄ стакана муки, 50 г масла топленого. *Для крема:* 3 желтка, ¹/₂ стакана сахара, ¹/₂ стакана молока, 100 г масла, ванилин по вкусу. *Для меренги:* 3 белка, 1 стакан

сахара.

Растереть желтки с сахаром добела, смешать со сметаной, высыпать муку, сверху положить взбитые белки, осторожно вымешать и испечь на толстой сковороде 8— 10 толстых блинчиков. Промазать их кремом, сложить на сковороде горкой один на другой, сверху покрыть из кондитерского мешочке меренгой, поставить на несколько минут в нагретую духовку на большой огонь и, как только меренга зарумянится, вынуть и сейчас же подавать.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, добавить горячее молоко, кастрюлю со смесью поставить на паровую баню и, помешивая, проварить до густоты. Остудить, положить ванилин по вкусу и растертое масло.

Приготовление меренги. Взбить белки в густую пену, всыпать сахар, осторожно перемешать.

5

Сельдь с овощами и майонезом • Суп из гуся • Беф-строганов с картофелем «пайль» • Айва, запеченная в сметанном соусе

Сельдь с овощами и майонезом

2 сельди, 1 свекла, 2 луковицы, 1 банка майонеза.

Сельдь очистить, удалить хребтовую кость и мелкие косточки, порезать. Отварную свеклу очистить, разрезать пополам и каждую половину нарезать тонкими широкими ломтиками. Лук нарезать тонкими кружками, разобрать на кольца.

Селедочницу выложить одним слоем ломтиков свеклы, сверху положить нарезанный лук, на него кусочки сельди. Сверху снова положить ломти свеклы, засыпать все кольцами лука и залить майонезом.

Суп из гуся

500 г гуся, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 4—5 кислых яблок, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Сварить гуся с кореньями почти до готовности, добавить разрезанные пополам и очищенные яблоки. Рис сварить отдельно, залив его небольшим количеством бульона. Перед подачей бульон процедить, протереть в него коренья и яблоки, добавить рис, поставить суп на огонь, вскипятить.

Смешать желтки со сметаной и постепенно влить в суп, хорошо размешать. Положить в суп вареную мякоть гуся, порезав ее предварительно.

Беф-строганов с картофелем «пайль»

800 г мяса (филейная часть), 70 г топленого масла,

1 луковица, 1 ст. ложка муки, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1 чайная ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки сметаны, 2 стакана бульона. *Для гарнира:* 500 г картофеля, 2 стакана фритюра, соль по вкусу.

Нарезать мясо тонкими кусочками длиной 2—3 см, посыпать их перцем, солью и мукой. Лук мелко нарезать и обжарить в масле. Когда лук начнет румяниться, положить туда же порезанное мясо. Быстро обжарить на сильном огне (сок должен сгуститься и перейти в мясо, отчего оно станет блестящим). Готовое мясо положить в соус, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на 15—20 минут на пар, чтобы мясо хорошо пропиталось соусом. Подать беф-строганов в металлической чашке. Отдельно подать жареный картофель «пайль».

Приготовление соуса. Хорошо растереть муку с маслом, размешать с бульоном, вливая его постепенно, вскипятить, добавить горчицу, томат, сметану.

Приготовление картофеля «пайль». Очищенный, вымытый картофель нарезать мелкими брусочками толщиной в 2 сложенные вместе спички, еще раз вымыть и обсушить на полотенце. Раскалить в кастрюльке жир и опускать в него частями обсушенный картофель. Как только он зарумянится, сейчас же вынуть шумовкой и слегка посолить, а в жир положить другую часть картофеля, и так обжарить весь картофель. Перед подачей подогреть его, сбрызнув слегка разогретым сливочным маслом.

Айва, запеченная в сметанном соусе

3 стакана отваренной айвы, $\frac{1}{2}$ стакана апельсиновой засахаренной корки, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 яйца, 1 чайная ложка муки, ванилин по вкусу.

Очищенную, нарезанную крупными кубиками айву залить кипятком и отварить до мягкости. Апельсиновую корку, замоченную в большом количестве холодной воды за несколько дней до приготовления (причем воду необходимо менять ежедневно), хорошо промыть и отварить в большом количестве воды до мягкости, снова промыть холодной водой, порубить и (варить, как варенье, в сиропе из расчета $\frac{1}{4}$ стакана сахара на 1 стакан измельченной корки. Хранить корки в сиропе. Так вообще хранят апельсиновые корки. $\frac{1}{2}$ стакана таких цукатов без сиропа смешать с отваренной айвой, разложить на эмалированном или огнеупорном стеклянном блюде, залить соусом, поставить в духовку и запечь. Сладкое подавать в той же посуде в холодном виде.

Приготовление соуса. Взбить яйца с сахаром, добавить муку, сметану и ванилин.

6

Луковый салат с яйцами • Суп ризотто в Люля-кебаб • Крем ореховый

Луковый салат с яйцами

500 г репчатого лука, 4—5 сваренных вкрутую яиц, 1 банка майонеза, 1 ст. ложка уксуса.

Лук нарезать толстыми кольцами, сложить в эмалированную кастрюлю. Вскипятить $2\frac{1}{2}$ стакана воды, добавить в нее уксус и кипящей смесью залить лук. Закрыть кастрюлю крышкой и дать луку постоять на столе до тех пор, пока все не остынет. Откинуть лук на дуршлаг, чтобы вода стекла. Крупно порубить яйца, смешать с остуженным луком, залить майонезом, остудить в холодильнике и подавать.

В летний сезон к этому салату хорошо прибавить мелко нарезанные свежие огурцы.

Суп ризотто

600 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 200 г риса, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 яйца, соль по вкусу.

Лук и овощи очистить, разрезать вдоль на половинки и положить на разогретую сковороду разрезом вниз. Слегка испечь без масла до коричневого цвета. Мясо вымыть, залить водой, добавить коренья и лук, поставить на сильный огонь. Когда закипит, снять пену и убавить огонь, посолить и, не давая кипеть, варить мясо до готовности. Рис отварить до мягкости, процедить, смешать с маслом, разложить на сковороде и залить яйцами, смешанными с 2 ст. ложками воды. Запечь в духовке. Перед подачей запеченный рис нарезать равными квадратиками, а отварное мясо кубиками, сложить в суповую миску и залить процеженным бульоном.

Люля-кебаб

1 кг мякоти баранины, 300 г почечного бараньего жира, 2 луковицы,

$\frac{1}{2}$ городской булки, 70 г топленого масла для жаренья, 2 лимона, 100 г лука зеленого, перец и соль по вкусу.

Мясо и почечный жир мелко нарезать, перемешать, посыпать перцем, пересыпать рубленым луком, посолить по вкусу и оставить на 2—3 ч. Затем пропустить через мясорубку, добавив отмоченный в воде и хорошо отжатый хлеб, подлить в фарш примерно 1 стакан воды, перемешать и хорошо отбить всю массу о доску, смоченную водой. Сформовать из массы небольшие сосиски и обжарить со всех сторон без панировки в раскаленном масле, после чего сейчас же подавать без всякого гарнира и соуса. К люля-кебаб подают крупно нарезанный зеленый лук и дольки лимона (с кожей).

Крем ореховый

150 г очищенных лесцинных орехов, 150 г сахарной пудры, 1 бутылка сливок, 1 ст. ложка какао, ванилин по вкусу, 2 чайные ложки желатина.

Очищенные орехи поджарить на сухой сковороде в духову, пропустить через мясорубку, смешать с сахарной пудрой, порошком какао, ванилином и сливками. Все взбить венчиком до получения пышной массы. Разведенный желатин тонкой струйкой влить в ореховую массу, не переставая ее взбивать. Когда масса начнет сильно густеть, разложить ее в бокалы, сверху посыпать крупно покраденными жареными орехами и поставить на холод на 2—3 ч, чтобы крем хорошо застыл.

7

Сосиски в картофельном тесте • Суп грибной с ушками • Курица тушеная с черносливом • Пудинг из яблок

Сосиски в картофельном тесте

800 г горячего картофеля, 100 г манной крупы, 2 яйца, 250 г муки, 300 г сосисок, 50 г сыра тертого острого, 50 г масла сливочного, соль по вкусу.

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, вбить в него одно яйцо, всыпать манную крупу и муку, посолить и эту массу хорошо вымесить. Картофельное тесто раскатать на посыпанной мукой доске, порезать, на прямоугольники, соответствующие по длине и ширине сосискам. С сосисок снять кожу, разложить их на подготовленные прямоугольники, защипать края теста со всех сторон. Яйцо разболтать с растопленным, но не горячим маслом, смазать тесто, разложить завернутые в тесто сосиски на смазанном маслом листе и посыпать сверху острым тертым сыром. Запечь в духовке.

Суп грибной с ушками

50 г сухих белых грибов, 2 луковицы, 1 морковь, 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль и перец по вкусу. 100 г масла.

Сварить грибы до мягкости. Бульон процедить через полотняную тряпочку, положенную на дуршлаг. Грибы промыть в проточной воде. Лук и морковь мелко порезать, положить в маленькую кастрюльку, добавить 50 г масла, влить 1 стакан воды, закрыть крышкой. Тушить на слабом огне до тех пор, пока жидкость не выпарится и морковь не будет мягкой. Положить готовые корни в бульон, посолить и прокипятить его. Вторую луковицу мелко порубить и обжарить на оставшемся масле до светло-желтого цвета, туда же положить мелко нарубленные грибы, хорошо поперчить, посолить и обжарить вместе с луком. Подлить немного бульона, чтобы фарш был сочным. Приготовить тесто, хорошо его вымесить, тонко раскатать, порезать ножом на квадратики. Положить на каждый квадратик немного грибного фарша, соединив два противоположных угла теста и защипав края (должна получиться форма

ушков). За 15 *мин* до подачи супа опустить ушки в горячий бульон и сварить. Готовые ушки всплывут наверх. Этот суп можно подавать со сметаной.

Курица тушеная с черносливом

1 курица, 150 г топленого масла, 1 морковь, 1 сельдерей, 3 стакана бульона, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, 200 г чернослива, 1 ст. ложка топленого масла и 1 ст. ложка муки для заправки, соль по вкусу.

Масло и нарезанные соломкой коренья положить на сковороду, поставить на огонь и, когда масло закипит, положить разрезанную на порции сырую курицу. Обжарить ее вместе с кореньями, подливая понемногу воду, чтобы не подгорели коренья. Когда курица хорошо обжарится, положить ее вместе с кореньями в кастрюльку, залить бульоном, сваренным из потрохов курицы, посолить и варить примерно 40 *мин*. 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки поджарить до золотистого цвета, разбавить бульоном из-под курицы, влить уксус, добавить сахар, вскипятить, положить в соус чернослив, предварительно, за 4—5 ч, замоченный в кипятке. Залить этим соусом курицу.

Пудинг из яблок

100 г масла сливочного, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1¹/₂ стакана растертого черствого белого хлеба, 2 стакана яблочного пюре, ¹/₂ стакана изюма. *Для соуса:* 3 стакана молока, 3 яйца, 3 чайные ложки муки, 1 стакан сахара, ванилин по вкусу.

Растереть масло с сахаром, постепенно прибавляя по одному желтку. Черствую булку очистить от корки и растереть в салфетке руками в мелкие крошки. Отмерить нужное количество крошек, перемешать с растертым маслом, сахаром и желтками, постепенно добавляя яблочное пюре. Приготовленную массу соединить со взбитыми белками и изюмом, хорошо

вымешать, выложить в намазанную маслом салфетку, положенную на дуршлаг (чтобы пудинг имел круглую форму). Салфетку завязать, надеть концы на деревянную веселку, которую поместить сверх кастрюли на ее краях так, чтобы пудинг весь был покрыт кипятком, находящимся в кастрюле (но пудинг не должен касаться дна кастрюли). Варить пудинг 1½ ч, подливая в кастрюлю кипяток. Готовый пудинг облить ванильным соусом.

Приготовление ванильного соуса. Желтки растереть с сахаром до бела, смешать с мукой, постепенно разбавить горячим молоком, помешивая, вскипятить, немного остудить и перемешать с ванилином и с белками, взбитыми а крутую пену. Подавать пудинг горячим.

8

Помидоры в сметанном соусе с жареным картофелем • Русский суп • Печенка • Зефир яблочный

Помидоры в сметанном соусе

1 банка (800 г) консервированных помидоров, 1 луковица, 80 г масла, 1½ стакана сметаны, 2 чайные ложки муки, соль и перец по вкусу.

Вынуть из банки помидоры, положить их в дуршлаг и дать хорошо стечь соку. Лук мелко порубить и обжарить в масле до золотистого цвета, туда же положить целые помидоры, немного потушить вместе с луком, посолить и поперчить по вкусу. Сметану посолить, смешать с мукой, залить этой смесью помидоры, вскипятить. Подавать это блюдо горячим.

Русский суп

800 г мяса, 2 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 репа, 1 сельдерей,

100 г перловой крупы, 10 картофелин, соль по вкусу.

Сварить мясной бульон. Отдельно приготовить коренья, картофель и перловую крупу. Все коренья очистить, порезать соломкой, облить кипятком, дать постоять 5 мин, слить воду, положить коренья в сковороду, добавить кусочек масла, влить 1 стакан бульона и тушить в духовке, закрыв крышкой. Лук мелко нарезать, поджарить и положить в бульон. Когда коренья наполовину утушатся, прибавить к ним так же нарезанный картофель и тушить все вместе до готовности. Перловую крупу промыть в нескольких водах, залить холодной водой так, чтобы она покрыла крупу. Посолить и поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, сделать слабый огонь, и подливая кипяток, если вода выкипает, сварить крупу до готовности; затем откинуть ее на дуршлаг и хорошо промыть холодной водой из-под крана. Дать воде хорошо стечь. Приготовленные гарниры залить процеженным бульоном, добавить нарезанное на порции мясо, поставить суп на огонь и прокипятить.

Печенка с жареным картофелем

600 г печенки, 1 стакан панировочных сухарей, 3 яйца, 70 г топленого масла для жаренья, соль и перец по вкусу. Молоко для замачивания печени. *Для гарнира:* 1 кг картофеля, 80 г топленого масла для жаренья, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки.

Печенку на ночь промыть в нескольких водах, положить в кастрюльку, залить молоком и поставить на холод. Перед приготовлением вынуть ее из молока, обсушить полотенцем, порезать на порции и каждый ломтик слегка порубить ножом сначала в одном направлении, а затем в другом, с обеих сторон, но разрубать до конца не надо. Каждый кусок посолить, поперчить, обмакнуть в разболтанные яйца, обвалить с обеих сторон в сухарях и обжарить в разогретом масле с обеих сторон. Картофель очистить, порезать кольцами, посолить и обжарить в масле до золотистого цвета на сильном огне, часто помешивая. Сметану посолить по

вкусу, смешать с 1 чайной муки и, залив жареный картофель, поставить его в духовку со средним жаром, чтобы сметана хорошо запеклась. Перед подачей готовый картофель, запекшийся в виде лепешки, целиком положить на тарелку, порезав его на порции.

Зефир яблочный

400 г яблочного пюре, 400 г сахара, 3 белка.

Свешать все продукты и взбить в пышную пену. Разложить взбитую массу в заранее приготовленные из пергамента маленькие коробочки и на листе поставить в духовку на очень маленький огонь. Когда зефир окрепнет, вынуть его из духовки, снять бумагу и холодным подавать с холодным молоком.

9

**Сельдь с яйцом Суп-гуляш • Говяжий язык с яблочным соусом •
Пудинг из мака**

Сельдь с яйцом

3 сельди, 1 бутылка молока, 3 яйца для панировки, 6 яиц для глазуньи, 1 стакан панировочных сухарей, 1 лимон, масло для жаренья.

Сельди очистить от кожи, костей, головы и внутренностей. Полученное филе на ночь залить молоком. Перед приготовлением вынуть их из молока, досуха вытереть чистой тряпкой. Каждую половинку сельди разрезать поперек пополам, обвалить в разболтанных яйцах и в сухарях, поджарить в масле. На каждую порцию положить по ломтику лимона и по одной глазунье. Сейчас же подавать.

Суп-гуляш

5010 г мяса, 50 г масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушку, 6 картофелин, 1 ст. ложка муки и 1 ст. ложка масла для заправки супа, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Мясо нарезать небольшими кусками. Лук и корни мелко порубить, поджарить до полуготовности в масле, затем туда же положить порезанное мясо. Все вместе тушить до мягкости, затем разбавить нужным количеством кипятка и проварить 20—25 мин. 1 ложку муки и 1 ложку масла поджарить докрасна, разбавить бульоном, заправить смесью суп и проварить, добавив нарезанный кубиками картофель, перец, соль и лавровый лист по вкусу. Варить суп до готовности картофеля.

Говяжий язык с яблочным соусом

1 говяжий язык, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 5 яблок, $\frac{1}{2}$ ст. ложки красного вина, соль, сахар и лимонная цедра по вкусу.

Язык хорошо промыть, ошпарить кипятком, положить в кастрюлю, добавить корни, залить холодной водой так, чтобы она покрывала язык на 3 пальца. Поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, убавить огонь, и на небольшом огне довести язык до готовности, посолив в конце варки. С готового языка снять кожу, разрезать его на широкие тонкие ломти, держа нож наискось, залить небольшим количеством бульона, в котором он варился, чтобы ломтики не высохли. Приготовить соус. Яблоки очистить от кожи и семян, разрезать на четвертинки, положить в кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды и разварить до мягкости.

Протереть яблоки через дуршлаг, развести красным вином, положить соль и сахар по вкусу, добавить натертую лимонную цедру. Все это проварить. Язык перед подачей залить соусом, хорошо прогреть.

Пудинг из мака

200 г мака, 5 яиц, 50 г панировочных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, лимонная цедра, стертая с $\frac{1}{2}$ лимона, $1\frac{1}{2}$ стакана молока. *Для соуса:* 3 стакана молока, 3 яйца, 3 чайные ложки муки, 1 стакан сахара, ванилин по вкусу.

Мак хорошо промыть, залить молоком, сварить до мягкости. Слить молоко, и пропустить мак через мясорубку. Желтки растереть с сахаром, мак смешать с сухарями и тертой цедрой, прибавить стертые желтки, сверху положить взбитые в густую пену белки; все перемешать сверху вниз, чтобы белки не осели. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму. Варить на пару в течение 1 ч. Готовый пудинг залить ванильным соусом (см. на стр. 70) и подавать горячим.

10

Салат из вареной моркови • Суп в горшочке • Рагу из цыплят • Фрукты в желе

Салат из вареной моркови

500 г моркови, 1 луковица, 1 маленькая банка консервированного зеленого горошка, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 1 банка майонеза, соль и сахар по вкусу.

Нарезать морковь соломкой, залить 1 стаканом кипящей воды с уксусом, сахаром и солью по вкусу, сварить до готовности. Слить жидкость, остудить морковь, перемешать с процеженным от сока зеленым горошком, рубленым луком, заправить майонезом. Можно добавить 2—3 дольки растертого с солью чеснока.

Суп в горшочке

600 г мяса, 10 тарелок воды, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 800 г капусты свежей, 200 г ветчины, 5 картофелин, 4 помидора, пучок зелени укропа и петрушки.

Сварить мясо до полуготовности без корней. Лук и корни нарезать соломкой. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Так же порезать мясо, вынутое из бульона. Помидоры порезать каждый на 8 частей и промыть в холодной воде, чтобы удалить зерна. Капусту нарезать вместе с кочерыжкой тонкими крупными ломтями. Картофель очистить и не резать. В обливной горшок положить рядами ветчину, корни, вареное мясо, капусту. В середину гарнира положить связанные в пучок зелень укропа и петрушки. Сверху положить помидоры и цельный картофель. Все это залить бульоном, плотно закрыть крышкой и поставить на 1½ ч в духовку со средним жаром, чтобы суп не кипел, а «томился». Подавать суп в горшочке, вынув пучок зелени.

Рагу из цыплят

2 крупных цыпленка, 8 картофелин, 5 морковин, 1 кочан цветной капусты, 200 г зеленой фасоли, 5 помидоров, 3 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу.

Выпотрошенных и хорошо вымытых цыплят разрубить на 4 части, быстро обжарить на сковороде до золотистого цвета, сложить в кастрюлю, перекладывая их мелко порезанными морковью, картофелем, зеленой фасолью, разобранной на мелкие кочешки цветной капустой, нарезанными кружочками и промытыми от семян помидорами, рубленой зеленью петрушки. Добавить 2 ст. ложки топленого масла, посолить, поперчить по вкусу. Влить 2 стакана холодной воды.

Кастрюлю накрыть крышкой и тушить рагу в духовке в течение 1 ч.

Перед подачей на стол залить сметаной, прокипятить и подавать в той же кастрюле.

Фрукты в желе

3 груши, 2 айвы, 3 яблока, 1 лимон, 2 миндальных пирожных, $\frac{1}{2}$ стакана разведенного водой ликера (1 ст. ложка ликера), 2 стакана сахарного песка, 1 бутылка молока, 4 желтка, 2 чайные ложки желатина, миндальное печенье.

Вскипятить 1 стакан сахара с 2 стаканами воды. Груши и яблоки очистить от кожи, отварить в сиропе до мягкости. Айву очистить, нарезать крупными дольками, удалить семена и сварить в кипятке до полуготовности, а затем в сиропе — до мягкости. Все готовые фрукты разложить в глубоком стеклянном блюде. Сверху засыпать нарезанным квадратиками миндальным печеньем, смоченным в ликере.

Молоко вскипятить. 1 стакан сахара растереть с желтками и постепенно заливать горячим молоком, непрерывно помешивая, чтобы не заварить желтки. Добавить тертую цедру с лимона и распущенный желатин.

Смесь слегка остудить. Залить ею фрукты так, чтобы они были полностью закрыты. Поставить на холод на 2 ч, чтобы желе хорошо застыло.

ЗИМА

1

Сыр из рыбы • Суп из утки • Капуста фаршированная • Суфле-панке

Сыр из рыбы

300 г вареной в молоке трески, 1 лавровый лист, $\frac{1}{2}$ луковицы, 200 г масла сливочного, 100 г тертого латвийского или швейцарского сыра, перец, соль и горчица по вкусу, 2 стакана молока.

Сварить филе трески в молоке, посолив по вкусу и положив лавровый лист и $\frac{1}{2}$ луковицы. Треску обсушить, остудить, пропустить через мясорубку 2 раза. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем. Посолить по вкусу. Выложить массу на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.

Суп из утки

$\frac{1}{2}$ утки, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла топленого, 3 ст. ложки сметаны.

Утку хорошо промыть, выпотрошить, порезать на порционные куски и вместе с потрохами положить в кастрюлю. Туда же положить пассированные в масле лук и коренья, а также замоченную накануне, вечером, перловую крупу, хорошо процеженную от воды. Все это залить водой и на слабом огне варить до готовности. Перед подачей заправить сметаной.

Капуста фаршированная

1 небольшой кочан капусты, 400 г мяса, 1 стакан сметаны, 1 стакан молока, 100 г масла сливочного, 3 яйца, 2 луковицы, $\frac{1}{2}$ стакана бульона. *Для соуса:* масла сливочного и муки по 1 ст. ложке, бульона 1 стакан, сметаны 100 г, соли по вкусу.

Сварить кочан капусты, вырезав кочерыжку, в соленой воде до полного размягчения. Приготовить фарш: поджарить нарезанный лук в 50 г сливочного масла; добавить туда же пропущенное через мясорубку мясо, поджарить. Влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона, снять с огня и перемешать с яйцами,

разболтанными с молоком. На глубокую сковородку положить оставшееся масло, сваренный кочан и между листьями его вложить фарш. Сжать его руками так, чтобы получить первоначальную форму капусты, побрызгать маслом и засыпать сухарями. Поставить в духовку со средним жаром на 30 мин, чтобы капуста зарумянилась. Подавать, полив соусом.

Приготовление соуса: Смешать масло с мукой, развести 1 стаканом горячего бульона, вскипятить. Посолить по вкусу и смешать со стаканом сметаны.

Суфле-панке

100 г сливочного масла, 100 г муки, 100 г сахара, 1 бутылка молока, 6 яиц, 1¹/₂ стакана варенья или джема. *Для глазури:* 100 г сахарной пудры, 1 белок.

Сливочное масло растереть с мукой, подогреть и развести кипящим молоком с сахаром. Когда все это хорошо прокипит, остудить на холоде. Взбить в крутую пену желтки и белки отдельно, и все перемешать с остуженной массой. Лист смазать сливочным маслом, посыпать мукой. Массу налить на лист, разровнять и поставить в духовку со средним жаром на 10—15 мин. Готовый пласт нарезать одинаковыми квадратиками и, перемазав их джемом, сложить по два. Белки стереть с сахарной пудрой до густоты и полученной глазурью обмазать квадратик. Можно посыпать рублеными орехами.

2

**Яичный салат • Суп из сыра • Цыплята, тушеные в сметане •
Восточный пирог**

Яичный салат

6 сваренных вкрутую яиц, 5 ст. ложек майонеза, 4 ст. ложки сметаны, 2 соленых огурца, 1 луковица, 1 чайная ложка тертого хрена, соль и сахар по вкусу.

Яйца и лук нарезать кружочками и положить в салатник. Соленые огурцы очистить от кожи и семян, нарезать мелкими кубиками и перемешать с майонезом и сметаной. Добавить тертый хрен, соль и сахар по вкусу. Залить этой смесью яйца и подержать салат на холоде 1 ч.

Суп из сыра

600 г мяса, 100 г швейцарского сыра, 2 ст. ложки зеленого тертого сыра, 4 яйца, 1 черствая городская булка.

Сварить мясо без кореньев до готовности. Процедить бульон. С черствой булки срезать корку и натереть булку на терке. Желтки крутых яиц раскрошить вилкой. Сыр натереть. Все это хорошо перемешать, разбавить небольшим количеством бульона и вылить смесь в бульон. Варить суп 30 мин. Перед подачей добавить в него вареное мясо, порезанное на мелкие куски.

Цыплята, тушеные в сметане

5 порционных цыплят, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 лавровых листа, 15 горошков перца, 8 картофелин, 1 ст. ложка масла топленого.

Цыплят опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить ножки в хлуп и опустить на 5 мин в кипящую воду. Вынуть из воды, положить в кастрюлю, залить сметаной, добавить лавровый лист, перец горошком, посолить, закрыть крышкой и поставить тушить до готовности в духовке со средним жаром. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить в масле на сильном огне так, чтобы он хорошо зарумянился. Когда цыплята

будут готовы, добавить к ним жареный картофель и масло, смешанное с мукой. Снова поставить кастрюлю в духовку и, не давая кипеть, подержать 10 мин. Перед подачей вынуть цыплят, разрезать вдоль пополам, придать им форму целых цыплят, положив в середине продолговатого блюда. Кругом обложить картофелем.

Восточный пирог

800 г муки, 1 яйцо, 2 стакана воды холодной, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 400 г орехов очищенных, 2 стакана изюма, 300 г масла топленого, 2 стакана сахара.

Замесить тесто из воды, муки, яйца и соли; разрезать его на 5 частей и раскатать 5 одинаковых очень тонких пластов. Орехи провернуть через мясорубку. Изюм потушить в 2 ст. ложках масла, чтобы он совершенно разбух. Пласт раскатанного теста положить на смазанный маслом лист соответствующей величины, смазать пласт топленым маслом и насыпать на него ровным слоем начинку из орехов, смешанных с изюмом. Все следующие пласты, накладывая один на другой, также смазать маслом и покрыть начинкой. Накрыв верхним пластом, защипать тесто с боков, чтобы не высыпалась начинка. Весь пирог надрезать ножом на квадратики, полить оставшимся маслом и поставить печь в хорошо нагретую духовку. Пока пирог печется, сварить густой сироп из сахара и $\frac{3}{4}$ стакана воды. Остудить. Готовый горячий пирог залить сиропом и дать постоять несколько часов, пока сироп не впитается. Подавать пирог холодным, разложив на тарелке отдельными квадратиками.

3

Салат из вареной капусты с орехами и чесноком • Суп из куриных потрохов • Баранина с фасолью • Крем шоколадный

Салат из вареной капусты с орехами и чесноком

800 г свежей капусты, 200 г орехов грецких очищенных, 5—6 долек чеснока, 2—3 ст. ложки майонеза, перец.

Капусту крупно нарезать, залить соленым кипятком, закрыть крышкой, поставить на сильный огонь. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 мин и варить капусту открытой, чтобы исчез специфический запах. Орехи потолочь в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы, похожей на густое тесто. Готовую капусту отжать в марлевом мешочке, сложить в миску и туда же положить орехово-чесночную массу. Растирать все деревянной ступкой до тех пор, пока капуста совершенно не разотрется и вся масса не станет однородной. Добавить майонез и перец по вкусу. Выложить в мисочку и подавать на стол, накрыв крышкой.

Суп из куриных потрохов

Потроха от 2 кур, 4 луковицы, 2 ст. ложки масла, 250 г помидоров, 2 ст. ложки риса, 2 желтка, 3 ст. ложки сметаны.

Потроха опалить, желудки освободить от пленки, все хорошо промыть и поставить варить до полуготовности. Затем вынуть из бульона, очистить от косточек и порезать на мелкие кусочки. Лук мелко нарезать и обжарить в масле до светло-золотистого цвета. Туда же положить нарезанное потроха, все хорошо подрумянить на огне, добавить очищенные от кожи и нарезанные кубиками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне до тех пор, пока масло не покраснеет. Залить бульоном, вскипятить, всыпать рис, сварить до готовности.

Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желткам. Суп хорошо прогреть, не доводя до кипения, так как желтки могут свернуться.

Баранина с фасолью

600 г жирной баранины, 500 г фасоли белой, 2 луковицы, 50 г масла, перец и соль по вкусу.

Фасоль хорошо промыть с вечера, залить холодной водой и оставить до следующего дня. Утром в той же воде сварить ее на небольшом огне до мягкости (фасоль должна оставаться цельной). Лук мелко порубить и обжарить в масле, добавить баранину, хорошо прожарить вместе, сложить в кастрюльку, залить водой, добавить соль и перец по вкусу, закрыв крышкой, тушить до мягкости. В готовую баранину положить процеженную фасоль, потушить немного вместе и подавать.

Крем шоколадный

100 г шоколада весового, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 желтка, 4 белка, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Разломанный на кусочки шоколад залить молоком и поставить, в духовку, чтобы он растаял. Затем растереть его ложкой, прибавляя постепенно по одному желтку, до образования пышной массы. Белки взбить в густую пену, осторожно перемешать с шоколадной массой. Разложить крем в бокалы, сверху посыпать натертым шоколадом, смешанным с сахарной пудрой.

Примечание. Этот крем надо приготовить незадолго до подачи и держать в холодильнике, иначе белки опадут и блюдо будет испорчено.

4

Печеный картофель, фаршированный сыром • Суп с кнелями из печени • Курица, тушенная в томате кислого молока • Крем из кислого молока

Печеный картофель, фаршированный сыром

10 одинаковых картофелин, 150 г масла сливочного, 3 желтка, 100 г сыра тертого, 1 стакан сметаны.

Картофель хорошо вымыть холодной водой из-под крана, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке до готовности. У готового горячего картофеля срезать верхушки, вынуть весь мякиш, протереть через дуршлаг, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной. Посолить, поперчить по вкусу и всей этой массой нафаршировать пустые клубни картофеля, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Суп с кнелями из печени

500 г мяса, 200 г печени, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 2 картофелины, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 яйца, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Приготовить бульон из мяса, лука, моркови, петрушки и цельных картофелин. Печень пропустить через мясорубку, растереть с растопленным маслом, желтками и сухарями. Добавить взбитые белки, перец и соль по вкусу. Осторожно перемешать. Брать смесь чайной ложкой, смоченной горячим бульоном, и опускать в бульон небольшие кнели. Когда они всплывут на поверхность снять суп с огня. Растереть сваренные цельные картофелины и опустить пюре в суп.

Курица, тушенная в томате

1 курица, 100 г томата, 3 луковицы, 50 г масла топленого, 1 стакан сыра голландского тертого, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, соль, перец, сахар по вкусу, сок из $\frac{1}{2}$ лимона.

Курицу выпотрошить, опалить, хорошо промыть, разрезать на 4 части и обжарить в масле на сильном огне. Положить в кастрюлю,

добавить поджаренный лук, потроха, влить 1 л воды, закрыть крышкой и поставить тушить до полной готовности на небольшом огне. Томат прожарить с маслом, добавить муку, разбавить бульоном из-под курицы, заправить перцем, солью, сахаром по вкусу, добавить лимонный сок. Залить этой смесью курицу и поставить кастрюлю на пар. Перед подачей нарезать курицу на небольшие порции, положить в глубокое блюдо, залить соусом. К курице можно подать макароны с маслом и тертым сыром.

Крем из кислого молока

$\frac{1}{2}$ л кислого молока, 1 стакан сметаны, $\frac{2}{3}$ стакана сахара, 1 чайная ложка желатина, цедра 1 апельсина.

Кислое молоко и сметану хорошо перемешать, всыпать сахар, апельсиновую цедру, растворенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин. Смесью поставить в таз со льдом и взбивать до загустения. Разложить в стеклянные вазочки, сверху положить по тоненькому кружочку апельсина, очищенного от кожи и семян, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник на 2 ч.

5

Салат из бараньих ножек • Суп из телятины с томатом • Бараний ливер в сальнике • Мусс из мака

Салат из бараньих ножек

8 ножек бараньих, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 2 луковицы, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 чайная ложка перца горошком, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка тертого хрена, 5—6 долек чеснока, 1 банка майонеза, 2 чайные ложки сахара.

Ножки сварить в воде с луковицей, морковью и сельдереем. Снять мясо с костей, обсушить, нарезать лапшой и положить на $\frac{1}{2}$ ч в холодный маринад, сваренный из 1 стакана воды, уксуса, лука, перца горошком, лаврового листа и моркови. Через 30 *мин* вынуть приготовленное мясо ножек из маринада, обсушить; положить в стеклянную посуду и залить майонезом, смешанным с натертым хреном, растолченным чесноком и сахаром. Салат будет вкуснее, если подержать его 2 ч до подачи на стол в холодильнике.

Суп из телятины с томатом

400 г телятины, 1 телячья ножка, 2 луковицы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2 лавровых листа, черный перец горошком и соль по вкусу, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 100 г томата.

Хорошо опаленную и очищенную телячью ножку тщательно промыть в горячей воде, соскребая все подпаленные и загрязненные места; разрубить вдоль пополам, а затем на несколько частей, залить холодной водой, добавить луковицу, морковь, сельдерей и петрушку. Дать вскипеть на сильном огне, после чего убавить огонь и варить так, чтобы бульон почти не кипел. Когда мясо начнет отходить от костей, в этот же бульон положить слегка обжаренную телятину, добавить вторую луковицу, перец горошком, соль и лавровый лист. Когда мясо сварится, бульон процедить, добавить в него томат, дать покипеть 10—15 *мин*. Перед подачей нарезать телятину и мясо ножек небольшими кусками, дать вскипеть супу и заправить его сметаной, смешанной с яйцами. Суп с заправкой прогреть, не давая кипеть. К супу отдельно подать вермишель или рис.

Бараний ливер в сальнике

300 г сальника, легкие, сердце и печень барашка, 100 г лука, 100 г масла, городская булка, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сметаны, перец и

соль по вкусу.

Хорошо промыть сальник, разложить его на сковороде так, чтобы края его свешивались за сковороду. Ливер, т. е. легкие, сердце и печень, хорошо промыть, порезать на кусочки и пропустить через мясорубку вместе с булкой, очищенной от корки, размоченной в молоке и хорошо отжатой. Лук мелко порезать, посолить, обжарить в масле, добавить вместе со сметаной в приготовленный фарш. Смесь хорошо вымешать, посолить и поперчить по вкусу, разложить ровным слоем на санник, покрыть его весь краями и поставить в нагретую духовку на 1 $\frac{1}{2}$ —2 ч, чтобы все хорошо прожарилось. Готовый сальник выложить на круглое блюдо, посыпать мелкорубленным луком, разрезать на порции, как разрезают пирог. К этому блюду можно подать соленые арбузы, соленые огурцы и помидоры или салат из квашеной капусты с мелкорубленным луком и сахарным песком.

Мусс из мака

150 г мака, 100 г сахарной пудры, цедра с 1 лимона, 1 бутылка сливок, 1 чайная ложка желатина, 50 г орехов, 5() г изюма.

Хорошо промытый мак отварить в молоке до тех пор, пока он не будет легко размазываться в пальцах. Процедить, пропустить 2 раза через мясорубку. Орех» измельчить на доске скалкой. Цедру стереть с лимона мелкой теркой. Изюм промыть в горячей воде, чтобы он разбух. Сливки взбить на холоде или в тазу со снегом, влить тонкой струйкой растворенный в $\frac{1}{3}$ стакана воды Желатин, хорошо остуженный, туда же добавить мак, цедру, орехи, сахарную пудру и изюм. Хорошо разметанную массу положить горкой в стеклянное блюдо, сверху украсить мелкими бисквитами и поставить на холод на 2 ч.

белыми грибами • Восточное пирожное

Яичница «ройяль» с сыром

4 яйца, 3 стакана сыра тертого, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка масла, 1 стакан панировочных сухарей.

Маленькие формочки обильно смазать маслом, посыпать сухарями и поставить на холод. Яйца хорошо смешать сбивалкой с молоком, размешать с сыром и выложить в формочки, которые поставить на противень с водой. Накрыть формочки бумагой, сверху положить крышку и варить на плите на пару $\frac{1}{2}$ ч. Готовую яичницу выложить из формочек на плоскую тарелку и на каждую положить по кубику сливочного масла.

Суп с голубцами

500 г мяса, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки масла топленого, 1 небольшой кочан капусты свежей, перец, соль по вкусу, 1 стакан сметаны.

Сварить бульон из костей с кореньями и луковицей. Снятое с костей мясо пропустить через мясорубку, добавить поджаренный в масле лук. Рис облить кипятком 2—3 раза, каждый раз давая постоять в кипятке до полного остывания. Смешать рис с фаршем, посолить, поперчить, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и хорошо перемешать. Кочан капусты обмыть, залить кипятком и кипятить 5—10 мин. Остудить, вырезать кочерыжку, разобрать кочан на отдельные листья. Если они очень крупные, разрезать пополам, отбить молотком толстые части. Разложить на листьях мясной фарш, хорошо завернуть его. Полученные голубцы должны быть величиной немного больше грецкого ореха. Каждый голубец обвязать ниткой. Слегка обжарить голубцы, сложить в низкую кастрюльку, добавить томат, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить до готовности. Перед подачей вынуть голубцы, снять нитки, сложить голубцы в миску, залить соком, в

котором они тушились. Залить бульоном, заправить сметаной и подавать.

Запеканка с белыми грибами

100 г сухих грибов, 2 городские булки, 2 ст. ложки масла топленого, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1¹/₂ стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 яйцо.

Грибы накануне хорошо промыть в нескольких водах, положить в кастрюлю, залить 4 стаканами воды. Утром в этой же воде сварить до мягкости. Готовые грибы вынуть и нарезать лапшой. В бульон всыпать сухари, шинкованные грибы, добавить сметану и хорошо прогреть на паровой бане, не давая кипеть. С булок снять корки, нарезать булки на тонкие ломтики и обжарить их с одной стороны на масле. На глубокую сковороду выложить всю грибную массу, сверху покрыть поджаренными ломтиками (поджаренной стороной вниз) булки, складывая их так, чтобы один конец ломтика находил на другой. Сверху всю запеканку смазать яйцом, обильно посыпать сыром и запечь. Подать на той же сковороде. Отдельно можно подать сметану.

Восточное пирожное

1 стакан белков, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1/2 стакана растопленного остывшего масла, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана рубленых орехов, 1/2 стакана инжира, цедра 1 апельсина.

Взбить в крепкую пену белки, размешать с сахаром. Орехи и инжир порезать мелкими кубиками. Изюм промыть и обсушить. Смешать фрукты с мукой и тертой цедрой и постепенно, попеременно с маслом, смешать со взбитыми белками. Сложить в продолговатую форму, смазанную маслом и обильно посыпанную мукой. Дно можно покрыть промасленной бумагой, чтобы выпеченное тесто было легче выложить из формы. Печь в хорошо нагретой духовке около 30 мин. Остуженное пирожное порезать на

ломтики, уложить на тарелку и слегка сбрызнуть каким-нибудь ликером.

7

Овощные тефтели • Суп рыбный с фрикадельками • Шашлык из говяжьей вырезки • Крем творожный

Овощные тефтели

200 г моркови, 200 г капусты, 200 г картофеля, 50 г сухих грибов, 250 г муки, 1 городская булка, 200 г масла топленого, 3 яйца, 1 л молока, соль и перец по вкусу, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Морковь, капусту, картофель и отваренные сухие грибы мелко порезать, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, посолить, подлить $\frac{1}{2}$ стакана воды, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Булку очистить от корки, порезать мелкими кубиками, сбрызнуть маслом и подрумянить на сковороде. Яйца отбить в миску, посолить, смешать сбивалкой, добавить муку, не переставая мешать. В полученное тесто добавить овощи и булку, поперчить. Из полученной массы сформовать шарики.

Сварить их в подсоленном молоке, сложить в миску, посыпать сухарями, обжаренными в масле, и полить маслом.

Суп рыбный с фрикадельками

1 кг сазана, 2 луковицы, 1 морковь, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Сварить бульон из головы, позвоночной кости, плавников и хвоста сазана, прибавив лук, морковь, лавровый лист и раздробленные горошки перца. Мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с размоченной в

воде булкой и жаренным в масле луком. Массу хорошо размешать, прибавляя постепенно воду. Поперчить и посолить.

Сформовать шарики, обвалять их в муке и отварить отдельно в отлитом бульоне. Весь бульон процедить, заправить мукой, разведенной в стакане бульона, поперчить, соединить со сметаной и опустить в него сваренные фрикадельки.

Шашлык из говяжьей вырезки

800 г вырезки, 2 луковицы, 1 чайная ложка муки, 100 г топленого масла, 100 г зеленого лука, перец, уксус и соль по вкусу.

Вырезку порезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелкорубленным луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2—3 ч в холодное место. Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 8 кусочков мяса, посыпать мукой и положить на сковороду в раскаленное масло. Обжарить, поворачивая со всех сторон, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка. Внутри мясо должно остаться розовым. Подавать надо сразу же, так как в холодном виде это блюдо невкусно, а разогретый шашлык будет жестким.

Подавать на подогретом блюде, полив соком из-под шашлыка и посыпав крупно рубленным зеленым луком

Отдельно можно подать отварной рис, смешанный с мелко порезанным и подрумяненным в масле репчатым луком.

Крем творожный

$\frac{1}{2}$ л молока, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 4 сладких сырка, 1 чайная ложка желатина, ванилин по вкусу.

Развести муку в стакане холодного молока и смешать с остальным

кипящим молоком. Прокипятить, чтобы крем загустел. Остудить. Желтки растереть с сахаром, сырками и ванилином, смешать с кремом, добавить растворенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин, хорошо вымесить, перемешать со взбитыми белками, разложить в стеклянные вазочки и поставить на холод на 2 ч,

К крему можно подать какой-нибудь фруктовый сок.

8

Закуска из плавленых сырков «Дружба» с ветчиной и соленым огурцом • Суп картофельный с сосисками • Свинина с луком, запеченная в тесте • Крем с бисквитом

Закуска из плавленых сырков «Дружба» с ветчиной и соленым огурцом

1 круглая бумажная коробка плавленых сырков «Дружба», 1 желток, 100 г масла сливочного, 2 чайные ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 стакан ветчины рубленой, соль и перец по вкусу, 1 небольшой соленый огурец.

Размешать муку с $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока, вливая его в муку постепенно, чтобы не образовались комки. Затем вылить эту массу в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан), проварить, помешивая до загустения, остудить, продолжая мешать, чтобы не было пенки. Сыр растереть с маслом в пышную массу, добавить сырой желток, посолить и поперчить по вкусу, соединить и хорошо перемешать с рубленой ветчиной и мелко нарезанным огурцом.

Суп картофельный с сосисками

300 г мяса, 300 г сосисок, 1 луковица, 100 г сметаны, 2 желтка, 1 морковь, 7—8 картофелин.

Сварить бульон из мяса с овощами, добавить очищенный и крупно нарезанный картофель, отварить его до мягкости и процедить суп через дуршлаг. Протереть в бульон лук, морковь и картофель, вскипятить, заправить сметаной с желтками и опустить очищенные и поджаренные сосиски.

Свинина с луком, запеченная в тесте

1 кг лука, 1 кг свинины, 2 стакана муки, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 50 г масла топленого, соль и перец по вкусу.

Лук очистить и мелко порубить, посыпать его солью и перцем, хорошо вымешать. Свинину порезать кусочками, посолить, поперчить. Из воды, щепотки соли и муки замесить тесто, как для вареников, накрыть нагретой кастрюлей на 30 мин, затем разрезать на 4 части, сформовать четыре шарика и все их раскатать на лист диаметром 18—20 см.

Коржи сложить один на другой, промазывая маслом все, кроме верхнего.

Снова раскатать их все вместе и положить на лист так, чтобы края коржа заходили за лист. Выложить на поверхность коржа половину лука, разровнять ложкой, сверху разложить свинину, засыпать ее оставшимся луком, полить растопленным маслом, закрыть со всех сторон коржом, соединить края теста, хорошо защипать, смазать обильно маслом.

Испечь свинину в тесте в духовке со средним жаром. Подавать в той же посуде.

Крем с бисквитом

5 яиц, 1 стакан муки, 1 стакан сахара. Для крема: 8 желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан молока, 1 бутылка сливок, $\frac{2}{3}$ стакана сахарной пудры,

ванилин по вкусу, 1 чайная ложка желатина.

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и испечь из этой массы 3 одинаковых коржа.

Приготовить крем: 8 желтков растереть с сахаром, разбавить, помешивая, горячим молоком, поставить на пар и проварить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не загустеет и на ложке не будет оставаться густой налет. Снять с огня, остудить и, помешивая, всыпать ванилин. Сливки взбить, добавить сахарную пудру, смешать с яичным кремом, влить растворенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин. В раздвижную форму положить на дно крем, на него бисквитный корж, и так уложить попеременно все коржи, а сверху положить крем.

Поставить на холод на 2—3 ч, перед подачей выложить на тарелку и полить каким-нибудь фруктовым соком, лучше апельсинным.

9

Свекла в сметане • Суп с макаронами и сыром • Пудинг из печени с грибами • Бисквитный пирог с яблоками

Свекла в сметане

800 г свеклы, 200 г сметаны, 1 луковица, 2—3 дольки чеснока, 1 ст. ложка хрена натертого, 1 ст. ложка сахара, сметана, уксус и соль по вкусу.

Испечь красную свеклу, очистить, нарезать поперек тонкими ломтиками в салатник. Хрен натереть на терке, добавить натертый на терке лук, растертый с солью чеснок, прибавить столовую ложку сахара, сметану, уксус и соль по вкусу.

Перемешать и поставить в холодильник на 1 ч, после чего подать,

Суп с макаронами и сыром

600 г мяса, 3 луковицы, 3 моркови, 3 петрушки, 2 репы, 100 г макарон, 60 г масла, 1 стакан сливок или сметаны, 2 желтка, тертый сыр.

Из мяса сварить бульон. Репу, лук, морковь и петрушку мелко нарезать и слегка подрумянить в масле. Подрумяненные овощи проварить вместе с бульоном до мягкости. Процедить и протереть, добавить отваренные макароны. 50 г масла мелко порубить, растереть с 2 вареными желтками, смешать со сливками или сметаной и этой смесью заправить готовый суп. Подавать суп с натертым сыром.

Пудинг из печени с грибами

600 г печени, 100 г масла топленого, 50 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложка муки, щепотка соли, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 6 желтков, 4 белка.

Грибы вымыть и поставить варить. Печень порезать на большие куски, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку масла, 1 луковицу и подлить немного воды. Тушить печень до тех пор, пока она не побелеет. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с тушеной луковицей, добавить нарезанные соломкой отваренные грибы, 100 г сметаны, 6 желтков и 4 взбитых белка. Перемешанную массу сложить в обмазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюльку, положив на дно кружок промасленной белой бумаги. Накрыть крышкой и поставить варить на пару на $\frac{3}{4}$ ч.

С оставшимся маслом растереть муку, щепотку соли, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами оставшегося горячего грибного бульона, хорошо проварить до загустения, прибавить сметану.

Готовый пудинг подать нарезанным на порции и политым частью грибного соуса. Остальной соус подать отдельно в соуснике. К пудингу можно подать картофельное пюре,

Бисквитный пирог с яблоками

500 г яблок, 3 яйца, 1 тонкий стакан сахара, 1 тонкий стакан муки, 1 ст. ложка топленого масла.

Глубокую сковороду смазать маслом, выложить дно и бока одним листом пергаменты, обрезать бумагу вровень с краями сковороды, смазать бумагу маслом и положить на нее другой лист пергаменты и оформить его так же, как и первый, хорошо смазав маслом. Приготовленную таким образом сковороду поставить в холодильник, чтобы масло остыло. Яблоки мелко порезать. Яйца с сахаром взбить в пышную массу. Всыпать в нее муку и осторожно перемешать. В охлажденную сковороду высыпать яблоки и залить приготовленным тестом. Поставить в нагретую духовку на небольшой огонь и печь 45—50 мин.

Готовый пирог перевернуть на доску, снять бумагу — начинка получится сверху.

10

Колбаса в тесте • Суп с лимоном • Зразы с горчицей • Крем-брюле

Колбаса в тесте

200 г муки, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 ст. ложки масла для жаренья, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 400 г колбасы.

Желтки растереть с сахаром, растительным маслом и водой, перемешать со взбитыми белками, посолить по вкусу. Колбасу разрезать вдоль пополам, а затем нарезать поперек довольно толстыми кусками. Брать на вилку каждый кусок, обмакивать в тесто, слегка стряхнув, класть

на сковороду с растопленным маслом и обжаривать с обеих сторон до золотистого цвета.

Подать на плоском блюде. К колбасе подать квашеную капусту с луком и сахаром.

Суп с лимоном

500 г телятины, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3 л воды, 1 лимон, 1 петрушка, 2 моркови, 1 сельдерей, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 1 ст. ложка масла, соль по вкусу.

Сварить телятину с мелко нарезанными кореньями. Вынуть мясо. Муку растереть с маслом и разбавить бульоном. Смесь вылить в суп, прокипятить, добавить сметану, растертую с желтками, проварить на пару, не давая кипеть. В миску для супа положить тонкие кружочки лимона, очищенные от зерен. Туда же добавить нарезанную мелкими кусками телятину, залить все горячим супом и, вымешав, подать на стол.

Зразы с горчицей

600 г мяса без кости, 30 г горчицы, 100 г лука, 50 г шпика, 50 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Мясо разрезать поперек волокон на 5 кусков, отбить, чтобы получились тонкие куски. Каждый кусок смазать горчицей, посыпать рубленым луком и покрыть тонким широким ломтиком шпика; завернуть каждую зразу рулетом, заколоть очищенной от серы спичкой, обсыпать мукой и обжарить в масле, хорошо подрумянив со всех сторон. Сложить в кастрюльку, слить туда со сковороды оставшийся жир, налить на сковороду воды, прокипятить и тоже вылить в зразы. Влить 1 стакан бульона, поставить на небольшой огонь, чтобы соус едва кипел, довести зразы до мягкости. В сметану положить муку, щепотку соли, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, залить этой смесью зразы и довести до кипения. Если соус будет

очень густым, разбавить бульоном. Вынуть из зраз спички, зразы положить в глубокое блюдо и залить соусом. Подавать с отварными макаронами, заправленными маслом и натертым острым сыром.

Крем-брюле

10 кусков сахара, 1 бутылка молока, 1 чайная ложка картофельной муки, 2 белка, 50 г сахарного песка, 1 чайная ложка желатина.

Кусковой сахар положить в кастрюльку, слегка смочить водой, поставить на огонь и довести до светло-коричневого цвета, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды и снова поставить на огонь проварить. Картофельную муку смешать с молоком и сахарным песком и на огне, помешивая, довести до кипения; вылить туда же разведенный жженный сахар. Взбить белки, осторожно перемешать с горячим кремом и растворенным желатином. Крем разложить в стеклянные вазочки и застудить.

2

ЕСЛИ К ВАМ НЕОЖИДАННО ПРИШЛИ ГОСТИ

Эта неожиданность всего вероятнее подстерегает нас в субботу или в воскресенье. Но как бы ни был неожиданным приход гостей, каждая хозяйка должна быть в какой-то мере к этому готова. Если гости пришли к обеду, хозяйка может выйти из положения, уменьшив порции для каждого сидящего за столом. В крайнем случае можно увеличить количество гарнира, приготавливаемого ко второму блюду. Если гости пожаловала к вам в первой половине дня или вечером, можно предложить им незатейливый завтрак или ужин. Если гости пришли в утренние часы ненадолго, им можно предложить просто кофе или чай с печеньем, тортом или кексом, по возможности, домашнего приготовления. Для таких случаев всегда необходимо иметь дома какое-нибудь домашнее сладкое, приготовленное

заранее. Однако нужно иметь в виду, что это сладкое, во-первых, не должно быть изысканным блюдом, во-вторых, приготовление его не должно быть трудоемким; в-третьих, оно не должно быть очень дорогим; в-четвертых, это должно быть такое угощение, которое могло бы долго сохраняться, не теряя вкусовых качеств.

А главное — надо всегда иметь определенный запас продуктов в доме, из которых можно было бы быстро приготовить вкусное блюдо. При соблюдении этих условий у хозяйки всегда будет сохраняться хорошее настроение — гости не застанут ее врасплох. Если гости пришли к вам на 3—4 часа, то при наличии домашних сладостей надо будет только позаботиться о быстром приготовлении каких-нибудь незамысловатых блюд.

Всегда можно подать один или несколько салатов, красиво приготовленные бутерброды, аппетитно сдобренные и красиво украшенные блюда из самых обычных имеющихся в доме продуктов.

Такое же угощение вы можете предложить гостям, которые пришли к вам вечером, в послеобеденное время.

Сначала гостям следует предложить чай со сладким, а позже, если хозяева видят, что визит затягивается, приготовить легкий ужин. Интервал между чаепитием и ужином должен быть не менее 2—3 ч, за это время можно успеть приготовить хороший ужин.

Основное правило для всех случаев, когда гости приходят неожиданно, таково: угощение не должно быть изысканным, но все, что подается к столу, должно быть вкусным, по возможности оригинально и красиво оформленным. При таких приемах вино, как правило, не подают.

Из предлагаемых ниже рецептов сладких блюд, изделий из теста, холодных и горячих блюд хозяйка сможет выбрать те, что лучше подойдут для каждого конкретного случая.

ПРОСТЕЙШИЕ РЕЦЕПТЫ

ЛЕГКО ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

И СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Кекс «Снежинка»

1 банка сгущенного молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек картофельной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 1 лимон.

Яйцо растереть, добавляя постепенно молоко, затем натертую на мелкой терке цедру и сок $\frac{1}{2}$ лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с приготовленной массой. Дно формы застелить промасленной белой бумагой (лучше пергаментом). Хорошо смазать всю форму маслом и обильно посыпать мукой. Вылить в форму приготовленное тесто и поставить в духовку печь на слабом огне. Готовность кекса определить воткнув в него деревянную лучинку. Если она после этого останется сухой, кекс готов. Готовый кекс выложить на доску, остудить.

Примечание. Если кекс предназначен для хранения впрок, его надо завернуть в чистую салфетку, положить в жестяную коробку, закрывающуюся герметически, и хранить в прохладном месте.

Кекс песочный

1 стакан холодного молока, 200 г сливочного или топленого масла, 1 стакан сахара, 2 яйца, 14 ст. ложек блинной муки, $\frac{1}{2}$ пакетика порошка ванилина.

Масло растереть с сахаром до консистенции густой сметаны, постепенно втирая яйца и молоко, затем всыпать муку, хорошо перемешать тесто, добавив ванилин, и выложить в подготовленную форму (как в предыдущем рецепте). Печь и хранить так же, как кекс «Снежинка».

Кекс «Черный»

3 яйца, 200 г масла сливочного или маргарина (или же 1 стакан растительного масла, лучше кукурузного), 2 стакана сахара, 1 стакан густого (засахаренного) варенья, 2 стакана кефира или простокваши, по 1 чайной ложке корицы, гвоздики, бадьяна (толченых), 1 чайная ложка соды питьевой, примерно 4 стакана муки

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, варенье, толченые специи, кислое молоко. Всыпать соду и муку (муки всыпать столько, сколько необходимо для получения массы, похожей по консистенции на густую манную кашу). Приготовить форму (выстлать дно ее промасленным листом пергаменты, хорошо смазать маслом всю форму и посыпать мукой), выложить в нее тесто, заполнив только $\frac{3}{4}$ формы, так как при выпечке тесто сильно поднимается. Испечь кекс в духовке на слабом огне.

Примечание. В этот кекс можно добавить мелкорубленые и обсахаренные лимонные и апельсиновые корочки, изюм, орехи. Если нет всех указанных специй, то можно ограничиться $1\frac{1}{2}$ чайной ложки гвоздики. Вместо варенья можно положить такое же количество повидла или меда. Этот кекс надо держать в прохладном месте, завернутым в мокрую салфетку и в целлофановом мешочке. Таким образом его можно хранить даже 2 недели, но салфетку при этом надо менять.

Кекс двухцветный

150 г сливочного масла, 250 г сметаны, 3 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана кислого молока, 1 ст. ложка какао, $\frac{1}{2}$ пакетика порошка ванилина, 1 чайная ложка соды, $3\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 стакана сахара, 1 лимон.

Растереть масло с сахаром, постепенно добавляя яйца, до консистенции сметаны, втереть в эту смесь сметану и добавить соду, разбавленную соком, выжатым из $\frac{1}{2}$ лимона, всыпать муку, быстро

замесить ложкой тесто и разделить его пополам. Одну половину размешать с ванилином и какао, другую — с цедрой, стертой на терке с 1 лимона. Подготовить форму (выстлать ее промасленным листом пергамента, обсыпать мукой) и столовой ложкой поочередно выкладывать тесто: ложку темного теста, рядом ложку светлого — в один ряд. Сверху так же разложить оставшееся тесто, причем темное тесто класть на светлое, и наоборот. Выложив все тесто в форму, поставить ее в духовку. Печь кекс примерно 1 ч на слабом огне.

Торт из печенья «Садко»

500 г печенья «Садко», $\frac{3}{4}$ стакана воды, 500 г сахарного песка, 1 банка сухого молока, 1 пачка какао, 200 г сливочного масла, 100 г орехов.

Вскипятить воду с сахаром. Смешать сухое молоко с какао и растертым маслом, влить вскипевший сироп, хорошо перемешать. Печенье «Садко» уложить в форму, предварительно застелив ее листом пергамента. Укладывать печенье надо так, чтобы не оставалось пустого пространства. Смазать печенье горячим кремом, затем снова положить плотным слоем печенье и снова покрыть кремом и так чередовать до тех пор, пока не кончится все печенье. Последний слой печенья закрыть подогретым кремом, разровнять поверхность ножом и сверху посыпать измельченными орехами. Поставить в холодильник.

Торт из детской муки

1 пачка детской муки, такое же количество пшеничной муки, 300 г сливочного масла или маргарина. *Для начинки:* 1 банка сгущенного молока, 2 стакана очищенных грецких орехов.

Порубить масло, смешать его с мукой и замесить руками густое тесто. Отделив половину, разложить на сковороде ровным слоем, придавливая пальцами, на тесто выложить начинку. Вторую половину

теста пропустить через редкую терку так, чтобы оно сплошь покрыло начинку. Испечь торт в хорошо нагретой духовке. Когда торт зарумянится, вынуть его и горячим ножом порезать на сковороде на порции, обсыпать сахарной пудрой и разложить на блюде.

Приготовление начинки. Положить в большую кастрюлю с водой банку сгущенного молока, поставить на огонь и кипятить в течение 2 ч. Остудить, выложить содержимое в миску, добавить орехи, раздробленные скалкой на доске.

Ореховый торт

3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 стакана очищенных грецких орехов, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, 1 ст. ложка сметаны или кефира, 1 стакан муки. *Для начинки:* 1 банка сгущенного молока, 1 ст. ложка сливочного масла.

Растереть 3 желтка с сахаром и маслом, влить соду, разведенную в сметане или кефире, всыпать муку, перемешанную с орехами, раздробленными скалкой, сверху положить взбитые в крепкую пену белки, перемешать осторожно сверху вниз. Испечь в духовке на среднем огне 2 коржа. Остудить их, разрезать каждый по горизонтали пополам и промазать начинкой. Один промазанный корж положить на другой Сверху и с боков обмазать этой же начинкой, сверху по краю украсить половинками орехов

Приготовление начинки. Банку сгущенного молока варить 3 ч в кипящей воде. Остудить, выложить содержимое банки в мисочку и растереть с маслом.

Торт «Пай»

200 г масла сливочного или маргарина, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 небольшая чайная ложка соли.

Для бисквита: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 2 стакана яблочного конфитюра или пюре, $\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры.

Муку и масло положить в миску, порубить ножом, чтобы получилась маслянистая крупа, влить сметану, смешанную с солью, и быстро замесить тесто. Разложить его на смазанный маслом глубокий противень ровным слоем, прижимая пальцами. Поставить в хорошо нагретую духовку и слегка подпечь. Когда тесто начнет румяниться, вынуть его на стол, смазать яблочной начинкой и сверху залить ровным слоем смеси для бисквита. Снова поставить печь, убавив огонь. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, порезать на листе горячим ножом на квадраты, засыпать сахарной пудрой. Лопаткой переложить куски торта на блюдо или в кастрюлю, плотно закрыть крышкой. Держать на холоде.

Торт из брикетов заварного крема

2 брикета шоколадного заварного крема, 4 ст. ложки муки, 1 чайная ложка соды пищевой, 1 л молока, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 пакетика ванильного сахара, 300 г масла шоколадного, 4 яйца.

Брикеты крема натереть на терке — каждый в отдельную посуду. В каждый натертый брикет добавить 2 ст. ложки муки, порошок ванилина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды и хорошо перемешать. Испечь эти две порции поочередно в одной и той же форме на слабом огне. Перед тем как первую порцию теста класть в форму для выпечки, смешанную массу разбавить $\frac{3}{4}$ стакана молока, хорошо вымесить и только тогда выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Вторую порцию оставить сухой, не разбавляя молоком до выпечки. Оставшееся молоко вскипятить с $\frac{1}{2}$ стакана сахара и остудить. Выпеченные коржи разрезать по горизонтали пополам, пропитать каждый остывшим молоком, затем остудить. Хорошо пропитанные коржи промазать кремом, сложить один на другой разрезом кверху. Торт смазать кремом сверху и с боков, нанести вилкой узоры.

Приготовление крема. Масло растереть с сахаром и 2 пакетиками

ванильного сахара, постепенно, по одному, добавляя яйца. Когда сахар совсем разотрется, крем будет готов.

Торт с ягодами

1 банка майонеза, 2 стакана сахара, 3 яйца, 100 г сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки масла сливочного, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, $1\frac{1}{2}$ стакана муки.

Растереть 3 желтка с 1 стаканом сахара, добавить майонез, сметану, соду, все хорошо размешать и соединить с мукой. Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать мукой, выложить в нее тесто. Испечь торт в духовке со средним жаром до слегка золотистого цвета. Вынуть из духовки, засыпать какой-нибудь ягодой, сверху залить взбитыми белками, смешанными с 1 стаканом сахара. Допечь на слабом огне. Когда на белках появится золотистая корочка и они хорошо подсохнут, вынуть торт и порезать на сковороде на порции.

Рулет с яблоками

600 г яблок, 1 стакан сахара, 100 г творога, 100 г масла, 1 стакан муки.

Очистить от кожи и сердцевин яблоки, разрезать каждое на 8 частей и каждую часть нарезать поперек тонкими пластинками. Масло растереть с творогом в однородную массу, посолить, соединить с мукой. Полученное тесто разрезать пополам и поставить в холодильник на 3 ч. Остуженное тесто раскатать в 2 коржа, каждый покрыть нарезанными яблоками, сверху густо засыпать сахаром, свернуть рулетом, смазать яйцом и поставить печь в духовку со средним жаром. Когда рулет хорошо зарумянится, вынуть из духовки.

Непеченый торт

300 г готового ленинградского печенья, 300 г масла, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 чайная ложка муки картофельной, столько же муки пшеничной, 2 стакана очищенных орехов, ванилин по вкусу.

Картофельную и пшеничную муку хорошо смешать в кружке, разбавить $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока, добавляя его постепенно, и влить в кастрюлю с кипящим молоком (1 стакан). Помешивая, проварить до густоты, затем остудить. Масло, сахар и яйцо растереть, добавить в эту смесь остывшую мучную массу и ванилин. Когда весь сахар в креме разотрется, всыпать в крем раздробленные орехи и печенье. Размешать массу и положить в форму, выстланную промасленной бумагой. Разровнять массу ножом и поставить на 5—6 ч в холодильник. Вынуть торт из формы, снять с него бумагу и подавать, украсив половинками орехов и измельченным печеньем.

Зефирный торт

1 кг зефира, 500 г очищенных орехов, 5—6 шт. сухого готового печенья, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан молока, 200 г масла, цедра с 1 лимона.

Зефир разделить на половинки, срезать со всех округлые верхушки. Орехи раздробить скалкой. Сварить крем: яйца растереть с сахаром, залить молоком и, непрерывно помешивая, варить до густоты, не давая кипеть. Остудить и растереть с маслом и лимонной цедрой. Калькой или пергаментной бумагой застелить бока и дно формы, положить в нее слой плоских зефиров, заполнив все промежутки срезанными верхушками разрезом кверху так, чтобы получился сплошной корж, на него нанести часть крема, сверху густо засыпать орехами, снова положить пласт из зефира. И так укладывать, пока не израсходуются все продукты. Сверху обмазать кремом и украсить срезанными верхушками зефира и половинками орехов. Накрыть форму с тортом крышкой и поставить в

холодильник на 3—4 дня. Этот торт может оставаться свежим в течение недели.

Торт лимонный с бисквитами

500 г бисквита, 400 г масла сливочного, 4 яйца, 2 стакана сахара, 2 лимона, ломтики мандаринов или апельсинов.

Яйца с сахаром взбить на пару в густую массу. Мешая, остудить. Масло растереть до густоты сметаны и втереть в него яичную массу, сок и цедру, стертую с двух лимонов. Дно формы выстлать бумагой и на нее положить слой сухих бисквитов, затем слой крема, снова бисквиты и т. д. (сверху должен быть крем). Приготовленный торт поставить на ночь в холодильник, утром вынуть из формы, украсить бока торта кремом из кондитерского мешочка, верх украсить ломтиками мандаринов или апельсинов.

Маковый пирог

200 г масла, 4 желтка, 3 стакана муки, 2 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для начинки:* 400 г мака, $2\frac{1}{2}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, 4 белка, 1 ст. ложка муки.

Растереть масло с $\frac{1}{3}$ стакана сахара, втереть в эту массу желтки, добавляя их постепенно, по одному, всыпать муку и, если тесто будет очень густым, прибавить сметану, перемешать и поставить на 30 мин на холод. Мак промыть в нескольких водах, обсушить на салфетке, положенной на дуршлаг, затем сложить в кастрюльку, залить молоком и добавить 1 стакан сахара. Варить, помешивая, до тех пор, пока мак не станет совершенно мягким и не будет легко растираться между пальцами. Остудить, всыпать муку, добавить 2 растертых желтка и хорошо размешать. Раскатать тесто и выложить им форму так, чтобы оно покрывало и ее стенки. Положить на тесто начинку. Испечь пирог в

духовке со средним жаром до полуготовности. Вынуть из духовки и покрыть верх пирога взбитыми белками, смешанными с 1½ стаканами сахара. Допечь пирог на слабом огне.

Примечание. Печь лучше в раздвижной тортовой форме, иначе пирог трудно будет вынуть.

Сухой торт с орехами и изюмом

4 желтка, 2 яйца, 1½ стакана сахара, 250 г топленого масла, 1/2 стакана изюма, 1½ стакана муки.

4 желтка и 2 яйца взбить с сахаром в пышную массу, влить негорячее топленое масло, очищенные орехи, промытый изюм и столько муки, сколько необходимо для получения массы, похожей по консистенции на густую манную кашу. Вымешанное тесто выложить на лист с высокими краями или на сковороду и мокрыми руками разровнять его. Испечь торт в хорошо нагретой духовке.

Пирожное «Картошка»

1 стакан сахарного песка, 1 стакан молока, 2 чайные ложки какао, 200 г сливочного масла, 300 г ванильных сухарей, 200 г орехов, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 чайная ложка какао для обвалки.

Размешать сахар с какао, влить горячее молоко, затем проварить до тех пор, пока сахар не разойдется. Снять с огня, всыпать сухари, пропущенные через мясорубку, добавить масло и хорошо вымешать. Разделать шарики. Измельченные орехи, сахарную пудру и какао смешать и обваливать в этой смеси пирожные. До подачи держать в холодильнике.

Печенье с растворимым кофе

$\frac{1}{2}$ стакана сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахарного песка, 2 чайные ложки растворимого кофе, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана муки, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соды, $\frac{1}{2}$ стакана орехов.

Растереть масло с сахаром и яйцом, перемешать с остальными компонентами. Чайной ложкой разложить кучками тесто на смазанный маслом лист. Поставить в нагретую духовку на 12—15 минут. Когда края лепешек затвердеют, вынуть печенье из духовки и сейчас же снять его на тарелку.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ КИСЛОГО ТЕСТА

Слоеные крендельки

4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 4 стакана молока, 100 г маргарина, 200 г топленого масла, $\frac{1}{3}$ палочки дрожжей, мука, соль по вкусу.

Размешать дрожжи в $1\frac{1}{2}$ стакана молока, добавить 3 чайные ложки сахара и столько муки, чтобы получилось тесто, как для оладьев. Поставить опару в теплое место, чтобы тесто поднялось. За час до готовности опары разбить яйца, посолить, хорошо растереть и оставить постоять для того, чтобы они сильно пожелтели — это придаст тесту аппетитный цвет. Через 1 ч в подсоленные яйца всыпать сахар и взбить их в пышную массу, добавить молоко. Подошедшее тесто выложить в приготовленную сдобу и все хорошо вымесить взбивалкой, чтобы не было комков. Всыпать муку, чтобы получилось тесто нормальной консистенции и, подливая растопленное масло (100 г) и маргарин, месить руками, выбивая тесто в кастрюле до тех пор, пока на нем не появятся первые пузыри и оно не станет гладким. Тесто накрыть. Когда оно увеличится вдвое, выложить на посыпанную мукой доску, разделить на 2 части, выбить каждую о доску, накрыть полотенцем и дать постоять примерно 15 мин. Затем одну половину раскатать в пласт, разложить на нем $\frac{1}{2}$ стакана размягченного масла, свернуть пласт втрое, снова раскатать. Так проделать

3 раза. В четвертый раз раскатать тесто в пласт толщиной в палец и порезать его на полоски шириной в 2 пальца. Каждую полоску закрутить наподобие винта и сформовать крендели. Все крендели разложить на смазанном маслом листе, поставить на 20 мин в теплое место подходить. Вторую половину теста разделить таким же образом.

Подошедшие крендели поставить в хорошо нагретую духовку, через 5—7 мин убавить огонь до среднего и выпекать до тех пор, пока они не зарумянятся. Испеченные крендели разложить на доске, дать им немного остыть под полотенцем, а затем каждый из них обильно посыпать сахарной пудрой.

Корзиночки с заварным кремом и абрикосами

Набор продуктов для теста тот же, что в предыдущем рецепте. *Для крема:* 2 стакана молока, 3 яйца, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан сахара, ванилин по вкусу, 200 г сливочного масла; 1 банка консервированных абрикосов.

Из такого же теста, как указано в предыдущем рецепте, сформовать небольшие шарики и разложить в смазанные маслом маленькие гофрированные железные формочки (тарталетки) так, чтобы тесто заполняло только половину каждой формочки. Дать ему подняться до краев, поставить формочки на лист и сейчас же поставить в духовку со средним жаром. Каждую булочку перед этим смазать разболтанным яйцом. Когда булочки будут готовы, срезать с каждой круглую верхушку и ножом вынуть часть мякиша. Заполнить булочки заварным кремом, в середину каждой положить половину консервированного абрикоса. Вынутые мякиши смешать с этим же кремом и сформовать картошки, обвалить их в какао и поставить на холод.

Приготовление крема. Растереть яйца с сахаром, добавить картофельную муку, хорошо ее растереть, затем добавить пшеничную муку и снова растереть. Молоко вскипятить и, непрерывно помешивая,

вливать горячее молоко в яичную массу, дать вскипеть, добавить ванилин. В массу, остывшую до температуры парного молока, втереть сливочное масло.

Рулет с изюмом и орехами

Набор продуктов для теста см. в рецепте «Слоеные крендельки». *Для начинки:* 250 г изюма, 2 стакана очищенных орехов, 1 стакан топленого масла, 1 стакан сахара.

Тесто готовить так же, как указано в рецепте «Слоеные крендельки» (см. стр. 106). Разделить тесто на 2 части, каждую часть раскатать в пласт толщиной в палец, смазать маслом, посыпать сахаром и засыпать крупно измельченными орехами, смешанными с изюмом. Скатать рулеты, положить на лист, дать хорошо подойти, смазать разболтанным яйцом. Испечь в духовке со средним жаром.

Примечание. Можно сделать иначе: скатанные рулеты положить на глубокую сковороду кольцом и разрезать их ножом поперек, от края сковороды к середине, но край, который ближе к середине, не разрезать. Каждый надрезанный кусок повернуть разрезом вверх — получится своеобразный венок. Дать хорошо подойти, посыпать сверху крупным сахарным песком и испечь в духовке со средним жаром.

Пирог из кислого теста с яблочным пюре и заварным кремом

Для теста: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1½ стакана молока, 100 г топленого масла, 4 стакана муки, ⅓ палочки дрожжей, ½ чайной ложки соли, 1½ стакана яблочного пюре. *Для заварного крема:* 1 стакан молока, 2 желтка, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 чайная ложка картофельной муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Приготовить тесто по рецепту «Корзиночки с заварным кремом и абрикосами», раскатать из него круглую лепешку и уложить на большую

сковороду, смазанную маслом. Сверху ровным слоем положить все яблочное пюре. Из кондитерского мешка или из бумажного фунтика через отверстие, прорезанное в конце фунтика, выпустить спиралью остуженный заварной крем.

Поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся, а затем поставить в духовку со средним жаром и выпечь его до готовности. Снимать готовый пирог со сковороды надо после того, как он остынет.

Приготовление крема. Стереть желтки с сахаром, добавить сначала картофельную муку, затем пшеничную. В полученную смесь постепенно вливать горячее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не заварились желтки; размешать все в однородную массу и поставить на небольшой огонь; непрерывно помешивая и не давая кипеть, проварить до густоты. В остуженный крем всыпать ванильный сахар и хорошо растереть.

Маковый пирог с крошками

Для теста: 500 г муки, 250 г молока, 3 яйца, 150 г сахара, $\frac{1}{3}$ палочки дрожжей, 1 чайная ложка соли, 150 г масла, лимонная цедра с 1 лимона. *Для начинки:* 500 г мака, 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки муки. *Для крошки:* 4 ст. ложки муки, 80 г масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 яичных желтка.

Дрожжи растереть с 2 ст. ложками сахара, добавить 100 г муки и столько молока, чтобы получилось тесто, по густоте похожее на сметану. Опару поставить в теплое место. Когда тесто подойдет — увеличится вдвое, — добавить яйца, растертые с солью и сахаром, оставшееся молоко, муку и хорошенько вымесить тесто, постепенно прибавляя растопленное масло и лимонную цедру, стертую с лимона теркой. Тесто месить до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки, и оно не будет хорошо отставать от стенок кастрюли. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место, чтобы тесто хорошо поднялось. Готовое тесто раскатать и уложить на

противень с высокими бортиками, покрыв их раскатанным тестом; сверху положить маковую массу, хорошо разровняв ее ножом; засыпать массу сплошь крошками; дать пирогу подойти и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края зарумянятся, сбавить жар и допекать на среднем жару. Готовый пирог порезать горячим ножом на противне на одинаковые куски и уложить их на плоской тарелке.

Приготовление маковой массы. Мак хорошо промыть несколько раз в горячей воде, процедить через плотную марлю, положенную в дуршлаг. Затем сложить в кастрюльку, залить горячим молоком, поставить на слабый огонь и варить до тех пор, пока мак не станет настолько мягким, что будет растираться между пальцами. Яйца растереть с сахаром в пышную массу, добавить масло, растертое с мукой, ванильный сахар и в хорошо растертую массу добавить изюм.

Приготовление крошки. Растереть масло с сахаром, добавить желтки, затем муку, все размешать, чтобы получилась однородная крошка. Если масса будет крошиться плохо, добавить немного муки, а если при растирании крошка будет получаться очень мелкой, добавить немного масла.

Пончики из дрожжевого теста с орехово-лимонной начинкой

1 кг муки, 100 г дрожжей, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ л молока, 4 желтка, 4 яйца, 6 ст. ложек масла сливочного, кукурузного или подсолнечного, 100 г масла топленого, сок из 1 лимона, 1 рюмка коньяка. *Для жаренья:* 1 кг смальца или 1 л растительного масла. *Для обсыпки:* 1 стакан сахарной пудры, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для начинки:* 400 г очищенных грецких орехов, 2—3 лимона, 300 г сахара.

Поставить опару из дрожжей, 200 г муки и такого количества молока, какое необходимо для получения теста, похожего по густоте на сметану. Поставить опару в теплое место, чтобы она поднялась. Желтки, яйца и сахар растереть в пышную массу, добавить молоко, лимонный сок,

ванильный сахар, спирт, соль, подошедшую опару и хорошо размешать взбивалкой; затем всыпать муку и замесить тесто, постепенно прибавляя растопленный жир. Тесто вымешивать до тех пор, пока на нем не появятся пузырьки, причем оно не должно быть очень густым. Поставить тесто на 20 мин в теплое место, чтобы оно немного подошло, и затем сразу же разделявать пончики. Для этого раскатать половину теста на подпыленной мукой доске в пласт толщиной 2 см, и на пласте наметить выемкой кружки. На середину каждого кружка положить $\frac{1}{2}$ ложки начинки. Из второго пласта теста, раскатанного на другой доске, вырезать этой же выемкой кружки и каждым накрыть намеченные кружочки первого пласта, следя за тем, чтобы начинка была в центре. Края кружков прижать пальцами и вырезать выемкой пончики. Разложить их на некотором расстоянии друг от друга и дать подойти. Разогреть в кастрюле жир и осторожно опускать в него пончики (они должны свободно плавать). Когда одна сторона пончиков поджарится, осторожно переворачивать их на другую. Готовые пончики разложить на доске и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Остывшие пончики можно класть друг на друга.

Приготовление начинки: лимоны порезать кружочками, вынуть семена, положить в фарфоровую ступку и истолочь с сахаром; затем продолжая толочь, постепенно прибавить пропущенные через мясорубку орехи, чтобы получилась плотная масса.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Отварной картофель с соусом из сельди

Картофель, 2 сельди, 1 луковица, 1 банка майонеза, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, горчица по вкусу.

Подать горячий отварной картофель, политый соусом из сельди.

Приготовление соуса. Очистить сельдь от костей, мелко порубить, добавить также мелко порубленный лук, смешать с майонезом и сметаной,

для остроты добавить горчицу по вкусу. Подать соус в салатнике. Картофель подать отдельно, слегка полив маслом и посыпав рубленой зеленью.

Сельдь с яйцом

2 сельди, 6—8 яиц, 2 луковицы, 2 ст. ложки майонеза. Разрезать яйца на половинки, срезать снизу немного белка, чтобы яйца ровно лежали на тарелке. На каждую половинку поперек положить кусочек очищенной от костей сельди, на кусочки сельди положить немного майонеза, а на яйца — колечки лука так, чтобы кусочек сельди находился внутри колечка лука.

Примечание. Вместо репчатого лука можно использовать зеленый лук; края яиц выложить зелеными веночками из мелкорубленого зеленого лука.

Печеный картофель с селедочным маслом

Картофель, 1 сельдь, 150 г масла сливочного, 2 сваренных вкрутую яйца.

Одинаковые клубни картофеля хорошо вымыть щеткой, натереть солью, поставить на сковородке в хорошо нагретую духовку и испечь до готовности. Завернуть в салфетку и подать горячим на тарелке. К картофелю подать рубленую сельдь, растертую со сливочным маслом и мелко порубленными яйцами.

Форшмак из сельди с картофелем

7—8 клубней отварного картофеля, 1 сельдь, 2 луковицы, 2 ст. ложки зелени петрушки и укропа, $\frac{1}{2}$ стакана подсолнечного масла, 2 ст. ложки майонеза, 1 яйцо.

Отварной картофель пропустить через мясорубку с сельдью и луком. Влить подсолнечное масло, всыпать зелень, перемешать, скатать валик, положить на длинную селедочницу, смазать майонезом и обсыпать рубленным яйцом и зеленью. Можно украсить ломтиками свежих помидоров.

Салат из картофеля и сосисок или колбасы

600 г отварного картофеля, 300 г колбасы или сосисок, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка сахара, 100 г зеленого лука, перец по вкусу.

Нарезать одинаковыми ломтиками колбасу и картофель, поперчить, смешать с майонезом, заправленным сахаром. Положить в салатник, посыпать рубленным луком.

Колбаса, жаренная в тесте

500 г колбасы, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 чайная ложка подсолнечного масла, 100 г смальца.

Колбасу очистить и нарезать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см. Яйца растереть с мукой и постепенно разбавить молоком. Добавить подсолнечное масло. Тесто должно быть гуще, чем для блинчиков, и жиже, чем для оладьев. Брать вилкой ломтики колбасы, обмакивать в тесто и класть на сковороду с кипящим смальцем. Подрумяненные ломтики сложить на тарелку «чешуей», посыпать зеленью. К колбасе можно подать картофельное пюре, салат из кислой капусты с сахаром, растительным маслом и луком, любой овощной салат (см. рецепты салатов в разделе «Что приготовить в выходной день»).

Колбаса в салфетке со свекольным пюре

1 средний батон колбасы, 600 г свеклы, 1 ст. ложка масла топленого,

2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка уксуса, соль и перец по вкусу.

Свеклу хорошо промыть щеткой в проточной воде, положить в кастрюлю и сварить до мягкости. Очистить, натереть на крупной терке. На сковороде растопить масло, положить в него свеклу, посолить, поперчить и хорошо прожарить (должен выпариться весь сок). Посыпать мукой, вымешать, влить уксус и сметану, прокипятить, после чего выложить в салатник и подавать.

Колбасу целиком отварить в кипятке, чтобы она вся хорошо прогрелась. Подавать, завернув в салфетку, на тарелке соответствующей величины. Снять салфетку, разрезать колбасу на столе и разложить по тарелкам с пюре из свеклы.

Сыр, жаренный в сухарях

300 г сыра, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 100 г масла топленого.

Голландский или российский сыр нарезать одинаковыми квадратиками толщиной $\frac{1}{2}$ см, обвалить в муке, смочить в разболтанных яйцах, затем в сухарях и обжарить в масле. Можно подавать с отварными макаронами, политыми маслом.

Жареная треска в маринаде

500 г жареной трески, 500 г моркови, 300 г лука, 3 ст. ложки томата, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан воды, 3 лавровых листа, перец, соль, чеснок по вкусу.

Если дома имеется жареная треска, ее можно подать в наскоро приготовленном маринаде. Для этого положить ее в горячий маринад, хорошо прогреть на огне и в горячем виде подавать к столу с отварным картофелем.

Приготовление маринада. Лук крупно порубить. Морковь натереть на редкой терке. Положить лук и морковь в кастрюлю, залить подсолнечным маслом, томатом, разведенным в воде, добавить 1 лавровый лист, перец и соль. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Когда сок начнет выпариваться, убавить огонь и, помешивая, довести овощи до готовности.

В соус положить жареную треску, перемешать с соусом, добавить еще 2 лавровых листа и растертый с солью чеснок. Подавать, посыпав рубленой зеленью,

Котлеты в сметане

Готовые котлеты, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ батона белого хлеба.

Готовые холодные котлеты разогреть в сметанном соусе с горчицей. Подавать в глубоком блюде, полив их соусом и посыпав мелкими поджаренными гренками. На гарнир подать жареный картофель.

Приготовление соуса. Растереть муку и масло, разбавить бульоном, прокипятить до густоты, заправить сметаной, добавить горчицу, вскипятить.

Приготовление гренков. Очистить от корки $\frac{1}{2}$ батона, нарезать его на ломтики, сложить их один на другой и порезать поперек на полоски шириной в палец. Разложить их на противне, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке.

Котлеты, запеченные со свежей капустой

Готовые котлеты, 1 средний кочан капусты, тертый сыр или панировочные сухари для посыпки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, $1\frac{1}{3}$ стакана молока, соль по вкусу.

Оставшиеся от обеда котлеты или сырые готовые котлеты можно подать запеченными с капустой. Кочан капусты очистить от загрязненных листьев, обмыть, порезать поперек на широкие ломти, сохранив в каждом кочерыжку. Отварить до мягкости в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, отжать, положить на капусту тарелку и прижать ее небольшим гнетом. Глубокую сковороду обильно смазать маслом, плотно разложить на ней отжатые ломти капусты, на них положить жареные котлеты (если это готовые сырые котлеты, то их не надо жарить, а скатать в виде шариков и так же разложить на капусте).

Залить соусом, посыпать сверху тертым сыром или панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и поставить в нагретую духовку запекать.

Растереть муку с маслом, посолить, разбавить горячим молоком, вскипятить и залить этим соусом готовые котлеты.

Тушеный картофель с отварным или жареным мясом

Вареное или жареное мясо, картофель, лук, 1 лавровый лист, несколько горошков перца, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка муки, соль по вкусу.

Если осталось от обеда вареное или жареное мясо, но его мало для того, чтобы подать, можно быстро приготовить очень вкусное блюдо. Сырой картофель очистить, порезать не очень мелко, положить в кастрюлю, посыпать рубленым сырым луком, сверху мелко порезанным мясом, потом снова положить слой картофеля, затем лука и мяса и т. д. Покрыть содержимое кастрюли водой или бульоном, положить по вкусу соль, лавровый лист, несколько горошков перца и масло, накрыть крышкой, поставить на огонь тушить. Если картофель будет почти готов, а жидкости останется еще много, надо снять крышку и тушить картофель открытым, чтобы жидкость быстрее выпарилась. Сметану посолить, смешать с мукой, залить этой смесью картофель, дать немного покипеть, выложить в глубокий салатник и подать с солеными или свежими

огурцами.

Гренки со свежими грибами

2 батона белого хлеба, 1 кг свежих грибов, 200 г лука репчатого, по 2 ст. ложки муки, масла и сметаны, 2 яйца, 1 бутылка молока, соль и перец по вкусу, панировочные сухари для посыпки.

С батонов снять корку, порезать их на ломтики толщиной в палец. Яйца взбить венчиком, посолить, добавить молоко. В этой смеси слегка смочить ломтики хлеба, обжарить каждый ломтик с одной стороны и положить на лист, смазанный маслом, необжаренной стороной. Грибы очистить, промыть, порезать, обжарить в масле. Добавить к ним обжаренный в масле лук, перец по вкусу, посыпать мукой, добавить сметану, хорошо вымешать. Покрыть приготовленным грибным фаршем гренки, плотно прижав его руками, посыпать панировочными сухарями и поставить в слабо нагретую духовку, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.

Гренки с овощами

2 батона белого хлеба, 300 г моркови, 1 маленький кочешок цветной капусты, 1 кабачок, 1 банка зеленого горошка, 400 г молодого картофеля, 4 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки сыра тертого, соль по вкусу.

Все овощи отварить в отдельной посуде, процедить их. Добавить процеженный от сока консервированный горошек, заправить маслом, растертым с желтками, всыпать сухари, посолить по вкусу, все перемешать, добавить взбитые белки, мешая овощную массу сверху вниз. Разложить овощи горкой на приготовленные гренки, посыпать тертым сыром и запечь в духовке со средним жаром.

Гренки с рисом и соленой рыбой

2 батона белого хлеба, 300 г соленой горбуши, кеты или какой-либо другой рыбы, 1¹/₂ стакана риса, 100 г лука, ¹/₂ стакана растительного масла, 1 неполная чайная ложка перца толченого, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка масла сливочного, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Приготовить гренки, как указано в рецепте «Гренки со свежими грибами» (см. выше). Промытый рис залить 3 стаканами горячей воды, посолить и поставить на огонь, варить до получения вязкой каши. Лук мелко порезать, обжарить в растительном масле до светло-золотистого цвета, туда же добавить, продолжая жарить, мелко порезанную соленую рыбу, перец и продолжать жаренье до тех пор, пока лук не станет темно-золотистым. Снять с огня и перемешать с отваренным рисом. Дать хорошо остыть, соединить со взбитыми яйцами. Муку растереть с маслом и солью по вкусу, залить, помешивая, горячим молоком и проварить соус до густоты. Остудить. Фарш горкой разложить на гренках, плотно прижать руками, смазать сверху молочным густым соусом и поставить в хорошо нагретую духовку. Как только гренки зарумянятся, сейчас же вынуть и подавать горячими.

Гренки с помидорами, ветчиной или колбасой и яйцами

2 батона белого хлеба, 10 помидоров, 100 г лука, 250 г ветчины или колбасы, 7 яиц, 1 ст. ложка рубленой зелени, 2 ст. ложки топленого масла, перец.

Приготовить гренки (см. рецепт «Гренки со свежими грибами» стр. 116), обжарив их с двух сторон, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на пар, чтобы они не остыли. Помидоры очистить от кожи, разрезать пополам и слегка обжарить в масле так, чтобы половинки не развалились. Лук мелко порезать и обжарить до золотистого цвета. Ветчину или колбасу нарезать ломтиками и слегка обжарить. Из яиц

приготовить глазунью. На каждый гренок положить поджаренные помидоры, посыпать жареным луком, на лук положить ломтик жареной ветчины или колбасы, сверху покрыть яичницей-глазуньей. Поперчить и засыпать рубленой зеленью. Подавать сразу, чтобы закуска не остыла. Сверху залить жиром, оставшимся от жаренья помидоров и ветчины.

Гренки с мозгами

2 батона белого хлеба, 800 г мозгов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла топленого, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, соль и перец.

Очищенные от пленки мозги положить в посоленный кипяток и варить 2 мин. Вынуть, остудить, порезать мелкими кубиками. Лук мелко порезать, обжарить до светло-золотистого цвета, добавить мелко нарезанные мозги и жарить 5 мин, помешивая. Слегка остудить, поперчить, посолить. Добавить взбитые яйца, перемешать. Этой массой намазать приготовленные гренки (см. «Гренки со свежими грибами», стр. 116), посыпать сухарями и сыром. Поставить в сильно нагретую духовку на 8—10 мин.

Форшмак картофельный

2 сельди, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ городской булки, 1 стакан протертого вареного картофеля, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка масла топленого, соль и перец по вкусу.

Сельди замочить в воде на 3—4 ч, меняя воду, затем очистить от костей и кожи и пропустить через мясорубку. Пропустить через мясорубку обжаренный до золотистого цвета лук, размоченную в молоке и хорошо отжатую булку. Смешать все это с протертым вареным картофелем, добавить сметану, растертую с яйцами, перец и соль по вкусу. Хорошо вымесить, выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями низкую

кастрюлю и поставить запекать в духовку со средним жаром на 45 *мин.* К форшмаку подать салат из свежих овощей или цельные помидоры и огурцы.

Форшмак из вареной или жареной говядины

500 г вареного мяса, $\frac{1}{2}$ городской булки, 1 стакан молока, 1 стакан протертого вареного картофеля, 100 г масла сливочного, 3 яйца, 1 луковица, 1 стакан сметаны, перец и соль по вкусу, тертый сыр и сухари для посыпки.

Оставшееся от обеда вареное мясо пропустить через мясорубку и обжарить в масле с луком. Затем снова провернуть через мясорубку вместе с вымоченной в молоке булкой. Смешать с протертым вареным картофелем. В полученную массу добавить перец, соль, рубленую зелень, сметану, смешанную с желтками, перемешать и соединить со взбитыми белками. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями кастрюлю, посыпать сверху сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке. К форшмаку можно подать сметану и салат из свежих овощей. ;

Макароны, запеченные с ветчиной и томатом

300 г ветчины, 600 г макарон, 100 г томата, 150 г тертого сыра, 100 г масла топленого, 2 стакана молока, 50 г копченой грудинки.

Отварить макароны, процедить, смешать с сыром, маслом, молоком, взбитым с яйцами, мелко порезанной ветчиной. Грудинку мелко порезать, поджарить, добавить томат и, помешивая, прожарить все вместе, после чего добавить в подготовленные макароны. Хорошо вымешанную массу сложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями кастрюлю, сверху полить растопленным маслом и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку со средним жаром на 45 *мин.* Подавать со сливочным маслом.

Блинчики с грибами

Для теста: 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 300 г муки, $\frac{3}{4}$ л молока, 2 ст. ложки масла растительного для смазывания сковороды. *Для начинки:* 150 г сухих грибов, $\frac{2}{3}$ городской булки, 1 луковица, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки масла топленого.

Яйца разболтать, посолить, добавить сахар. Затем помешивая веселкой, постепенно добавить муку и молоко. Готовое тесто наливать ложкой на разогретые и смазанные маслом сковороды, встряхивая их так, чтобы тесто растекалось по сковороде равномерно. Когда тесто покроется вздутыми пузырьками и по краям блинчиков появится золотистая кромка, их надо повернуть лопаткой или широким ножом на другую сторону. Так испечь все блинчики, оставив для панировки 3 ст. ложки теста.

Приготовить фарш: сухие грибы хорошо промыть в проточной воде, положить в кастрюлю и сварить до мягкости в небольшом количестве воды. Лук мелко порезать, обжарить в масле до светло-золотистого цвета, добавить порезанные лапшой сваренные грибы, обжарить все вместе, чтобы грибы зарумянились, подлить 2—3 ст. ложки грибного бульона, накрыть крышкой и тушить их на слабом огне до тех пор, пока не испарится весь бульон. Остудить и пропустить через мясорубку, добавив вымоченную в грибном бульоне булку, сметану, поперчить, посолить по вкусу, все тщательно растереть. Этим фаршем намазывать блинчики, свернуть их рулетом, обмакнуть в оставленное тесто, обвалять в толченых сухарях, обжарить в масле. Подавать горячими. К блинчикам можно подать сметану.

Яйца, запеченные в сметане

10 яиц, 1 чайная ложка масла, 1 батон белого хлеба, 150 г сметаны, 1 чайная ложка муки, $\frac{3}{4}$ стакана бульона.

Смешать муку и масло, разбавить горячим бульоном, прокипятить до густоты и добавить сметану. Батон порезать на ломтики толщиной в 2 пальца, удалить мякиш. Полученные кольца обжарить с обеих сторон в масле. Металлическое или другое огнеупорное блюдо смазать маслом, вылить на него горячий сметанный соус, в него положить поджаренные кольца, в каждое выбить по одному яйцу, посолить, поперчить, поставить в сильно нагретый духовой шкаф и дать белку свернуться и побелеть (желток должен остаться жидким). Подавать на том же блюде, посыпав рубленой зеленью.

Вареники с творогом и картофелем

1 кг картофеля, 250 г творога, 1 луковица, 1 ст. ложка масла для жаренья, соль и перец по вкусу. *Для теста:* 300 г муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки манной крупы, 200 г сметаны, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сливочного масла для поливки.

Картофель промыть щеткой в проточной воде, сварить, очистить и пропустить через мясорубку вместе с творогом и поджаренным в масле луком. Хорошо растереть, посолить и поперчить по вкусу. Остудить. Манную крупу замочить в 1 стакане холодной воды, дать постоять, чтобы крупа стала совершенно мягкой, без крупинок. Посолить, вбить яйца, размешать и всыпать муку. Замесить тесто, поделить его на несколько частей и каждую часть раскатать в тонкий пласт, затем порезать на ровные квадратики. На каждый квадратик теста положить по ложечке начинки, соединить противоположные концы квадратиков, чтобы получились треугольники, защипать края так, чтобы начинка была полностью закрыта. Защипанные края придавить вилкой, чтобы получилась как бы бахрома. Вареники опускать в кипящую подсоленную воду частями и варить в закрытой кастрюле до готовности. Когда вареники всплывут, открыть крышку, дать им покипеть 5 мин, затем вынимать шумовкой в дуршлаг. Облить горячей водой, дать ей стечь, сложить на блюдо и облить

растопленным маслом. К вареникам подать сметану.

3

ПРАЗДНИЧНЫЕ ОБЕДЫ И УЖИНЫ

В этот раздел вошли рецепты более изысканных, парадных блюд. Предназначаются они для празднования особо торжественных семейных дат, таких, как совершеннолетие, свадьба, новоселье, защита диссертации кого-нибудь из членов семьи, награждения и т. д. В этих случаях большую помощь могут оказать наши рестораны с прекрасными банкетными залами, отменной кухней и хорошим обслуживанием. Но не всегда и не всем это удобно по разным причинам. Вот почему мы предлагаем вашему вниманию 15 вариантов особо праздничных обедов и ужинов.

Хорошая хозяйка при желании всегда может внести свои изменения и дополнения в тот или иной рецепт — все зависит от вкусов и умения фантазировать.

Предлагаемые меню построены так, что любое блюдо из ужинов можно использовать как закуску или добавление к меню обедов из 4 блюд. Блюда, описанные в ужинах, можно сочетать как вам угодно—выбор большой и разнообразный. Надо сказать, что эти блюда более дорогие и трудоемкие, но их готовят в семьях по такому поводу, когда не жаль потрудиться.

Парадные обеды и ужины требуют особой сервировки стола. Стол накрывают белоснежной, хорошо накрахмаленной скатертью, которую кладут так, чтобы средняя заглаженная складка приходилась на середину стола. Под скатерть кладут толстую мягкую ткань, чтобы приборы на столе ставились бесшумно и, кроме того, чтобы нагретые тарелки и блюда не портили полировки стола. У каждого человека, сидящего за столом, должны быть все необходимые приборы. Приборы размещают на столе в таком порядке. По краю стола на одинаковом расстоянии друг от друга

ставят мелкие столовые тарелки и на каждую кладут салфетку, сложенную треугольничком или колпачком. С правой стороны от тарелок раскладывают ножи: сначала большой стальной нож, повернув его лезвием к тарелке, затем рыбный нож. Рядом с ножом кладут ложку вогнутой стороной вверх. С левой стороны от тарелок, также вогнутой стороной вверх, кладут вилки: сначала столовую, затем закусочную. Ножи, вилки и ложечки для десерта размещают вверху перед тарелками: ближе к тарелке — вилку ручкой влево, выше — нож ручкой вправо, еще выше — ложечку, ручкой тоже вправо. В некоторых случаях десертные ножи и вилки подают прямо на тарелочках при подаче сладкого блюда, но при этом никогда не кладут их крест-накрест. Перед тарелкой, слева, ставят тарелочку для масла, на нее кладут нож для масла.

Рюмки, фужеры и бокалы размещают так: около тарелочки для масла ставят фужер для воды, справа от него — рюмку для красного крепленого вина, за ней — рюмку для белого сухого вина. Затем идут бокал для шампанского, рюмочки для крепких напитков (коньяка, ликера, водки). Вообще количество рюмок и бокалов зависит от количества подаваемых напитков.

Все приборы должны быть безукоризненно чистыми.

На противоположных концах стола ставят хлебницы с тонкими ломтиками хлеба. По всей свободной площади расставляют блюда, тарелки, салатницы, вазочки с закусками, соусники. К каждому блюду подают общие приборы — лопатки, ложки, щипцы, вилки.

Бутылки с напитками ставят в разных местах стола, ближе к середине. Лучше всего подавать напитки в разноцветных графинах, кувшинах, оригинальных бутылках. Бутылки с шампанским очень выигрывают, когда они помещены в блестящие ведерки со льдом.

Очень нарядно выглядит стол, когда он украшен цветами. Они создают приятную, очень нарядную обстановку. Цветы можно ставить в центре стола, если там не стоит какое-либо блюдо. Но цветы ни в коем случае не должны мешать сидящим за столом, поэтому надо ставить их в

низких вазах низкими букетами. Кроме того, их можно в специальных маленьких вазочках ставить около каждого прибора, по одному-два небольших цветка, или класть на салфетку по одному цветку. Когда хотят особенно нарядно сервировать стол, белую скатерть украшают шелковыми лентами шириной 2—3 сантиметра, накладывая их на скатерть большими клетками и на месте скрещения ленты прикалывая маленькими букетиками некрупных цветов с зеленью. Ленты берутся под цвет прикалываемых цветов. Например, если прикалывают фиалки, берут ленты сиреневого цвета, если васильки — светло-синего, ромашки — желтого и т. д. Такая скатерть очень эффектно подчеркивает блестящие приборы, сияние стекла рюмок и стаканов и создает радостно-торжественное настроение. Но в этом случае исключается нагромождение приборов и блюд.

Горячую закуску подают на блюдах или в огнеупорных мисках. Их ставят на подносы, на салфетки, чтобы при подаче миски не скользили, не производили излишнего шума и чтобы не остывало кушанье. К этим блюдам подают общую ложку. Блюда подают обязательно горячими. Для этого, нарезав, разложив и украсив на блюде кушанье, его подогревают в хорошо нагретой духовке в течение нескольких минут. Вынутое из духовки блюдо обтирают по краям и со дна салфеткой. Если в меню обеда или ужина входят два вторых блюда, после первого из них надо сменить тарелки.

Холодные закуски и кушанья располагают на столе так, чтобы блюда одного и того же сорта находились по обеим сторонам стола, что облегчает самообслуживание сидящих за столом.

Перед подачей на стол десерта убирают со стола всю посуду, кроме бокалов и фужеров.

Правильно сервированный парадный стол не должен быть похожим на выставку хрусталя и фарфора. Для этого не нужно излишне загружать стол, на нем должно находиться только то, что необходимо в данный момент. Причем все, что находится в данный момент на столе, должно быть изящно оформлено и красиво сервировано.

ПЯТНАДЦАТЬ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНЫХ ОБЕДОВ

I

**Зеленый суп с крокетами из яиц • Цыплята по-польски •
Галантин из судака • Персики в креме**

Зеленый суп с крокетами из яиц

1 кг мяса, 8¹/₂ стакана воды, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 желтка, 500 г щавеля, 1 луковица, 1 петрушка, 1 репа, 1 морковь, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Для крокетов: 6 яиц, ³/₄ стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, по 1 чайной ложке зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу, 2 яйца для панировки, 1 стакан панировочных сухарей, 1¹/₂ стакана смальца для жаренья.

Мясо обмыть, порезать на небольшие куски. Кости вырезать и положить на дно кастрюли, на них положить мясо, залить водой и поставить кастрюлю на сильный огонь. Когда бульон закипит, снять пену. Очищенные коренья и лук порезать, обжарить в масле до золотистого цвета, опустить в бульон, посолить, дать ему вскипеть, после чего уменьшить огонь и держать бульон на слабом огне 3 ч, не давая бульону кипеть, иначе он будет мутным. Когда мясо совершенно выварится, вынуть его из бульона, бульон процедить. Стебли щавеля отрезать от листьев, выложить в маленькую кастрюльку, добавить 1 чайную ложку масла, накрыть крышкой и тушить до мягкости. Затем протереть через дуршлаг и смешать сок с мукой, растертой с маслом, вскипятить. Лук мелко порезать, поджарить в масле, добавить мелко порезанные листья щавеля, потушить под крышкой до мягкости, соединить с соусом, приготовленным из сока

стеблей шавеля, развести всем количеством бульона, вскипятить. После этого поставить кастрюлю с супом на сковороду с кипящей водой, заправить суп сметаной, размешанной с желтками, и не давать кипеть. Перед подачей опустить в суп 1 ст. ложку сливочного масла. Подать к супу крокеты из яиц.

Приготовление крокетов из яиц. Муку и масло посолить, растереть, залить ³Д стакана молока. Кипятить до густоты. Добавить мелко нарезанные сваренные вкрутую яйца, поперчить, смешать с зеленью. Массу размазать по плоской тарелке и поставить на холод, чтобы она хорошо застыла. Застывшую массу нарезать равными квадратиками, скатать в шарики, обвалять в муке, затем во взболтанных яйцах и сухарях. Погрузить крокеты в растопленный смалец и обжарить до золотистого цвета. Уложить пирамидой на плоской тарелке и подать горячими.

Галантин из судака

1¹/₂ кг судака, 1¹/₂ л воды, 2 луковицы, 1 морковь-кусочек корешка петрушки, 2 лавровых листа, 8 горошин перца, соль по вкусу. *Для фарша:* 300 г мякоти рыбы, 1 крупная луковица, 1 ломтик белого хлеба в палец толщиной, 1 стакан молока, 1 яйцо, соль и перец по вкусу. *Для украшения:* 3 яйца, 1 соленый огурец. *Для желе:* 1 л бульона, 2 белка, 4 ст. ложки желатина, по 1 шт. петрушки, моркови, сельдерея, лука.

С очищенного судака снять кожу, отделить мякоть от костей. Из головы, кожи, позвоночной кости, хвоста, лука и кореньев сварить бульон, добавив лавровый лист и перец и посолив его в конце варки. Процедить. Рыбное филе слегка отбить, придать ему форму прямоугольника. Обрезки филе и мякоть, снятую с позвоночной кости и головы, пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке булкой и жареным луком, перемешать с яйцом, посолить, посыпать перцем, добавить 2 ст. ложки молока и хорошо все выбить о мокрую доску, чтобы масса была пышной.

Рыбное филе разложить на салфетке, смазанной маслом, на него

ровным слоем положить фарш, по длинному краю положить попеременно половинки яиц и кусочки соленого огурца. Свернуть галантин рулетом, обернуть довольно туго салфеткой, обвязать прокипяченным шпагатом, как обвязывают ветчинные рулеты. Галантин положить в длинную посуду в кипящий бульон и варить на слабом огне 1—1½ ч. Готовый галантин оставить в бульоне, чтобы хорошо остыл, прилов дощечкой с грузом, чтобы он не был сухим. Остывший галантин осторожно развернуть, порезать на ровные ломтики в палец толщиной, разложить «чешуей» на длинной тарелке и залить осветленным желе.

Приготовление желе. Желатин залить холодной водой так, чтобы она только покрыла его, и поставить в теплое место на плиту. Когда он разойдется, вылить в процеженный бульон. Белки взбить в крутую пену и разбавить ¼ стакана холодной воды. Эту смесь вылить, помешивая, в остуженный бульон, смешанный с желатином, хорошо разболтать и поставить на небольшой огонь. Когда желе вскипит и белок всплывет наверх, снять желе с огня и дать постоять на столе 30 мин. Осветленное желе процедить через мокрую салфетку, остудить до консистенции сырого белка и в два приема залить галантин, украсив его предварительно ломтиками вареных яиц, листиками салата, красиво вырезанной морковью и т. д.

Цыплята по-польски

5 цыплят, 100 г масла топленого, 50 г масла сливочного, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 2 яйца, ¾ черствой булки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки зелени укропа, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка масла топленого для жаренья, 200 г сметаны.

Выпотрошенных, опаленных и хорошо промытых цыплят нафаршировать под кожу фаршем, для чего поднять черенком ложки кожу с краев грудки до крылышек и середины спинки. Оставшийся фарш положить внутрь тушек. Тушки зашить, положить на сковородку на

разогретое масло, полить сверху маслом и поставить в нагретую духовку. Печь 1 ч, часто поливая жиром и слегка водой. Изжаренных цыплят переложить в кастрюльку. На сковородку, где жарились цыплята, положить 1 ст. ложку муки и смешать с оставшимся от цыплят соком и жиром, разбавить 1 стаканом бульона, прокипятить. В соус положить сметану и, залив соусом цыплят, поставить их на пар на 20 мин, чтобы они пропитались сметаной. Готовых цыплят разрубить пополам, залить частью соуса, а остальной подать в соуснике отдельно.

Приготовление фарша. Булку намочить в молоке, отжать и пропустить через мясорубку вместе с печенками цыплят, добавить соль, перец и мелко нарезанную зелень. Масло растереть с желтками, смешать с пропущенной через мясорубку массой и со взбитыми в крепкую пену белками. Если масса будет жидкой, добавить 1—2 ложки панировочных сухарей.

Примечание. Поскольку цыплята фаршируются под кожей, то нужно следить, чтобы она нигде не порвалась, так как фарш может вывалиться и блюдо потеряет внешний вид, а фарш не будет сочным. Если же кожа где-нибудь прорвется, ее надо аккуратно сшить тонкой ниткой. Нитки следует вынуть после того, как цыплята изжарятся.

Персики в креме

10 персиков, $\frac{1}{2}$ стакана орехов грецких очищенных, 1 стакан сахара для сиропа. *Для крема:* $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 желтков, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 100 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 пакетик ванильного сахара.

У персиков надрезать кожу и на 1—2 мин опустить их в дуршлаге в кипяток, не давая ему кипеть. Вынуть персики, снять с них кожу и на слабом огне варить в сиропе до тех пор, пока они не станут прозрачными. Вынуть косточки. Сварить крем: желтки растереть с сахаром, добавить муку, положить сливочное масло, измельчив его на кусочки, развести молоком и на паровой бане варить крем, непрерывно помешивая, до тех

пор, пока он не начнет не сливаться с ложки, а падать кусками. Добавить ванилин. В огнеупорную или металлическую миску, в которой сладкое будет подаваться к столу, положить слой крема, посыпать его рублеными орехами, затем положить ряд персиков и снова слой крема. Опять посыпать крем орехами, положить ряд персиков и слой крема. Запечь в нагретой духовке. Когда крем сверху зарумянится, вынуть его из духовки, украсить свежими нарезанными фруктами и подавать сладкое горячим.

2

Бульон и слоеные пирожки с мясом • Рыбный пудинг с раковым соусом • Заяц в сметане с картофельными крокетами и салатом из красной капусты • Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком

Бульон и слоеные пирожки с мясом

1¹/₂ кг мяса говяжьего, 1 луковица, по 1¹/₂ моркови и петрушки, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 10 тарелок воды, соль по вкусу. *Для теста:* 200 г масла топленого, 200 г муки, 1¹/₂ стакана воды, 1 чайная ложка соли. *Для фарша:* мясо вареное из бульона, 1 луковица, 3 яйца, 1 ст. ложка масла для жаренья, 1 стакан бульона, соль и перец по вкусу.

Отделить обмытое мясо от костей, разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю в следующем порядке: на дно положить все кости, разрубленные вдоль, на них — куски мяса. Залить холодной водой, чтобы она целиком покрывала мясо. Поставить кастрюлю на небольшой огонь. С закипевшего бульона тщательно снять ложкой всю пену, чтоб бульон совершенно очистился. Посолить бульон и опустить в него поджаренные в масле до светло-золотистого цвета порезанные коренья и лук. Одновременно опустить и зелень. Кастрюлю с бульоном поставить на

слабый огонь, чтобы бульон не кипел; на таком огне бульон должен быть 2¹/₂—3 ч, чтобы мясо хорошо выварилось.

С готового бульона снять весь жир, процедить бульон сквозь мокрую салфетку, положенную на дуршлаг, еще раз дать вскипеть.

подавать в чашках, с пирожками.

Приготовление пирожков. Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером. Защипать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 мин, выровнив края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20—25 мин и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 мин, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 мин, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш, на фарш — кружочки сваренных вкрутую яиц, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где находится фарш, рюмкой. Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа, положить их на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать.

Приготовление фарша. Остывшее мясо из бульона пропустить через мясорубку. Лук мелко порезать, посолить и поджарить до золотистого цвета. Добавить рубленое мясо, поперчить и, помешивая непрерывно, подрумянить его. Влить бульон, добавить, если нужно, соли, хорошо вымешать на огне, чтобы впитался весь бульон.

Рыбный пудинг с раковым соусом

1 кг рыбы, 2 белка, 1¹/₂ стакана сливок, соль и перец по вкусу, 10 жареных крутонов, 1 небольшая банка зеленого горошка. *Для соуса:* по 1 ст. ложке сливочного масла и муки, 2 стакана рыбного бульона, 15 раков, 1¹/₂ лимона, 100 г сливочного масла.

Отделить филе рыбы от костей. Из головы, кожи, костей сварить 2 стакана бульона. Филе пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, положить в миску и, постепенно прибавляя сливки, взбивать деревянной ложкой всю массу до тех пор, пока она не поднимется и не сделается пышной. Взбить белки в крепкую пену и, осторожно помешивая сверху вниз, ввести их в рыбную массу. На дно кастрюли положить смазанный маслом кружок из пергамента, вырезанный по размеру дна, бока кастрюли хорошо смазать маслом и посыпать сухарями, поставить кастрюлю в холодильник. В застывшую кастрюлю сложить всю рыбную массу так, чтобы она не доходила до края на одну треть. Плотно закрыть крышкой и поместить в большую по размеру кастрюлю с кипящей водой и варить на пару 1 ч, следя за тем, чтобы вода сильно не кипела; по мере выкипания доливать воду, чтобы кастрюля с пудингом наполовину была погружена в воду. Готовность пудинга определить спичкой: если она выходит из пудинга сухой, значит пудинг готов. Вынуть пудинг на тарелку, кругом обложить промытым и подогретым консервированным горошком, политым сливочным маслом, а сверху положить поджаренные хрустящие крутоны из очищенного от корок белого хлеба, порезанного полумесяцами и обжаренного в масле.

Сверху пудинг слегка полить раковым соусом; остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление ракового соуса. Скорлупу 15 вареных раков промыть, растолочь в ступке со 100 г сливочного масла, прожарить немного на плите и остудить так, чтобы остывшее масло было сверху. По 1

ст. ложке масла и муки хорошо прогреть, не подрумянивая, прибавить раковое масло, 2 стакана рыбного бульона, посолить, вскипятить, положить раковые шейки и клешни, влить лимонный сок из половины лимона и больше не кипятить.

Зяц в сметане с картофельными крокетами и салатом из красной капусты

Задняя часть 1 зайца, 150 г свиного шпика, 100 г масла для жаренья, 3 стакана бульона, 200 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 10 картофелин, 3 желтка, 1 ст. ложка картофельной муки, 2 яйца для панировки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1¹/₂ стакана фритюра для жаренья, 1 кочан капусты красной, 2 ст. ложки оливкового или кукурузного масла, щепотка перца, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, лавровый лист, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Заднюю часть зайца, очищенную от пленок, положить на несколько часов в холодную воду, часто ее меняя, чтобы удалить кровь, а потом на ночь положить в маринад, приготовленный из 2 частей воды и 1 части уксуса, щепотки перца, лаврового листа, зелени петрушки и укропа и 2 луковиц. Маринад должен покрывать все мясо. После маринования вынуть мясо из маринада, обтереть полотенцем, нашпиговать кусочками шпика, посыпать перцем и мукой и обжарить в духовке, хорошо подрумянив. Затем разрубить зайца на порционные куски, сложить в кастрюлю и залить сметанным соусом, приготовленным на той же сковороде, где жарился заяц. Для этого надо растереть муку с оставшимся после жаренья жиром, разбавить бульоном так, чтобы не было комков, прокипятить, добавить сметану, вылить в кастрюлю с мясом, накрыть крышкой и поставить в духовку. Часто поливать соусом. Мягкое жареное мясо залить еще раз ³/₄ стакана сметаны, вскипятить и выложить жаркое на блюдо, обложив крокетами. В салатнике подать салат из красной капусты.

Приготовление крокетов. Горячий отварной картофель протереть

через дуршлаг, добавить картофельную муку и желтки, хорошо вымесить. Сформовать колбаску, порезать на одинаковые кусочки, обвалить в разболтанных яйцах и сухарях, обжарить в кипящем фритюре до золотистого цвета.

Приготовление салата из красной капусты. Капусту тонко шинковать и опустить в кипяток на 20 мин. Откинуть на дуршлаг, обсушить, сложить в салатник, посолить, посыпать сахаром и залить смесью из растительного масла и уксуса.

Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком

4 яйца, $1\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана муки, 3 брикета сливочного пломбира, 1 кг клубники.

Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить в крутую пену. Муку насыпать на растертые желтки, сверху положить взбитые белки и аккуратно, чтобы не помять белки, перемешать всю массу ложкой сверху вниз. Вымешанный бисквит разложить ровным слоем толщиной в палец на противень, смазанный маслом и обильно посыпанный мукой. Поставить печь в нежаркую духовку (печь на небольшом огне). Испеченный бисквит остудить и горячим ножом разрезать на тонкие полоски шириной 1 см, а затем все полоски разрезать на кусочки длиной 7—8 см, уложить на противень и подсушить в негорячей духовке, не румяня. Остывшие бисквитные сухарики разложить на блюде и обильно полить соком из растертой клубники. Для этого $\frac{1}{2}$ кг клубники растереть с 1 стаканом сахара, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды и поливать сухарики соком вместе с размятой клубникой. Пломбир размять ложкой и покрыть им дно и бока остуженной в холодильнике формы слоем в палец толщиной, поставить форму на 1 ч в морозильник, чтобы пломбир хорошо окреп. Затем рядами уложить бисквиты, оставшиеся клубнику и пломбир (сверху пломбир). Поставить в морозильник на сутки. Перед подачей обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на

тарелку, обложить бисквитами, облить клубничным соком.

3

Суп с яичным суфле и пирожки-корзиночки с мозгами • Судак в соусе • Жареные куропатки на крутонах и зеленый салат • Крем баварский

Суп с яичным суфле и пирожки-корзиночки с мозгами

1¹/₂ кг мяса, 5 яиц, 1¹/₄ стакана молока, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, соль по вкусу, 1 маленький кочан цветной капусты, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 2 репы, 4 ст. ложки фасоли консервированной. *Для пирожков:* 3 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г масла, 500 г мозгового фарша, 2 ст. ложки масла для жаренья лука, 1 луковица, 3 ст. ложки уксуса, 2 яйца, 1 чайная ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Сварить бульон (см. предыдущий обед), процедить. Заготовить яичное суфле («ройяль»). Яйца взбить венчиком, влить молоко, добавить рубленую зелень. Всю массу хорошо смешать, посолить, вылить в кастрюлю, хорошо смазанную маслом, накрыть крышкой и варить на пару 20—25 мин. Готовое суфле вынести на холод, охладить, чтобы оно окрепло, выложить и нарезать кусками. Перед самой подачей положить в суповую миску все коренья и овощи, каждые отдельно сваренные в воде и красиво нарезанные, и суфле. Залить бульоном и подавать с пирожками.

Приготовление пирожков-корзиночек с мозгами. Порубить муку с маслом до получения как бы маслянистой крупы, влить сметану, смешанную с 1 чайной ложкой соли, быстро замесить тесто и поставить в холодильник на 10—15 мин. Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать из него выемкой кружки, разложить их в смазанные маслом таралетки, на тесто положить фарш так, чтобы он не доходил до краев на ¹/₄. Поставить в

хорошо нагретую духовку на 15 мин.

Приготовление фарша. 1 л воды вскипятить с уксусом и в кипящую воду положить хорошо промытые и очищенные от пленок мозги. Варить 5 мин. Вынуть шумовкой, охладить, нарезать крупными кубиками. Лук мелко порубить, посолить и обжарить в масле до светло-золотистого цвета. Смешать с мозгами, затем с желтками, посолить, поперчить и соединить со взбитыми белками.

Судак в соусе

1^{1/2} кг судака, 1 ст. ложка масла топленого, соль по вкусу. *Для соуса:* 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 1 стакан бульона, 1 стакан шампиньонов рубленых и поджаренных, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны.

Рыбу очистить, порезать на куски, положить на сковороду с растопленным маслом, посолить, поставить в нагретую духовку и запечь. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить соусом и подавать.

Приготовление соуса. В глубокой сковороде растереть муку и масло, залить бульоном, прокипятить, добавить поджаренные шампиньоны, мелко рубленый и поджаренный до светло-золотистого цвета лук, сметану. Вскипятить соус, а затем залить им рыбу и подавать.

Жареные куропатки на крутонах и зеленый салат

5 куропаток, 2 ст. ложки масла топленого, 2 батона белого хлеба для крутонов, 100 г шпика, 2^{1/2} стакана бульона. *Для салата:* 300 г зеленого салата, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу, 1 вареное яйцо, рубленая зелень укропа для посыпки.

Выпотрошенные куропатки посолить, обернуть тонкими ломтиками шпика, обвязать нитками и пожарить на плите в разогретом масле. Внутренности куропаток пожарить в масле, пропустить через мясорубку,

растереть с соусом. Этой смесью намазать поджаренные хрустящие ломтики белого хлеба, сверху положить разделанные на части жареные куропатки. Когда куропатки будут совсем готовы, снять с них нитки и шпик и зарумянить кожу в духовке. На сковороду, где жарилась дичь, влить бульон, прокипятить, процедить через ситечко, и этот сок подать в соуснике. На гарнир подать зеленый салат, заправленный по-польски.

Приготовление салата. Вареный желток растереть с сахаром и горчицей, влить уксус и хорошо размешать, чтобы сахар растерся, добавить сметану и соль по вкусу. Вымытый и обсушенный салат отрезать от корешков, поставить как букет в вазу, залить заправкой, сверху посыпать рубленым белком, мелкорубленным укропом.

Крем баварский

150 г риса, 2 стакана молока, 3 желтка, 2 ст. ложки желатина, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 пачки пломбира.

Вымытый рис залить кипятком, дать вскипеть и слить воду, влить в рис кипящее молоко, и сварить рис до мягкости. Желтки растереть с сахаром, развести сливками и проварить на пару до густоты, непрерывно помешивая. Добавить разведенный желатин, холодный рис, ванильный сахар. В совершенно остывший крем добавить полурастаявший сливочный пломбир. Форму для желе облить холодной водой и выложить в нее крем. Поставить застывать в холодильник на 2—3 ч. Выложить крем на тарелку, сверху полить любым фруктовым соком и подавать.

4

Рассольник и сырные кексы • Цветная капуста, запеченная с зеленым горошком • Маринованная телятина с жареным картофелем • Малина в желе из красной смородины

Рассольник и сырны́е кексы

500 г мяса, 1 курица, 2 почки говяжьи, 6 огурцов соленых, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка манной крупы, 1 ст. ложка укропа рубленого, огуречный рассол по вкусу. *Для клецек:* $\frac{1}{4}$ стакана масла, $\frac{1}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{3}$ стакана муки, 3 яйца, соль по вкусу. *Для кексов:* 200 г муки, 150 г сыра, 150 г сливочного масла, 2 желтка, соль и перец по вкусу.

Поставить варить бульон из мяса с поджаренными морковью и луком (см. второе меню обедов). Снять пену и положить в бульон курицу и варить до готовности. Затем вынуть ее и положить в холодную подсоленную воду. Бульон процедить, добавить по вкусу огуречного рассола, вскипятить и положить в него все гарниры. Почки залить кипятком, воду вскипятить, слить ее, снова залить уже холодной водой и сварить до готовности; затем порезать на мелкие кусочки. Манную крупу залить большим количеством подсоленного кипятка. Вскипятить и откинуть на сито, обдать холодной водой и дать стечь воде. Соленые огурцы очистить от кожи и крупных семян, порезать поперек тонкими дольками и отварить их отдельно в кипятке до мягкости. Для клецек вскипятить масло с подсоленной водой, всыпать в кипяток все количество муки и размешать тесто на огне так, чтобы оно подсохло. Снять с огня, немного остудить и втереть в тесто яйца, вбивая по одному. Готовое тесто разделявать двумя чайными ложками: одной брать тесто (горкой), а другой горячей ложкой снимать с нее в приготовленный соленый кипяток. Кипятить клецки нужно на несильном огне, иначе они потеряют форму. Сварившиеся клецки всплывут на поверхность, их надо хорошо отцедить от воды и вместе со сваренными почками и огурцами опустить в бульон. Туда же добавить куриц, нарезанную порционными кусками (по количеству обедающих).

Приготовление сырны́х кексов. Ножом порубить муку с маслом, добавить натертый на терке острый сыр и желтки. Хорошо перемешать.

Раскатать тесто в пласт толщиной в палец, вырезать из него кружки выемкой, смазать разболтанным яйцом, сверху слегка посыпать натертым сыром и испечь в хорошо нагретой духовке. Подавать горячими на салфетке, положенной на плоскую тарелку.

Цветная капуста, запеченная с зеленым горошком

3 кочана цветной капусты, 2 ст. ложки сухарей толченых, соль по вкусу, 1 литровая банка зеленого горошка консервированного, 1 булка, 100 г топленого масла Для соуса: 100 г муки, 1 бутылка молока, 100 г сливочного масла.

Отварить капусту в соленом кипятке, обсушить ее на сите, положить в глубокую огнеупорную кастрюлю или металлическое блюдо, облить сверху соусом, посыпать сухарями, покропить растопленным маслом и запечь в духовке до появления румяной корочки. Готовую зарумяненную капусту обложить кругом зеленым горошком, политым маслом и переложенным крутонами из поджаренного в масле белого хлеба.

Приготовление соуса Муку растереть с маслом и солью на сковороде, постепенно добавить горячее молоко и проварить соус до густоты.

Маринованная телятина с жареным картофелем

1 кг телятины, 1 чайная ложка топленого масла, 60 г шпика, 250 г сметаны, 1 чайная ложка муки. *Для маринада:* 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 луковица, по 1 шт. моркови, петрушки, сельдерея, 3 лавровых листа, 10 горошков перца.

Вскипятить воду с приправами, охладить и добавить уксус. Телятину, очищенную от пленки, обложить со всех сторон нарезанными овощами и залить маринадом так, чтобы мясо было покрыто им наполовину. Сверху положить груз, накрыть крышкой и держать в

прохладном месте 2 дня, часто переворачивая мясо. Через 2 дня вынуть его из рассола, вытереть досуха, нашпиговать, посолить и обжарить со всех сторон на плите. Затем положить в кастрюлю, подлить немного маринада, положить лук и, закрыв крышкой, тушить на небольшом огне до мягкости. Готовое мясо вынуть, нарезать тонкими широкими ломтями, положить в соус, в котором оно тушилось, влить сметану, смешанную с мукой, хорошо прогреть и подать на блюде, залив соусом и обложив картофелем, жареным соломкой. Кроме того, можно подать салат из свежих огурцов.

Малина в желе из красной смородины

400 г красной смородины, $\frac{1}{2}$ л воды, 300 г малины, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка желатина.

Желатин намочить в $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Красную смородину освободить от веточек, размять в миске, переложить в полотняный мешочек, отжать из него сок. Выжимки залить горячей водой и снова отжать. Всей жидкости должно быть $\frac{3}{4}$ л. Соединить жидкость с сахаром и растворенным желатином. В полужастывшее желе добавить очищенную, промытую и обсушенную малину. Застудить в форме, выложить на тарелку и обложить хрустящими бисквитами (см. стр. 133).

5

Суп из раков и крокеты с соусом бешамель • «Белые грибы в сметане • Цыплята, жаренные в тесте, с суфле из цветной капусты • Плумм-пудинг

Суп из раков и крокеты с соусом бешамель

500 г мяса, 20 раков, 600 г судака, 100 г муки, 200 г сливочного масла, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливок. *Для крокетов*: 100 г масла, 100 г муки, $1\frac{1}{2}$ стакана кипящего молока, 1 желток, 200 г рыбы отварной, по 1 чайной ложке зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовить бульон из мяса без репчатого лука и корней. Отдельно сварить раков в соленой воде, остудить и выбрать мясо из клешней и шеек. Рыбу пропустить 3 раза через мясорубку с частой решеткой и, размешивая фарш, постепенно влить сливки, посолить. Этой массой нафаршировать половину каркасов, а из остальных вынуть глаза и, тщательно выбрав всю внутренность, приготовить раковое масло: каркасы мелко истолочь в ступке со 100 г масла, прожарить немного, влить 2—3 стакана воды, прокипятить, процедить сквозь полотняный мешочек, остудить в холодильнике, чтобы поднявшееся на поверхность масло было легко снять. Нафаршированные каркасы отварить отдельно в воде. Приготовить белый соус из 100 г муки и 100 г масла, разбавить его всем количеством бульона, проварить. Добавить очищенные раки и вареные фаршированные каркасы. За 5 мин до подачи желтки растереть с раковым маслом, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, немного горячего бульона, заправить этой смесью суп и не кипятить.

Приготовление крокетов. Растереть муку с маслом, посолить и разбавить кипящим молоком. Проварить до густоты, остудить, размешать с сырым желтком, соединить с вареной рыбой, порезанной мелкими кубиками, с зеленью и перцем. Посолить. Разложить на плоской тарелке, хорошо остудить, сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалить их в муке, затем в яйце и сухарях. Пожарить в кипящем фритюре.

Белые грибы в сметане

1 кг грибов свежих, очищенных, 1 луковица, 150 г масла, 1 ст. ложка муки, 300 г сметаны, $\frac{3}{4}$ стакана бульона, соль и перец по вкусу, зелень петрушки

Очистить от кожицы ножки грибов, хорошо промыть все грибы, порезать ломтиками, положить в кастрюлю, закрыв крышкой. Поставить на огонь. Когда грибы дадут сок, слить его, положить в грибы 2 ст. ложки масла и отдельно поджаренный рубленый лук, добавить соль и перец по вкусу и прожарить все вместе. В поджаренные грибы влить сметану, размешанную с мукой и разбавленную бульоном, и тушить до тех пор, пока соус не загустеет и грибы не станут мягкими. Подавать в глубокой чашке, посыпав зеленью петрушки.

Цыплята, жаренные в тесте, с суфле из цветной капусты

5 цыплят, 1 луковица, 1 лимон, 1 чайная ложка зелени петрушки, 200 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан горячей воды, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 4 белка, 1¹/₂ стакана фритюра для жаренья. *Для суфле:* 1 кг цветной капусты, 100 г сливочного масла, ¹/₂ стакана молока, 3 яйца.

Приготовленных, промытых цыплят разрезать вдоль пополам, положить в эмалированную посуду, посыпать солью, перцем, рублеными луком и петрушкой, облить соком, выжатым из лимона, закрыть крышкой и поставить мариноваться в холодное место на 2 ч. Вынуть цыплят из маринада, вытереть полотенцем досуха, посыпать мукой, обмакнуть в кляр и опустить в кипящий жир. Когда цыплята хорошо зарумянятся, вынуть шумовкой, положить на чистую бумагу, дать стечь жиру и подавать цыплят с суфле из цветной капусты. Если цыплята крупные, то перед тем, как опускать в кляр, их предварительно надо потушить в собственном соку до готовности, потом обсушить и обработать указанным способом.

Приготовление кляра. Муку постепенно развести горячей водой (не крутым кипятком!). Когда тесто станет гладким, без комков, влить растительное масло, посолить, добавить сахар, снова хорошо вымешать, остудить и перед употреблением осторожно ввести взбитые белки. Кастрюлю с кляром поставить в посуду с холодной водой, чтобы не осели

белки. Брать на вилку куски цыплят, опускать в кляр и жарить во фритюре.

Приготовление суфле. Очищенную цветную капусту залить холодной водой, закрыть крышкой, дать воде закипеть, снять крышку, чтобы ушел специфический запах, и продолжать варить капусту, не закрывая крышкой. Сваренную капусту откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, обсушить, протереть через дуршлаг, положить масло и разбавить молоком до нужной консистенции. Втереть желтки и перемешать со взбитыми белками. Выложить в формочку и запечь.

Плумм-пудинг

100 г внутреннего говяжьего жира, 200 г яблок антоновских, 300 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 1 черствая булка, 100 г черносмородинового варенья, 2 пакетика ванильного сахара, 1 стакан сахара, 100 г муки, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ бутылки рома.

Говяжий жир, отделенный от пленки, порубить ножом на доске, посыпая его мукой, чтобы жир превратился в крупинки. Положить его в миску, добавить изюм, порезанные мелкими кубиками яблоки и цукаты из апельсиновых и лимонных корок, добавить ванилин. Черствую булку, очищенную от корки, положить на салфетку или на дуршлаг и растереть в крошки, затем соединить их с жиром, добавить варенье из черной смородины и сахар, влить $\frac{1}{2}$ стакана рома, взболтанные яйца. Все хорошо размешать. Большую салфетку, смазанную маслом, положить в дуршлаг, выложить в нее пудинговую массу, хорошо завязать концы узлом, продеть в узел палку и опустить пудинг в кастрюлю с кипящей водой, положив палку на кастрюлю. По мере выкипания воды, добавлять кипятки, чтобы пудинг все время был покрыт кипящей водой. Нужно также следить за тем, чтобы пудинг не касался дна кастрюли. Варить его надо долго (1 кг пудинга должен вариться не менее $1\frac{1}{2}$ ч). Готовый пудинг положить на блюдо, вылить на него оставшийся ром, зажечь его и горячим ромом полить сверху. Горящий пудинг подать на стол.

Суп-пюре из свежих огурцов с сырными палочками • Рыба, фаршированная грибами • Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем • Пудинг из бисквита с кремом

Суп-пюре из свежих огурцов с сырными палочками

1 курица, 8 свежих огурцов средней величины, 200 г масла сливочного, 1 чайная ложка муки, 2 желтка, 1¹/₂ стакана сливок. *Для шпинатной эссенции:* 400 г шпината. *Для сырных палочек:* 200 г масла сливочного, 200 г муки, ¹/₂ стакана воды, 50 г сыра острого тертого, 1 яйцо.

Поставить варить курицу без кореньев. Свежие огурцы очистить от кожи, нарезать тонкими кружками, сложить в кастрюлю, добавить 1 чайную ложку масла, немного бульона и, закрыв крышкой, тушить до мягкости. Ложку муки и ложку масла разбавить бульоном от огурцов и вылить в кастрюлю с огурцами. Вскипятить несколько раз, протереть через сито, огуречные зернышки положить в бульон. Получившееся пюре поставить на пар. Когда бульон сварится, соединить его с пюре, прокипятить, заправить сливками, смешанными с желтками, опустить в него нарезанное крупными кубиками вареное куриное мясо, ломтики вареных огурцов, кусок сливочного масла.

Заправить суп шпинатной эссенцией, чтобы окрасить его в зеленый цвет.

Приготовление эссенции. Шпинат провернуть через мясорубку, влить 1 стакан воды и хорошо отжать, в оставшиеся волокна шпината снова влить 1 стакан воды и снова отжать и так делать до тех пор, пока волокна не станут совсем белыми. Полученную жидкость поставить на огонь и, как только она хорошо прогреется (как бы свернется и станет желтоватого цвета) и сверху будут плавать зеленые комочки, осторожно

снять их ложкой и ими подкрасить суп до нужного зеленого цвета.

Приготовление сырных палочек. Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Раскатав тесто 6-й раз, обильно посыпать его тертым сыром, свернуть, как обычно, вдвое и поставить на 20 мин в холодильник. Вынуть, раскатать 7-й раз в пласт толщиной в полпальца, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сыром. Затем длинным ножом, смоченным горячей водой, нарезать полоски шириной 3 см, длиной 7 см, положить на смоченный холодной водой лист и поставить в хорошо нагретую духовку.

Когда пирожки хорошо зарумянятся и будут свободно сходить с листа, снять их, сложить в форме колодца на плоскую тарелку и подавать.

Рыба, фаршированная грибами

1 кг хорошей рыбы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан рыбного бульона, 200 г шампиньонов или белых грибов, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сухарей панировочных, $1\frac{1}{2}$ стакана фритюра.

Рыбу очистить от кожи и костей, нарезать косыми филеями, надрезать каждый пополам не до конца, нафаршировать, сложить куски вдвое, чтобы фарш полностью был закрыт ими, посолить, обвалить в муке 2 раза, смочить в яйце и 2 раза обвалить в сухарях. Поджарить во фритюре, посыпать зеленью. Подавать с растопленным маслом.

На гарнир подать любой салат из свежих овощей или зелени.

Приготовление фарша. Растереть муку и масло, посолить, постепенно развести горячим бульоном, вскипятить, и перемешать с тушеными грибами. Остудить.

Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем

1 кг вырезки говяжьей, 500 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка перца, соль по вкусу, 50 г сухих белых грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 500 г картофеля.

Порезать вырезку на куски толщиной в 2 пальца и обжарить в масле на сильном огне. Положить в кастрюлю. Картофель нарезать толстыми ломтями толщиной в полпальца, обжарить в масле до образования на нем золотистой корочки. Положить сверху жареное мясо, залить соусом.

Приготовление соуса. Обжарить рубленый лук до золотистого цвета. Грибы сварить в небольшом количестве воды так, чтобы в конце варки осталась 1 чайная ложка грибного отвара. Сметану смешать с мукой, посолить, добавить горчицу, перец, жареный лук, нашинкованные вареные грибы, грибной отвар. Залить этим соусом мясо с картофелем и поставить на небольшой огонь, закрыв кастрюлю крышкой.

Дать слегка покипеть 30 мин. Подавать в глубокой металлической посуде.

Пудинг из бисквита с кремом

150 г бисквита, $\frac{3}{4}$ стакана сливок, 3 желтка, 1 чайная ложка масла, 300 г клубники или малины. *Для крема:* 1 $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 3 желтка, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка муки, 50 г масла.

Порезать бисквит на полоски шириной 2 см, длиной 8—10 см. Сырые желтки хорошо разболтать со сливками. Форму для бисквита хорошо смазать маслом, обсыпать мукой, на дно положить вырезанный из бумаги и промасленный кружок. Бисквитные кусочки обмакнуть в сливки с желтками и выложить ими дно и стенки формы таким образом, чтобы бисквит слегка находил один на другой. Затем положить на дно еще ряд бисквитов, на них — ряд крема, посыпать сверху ягодами, на них положить бисквиты, снова — крем, ягоды и бисквиты. Так заполнить всю форму (сверху должен быть бисквит). Плотнo закрыть форму крышкой и варить пудинг на пару. Когда края пудинга отойдут от стенок, открыть крышку и поставить пудинг на несколько минут в нагретую духовку, чтобы корочка зарумянилась. Выложить пудинг на блюдо. Подавать, когда он остынет.

Приготовление крема. Желтки растереть с сахаром, соединить с мукой, разбавить горячими сливками, положить нарезанное мелкими кусочками масло. Проварить на небольшом огне, непрерывно помешивая, до густоты. Снять с огня, добавить ванильный сахар и остудить. Остуживая крем, его надо непрерывно мешать, чтобы сверху не образовалась пленка.

7

Суп-пюре из томатов и блинчатые пирожки с мозгами • Пудинг из цветной капусты с яичным соусом • Мясо тушеное под соусом из шампиньонов • Мусс из апельсинов

Суп-пюре из томатов и блинчатые пирожки с мозгами

600 г мяса, 100 г масла сливочного, 1 кг помидоров. *Для льезона:* 3 желтка, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 100 г муки. *Для пирожков:* 200 г муки, 2 яйца, 1 чайная ложка масла, соль и сахар по вкусу, $\frac{1}{2}$ бутылки молока, 2 яйца для панировки, $\frac{1}{2}$ стакана панировочных сухарей, 2 стакана фритюра. *Для фарша из мозгов:* 400 г мозгов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Сварить бульон. Масло и муку растереть и постепенно разбавить всем количеством процеженного бульона. Помидоры порезать, сварить до мягкости, протереть через сито и добавить в бульон. Проварить все вместе. Перед подачей влить в суп льезон из желтков, растертых со сливками и 1 ст. ложкой сливочного масла. После введения льезона суп кипятить нельзя, так как желтки свернутся и суп будет испорчен.

Приготовление пирожков. Смешать желтки с молоком, растопленным маслом, сахаром и солью. Муку всыпать в кастрюлю, постепенно развести полученной смесью, растирая таким образом, чтобы

не было комков. Белки взбить в крепкую пену и осторожно ввести в тесто. Сковороду хорошо разогреть, смазать куском свиного сала, насаженного на вилку. Влить небольшое количество теста (блинчики должны быть тонкими), встряхнуть сковороду так, чтобы тесто покрыло всю сковороду. Поставить на огонь и печь блин несколько минут сначала с одной стороны, затем с другой стороны. (Готовые блинчики складывать на перевернутую вверх дном глубокую тарелку). Готовые блинчики разложить на доске, обрезать со всех сторон, придав им форму квадратов, смазать каждый тонким слоем фарша, скатать рулетами, обвалить в яйцах, затем в сухарях и изжарить в кипящем фритюре. Подавать к супу горячими.

Приготовление фарша. Очищенные от пленок мозги сварить в подсоленном кипятке, мелко порубить, смешать с жареным луком, сметаной и яйцом. Поперчить и посолить по вкусу.

Пудинг из цветной капусты с яичным соусом

1 кг цветной капусты, 2 ст. ложки манной крупы, 2 ст. ложки масла, 5 яиц, 1 чайная ложка масла для смазывания формы, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль по вкусу. *Для яичного соуса:* 100 г масла, 3 яйца вареных, соль по вкусу, $\frac{1}{2}$ стакана капустного отвара.

Сварить капусту в соленой воде, откинуть на дуршлаг, остудить, разобрать на мелкие кочешки. Масло растереть, прибавляя постепенно по одному желтку, посолить, добавить манную крупу, цветную капусту, взбитые белки, вводя их осторожно и мешая сверху вниз. Кастрюлю смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить кружок из промасленной бумаги, положить в кастрюлю капустную массу, плотно закрыть крышкой и поставить на огонь в другую кастрюлю с кипятком так, чтобы вода закрывала $\frac{2}{3}$ поставленной в нее кастрюли. Следить за тем, чтобы вода не выкипала — подливать ^ кипяток. Когда края пудинга начнут отходить от краев кастрюли и воткнутая в пудинг щепочка, если ее сразу же вынуть, останется сухой, выложить пудинг на тарелку, облить

соусом и подавать.

Приготовление соуса. Растопить масло, добавить в него рубленые яйца и $\frac{1}{2}$ стакана капустного отвара. Посолить по вкусу.

Мясо тушеное под соусом из шампиньонов

1 кг говяжьей вырезки, 1 рюмка уксуса, 2 лавровых листа, 1 морковь, 1 петрушка, $\frac{1}{2}$ чайной ложки перца, 2 стакана воды, соль по вкусу, 100 г масла сливочного, 1 чайная ложка муки, 200 г шампиньонов, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

Мясо положить в жаровню. Сварить маринад из мелко порезанных лука, моркови, петрушки, уксуса, лаврового листа, нескольких горошин перца и 2 стаканов воды. Посолить. Горячим маринадом залить мясо и тушить его на слабом огне под крышкой 1 $1\frac{1}{2}$ —2 ч. Готовое мясо выложить на блюдо, вокруг положить отваренные тонкие макароны. Залить соусом и подавать.

Приготовление соуса. 1 чайную ложку масла растереть с 1 чайной ложкой муки, разбавить 1 стаканом бульона из-под тушеного мяса. Шампиньоны вымытые и очищенные тушить, закрыв крышкой, с 1 ст. ложкой масла, соком $\frac{1}{2}$ лимона и $\frac{1}{2}$ стакана бульона из-под мяса, посолить. Сок из-под шампиньонов вылить в соус, ' добавить масло, мелко порезанные шампиньоны.

Мусс из апельсинов

2 апельсина, 1 лимон, 200 г сахара, $2\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 ст. ложки желатина.

Желатин залить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, поставить в горячую воду или в середину горячей газовой плиты, чтобы он разошелся. Из воды и сахара сварить сироп, влить желатин, вскипятить, снять с плиты, положить стертую на мелкой терке цедру с апельсинов, добавить сок из апельсинов и

лимона, закрыть крышкой и охлаждать до комнатной температуры. Процедить сироп через марлю, вылить всю жидкость в кастрюльку и взбивать венчиком до превращения в пену. Сложить в смоченную холодной водой форму и вынести на холод. Перед подачей опустить форму на 1 мин в горячую воду, обтереть полотенцем и выложить мусс на блюдо.

8

**Рассольник с жареными пирожками из кислого теста •
Московская солянка на сковороде • Цыплята жареные с желтками на
крутонах • Крем-брюле в чашках**

Рассольник с жареными пирожками из кислого теста

500 г мяса говяжьего, 1 кг телячьей грудинки, 6 яиц, 2 чайные ложки масла сливочного, по 1 шт. моркови, петрушки и репчатого лука, 1 чайная ложка зелени петрушки, 6 огурцов соленых, $\frac{3}{4}$ стакана огуречного рассола, 100 г муки. *Для теста:* 3 стакана муки, 50 г масла, 1 яйцо, $\frac{3}{4}$ стакана воды, $\frac{1}{4}$ палочки дрожжей, 3 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка соли. *Для фарша:* 1 кг зеленого лука, 3 яйца, 1 ст. ложка масла, соль и перец по вкусу. Р/г стакана жира для жаренья пирожков.

Поставить варить бульон из мяса. Нарезать «лапшой» коренья и лук, обжарить в 1 чайной ложке масла и 100 г муки. Соленые огурцы очистить и нарезать косячками. Коренья, лук и огурцы положить в бульон. Грудинку отделить от костей, вымыть, нафаршировать, свернуть рулетом, обвязать нитками, сварить в том же бульоне, снять нитки, нарезать рулет тонкими ломтями, положить в суповую миску и залить супом.

Приготовление фарша для грудинки: 4 вареных яйца мелко порубить, добавить рубленую зелень петрушки, растереть с 1 чайной ложкой сливочного масла, посолить, поперчить, размешать с 2 сырыми яйцами.

Приготовление теста для пирожков. Приготовить опару из дрожжей, воды, 1 стакана муки и 1 чайной ложки сахара. Когда опара увеличится вдвое, положить в нее, помешивая веселкой, растопленное масло, соль и яйцо, растертое с сахаром, добавить 2 стакана муки и выбивать тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок кастрюли. Накрывать его чистым полотенцем. Когда тесто подойдет, выложить его на посыпанную мукой доску, хорошо выбить, дать еще подойти, затем разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт толщиной в мизинец. На один из пластов положить кусочками фарш, накрыть другим пластом и вырезать круглой выемкой пирожки, дать им подойти 15—20 мин. Растопить жир в кастрюльке и опускать туда пирожки, обжаривая их до появления румяной корочки.

Приготовление фарша для пирожков. Зеленый лук очистить, обрезать корни, хорошо промыть под краном, обсушить на полотенце, мелко нарезать и пожарить на сковороде в масле (сок должен выпариться, а лук остаться зеленым). Добавить рубленые вареные яйца, соль, перец, перемешать, остудить и разложить на тесте.

Московская солянка на сковороде

400 г капусты кислой, 600 г осетрины, 100 г масла, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушка, 50 г маслин, 3 лавровых листа, 1 ст. ложка муки, 2 стакана бульона, 2 ст. ложки сухарей панировочных, перец по вкусу.

Коренья и лук обжарить до золотистого цвета, добавить отжатую шинкованную капусту и жарить ее до готовности вместе с кореньями, добавить муку, перец, лавровый лист, все хорошо вымешать, влить 2 стакана бульона, поставить на слабый огонь и тушить до мягкости. Осетрину отварить в соленой воде, очистить от кожи и хрящей, остудить, нарезать тонкими ломтями. Сковороду смазать маслом, положить в нее половину всей капусты, на нее — ломтики осетрины, сверху — остальную капусту, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, украсить очищенными

маслинами, поставить в духовку и, когда зарумянится, вынуть и подать на сковороде.

Цыплята жареные с желтками на крутонах

3 цыпленка, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 100 г оливкового, прованского или кукурузного масла, 2 ст. ложки муки для панировки, 5 желтков, 100 г томата, 2 стакана бульона, 2 городские булки, соль и перец по вкусу.

Приготовленных цыплят разрубить на 4 части, посолить, поперчить, обвалять в муке. На сковороде обжарить рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снять его со сковороды и на нее положить цыплят и быстро подрумянить их вместе с луком, не дожаривая до полной готовности. Затем переложить обжаренных цыплят вместе с луком в кастрюлю, добавить шампиньоны, тушеные в собственном соку, залить томатом, прожаренным на сковороде, где жарились цыплята, и разбавленным бульоном. Поставить кастрюлю на 20 мин на небольшой огонь, а затем выложить цыплят на блюдо и обложить крутонами с желтками.

Приготовление крутонов. Срезать корку с булок, нарезать их толстыми ломтиками и вырезать из них стаканчиком кружочки, в каждом из которых вырезать в середине углубление. Каждый крутой обмакнуть в масло, в углубление выпустить сырой желток, посолить, посыпать перцем и поставить крутоны в духовку. Подрумяненные крутоны вынуть и положить вокруг цыплят.

Крем-брюле в чашках

4 яйца, 100 г сахара, 2 ст. ложки сахара для жженки, 1 бутылка молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Поставить на огонь чистую сковородку с 2 ст. ложками сахара и,

помешивая, довести его до темно-золотистого цвета, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды и прокипятить, чтобы весь сахар растворился в воде. Яйца хорошо разболтать с сахаром, молоком, ванильным порошком, добавить по вкусу жженку, разлить по чашкам (не очень полно), поставить их в посуду с горячей водой, накрыть бумагой, а сверху крышкой и поставить в духовку. Вода должна покрывать чашку только на $\frac{3}{4}$ и не должна сильно кипеть, так как она может попасть в чашки и испортить крем. Когда масса в чашках станет студенистой, вынуть их из воды, остудить, выложить на тарелочки и держать до подачи на холоде.

9

Суп с блинчатыми рулетиками • Грибной пудинг со сметаной • Мясо с овощами, тушенное под крышкой из теста • Шарлотка из яблок

Суп с блинчатыми рулетиками

600 г мяса, 1 луковица, 1 морковь, петрушка. *Для блинчиков:* 3 яйца, 50 г муки, $\frac{1}{4}$ стакана молока. *Для кнелей:* 500 г телятины, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль и перец по вкусу.

Сварить бульон с жареными кореньями и луком (см. стр. 129). Приготовить кнели: телятину пропустить 3 раза через мясорубку, положить в миску, поставить на 30 мин в холодильник, затем, вливая постепенно холодные сливки, непрерывно взбивать деревянной ложкой до образования пышной массы. Посолить, поперчить, хорошо вымешать. Намазывать (тонким слоем) этой смесью обрезанные в виде квадратов блинчики, после чего скатать блинчики в плотные рулетики, сложить их в кастрюлю, смазанную маслом, закрыть крышкой и поставить на пар на 20 мин, чтобы фарш хорошо проварился. Перед подачей порезать фаршированные блинчики на 3 части каждый, сложить в суповую миску и

залить супом с кореньями.

Грибной пудинг со сметаной

800 г белых грибов, 7 яиц, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, 1 большая луковица, 1 стакан сухарей панировочных, соль и перец по вкусу.

Очищенные от земли грибы тщательно промыть и нарезать вместе с ножками тонкими кусочками. Лук мелко порезать, обжарить до золотистого цвета, добавить грибы, подлить 2 ст. ложки воды и обжарить грибы. Растереть желтки со сметаной, положить в них готовые грибы, сухари, соль и перец по вкусу, хорошо вымешать и соединить со взбитыми белками. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, на дно положить кружок из промасленной бумаги, выложить в форму всю массу, закрыть крышкой и поставить варить на 3—4 ч. Подавать со сметаной или с растопленным маслом и сухарями.

Мясо с овощами, тушенное под крышкой из теста

1 кг вырезки, 3 репы, 3 моркови, 5 картофелин, 300 г грибов, 100 г масла, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 2¹/₂ стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка масла, 200 г томата, 200 г сметаны, соль и перец по вкусу. *Для теста:* 200 г муки, 100 г масла, 50 г сметаны, 2 желтка.

Нарезать из вырезки небольшие толщиной в палец бифштексы. Обжарить их так, чтобы внутри мясо получилось с кровью. Переложить в другую посуду и остудить, а на той сковороде, где жарились бифштексы, приготовить томатный соус со сметаной. Для этого в оставшиеся сок и жир положить масло, растереть с мукой, постепенно ввести томатную пасту, слегка обжарить, влить сметану, хорошо вымешать и, не давая кипеть, спять с огня. Все коренья порезать «лапшой», обжарить в масле. Картофель, порезанный мелкими брусочками, пожарить отдельно. Порезать и обжарить грибы. Муку порубить с маслом, сметану посолить,

размешать с желтками, соединить с мукой и поставить на холод. В металлическую или стеклянную огнеупорную кастрюльку положить все приготовленные продукты. На дно кастрюли положить половину овощей, а сверху — все мясо «чешуей», т. е. так, чтобы один бифштекс находил на другой. На мясо положить все грибы, заправленные частью соуса, на грибы положить все коренья и на самый верх — картофель. Залить соусом, а сверху плотно накрыть кружком, приготовленным из теста. Все смазать желтком и поставить в духовку с небольшим жаром на 1 ч. Подавать в той же посуде.

Шарлотка из яблок

10 яблок антоновских, 150 г сухарей из черного хлеба, 300 г сахара, 100 г масла сливочного.

Кастрюлю смазать сливочным маслом, насыпать в нее слой толченых сухарей, на них положить мелко нарезанные яблоки, пересыпать их сахаром, положить масло кусочками, затем снова положить ряд сухарей, ряд яблок, ряд сахара. Сверху засыпать сахаром и положить несколько кусочков масла. Кастрюлю закрыть крышкой и поставить в духовку с небольшим жаром на 20—25 мин. Когда яблоки станут мягкими и сухари наберут сок, вынуть шарлотку и подавать в том же блюде в горячем или холодном виде с холодными сливками.

10

Суп из кореньев и зелени и пирожки с капустой • Зразы из рыбы и грибов под соусом • Котлеты «Де воляй» с жареным картофелем • Пудинг из сливок и бисквита

Суп из кореньев и зелени и пирожки с капустой

600 г мяса, 100 г репы, 150 г моркови, 50 г петрушки, 50 г лука, 50 г сельдерея, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2 ст. ложки консервированных зеленых бобов, 1 небольшой кочан цветной капусты. *Для клецек:* 50 г сливочного масла, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды. *Для пирожков:* 3 стакана муки, 200 г масла для теста, 200 г сметаны, 1 чайная ложка соли, 800 г капусты, 4 яйца, 100 г масла для фарша.

Сварить бульон из мяса. Все корни нарезать очень тонко (в виде спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от корней положить в бульон и варить вместе с мясом. Залить бульоном в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал корни. Накрыть крышкой и держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в корни. Отдельно отварить в соленом кипятке разобранный на маленькие кочешки цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока. Сварить клецки: вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные корни, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и подавать.

Приготовление пирожков. Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник. Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 мин, чтобы удалился специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать. Выложить в миску, на капусту положить рубленые яйца, залить растопленным маслом и хорошо вымешать. Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипать, как у ватрушек, смазать

пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

Зразы из рыбы и грибов под соусом

1¹/₂ кг хорошей рыбы, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г масла, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1¹/₂ стакана рыбного бульона, ¹/₄ стакана белого вина, ¹/₂ стакана сливок, 3 желтка, лимонный сок по вкусу.

Освободить филе рыбы от костей и, держа нож наискось, нарезать небольшими продолговатыми кусками (начинать резать филе надо от широкой части поперек волокон). Каждый ломтик отбить на мокрой доске, не сильно ударяя тыпкой, чтобы не разрывать волокна мяса. Обровнять края ломтиков, посыпать их солью и перцем, на середину каждого положить фарш, завернуть края со всех сторон и свернуть ломтики трубочкой. Приготовленные зразы положить в глубокую сковороду завернутой стороной вниз, влить немного рыбного бульона, сваренного из головы и костей, закрыть крышкой и тушить на небольшом огне до готовности. Сложить зразы в фарфоровую миску, залить соусом и подавать.

Приготовление грибного фарша. Мелко нарубленные шампиньоны поджарить в масле вместе с мелко нарубленной зеленью петрушки, рубленным луком. Добавить соль и перец, влить 2—3 ст. ложки воды, размешать.

Приготовление соуса. 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки посолить, растереть на глубокой сковороде, постепенно залить рыбным бульоном, сваренным из головы и костей рыбы, прокипятить. Добавить белое вино и сливки, прокипятить на пару, чтобы соус немного загустел. В отдельной кастрюльке растереть 1 ст. ложку масла, втереть в него по одному 3 желтка, постепенно влить туда же приготовленный соус, поставить на пар и 1 проварить до густоты сметаны. Добавить лимонный сок по вкусу.

Котлеты «Де воляй» с жареным картофелем

3 курицы, 100 г масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 желтка, 1 городская булка, соль и перец по вкусу, 500 г картофеля, 2 стакана жира для жаренья.

Отделить филей кур (с плечевой косточкой) от костей, отбить тупкой. Маленькие филейчики тоже отбить, чтобы они были шире. Большие филеи нафаршировать, накрыть их маленькими филейчиками, обсыпать мукой, обвалять в яйце и тертом белом хлебе, обжарить в отколерованном масле. На гарнир подать картофель, жаренный соломкой.

Приготовление фарша. Из оставшейся мякоти кур приготовить кнели (см. стр. 158).

Примечание. В мясо для кнелей, пропущенное через мясорубку, надо добавить масло куском и потолочь все в ступке.

Приготовление картофеля. Очищенный сырой картофель нарезать соломкой, положить на 20 мин в холодную воду, затем промыть через дуршлаг, обсушить на полотенце. В кастрюле разогреть жир и опускать в нее картофель небольшими порциями, которые по мере готовности вынимать. Опускать много картофеля сразу нельзя, так как он не будет обжариваться равномерно и не будет хрустящим.

Пудинг из сливок и бисквита

3 желтка, 100 г сахара, 2 стакана густых сливок, 50 г сухого бисквита, 25 г цукатов, 2 ст. ложки желатина, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{4}$ стакана воды.

Желтки растереть с сахаром добела, добавить воду и ванильный сахар, проварить на пару, не давая кипеть. Когда сахар распустится, масса загустеет и станет глянцевидной, нужно хорошо остудить ее. Взбить сливки в густую пену и осторожно вмешать их в остывшую массу.

Прибавить мелко нарезанные цукаты и сухой бисквит, соединить с разведенным желатином, сложить в смоченную холодной водой форму и поставить на холод. Перед подачей форму обернуть горячим полотенцем, выложить пудинг на тарелку и облить фруктовым соком.

11

Суп из осетрины по-волжски • Котлеты из отварной курицы и грибов со сливочным майонезом • Сазан, фаршированный орехами • Профитроли в креме со взбитыми сливками

Суп из осетрины по-волжски

1¹/₂ кг осетровой головизны, 1 кг осетрины, 150 г лука, 300 г помидоров, 10 горошков перца, 2 лавровых листа, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки риса, 2 желтка, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Осетровую голову разрубить на части, сложить в кастрюлю вместе с луком, перцем и лавровым листом, залить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока хрящи не станут мягкими. Бульон процедить через дуршлаг, хрящи и куски рыбы от головизны отобрать, залить бульоном и остудить. Бульон поставить на огонь, добавить рис и помидоры, очищенные от кожи и порезанные на дольки, через 10 мин опустить туда же порезанную на порционные куски осетрину. Варить на небольшом огне до готовности, опустить отложенные от головизны сваренные хрящи и рыбу, заправить сметаной, растертой с желтками, посыпать рубленой зеленью.

Котлеты из отварной курицы и грибов со сливочным майонезом

1 большая курица, 400 г белых грибов или шампиньонов, 100 г масла, 3 ст. ложки муки, 3 стакана молока, 5 яиц, 2 стакана панировочных сухарей, 2 стакана фритюра. *Для майонеза:* 2 стакана куриного бульона, 2 ст. ложки желатина, 60 г масла сливочного, 4 желтка, 1 стакан сливок, уксус и соль по вкусу.

Курицу отварить до полной готовности, отделить мясо от костей и кожи, порезать мелкими кубиками. Грибы очистить от кожицы и земли, хорошо промыть, порезать такими же кубиками, положить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку масла, 3—4 ст. ложки воды и на слабом огне тушить до готовности. Приготовить густой соус бешамель из муки, масла и молока, уварив его до густоты манной каши. Добавить в соус 3 сырых желтка, мясо и грибы, хорошо вымешать и остудить. Подготовленную массу разделить на котлетки, обвалять их в муке, затем в разболтанном яйце и сухарях. Жарить во фритюре. Подавать со сливочным майонезом.

Приготовление майонеза. Желатин растворить, залив его предварительно $\frac{7}{3}$ стакана холодного бульона и поставив на край горячей плиты. Затем смешать его с остальным горячим бульоном. Туда же добавить горчицу, сливочное масло, желатин, соль по вкусу. Перемешать все в кастрюльке и поставить на пар, непрерывно помешивая до тех пор, пока масса не загустеет. Снять с огня и мешать до тех пор, пока масса не остынет. Добавить по вкусу соль, уксус и в конце взбитые сливки.

Сазан, фаршированный орехами

1 сазан весом 2 кг, 3 стакана очищенных грецких орехов, 300 г грибов свежих, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей панировочных, 100 г томата, 1 стакан белого вина, 200 г сливочного масла, 300 г сметаны, 4 яйца, соль и перец.

Рыбу очистить от чешуи, вынуть из головы жабры и разрезать ее вдоль спины, через разрез вынуть кости и внутренности. Хорошо промыть рыбу, посолить и поперчить изнутри. Голову и хвост не отрезать. Разрез заполнить фаршем, зашить тушку.

Приготовление фарша. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, добавить томат, приготовленные свежие грибы и, хорошо прожарив, соединить с сухарями и толченными в ступке орехами, добавить вино, соль и перец по вкусу. Нафаршированную и зашитую рыбу положить на противень, залить вином и, часто поливая соком, тушить в духовке до готовности. Затем готовую рыбу переложить на металлическое блюдо и залить сметаной, смешанной с яйцами. Запечь в духовке и подавать в горячем виде на том же блюде.

Профитроли в креме со взбитыми сливками

Для заварного теста: 1 стакан воды, 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 4 яйца, щепотка соли. *Для шоколадного крема:* 5 желтков, 2 стакана сахара, $\frac{1}{2}$ л молока, 2 пакетика порошка ванильного сахара, 50 г какао. *Для украшения:* 2 стакана сливок, 1 пакетик порошка ванильного сахара, $\frac{1}{3}$ стакана сахарной пудры.

Приготовление заварного теста. Налить в кастрюльку 1 стакан воды, положить 100 г сливочного масла, поставить на огонь и довести до кипения. В кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро размешать. Подержать на огне до тех пор, пока тесто не распарится хорошо. Снять с огня и по одному втереть яйца.

На смазанный маслом лист высадить тесто маленькими кучками (меньше наперстка) и поставить в жаркую, заранее хорошо прогретую духовку. Когда профитроли сильно увеличатся в объеме и слегка зарумянятся, убавить огонь и допечь их, чтобы они были хрустящими. Снять с противня, остудить, сложить в глубокую вазу, залить холодным кремом, покрыть сливками, взбитыми с ванильным сахаром и сахарной пудрой.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, влить горячее молоко, поставить кастрюлю на пар, добавить в растертую массу какао и, мешая, довести до густоты, не давая кипеть. Остудить. Добавить

ванильный сахар. Сливки взбить в крутую пену, постепенно добавить сахарную пудру и ванильный сахар.

12

Бульон с разноцветными кнелями • Карпы, жаренные во фритюре • Кебаб из баранины, запеченный в горшочках • Протертые каштаны со взбитыми сливками

Бульон с разноцветными кнелями

2 курицы, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 ст. ложка пюре шпината, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 луковица, 1 яйцо, 1 морковь, по 1 чайной ложке рубленой зелени петрушки и укропа, 50 г масла. *Для кнелей:* куриное филе с 2 кур, $\frac{1}{4}$ стакана молока, $1\frac{1}{4}$ стакана сливок, соль и перец по вкусу. Разделать 2 небольшие курицы, снять мясо с костей грудки и крыльев. Из оставшегося мяса и костей сварить бульон, добавив лук и коренья. Сварить рис, смешать с сырым яйцом, маслом и рубленой зеленью укропа. Мясо с грудок кур освободить от кожи и пленок, истолочь в ступке, прибавляя понемногу молоко, затем протереть массу через сито, положить в кастрюлю, посолить, поперчить и на льду растирать, прибавляя понемногу сливки. Всю массу хорошо выбить. Затем с помощью двух чайных ложек формировать кнели и бросать их в кастрюлю с горячей подсоленной водой. Поставить кастрюлю с кнелями на небольшой огонь и сварить их, не давая воде кипеть. Когда кнели сварятся и слегка затвердеют сверху, вынуть их шумовкой и положить на 3 мин в холодную воду, затем откинуть на сито и, обсушив, опустить в бульон. Перед тем как кнельную массу разделять с помощью ложек, надо всю ее разделить на 3 части: одну часть оставить в натуральном виде, вторую — подкрасить одной ложкой томата и третью — смешать со шпинатным пюре. Получатся кнели белого, розового и зеленого цвета. В процеженный бульон перед подачей его на стол опустить

кнели. Посыпать зеленью и подавать.

Карпы, жаренные во фритюре

10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, 2 стакана фритюра, 2 лимона, соль и перец по вкусу. *Для масла «метрдотель»:* 200 г масла сливочного, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Карпов очистить от чешуи, выпотрошить через разрез на спинке, голову и хвост не отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить. Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалить в яйце и сухарях, опустить в горячий фритюр и обжарить со всех сторон, обсушить от жира на бумаге, положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло «метрдотель» и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные лимоны.

Приготовление масла «метрдотель». Сливочное масло растереть, прибавляя лимонный сок из $\frac{1}{2}$ лимона. В растертую массу всыпать зелень петрушки и перец.

Кебаб из баранины, запеченный в горшочках

2 кг мяса бараньего, 200 г сливочного масла, 1 кг зеленого лука, 200 г зелени петрушки, 500 г помидоров, соль и перец по вкусу, 500 г черного хлеба, 1 кг муки. Хлеб замочить, отжать и, добавив муку, замесить крутое тесто. Мясо нарезать вместе с костями, легкими и печенкой барашка небольшими кусками, перемешать с рубленым луком, зеленью петрушки, сливочным маслом, очищенными и нарезанными кубиками помидоров, посолить и поперчить по вкусу. Приготовленной смесью наполнить порционные горшочки, закрыть отверстия их лепешками из теста и поставить на противне в духовку со средним жаром на 3 ч. Подавать в горшочках, предварительно сняв тесто.

Протертые каштаны со взбитыми сливками

1¹/₂ кг каштанов, 300 г масла сливочного, 2 стакана сахара, 3 стакана очищенных орехов, 4 стакана сливок густых, 3 апельсина, 6 бананов.

Пожаренные до мягкости каштаны протереть сквозь сито. Масло растереть с сахаром, затем с каштанами и толчеными орехами. Всю массу протереть через дуршлаг, держа его высоко над блюдом, чтобы в середине блюда образовалась пышная высокая горка. Вокруг массы, по краю блюда, положить взбитые сливки, украсить их дольками апельсинов и кружочками бананов.

13

Сборная мясная солянка • Осетрина марешаль • Пудинг из курицы • Замороженная гурьевская каша

Сборная мясная солянка

600 г мяса, 400 г телятины, 200 г ветчины вареной, 50 г томата, 50 г маринованных грибов, 50 г маслин, 50 г маринованных огурцов, 2 ст. ложки муки, 150 г масла, 200 г сметаны, по 1 ст. ложке рубленой зелени петрушки и укропа, 1 луковица, соль и перец по вкусу

Сварить бульон из говядины, лука и корней. Телятину изжарить на масле куском. Полученный от жаренья телятины сок слить в бульон. Маринованные грибы порезать тонкими ломтиками, из маслин удалить косточки, огурцы нарезать тонкими кружочками и все потушить в масле, закрыв крышкой. Остывшую телятину и ветчину нарезать тонкими ломтиками. 50 г муки и столько же масла растереть на сковороде и слегка подрумянить на огне; разбавить бульоном (2 стакана). Весь бульон

процедить через сито, соединить с приготовленной мукой, томатом, сметаной, маринадами и прокипятить 5—10 мин; добавить нарезанные ветчину и телятину. Еще раз прокипятить. Перед подачей на стол посыпать солянку зеленью укропа и петрушки.

Осетрина марешаль

1 кг осетрины, 1 луковица, 1 морковь, 10 шт. перца горошком, 2—3 лавровых листа, 3—4 яйца, соль по вкусу, 2 сухие городские булки, 100 г масла. *Для соуса:* 1¹/₂ банки майонеза, 100 г хрена, 3 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Осетрину опустить на 5—6 мин в кипяток, не давая кипеть. Затем очистить кожу от костных пластинок. Из лука, моркови и специй сварить бульон, посолив по вкусу. В кипящий бульон положить приготовленную осетрину, вскипятить на большом огне и доварить на небольшом огне. Сваренную осетрину остудить в бульоне, вынуть, обсушить и нарезать поперек волокон на порционные куски. Обмакнуть каждый кусок в растертые подсоленные яйца, затем обвалять в тертом белом хлебе, потом окунуть в распущенное масло и снова обвалять в тертом хлебе. Изжарить в духовке, положив рыбу на решетку. Отдельно к рыбе подать соус. К этой рыбе можно подать любой салат из сырых овощей.

Приготовление соуса. Натереть хрен на мелкой терке, перемешать с сахаром, оставить открытым на 40 мин, затем смешать с майонезом.

Пудинг из курицы

2 курицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 булка, ¹/₂ л молока, 250 г масла сливочного, 8 яиц, 2 ст. ложки сухарей для обсыпки формы, 30 г масла для смазывания, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или укропа, перец и соль по вкусу. *Для соуса:* 4 вареных яйца, 150 г масла сливочного, по 1 ст. ложке рубленой зелени укропа и петрушки, 1 стакан куриного бульона.

Сварить кур с луком и морковью в небольшом количестве воды, снять мясо с костей, очистить от кожи и пропустить его 3—4 раза через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой. Масло растереть и постепенно втереть в него по одному все желтки; смешать с куриным фаршем, поперчить, посолить по вкусу, всыпать рубленую зелень, соединить со взбитыми белками, переложить всю массу в форму, обмазать густо маслом и обсыпать сухарями. Закрывать крышкой и варить на пару 1 ч. Подавать на блюде, залив соусом.

Приготовление соуса. Яйца мелко порубить, смешать с растопленным маслом, зеленью петрушки и укропа и бульоном, посолить по вкусу.

Замороженная гурьевская каша

200 г манной крупы, 400 г сахара, 100 г масла сливочного, 600 г орехов грецких очищенных, 100 г цукатов из дыни, 100 г апельсиновой засахаренной корочки, 2 стакана 30%-ных сливок, 1^{1/2} бутылки 10%-ных сливок, 1^{1/2} бутылки молока для каши, ванилин по вкусу, лимонный сок из 1 лимона.

Вскипятить молоко и всыпать в него манную крупу. Помешивая, вскипятить несколько раз, чтобы крупа разварилась и каша загустела. Положить в кашу 100 г сахара, сливочное масло, ванилин, окарамлированные и мелко поломанные орехи, пенки, покрошенные мелкими полосками, и нарезанные мелкими кубиками цукаты дыни и апельсиновой корки. Все это хорошо перемешать, остудить и осторожно перемешать со взбитыми 30 %-ными сливками. Положить в форму, плотно закрыть крышкой и поставить на ночь в морозильник. Подавать гурьевскую кашу, выложив ее из формы на круглое блюдо.

Окарамливание орехов. Очищенные грецкие орехи подсушить немного в духовом шкафу. Сахар положить в кастрюлю и разбавить его соком 1 лимона. Поставить на огонь и, непрерывно помешивая, довести до

красноватого цвета, сейчас же всыпать туда орехи, быстро мешая вилкой, чтобы все орехи покрылись карамельной пленкой, и сразу же выложить их на большую тарелку, смазанную маслом.

Приготовление пенки. 1½ бутылки сливок вылить в широкую мелкую кастрюльку, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и поставить в духовку со средним жаром. Как только пенка на сливках зарумянится, снять ее вилкой, положить на тарелку, а сливки снова поставить в духовой шкаф и снова так же снять подрумяненную пенку. Так проделывать до тех пор, пока не кончатся все сливки (пенки не следует подрумянивать до коричневого цвета, так как они будут горчить).

14

Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами сочный пирог с макаронами • Филе беф-брезе • Заварной мусс

Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами

1 телячья голова, 1½ кг мяса лопатки, 100 г масла, 1 луковица, по 1 моркови петрушки и сельдерея, соль по вкусу, 100 г картофельной муки, 50 г маслин.

Мясо отделить от костей. Из костей сварить бульон. Мясо порезать небольшими кусками, обжарить на сковороде в духовке, хорошо подрумянив. Когда мясо будет красным, опустить его в костный бульон и варить на небольшом огне 2—3 ч, т. е. до тех пор, пока бульон не станет красным. Из телячьей головы вынуть язык и мозг. Язык и голову (из головы удалить кости) сварить в несоленой воде. Мозг сварить в соленой воде. Лук и коренья крупно порезать и потушить в небольшом количестве бульона с кусочком масла. Сваренную голову промыть в холодной воде, порезать довольно крупными кусками. Мозг порезать тонкими ломтиками. Все соединить, добавить тушеные коренья, очищенные от косточек

маслины. Положить все в кастрюлю, залить бульоном, процеженным через марлю, добавить картофельную муку, разведенную $\frac{1}{2}$ стакана холодного бульона, хорошо размешать, прокипятить и подавать.

Вместо пирожков подаются к супу фаршированные яйца, запанированные в яйцах и сухарях и обжаренные во фритюре. Для этого сварить вкрутую яйца по числу обедающих (по одному яйцу на порцию). Горячие сваренные яйца положить в холодную воду, чтобы при очистке хорошо отходила скорлупа, разрезать их пополам вдоль, из каждой половинки вынуть желтки, протереть через дуршлаг, смешать с кусочком сливочного масла и рубленой зеленью петрушки. Посолить, поперчить по вкусу, заполнить этим фаршем половинки яиц, соединить их так, чтобы получились целые яйца, хорошо прижать, чтобы начинка их слепила. Обвалять яйца в разболтанном яйце и сухарях, снова обмакнуть в яйцо и в сухари, затем опустить в кипящий фритюр и обжарить со всех сторон.

Песочный пирог с макаронами

150 г сливочного масла, 300 г муки, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, горох для засыпки формы, 100 г макарон самых тонких, 200 г шампиньонов, 200 г ветчины, 1 мозги вареные, 50 г томатного соуса, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, $2\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Масло с мукой положить в миску и порубить ножом до получения однородной массы, похожей на мелкую крупу. Желтки и сметану смешать в кружке, добавить 1 чайную ложку соли и вылить эту смесь в муку. Быстро замесить тесто и поставить его на 15—20 мин в холодильник. Раздвижную высокую форму смазать маслом, посыпать мукой. Тесто раскатать, отделив $\frac{1}{5}$ часть для «крышки». Раскатанным тестом выложить дно и бока формы, поверх теста положить бумагу и насыпать в форму доверху сырой горох. Из оставленного теста раскатать круг размером с форму и накрыть им форму сверху. Обмазать яйцом и поставить в духовку. Когда бока и «крышка» зарумянятся, вынуть форму из духового шкафа и

охлаждать. Осторожно, надрезав по краю, снять «крышку» из теста, высыпать горох, снять с теста бумагу и выложить выпеченную форму из теста на тарелку.

Приготовление фарша. Макароны отварить в соленом кипятке, порезать на одинаковые маленькие кусочки. Шампиньоны очистить, порезать и потушить в небольшом количестве бульона с кусочком масла. Ветчину и вареные мозги порезать небольшими тонкими ломтиками. Приготовленные для фарша продукты хорошо перемешать с томатным соусом и поставить фарш на пар. Перед самой подачей пирога на стол в выпеченную из теста форму сложить начинку, накрыть выпеченной крышкой.

Филе беф-брезе

1 кг говяжьей вырезки, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка зелени петрушки и укропа, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, 2 лавровых листа, 7—8 шт. гвоздики, 10 горошков перца, 200 г оливкового, кукурузного или хлопкового масла.

Для гарнира: 200 г копченой свиной грудинки, 200 г колбасы полтавской, 1 кочан капусты свежей, 500 г зеленого салата, 4 моркови, 150 г масла сливочного.

За 5—6 ч до приготовления зачистить вырезку, положить в эмалированную кастрюлю, добавить нарезанные лук и чеснок, зелень и специи, влить растительное масло, сок из 1 лимона, все хорошо вымешать, накрыть крышкой, вынести на холод на 3—4 ч. Перед тушением положить мясо в кастрюлю, туда же переложить весь маринад, влить красное вино. Накрыть крышкой, поставить на огонь и тушить до готовности. Перед подачей нарезать филе тонкими широкими ломтями, положить на блюде и облить соком, в котором тушилось мясо. По краю блюда разложить гарнир.

Приготовление гарнира. Капусту освободить от кочерыжки, залить

соленым кипятком и проварить 10 *мин*, вынуть ее из кипятка, разобрать на отдельные листья. Из листьев свернуть шарики величиной с небольшое яблоко, туго завернуть и завязать каждый в марлю, чтобы кочешки не потеряли форму. То же самое сделать из листьев зеленого салата Положить в неглубокую кастрюлю, залить бульоном, добавить масло и тушить до мягкости. Порубить кубиками отваренную грудинку и колбасу. Из вареной моркови с помощью выемки сформовать шарики. Все это разложить по краю блюда с мясом, чередуя кочешки капусты и салата с рублеными грудинкой и колбасой и шариками моркови. Гарнир полить соком, в котором тушилось мясо.

Заварной мусс

400 г протертой свежей малины, 1¹/₂ стакана сахара, 10 яиц, 1 бутылка сливок, 2 ст. ложки желатина.

Проварить протертую малину с сахаром. Горячей массой постепенно залить желтки, отделенные от белков, непрерывно взбивая до тех пор, пока вся масса не поднимется высоко (все это взбивать на паровой бане). Взбитые отдельно белки, продолжая взбивать, заварить горячим малиновым пюре, взбитым с желтками (горячую массу надо вливать в белки тонкой струей). Заваренную массу остудить, влить в нее распущенный на краю горячей плиты желатин и осторожно перемешать со взбитыми сливками. Готовую массу выложить в форму и поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в горячую воду и выложить мусс на тарелку.

15

**Консоле с профитролями • Рыба, запеченная в слоеном тесте •
Запеченное оленьё мясо с заварным картофелем • Крем абрикосовый**

Консоме с профитролями

1½ кг мяса, 1 луковица, по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерея, 1 небольшой пучок зелени петрушки и укропа, 3 белка для осветления, соль по вкусу, масло для жаренья. *Для профит ролей:* 50 г масла, ½ стакана муки, ½ стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу.

Отделить от общего количества мяса 300 г, а из остального поставить варить бульон. Коренья тонко порезать и обжарить в масле до золотистого цвета. После снятия с бульона пены опустить в него поджаренные коренья, лук и хорошо вымытую и связанную в пучок зелень петрушки и укропа. Варить бульон на небольшом огне, чтобы он не кипел. Когда мясо станет мягким, опустить в бульон пропущенное через мясорубку и смешанное со взбитыми белками сырое мясо, оставленное для оттяжки.

Когда консоме сварится, процедить его через салфетку, прокипятить и держать на паровой бане. Подавать консоме в чашках. Добавить профитроли.

Приготовление профитролей. Приготовить заварное тесто (см. стр. 157), сформовать из него мелкие шарики и испечь. Профитроли кладут в чашки с консоме.

Рыба, запеченная в слоеном тесте

2½ кг рыбы, 200 г шампиньонов, ½ небольшой сельди, ½ стакана панировочных сухарей, соль и перец по вкусу, слоеное тесто (на 300 г масла). *Для соуса:* 1 чайная ложка масла сливочного, 150 г томата, 1 чайная ложка муки, 2 стакана бульона.

Очистить рыбу, разрезать по спине, выпотрошить через разрез внутренности и удалить хребтовую кость. Голову и хвост оставить. Хорошо промыть, завернуть в полотенце, обсушить. Приготовить фарш: шампиньоны очистить, промыть, нарезать кружочками и потушить в

масле; сельдь растереть с куском сливочного масла, добавить сухари, соль и перец по вкусу, все хорошо перемешать с приготовленным томатным соусом. Заправленный соусом фарш остудить. Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), разделить его пополам и каждую половину раскатать в пласт длиной с рыбу. На один из пластов положить брюшком вниз рыбу, наполнить ее фаршем через разрез, накрыть другим пластом теста и, обрезав лишнее тесто, придать закрытой в тесте рыбе ее форму. Края теста смочить водой, чтобы оно хорошо слепилось. Обмазать тесто яйцом, проколоть сверху отверстие, чтобы пар выходил наружу, и поставить рыбу в тесте в хорошо нагретую духовку. Как только тесто зарумянится, убавить огонь и допекать рыбу на небольшом огне. Когда тесто будет свободно сходить с листа, осторожно снять рыбу на блюдо.

Рыба должна печься не менее 1 ч. Нарезать ее порционными кусками и подать. Оставшийся соус подавать отдельно в соуснике.

Приготовление томатного соуса. Растереть на сковороде муку с маслом (на огне), не давая зарумяниться, положить томат и разбавить бульоном. Прокипятить соус до густоты сметаны.

Запеченное оленьё мясо с заварным картофелем

2 кг оленьего мяса от задней ноги, 200 г шпика, 600 г сметаны. *Для маринада:* 3 луковицы, по 1 шт. моркови, сельдерея и петрушки, 5 стаканов воды, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса, 7 лавровых листьев, 1 чайная ложка перца горошком, 1 ст. ложка сахара. *Для соуса:* 2 ст. ложки муки, 2 стакана бульона, 100 г варенья из смородины, $\frac{1}{2}$ лимона, сахар по вкусу. *Для гарнира:* 500 г вареного картофеля, 500 г заварного теста (см. стр. 157), 2 стакана фритюра.

Из овощей, специй, уксуса, сахара и воды сварить маринад. С мяса срезать пленки, положить его в эмалированную посуду, залить холодным маринадом, закрыть крышкой и вынести на холод на 2 суток. Вынув мясо из маринада, положить его на 20—30 мин в холодную воду, хорошо

промыть, обсушить, посолить и нашпиговать. Поставить в духовку со средним нагревом и жарить 1 ч, часто поливая соком. Готовое мясо облить подсоленной сметаной и подержать в духовке еще 10—15 мин, чтобы мясо зарумянилось. Затем вынуть его. На противне, на котором оно жарилось, хорошо растереть с оставшимся соком 2 ст. ложки муки, разбавить бульоном, вскипятить, добавить варенье из смородины, сок из $\frac{1}{2}$ лимона и сахар по вкусу. Вскипятить и облить этим соусом нарезанное толстыми кусками мясо, разложенное в виде чешуи на блюде. На гарнир подать заварной картофель.

Приготовление заварного картофеля. Отварной горячий картофель протереть через дуршлаг и хорошо вымесить с заварным тестом, приготовленным из 100 г масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки и 7 яиц. Из готовой массы сформовать шарики величиной с грецкий орех; опустить их в кипящий фритюр и пожарить, хорошо подрумянивая со всех сторон.

Крем абрикосовый

500 г пюре абрикосового, 560 г сахара, сок из 1 лимона, 1 бутылка сливок, 3 ст. ложки желатина.

Абрикосовое пюре проварить с сахаром до густоты, непрерывно мешая. Остудить, добавить лимонный сок, разведенный в 3 ст. ложках желатина, хорошо вымесить и осторожно соединить со взбитыми сливками. Выложить в форму и поставить в холодильник на 2—3 ч. Подавать, выложив на плоскую тарелку.

ПЯТНАДЦАТЬ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНЫХ УЖИНОВ

I

ЗАКУСКИ

Мусс из ветчины • Фаршированные яйца с майонезом и овощным салатом • Сыр из дичи Поросенок холодный • Заливные корзиночки с крабами

Горячее

Курник с соусом • Жареное филе с грибами и сметаной

СЛАДКОЕ

Кофе-гляссе

ЗАКУСКИ

Мусс из ветчины

500 г ветчины, 50 г масла сливочного, 50 г сыра швейцарского натертого, $\frac{1}{4}$ стакана сливок, 1 лимон, 1 стакан мясного желе. *Для заправки:* 1 вареный желток, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка горчицы, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, щепотка соли и уксус по вкусу.

Отобрать цельные красивые ломти ветчины (приблизительно половину всего количества), остальные пропустить через мясорубку. Растереть сливочное масло до мягкости, добавить тертый сыр и, продолжая растирать, постепенно втереть пропущенную через мясорубку ветчину и сливки, добавить 1 ст. ложку бульона и 1 чайную ложку лимонного сока. На отложенные ломтики ветчины положить фарш, скатать их рулетами и разложить по краю неглубокой тарелки (узкий конец рулета должен быть обращен к середине тарелки). Залить полужастывшим желе. Середину тарелки заполнить зеленым салатом со свежими огурцами и яйцами, залить заправкой.

Приготовление заправки. Вареный желток растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли в однородную массу, добавить сметану и уксус.

Зеленый салат, перемешанный с тонко нарезанным огурцом, залить заправкой и посыпать сверху оставшимся рубленым белком и зеленью укропа.

Фаршированные яйца с майонезом и овощным салатом

10 яиц. *Для фаршей:* 1) 100 г масла сливочного, 100 г жареной печени, 30 г лука зеленого или репчатого; 2) 100 г шпика, 3 яйца, горчица и перец по вкусу, 1 чайная ложка лука зеленого рубленого; 3) 2 яйца, $\frac{1}{2}$ сельди, 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки лука зеленого, мелко нарезанного, 1 чайная ложка зелени петрушки; 4) 100 г плавленого сыра, 100 г масла сливочного, 2 вареных желтка, горчица, соль и перец по вкусу. *Для салата:* 4 картофелины, 2 яйца, 1 морковь, 2 яблока, 1 ст. ложка лука зеленого нарезанного, 2 свежих огурца, 5 помидоров.

Приготовление фаршей. 1) масло растереть с пропущенной через мясорубку жареной или вареной печенькой, добавить натертый на терке лук, поперчить; 2) шпик пропустить через мясорубку вместе с вареными яйцами, поперчить, добавить по вкусу горчицу и мелко нарубленный лук, хорошо вымесить, 3) яйца и селедку пропустить через мясорубку, смешать с растертым сливочным маслом, зеленым луком и зеленью петрушки; 4) плавленый сыр растереть в пышную массу с желтками и маслом, прибавить по вкусу горчицу, соль и перец.

Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам, вынуть желтки и употребить их в фарш. Все 20 половинок наполнить разными фаршами так, чтобы получились как бы целые яйца. Для этого надо столовой ложкой прижать фарш к половинке. Приготовить салат из овощей, сверху положить яйца, залив их густым майонезом, чтобы фарша не было видно. Каждое яйцо украсить сверху кусочками помидора и листиками петрушки.

Приготовление овощного салата. Вареные картофель, яйца и морковь нарезать мелкими кубиками, добавить таким же образом нарезанные яблоки, огурцы, помидоры, зеленый лук. Все перемешать с

майонезом. Разложить салат на плоской тарелке и на него положить яйца.

Сыр из дичи

1 тетерев, 200 г сливочного масла, 50 г сыра швейцарского тертого, 2 ст. ложки вина (мандеры), соль и перец по вкусу.

Изжаренную до полной готовности тетерку остудить, снять все мясо с костей, мелко порезать и истолочь в ступке со 100 г масла (куском). Затем положить в миску и на льду выбивать ложкой, прибавляя постепенно тертый сыр, оставшееся распущенное масло, перец и мандеру. Сыр выбивать до тех пор, пока масса не побелеет и не станет пышной. Готовому сыру придать форму конуса, переложить его на плоскую тарелочку и остудить на холоде.

Поросенок холодный

1 поросенок, 3 ст. ложки желатина, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу. *Для соуса:* 400 г сметаны, 100 г хрена, соль и сахар по вкусу.

Опаленного и хорошо промытого поросенка завернуть в салфетку, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой так, чтобы она его всего покрыла, поставить на сильный огонь, дать воде сильно прокипеть 1 раз, а затем убавить огонь так, чтобы вода не кипела. Таким образом варить поросенка $3\frac{1}{2}$ ч без соли, специй и кореньев. Когда поросенок сварится, вынуть его, переложить в другую кастрюлю и залить подсоленной холодной водой. Из $1\frac{1}{2}$ бутылки бульона, в котором варился поросенок, сделать желе. Остывшего поросенка разрезать на порции: по суставу отрезать голову, разрубить ее вдоль пополам; ножки отрезать по суставу; поросенка разрубить вдоль; обе половинки разрубить на одинаковое количество кусков. На длинном блюде сложить куски так, чтобы получился целый поросенок, залить его полужестким желе, украсив поросенка веточками петрушки. К этому блюду подать хрен со

сметаной. Для этого хрен натереть, засыпать 2 ст. ложками сахара и открытым поставить в холодное место на 2—3 ч. Перед подачей соединить со сметаной и посолить по вкусу.

Заливные корзиночки с крабами

1¹/₂ стакана муки, 100 г масла сливочного, 100 г сметаны, 1 ст. ложка желатина, 1¹/₂ стакана рыбного бульона, 1 банка майонеза, 1 банка крабов консервированных.

Приготовить сдобное тесто (см. стр. 130). Испечь 15 тарталеток, вынуть из формочек, налить в формочки рыбное желе. Когда желе будет такой консистенции, как яйцо всмятку, положить на дно кусочки крабов, зелень петрушки и окончательно остудить. Перед подачей крабы смешать с майонезом, положить в песочные тарталетки, сверху выложить из формочек рыбное желе дном кверху — получатся красивые корзиночки из теста, покрытые прозрачным колпачком. Эту закуску держать на холоде, хорошо застудить. Подавать прямо из холодильника, положив на плоскую тарелку, сплошь покрытую листьями зеленого салата.

ГОРЯЧЕЕ

Курник с соусом

1 курица, 4 стакана муки, 250 г масла сливочного, 250 г сметаны, 300 г белых грибов, 5 яиц, 1 стакан риса, 1 ст. ложка зеленой петрушки. *Для соуса:* 2 ст. ложки масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 2 стакана куриного бульона, ¹/₂ стакана сливок, 2 желтка, 200 г шампиньонов.

Приготовить сдобное тесто (см. стр. 134). Сварить курицу до готовности, снять мясо с костей, заправить его белым соусом (1 стакан), посыпать зеленью петрушки. Сваренные вкрутую яйца порубить. Свежие грибы потушить на масле и заправить тем же соусом.

Когда тесто будет готово, отделить четвертую часть его на «крышку». Из остального теста раскатать круг толщиной 1,5—2 см, положить его в толстую форму так, чтобы оно покрывало края и на него рядами уложить фарш: сначала рис, смешанный с укропом и маслом, затем нарезанные кружками яйца, потом нарезанную курицу и грибы, в том же порядке положить еще ряд фарша и т. д. — доверху. Накрыть раскатанным тестом, оставленным для «крышки», защипать края, смазать поверхность яйцом. Из оставшегося теста сделать на крышке украшения, в середине крышки сделать отверстие, чтобы из него выходил пар. Испечь в духовке. Курник будет готов, когда внутри курица закипит, а тесто зарумянится со всех сторон и свободно будет отходить от формы. К курнику подать соус.

Приготовление соуса. 1 ст. ложку масла растереть с мукой, разбавить бульоном, прибавить сливки, проварить смесь на пару до густоты сметаны, снять с огня и заправить желтками, растертыми с 1 ст. ложкой масла. После заправки соус нельзя кипятить, иначе желтки свернутся.

Жареное филе с грибами и сметаной

1 кг говяжьей вырезки, 2 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки горчицы, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, 50 г грибов сушеных белых, 200 г сметаны, соль по вкусу.

Обмытое мясо смазать растертой с растительным маслом горчицей и подержать 2 ч в закрытой посуде. Затем слегка обтереть от лишней горчицы, посыпать солью и мукой, подрумянить со всех сторон в сильно отколерованном жире. Переложить мясо вместе с жиром, в котором оно жарилось, в другую посуду, подлить бульон из грибов и поставить на 20—25 мин, закрыв крышкой, в духовку. Готовое мясо порезать широкими ломтями поперек волокон, положить на блюдо, залить соусом. К мясу можно подать жареный картофель и салат из свежих огурцов.

Приготовление соуса. В оставшийся в жаровне соус из-под мяса положить отваренные и порубленные белые грибы, влить подсоленную

сметану, размешанную с мукой и разбавленную оставшимся грибным бульоном. Вскипятить. Этим соусом слегка облить нарезанное мясо. Оставшийся соус подать отдельно в соуснике.

СЛАДКОЕ

Кофе-гляссе

100 г свежемолотого кофе, 1^{1/2} стакана сахара, 5 желтков, 1 л воды, 2 брикета сливочного пломбира, 1 пакетик ванильного сахара.

Желтки с сахаром взбить венчиком. Кофе заварить кипятком, довести до кипения 2 раза (но не кипятить), накрыть крышкой и настаивать 20 мин. Затем снова довести кофе до кипения, процедить, залить им желтки, добавить ванильный сахар и проварить на пару, непрерывно мешая до тех пор, пока на ложке не будет оставаться налет. Разлить по бокалам (до половины), остудить. В холодный кофе сверху положить пломбир и подавать.

2

ЗАКУСКИ

Трубочки слоеные с грибным кремом • Тарталетки с сыром • Беф-гляссе • Ветчинные рулетики с хреном • Салат из огурцов со взбитой сметаной Осетрина по-русски

ГОРЯЧЕЕ

Филе из гуся • Телятина жареная с соусом из яблок и брусники

СЛАДКОЕ

ЗАКУСКИ

Трубочки слоеные с грибным кремом

200 г масла сливочного, 200 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды. *Для крема:* 80 г сушеных грибов, по 1 ст. ложке муки картофельной и пшеничной, 200 г масла сливочного, 1 желток, соль и перец по вкусу.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), раскатать его в последний, 7-й раз, нарезать полоски шириной в $1\frac{1}{2}$ пальца и спиралью (так, чтобы края одной полоски слегка находили на края другой) накрутить их на специальные металлические трубочки, смазанные маслом. Разложить их на листе подвернутым концом вниз, смазать сверху яйцом и посыпать тертым сыром. Поставить в хорошо нагретую духовку и испечь до золотистого цвета. Снять с металлических трубочек, остудить. Заполнить грибным кремом, обмакнуть крем с широких краев трубочки в рубленую зелень. Подавать в красивой вазе.

Приготовление грибного крема. Хорошо промытые сухие белые грибы на ночь положить в воду. Утром в этой же воде поставить варить до мягкости (должно остаться $1\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона). $\frac{1}{2}$ стакана бульона остудить и этим совершенно холодным бульоном развести картофельную муку, смешанную с пшеничной (следить, чтобы не было комков). Оставшийся 1 стакан бульона вскипятить и влить в него бульон, размешанный с мукой, посолить и, мешая, дать массе покипеть; затем снять с огня и остудить. Масло растереть с желтком и постепенно втереть в остывшую грибную массу, добавить мелко нарубленные грибы, если нужно, посолить и поперчить.

Тарталетки с сыром

200 г масла сливочного, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 300 г свежего

творога, 250 г сыра острого тертого, 3 яйца, 1 ст. ложка манной крупы.

Приготовить тесто и наполнить им тарталетки (см. стр. 134). Положить в них сырный фарш, заполнив тарталетки на ³/₄ (так как начинка при выпечке поднимается), поставить на лист и испечь в духовке со средним нагревом до золотистого цвета.

Приготовление фарша. Растереть желтки с творогом и сыром, добавить манную крупу и взбитые белки, осторожно вымешать и, если надо, посолить.

Беф-гляссе

800 г жареного мяса (филе), 2 репы, 2 моркови, ³/₄ стакана консервированного зеленого горошка, 5 помидоров, 100 г лука мелкого репчатого, 2 л бульона крепкого, 150 г желатина. *Для соуса:* 1 апельсин, 1 лимон, 1 стакан красного вина, 2 ст. ложки смородинового желе, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 чайная ложка горчицы, цедра с 1 апельсина.

Нарезать остывшее жареное мясо поперек волокон тонкими ломтиками, разложить их на расстоянии один от другого на эмалированном противне и залить мясным желе. Когда желе застынет, снова залить и вынести на холод. Так повторять до тех пор, пока на ломтиках мяса не образуется слой желе толщиной в палец. Обровнять ножом все ломтики и сложить их, придав форму целого куска мяса, на блюде, залить желе, на полужастывшее желе положить красиво нарезанные корни в виде гирлянды, снова залить полужастывшим желе, застудить и снова залить до тех пор, пока все мясо не покроется толстым слоем желе. По краю блюда разложить обжаренные корни, гляссированный лучок (целые луковички, тушеные в соке из-под жаркого), зеленый горошек, ломтики помидоров. К мясу подать соус в соуснике.

Приготовление соуса. Хрен натереть, положить в миску, выжать туда же сок лимона и апельсина, добавить смородиновое желе, нарезанную цедру апельсина, горчицу, вино, сахар и соль по вкусу. Все хорошо

вымешать и подать в соуснике.

Ветчинные рулетик» с хреном

500 г ветчины, 150 г хрена, 200 г сметаны, соль, сахар и уксус по вкусу, 300 г зеленого салата.

Хрен мелко натереть, перемешать со сметаной, добавить по вкусу сахар, соль, уксус. Ломтики ветчины смазать этой массой, свернуть рулетиками, обернуть каждый листьями салата и положить в глубокую вазу один к другому. Обертывать салатом надо так, чтобы кончик рулета оставался не покрытым салатом и этим кончиком надо класть кверху.

Салат из огурцов со взбитой сметаной

2 стакана сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка рубленого укропа, перец, соль и горчица по вкусу, свежие огурцы.

Взбить сметану в пену, добавить соль, перец, горчицу, сахар и уксус. Залить этой массой тонко нарезанные огурцы. Салат надо приготовить перед самой подачей.

Осетрина по-русски

1 кг осетрины, 1 стакан соленых белых грибов, 1 стакан белого вина, 1 морковь, 1 петрушка, 4 шт. лука-порея, 4 соленых огурца, 1 ст. ложка томата.

Оттаявшую или свежую осетрину положить в крутой кипяток, дать 1 раз вскипеть, сразу вынуть и положить в холодную воду. Очистить от чешуи, шипов и хрящей. Сварить мелко нарезанные коренья, процедить, прибавить нарезанные огурцы, томат, нарезанные соломкой грибы, белое вино, $\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассола. Смешать все вместе, вскипятить, залить этой смесью ошпаренную рыбу и доварить до готовности.

Остудить, нарезать рыбу вкось широкими ломтями, разложить на блюде, залить соусом с кореньями.

ГОРЯЧЕЕ

Филе из гуся

Филе 1 гуся, 1 ст. ложка масла сливочного, 3 городские булки, 10 яблок, 10 помидоров, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, 1 чанная ложка зелени укропа, мускатный орех по вкусу, 1^{1/2} стакана сока из-под жареного гуся.

Изжарить гуся до готовности. Снять филе с костей, оставив мясо только на ножках. Положить в кастрюлю, добавить очищенные от кожи и порезанные помидоры и яблоки (яблоки очистить от сердцевины), переложить рубленым зеленым луком, зеленью петрушки, укропа и мускатным орехом. Тушить, закрыв крышкой, до тех пор, пока яблоки и помидоры не станут совсем мягкими. Тогда вынуть все мясо, порезать его ломтиками. Соус, в котором тушился гусь, протереть через дуршлаг, выложить в кастрюльку и выпарить его до консистенции густой сметаны. Городские булки очистить от корок, нарезать на куски, похожие по форме на куриное филе, сбрызнуть растопленным маслом и зарумянить в духовке. Густой соус выложить на середину блюда, кругом положить филе попеременно с крутонами. Подавать блюдо горячим.

Телятина жареная с соусом из яблок и брусники

Телятина (1 окорок от задней ножки), 1 ст. ложка масла, 1 кг брусники или клюквы, 1^{1/2} кг яблок, соль по вкусу, 1 кг сахара.

Мясо обмыть, очистить от пленок, натереть солью, подрумянить со всех сторон на огне в растопленном жире, переложить на противень, облить жиром, в котором оно жарилось. Поставить мясо в хорошо нагретую духовку и жарить, часто поливая соком; жарить 3—4 ч в

зависимости от величины окорока. Готовую телятину нарезать тонкими ломтями, залить оставшимся соком. Подавать в горячем виде или холодном без сока. В обоих случаях к телятине подать соус из яблок и брусники (или клюквы).

Приготовление соуса. Бруснику сварить, отцедить воду, протереть через дуршлаг. В полученное пюре добавить сахар, вскипятить, положить яблоки, нарезанные на четвертинки и очищенные от семян. Когда яблоки будут мягкими, соус остудить и подавать холодным.

СЛАДКОЕ

Желе «Московит»

300 г сахара-рафинада, 3 апельсина, 2 лимона, 1 ст. ложка желатина, 3 стакана воды.

Сварить сироп из сахара и воды, влить желатин, растворенный в $\frac{1}{4}$ стакана воды, и мешать, чтобы желатин окончательно растворился в сиропе. Опустить туда же цедру с 1 лимона и 1 апельсина, влить сок из лимонов и апельсинов, выдавливая только до тех пор, пока идет прозрачный сок, иначе желе получится мутным. Если кислоты будет недостаточно, добавить лимонной кислоты по вкусу. Дать постоять под крышкой 10 мин, процедить через марлю, положенную на дуршлаг, слить в какую-нибудь посуду с герметической крышкой, поставить ее в ведро со льдом и солью и начать вертеть форму во льду в одну и другую сторону до тех пор, пока желе с краев до середины не замерзнет, а середина не превратится в твердое желе. Иными словами, с боков будет мороженое, а внутри — желе. Вынуть из формы и подать на блюде.

ЗАКУСКИ

Салат из шампиньонов • Салат из перца, чеснока и орехов • Майонез из дичи • Поросенок фаршированный • Заливная рыба ломтиками

ГОРЯЧЕЕ

Горячий паштет • Жаркое из оленины со сметаной

СЛАДКОЕ

Пудинг каштановый

ЗАКУСКИ

Салат из шампиньонов

800 г шампиньонов, 6 яиц, 3 свежих огурца, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка укропа, 1 чайная ложка сахара, соль и перец по вкусу.

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы порезать кубиками, перемешать, положить в вазочку, залить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Салат из перца, чеснока и орехов

500 г перца сладкого, 5 долек чеснока, 1 стакан орехов, $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, уксус, соль и перец по вкусу, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки.

Испечь перец в духовке, очистить от кожицы и семян. Растолочь чеснок с орехами. Все перемешать, залить сметаной, смешанной по вкусу с солью, перцем, сахаром и уксусом. Украсить сверху сладким перцем, нарезанным кольцами. В кольца можно положить кружочки яйца, посыпав вокруг них зелень петрушки, кучки рубленой отварной моркови или

свеклы и т. д. Внешнее оформление зависит от вкуса хозяйки.

Майонез из дичи

5 белых куропаток, 2 банки майонеза, 1 ст. ложка желатина, 2 чайные ложки сахара. *Для салата:* 2 моркови, 4 картофелины, $\frac{1}{2}$ банки консервированного зеленого горошка, 4 яйца, 3 свежих огурца, 2 соленых огурца, $\frac{1}{2}$ банки майонеза.

Изжарить куропаток до полной готовности, остудить, снять все мясо с костей и порезать небольшими кусочками. Желатин растворить в $\frac{1}{4}$ стакана холодного бульона до жидкого состояния и смешать с $1\frac{1}{2}$ банки готового майонеза, прибавив в него 2 чайные ложки сахара. Когда майонез загустеет, часть его смешать с нарезанной дичью так, чтобы получилась густая масса. Из этой массы с помощью столовой ложки сформовать шарики в виде яиц. Сверху каждый шарик залить остатками майонеза. Положить шарики на овощной салат. Отварные морковь, яйца, картофель нарезать мелкими кубиками, добавить так же нарезанные огурцы, очищенные от кожи, процеженный зеленый горошек. Все это перемешать с $\frac{1}{2}$ банки , майонеза без желатина, выложить ровным слоем на длинном блюде, сверху, посередине, уложить шарики из дичи. С боков украсить отдельными кучками моркови, рубленным зеленым салатом, яйцами, кусочками дичи, зеленым горошком.

Поросенок фаршированный

1 поросенок, соль и перец по вкусу. *Для фарша:* 600 г мякоти телятины, 300 г шампиньонов, 1 бутылка сливок.

Для соуса: 1 ст. ложка масла, 2 стакана бульона, 1 ст. ложка муки, лезон из 500 г сливочного масла, 1 желтка и $\frac{1}{4}$ стакана сливок.

Выпотрошенного поросенка хорошо промыть снаружи и внутри, вырезать кости ребер и позвоночника, посолить внутри, посыпать перцем и

нафаршировать заранее приготовленным фаршем; зашить разрез, завернуть поросенка в смазанную маслом салфетку, придать форму рулета, перевязав шпагатом, опустить его в котел, положить туда же все кости, залить холодной водой так, чтобы весь поросенок был покрыт ею. Закрывать крышкой и поставить на сильный огонь. Дать закипеть и сразу же уменьшить огонь и варить так, чтобы бульон не кипел, в продолжение 4 ч. Вынуть готового поросенка, удалить нитки, нарезать его, как рулет, кругами, положить «чешуей» на блюдо, полить соусом и подавать.

Приготовление фарша. Пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку с частой решеткой, положить в эмалированную миску и взбивать массу деревянной ложкой, прибавляя постепенно сливки. Когда масса станет пышной, поперчить, посолить, добавить отваренные и порезанные шампиньоны.

Приготовление соуса. Подогреть на сковороде, размешивая, муку и масло, постепенно разбавить бульоном, прокипятить, доведя до консистенции сметаны. Заправить льезоном из 50 г сливочного масла, растертого с 1 желтком, и $\frac{1}{4}$ стакана сливок. Подержать на пару, не давая кипеть (иначе свернется желток) и непрерывно мешая, до тех пор, пока не исчезнет запах желтка.

Заливная рыба ломтиками

$1\frac{1}{2}$ кг рыбы, по 1 шт. моркови, петрушки и лука репчатого, 2 ст. ложки желатина, 1 л бульона рыбного, 2—3 яйца, 10 горошков перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу, 1 пучок зелени петрушки.

Сварить бульон из овощей и специй и в кипящий бульон положить очищенную рыбу. Дать закипеть на сильном огне, затем убавить огонь и варить (рыбу) до готовности, не давая воде кипеть. Сваренную рыбу положить в холодную подсоленную воду и, когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками. Желатин залить $\frac{1}{2}$ стакана холодного бульона и поставить в теплое место, чтобы разошелся. Бульон из-под рыбы

продолжать выпаривать до тех пор, пока не останется 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и сразу же смешать с распущенным желатином. Хорошо размешать и $\frac{1}{3}$ всего количества разлить в большой эмалированный противень; на полужастывшее желе разложить ломтиками рыбы, украсить каждый кружочком вареного яйца, несколькими зелеными горошинами, зелеными веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью из рыбного бульона. Сверху залить оставшимся полужастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть, обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики положить «чешуей» на узкое длинное блюдо. К рыбе подать майонез.

ГОРЯЧЕЕ

Горячий паштет

Сдобное тесто (см. стр. 130), 6 перепелов, 250 г телятины, 1 стакан сливок, соль и перец по вкусу. *Для фарша из печени:* 500 г печени, 250 г шпика, 1 луковица, 8 горошин перца, 2 лавровых листа, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока. *Для гарниров:* 500 г мозгов, 200 г печени, 300 г шампиньонов, 100 г масла. *Для соуса:* 1 ст. ложка муки, $2\frac{1}{2}$ стакана бульона, $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, лимонный сок по вкусу, 1 ст. ложка сливочного масла.

Приготовить сдобное тесто (см. стр. 130). Перепелов очистить, удалить кости и нафаршировать дичь приготовленной начинкой, зашить и изжарить, хорошо зарумянив.

Приготовить фарш из печени: 500 г печени, шпик, 1 луковицу, 8 горошин перца, 2 лавровых листа, положить в кастрюлю, влить 1 стакан воды, посолить по вкусу, закрыть крышкой и поставить тушить на небольшой огонь. Масло и муку растереть, посолить, постепенно залить 1 стаканом горячего молока, вскипятить и остудить. Когда шпик будет совершенно мягким, вынуть печенку, шпик и луковицу, остудить и

пропустить 3 раза через мясорубку. Положить в миску, слить туда же оставшийся от тушения жир и сок и начать выбивать всю массу ложкой, прибавляя бешамель. Когда масса побелеет и станет пышной, поставить фарш на холод.

Мозги очистить от пленки, отварить в соленом кипятке, остудить и нарезать тонкими ломтиками. 200 г печени отварить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны очистить, промыть, нарезать тонкими ломтиками и потушить в кастрюльке с маслом и небольшим количеством воды до готовности. Остудить гарниры: мозги, печень и шампиньоны.

Тесто раскатать, оставив $\frac{1}{4}$ его на «крышку». Раздвижную форму смазать маслом, выложить дно и бока ее раскатанным тестом, не натягивая его, так как при выпечке оно может лопнуть. Поверх теста положить половину печеночного фарша, на него положить половину заготовленных гарниров, то есть шампиньонов, вареной печени и мозгов. На все это положить плотно друг к другу жареных фаршированных перепелов, сверху положить опять гарниры, затем печеночный фарш. Форму закрыть крышкой из оставленного теста, защипать края, смазать «крышку» сверху яйцом, сделать в ней отверстие для пара и поставить в горячую духовку на 1 ч. Вынуть из духовки, выдернуть из формы железные пруты, осторожно выложить паштет из формы и подавать с соусом.

Приготовление фарша для перепелов. Пропустить сырую телятину 3 раза через мясорубку, выбить ее в пышную массу, прибавляя сливки, посолить, поперчить по вкусу и соединить с частью шампиньонов, заготовленных для начинки.

Приготовление соуса. На сковороде, где жарилась дичь, поджарить 1 ст. ложку муки, развести ее бульоном, уварить соус до густоты сметаны, прибавить мадеру, вскипятить, закрыв крышкой, и добавить по вкусу лимонный сок; в конце положить 1 ст. ложку сливочного масла и хорошо вымесить.

Жаркое из оленины со сметаной

1½ кг мяса оленины без костей от бедренной части, 150 г сала свиного несоленого, 400 г сметаны, 1 ст. ложка масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 1½ стакана уксуса, 1 л воды, 2 большие луковицы, 3 лавровых листа, 8—10 горошин перца, соль по вкусу.

Вскипятить воду с луком и приправами, остудить и добавить уксус. Вымытое мясо положить в подходящую по размеру посуду, залить холодным маринадом и поставить в холодное место на 5 дней, каждый день переворачивая его. Через 5 дней вынуть мясо из маринада, очистить от сухожилий, обсушить полотенцем, нашпиговать салом, посолить, посыпать мукой (1 ст. ложка) и на раскаленном жире обжарить со всех сторон, после чего переложить его в кастрюлю. На сковороду, в которой жарилось мясо, вылить 1 стакан воды, дать вскипеть и вылить в кастрюлю; добавить лук и специи из маринада, закрыть крышкой и на небольшом огне тушить мясо до готовности, часто поливая соком. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на блюдо, придав форму целого куска. В оставшийся от тушения соус добавить 1 ст. ложку муки, вскипятить, добавить сметану, снова вскипятить, процедить через дуршлаг и залить этим соусом нарезанное мясо.

СЛАДКОЕ

Пудинг каштановый

600 г каштанов, 300 г сахара, ½ стакана молока, 2 стакана сливок, 2 желтка, ванилин по вкусу, 1 ст. ложка желатина.

Очищенные от верхней кожи каштаны погрузить на несколько минут в кипяток, вынуть, снять вторую кожицу, сварить каштаны в кипятке до мягкости, процедить, пропустить через мясорубку. Из 200 г сахара и ¼ стакана воды сварить густой сироп (капля сиропа, опущенная в холодную воду, должна сразу же превращаться в мягкий шарик). Вылить готовый

сироп в каштановое пюре, непрерывно размешивая. Полученной массой, пока она не остыла, выложить стенки и дно кастрюли, выстланной изнутри пергаментной бумагой, смазанной сливочным маслом. Масса должна покрывать бумагу слоем толщиной в палец. Вынести на холод и хорошо остудить. Когда каштановое пюре хорошо остынет, вынуть его осторожно из формы, снять бумагу, положить на блюдо и наполнить кремом так, чтобы он лежал горкой, выше каштановой формы. Вынести на холод и дать хорошо застыть.

Приготовление крема. В сырые желтки всыпать 100 г сахарного песка и ванилин, хорошо растереть и разбавить $\frac{1}{2}$ стакана молока. Проварить льезон на пару, непрерывно помешивая, до густоты, добавить в него разведенный в теплом месте желатин, немного остудить, ввести туда же взбитые сливки, остудить и выложить в каштановую форму.

4

ЗАКУСКИ

Салат из капусты и крабов • Южный салат • Паштет из телятины • Цветные фаршированные яйца • Ассорти из мяса • Телятина в майонезе Сазан заливной фаршированный

ГОРЯЧЕЕ

Жареная индейка с клюквенным вареньем и жареным картофелем • Цветная капуста в кляре

СЛАДКОЕ

Самбук из яблок

ЗАКУСКИ

Салат из капусты и крабов

800 г капусты, 1 банка крабов, 1 банка майонеза, 2 чайные ложки сахара.

Кочан капусты разрезать пополам, очистить от увядших листьев и кочерыжки, положить разрезом на доску, порезать кочан вдоль на полоски шириной в 2 пальца, затем нарезать поперек очень тонкими полосками, чтобы нашинкованная капуста получилась короче и тоньше спички. Открыть банку крабов, сок слить в капусту, из крабов вынуть все косточки и размешать все мясо крабов вилкой, чтобы получилась однородная масса. В майонез, всыпать 2 чайные ложки сахара и хорошо размешать, Затем хорошо перемешать все продукты.

Южный салат

500 г помидоров, 1 стакан орехов грецких очищенных $\frac{1}{2}$ головки чеснока, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана масла растительного, перец и соль по вкусу.

Чеснок очистить, мелко нарезать, истолочь с солью № орехами в однородную массу. Помидоры порезать поперек. Положить в салатник, слой помидоров поперчить,, посолить, посыпать чесночно-ореховой массой, сверху снова положить слой помидоров и затем чесночно-ореховую массу. Наверху должен быть слой помидоров, густо покрытый кольцами нарезанного лука. В салат вылить все масло, дать постоять в холодильнике, чтобы помидоры хорошо пропитались запахом чеснока и лука.

Паштет из телятины

600 г телятины, 300 г свинины, 100 г шпика, 500 г печени, по 1 шт. лука, моркови и петрушки, 4 яйца, $\frac{1}{3}$ булки, 1 стакан молока, 3 лавровых

листа, соль и перец.

Телятину, свинину, овощи и специи залить водой и поставить варить до готовности. Остудить. Печень залить кипятком и варить 5 мин. Булку вымочить в молоке, отжать. Все приготовленные продукты пропустить через мясорубку 3 раза. Яйца взбить в пену, перемешать с пропущенной через мясорубку массой, поперчить, посолить, выложить в форму, дно которой предварительно выложить полосками шпика. Выложенная масса должна заполнять $\frac{3}{4}$ формы. Плотно закрыть крышкой и варить на пару 1 ч. Подавать в холодном виде.

Цветные фаршированные яйца

Для фаршей на 20 яиц: 1) 150 г печени, 100 г масла сливочного, 1 чайная ложка коньяка, 1 луковица, 1 чайная ложка зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу; 2) 150 г сливочного масла, 100 г тушеных шампиньонов; 3) 100 г сыра тертого, 40 г масла сливочного, перец по вкусу, 4) 100 г масла сливочного, 100 г селедки вымоченной, по 1 чайной ложке рубленой зелени петрушки и рубленого зеленого лука, перец по вкусу. Для заливки: 3 банки майонеза, 1 ст. ложка шпинатной эссенции, 200 г салата зеленого, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка свекольного сока, 1 ст. ложка жженки, 2 ст. ложки желатина.

Приготовление фаршей: 1) Сварить яйца вкрутую, остудить, очистить, вынуть желтки. Растереть 4 желтка с маслом, пропущенной через мясорубку печенью, натертым на терке луком, коньяком, зеленью и перцем; все хорошо растереть в однородную массу. 2) Желтки, масло и тушеные шампиньоны, пропущенные через мясорубку, хорошо растереть, добавить соль и перец по вкусу. 3) Растереть в однородную пышную массу желтки, масло и сыр; поперчить и посолить по вкусу. 4) Желтки, масло пропущенную через мясорубку сельдь, мелко порезанный лук и рубленую зелень петрушки хорошо растереть.

Заготовленные фарши разложить в половинки белков таким образом,

чтобы получились как бы целые яйца Готовые яйца хорошо остудить. 3 банки майонеза выложить в миску, соединить с распущенным в воде желатином, разделить массу на 4 части и каждую покрасить в свой цвет: зеленую — шпинатной эссенцией, красную — свекольным соком, розовую — томатной пастой и желтую — сахарной жженкой.

Когда майонез начнет застывать, брать каждое яйцо на щепочку, окунать в майонез, затем щепочку с каждым яйцом втыкать обратным концом в перевернутый дуршлаг. Хорошо застудить в холодильнике. Блюдо густо засыпать мелко нарезанным салатом, на нем красиво разложить яйца, подбирая по цвету.

Ассорти из мяса

150 г жареной буженины, 150 г жареной телятины, 150 г жареной говядины, 150 г ветчины, 150 г языковой колбасы, 150 г итальянской колбасы (или любую вареную колбасу по вкусу), 1 ст. ложка желатина, зелень петрушки. *Для соуса:* 1 чайная ложка перца молотого, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка горчицы, щепотка соли, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса.

Все продукты нарезать тонкими ровными ломтиками, разложить на прямоугольном эмалированном листе по сортам рядами, залить желе из $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, размешанного с распущенным желатином. Хорошо застудить, порезать одинаковыми небольшими прямоугольниками, уложить на плоской тарелке «колодцем», украсить зелеными веточками петрушки. Отдельно в соуснике подать острый соус, приготовленный из смеси перца, сахара, горчицы, соли и уксуса (перед употреблением соус взбалтывать).

Телятина в майонезе

1 «г телятины (от задней ноги), $\frac{1}{2}$ головки чеснока, по 1 шт. лука, моркови, петрушки и сельдерея, 2 стакана воды, соль и перец по вкусу. *Для*

майонеза- 2 стакана масла кукурузного, 1 желток, 2 чайные ложки сахара, 1 лимон, соль, перец и уксус по вкусу.

Промытое мясо отбить тупой, чтобы получился тонкий кусок, смазать его растертым с солью чесноком, поперчить, свернуть туго рулетом, завернуть плотно в салфетку, перевязать шпагатом через каждые 3—4 см, как рулет, положить в продолговатую кастрюлю или жаровню, залить кипящим посоленным отваром из воды с кореньями так, чтобы весь рулет был покрыт жидкостью, поставить на сильный огонь, вскипятить, убавить огонь и варить на слабом огне $1\frac{1}{2}$ — 2 ч. Остудить мясо в бульоне, затем вынуть, обсушить, нарезать толстыми ломтями, разложить на блюдо, залить майонезом. Вокруг мяса положить кусочки отварных, нарезанных кубиками овощей, подбирая по цветам: морковь, репу, свеклу, зеленый горошек, свежие и соленые огурцы, рубленую зелень петрушки и укропа.

Приготовление майонеза. Желток и сахар хорошо растереть, добавить 1 ст. ложку лимонного сока или уксуса. Растирая непрерывно, прибавлять понемногу масло. Когда получится густая масса, разбавить уксусом и холодным бульоном, в котором варилося мясо, посолить по вкусу и, если нужно, прибавить лимонного сока или уксуса. Соус для этого блюда должен быть довольно густым, поэтому разбавлять его нужно очень небольшим количеством жидкости.

Сазан заливной фаршированный

$1\frac{1}{2}$ — 2 кг сазана. *Для фарша:* 300 г филе сазана, 1 морковь, 10 зерен черного перца, 2 лавровых листа, 1 луковица, 1 чайная ложка масла, 200 г шампиньонов, 1 стакан молока, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ городской булки, 1 ст. ложка манной крупы, перец и соль по вкусу *Для желе:* 1 ст. ложка желатина, $\frac{1}{2}$ л бульона, 2 сырых белка, 1 лимон. *Для соуса:* 1 небольшая вареная свекла, 50 г хрена, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Очищенного от чешуи сазана хорошо промыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшка, отнять голову со

всеми внутренностями. Порезать поперечными кусками толщиной в 2 пальца, промыть еще раз и отложить куски одинаковой величины для фарширования. Неровные куски и куски от хвоста употребить для фарша, освободив мясо от костей. Из корней, пряностей, рыбьей головы и костей сварить бульон. Шампиньоны очистить от кожицы, нарезать очень тонкими кусочками Лук нарезать кружочками Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить и потушить, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы, сырую рыбную мякоть и тушеные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с 3 ст. ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски подготовленной рыбы, обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон Варить на слабом огне 1 ч. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе, на желе положить кружочки вареного яйца, по бокам их положить веточки петрушки. Поставить на холод, чтобы украшение хорошо пристыло к желе, остальным желе полить сверху в два приема, чтобы под ним виднелись украшения. Подавать с острым соусом.

Приготовление соуса. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

ГОРЯЧЕЕ

Жареная индейка с клюквенным вареньем и жареным картофелем

1 индейка, 1 ст. ложка масла, 1 кг картофеля, соль по вкусу, 1 кг клюквы, 1 кг сахара, корки с 2 апельсинов.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую индейку посолить снаружи и внутри за 2 ч до жаренья. Надрезать кожу вокруг коленного сустава и вытащить сухожилия, чтобы ножки не получились жесткими. На грудную кость сильно нажать, чтобы грудка сплюснулась и стала шире. Заправить ножки в надрезы на хлупе, связать нитками крылышки со спины. На противень с раскаленным жиром положить индейку, смазанную размягченным маслом, влить на противень 1 стакан воды и поставить в нагретую духовку. Печь 2—3 ч, накрыв крышкой, часто поливая соком и, если нужно, добавляя воду. Перед самой готовностью открыть крышку и зарумянить индейку на небольшом огне, чтобы она пропекалась равномерно. Готовую индейку выложить на доску, отрезать ножки вместе с филейчиками, разделив последние на 2—3 куска, отрезать крылышки, снять филеи с грудки и нарезать их ножом так, чтобы получились широкие ломтики. Спинку отделить от передней части, порубить ее поперек на 3—4 куска. Сложить все куски на блюдо кверху кожей в таком порядке, чтобы получилась как бы целая индейка. Подогреть блюдо и подавать с жареным картофелем и клюквенным вареньем.

Приготовление картофеля. Выбрать клубни одинаковой величины, очистить их от кожи, придать им форму бочоночков, положить на противень в жир из-под индейки и потушить до мягкости.

Приготовление варенья. Вскипятить сахар с 1 стаканом воды, добавить перебранную и вымытую клюкву, отваренные до мягкости апельсиновые корки, порезанные лапшой. Варить до загустения.

Цветная капуста в кляре

1¹/₂ кг цветной капусты, 200 г муки, 2 стакана сметаны, 150 г масла сливочного, 4 яйца, сода на кончик ножа, сахар и соль по вкусу. *Для соуса:* 80 г масла, 4 желтка, по 1¹/₄ стакана бульона, сухого белого вина, сок 1 лимона, соль по вкусу.

Приготовить тесто. Яйцо взбить и добавлять поочередно по 1 ложке

сметаны и муки, затем соду, соль и сахар по вкусу. Сваренную цветную капусту, разделенную на небольшие кочешки, обмакивать (насаживая кусочки на вилку) в тесто и жарить в раскаленном масле. К капусте можно подать голландский соус.

Приготовление соуса. Бульон с вином сильно подогреть. Масло с желтками хорошо взбить и поставить (низко) на пар, непрерывно взбивая и тонкой струйкой вливая бульон, смешанный с вином. Добавить лимонный сок и соль. Когда соус загустеет, сразу снять и подавать.

СЛАДКОЕ

Самбук из яблок

10 яблок, 300 г сахара, 7 белков, 2 ст. ложки желатина, 1 бутылка 30 %-ных сливок.

Разрезать яблоки на четвертинки, вырезать сердцевинки, положить яблоки в кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, закрыть крышкой и поставить на небольшой огонь. Когда сок выпарится и яблоки станут совсем мягкими, протереть их через дуршлаг. Остывшее пюре сложить в эмалированную кастрюлю, поставить в таз со льдом и непрерывно взбивать венчиком, прибавляя по 1 белку до тех пор, пока не получится пышная плотная масса. Тогда постепенно добавить сахар, не переставая взбивать, затем растворенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин и в конце ввести взбитые в крепкую пену сливки, осторожно мешая сверху вниз. Форму облить холодной водой, наполнить взбитой массой и поставить в холодильник, чтобы она хорошо застыла. Выложить самбук на блюдо, а вокруг него положить бисквиты.

ЗАКУСКИ

Пирожки из заварного теста с сырным кремом • Помидоры с майонезом • Пудинг из ветчины и копченой грудинки • Курица с восточным соусом • Фаршированная рыба • Галантин из мяса • Бисквит с грибами

ГОРЯЧЕЕ

Мясо тушеное с кореньями

СЛАДКОЕ

Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем

ЗАКУСКИ

Пирожки из заварного теста с сырным кремом

200 г масла сливочного, 8 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. *Для фарша:* 1 чайная ложка муки картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, 300 г сыра рокфор, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 200 г масла, соль и перец по вкусу.

Подсоленную воду вскипятить с маслом, всыпать в нее всю муку, сбавить огонь и на плите, мешая, продержать тесто до тех пор, пока мука не распарится и тесто не станет более твердым. Снять тесто с огня, втереть в него по одному все яйца, мешая тесто.

На смазанный маслом лист чайной ложкой рассадить кучки теста подальше одну от другой, сравнивая верх ложкой. Из этого количества теста должно получиться 35 кучек (по 5 шт. в ширину и по 7 шт. в длину листа). Ставить надо в хорошо нагретую духовку и на довольно сильный огонь. Держать, не открывая духовку, 15— 20 мин, затем осторожно открыть дверцу и, если тесто сильно зарумянилось и хорошо поднялось,

немного сбавить огонь и допечь пирожки до готовности. Готовые изделия остудить, надрезать сбоку и наполнить сырной начинкой. Затем каждый пирожок слегка смазать размягченным маслом, обвалять в натертом сыре, положить на плоскую высокую вазу и поставить до подачи на стол в холодильник.

Приготовление сырного фарша. Смешать картофельную и пшеничную муку в кружке, постепенно разбавить $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока, 1 стакан молока вскипятить в кастрюльке и, помешивая, влить в него молоко с мукой. Когда кипящая масса начнет отставать от стенок кастрюли, снять с огня и остудить. Мягкий сыр рокфор растереть с 200 г масла и постепенно втереть в остывшую массу. Поперчить по вкусу и, если надо, посолить.

Помидоры с майонезом

1

10 одинаковых по величине помидоров, 5 яиц, 300 г жареного или отварного мяса, $1\frac{1}{2}$ банки готового майонеза, 200 г зеленого салата, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.

Прямоугольное плоское блюдо покрыть листьями зеленого салата, на них разложить тонкие широкие ломтики вареного или жареного холодного мяса, на ломтики мяса — нарезанные кружками помидоры. Покрыть помидоры майонезом так, чтобы виднелась красная кромка шириной около 1 см. На майонез положить кружочки вареного яйца, а в центре кружочка — рубленый лук. Вокруг ломтиков мяса с помидорами по листьям зеленого салата выпустить тонкие полоски майонеза.

Пудинг из ветчины и копченой грудинки

500 г ветчины, 150 г копченой грудинки, 500 г вареного картофеля, 100 г масла сливочного, 6 яиц. *Для соуса:* 1 ст. ложка горчицы, 2 луковицы, 1 чайная и 1 ст. ложка топленого масла, 2 стакана бульона, 2 желтка, 1

чайная ложка муки.

Ветчину и картофель пропустить через мясорубку, грудинку слегка обжарить, не давая зарумяниться; поперчить и остудить, масло растереть, постепенно прибавляя желтки, добавить пропущенную через мясорубку ветчину с картофелем, жареную грудинку, хорошо вымешать, добавить взбитые в крутую пену белки, осторожно мешая сверху вниз. Приготовленную массу выложить в кастрюлю, хорошо смазанную маслом, с положенным на дно кружком промасленной бумаги и хорошо обсыпанную сухарями. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в большую кастрюлю с кипящей не очень сильно водой, заполняющей кастрюлю на $\frac{3}{4}$. Варить 1 ч. Когда края пудинга начнут отставать от стенок кастрюли и зарумянятся, обвести его края ножом и выложить пудинг на блюдо. Снять со дна промасленную бумагу. Подавать пудинг с горчичным соусом .

Приготовление соуса. Лук мелко порезать, добавить 1 ст. ложку масла, положить в кастрюльку и потушить, закрыв крышкой, до тех пор, пока лук не станет совсем мягким (но не давать ему румяниться). Протереть лук через сито, смешать с подрумяненной мукой, добавить горчицу, сахар и соль по вкусу, разбавить бульоном, прокипятить. 1 чайную ложку масла растереть с желтками, заправить этой смесью соус и, не давая ему кипеть, прогреть на пару.

Курица с восточным соусом

1 курица, 3 стакана очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 2—3 дольки чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана винного уксуса, кинза с семенами и соль по вкусу, 2 стакана бульона, сваренного из потрохов курицы.

Курицу выпотрошить, опалить, хорошо промыть, заправить ножки в хлуп, посолить за 1 ч до приготовления. Смазать маслом, положить спинкой на сковороду, подлить $\frac{1}{2}$ стакана воды и поставить в духовку жарить. Часто поливать курицу соком. Жареную курицу разрезать на

порции, разложить на блюде, украсить зеленым салатом, зеленью петрушки, ломтиками помидоров. Соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление соуса. Растолочь орехи с чесноком, добавить кинзу, соль. Хорошо истолченную массу постепенно развести винным уксусом и бульоном, добавить мелко нарубленный лук и прокипятить 10—15 мин. Снять с огня. Растертые желтки развести стаканом остуженного соуса, потом постепенно влить в соус, помешивая, чтобы не свернулись желтки.

Фаршированная рыба

1¹/₂ кг рыбы, 600 г филе судака для фарша, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка зелени эстрагона. *Для соуса:* 4 сырых желтка, 100 г сливочного масла, 1 лимон, 8 горошков перца, ¹/₄ стакана столового уксуса, ¹/₂ стакана воды.

Рыбу очистить, сделать разрез на спине, вынуть кости, промыть тушку внутри, наполнить фаршем, аккуратно зашить, завернуть в салфетку и варить на решетке в котле на пару. Готовую рыбу нарезать кусками, положить на блюдо и залить голландским соусом.

Приготовление фарша. Филе судака пропустить 3 раза через мясорубку. Посолить, поперчить и, выбивая массу, влить постепенно 1 стакан сливок; добавить зелень эстрагона.

Приготовление соуса. Раздробить перец, положить в эмалированную кастрюлю, влить уксус, поставить на огонь и держать на огне, пока уксус не испарится совсем. Влить холодную воду, добавить желтки, масло, нарезанное кусочками. Посолить. Поставить кастрюльку на пар и непрерывно мешать деревянной лопаточкой в одном направлении до тех пор, пока соус не загустеет до консистенции сметаны. Процедить соус через сито, добавить по вкусу лимонный сок.

Галантин из мяса

250 г мякоти свинины, 250 г мякоти телятины, 150 г ветчины, 100 г копченой грудинки, 2—3 соленых огурчика, 2—3 городские булки, 1 стакан бульона, 2 яйца, 2 дольки чеснока, 1 чайная ложка натертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу. *Для бульона:* 1 кг телячьих ножек, по 1 шт. лука репчатого, моркови, петрушки, и сельдерея, 1 лавровый лист, 8 горошин перца, соль по вкусу.

Свинину, телятину, вымоченные в бульоне булки пропустить 3 раза через мясорубку, добавить яйца, растертый чеснок, перец, мускатный орех, соль по вкусу и 4 ст. ложки воды. Выбить лопаточкой так, чтобы получилась пышная масса. Разложить ее прямоугольником на смазанную маслом салфетку. Вдоль прямоугольника, по краю его, разложить нарезанные мелкими кубиками ветчину, грудинку, огурчики, помогая салфеткой плотно свернуть массу рулетом. Завязать концы салфетки и перевязать рулет шпагатом через каждые 3 см. Положить в горячий процеженный бульон и варить на слабом огне $1\frac{1}{4}$ ч. Затем остудить в бульоне, положив на галантин дощечку с грузом. Застывший галантин осторожно вынуть из бульона, нарезать ломтиками толщиной 1 см, разложить на блюде. Украсить ломтиками помидоров и огурцов, зеленью петрушки и красиво нарезанной морковью. Залить желе из выпаренного и осветленного бульона. *Приготовление бульона.* Телячьи ножки разрубить вдоль, добавить очищенные овощи и пряности, залить водой и варить на слабом огне 4 ч. Посолить в конце варки. В этом бульоне сварить галантин, а затем выпарить бульон так, чтобы получилось $\frac{1}{2}$ л бульона. Остудить и влить в него взбитые белки с уксусом и, взбивая венчиком, вскипятить на слабом огне. Процедить через салфетку, положенную на дуршлаг. Полученным осветленным желе залить галантин.

Бисквит с грибами

10 яиц, $3\frac{1}{2}$ стакана муки, 600 г сметаны, 1 чайная ложка масла для смызывания формы. *Для фарша:* 1 кг свежих грибов, 150 г сметаны, 1 ст.

ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, по 1 ст. ложке рубленой зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу.

Желтки растереть деревянной ложкой до побеления, затем попеременно, тщательно растирая, прибавлять ложку сметаны — ложку муки и т. д. Посолить, осторожно смешать с белками, взбитыми в крутую пену. Половину теста положить в раздвижную, смазанную маслом форму, на тесто положить фарш, оставляя по краям кромку теста шириной 2 см. Фарш слегка вдавить в тесто. Сверху выложить остальное тесто, разровнять его смоченными в воде руками, поставить в духовку со средним нагревом и выпекать бисквит на небольшом огне.

Приготовление фарша. Очищенные и промытые грибы опустить в большое количество кипятка, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Грибы обсушить, мелко порубить. Лук порубить, обжарить в масле до золотистого цвета, добавить грибы, посолить и жарить на небольшом огне, пока грибной сок не выпарится; добавить муку и, помешивая, обжарить все до золотистого цвета, добавить сметану, зелень, поперчить и посолить по вкусу. Тесто начинять холодным фаршем.

ГОРЯЧЕЕ

Мясо тушеное с кореньями

2 кг мяса (затылочная часть), по 1 шт. лука, моркови, петрушки, 150 г и 1¹/₂ ст. ложки сливочного масла, 3 стакана сока из-под мяса, 1 чайная ложка горчицы, 2 кг цветной капусты, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1¹/₂ ст. ложки муки.

Мясо снять с костей, очистить от пленок, положить в жаровню жиром вниз, поварить на очень слабом огне до тех пор, пока оно не даст сока. Лук и коренья очистить, нашинковать тоненькими ломтиками. Мясо перевернуть, добавить коренья, посолить и тушить, поворачивая. По мере того как сок будет убавляться, прибавлять понемногу бульон. Тушить мясо

2 ч. Когда мясо будет готово, слить сок, процедить, снять жир, 1¹/₂ ст. ложки масла растереть с мукой; разбавить соком из-под мяса, добавить горчицу, протертые корни, которые тушились с мясом, проварить. Мясо нарезать широкими тонкими ломтями, разложить на блюде, облить частью соуса. Остальной соус подать отдельно в соуснике. На гарнир подать цветную капусту. За 30 мин до подачи опустить капусту в подсоленный кипяток, закрыть крышкой до закипания, затем открыть на 5—7 мин, чтобы ушел запах, доварить капусту, закрыв крышкой. Когда капуста опустится на дно, откинуть ее на дуршлаг и обсушить, положить на блюдо и полить маслом, смешанным с сухарями.

СЛАДКОЕ

Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем

5 брикетов пломбира, 4—5 груш, 4 ст. ложки сахара, 1 бутылка сливок, 5—6 шт. орехового печенья, 1 пакетик ванильного сахара.

Груши очистить от кожуры, разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину. Отварить груши в сиропе (на 1 стакан воды 1 ст. ложка сахара) до прозрачности, остудить. Ореховое печенье нарезать квадратиками. Взбить сливки. Пломбир размять в эластичную массу, обложить им слоем толщиной в 2 пальца стенки и дно кастрюльки, на пломбир положить ряд груш, посыпать их кусочками орехового печенья, сверху положить взбитые сливки, затем опять груши, печенье, сливки — так укладывать почти доверху, не заполнив кастрюлю до краев на 2 пальца. Верх заполнить пломбиром. Поставить на сутки в морозильник. Перед подачей на несколько секунд опустить дно кастрюли в горячую воду, стенки изнутри обвести теплым ножом и выложить пломбир на тарелку. По краю тарелки разложить ореховое печенье.

ЗАКУСКИ

**Салат из раков или консервированных крабов • Салат из грибов
• Сардины в слойке • Трубочки слоеные с яичным кремом • Галантин
из индейки**

ГОРЯЧЕЕ

Рыба в горшочках • Перепела в сметане с сырными кнелями

СЛАДКОЕ

Бисквит с ягодами и взбитыми сливками

ЗАКУСКИ

Салат из раков или консервированных крабов

1 банка крабов или 10 раков, 1 корешок сельдерея, 200 г свежих белых грибов, 1 соленый огурец, 2 яйца, 1 банка готового майонеза.

Раков опустить в подсоленный кипяток и варить 15 мин. Остудить в отваре. Грибы отварить в воде и откинуть на дуршлаг. Яйца сварить вкрутую. Сельдерей сварить до мягкости, очистить, нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать очищенный соленый огурец, грибы, яйца и мясо из шеек и клешней раков (раки можно заменить консервированными крабами). Все смешать с майонезом, положить в салатник, украсить раковыми шейками, кружочками яйца и мелких помидоров.

Салат из грибов

500 г свежих грибов, 500 г картофеля, 2 свежих огурца, 1 чайная

ложка горчицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу, 100—150 г масла растительного, уксус по вкусу, 2 ст. ложки лука зеленого, 1 стакан сметаны.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть от слизи в холодной воде, обсушить, нарезать крупными ломтиками. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать мелкими кубиками. Яйцо сварить вкрутую. Желток положить в миску и оставить для соуса. Белок нарезать «лапшой». Огурцы очистить и нарезать мелкими кубиками. Все продукты перемешать и залить соусом. Сверху посыпать рубленым зеленым луком.

Приготовление соуса. Растереть вареный желток с сахаром, солью и готовой горчицей, постепенно вливая небольшими порциями растительное масло. Растирать до тех пор, пока не получится густая однородная масса. Влить уксус или лимонный сок по вкусу, добавить сметану, размешать.

Сардины в слойке

2 банки сардин, слоеное тесто из 200 г масла и муки, 1 яйцо.

Приготовить соленое тесто (см. стр. 130), раскатать его в пласт толщиной в полпальца, разрезать на одинаковые прямоугольники, смазать желтком. На середину каждого прямоугольника положить по половинке разделенной вдоль крупной сардины, поперчить ее. Нижние концы прямоугольника соединить, положив один на другой, верхние оставить открытыми. Разложить слойки на листе и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто хорошо подымется и зарумянится, убавить огонь и допечь слойку до готовности.

Трубочки слоеные с яичным кремом

Слоеное тесто из 200 г масла и муки (см. стр. 130), 2 ст. ложки тертого сыра, 6 яиц, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки

картофельной муки, 100 г масла сливочного, 3 стакана молока, соль по вкусу, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа.

Приготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, нарезать полосками шириной 2 см, длиной 20 см, и навернуть эти полоски на специальные конусообразные трубочки, начиная с узкого конца. Полоски должны при наворачивании слегка находить одним краем на другой. Приготовленные трубочки разложить на смоченный водой лист, смазать взболтанным яйцом, посыпать тертым сыром и поставить в хорошо нагретую духовку. Испеченные трубочки снять с форм, остудить, заполнить яичным фаршем. Открытые концы трубочек засыпать рубленой зеленью.

Приготовление фарша. 4 яйца взбить, добавить постепенно, продолжая взбивать, сначала картофельную муку, а затем пшеничную. Посолить, влить горячее молоко, поставить на огонь и, не переставая мешать, проварить до густоты. Остудить, смешать с 2 рублеными яйцами, поперчить и втереть размягченное масло.

Галантин из индейки

1 индейка, 300 г телятины, 200 г печени, 200 г свинины, $\frac{1}{2}$ городской булки, $1\frac{1}{4}$ стакана бульона, 3 яйца, печень индейки, соль и перец по вкусу, 100 г колбасы отдельной, 100 г соленых огурцов. *Для омлетов:* 4 яйца, 200 г пюре шпината, 50 г томатной пасты, 3 ст. ложки молока, 2 белка.

Опаленную и вымытую индейку надрезать по спине от шеи до гузки и осторожно вынуть все кости с внутренностями, надрезав мясо вокруг костей. Отрезать в первом суставе крылья, вырезать второй сустав, вынуть кости ножек. Все разрезы зашить, кроме спинного, посолить индейку и разложить ее на салфетке прямоугольным пластом. Телятину, свинину, печень, размоченную в бульоне и хорошо отжатую булку 3 раза пропустить через мясорубку, добавить 3 яйца, 4 ст. ложки холодной воды и выбить ложкой в пышную массу. 4 яйца взбить, добавить 3 ст. ложки

молока, разделить взбитую массу на 3 части. В одну положить томатную пасту, чтобы смесь получилась густо-розовой, другую окрасить шпинатной эссенцией в зеленый цвет, а третью оставить желтой. Испечь омлеты — каждый отдельно. Остудить их, нарезать крупными кубиками. Печень индейки сварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Так же нарезать соленые огурцы и колбасу. На приготовленный прямоугольник индейки положить ровным пластом фарш, на нем разложить красивыми рядами омлеты, подбирая по цветам. Салфеткой, на которую была положена индейка, аккуратно соединить края мяса индейки и сшить суровой ниткой. Галантин туго завернуть в салфетку, перевязать веревкой через каждые 3 см, как рулет. В приготовленный из костей и потрохов индейки, овощей и лука бульон положить галантин и варить (следить за тем, чтобы он весь был покрыт бульоном) на слабом огне 1½ ч. Мясо охладить в бульоне, положив на него дощечку с грузом, чтобы оно все было покрыто бульоном. Охлажденное мясо осторожно вынуть из салфетки, обсушить, нарезать круглыми ломтями, разложить на блюде. Бульон выпарить, чтобы он был более крепким, осветлить, процедить и залить им галантин. Края блюда украсить листьями зеленого салата.

ГОРЯЧЕЕ

Рыба в горшочках

1½ кг рыбы, 100 г масла, 1 стакан сметаны, 100 г сыра тертого, 400 г каштанов, 1 чайная ложка перца, соль по вкусу.

Рыбу разрезать на порционные куски. В огнеупорные горшочки (по числу персон) положить на дно по кусочку сливочного масла, по 1 ложке сметаны. Затем положить в них куски рыбы, посыпав их перцем, солью и тертым сыром, на все это положить сваренные каштаны. Полить содержимое горшочков смесью растопленного масла, сметаны, сухарей и сыра, влить в каждый по 3 ложки горячей воды. После этого горшочки

замазать тестом (сделать из него «крышку»), сверху тесто смазать яйцом, посыпать сыром. Горшочки поставить на противень и поместить в духовку со средним жаром. Печь до тех пор, пока тесто не зарумянится и рыба не пропечется.

Перепела в сметане с сырными кнелями

20 перепелов, 200 г масла для жаренья, 3 ст. ложки муки, 500 г сметаны. *Для кнелей:* 250 г сыра, 100 г манной крупы, 4 яйца.

Очищенных, выпотрошенных и хорошо вымытых перепелов посолить, обжарить на сковороде в масле, хорошо зарумянив со всех сторон. Положить в кастрюльку, подлить бульона и на небольшом огне тушить до полной готовности. На сковороду, где жарились перепела, всыпать муку, посолить, хорошо промешать с оставшимся от жаренья жиром, влить 2 стакана бульона, проварить смесь до густоты, перемешать со сметаной, посолить по вкусу и залить этим соусом тушеных перепелов. Держать до подачи на пару, не давая кипеть. На гарнир подать сырные кнели.

Приготовление кнелей. Растереть желтки, смешать с тертым сыром и манной крупой, посолить, дать постоять 2—3 ч. Затем перемешать со взбитыми белками и положить на мокрую салфетку, придав массе форму валика. Плотно завернуть в салфетку, перевязать крепко концы ее и, закрепив ниткой край, положить рулет в кипящую подсоленную воду. Когда рулет всплывет, осторожно вынуть его, развернув салфетку. Нарезать рулет круглыми кусками, разложить вокруг блюда с перепелами и полить соусом.

СЛАДКОЕ

Бисквит с ягодами и взбитыми сливками

10 яиц, 2¹/₂ стакана сахара, 2 стакана муки, 1 кг клубники или малины, 1¹/₂ стакана сахарной пудры, 3 стакана сливок или сметаны, ванилин по вкусу.

Желтки отделить от белков. Белки поставить на холод. Желтки растереть с сахаром добела в пышную массу. Белки взбить в крутую пену. На растертые желтки всыпать муку, сверху положить взбитые белки и все хорошо вымешать осторожно сверху вниз. В форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, выложить бисквитную массу, разровнять смоченными в холодной воде руками и поставить в нагретую духовку на небольшой огонь (в духовке должен нагреваться низ). Не открывать духовку в течение 15 мин, а затем, если нужно, повернуть форму другой стороной, чтобы бисквит пропекся равномерно со всех сторон. Держать бисквит в духовке 1 ч. Готовность определить воткнутой в середину бисквита щепочкой (если она остается сухой, значит бисквит готов). Ягоды за несколько часов до приготовления (лучше накануне, на ночь) засыпать сахарной пудрой и поставить на холод, чтобы они пропитались сахаром и дали сок. Остывший бисквит разрезать по горизонтали, пропитать ягодным соком, разбавленным водой, пересыпать ягодами и сверху украсить взбитой с сахаром и ванилином сметаной или сливками.

7

ЗАКУСКИ

**Кулебяка московская • Заливное из ветчины, мозгов и яиц в
Жареное филе под зеленым соусом • Сотэ из судака**

ГОРЯЧЕЕ

**Шампиньоны с соусом пулетт • Котлеты из телятины с гарниром
из кнелей**

СЛАДКОЕ

Заварной мусс

ЗАКУСКИ

Кулебяка московская

400 г муки, 400 г сливочного масла, 1 стакан воды, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, 1 чайная ложка соли. *Для блинчиков:* 200 г муки, 1 бутылка молока, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу. *Для фарша:* 2 кг осетрины, 300 г шампиньонов, 100 г манной крупы, 100 г визиги, 1 луковица, 8 яиц, 250 г масла для фаршей, соль и перец по вкусу, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Вскипятить $1\frac{1}{2}$ стакана воды с 2 ст. ложками масла и щепоткой соли, всыпать манную крупу, непрерывно помешивая вилкой, вскипятить смесь, закрыть крышкой и поставить в духовку на сковороде с кипятком. Держать на пару до тех пор, пока каша не станет рассыпчатой. Приготовить блинчики (см. стр. 145).

Очищенные, вымытые шампиньоны нарезать крупными кусочками, положить тонким слоем на сковороду, на них — нарезанную ломтиками осетрину; посолить, поперчить, положить кусочек масла, подлить немного бульона, закрыть крышкой и поставить в духовку на небольшой огонь; довести до полной готовности. Сварить яйца вкрутую, разрезать вдоль на восемь частей каждое. Визигу накануне приготовления (с вечера) залить холодной водой. Затем слить воду, снова залить холодной водой и варить на слабом огне 3 ч до полного размягчения. Готовую визигу хорошо процедить, порубить ножом на мелкие кусочки, положить на сковороду с зарумяненным мелко порезанным луком, добавить масло и еще потушить. Смешать с рубленным укропом и зеленью петрушки. Раскатать готовое тесто в длинный прямоугольник, заложить тонкими блинчиками так, чтобы

покрыть ими все тесто (тесто покрывается блинчиками для того, чтобы оно не промокло от фаршей). Посередине пласта, в длину, положить фарш так, чтобы он занимал в ширину только $\frac{1}{3}$ всего прямоугольника, иначе теста с боков не хватит для того, чтобы им можно было покрыть фарш и хорошо защипать. Положить фарш надо таким образом: сначала положить полосу из манной каши, затем половину вязиги, на нее — половину яиц, на яйца — все шампиньоны, затем куски осетрины наложить так, чтобы один находил на другой; снова положить яйца, визигу и манную кашу. Все фарши прижать друг к другу рукой, соединить края теста, чтобы они находили друг на друга, промочив немного нижний край водой для лучшего склеивания. Концы кулебяки хорошо защипать. На смоченный холодной водой лист положить кулебяку завернутыми краями вниз, выправить ее так, чтобы она была высокой и везде имела одинаковую толщину. Смазать яйцом, положить поперек кулебяки полоски слоеного теста шириной в мизинец. Заправить концы полосок под кулебяку на расстоянии 2 пальцев от края, смазать полоски яйцом. Сделать прорезы в тесте, чтобы выходил пар от фарша. Поставить в сильно нагретую духовку. Когда кулебяка хорошо зарумянится, убавить жар и запекать ее до тех пор, пока не закипит фарш, а кулебяка не будет свободно сходить с листа. Переложить на блюдо, накрыть полотенцем. Подавать горячей. К кулебяке подать соус, приготовленный из очень крепкого рыбного бульона с добавлением сливочного масла и зелени укропа.

Заливное из ветчины, мозгов и яиц

500 г мозгов, 400 г ветчины, 6 сваренных вкрутую яиц, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 150 г масла, $1\frac{1}{2}$ стакана сливок, $1\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 100 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, $1\frac{1}{2}$ стакана томатного сока, 1 луковица, 20 г желатина, 2 кочешка зеленого салата, соль и сахар по вкусу.

Мозги очистить от пленок и сварить в соленом кипятке, добавив

немного уксуса, чтобы вода была чуть кисловатой. Остудить мозги и нарезать кубики (3х3 см), так же нарезать ветчину. Яйца порезать вдоль на 8 частей каждое. Приготовить соус: поджарить нарезанный лук до золотистого цвета в 50 г масла, добавить 75 г масла и 75 г муки, размешать не жаря, влить сливки, вскипятить, разбавить горячим бульоном, смешанным с томатным соком, хорошо размешать, снова вскипятить, процедить сквозь сито, добавить распущенный желатин, влить $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, размешать. В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить на льду или в морозильнике до полуготовности, положить форму на бок и, поворачивая ее, застудить соус на стенках формы. Затем положить в форму рядами мозги, яйца и ветчину. Каждый ряд поливать соусом и застуживать, посыпая рублеными зеленым салатом и зеленью. Заполнить всю форму, залить сверху соусом и хорошо застудить. Выложить заливное на блюдо. По краю разложить кружочки помидоров с положенными на них кружочками яиц. Между ними разместить кусочки рубленого зеленого салата, слегка политого смесью уксуса с оливковым маслом.

Жареное филе под зеленым соусом

$1\frac{1}{2}$ кг вырезки, 100 г масла, 300 г шпината, 15 г желатина, 2 банки майонеза, по 2 шт. моркови, огурцов, помидоров, 1 свекла, 1 пучок зелени петрушки, 1 маленькая банка зеленого горошка.

Вырезку пожарить до готовности, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Шпинат пропустить через мясорубку, поставить в кастрюльке на огонь, добавив $\frac{1}{2}$ стакана воды. Когда жидкость закипит и сверху поднимутся зеленые комочки, снять их шумовкой и перемешать со всем количеством майонеза до получения соуса хорошего цвета; добавить растворенный желатин, хорошо вымесить, немного отцедить (положить массу на дуршлаг, покрытый марлей), чтобы соус получился очень густой. Каждый ломтик мяса обмакнуть в соус так, чтобы он покрывал мясо

густым слоем, разложить мясо на плоском блюде, а по краям отдельными кучками разложить овощи, подбирая по цветам, т. е. рядом с кучкой мелко нарубленной свеклы положить нарубленный зеленый салат, затем кучку зеленого горошка, опять салат, затем мелко нарезанные кубиками помидоры, салат, морковь и т. д. Все эти овощи предварительно заправить майонезом.

Сотэ из судака

1¹/₂ кг судака, 15 раков, 200 г шампиньонов, ¹/₂ стакана белого вина, несколько столовых ложек бульона, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 100 г сливочного масла, 50 г муки, 1 стакан рыбного бульона, ¹/₄ стакана сливок, 1 желток. *Для начинки раковых каркасов* (см. стр. 139).

Филе судака нарезать, держа нож наискось, тонкими ломтиками, положить в глубокую сковороду, поперчить, подлить вина и немного бульона. Из остатков судака сделать кнельную массу. Положить ее в кондитерский мешочек и выдавить из него кольцо на каждый кусочек судака. Накрыть сковороду крышкой и на слабом огне довести рыбу до готовности. Раков сварить, вынуть шейки и клешни, каркасы начинить и сварить в подсоленном кипятке. Шампиньоны потушить в масле. Когда все будет готово, положить в глубокое блюдо: посередине шампиньоны, кругом филе вперемешку с раковыми шейками; залить все соусом, сверху, в центре, украсить начиненными каркасами и зелеными листьями салата.

Приготовление соуса. Растереть 50 г масла с мукой, разбавить горячим бульоном, посолить и проварить. Растереть остальное масло, желток и сливки и добавить в соус. Хорошо размешать, процедить через частое сито, поставить на пар и хорошо прогреть, не давая кипеть.

ГОРЯЧЕЕ

Шампиньоны с соусом пулетт

1 кг шампиньонов, 1 городская булка, 1 чайная ложка масла, 1 стакан бульона, лимонный сок и соль по вкусу. *Для соуса:* 1 ст. ложка масла топленого, 100 г сливочного масла, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 стакана бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, лимонный сок и соль по вкусу.

Шампиньоны очистить от кожицы, промыть, нарезать кружками, сложить в кастрюлю, посолить, добавить масло, лимонный сок и бульон. Закрывать крышкой и тушить до мягкости. Затем залить густым соусом, поставить кастрюлю на 15—20 мин на сковороду с кипящей водой, чтобы шампиньоны хорошо пропитались соусом. Булку очистить от корок, нарезать полумесяцами, обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны переложить в глубокое блюдо, засыпать зеленью петрушки, вокруг положить крутоны. Подавать блюдо горячим.

Приготовление соуса. Луковицу мелко нарезать, промыть холодной водой, положить в эмалированную кастрюлю, залить вином, закрыть крышкой и тушить на огне до тех пор, пока лук не впитает все вино. Положить туда же масло топленое и муку. Снять с огня, хорошо растереть, добавить бульон и сливки. Размешать, чтобы не было комков, поставить на небольшой огонь и проварить до густоты жидкой сметаны. Процедить через марлю, положенную на дуршлаг, добавить сливочное масло, растертое с желтками, прогреть на пару (не давая кипеть), чтобы исчез запах сырых желтков.

Котлеты из телятины с гарниром из кнелей

1 кг телятины, 200 г свиного шпика, $1\frac{1}{2}$ стакана бульона. *Для кнелей:* 600 г телятины, 1 стакан сливок, 1 чайная ложка масла для фарша, 2 яйца, 1 маленькая банка зеленого горошка, соль и перец по вкусу.

Телятину нарезать красивыми ломтиками, отбить их, придать форму куриных филе, нашпиговать, разложить в низкой кастрюле, подлить

бульон, закрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности. 600 г телятины, оставленной для кнелей, пропустить 3 раза через мясорубку, поперчить, посолить, положить в кастрюлю, поставить на лед; прибавить в массу 2 яйца и, взбивая лопаточкой, постепенно прибавить сливки. Когда масса станет легкой и пышной, взять форму с отверстием в середине (как для желе), смазать ее маслом, положить в нее взбитую массу до $\frac{3}{4}$ высоты, закрыть крышкой, поместить в глубокую сковороду с кипятком и все поставить в нагретую духовку на небольшой огонь, следя за тем, чтобы вода из сковороды не выкипала, и прибавляя время от времени кипяток. Когда кнели будут готовы, т. е. масса поднимется, затвердеет, а края будут отставать от стенок формы, выложить на блюдо, вокруг положить котлеты, а в отверстия в середине кнелевого пудинга положить заправленный маслом и подогретый горошек, его же разложить и по краю блюда. Все блюдо полить соком, оставшимся из-под тушившихся котлет.

СЛАДКОЕ

Заварной мусс

300 г клубники, 5 яиц, $1\frac{1}{2}$ стакана 30%-ных сливок, 20 г желатина, $1\frac{1}{4}$ стакана сахара.

Клубнику растереть с сахаром, поставить на огонь и, помешивая, дать закипеть. Желтки взбить венчиком. Постепенно влить в них, не переставая взбивать, горячий сироп. Когда все пюре соединится с желтками, а сами желтки превратятся в пену, заварить ими взбитые в крутую пену белки, продолжая взбивать. Остудить, добавить в массу взбитые сливки и распущенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин. Аккуратно размешать и всю массу выложить в форму, смоченную холодной водой, поставить ее в холодильник. Застывший мусс выложить на тарелку, обложив кругом бисквитами.

ЗАКУСКИ

Заливной паштет из дичи в тесте • Сельдь в сметане • Раки фаршированные под соусом • Кольца из рубленого теста с ветчиной и телятиной

ГОРЯЧЕЕ

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе • Куры «провансаль»

СЛАДКОЕ

Крем из взбитой сметаны с бананами

ЗАКУСКИ

Заливной паштет из дичи в тесте

3 белые куропатки, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, 1 стакан сока из-под жареных куропаток, 20 г желатина, 150 г масла сливочного, 100 г шампиньонов, 100 г сыра, 2 ст. ложки ? мадеры, соль и перец по вкусу. *Для теста:* 200 г масла, 100 г сметаны, 2 яйца, соль по вкусу.

Приготовить рубленое тесто (см. стр. 130). Раскатать тесто и заполнить им раздвижную тортовую форму. Выложить внутри бумагой, насыпать горох до краев и поставить печь в горячую духовку. Когда тесто зарумянится, убавить огонь и допекать в среднем жару. Форму с выпеченным тестом вынуть из духовки. Высыпать горох, снять бумагу. Хорошо остудить. Холодную форму из теста освободить от железной формы (вынуть прутки из стенок и широким ножом снять тесто со дна), положить на круглую тарелку. У изжаренных до готовности куропаток

снять с костей мясо, красиво нарезать филе; остальное мясо и обрезки филе пропустить 2 раза через мясорубку, а затем истолочь с куском масла в ступке, поперчить, добавить тертый сыр, мадеру и выбивать фромаж, пока он не станет пышным и не побелеет. Кости от куропаток (кроме спинки) прожарить на масле и сварить из них бульон для фромажа, слив туда же сок со сковороды, где жарились куропатки. Когда все будет подготовлено, вынуть из холодильника форму из теста, на дно положить фромаж слоем в палец толщиной, на него положить ряд красиво нарезанных филе попеременно с тушеными шампиньонами, залить сверху желе слоем в палец толщиной. Поставить в холодильник и застудить до готовности. На застывший слой снова положить фромаж, кусочки куропатки и опять залить желе и застудить. Укладывать продукты до краев с таким расчетом, чтобы сверху был слой застывшего желе. По самому краю, около стенок, слегка посыпать крошками того же теста, поставить в холодильник на несколько часов, чтобы паштет хорошо окреп.

Рубленое тесто для этого паштета делается не из равных частей масла и сметаны: сметаны берут только 100 г и кладут яйца, чтобы тесто было более твердым, иначе оно может не выдержать фарша и рассыпаться.

Приготовление желе. Процедить бульон из поджаренных костей дичи и сока, чтобы получилось 1½ стакана жидкости, размешать в этом бульоне желатин, разведенный полстаканом холодного бульона и распущенный в теплом месте (на краю горящей плиты).

Сельдь в сметане

200 г сельди, 2 луковицы, 1 яблоко, 1 стакан сметаны, ½ л молока, 1 чайная ложка зелени петрушки, соль, сахар и уксус по вкусу.

Очистить сельдь, освободить от костей (вынуть даже мелкие кости), залить молоком на 3—4 ч. Затем счистить ножом приставшее молоко, обсушить сельдь, соединить половинки, порезать поперек. Лук мелко порезать, яблоко натереть на крупной терке. Соединить все со сметаной,

добавить уксус, сахар и соль по вкусу. Хорошо размешать и залить этой смесью приготовленную сельдь, положенную в глубокий салатник.

Раки фаршированные под соусом

30—40 раков, 250 г риса, 150 г масла, 200 г сметаны, 2 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, 1 пучок зелени петрушки, 2 пучка зелени укропа, соль и перец по вкусу.

Тщательно промыть раков и сварить их в соленом кипятке с зеленью укропа и петрушки. Варить до тех пор, пока между каркасом и шейкой не появится белая трещина. У охлажденных раков вынуть мясо из шеек и клешней, сложить в мисочку, залить 3 ст. ложками бульона, чтобы не засохли. Половину каркасов, удалив глаза и пузырь, который находится около головы, а также красные части, оставшиеся от клешней и шеек, подсушить в духовке, пропустить через мясорубку, прожарить с 50 г масла, потом залить водой и варить, пока на поверхности не появится красное масло. Снять с огня, остудить в холодильнике, чтобы масло затвердело, очистить ножом снизу от приставших измельченных скорлупок. Сварить рис. Приготовить фарш и заполнить им каркасы; выровнять ножом и сварить в бульоне, в котором варились раки. Рис смешать с маслом, укропом и зеленью петрушки. На круглое блюдо в центре положить раковые шейки и начиненные каркасы, вокруг положить рис. Залить блюдо посередине соусом и подавать.

Приготовление фарша. 50 г масла растереть с желтками и солью, добавить сухари, смоченные молоком, измельченное мясо из клешней, укроп, перец. Все хорошо растереть и смешать со взбитыми белками.

Приготовление соуса. Муку размешать с 2 стаканами остывшего бульона, оставшегося от варки измельченных скорлупок, вскипятить, соединить с раковым маслом и сметаной, добавить зелень петрушки и укроп.

Кольца из рубленого теста с ветчиной и телятиной

Для колец: 3 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, 2 яйца, соль по вкусу. *Для фарша:* 200 г жареной телятины, 200 г ветчины, 200 г помидоров, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны,

2 желтка, разведенная лимонная кислота по вкусу, 2 ст. ложки сыра тертого, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Приготовить рубленое тесто (см. стр. 130), раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать круглой выемкой лепешки. Половину лепешек смазать яйцом, а из остальных лепешек из середины вынуть тесто выемкой меньшего размера, чтобы получились кольца. Положить кольца на смазанные лепешки, смазать их яйцом, посыпать тертым сыром. В середину горкой положить фарш, тоже посыпать сыром, поставить в хорошо нагретую духовку на листе, смазанном маслом и посыпанном мукой. Допекать на среднем огне, не давая очень сильно румяниться. Подавать кольца горячими, положив их на тарелку, покрытую салфеткой.

Приготовление фарша. Помидоры на 1 мин опустить в кипяток, вынуть и снять с них кожицу. Порезать мелкими кубиками и положить в дуршлаг, чтобы процедился сок. Так же порезать ветчину и телятину. Сложить все в миску и залить густым соусом.

Приготовление соуса. Муку и масло хорошо растереть, посолить, развести сметаной, вскипятить, непрерывно помешивая. Слегка остудить, размешать с желтками. Добавить по вкусу лимонную кислоту и соль.

ГОРЯЧЕЕ

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

1 кг рыбы, 150 г масла, 2 стакана фритюра для жаренья, 100 г муки, 40 г сухих белых грибов, 1¹/₄ стакану сливок, 1¹/₂ стакана рыбного бульона,

2 яйца, 1¹/₂ стакана тертого черствого хлеба.

Рыбу нарезать одинаковыми ломтиками толщиной в палец, положить на глубокую сковороду в один ряд, подлить ¹/₂ стакана бульона, закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и довести натуральные котлеты до готовности. Остудить. Густо смазать соусом и поставить в холодильник, чтобы соус хорошо застыл. Застывшие котлеты обвалить в тертом белом хлебе и быстро обжарить в кипящем фритюре (только дать зарумяниться). Подавать с зеленым горошком.

Приготовление соуса. Грибы отварить в небольшом количестве воды до мягкости, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка). Растереть муку и масло, разбавить горячим рыбным бульоном, прибавить сливки и грибы. Варить, помешивая, до тех пор, пока соус по консистенции не станет похожим на картофельное пюре. Добавить по вкусу соль или лимонный сок.

Куры «провансаль»

1 курица, 1 ст. ложка масла для жаренья, 100 г масла для соуса, 100 г муки, 1¹/₂ стакана бульона, 2 луковицы, 4 ст. ложки томатного пюре, 1 чайная ложка горчицы, 200 г сметаны, 1 ст. ложка зелени петрушки.

Изжаренную до полуготовности курицу разделить на порции, сложить в кастрюлю, залить соусом, поставить на пар, и, не давая кипеть, довести до полной готовности. Подавать в глубоком блюде, посыпав зеленью петрушки. На гарнир подать жаренный соломкой картофель и салат из свежих огурцов.

Приготовление соуса. Растереть на сковороде масло с мукой, постепенно залить бульоном, добавить протертые вареные луковицы, томат. Вскипятить и залить курицу.

СЛАДКОЕ

Крем из взбитой сметаны с бананами

$\frac{1}{2}$ л сметаны, 100 г сахарной пудры, 400 г бананов, 20 г желатина, ванилин по вкусу.

Густую сметану взбить на холоде в пышную массу, добавить сахарную пудру, ванилин, разведенный $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин, растворенный в теплом месте, нарезанные и очищенные бананы. Осторожно вымешать. Сложить все в намоченную холодной водой форму и застудить в холодильнике. Застывший крем выложить на круглое блюдо, обложить кругом хрустящими бисквитами и кусочками бананов.

9

ЗАКУСКИ

Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком
• Осетрина с соусом из хрена • Салат из раков • Курица в майонезе •
Слоеные трубочки с шампиньонами

ГОРЯЧЕЕ

Отбивные котлеты из телятины с ветчиной • Филе в маринаде

СЛАДКОЕ

Сливочный пломбир с ананасами

ЗАКУСКИ

Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком

1 кг огурцов, 4 яйца, 2 пучка редиса, 2 брикетика сметаны, 500 г языка вареного, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 2 ст. ложки рубленого

зеленого лука, соль по вкусу.

Отобрать ровные небольшие тонкие огурцы, вымыть, вытереть, разрезать вдоль пополам, вычистить из них зерна и, если огурцы горькие, очистить от кожицы. Мелко порезанные вареные яйца и натертую на крупной терке редиску перемешать, добавить зелень укропа, рубленой зеленый лук. Все перемешать с густой сметаной, посолить по вкусу. Отварной язык нарезать тонкими ломтиками. Свободную от семян середину огурцов наполнить приготовленным салатом, сверху положить ломтик языка, сложенный вдвое, с боков украсить «розочками» из редиса. Разложить на прямоугольном стеклянном блюде.

Осетрина с соусом из хрена

500 г осетрины, 1¹/₂ л воды, 1 луковица, по 1 шт. моркови и петрушки, 2 лавровых листа, 5—6 горошин перца. *Для соуса:* 100 г хрена, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1¹/₂ стакана рыбного отвара, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль, сахар и уксус по вкусу.

Вскипятить воду с нашинкованными овощами, луком, пряностями и солью. Осетрину обварить горячей водой, очистить от шипов и чешуи, обмыть и положить куском, варить на слабом огне. Готовую рыбу оставить в отваре. Муку и масло растереть, развести холодным отваром, добавить натертый на мелкой терке хрен, соль, сахар и уксус по вкусу. Вскипятить, добавить сметану и рубленые яйца. Рыбу нарезать на ровные ломтики, подогреть в небольшом количестве отвара, разложить на длинном блюде «чешуей», залить соусом и посыпать зеленью.

Салат из раков

30 раков, 100 г сельдерея, 200 г кабачков, 1 банка майонеза, 1/2 маленькой банки консервированного зеленого горошка, 2 средних яблока, 3 средние картофелины, 2 яйца, 3 свежих огурца.

Промытых щеткой раков залить соленым кипятком, добавить зелень петрушки и укропа, сварить (раки должны стать совершенно красными, а между каркасом и шейкой должна появиться белая трещинка). Очистить клешни и шейки, вынуть средние плавники с черными кишечками. Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать полосками в палец толщиной, положить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с подсолненной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими). Картофель, сельдерей и яйца отварить до готовности, остудить и порезать мелкими кубиками. Так же порезать огурцы, яблоки и яйца. Добавить зеленый горошек. Кабачки и раковые шейки порезать более крупными кубиками. Все продукты перемешать, сложить в стеклянный салатник, залить майонезом, размешанным с 2 чайными ложками сахарной пудры. Сверху украсить маленькими фунтиками из зеленого салата, в которые положить раковые шейки. Это украшение можно положить на кружки красных помидоров.

Курица в майонезе

1 курица, 1^{1/2} л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 2 лавровых листа, 4 горошка перца, 2 свежих огурца, 2 отварные картофелины, 3 яйца вареных, 1/2 банки зеленого горошка, 3 вареные моркови, 1 корешок зеленого салата, 2 банки майонеза, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка желатина.

Вскипятить воду с кореньями, луком и пряностями. Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в отвар и сварить до готовности. Остудить в отваре. Желатин развести в 1/2 стакана холодного отвара. Поставить на середину горячей плиты между конфорками, чтобы желатин растворился. Майонез выложить в мисочку, растереть с сахаром. Огурцы, вареные овощи и яйца порезать кубиками, добавить горошек, перемешать с половиной майонеза и разложить на блюде. Остуженную курицу разрезать на порции, осторожно вынуть из нее

все кости и положить куски курицы на салат. Оставшийся майонез смешать с растворенным желатином, поставить в холодную воду и взбивать венчиком до образования пены, залить им сверху ломтики курицы, сверху украсить кубиками помидоров и небольшими кучками мелко нарезанного зеленого салата. До подачи держать в холодильнике.

Слоеные трубочки с шампиньонами

500 г шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан отвара от шампиньонов, 2 брикетика сметаны, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 чайная ложка укропа. *Для слоеного теста:* 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 200 г муки, соль по вкусу.

Из слоеного теста приготовить трубочки (см. рецепт на стр. 173). Шампиньоны очистить, вымыть, порубить, сложить в кастрюльку, добавить 1 стакан воды и масло, посолить, закрыть крышкой и тушить до готовности. Слить отвар, остудить, разбавить им муку так, чтобы не получилось комков. Смесь вылить в грибы, прокипятить, мешая до тех пор, пока грибная масса не загустеет до консистенции картофельного пюре. Добавить сметану, вскипятить; добавить рубленую зелень петрушки, остудить. Перед самой подачей наполнить трубочки начинкой и подавать. Заранее начинять нельзя, так как тесто может размокнуть и пирожки получатся невкусные.

ГОРЯЧЕЕ

Отбивные котлеты из телятины с ветчиной

10 отбивных котлет из телятины, 200 г топленого масла, 1 кг вареной ветчины, 1 стакан мадеры, 3 стакана бульона, 200 г томата, 10 ломтиков белого хлеба, соль, перец, лимонный сок по вкусу. *Для заправки соуса:* 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка топленого масла.

Котлеты посолить, поперчить, посыпать мукой, обжарить в кипящем масле с обеих сторон до полной готовности. Переложить в глубокую сковороду и на каждую котлету положить по кусочку ветчины одинаковой величины и формы с котлетами. Обрезки ветчины мелко порубить и, добавив масло, обжарить в той же сковороде, где жарились котлеты; добавить томат и обжарить до «красного масла», т. е. до тех пор, пока сок из пюре не выпарится и останется масло, окрашенное в цвет томата. Всыпать муку, хорошо растереть с жиром, если нужно добавить масло, разбавить бульоном, смешанным с мадерой, и выкипятить соус до консистенции сметаны. Добавить лимонный сок и перец. Процеженным через сито соусом залить котлеты и поставить сковороду с ними на 50 мин на пар, чтобы соус не кипел, а котлеты пропитались им. Приготовить из белого хлеба крутоны такой же формы и величины, как котлеты, сбрызнуть их маслом, поставить в духовой шкаф и зарумянить со всех сторон. На готовые крутоны положить котлеты с ветчиной, сверху полить соусом. Все это положить по краю блюда, в середину положить горкой жареный картофель.

Филе в маринаде

Для маринада: 1¹/₂ кг вырезки, 2 луковицы, по 1 шт. моркови, сельдерея и петрушки, 2 лавровых листа, 10 горошков перца, 2¹/₂ стакана воды, ¹/₄ стакана уксуса.

Для гарнира: 150 г сухих белых грибов, 300 г моркови, 300 г репы, 500 г картофеля, 200 г кабачков, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сухарей, 3 яйца, 1 ст. ложка картофельной муки, 1 маленький кочешок цветной капусты, 400 г капусты белокочанной, 150 г масла, 100 г белого хлеба, 2 ст. ложки сухарей толченых. *Для соуса:* по 1 чайной ложке масла сливочного и муки, 1¹/₂ стакана бульона, 100 г шампиньонов, 1 чайная ложка масла для шампиньонов, сок из ¹/₂ лимона.

Маринад вскипятить, добавить по вкусу соль. Мясо положить в

глубокую жаровню, залить горячим маринадом, закрыть крышкой и поместить в духовку со средним жаром на 45 мин — 1 ч.

Сухие белые грибы отварить в небольшом количестве воды, мелко порубить и потушить в масле (1 чайная ложка) до готовности. Морковь порезать кубиками, положить в кастрюльку, добавить 1 чайную ложку масла, соль и сахар по вкусу, $\frac{1}{2}$ стакана молока и тушить до мягкости. Так же приготовить репу. Цветную капусту отварить в соленом кипятке до мягкости, разобрать на мелкие кочешки, сварить, обсушить, полить маслом, смешанным с поджаренными сухарями. Белокочанную капусту и картофель сварить по отдельности, процедить и отдельно пропустить через мясорубку. В протертый картофель отбить 2 яйца, положить 1 ст. ложку картофельной муки, посолить, замесить. Раскатать из массы валик толщиной в палец, порезать на кусочки длиной 3—4 см, скатать шарики, обвалять их в разболтанном яйце и панировочных сухарях, обжарить в раскаленном фритюре. Пропущенную через мясорубку отварную капусту отжать от сока, вбить в нее яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, сформовать маленькие, величиной с пятикопеечную монету, котлетки, обвалять их в сухарях и обжарить в масле.

Мясо нарезать тонкими широкими ломтями, разложить «чешуей» на длинном блюде в один ряд, кругом уложить все гарниры небольшими кучками, подбирая по цветам. Залить соусом.

Приготовление соуса. Муку и масло прогреть на сковороде, посолить, развести 1 стаканом бульона, добавить сок из-под жареного мяса. Шампиньоны очистить и потушить, закрыв крышкой, до готовности с 1 чайной ложкой сливочного масла, лимонным соком и $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Готовые шампиньоны мелко порезать и вместе с соком добавить в соус.

СЛАДКОЕ

Сливочный пломбир с ананасами

1 ананас весом 1500 г, 2 стакана сахарного песка, 5 брикетов сливочного пломбира, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Ананас очистить от кожи, нарезать тонкими кружками, положить в миску рядами, пересыпав сахаром, поставить в холодильник на 1 ч. Форму обсыпать сахарной пудрой, выложить дно ломтиками ананаса так, чтобы между ними не было пустого места, сверху положить слой пломбира, толщиной в палец, плотно умять ложкой. Стенки формы сплошь обложить ломтиками ананаса. На слой пломбира снова положить слой ананаса, затем снова слой пломбира — и так заполнить форму доверху. Поставить в морозильник на сутки.

Перед подачей на стол обернуть форму горячим полотенцем, выложить содержимое на блюдо и сбрызнуть тем соком, что остался от ананаса, когда его засыпали сахаром.

10

ЗАКУСКИ

Салат из чернослива с орехами и чесноком • Винегрет из рыбы • Отварная севрюга с соусом из шампиньонов • Пудинг из цветной капусты • Слоеный пирог с грибами

ГОРЯЧЕЕ

Язык говяжий по-кавказски • Бифштексы с гарниром • Окорок, запеченный в тесте

СЛАДКОЕ

Крем-мокко

ЗАКУСКИ

Салат из чернослива с орехами и чесноком

500 г чернослива, 2 стакана орехов очищенных, 3—4 дольки чеснока, 2 банки майонеза, 2 чайные ложки сахара, лимонный сок и соль по вкусу.

Чернослив хорошо вымыть и залить холодной кипяченой водой на сутки, чтобы он набух и из него легко вынималась косточка (воды налить столько, чтобы она слегка покрывала чернослив). Когда он размякнет, вынуть из ягод косточки. Ягоды разложить на полотенце, чтобы они просохли. Орехи и чеснок истолочь в ступке так, чтобы получилась однородная маслянистая масса. Выложить ее в мисочку, посолить и, растирая, влить постепенно лимонный сок или разведенную лимонную кислоту. Растирать до тех пор, пока масса не побелеет. Каждую ягоду чернослива нафаршировать ореховой массой, положить в стеклянный салатник, залить майонезом, растертым с сахаром. Сверху засыпать рубленой зеленью петрушки.

Винегрет из рыбы

1¹/₂ кг рыбы, 4 свеклы средней величины, 4 картофелины, 4 огурца соленых, 3 огурца свежих, 100 г маринованных грибов, 100 г маслин. *Для острого соуса:* 2 чайные ложки горчицы, 2 чайные ложки сахара, 150 г масла оливкового или кукурузного, уксус по вкусу. *Для соуса провансаль:* 400 г оливкового или кукурузного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка сахара, горчица, соль, уксус, лимонный сок, перец по вкусу, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки.

Освободить филе рыбы от костей и кожи, нарезать тонкими, широкими ломтиками, держа нож наискось. Начинать резать куски с широкой части филе, т. е. от головы. Положить куски рыбы в большую эмалированную форму, смазанную маслом, поперчить каждый кусок,

посолить, слегка сбрызнуть лимонным соком и белым вином, поставить на небольшой огонь в духовку и довести рыбу до готовности. Остудить.

Сварить отдельно свеклу и картофель, остудить, нарезать равными кружками, а затем длинными равными полосочками. Обрезки порезать на мелкие кубики, добавить к ним так же нарезанные соленые и свежие огурцы (без кожи). Мелкорубленые овощи заправить соусом: горчицу, соль и сахар растереть в однородную массу, в нее постепенно, по 1 чайной ложке, втереть все масло, влить уксус по вкусу. Заправленные овощи положить на длинное блюдо в виде валика. Смазать его густым соусом провансаль, сверху поперек плотно разложить рядами рыбу, нарезанную свеклу, картофель, соленые и свежие огурцы, грибы и очищенные от косточек маслины. Смазать снова соусом, опять так же уложить все продукты и сплошь замазать соусом, чтобы не было видно продуктов. Посыпать сверху рубленой зеленью и держать до подачи на холоде.

Отварная севрюга с соусом из шампиньонов

2 кг севрюги свежей или свежемороженой, 1 кг шампиньонов, 2 стакана рыбного бульона, 3 желтка, 200 г сметаны, 100 г масла, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ пучка зелени петрушки, 1 лавровый лист, 10 горошков перца.

Севрюгу куском положить в кипяток на 5 мин, вынуть, очистить от шипов и чешуи, хорошо промыть и положить в кипящий бульон, сваренный из лука, моркови, лаврового листа, 10 зерен перца и связанной в пучок зелени петрушки. Вскипятить на сильном огне. Через 3—4 мин убавить огонь и доваривать рыбу паром, чтобы бульон не кипел. Готовую рыбу оставить в отваре.

Шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю с 50 г масла и 1 стаканом воды и тушить, закрыв крышкой, до полной готовности. 50 г масла, 2 ст. ложки муки и щепотку соли растереть в глубокой сковороде, постепенно развести горячим бульоном, добавить

шампиньоны с соком, вскипятить, чтобы получилась густая масса. Желтки растереть со сметаной, заправить соус и, не давая кипеть, держать на пару до подачи. Севрюгу нарезать тонкими ломтиками, положить на блюдо в таком же порядке, как до нарезки, залить соусом. Оставшийся соус подать в соуснике.

Пудинг из цветной капусты

1 кг цветной капусты, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 2 ст. ложки масла, 5 яиц, 1 ст. ложка панировочных сухарей, сахар и соль по вкусу. Для соуса: 200 г масла сливочного, 4 яйца, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, $\frac{1}{2}$ стакана отвара из капусты.

Очищенную от листьев цветную капусту положить на 30 мин в холодную соленую воду, затем вынуть и положить в кипящую воду, посоленную и слегка подслащенную. Вскипятить, снять на 5 мин крышку, чтобы ушел специфический запах, и доваривать, закрыв крышкой, на небольшом огне. Готовую капусту процедить и остудить. Масло растереть и, прибавляя по одному желтку, смешать с разобранной на мелкие комочки капустой и манной крупой. Посолить по вкусу, положить сверху взбитые в крепкую пену белки и осторожно, сверху вниз, перемешать с остальной массой. Все выложить в хорошо смазанную и густо посыпанную сухарями форму, заполнив ее только на $\frac{3}{4}$. Плотно закрыть крышкой и варить на пару 1 ч. Готовый пудинг выложить на тарелку, облить соусом. Оставшийся соус подать отдельно.

Приготовление соуса. Рубленые вареные яйца, укроп и растопленное масло перемешать, добавить капустный отвар, посолить.

Слоеный пирог с грибами

Для теста: 400 г муки, 400 г масла, 1 неполный стакан воды, сок из $\frac{1}{2}$ лимона. *Для фарша:* 1 $\frac{1}{2}$ кг опят, 150 г масла топленого, 250 г сметаны, 1

ст. ложка муки.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Опята очистить от загрязненных корешков, хорошо промыть в проточной воде, обсушить на чистой тряпочке. Растопить на большом глубоком противне масло, положить -в него грибы, посолить и поставить в хорошо нагретую духовку. Часто помешивая, поджарить грибы так, чтобы они были совсем сухими. Для этого надо некоторое время подержать поджаренные опята в духовом шкафу, чтобы они высохли, как сухарики. Разделить тесто пополам, раскатать каждую половину в пласт в палец толщиной. На один из них положить остывшую начинку, оставляя со всех сторон край шириной в 2 пальца. Накрывать вторым пластом и тупой стороной ножа прижать тесто на границе с начинкой. Смазать пирог сверху яйцом, стараясь не касаться краев. Поставить пирог в горячую духовку и продержать его на таком огне 10—15 *мин.* Когда тесто зарумянится и хорошо поднимется, убавить жар и допечь пирог до полной готовности (края теста должны сильно подняться и слегка зарумяниться, а весь пирог должен свободно сходить с листа). Для этого надо будет держать его на небольшом огне примерно 30 *мин.* У готового пирога, не снимая его с листа, отделить ножом верхнюю крышку и залить фарш подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Снова накрыть верхним пластом, слегка прижав его к начинке, поставить пирог обратно в духовку и держать до тех пор, пока грибы не впитают в себя всю сметану. Подавать пирог горячим.

ГОРЯЧЕЕ

Язык говяжий по-кавказски

2 кг языка говяжьего, 150 г масла, 300 г лука репчатого, 600 г грибов свежих, 2 стакана орехов грецких очищенных, 4—5 долек чеснока, 500 г сметаны, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Язык отварить, очистить от кожи, нарезать крупными кубиками,

положить в кастрюлю, добавить поджаренный до золотистого цвета лук, нарезанный кольцами, а также грибы, поджаренные в масле до готовности. Орехи и чеснок истолочь в однородную массу так, чтобы из орехов выступило масло, смешать ореховую массу со сметаной, посолить, поперчить и залить этим соусом приготовленные языки, поджаренный лук и грибы. Накрыть крышкой и поставить в слабонагретую духовку, чтобы соус не кипел. Готовое блюдо выложить в глубокую миску, засыпать зеленью петрушки. Подавать горячим.

Бифштексы с гарниром

1 кг вырезки, 150 г печени, 100 г копчено-вареной ветчины, 150 г шампиньонов, 150 г масла топленого, 2 ст. ложки муки пшеничной, 2 батона хлеба белого, 1 ст. ложка картофельной муки, $\frac{1}{2}$ л бульона, $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, соль по вкусу.

Разрезать мясо поперек волокон на 10 кусков толщиной в палец, положить в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в холодильник. Срезать корки с батонов, нарезать 10 крупных ломтиков хлеба толщиной в $1\frac{1}{2}$ пальца, намазать их с обеих сторон маслом и поставить на листе в духовку, чтобы они зарумянились со всех сторон. Печенку освободить от пленок, обжарить в разогретом масле до готовности, затем нарезать тонкими полосками. Так же нарезать ветчину, положить в кастрюлю и поставить на пар, чтобы не остыла. Нарезанное мясо посолить, обжарить с обеих сторон. На середину блюда горкой положить зеленый салат, вокруг разложить гренки, сверху бифштексы. Украсить их сверху полосками ветчины и печенки, а также шампиньонами из соуса. Сверху полить соусом и подавать блюдо горячим.

Приготовление соуса. Очищенные, хорошо промытые шампиньоны целиком залить бульоном, посолить и сварить до полной готовности. Процедить через дуршлаг и оставить шампиньоны на гарнир, а отвар заправить картофельной мукой, размешанной в мадере. Посолить по вкусу,

довести до кипения.

Окорок, запеченный в тесте

1 окорок весом 4—5 кг, 1 стакан соли, 1 головка чеснока, 20—25 горошков перца, 3 шт. гвоздики, 5 лавровых листов, 2—3 буханки хлеба ржаного, 1 кг муки пшеничной.

Перец, гвоздику, чеснок, лавровый лист, мелко истолочь, перемешать с солью и хорошо натереть этой смесью весь окорок. Там, где кости, сделать ножом проколы и всыпать туда эту же смесь. Положить мясо в таз, накрыть доской, на доску поставить груз и держать окорок 3 дня в комнатной температуре. Через 3 дня вынуть окорок из таза, хорошо промыть от соли и приправ, обсушить. Хлеб размочить в воде, хорошо отжать и замесить всем количеством муки. Половину полученного теста разложить на дне глубокого противня на него положить обсушенный и хорошо завернутый в пергамент окорок, на окорок - вторую половину теста соединить края мокрыми руками и замазать окорок тестом так, чтобы он был плотно и равномерно покрыт со всех сторон. Мокрыми руками обровнять тесто и поставить окорок в хорошо нагретую духовку примерно на 3 ч. Допекать его надо на не очень горячем огне (в готовом окороке тазовая косточка и коленная чашечка отвалятся). Испеченный окорок остудить в тесте чтобы он был теплый. Тогда снять верхнюю крышку из теста, развернуть бумагу, обернуть кость розеткой из бумаги отвернуть кожу до половины окорока, положить его на блюдо и подать с соусом из хрена и сметаны.

СЛАДКОЕ

Крем-мокко

3 желтка, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана кофе крепкого, 1 ст. ложка

желатина, ванилин по вкусу, 2 ст. ложки мадеры, 2 стакана сливок.

Растереть желтки и сахар добела, разбавить горячим кофе, поставить на пар и, помешивая, проварить смесь до густоты жидкой сметаны. Остудить, добавить ванилин, мадеру и растворенный жидкий теплый желатин. Взбить сливки и осторожно, сверху вниз, перемешать с остывшей массой.

Положить в намоченную водой форму и поставить в холодильник на 2 ч. Подавать крем, выложив на плоское блюдо.

11

ЗАКУСКИ

Салат из овощей и отварного языка • Пудинг из сыра Рулет из телячьей грудинки с сосисками и гарниром из разноцветного пюре • Яйца в чашечках из ветчины • Медальоны из мозгов со взбитым сыром

ГОРЯЧЕЕ

Индейка, фаршированная грецкими орехами

СЛАДКОЕ

Крем ананасный

ЗАКУСКИ

Салат из овощей и отварного языка

1 язык говяжий средней величины, 200 г моркови сырой, 200 г свеклы печеной, 200 г салата зеленого, 4 яйца вареных, 1 банка майонеза, 1 ст. ложка хрена тертого, 1 чайная ложка сахара.

Отварной язык, печеную очищенную свеклу, сырую морковь и зеленый салат нарезать соломкой. На середину тарелки горкой положить нарезанный язык, залить частью майонеза, смешанного с хреном и сахаром, кругом обложить букетами салата, моркови и свеклы. Салат и морковь заправить майонезом без хрена, свеклу — майонезом с хреном. Букетик из цельных листьев салата воткнуть в горку из языка.

Пудинг из сыра

500 г сметаны, 7 яиц, 350 г муки, 250 г острого сыра, 1 чайная ложка соли.

Растереть желтки с солью, постепенно прибавляя по одной ложке сметану и муку. Добавить сыр и взбитые белки. Всю смесь аккуратно перемешать, вылить в кастрюлю с выложенным бумагой дном, хорошо обмазанную маслом по дну и стенкам и посыпанную панировочными сухарями. Кастрюлю с пудингом накрыть крышкой и поставить на пар. Варить 1 ч. Подавать с растопленным сливочным маслом.

Рулет из телячьей грудинки с сосисками и гарниром из разноцветного пюре

2 кг телячьей грудинки, 8—10 сосисок, 100 г масла сливочного, соль и перец по вкусу. Для гарнира: 400 г моркови, 500 г картофеля, 500 г свеклы, 1 кг шпината, 1¹/₂ л молока, 100 г масла, 1 стакан муки, 2 ст. ложки сахара, соль и уксус по вкусу, 1 лавровый лист.

Из телячьей грудинки вынуть кости, вымыть ее, обсушить на полотенце, посолить с двух сторон, поперчить с одной стороны. По широкому краю грудинки положить очищенные сосиски в один ряд. Туго завернуть мясо рулетом, перевязать шпагатом через каждые 4—5 см, обмазать маслом, положить на противень, подлить 1 стакан воды и жарить в духовке, часто поливая соком и, если нужно, прибавляя воду или бульон.

С готового жареного рулета снять веревку, нарезать его толстыми ломтиками и разложить «чешуей» в один ряд на длинном блюде. Вокруг положить «букетики» разноцветного пюре. Частью сока из-под рулета облить его, остальной сок подать в соуснике.

Приготовление пюре. Отварную морковь пропустить через мясорубку, добавить соль и сахар по вкусу, посыпать мукой, хорошо размешать и разбавить молоком. Помешивая, довести до кипения. Заправить маслом. Очищенный картофель сварить, пропустить через мясорубку, посолить по вкусу, добавить кусок масла, разбавить горячим молоком и, взбивая веселкой, хорошо прогреть. Свеклу испечь в кожуре, очистить, натереть на редкой терке, добавить соль и сахар по вкусу, посыпать мукой, перемешать с маслом и 1 стаканом сметаны, добавить лавровый лист и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Вынуть лавровый лист и заправить по вкусу уксусом. Шпинат или зеленый салат перебрать, вымыть, сварить до мягкости в открытой эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг, дать хорошо стечь воде. Протереть шпинат через дуршлаг. Пюре заправить бешамелью из 1 ст. ложки муки, 1 ст. ложки масла и 1 стакана молока. Посолить по вкусу.

Яйца в чашечках из ветчины

10 яиц, 300 г ветчины, 100 г сыра, 50 г масла. *Для соуса:* 2 вареных яйца, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка горчицы, щепотка соли, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, уксус по вкусу.

Маленькие тарталетки смазать маслом и выложить дно и стенки их тонкими ломтиками ветчины. В каждую тарталетку на ветчину выпустить яйцо, сверху засыпать тертым сыром. Поставить все тарталетки на сковороду, влить на нее воды слоем толщиной в палец. Накрыть крышкой и варить 5—6 мин. Готовые чашечки из ветчины с яйцами вынуть из тарталеток и расставить на тарелке, покрытой зеленым салатом,

нарезанным «лапшой» и заправленным острым соусом.

Приготовление соуса. Вареные яйца растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли. Смешать с $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и уксусом по вкусу.

Медальоны из мозгов со взбитым сыром

$1\frac{1}{2}$ кг мозгов говяжьих, 500 г сыра рокфор, 300 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ л сливок, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Растереть рокфор с маслом в однородную массу, поперчить. Сливки взбить в пену, смешать постепенно с растертой массой, разложить из кондитерского мешочка горками на медальоны из мозгов, сверху посыпать зеленью. Положить медальоны на плоскую тарелку, вокруг по краю тарелки «чешуей» положить жаренные в масле гренки из хлеба, нарезанного длинными полосками шириной 4—5 и длиной 7—8 см. Мозги для медальонов очистить от пленки, сварить до готовности в соленом кипятке, остудить, порезать поперек тонкими ломтями, из них вырезать выемкой или стаканом круглые медальоны, разложить их на плоской тарелке, посыпать рубленой зеленью, а сверху заполнить (в виде горки) взбитым рокфором.

ГОРЯЧЕЕ

Индейка, фаршированная грецкими орехами

1 индейка, 500 г печени, 500 г грецких очищенных орехов, $\frac{1}{2}$ городской булки, размоченной в молоке, 4 яйца, 70 г масла сливочного, соль и перец по вкусу.

Изжарить печень в масле так, чтобы она внутри осталась розовой (недожаренной). Пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, протереть через дуршлаг. Орехи истолочь в ступке в однородную массу и соединить с печенкой, булкой, размоченной в молоке, отжатой и

пропущенной через мясорубку, и размягченным маслом. Поперчить, хорошо вымешать и нафаршировать этой смесью зоб индейки и брюшную полость. Зашить отверстия, обмазать маслом. Зажарить индейку на противне в духовке, часто поливая соком. Жареную индейку освободить от ниток, нарезать фаршированную зобную часть. Индейку порезать, вынуть фарш, и положить ее на блюдо, чередуя ломтики индейки с ломтиками фаршированного зоба. Вынутый фарш разложить венком вокруг, полить все соком из-под индейки. Оставшийся сок подать отдельно в соуснике. К индейке подать сладкие маринады и моченые яблоки.

СЛАДКОЕ

Крем ананасный

500 г ананаса очищенного, 400 г сахарной пудры, 2 ст. ложки желатина, 2 стакана сливок взбитых.

Из очищенного ананаса вырезать (из середины) несколько тонких кружков, остальное натереть на мелкой терке, соединить и хорошо размешать с сахарной пудрой. Помешивая, влить желатин, распущенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды. Для этого желатин залить холодной водой и поместить в горячую воду, которую надо менять для поддержания нужной температуры. Всю массу хорошо остудить и осторожно перемешать со взбитыми сливками. Форму ополоснуть холодной водой, выложить в нее крем и поставить в холодильник на 2—3 ч. Вынимая застывший крем, надо форму опустить на минуту в горячую воду и опрокинуть на плоскую тарелку. Вокруг крема, по краям тарелки, разложить кусочки ананаса, посыпанные сахарной пудрой.

Закуски

- Яйца в голландском соусе • Крокеты из ветчины в зеленом соусе**
- Салат из рыбы с помидорами • Заливной мусс из дичи**

ГОРЯЧЕЕ

Курица, фаршированная мозгами • Маринованная свинина

СЛАДКОЕ

Груши в абрикосовом соусе

ЗАКУСКИ

Яйца в голландском соусе

10 помидоров, 10 яиц, 50 г масла сливочного. *Для соуса:* 80 г масла, 4 желтка, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан белого сухого вина, 1 лимон, соль по вкусу.

У помидоров срезать верхушки, вычистить ложкой середину, посолить, поперчить. В глубокой сковороде растопить масло, положить в нее помидоры, закрыть крышкой и на небольшом огне слегка потушить их так, чтобы они стали мягкими, но не потеряли формы. Яйца сварить «в мешочек», очистить и положить в приготовленные помидоры. Разложить их на блюде, края блюда украсить целыми листьями салата. Помидоры с яйцами залить голландским соусом.

Приготовление соуса. Масло и желтки растереть в однородную массу, поставить в посуде в сосуд с горячей водой и, продолжая взбивать на пару, тонкой струйкой вливать горячий бульон, смешанный с вином. Когда соус загустеет, добавить по вкусу лимонный сок и соль и сейчас же залить соусом помидоры с яйцами и подавать.

Крокеты из ветчины в зеленом соусе

400 г ветчины, 6 яиц, 200 г масла сливочного, 8 ст. ложек молока, 500 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки зелени рубленой, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 2 банки майонеза, 50 г шпината, 15 г зелени петрушки, 15 г укропа, 15 г эстрагона, 1 ст. ложка горчицы, 3 чайные ложки сахара, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 2—3 свежих огурца.

Растереть масло, прибавляя по одному желтку. Ветчину нарезать мелкими кубиками, перемешать с маслом и желтками, поперчить, всыпать сухари и рубленую зелень, добавить взбитые в крутую пену белки, хорошо вымешать всю массу, сделать из нее крокеты в виде маленьких колбасок, опустить одну из них в кипящий бульон и, если он не развалится и не потеряет формы, то можно варить все крокеты; если же развалится, то в массу добавить еще сухарей, хорошо вымешать, разделать крокеты и варить их на небольшом огне. Когда все крокеты всплывут на поверхность, прокипятить их еще 2—3 мин, вынуть осторожно шумовкой на сито, чтобы стек бульон, сложить в глубокое блюдо, остудить, залить соусом и подавать.

Приготовление соуса. Весь майонез выложить в миску, размешать его с сахаром и горчицей. Шпинат и всю зелень порубить, истолочь в ступке, влить 2 ст. ложки холодной воды, хорошо размешать и выжать сок через салфетку. Соединить с майонезом. Порезать мелкими кубиками свежие огурцы и зеленый лук, добавить к майонезу. Залить этим соусом крокеты.

Салат из рыбы с помидорами

1 кг рыбы, 600 г помидоров, 100 г масла растительного, 2 банки майонеза, 2 ст. ложки сахара, 2 луковицы, по 1 ст. ложке зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки уксуса, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, освободить от костей, нарезать

небольшими ломтиками и обжарить в растительном масле. Горячие ломтики жареной рыбы сбрызнуть уксусом и остудить. Помидоры нарезать поперек тонкими кружками. Разложить в салатнике кружки помидоров, колечки лука, ломтики рыбы, снова помидоры и т. д. Все залить майонезом, размешанным с сахаром, сверху засыпать рубленой зеленью.

Заливной мусс из дичи

1 глухарь, 100 г масла оливкового, 50 г вина сухого, 2 ст. ложки желатина, 2¹/₂ стакана бульона, ¹/₂ л сливок, мускатный орех, соль по вкусу.

Сварить глухаря до полной готовности, освободить от костей, удалить кожу, пропустить мясо через мясорубку 2 раза, протереть пюре через сито. Распущенный желатин смешать с бульоном и половиной количества полужастывшего желе залить пюре. Хорошо вымешать, добавить по вкусу мускатный орех и взбитые сливки. Перемешанную массу выложить в специальную форму, облитую внутри оставшимся желе, хорошо застывшим. Поставить в холодильник, чтобы мусс хорошо окреп. Перед подачей форму с муссом на несколько секунд опустить в горячую воду, затем перевернуть на тарелку и снять форму. Вокруг украсить венком из нарезанного лапшой салата, смешанного с порезанными таким же образом свежими огурцами, заправленными уксусом с оливковым маслом.

ГОРЯЧЕЕ

Курица, фаршированная мозгами

1 большая курица, 500 г мозгов, 100 г белого хлеба, 1 стакан молока, 2—3 желтка, по 1 чайной ложке зелени укропа и петрушки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки.

Опаленную, выпотрошенную и хорошо промытую курицу положить

на доску грудкой вниз, сделать посредине спины продольный надрез кожи, черенком ножа осторожно отделить кожу от мяса. Мясо срезать с костей и пропустить вместе с размоченной в молоке булкой через мясорубку 2 раза. Из костей и потрохов сварить крепкий бульон с кореньями и луком. Вымочить в воде мозги, чтобы удалить кровь, затем опустить в соленый кипяток, дать покипеть 5—7 мин, вынуть из воды, снять пленку, нарезать кубиками и быстро обжарить в масле. Остывшие жареные мозги перемешать с подсоленными и растертыми сырыми желтками. Пропущенное через мясорубку мясо хорошо вымешать с булкой и зеленью, добавляя постепенно в фарш $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды. Вымешанную массу выбить, как выбивают тесто об мокрую доску, чтобы фарш получился пышным. Разложить фарш ровным слоем на снятую с курицы кожу, поперчить, а сверху разложить ровным слоем подготовленные мозги. Осторожно соединить кожу по разрезу и зашить (если на коже появятся разрывы— их тоже аккуратно зашить). В кипящий бульон из костей и потрохов опустить фаршированную курицу и дать ей повариться 10 минут. Затем вынуть ее и обтереть полотенцем, обильно смазать маслом и поставить в хорошо нагретую духовку, подлив под «курицу» немного бульона. Жарить в духовке, часто поливая образовавшимся соком. Если сока будет мало, поливать бульоном.

Фаршированную курицу подать с рассыпчатым рисом и зеленым салатом.

Примечание. Для этого блюда надо брать жирную курицу. Причем не надо срезать подкожный жир — блюдо получится более сочным.

Маринованная свинина

3 кг свинины без костей, 1 стакан оливкового масла, $1\frac{1}{2}$ стакана столового уксуса, $1\frac{1}{2}$ стакана мадеры, 1 луковица, 4 лавровых листа, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка горчицы готовой, 1 ст. ложка сахара. Для пюре: $1\frac{1}{2}$ г картофеля, 3 яйца, 100 г масла для пюре и 100 г масла для

жаренья.

Снять со свинины кожу, положить мясо в эмалированную кастрюлю, обложить лавровым листом, перцем и тонко нарезанным луком; уксус смешать с оливковым маслом, мадерой, солью, сахаром. Залить этим маринадом свинину и поставить на 3 суток, ежедневно поворачивая мясо, чтобы оно промариновалось равномерно со всех сторон. Через 3 суток вынуть свинину из маринада, обсушить полотенцем, положить на большую сковороду, подлить немного маринада и поставить жарить в нагретую духовку, часто поливая выделяющимся соком, не добавляя больше маринада. Когда свинина будет почти готова, обмазать ее слегка горчицей и дожарить, не поливая больше соком, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Готовую свинину нарезать ломтиками, положить на блюдо «чешуей», полить соком, остальной сок подать в соуснике. Вокруг свинины положить узорное запеченное картофельное пюре.

Приготовление узорного запеченного пюре. Сваренный и очищенный картофель обсушить на полотенце, протереть через дуршлаг. Масло растереть, по одному прибавляя желтки, посолить, добавить протертый остуженный картофель и взбитые белки, все хорошо вымешать, положить в кондитерский мешочек с узорным наконечником и через него выпускать пюре в виде небольших колец на обильно смазанный маслом лист. Испечь, подрумянив, все кольца, разложить их на блюде вокруг нарезанной свинины. В середину колец насыпать рубленую зелень петрушки.

СЛАДКОЕ

Груши в абрикосовом соусе

10 груш одинаковой величины, 200 г сахара, 500 г готового абрикосового пюре. *Для бисквита:* 6 яиц, 300 г сахара, 300 г муки. *Для безе:* 1½ стакана сахара.

Очистить груши от кожи, оставив плодоножки, сварить их в легком

сиропе на слабом огне. Следить за тем, чтобы не разварились. Испечь бисквитные лепешки. Для этого 4 желтка, 2 целых яйца, 1¹/₂ стакана сахара хорошо растереть в пышную массу, всыпать ванилин по вкусу и муку, хорошо вымесить и на смазанный маслом лист рассадить приготовленное тесто по 1 ст. ложке подальше друг от друга, посадить в духовку и на слабом огне печь 15—20 мин, пока лепешки не затвердеют (но не ждать пока они зарумянятся). На каждую испеченную лепешку намазать немного пюре, на него поставить отварную грушу, вокруг которой расположить безе. Груши сверху облить абрикосовым пюре и обсыпать рубленым или нашинкованным миндалем.

13

ЗАКУСКИ

Салат из рыбы и раков • Заливная телятина • Маринованная дичь

ГОРЯЧЕЕ

Грибы в яичном соусе • Зразы под пикантным соусом с галетами из макарон • Осетрина жареная под соусом бешамель • Гусь в белом вине

СЛАДКОЕ

Крем со свежим ананасом и бананами

ЗАКУСКИ

Салат из рыбы и раков

500 г рыбы, 20 раков, 500 г зеленого салата, 8 яиц крутых, 5—6

огурцов свежих, 2 банки майонеза, 1 ст. ложка сахара.

Рыбу, раков и яйца отварить и очистить. Нарезать рыбу крупными кубиками, яйца разделить на четвертинки, раковые шейки и мясо клешней оставить целиком. Огурцы нарезать «лапшой», так же нарезать листья вымытого и обсушенного салата. Салат и огурцы заправить майонезом, хорошо перемешать и уложить вперемежку с рыбой, яйцами и раками. Залить майонезом, смешанным с 1 ст. ложкой сахара. Сверху украсить салат раковыми шейками, кружочками вареных яиц и листьями зеленого салата.

Заливная телятина

1 задняя ножка телятины, 100 г масла для жаренья, соль по вкусу, 1 банка горчицы, 2 ст. ложки желатина, 1 стакан бульона. *Для украшения:* 100 г зеленого салата, 2—3 отварные моркови, 4 яйца крутых, 3—4 соленых огурчика, 2—3 моченых яблока.

Заднюю ножку обмыть, обсушить, смазать горчицей и положить на ночь в холодное место. Утром стереть горчицу полотенцем, натереть ножку солью, смазать маслом. Положить на противень, подлить воды и поставить в хорошо нагретую духовку; жарить, часто поливая соком. Когда телятина зарумянится, перевернуть на другую сторону. Жарить 1½—2 ч на среднем огне. Телятину остудить, нарезать тонкими ломтиками, положить на блюдо. Края блюда украсить нарезанными яйцами, морковью, зеленым салатом, веерами соленых огурчиков, дольками моченых яблок. Телятину залить соком из-под телятины, смешанным с крепким бульоном и растворенным желатином.

Маринованная дичь

10 перепелов, 100 г масла для жаренья. *Для маринада:* 1 стакан столового уксуса, ¼ л воды, 1 стакан вина, 2 лавровых листа, 1 крупная

луковица, 10 горошков перца, 2 ст. ложки сахара.

Приготовить маринад. Для этого отварить в воде нашинкованный лук, перец, лавровый лист, добавив 2 ст. ложки сахара и соль по вкусу. Снять с огня, добавить уксус и вино, накрыть крышкой, остудить. Холодным маринадом залить изжаренных в масле до готовности и остуженных перепелов. Сложить в банку, закрыть крышкой и поставить на холод на 2—3 суток. Затем вынуть перепелов, очистить салфеткой от маринада, положить на зеленые листья салата, а вокруг украсить веночком из отварной красной капусты. Для этого отваренную красную капусту за сутки до подачи залить маринадом из равных частей воды и уксуса, добавить сахар в таком количестве, чтобы капуста стала кисло-сладкой на вкус.

ГОРЯЧЕЕ

Грибы в яичном соусе

1 кг грибов белых или шампиньонов, 8 яиц, 100 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль по вкусу. Для *гренков*: слоеного теста на 200 г масла, 200 г муки и 1 стакан воды, щепотка соли, 1 яйцо, 100 г сыра острого.

Грибы потушить до полной готовности с 50 г масла. Яйца посолить, сбить в однородную массу, пропустить через дуршлаг, чтобы белки с желтками лучше соединились, добавить еще 50 г масла. Поставить кастрюлю с яичной смесью в кастрюлю с горячей водой и, сильно взбивая, довести массу до загустения, постепенно вливая подогретые сливки (соус по консистенции должен быть похож на жидкую сметану). Горячие грибы положить в глубокое блюдо, залить соусом. По краю блюда разложить гренки из слоеного теста, посыпанные сыром. *Приготовление гренков.* Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), раскатать его в пласт толщиной в палец, разложить на противне, смоченном водой, смазать сверху разболтанным яйцом, густо засыпать натертым сыром. Сырое тесто

надрезать ножом на противне квадратами и испечь в хорошо нагретой духовке, чтобы корочка хорошо подрумянилась. Готовую слойку вынуть, поломать по надрезам и уложить вокруг соуса.

Зразы под пикантным соусом с галетами из макарон

1 кг мяса (вырезки), 100 г масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 1 стакан бульона, 100 г сыра рокфор, $\frac{1}{2}$ городской булки, 2 луковицы, 1 морковь, 1 небольшая головка чеснока, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка укропа, 2 яйца. *Для галет:* 300 г макарон, 2 яйца, 100 г масла для жаренья, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей панировочных.

Вырезку порезать на одинаковые куски, отбить, посыпать перцем. Тертый сыр и хлеб перемешать, добавить рубленую зелень петрушки, укроп, истолченный чеснок. Посолить по вкусу, перемешать с яйцами. На каждый приготовленный ломтик мяса положить фарш, завернуть со всех сторон в форме рулета, перевязать нитками и обжарить, хорошо подрумянив. Положить зразы в кастрюлю. На сковороде пожарить мелко нарезанные лук и морковь, посыпав их по вкусу солью. Добавить вино с бульоном, вскипятить. Залить зразы соусом и довести до готовности на слабом огне. Вынуть их из соуса, снять нитки. Соус протереть через сито, заправить маслом, растертым с 2 желтками, и залить им зразы. На гарнир подать жареные галеты из макарон.

Приготовление макарон. Макароны отварить в соленом кипятке, разложить тонким слоем на плоской доске, накрыть другой доской, сверху положить гнет. Остудить. Снять верхнюю доску, порезать остывшую массу на палочки шириной 2 и длиной 7 см, обвалить в муке, затем в яйцах и сухарях. Обжарить в кипящем масле до золотистого цвета.

Осетрина жареная под соусом бешамель

1 кг осетрины, 100 г масла для жаренья, 100 г масла для бешамели,

200 г сыра тертого, 2 ст. ложки муки, $1\frac{1}{2}$ стакана крепкого бульона, 1 стакан сметаны, соль по вкусу, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Осетрину очистить от кожи, порезать на куски, обвалить в муке и обжарить в масле до готовности. Жареную осетрину уложить в глубокое огнеупорное блюдо вперемежку с сухарями и сыром, залить бешамелью, посыпать сверху сухарями и сыром, поставить блюдо в духовку и запечь так, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Подавать в горячем виде в той же посуде. К осетрине подать зеленый салат со свежими огурцами под соусом из яиц, горчицы и сметаны.

Гусь в белом вине

1 гусь, 200 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана вина белого, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, перец, соль по вкусу. *Для гарнира:* 500 г капусты, 300 г мяса, 200 г копченой грудинки, $\frac{1}{2}$ стакана панировочных сухарей.

Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся поперчить и посолить снаружи и внутри, положить в глубокий противень или гусятницу и поставить в хорошо нагретую духовку жарить, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, слить с противня часть жира, влить бульон и вино, накрыть крышкой и, часто поворачивая, дожарить гуся. Готового гуся разрезать на порции, уложить на блюдо, придав ему форму целого гуся, кругом обложить маленькими фаршированными кочнами капусты, облить слегка соком из-под гуся. Остальной сок подать отдельно в соуснике.

Приготовление гарнира. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой положить в кастрюлю, залить посоленным кипятком, поварить 20—25 мин, вынуть, облить холодной водой и разобрать кочан на отдельные листья. Твердые части отбить деревянным молотком или скалкой. На каждый листик положить фарш, сформовать круглый шарик величиной с яйцо, каждый шарик туго завязать в кусочек марли. Все приготовленные кочанчики положить в один ряд в глубокий противень, залить бульоном,

сваренным из потрохов гуся. Закрывать крышкой и варить до готовности фарша.

Приготовление фарша. Пропущенное через мясорубку мясо, порезанную соломкой копченую грудинку и сухари поперчить, если нужно, посолить, сформовать шарики и разложить их на капустные листья.

СЛАДКОЕ

Крем со свежим ананасом и бананами

1 ананас, $\frac{1}{2}$ кг бананов, 1 л молока, 400 г сахара, 40 г желатина, 10 желтков, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонной цедры.

Желатин замочить в $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, чтобы он растворился. Молоко вскипятить со стаканом сахара, остальной сахар растереть с желтками, прибавить, непрерывно помешивая, горячее молоко с сахаром и растворенный желатин; кастрюлю со смесью поставить на пар и, непрерывно мешая, довести смесь до густоты; затем добавить лимонную цедру, стертую с 1 лимона мелкой теркой. Загустевшую смесь охладить, но не до полного застывания. Остывшую, но еще жидкую массу смешать с оставшимися белками. На дно высокой формы или узкой кастрюльки положить половину нарезанных кубиками ананасов и нарезанных кружочками бананов и залить кремом так, чтобы он был вровень с фруктами, стенки формы обложить готовыми длинными бисквитами, укладывая их таким образом, чтобы край одного бисквита наполовину находил на край другого. Образовавшуюся коробку из бисквитов залить кремом, смешанным с оставшимися мелко нарезанными фруктами. Поставить на холод на 3—4 ч. Выложить сладкое на плоскую тарелку, края тарелки украсить кусочками ананасов и бананов.

ЗАКУСКИ

Холодное из куропаток • Судак в соусе с кнелями • Мусс из курицы

ГОРЯЧЕЕ

Грибной пудинг • Перепела, тушеные в вине • Жареная телятина с гарниром «ройяль» из помидоров и шпината

СЛАДКОЕ

Фруктовые крокеты

ЗАКУСКИ

Холодное из куропаток

5 куропаток, 200 г шпика, 1 луковица, 2 лавровых листа, 10 горошков перца, 1 бутылка красного вина.

В обливной глиняный горшок положить на дно нарезанный ломтиками шпик. Очищенных, опаленных, выпотрошенных и вымытых куропаток разрезать на порционные куски и уложить в горшок поверх шпика, пересыпая кусочками шпика, рубленым сырым луком, горошками перца и лавровым листом. Залить красным столовым вином. Замазать горшок толстым слоем ржаного теста и поставить на 10—12 ч в духовку на очень слабый огонь. Готовых куропаток выложить на блюдо вместе с оставшимся соком и до подачи держать в холодильнике.

Судак в соусе с кнелями

2 кг судака, 3 стакана рыбного бульона, 1 стакан белого вина, 150 г томат-пюре, 1 луковица, 150 г масла, 1 чайная ложка муки, 200 г

шампиньонов, 20 раков, соль и перец по вкусу. *Для кнелей:* 400 г филе судака, 1 стакан сливок 30 %-ных.

Судака освободить от костей, очистить от кожи, порезать на порционные куски, поперчить, посолить, обвалять в муке. В глубокой сковороде поджарить в масле мелко нарубленный лук до светло-желтого цвета, положить в сковороду приготовленные куски судака, залить вином и бульоном, закрыть крышкой и на небольшом огне сварить рыбу до мягкости. Томат прожарить на масле, добавить муку, размешать, чтобы не было комков, разбавить бульоном и, помешивая, проварить соус до густоты жидкой сметаны. Добавить обжаренные в масле шампиньоны, соединить соус с готовой рыбой, вскипятить несколько раз и до подачи держать на пару. Перед самой подачей положить в соус, которым залита рыба, шейки вареных раков и кнели из рыбы.

Приготовление кнелей. Филе судака мелко нарезать, сложить в ступку и, добавляя понемногу $\frac{1}{4}$ стакана сливок, истолочь рыбу. Протереть через сито, поставить кастрюлю на лед и быстро растирать массу в одну сторону, добавляя понемногу оставшиеся сливки, пока не получится гладкая пышная масса. Добавить соль и перец. Брать массу горячей чайной ложкой, обравнивать ее ножом, а другой горячей чайной ложкой снимать и сразу же сбрасывать в приготовленную в кастрюле горячую воду. Разделывать так всю кнельную массу, поставить кастрюлю на слабый огонь и сварить кнели, не давая кипеть. Через 20 мин, когда кнели затвердеют, переложить их в холодную подсоленную воду на 2—3 мин, обсушить на сите и положить в соус.

Мусс из курицы

1 курица весом 1 — $1\frac{1}{2}$ кг, 1 бутылка сливок, 50 г масла, 1 луковица, 1 морковь, $\frac{1}{2}$ стакана сухого белого вина, 2 ст. ложки желатина, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 2 банки майонеза, 2 ст. ложки сахара, 3 соленых огурца, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 ст. ложка зеленого лука рубленого.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу положить в кастрюлю, залить водой, добавить лук и морковь, сварить до полной готовности. Вынуть курицу из бульона, остудить, снять с нее кожу и пропустить мясо 3 раза через мясорубку. Посолить, поперчить, добавить вино, перемешать, добавить желе из бульона и желатина, хорошо вымешать, осторожно перемешать со взбитыми сливками, положить в форму, облитую холодной водой, и хорошо застудить в холодильнике. Перед подачей опустить форму в горячую воду на несколько секунд, выложить мусс на тарелку, сверху облить небольшим количеством татарского соуса, остальной соус подать отдельно в соуснике.

Приготовление татарского соуса. Майонез вылить в миску, хорошо растереть с сахаром, добавить мелко рубленые огурцы, рубленую зелень и зеленый лук. Все хорошо перемешать.

ГОРЯЧЕЕ

Грибной пудинг

100 г масла, 100 г муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 500 г грибов тушеных, 10 яиц.

Масло с мукой подогреть и размешать в глубокой сковороде, не давая подрумяниться; развести молоком и, помешивая, дать вскипеть. Смешать с тушеными мелко нарезанными грибами, остудить и смешать с желтками, затем осторожно смешать со взбитыми белками. Кастрюлю смазать маслом, на дно ее положить кружок из промасленной пергаментной бумаги; дно и стенки густо обсыпать толчеными сухарями. В приготовленную кастрюлю выложить грибную массу, закрыть кастрюлю крышкой, поставить в сосуд с кипящей водой и варить пудинг 1 ч. Готовый пудинг выложить на тарелку, облить густой сметаной. Часть сметаны подать отдельно в соуснике.

Перепела, тушенные в вине

10 перепелов, 50 г масла, 200 г шпика, 300 г мякоти телятины, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана вина красного, $\frac{1}{2}$ стакана бульона.

Дно смазанной маслом кастрюли выложить шпиком, нарезанным тонкими ломтиками. На шпик положить нарезанную тонкими ломтиками телятину, посыпав ее зеленью и рубленым луком. Сверху плотно уложить разделанных перепелов, залить вином и бульоном, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на небольшой огонь. Тушить до готовности. Перед подачей перепела вынуть, уложить их венком по краю блюда. Середину блюда украсить ломтиками телятины, положив на каждый ломтик по кусочку шпика. Все залить соусом и подавать. На гарнир можно подать маринованные вишни.

Жареная телятина с гарниром «ройяль» из помидоров и шпината

3 кг мякоти от задней ножки телятины, 2—3 л молока, 50 г топленого масла, 1 стакан панировочных сухарей. Для яичницы «ройяль»: 1) 300 г пюре шпината, $\frac{1}{2}$ стакана бульона, 4 яйца, 10 г масла, 2) 300 г пюре из помидоров, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль по вкусу.

Кусок телятины с вечера залить молоком и поставить в холодное место. Перед жареньем вынуть из молока, обтереть досуха полотенцем, натереть солью, обмазать маслом, положить на противень, подложив под телятину березовые лучинки так, чтобы она не лежала непосредственно на противне. Поставить в хорошо нагретую духовку и изжарить, поливая образующимся соусом через каждые 10 мин. Через некоторое время проколоть телятину вилкой: если вилка легко будет проходить в мясо и в месте прокола не будет выступать розовый сок, телятина готова. Засыпать весь кусок сухарями и, не поливая соком, подержать в духовке, чтобы

сухари зарумянились и прижарились к телятине. Нарезать телятину поперек волокон тонкими ломтиками, красиво уложить «чешуей» на середине блюда, кругом обложить ломтиками яичницы «ройяль», чередуя по цвету розовые и зеленые.

Приготовление яичницы «ройяль». Разболтать яйца так, чтобы белок и желток хорошо соединились, добавить шпинатное пюре, разбавленное бульоном, посолить, тщательно размешать и вылить в кастрюлю, хорошо смазанную маслом. Кастрюлю поставить в толстую глубокую сковороду с холодной водой и варить в духовке на среднем огне, следя за тем, чтобы вода в сковороде не закипела. Затвердевшую массу проткнуть ножом, если нож останется сухим, значит яичница готова. Остудить ее в той же воде, затем кастрюлю на минуту окунуть в горячую воду, перевернуть на доску и выложить «ройяль». Нарезать ее треугольниками и разложить вокруг телятины. «Ройяль» из помидоров готовится так же из 300 г пюре помидоров, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сливок и соли по вкусу.

СЛАДКОЕ

Фруктовые крокеты

400 г масла сливочного, $2\frac{1}{2}$ стакана сахара, по 2 ст. ложки муки пшеничной и картофельной, 3 стакана молока, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ стакана коньяка, 300 г дыни, 200 г груш, 1 банка консервированных ананасов, 2 стакана счищенных орехов, 1 пакетик ванильного сахара.

Дыню нарезать мелкими кубиками, засыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара, залить коньяком, накрыть и поставить в холодильник на ночь. Муку пшеничную смешать с картофельной, развести 1 стаканом холодного молока так, чтобы не было комков. 2 стакана молока вскипятить, добавить разведенную молоком муку и, помешивая, дать вскипеть, чтобы получилась густая масса. Остудить. Масло слегка растереть с сахаром и постепенно добавлять остывшую молочную массу и ванильный сахар,

чтобы получился пышный крем. Дыню перемешать с остальными фруктами, нарезанными такими же кубиками, соединить с кремом, хорошо вымешать и поставить в холодильник на 2 ч, чтобы все затвердело. Орехи измельчить, прокатав их скалкой по доске. Застывшую массу брать ложкой, скатывать в шарики, обваливать в орехах и складывать пирамидкой на плоском блюде. Держать до подачи в холодильнике.

15

ЗАКУСКИ

Салаг из яиц и свежих огурцов под луковым соусом • Говядина тушеная заливная с овощным желе

ГОРЯЧЕЕ

Карп, запеченный с грибами • Грибные крокеты в сметанном соусе • Индейка в малаге • Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной • Свиная корейка с яблоками

СЛАДКОЕ

Крем клубничный со сливками

ЗАКУСКИ

Салат из яиц и свежих огурцов под луковым соусом

6 яиц, 500 г огурцов свежих, 200 г зеленого лука, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 200 г салата, 200 г сметаны.

Сваренные вкрутую яйца порезать на половинки вдоль, у каждой половинки срезать снизу немного белка, чтобы придать им устойчивость. Плоское блюдо выложить листьями зеленого салата так, чтобы широкие

круглые концы листьев немного заходили за края тарелки. По краю тарелки разложить половинки яиц, а по середине тарелки горкой положить нарезанные крупными кубиками огурцы; залить их сверху соусом из посоленной по вкусу смеси сметаны и майонеза с мелко рубленным луком. Яйца аккуратно покрыть соусом только с одного края, чтобы была видна половина желтка и белка.

Говядина тушеная заливная с овощным желе

3 кг мякоти говядины, 100 г шпика, 50 г топленого масла, 3 телячьих ножки, 3 луковицы, 3 моркови, 1 свекла крупная, 1 петрушка, 15 горошков перца, 100 г зеленого салата, 100 г хрена натертого, 1 небольшая свекла, 2 ст. ложки майонеза, 3—4 лавровых листа.

Говядину нашпиговать, натереть солью и изжарить на масле в глубокой жаровне со всех сторон. Добавить все овощи, а также мелко порубленные телячьи ножки, положить перец и лавровый лист, посолить и залить водой так, чтобы она покрывала все на 2 пальца. Закрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, потом убавить огонь и доваривать так, чтобы вода едва кипела. Когда мясо на ножках станет мягким и отвалится от костей, а говядина уварится до мягкости, снять все с огня, вынуть мясо, нарезать тонкими ломтями и разложить на глубоком блюде. Соус протереть сквозь сито, если нужно, посолить по вкусу. Залить мясо соусом и поставить застудить. Застывшее блюдо украсить салатом, вырезанным кружками, на каждый кружок положить немного тертого хрена, смешанного с натертой на мелкой терке вареной свеклой и заправленного майонезом.

ГОРЯЧЕЕ

Карп, запеченный с грибами

1 кг карпа, 200 г свежих белых грибов или шампиньонов, 70 г масла, 2 луковицы, 1¹/₂ стакана сметаны, 1 ст. ложка муки, 100 г сыра тертого острого, 2 ст. ложки сухарей панировочных.

Карпа очистить от чешуи и внутренностей. Срезать филе, положить на смазанное маслом металлическое блюдо и запечь в духовке, но не до полной готовности. Грибы очистить от кожицы, хорошо промыть, нарезать довольно крупными ломтиками, положить в кастрюльку, добавить нарезанный кружками лук, соль, перец, ¹/₄ стакана воды и тушить до полной готовности. Рыбу покрыть грибами, залить посоленной сметаной, смешанной с мукой, густо посыпать сыром, натертым на редкой терке и смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Подавать в горячем виде на том же блюде.

Грибные крокеты в сметанном соусе

1 кг свежих грибов, 200 г черствого белого хлеба, 200 г масла, 1 луковица, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка зелени петрушки, соль и перец по вкусу. *Для соуса:* 1 ст. ложка масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка бульона, 300 г сметаны.

Свежие грибы очистить, промыть в проточной воде, нарезать, положить в кастрюльку, добавить нашинкованный лук, масло, 3 ст. ложки воды, посолить. Закрывать крышкой и тушить. Жидкость всю выпарить. Белый хлеб размочить в молоке, сильно отжать и пропустить вместе с грибами через мясорубку. Добавить яйца, соль, перец, рубленую зелень и хорошо вымесить. Если масса окажется очень жидкой, добавить панировочных сухарей. Из полученной массы разделить шарики величиной с небольшое яблоко, обвалять в сухарях и обжарить в масле. Залить соусом и прогреть, не давая кипеть, на водяной бане, чтобы крокеты хорошо пропитались сметаной. Подавать в глубоком блюде, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропом.

Приготовление соуса. На глубокой сковороде растереть масло с мукой, постепенно разбавить горячим бульоном, прокипятить, непрерывно помешивая, влить сметану, хорошо вымешать,

Индейка в малаге

1 индейка, 2 телячьи ножки, потроха индейки, 1 луковица, по 1 шт. моркови и петрушки, 1 лавровый лист, 1 стакан малаги, 2 ст. ложки маринованных вишен, 1 апельсин, 2—3 банана, уксус и соль по вкусу.

Очищенные телячьи ножки и потроха индейки порубить, положить в кастрюлю, добавить овощи, $1\frac{1}{2}$ л воды, поставить на слабый огонь, чтобы бульон почти не кипел, и варить 5—6 ч. Когда мясо совершенно отделится от костей, процедить бульон через салфетку, вскипятить, добавить малагу. Изжаренную индейку разрубить, снять филе с обеих половинок грудки, порезать тонкими широкими ломтиками, снять тонкими пластами мясо с ножек. На дно овального блюда налить бульон, застудить. На застывшем желе разложить ломтики индейки, украсить очищенными бананами, нарезанными кружками, апельсином и маринованными вишнями. Сверху залить оставшимся полужастывшим желе и остудить до полной готовности.

Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной

$1\frac{1}{2}$ кг телятины (от задней ноги), 300 г вареной ветчины, 200 г копченой грудинки, 2 ст. ложки горчицы, 1 луковица, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 100 г масла для жаренья, 500 г сметаны, соль и перец по вкусу.

Промытое мясо без костей разрезать вдоль волокон так, чтобы получился тонкий четырехугольный пласт. Слегка его отбить, нашпиговать нарезанной тонкими полосками копченой грудинкой, смазать горчицей, сверху сплошь заложить ломтиками ветчины, завернуть туго рулетом, перевязать шпагатом, посолить, поперчить и подрумянить в

разогретом масле со всех сторон. Обжаренный рулет положить в жаровню (утятницу), подлить $\frac{1}{4}$ л бульона и, закрыв крышкой, тушить вместе с луком и нарезанными кружками кореньями до полной готовности мяса. Во время тушения, по мере выпаривания бульона, подливать понемногу воду. Готовое мясо вынуть из соуса. Соус процедить, протереть в него коренья, посолить по вкусу, вскипятить и добавить посоленную по вкусу сметану, перемешанную с 2 ст. ложками муки. Освобожденное от шпатага мясо нарезать ломтиками толщиной в палец, положить на блюдо, залить соусом и перед подачей на 7—10 мин поставить в духовку. На гарнир подать зеленый салат, летом — свежие огурцы.

Свиная корейка с яблоками

3 кг корейки свиной, 50 г масла, 1 кг яблок, соль и перец по вкусу.

Отрубить у корейки кости, обсушить ее полотенцем, смазать маслом, посолить, поперчить. Положить на противень, подлить 1 стакан воды и поставить в нагретую духовку. Печь, часто поливая соком. Яблоки вымыть, порезать на четвертушки, удалив сердцевины, положить в кастрюлю, посыпать по вкусу сахаром и солью, залить соком из-под корейки, закрыть крышкой и тушить до мягкости, но так, чтобы яблоки не потеряли формы. Готовую корейку нарезать тонкими ломтями, положить их на блюдо, вокруг плотно уложить яблоки. Сок из-под карейки подать отдельно в соуснике.

СЛАДКОЕ

«Крем клубничный со сливками

800 г клубники, 600 г сахара, 2 ст. ложки желатина, $\frac{1}{2}$ стакана воды для желатина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 л сливок.

Очищенную и хорошо промытую клубнику протереть через сито,

смешать с сахаром и лимонным соком, влить распущенный желатин. Охладить на льду, непрерывно взбивая венчиком. Когда клубничная масса начнет густеть, соединить со взбитыми сливками, осторожно вымешать и выложить в форму. Остудить до готовности. Перед подачей форму на несколько секунд опустить в горячую воду, перевернуть ее на тарелку и выложить крем. По краю тарелки разложить вымытые ягоды клубники с зелеными плодоножками.

4

СЛАДКИЙ СТОЛ ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ СЛУЧАЕВ

Этот раздел служит как бы дополнением к предыдущей главе. Здесь представлен довольно большой выбор тортов, пирожных, птифуров, то есть сладких изделий, которые непременно подают к столу во время торжественных приемов, по случаю праздника или какого-либо семейного торжества.

Рецепты таких блюд, как кремы, желе, муссы, шербеты, можно подобрать в других главах. Все эти изделия разнообразят и украшают сладкий стол. В соответствующем разделе можно найти рецепты различных охлаждающих напитков.

Подбор блюд для сладкого стола, конфет, печенья, десерта во многом зависит от назначения праздничного стола, от числа гостей, от вкуса хозяйки.

Предлагаемые в этом разделе торты и пирожные незаменимы во всех тех случаях, когда на стол подают горячий чай или кофе. Рецепты многих изделий может быть покажутся изысканными и трудоемкими, но ведь они предназначены для особо торжественных случаев, ради которых не жаль потратить труда и времени. Кроме того, хозяйке всегда может помочь кто-нибудь из родных и друзей.

Оригинальным украшением сладкого стола являются птифуры —

маленькие пирожные размером приблизительно в $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$ обычного пирожного. Есть в разделе и менее трудоемкие пирожные— из заварного и слоеного теста.

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПТИФУРЫ

Торт ореховый

600 г очищенных орехов, 6 стаканов сахара, 8 белков, 800 г масла сливочного, 8 желтков, 2 ст. ложки кофе молотого, 2 пакетика порошка ванильного сахара.

Орехи пропустить через мясорубку. Белки взбить в крепкую пену, всыпать 2 стакана сахара и быстро растереть лопаточкой, чтобы разошелся весь сахар и получилась легкая плотная масса; добавить в нее толченые орехи, перемешать, и испечь из $\frac{3}{4}$ массы 3 тонких коржа, а из оставшейся $\frac{1}{4}$ — маленькие лепешки. Коржи надо положить на лист, смазанный тонким слоем масла. Делать это надо вилкой. Печь в средненагретой духовке, не давая тесту зарумяниться. Лепешки рассаживать на листе на расстоянии 2—3 см одна от другой, так как они сильно растекаются. Остывшие коржи промазать кремом, сверху сплошь заполнить лепешками.

Приготовление кофейного крема. Сварить кофе из 2 ст. ложек кофе и $\frac{3}{4}$ стакана кипятка. Сахар и ваниль положить в миску, залить горячим кофе и постепенно втереть масло и желтки, оставшиеся от белков использованных для орехового теста. Растирать до тех пор, пока весь сахар не разотрется и масса не станет легкой и пышной.

Торт лимонный

20 яиц, 1 кг масла, 2 кг сахара, 3 стакана Муки пшеничной, по 1 чайной ложке муки картофельное и пшеничной, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Для получения бисквита 12 желтков растереть с $2\frac{1}{2}$ стаканами сахара. В растертые желтки всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана муки, а на нее положить взбитые в крутую пену белки. Осторожно перемешать сверху вниз всю массу, поворачивая миску. Намазать форму густым слоем масла, обсыпать мукой ($\frac{1}{2}$ стакана), выложить в нее бисквит, разровняв его мокрыми руками, поставить в слабонагретую духовку и испечь на небольшом огне в течение 1 ч. Испечь безе: остуженные на холоде 6 белков взбить в крутую пену, всыпать $2\frac{1}{2}$ стакана сахара, осторожно перемешать массу ложкой сверху вниз. Половину всего количества из широкой трубки кондитерского мешочка рассадить на смазанный маслом лист небольшими одинаковыми кучками. Зажечь духовку (сделать самый маленький огонь, чтобы только не потух) и сейчас же поместить в нее лист с безе. Печь, не прибавляя огня. Держать безе в духовке около 1 ч. Оно не должно румяниться, а только постепенно высыхать и увеличиваться в объеме. Готовое безе сейчас же снять с листа. Духовку потушить и на холодный лист, снова смазанный маслом, рассадить остальную массу, которую нужно до этого держать на холоде. Пока печется безе, надо приготовить для торта два крема, один из них заварной. Для этого хорошо перемешать в кружке картофельную муку с таким же количеством пшеничной муки и затем разбавить $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока, постепенно вливая его, чтобы не было комочков, и вылить эту смесь в кастрюлю с 1 стаканом кипящего молока, непрерывно помешивая. Когда смесь загустеет и начнет кипеть, снять с огня и остудить, помешивая. 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 яйцо растереть в миске, добавить ванильный сахар и, растирая, втереть в массу с сахаром постепенно, по одной чайной ложке, остуженную молочную смесь. Готовый крем представляет собой совершенно растертую массу.

Для лимонно-сливочного крема растереть 800 г сливочного масла, 4 стакана сахара, сок из $2\frac{1}{2}$ лимонов. В получившуюся гладкую массу постепенно втереть 6 оставшихся от безе желтков и 1 яйцо, всыпать цедру с 2 лимонов, стертую на мелкой терке, добавить немного клюквенного

сока, чтобы получился крем нежно-розового цвета. После этого сварить и остудить сироп для промочки торта из 1 стакана сахара, 2 стаканов воды, сока и цедры, стертой с $\frac{1}{2}$ лимона. Бисквит разрезать на 3—4 пласта, каждый из них промочить слегка сиропом, смазать заварным кремом, положить один на другой и все бока облепить безе, смазывая их снизу сливочным кремом. Оставшиеся безе, также смазывая снизу кремом, уложить на верх торта сплошным слоем. Сверху из кондитерского мешочка через тонкий узорный наконечник покрыть кремом в виде спирали каждое безе, одновременно заполняя все промежутки между ними. От лимонного сока торт получается слегка кисловатый, ароматный, очень освежающий.

Торт ананасный

Для бисквита: 6 яиц, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для песочного теста:* 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для заварного крема:* (см. предыдущий рецепт). *Для сливочного крема:* 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, ананасный сок из 1 ананаса весом 1300 г.

Растереть желтки с сахаром, всыпать муку, положить взбитые белки и осторожно вымешать всю массу. Положить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму. Испечь бисквит в средненагретой духовке. Для песочного теста порубить в миске муку с маслом и сахаром, добавить желтки и быстро замесить тесто. Из него испечь два коржа в той же форме, в которой был испечен бисквит. Ананас очистить от кожи, среднюю часть его нарезать тонкими кругами. Весь остальной ананас натереть на терке, сложить в дуршлаг, чтобы в подставленную посуду стек весь сок. Сделать заварной крем (см. предыдущий рецепт). Для крема сливочного ананасного растереть масло с сахаром, постепенно прибавляя ананасный сок ($1—1\frac{1}{2}$ стакана). Если сахар не разойдется, прибавить по одному-два яйца. Бисквит разрезать пополам на 2 пласта. На доску положить песочный

корж, густо намазать его заварным кремом, на него положить 1 пласт бисквита, сверху положить отцеженный натертый ананас, сверху — вторую половину бисквита, на него снова заварной крем; накрыть вторым песочным коржом и весь торт сверху и с боков обмазать ананасным кремом. На крем в угол квадрата (если форма для торта была квадратная) поместить хорошо вымытую зелень ананаса, а от него разложить по всей поверхности разрезанные на четвертушки кружки ананаса, каждый ломтик обвести вокруг кремом из узорного наконечника и покрыть им всю незаполненную поверхность торта.

Торт «Пьяная вишня в шоколаде»

Для бисквита: 10 яиц, 2¹/₂ стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао.

Для крема: 50 г какао, 600 г сливочного масла, 6 ст. ложек молока, 3 стакана сахара, 4 яйца, 2¹/₂ стакана вишни, ¹/₂ стакана коньяка, 100 г шоколада, 2 пакетика порошка ванильного сахара.

Яйца отбить в эмалированную миску, добавить сахар, взбить на пару до образования густой теплой массы. Затем отставить на стол, продолжая взбивать, пока не остынет. После этого осторожно, мешая ложкой сверху вниз, смешать с мукой, перемешанной с какао. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке со средним жаром. Готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку: если вынутая палочка останется совершенно сухой, значит бисквит готов. Приготовить крем: какао смешать с небольшим количеством сахара, влить 4 ст. ложки молока и поставить на огонь, непрерывно помешивая; как только масса закипит и сахар разойдется, снять кастрюльку с огня и остудить готовую массу. Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, прижать к дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком; перемешать с сахаром, закрыть крышкой. Сливочное масло, 2¹/₂ стакана сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся — крем

готов Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть вилкой весь мякиш, оставляя только как бы коробочки из корок, а весь вынутый мякиш растереть с $\frac{1}{3}$ всего количества крема. Полученную массу перемешать с $\frac{1}{2}$ всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в «коробочки» из корок бисквита, предварительно смазав их кремом внутри. На нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, засыпать вишней, сверху покрыть всем остальным кремом, на него положить разрезом вниз вторую половину торта. Шоколад разогреть, добавив 2 ст. ложки молока и облить им весь торт сверху и с боков, разровняв глазурь ножом. Готовый торт хорошо остудить.

Шоколадный торт с карамелью

8 яиц, 2 стакана сахара, 2 стакана муки, 50 г какао в порошке. *Для карамели:* 500 г сахара-песка. *Для крема:* 150 г шоколада, 2 стакана сахара, 8 желтков, 400 г масла сливочного, 100 г миндаля, 2 пакетика порошка ванильного сахара.

Приготовить бисквитное тесто, как для предыдущего торта, и испечь из него 5 одинаковых тонких коржей. Приготовить карамель, для чего высыпать сахарный песок в кастрюлю и без воды поставить ее на небольшой огонь. Помешивать до тех пор, пока сахар не растает и не станет желто-золотистым. Снять его с огня и быстро смазать все коржи. Дать хорошо остыть, переложить тонким слоем крема и положить коржи друг на друга. Смазать торт кремом со всех сторон и украсить его половинками очищенного и поджаренного миндаля, разложив его по поверхности торта.

Приготовление крема. Отбить в кастрюлю желтки, всыпать сахар и на жару растирать, прибавляя по дольке размельченный шоколад до тех пор, пока сахар не разойдется; добавить ванильный сахар, немного остудить и постепенно втереть масло.

Торт «Ева»

500 г масла сливочного, 12 яиц, 1 кг сахара, 2 стакана орехов «фундук» (очищенных), 1 пачка какао, 1¹/₂ стакана муки, 1 стакан молока.

Приготовить бисквитное тесто. 6 желтков растереть добела с 1¹/₄ стаканами сахара, всыпать 1¹/₄ стакана муки, прибавить взбитые в крутую пену 6 белков, осторожно перемешать всю массу ложкой сверху вниз. Приготовить маленькие тарталетки, смазать их обильно маслом и посыпать мукой. На дно каждой формочки положить по 1 чайной ложке теста. Большой железный лист с приготовленными тарталетками поставить в хорошо нагретый духовой шкаф и, когда они подрумянятся, вынуть. Остальное тесто разложить на небольшой квадратный противень и так же испечь в хорошо нагретой духовке. Приготовить крем: 6 желтков растереть с 2 стаканами сахара добела, всыпать 2 ст. ложки какао, влить 1 стакан горячего молока. Поставить кастрюлю со смесью на кастрюлю с кипящей водой и, помешивая, довести смесь до густоты сметаны. Все испеченные в тарталетках бисквитики нижней стороной обмакнуть в остывший крем, затем обвалить в нарубленных и поджаренных орехах. 250 г сахара всыпать в кастрюльку, поставить на огонь. Как только сахар расплавится и начнет желтеть, сейчас же полученной карамелью с помощью кисточки смазать тонким слоем поверх орехов все бисквитики. Растереть 500 г масла до консистенции густой сметаны, втереть в него остывший сваренный крем с какао, положить ванилин и втереть по одному белки, оставшиеся от желтков. Бисквитный корж пропитать вишневым ликером, разведенным кипяченой водой, смазать кремом, а сверху расположить глазированные круглые бисквитики, положив на каждый из них снизу по 1 чайной ложке того же крема, вдавив в него несколько «пьяных» вишен. Укладывать бисквитики надо вплотную друг к другу, чтобы между ними не было пустого пространства.

Оставшимся кремом из кондитерского мешочка с узорным наконечником украсить торт сверху по линиям соприкосновения

глазированных бисквитиков; так же украсить бока торта, нанося крем из мешочка узорными полосками снизу вверх.

Торт сухой с ореховой начинкой

200 г масла топленого, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 4 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 пол-литровая банка муки, $\frac{1}{2}$ пакетика порошка ванилина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, 1 чайная ложка лимонного сока. *Для крема:* 4 белка, 1 стакан сахара, 2 стакана орехов очищенных. *Для помадки:* $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 чайные ложки какао, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 чайная ложка масла сливочного.

Масло порубить с мукой, смешанной с сахаром, залить смесью из сметаны, желтков и молока, добавить погашенную кислотой соду (в воду влить лимонный сок или кислоту), ванилин. Замесить тесто и разделить его на 3 части. Каждую разложить на прямоугольный лист смазанный маслом и посыпанный мукой. Тесто разровнять на листе руками, смоченными водой. Печь в хорошо нагретой духовке, не давая румяниться. Приготовить начинку: белки взбить в крутую пену и соединить с провернутыми через специальную машинку или мясорубку орехами, смешанными с сахаром. Два коржа смазать приготовленной ореховой смесью, положить один на другой, сверху накрыть третьим коржом, положить торт на лист и испечь на слабом огне, чтобы пропекалась начинка.

Готовый остывший торт смазать шоколадной помадкой со всех сторон и поставить в холодильник на несколько часов.

Приготовление помадки: сахар смешать с какао, развести молоком и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, вымешать с маслом и ванилином и в горячем состоянии вылить на торт.

Быстро намазать широким ножом поверхность и бока торта.

Чешский торт

11 яиц, 4 стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана сухарей молотых из черствой городской булки, 400 г орехов грецких Очищенных, 250 г масла сливочного, 3 стакана молока, 3 апельсина, 2 ст. ложки какао.

8 желтков растереть с 2 стаканами сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь в духовке со средним жаром. Сделать промочку: 1 стакан орехов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $1\frac{1}{3}$ стакана молока кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи не станут совершенно мягкими. Остудить. Приготовить крем: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 чайной ложки картофельной и 1 чайной ложки пшеничной муки и оставшиеся молотые орехи. Все хорошо вымешать, постепенно залить $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г сливочного масла. Сварить помадку: 2 ст. ложки какао смешать с $\frac{3}{4}$ стакана сахара, добавить $\frac{3}{4}$ стакана воды, поставить на огонь; мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт. Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить приготовленной ореховой промочкой. Наложить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов — одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта, смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехами. Бока торта тоже промазать помадкой.

Клубничный торт

Для бисквита: 10 яиц, $2\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 стакана муки. *Для крема:* 500 г масла сливочного, 2 стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ кг клубники,

Испечь бисквит, как для лимонного торта (см. стр. 248). Приготовить

крем, отобрав самые красивые свежие ягоды с плодоножками, приблизительно 1 стакан, остальную клубнику вымыть и протереть через дуршлаг. 1 стакан пюре отложить, остальное постепенно втереть в масло с сахаром, прибавляя пюре в масло постепенно. Тереть до тех пор, пока не разотрется и не получится пышная розовая масса. Бисквит разрезать на 3 пласта, каждый из них промочить оставленным пюре, разведенным $\frac{1}{2}$ стакана воды. Промочив нижний пласт, сразу же на него намазать крем, на крем снова положить пласт и также намазать кремом, верхний пласт положить на крем вверх разрезом и коркой вниз. Также смочить его пюре и смазать кремом. Из кондитерского мешочка через узорный наконечник украсить бока торта, чтобы не было видно бисквита. Сверху по краю положить венком оставленную клубнику с зеленой плодоножкой, а весь торт украсить «сеткой» из крема.

Торт из абрикосов и малины

Для бисквита: 10 яиц, 3 стакана сахара, $2\frac{1}{2}$ стакана муки. *Для крема:* $1\frac{1}{2}$ кг малины, 300 г масла сливочного, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для заварного крема:* 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка муки картофельной, 1 ст. ложка муки пшеничной, 300 г абрикосов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара для сиропа.

Испечь бисквит, как для лимонного торта (см. стр. 248). Абрикосы разделить на половинки, залить сиропом из $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана воды, дать вскипеть раза три, снять с плиты и дать совершенно остыть. Сделать заварной крем по рецепту «Торт лимонный» (см. стр. 248). Малину протереть через сито, чтобы отделить ее от зернышек. Из полученного пюре отделить $2\frac{1}{2}$ стакана, остальное втереть в масло с сахаром, чтобы получился пышный крем. 1 чайную ложку желатина развести $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды и поставить в теплое место, чтобы растворился.

Бисквит разрезать пополам на 2 лепешки, из обеих вынуть мякиш,

оставив одни корки. Мякиш положить в миску, добавить 1 стакан пюре малинового и $1\frac{1}{2}$ стакана заварного крема. Нижнюю лепешку (без мякиша) сбрызнуть малиновым пюре и заполнить смесью крема и мякиша, набивая плотно, чтобы вошла вся начинка в одну лепешку. Сверху промазать сливочно-малиновым кремом. На эту лепешку поместить другую (тоже без мякиша), выложить в нее весь оставшийся заварной крем. Сверх него разложить половинки абрикосов разрезом вниз так, чтобы сплошь закрыть ими крем. Поставить на 15 мин в холодильник, чтобы крем окреп. Сироп из-под абрикосов слегка подкрасить малиновым соком и смешать с желатином так, чтобы всей жидкости было $1\frac{1}{2}$ стакана. Желе остудить не до полной готовности (до консистенции сырого белка). Вынуть торт из холодильника, залить желе весь верх, снова поставить в холодильник, чтобы желе окрепло. Положить сливочно-малиновый крем в кондитерский мешочек и с помощью узорного наконечника украсить края торта. Так же можно сделать апельсиновый торт. Для этого сливочный крем растереть с апельсиновой цедрой, стертой на терку, и соком из 1 лимона. Сверх заварного крема уложить под желе очищенные от кожи и косточек круглые дольки апельсина, тонко нарезанного поперек.

Торт ореховый бисквитный

Для бисквита: 3 стакана орехов молотых, 1 стакан сухарей молотых из черствой городской булки, $2\frac{1}{4}$ стакана сахара, 9 яиц. *Для начинки:* 2 стакана орехов очищенных, 100 г сахара, 4 яйца. *Для глазури:* 300 г сахара, 1 стакан воды, сок из 1 лимона. *Для крема:* 100 г масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1—2 яйца, $\frac{1}{2}$ пачки порошка ванильного сахара.

Приготовить бисквит (см. рецепт «Лимонный торт», стр. 248), но вместо муки всыпать сухари, смешанные с молотыми орехами. Для получения начинки смешать молотые орехи с белками и сахаром и на слабом огне мешать до тех пор, пока масса не загустеет. Приготовить глазурь: сахар залить кипящей водой, влить сок из одного лимона и

сварить эту смесь, закрыв крышкой, на сильном огне до густоты, обмывая мокрой кисточкой края посуды, чтобы сахар не кристаллизовался. Варить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, не обратится сразу в шарик, который не разойдется в воде. Сваренную глазурь сбрызнуть холодной водой и остудить до 60°, затем растереть деревянной ложкой, чтобы получилась гладкая белая масса. Если сироп при растирании будет слишком быстро густеть, прибавить несколько капель горячей воды. Растертая глазурь по консистенции должна напоминать тесто для клецек. Для крема надо растереть масло, сахар и яйца в пышную однородную массу, прибавить ванильный сахар. Готовый ореховый бисквит разрезать по горизонтали на 3 пласта. Каждый пласт промазать ореховой начинкой, сложить один на другой и покрыть подогретой глазурью бока торта и всю поверхность его. Пока глазурь не застыла, по краю торта сверху разложить отобранные из общего количества орехов целые половинки (торт должен быть круглой формы) на расстоянии 2 см один от другого. В центре торта выложить половинками орехов такой же круг диаметром 6—7 см. Когда глазурь хорошо застынет, с помощью кондитерского мешочка заполнить пространство между орехами приготовленным кремом.

Торт пуншевый

Для основного бисквитного теста: 6 яиц, 1½ стакана сахара, 1½ стакана муки. Для второго бисквитного теста: 5 яиц, 1¼ стакана сахара, 1¼ стакана муки. Для сиропа: 100 г сахара, 1 стакан воды, 1 лимон, ½ стакана рома. Для глазури: 300 г сахара, 3 ст. ложки кипятка, 1 ст. ложка рома. Для шоколадного теста: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 100 г тертого на терке шоколада, 6 яиц, 100 г муки, 100 г орехов, ванилин по вкусу.

Испечь бисквит в круглой форме. Приготовить второе бисквитное тесто, разделить его пополам и одну половину окрасить в розовый цвет

(клюквенным соком). Обе половины теста испечь отдельно в продолговатой форме. Шоколадное тесто готовить так: растирая масло с сахаром и тертым шоколадом, постепенно, по одному, добавить желтки, а также ванилин, молотые орехи, муку и взбитые в пену белки. Тесто печется тоже в прямоугольной форме. Все остывшее тесто, испеченное в прямоугольных формах, порезать на кубики одинаковой величины, положить в миску и залить остывшим сиропом, хорошо перемешать. Круглый бисквит разрезать по горизонтали на 2 лепешки. На нижнюю лепешку уложить ровным слоем нарезанное разноцветное тесто, накрыть другой лепешкой, накрыть фанеркой, положить груз и поставить в холодильник на 12 ч. Приготовить глазурь (см. предыдущий рецепт). Четвертую часть глазури отделить и окрасить в розовый цвет, всей остальной глазурью залить торт с боков и сверху. Из тоненькой трубочки кондитерского мешочка выпустить розовую глазурь в виде сетки. На каждую клеточку положить по ягодке из варенья или по кусочку засахаренной апельсиновой корочки.

Торт безе

8 яиц, $3\frac{1}{2}$ стакана сахара. *Для шоколадного теста:* $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 70 г сливочного масла, 150 г шоколада, 8 белков, 140 г муки. *Для крема:* 6 желтков, 2 стакана сливок, 1 пакетик порошка ванильного сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана сливок, 300 г шоколада, 400 г масла сливочного.

Приготовить безе: взбить белки в густую пену, всыпать весь сахар и осторожно вымешать ложкой сверху вниз. Круглую форму смазать маслом, на дно положить вырезанный по форме дна лист бумаги. Смазать маслом, посыпать мукой и из кондитерского мешочка через широкую трубку высадить приготовленное тесто спиралью так, чтобы между рядами был просвет приблизительно в 1 см. Заполненную форму поставить в холодную духовку, сделать самый маленький огонь и печь 45 мин — 1 ч, чтобы тесто хорошо просохло и поднялось. Остальное тесто поставить в

холодильник. Готовое тесто выложить бумагой вверх и аккуратно снять бумагу. Если бумага не будет отходить, смочить ее холодной водой. Освободившуюся форму охладить так же, как указано выше, выложить ее дно бумагой, разложить так же — спиралью — вторую половину теста. Выпеченную вторую лепешку вынуть и в той же форме, застланной бумагой, испечь шоколадное тесто, приготовленное из растертого с маслом разогретого шоколада. Взбитые в крутую пену белки смешать с сахаром и постепенно растереть с шоколадной массой, смешать осторожно с мукой. Шоколадное тесто печь в духовке со средним жаром. Приготовить крем: желтки растереть с сахаром и натертым шоколадом, разбавить сливками, поставить на паровую баню и, мешая, проварить до густоты. Остудить, положить ванильный сахар и постепенно втереть размягченное масло.

Шоколадный торт разрезать пополам. Нижнюю лепешку смазать кремом, на нее положить лепешку безе, снова крем, на него шоколадную лепешку, смазать кремом и сверху положить лепешку из безе. Из кондитерского мешочка через узорный наконечник сплошь закрыть бока торта, верх оставить белым.

Торт «Норд»

Для бисквита: 6 яиц, 1^{1/2} стакана сахара, 1^{1/2} стакана муки. *Для песочного теста:* 300 г муки, 100 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 желтка, 2 чайные ложки сметаны. *Для заварного крема:* 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 1^{1/2} стакана молока, 1 стакан сахара, 1 пакетик порошка ванильного сахара, по 1 чайной ложке картофельной пшеничной муки. *Для шоколадного крема:* 200 г шоколада, 600 г масла, 4 яйца, 3 стакана сахара, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1/2 стакана молока.

Испечь бисквит (см. рецепт «Лимонный торт», стр. 248). Для получения песочного теста смешать муку с сахаром, добавить масло и в миске порубить ножом, чтобы получилась как бы масляная крупа; влить сметану и желтки, замесить тесто, разделить его на 3 части и поставить на

10—15 мин в холодильник. Затем в той же форме, где выпекался бисквит, испечь по одному песочные коржи (до золотистого цвета). Вынув из духовки корж, надо быстрым движением опрокинуть форму на доску и сильно стукнуть об нее, чтобы корж хорошо вышел из формы. Тесто для коржа надо вминать пальцами в дно формы, намазанной маслом и присыпанной мукой. Остывшие коржи разложить так: сначала положить песочный корж, обильно смазать заварным кремом, на него — половину разрезанного бисквита, на который положить шоколадный крем слоем толщиной в палец, закрыть второй половиной бисквита, смазать заварным кремом, на крем положить песочный корж и смазать шоколадным кремом. Этим же кремом с помощью кондитерского мешочка с узорным наконечником сплошь покрыть бока торта. Для этого крем надо наносить из корнетика полосками, одну рядом с другой, выдавливая сверху вниз, по бокам торта. Третий выпеченный корж измельчить скалкой в крошку, этой крошкой засыпать торт сверху по диагонали так, чтобы получились полосы. Между ними из кондитерского мешочка выдавить полоски шоколадного крема. Торт должен стоять в холодильнике до подачи не менее 5 ч, поэтому лучше его приготовить накануне.

Приготовление заварного крема. Картофельную и пшеничную муку смешать в кружке, постепенно разбавить $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока так, чтобы не было комков, и вылить смесь в 1 стакан кипящего молока, мешая, дать массе вскипеть. Остудить, мешая, чтобы не образовалась плотная пенка. Масло растереть с сахаром и яйцом и, постепенно добавляя по 1 чайной ложке, втереть остывшую молочную массу, добавив ванильный сахар. Поставить крем в холодильник, чтобы окреп.

Приготовление шоколадного крема. Желтки растереть с сахаром, влить молоко, всыпать натертый шоколад, поставить кастрюлю с содержимым над кастрюлей с кипящей водой и, непрерывно мешая, довести до густоты. Массу остудить, мешая, затем в нее добавить растертое масло и ванильный порошок и все вместе хорошо растереть.

Торт шоколадный с начинкой из малины или ананаса

Для теста: 4 желтка, 2 яйца целых, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для шоколада:* 50 г какао, 500 г сахара, 250 г сухого молока, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 350 г масла сливочного. *Для малинового крема:* 500 г свежей малины, 150 г масла сливочного, 1 стакан сахара.

4 желтка, 2 целых яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара взбивать до получения пышной белой массы. Всыпать муку и ванильный сахар. Осторожно перемешать тесто сверху вниз, испечь из него 4 одинаковых коржа. Для этого надо взять железный лист из четырехконфорной плиты, смазать его маслом, посыпать мукой и на него тонким слоем равномерно нанести тесто. Испечь до светло-золотистого цвета. Испеченные коржи остудить. Два коржа намазать шоколадной массой, наложить один на другой, на них положить малиновый крем с ягодами. Третий корж намазать с одной стороны шоколадной массой и этой стороной положить на малиновый крем, сверху корж опять намазать шоколадным кремом, на него положить четвертый корж. Сверху положить фанерку, на нее — небольшой груз и поставить торт в холодильник на 1 ч. Затем снять фанерку и весь торт сверху и с боков обмазать разогретым кремом, после чего остудить, не ставя на холод.

Приготовление шоколадного крема. Сахар и какао всыпать в кастрюльку, перемешать, влить $\frac{3}{4}$ стакана кипящего молока, поставить на огонь и, мешая, проварить смесь так, чтобы окончательно разошелся весь сахар и масса хорошо прокипела. Тогда всыпать просеянное сухое молоко и на огне хорошо все вымесить. Снять с огня, дать постоять на столе 5—10 мин, чтобы смесь немного остыла, смешать ее с маслом, кладя его небольшими кусочками и втирая. Добавить ванильный сахар, снова хорошо перемешать. Теплым кремом смазать два первых коржа. Когда понадобится шоколадную массу разогреть, надо кастрюльку поставить на пар и непрерывно мешать, доведя до нужной консистенции.

Приготовление малинового крема. Масло сливочное растереть с сахаром, постепенно добавляя протертые через сито ягоды (200 г) — малиновое

пюре. В растертую массу всыпать оставшиеся ягоды, осторожно перемешать и начинить торт.

Торт «Еж»

250 г миндаля, 350 г масла сливочного, 2 ст. ложки кофе на 1 стакан воды, 1^{1/2} стакана сахара, пакетик порошка ванильного сахара. *Для бисквита:* 5 яиц, 1^{1/4} стакана сахара, 1^{1/4} стакана муки.

Испечь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. Вынув из духовки, выложить его на полотенце и вместе с полотенцем закрутить в рулет остудить. Миндаль залить кипятком, дать постоять, чтобы остыл. Слить воду, а миндаль очистить от кожуры и порезать на тоненькие палочки вдоль. Приготовить крем: масло растереть с сахаром, прибавляя по чайной ложке остуженный крепкий настой кофе. Растирать до тех пор, пока весь кофе не вотрется и не разотрется окончательно весь сахар. Остывший бисквит развернуть, смазать кремом, снова завернуть, покрыть со всех сторон кремом и воткнуть в него весь нарезанный миндаль, чтобы получилось впечатление стоящих игл ежа. Торт хорошо остудить.

Торт миндальный

400 г миндаля, 400 г сахара, 7 белков. *Для крема:* 100 г шоколада, 50 г какао, 3 ст. ложки молока, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, держать на пару до тех пор, пока масса не загустеет и побелеет. Лист покрыть пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, разложить миндальное тесто ровным слоем, накрыть такой же бумагой, смазанной маслом, и поставить в холодильник, чтобы

тесто совершенно остыло Снять с него бумагу, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, часть теста оставить для ранта. Положить в круглую форму, по краю выложить рант. Испечь в духовке со средним жаром, немного зарумянив. Потушить газ и оставить торт в духовке до тех пор, пока шкаф не остынет, чтобы тесто хорошо высохло. Готовый торт переложить на доску и середину его наполнить кремом. Поставить на 8—10 ч в холодильник.

Приготовление крема. Растопить на водяной бане в кастрюле шоколад, какао и 3 ст. ложки молока. Снять с огня, добавить понемногу желтки, растертые с 1 стаканом сахара и ванильным сахаром. Растереть до мягкости масло, соединить с шоколадной массой и всю массу хорошо вымешать, добавить взбитые в густую пену белки, снова осторожно все вымешать и разложить ровным слоем на выпеченном торте.

Торт песочный с миндалем

Для песочного теста: 300 г масла сливочного, 100 г сахара, 300 г муки, 3 яйца. *Для миндальной массы № 1:* 400 г миндаля, 400 г сахарной пудры, 2 белка, 1 чайная ложка лимонного сока. *Для миндальной массы № 2:* 100 г миндаля, 8 белков, 50 г муки, 200 г сахара.

Смешать муку с сахаром, положить в нее масло куском, изрубить ножом. Добавить яйца целиком и быстро замесить тесто. Поставить в холодильник на 15 мин. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить его в смазанную маслом и посыпанную мукой круглую форму и снова поставить тесто на холод. 400 г миндаля ошпарить кипятком и приготовить его так, как для французского торта «Еж» (см. стр. 161). Сахарную пудру растереть с белками, прибавляя по капле чайную ложку лимонного сока. Когда масса станет совершенно белой и такой густой, что не будет литься с ложки, а будет держаться па ней, добавить в массу нарезанный миндаль, перемешать и разложить по краю приготовленного песочного пирога. Поставить торт на 1 ч в теплое место,

чтобы миндальная масса засохла и не прилипла к пальцам, после чего поставить торт в духовку со средним жаром. Как только торт слегка зарумянится, вынуть его, заполнить всю середину миндальной массой и снова посадить торт в духовку и держать на слабом огне 20 мин, после чего потушить огонь, а торт оставить в духовке, чтобы хорошо просохла миндальная масса.

Приготовить миндальную массу № 2. 100 г миндаля, не освобождая от кожицы, слегка поджарить и истолочь в ступке вместе с 3 белками в однородную массу. Выложить в кастрюлю, добавить сахарный песок, 1 белок и 50 г муки; все это смешать и подогреть, продолжая мешать, на слабом огне до температуры парного молока. Взбить 5 белков, смешать с подогретой массой, разложить на торте и слегка посыпать сахарной пудрой.

Рулет ореховый

7 желтков, 9 белков, 200 г сахарной пудры, 70 г муки, 70 г грецких орехов, 1 ст. ложка лимонного сока. *Для начинки:* 250 г очищенных орехов, 250 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана воды, лимонный сок из 1 лимона, 1 рюмка рома. *Для глазури:* 100 г шоколада, $\frac{1}{3}$ стакана сливок, 50 г масла сливочного, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Приготовить лист для теста, выстлать его пергаментной бумагой, смазать дно и бока сливочным маслом, посыпать мукой и поставить его на холод. Желтки растереть с сахарной пудрой, постепенно прибавляя 1 чайную ложку лимонного сока или 6%-ного уксуса. В растертую массу всыпать муку, перемешанную с пропущенными через мясорубку орехами, сверху выложить взбитые в густую пену белки и, поворачивая по кругу миску с содержимым, ложкой сверху вниз вымешать осторожно тесто, чтобы не помять белки, выложить слоем в палец толщины на приготовленный лист, мокрыми руками разровнять пласт, чтобы он был везде одинаковой толщины, иначе рулет выйдет кривой. Испечь тесто в

духовке с небольшим жаром (следить, чтобы бисквит не перепекся; при нажиме на него пальцем на поверхности должна оставаться ямка, но тесто под ней не должно быть жидким). Выложить на доску бисквит, остудить, затем смазать приготовленной начинкой и быстро завернуть рулетом.

Сверху рулет залить шоколадной глазурью, обсыпать рублеными орехами, натертым на широкой терке шоколадом.

Поставить в холодильник.

Приготовление начинки. Сварить сироп из сахара, 1 чайной ложки уксуса или лимонного сока (сироп должен тянуться за ложкой, как нитка). В готовый сироп добавить сок из $\frac{1}{2}$ лимона, молотые орехи и ром. Все хорошо растереть до полного остывания массы. Этой массой смазать рулет.

Приготовление глазури. 100 г разогретого шоколада, $\frac{1}{3}$ стакана сливок, 50 г масла сливочного, ванильный сахар размешать и проварить до густоты.

Горячей глазурью быстро обмазать рулет широким ножом.

Торт с ананасом в креме

100 г миндаля, 400 г сахара, 10 белков, 1 лимон, 1 чайная ложка масла для формы, 1 чайная ложка муки. *Для крема:* 1 стакан сливок 30%-ных, 15 г желатина, сахарная пудра по вкусу, 200 г ананаса.

Форму для выпечки торта смазать сливочным маслом, посыпать мукой. Миндаль пропустить через мясорубку. Белки взбить в густую пену, добавить муку, сахар, смешанный с миндалем, влить сок из 1 лимона, перемешать, $\frac{1}{3}$ теста отделить, из остального выложить в форме круг, а из того, что останется от него, скатать валик и положить по всему краю торта. Испечь в духовке со средним жаром, чуть подрумянив. Остудить. Заполнить середину торта кремом и поставить на несколько часов в холодильник, чтобы крем хорошо окреп.

Приготовление крема. Ананас нарезать мелкими кубиками, посыпать

сахарной пудрой и поставить в закрытой кастрюле в холодильник на несколько часов. Желатин залить 3—4 ст. ложками холодной воды, поставить в теплое место и растворить. Сливки взбить, смешать с тщательно обсушенным ананасом и с растворенным желатином. Заполнить середину торта.

Торт из творога

Для теста: 150 г муки, 150 г масла, 50 г сахара, 1 чайная ложка сметаны, 1 желток. *Для начинки:* 10 яиц, 400 г сахара, 300 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 кг хорошо отжатого творога, 50 г изюма без косточек 50 г лимонной засахаренной корочки, цедра с 1 лимона.

Муку перемешать в миске с сахаром, положить масло куском и порубить все до тех пор, пока не получится как бы маслянистая крупа. Добавить смешанный со сметаной желток, посоленный $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, быстро замесить тесто и поставить его на холод на 15— 20 мин. Творог протереть через дуршлаг. Масло хорошо растереть и, продолжая растирать, постепенно добавить 10 желтков, сахар и творог. На перемешанную массу положить натертую на терке лимонную цедру, изюм, муку, мелко нарезанную засахаренную лимонную корку. Сверху выложить белки, взбитые в плотную массу.

Все это осторожно вымешать. Остывшее тесто раскатать на глубоком противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, на тесто выложить всю начинку, разровняв ее ножом, и поставить в хорошо нагретую духовку. Выпекать 1 ч. Охлажденный готовый торт выложить из формы на доску, нарезать ромбами, сохранив при этом форму целого торта.

Торт английский

200 г миндаля без скорлупы, 300 г масла сливочного, 200 г сахара, 200 г муки, 4 яйца. *Для крема:* 100 г шоколада, 200 г масла сливочного, 1

стакан сахара, ванилин по вкусу, 3 яйца. *Для глазури:* 400 г сахара, стакан воды, 1 лимон.

Миндаль очистить от шелухи, положить в ступку и истолочь, подливая по капле воду, чтобы он не замасливался. Когда получится компактная масса, добавить остуженное масло куском и истолочь все вместе. Переложить все в миску и, постепенно растирая, соединить с сахаром, всыпая его не сразу и одновременно прибавляя по одному яйцу. В растертую пышную массу положить муку, хорошо все перемешать. Тесто поставить на холод на 15—20 мин, затем раскатать его в тонкий пласт и порезать на кружки разных размеров, при этом один круг, который пойдет на самый низ, должен быть в диаметре больше следующего кружка на 2 пальца. Круги легче вырезать, положив на тесто тарелки разной величины и обведя по тесту вокруг них острым ножом. Все коржи должны быть разной величины, постепенно уменьшаясь в диаметре. Коржи испечь на противне до золотистого цвета. Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), раскатать его в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см; вырезать стопкой кружки, середину кружков вырезать ликерной рюмкой, чтобы получилось кольцо из теста, каждое аккуратно смазать взболтанным яйцом, следя, чтобы оно не стекало на бока (яйцо свяжет слойку, и она не подыметя высоко). Разложить кольца на листе, выровнять каждое, чтобы имело правильную круглую форму. Испечь в хорошо нагретой духовке. Масло растереть с сахаром, добавить разогретый до мягкости шоколад, ванилин и по одному втереть яйца. Сварить глазурь («Торт ореховый бисквитный», см. стр. 256). Песочные коржи промазать шоколадным кремом и положить один на другой, чтобы готовый торт представлял собой как бы усеченную пирамиду. Сверху весь торт покрыть белой глазурью, хорошо промазывая уступы. На нижний корж уложить цепочкой слоеные кольца, в середину каждого кольца из кондитерского мешка выдавить немного шоколадного крема, а в него воткнуть поджаренную миндалину. Таким же венком из слоеных колец украсить верх торта по краю. Уступы слегка украсить кремом из кондитерского мешка.

Торт песочно-ореховый

Для песочного теста: 300 г сливочного масла, 200 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 2 чайные ложки сметаны, 1 ст. ложка какао. *Для орехового теста:* 500 г орехов очищенных, 8 белков, 2 стакана сахара. *Для заварного крема:* 1 ст. ложка какао, 200 г масла сливочного, 1 яйцо, 1½ стакана молока, 1 чайная ложка муки картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, 1 стакан сахара, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для шоколадно-сливочного крема:* 100 г шоколада, 400 г масла сливочного, 5 желтков, ½ стакана молока, 1 стакан сахара, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Смешать муку, сахар и какао, добавить масло куском и изрубить все, чтобы получилась маслянистая мелкая крупа. Сметану и желтки хорошо перемешать и добавить в рубленую смесь. Быстро замесить тесто, разделить на 2 части, поставить на холод на 15—20 мин, затем раскатать тесто в коржи и испечь их один за другим в одной форме или на противне. На этом же противне испечь и коржи из орехового теста. Для орехового теста надо пропустить через мясорубку очищенные орехи. Белки взбить в крутую пену, смешать с орехами, перемешанными с сахаром, и из этого теста тоже испечь 2 коржа одинаковой формы и величины с песочным.

Приготовление заварного шоколадного крема. Какао, картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать и разбавить ½ стакана холодного молока. 1 стакан молока вскипятить и в него вылить разбавленную смесь из какао, муки и молока. Проварить на небольшом огне до получения густой массы. Остудить. Масло смешать с 1 стаканом сахара и 1 яйцом и, растирая, прибавлять по чайной ложке остывшую смесь, пока она вся не вотрется. Добавить ванильный сахар. Для того чтобы крем получился однородным и гладким, надо следить за тем, чтобы сваренная молочно-мучная масса была одной температуры с растираемым маслом, поэтому остуживать ее надо не в холодильнике, а при комнатной температуре.

Кроме того, эту массу нельзя сразу помногу класть в растираемое масло, так как от этого тоже крем может створожиться.

Приготовление шоколадно-сливочного крема. Отбито желтки в эмалированную миску или кастрюлю, всыпать сахар и хорошо, добела, растереть в пышную массу. Шоколад разогреть с молоком, хорошо вымешать и добавить в желтки. Кастрюлю с этой массой поставить над кастрюлей с кипящей водой и, непрерывно мешая смесь, довести ее до густоты (она должна не литься с ложки, а падать кусками). Снять с огня, остудить и в теплую массу втереть кусочками все масло и ванильный сахар.

Когда кремы будут готовы, обильно смазать торт заварным кремом, на крем положить ореховый корж, на него $\frac{1}{3}$ всего шоколадно-сливочного крема, затем снова ореховый корж, на который выложить весь оставшийся заварной крем. Сверху положить песочный корж, и весь торт обмазать сверху и с боков шоколадно-сливочным кремом. Бока торта украсить из кондитерского мешочка этим же кремом. На поверхности торта хлебной пилой сделать волнистый рисунок, посыпать торт измельченными орехами. Для этого из тонкого картона вырезать лист такого же размера, как поверхность торта, на нем вырезать несколько виноградных листьев или какие-нибудь геометрические фигуры (треугольники, круги и т. д.). На остывший на торте крем осторожно положить картон, трафареты засыпать измельченными орехами, после чего картон снять.

Торт «Каравай»

5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 100 г муки. *Для крема:* 3 желтка, 1 ст. ложка муки, 100 г сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 200 г масла. *Для глазури:* 100 г шоколада, 1 ст. ложка масла сливочного. 150 г сахара, $\frac{1}{3}$ стакана молока.

Растереть желтки с сахаром добела, всыпать муку, сверху положить взбитые белки и осторожно, сверху вниз, перемешать. Форму в виде миски или котелка с округлым дном смазать маслом, обсыпать мукой, хорошо

остудить и выложить в нее тесто. Испечь в слабонагретой духовке. Готовый каравай выложить на доску, хорошо остудить, разрезать на 3—4 лепешки по горизонтали и промазать кремом. Сложить, как было до нарезки, сверху покрыть шоколадной глазурью. Этот торт обыкновенно преподносят как хлеб-соль. Тогда, надо на него поставить «солонку». Для этого надо испечь в тарталетке из песочного теста корзиночку, сверху покрыть ее белой или цветной глазурью, а в середину «солонки» насыпать сахарный песок, изображающий соль. Солонку надо приготовить заранее, чтобы ее можно было поставить на незастывшую глазурь.

Приготовление крема. Растереть сахар с желтками, смешать с мукой, разбавить горячим молоком, вливая его не сразу, чтобы не было комков. Помешивая, проварить массу, не давая кипеть. Остудить, помешивая, до температуры парного молока, втереть масло, добавляя его кусочками.

Приготовление глазури. Шоколад поставить в теплое место, чтобы он размягчился. Из сахара и молока сварить сироп, как для варенья. Мягкий шоколад растереть с маслом и, помешивая, влить в него тонкой струей горячий сироп. Эту помадку надо сразу же использовать, „ пока она горячая.

Торт «Калач»

5 яиц, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка масла, 100 г муки, 1 ст. ложка растительного масла. *Для крема:* $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 4 желтка, 1 ст. ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана тертых жареных орехов, 200 г масла сливочного. *Для безе:* 4 белка, 200 г сахара.

Растереть добела желтки с сахаром, всыпать муку, сверху положить взбитые в крепкую пену белки; помешивая, добавить 1 ст. ложку растительного масла. Вымешанное тесто выложить в круглую форму и выпечь в духовке со средним жаром. Готовый торт остудить, вырезать в середине торта полукруг так, чтобы получилась дужка в 2 пальца толщиной. Разрезать торт и вырезанный полукруг на 3 лепешки и, смазав,

сложить одну на другую. Вырезанную лепешку, смазанную тоже кремом, положить наверх, приклеив кремом у прямой линии выреза, чтобы получилась форма калача. Дать торту хорошо остыть, покрыть его безе.

На прикрепленный бисквит выпустить из фунтика «веревочки», а в середине дужки сделать возвышение. Колеровать калач надо на сильном огне. Готовый калач засыпать сахарной пудрой с ванилином.

Приготовление крема. Сахар и желтки растереть, смешать с мукой, постепенно развести горячим молоком и проварить на небольшом огне до густоты. Снять, когда начнет кипеть. Помешивая, остудить до температуры парного молока, постепенно втереть масло, растертое с измельченными поджаренными орехами. Взбивать на холоде до получения пышной массы.

Приготовление безе. Взбить белки в густую пену, всыпать весь сахар, осторожно перемешать и выложить на торт.

Пирожные ореховые в шоколадной глазури

150 г сахара, 150 г орехов очищенных грецких, 1 белок, 1 рюмка рома, 1 ст. ложка лимонного сока. *Для начинки:* 100 г масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ стакана крепкого кофе, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для глазури:* 100 г сахара, $\frac{2}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка какао, 50 г масла сливочного.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, белком, ромом и лимонным соком, растирая массу до тех пор, пока сахар не разотрется полностью. Из приготовленного орехового теста сделать круглые пирожные величиной с небольшое яблоко. С одного бока пирожных сделать углубление. Рассадить пирожные на листе, покрытом белой бумагой, смазанной маслом, поставить в духовку и зажечь огонь — самый маленький, чтобы только не потух. При такой температуре держать пирожные до тех пор, пока они не подсохнут. Готовые пирожные остудить, заполнить углубления кремом, залить все шары шоколадной глазурью и

слегка обсыпать рублеными орехами.

Приготовление крема. Растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя холодный крепкий настой кофе (1 ст. ложка на $\frac{1}{2}$ стакана воды), всыпать ванильный сахар. Тереть, пока не разотрется сахар.

Приготовление глазури. Из сахара и воды сварить сироп, как для варенья. Масло и какао растереть и постепенно влить в смесь тонкой струйкой сироп. Готовой глазурью сразу обливать пирожные, пока она не застыла.

Пирожные «Шоколадные шары»

Для теста: 6 желтков, 8 белков, 70 г сахара, 170 г муки. *Для начинки:* 200 г масла сливочного, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка, 1 стакан вишен без косточек. *Для глазури:* 100 г масла сливочного, 100 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки картофельной муки, ванилин по вкусу.

Взбить белки в крутую пену, всыпать 40 г сахара, перемешать ложкой и добавить желтки, перемешанные с остальным сахаром и мукой. Положить тесто в кондитерский мешочек и через большую гладкую трубку выпустить на смазанный маслом лист конусообразные лепешки. Испечь в хорошо нагретой духовке. Готовые пирожные остудить, вынуть ножом с нижней стороны весь мякиш, оставив верхние корочки целиком, чтобы получились как бы коробочки. Приготовить крем: масло растереть с сахаром, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар разотрется, добавить ванилин, какао и 2 ст. ложки коньяка. Свежие или консервированные, или вынутые из наливки вишни очистить от косточек, положить за сутки до приготовления в кастрюльку, засыпать $\frac{1}{2}$ стаканом сахара и залить оставшимся коньяком. Приготовленные бисквитные коробочки слегка смазать кремом, затем заполнить вынутым бисквитным мякишем, перемешанным с $\frac{2}{3}$ всего количества крема и 1 ст. ложкой коньяка. В

середину бисквитной массы положить по несколько вишен, вынутых из коньяка. Сверху пирожные замазать оставшимся кремом Слепить по два начиненные и смазанные кремом пирожные, чтобы получились шары. Поставить на несколько часов в холодильник, чтобы пирожные хорошо окрепли, затем обмазать сверху шоколадной глазурью и дать ей хорошо высохнуть.

Приготовление глазури. Масло разогреть в кастрюльке, смешав с сахарной пудрой и ванилином. Не давая кипеть на огне, пока не растворится сахар, прибавить какао, разведенное молоком.

Вскипятить, всыпать картофельную муку, хорошо размешать на огне, после чего снять массу с огня и покрыть ею пирожные.

Пирожные «Грильяжные шары»

250 г масла сливочного, 250 г сахара, 250 г крошек из подсушенного бисквита, 2 желтка, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для бисквита:* 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки. *Для карамели:* 300 г сахара, 75 г воды, 2 стакана орехов очищенных.

Приготовить бисквит: желтки растереть с сахаром, всыпать муку, перемешать с взбитыми белками, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в духовке со средним жаром. Бисквит хорошо остудить, поломать на мелкие кусочки и подсушить до готовности. Положить в стеклянную банку с пластмассовой крышкой и хранить в сухом месте. Масло, сахар, желтки и ром хорошо растереть, всыпать указанное количество крошек, добавить ванилин и хорошо размешать. Скатать валик, порезать на одинаковые куски, сформовать шарики величиной с яблоко, положить на холод, чтобы хорошо застыли и окрепли. Очищенные орехи измельчить скалкой, добавить стакан так же измельченных крошек, перемешать и рассыпать на доске. Сварить карамель. Для этого смешать сахар с водой, поставить на плиту в узкой глубокой посуде и, мешая, довести до золотистого цвета. Остывшие и

затвердевшие шарики брать на тонкую щепочку, опускать в карамель, сейчас же обваливать в измельченных орехах с крошкой. Делать надо очень быстро, чтобы не остыла карамель. Для этого посуду с карамелью надо держать в паровой бане.

Трубочки миндальные

50 г масла сливочного, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 150^г измельченного миндаля или орехов, $\frac{3}{4}$ стакана муки. *Для крема:* 100 г орехов, 1 стакан сахарной пудры, 1 ст. ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 желтка, 100 г сливочного масла.

Масло растереть до консистенции сметаны и, растирая, добавить по одному желтки, сахар и пропущенный через мясорубку миндаль, муку и взбитые белки. Хорошо растереть и разложить на смазанном маслом листе одинаковые кучки теста, располагая их подальше друг от друга. Каждую кучку раскатать в тонкую овальную лепешку. Испечь на среднем огне. Как только печенье зарумянится, не вынимая листа из духовки, снять широким ножом или лопаткой и сейчас же свернуть на тонкой скалке в трубочки. Свертывать необходимо горячими, иначе они будут ломаться. Если печенье остынет, необходимо закрыть духовку и слегка подогреть его. Приготовленные трубочки наполнить ореховым кремом, накладывая его с двух сторон из кондитерского мешочка.

Приготовление крема. Измельченные орехи, сахар, молоко и муку поставить на небольшой огонь и, помешивая, проварить до густоты. Масло растереть до консистенции сметаны, прибавляя по одному желтку, и смешать с остывшей ореховой массой.

Пирожные ореховые с шоколадным кремом

8 яиц, $\frac{1}{2}$ ст. ложки лимонного сока или 6 %-ного уксуса, 250 г сахара, 50 г картофельной муки, 250 г орехов очищенных. *Для*

шоколадного крема: 400 г масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока, 2 стакана сахара, 50 г какао, 4 яйца, 1 пакетик порошка ванильного сахара, ром по вкусу.

Орехи пропустить через мясорубку, смешать с картофельной мукой. Желтки растереть с сахаром добела, добавить уксус. Белки взбить. На растертые желтки всыпать орехи, смешанные с картофельной мукой, сверху положить крепко взбитые белки, осторожно перемешать и выложить тесто на прямоугольный противень с высокими бортами, смазанный маслом и густо посыпанный мукой. Испечь пласт в духовке со средним жаром. Испеченный бисквит выложить на доску и хорошо остудить, затем разрезать по горизонтали на 2 пласта. Смазать нижний пласт одной третью всего крема, накрыть верхним пластом, порезать на одинаковые пирожные, каждое из них смазать сверху и с боков кремом. Сверху, посередине, положить половинку ореха, а вокруг него выпустить из кондитерского мешочка через узорную трубочку веночек. Бока пирожных обсыпать бисквитной крошкой.

Приготовление крема. Какао смешать с 2 ст. ложками сахара, залить $\frac{1}{2}$ стакана горячего молока и на небольшом огне проварить, чтобы разошелся сахар. Масло растереть с остальным сахаром и ванилином, постепенно прибавляя яйца. Когда сахар совершенно разотрется, положить в крем остуженную массу из какао и влить ром.

Песочные корзиночки с ореховой начинкой

300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 желтка, 2 ст. ложки сметаны. *Для начинки:* 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г измельченных орехов, 100 г кислого варенья.

Приготовить формочки для пирожного, намазав их маслом и обсыпав мукой. Поставить на холод. Для теста изрубить муку, смешанную с сахаром и куском масла, добавить желтки и сметану, быстро замесить тесто и на 10 мин поставить на холод. Формочки поставить одну около

другой рядами. Тесто раскатать в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см, накатать на скалку и затем разложить поверх формочек, нажимая скалкой так, чтобы на каждой формочке оказался кружок теста. Вдавить его пальцами так, чтобы формочки были покрыты ровным слоем теста. На листе поставить их в духовку и слегка подпечь. Вынуть, охладить, затем на дно положить $\frac{1}{2}$ чайной ложечки густого малинового или абрикосового варенья, сверху ореховую массу, приготовленную из растертых измельченных орехов, яйца и сахара (наполнять не до краев, так как при выпечке масса очень подымается). Наполненные пирожные снова поставить в духовку на средний огонь. Готовность определять тонкой деревянной палочкой, которой протыкают ореховую массу: если палочка остается сухой, значит пирожные готовы.

Вынимать пирожные горячими, перевернув формочки на полотенце.

Пирожные песочные

Для песочного теста: 600 г муки, 200 г сахара, 3 яйца, 400 г масла сливочного. *Для орехового теста:* 400 г орехов, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 6 белков. *Для крема:* 200 г масла сливочного, 200 г сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Муку смешать с сахаром, положить в нее масло куском и порубить все до получения масляной крупы. Добавить желтки и замесить тесто. Если тесто получится неэластичным, добавить 1 ст. ложку сметаны. Готовое тесто положить на подпыленную мукой доску, раскатать в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см и вырезать круглой выемкой довольно крупные лепешки. Рассадить их на сбрызнутый водой лист, чтобы тесто не сбивалось в сторону и не теряло своей формы. Поставить в хорошо нагретую духовку. Как только тесто слегка зарумянится, сейчас же вынуть его и на каждом пирожном по краю разложить и? кондитерского мешочка ореховую смесь толщиной в полпальца. Снова поставить пирожные в печь и, когда зарумянятся, вынуть, остудить и середину каждого из кондитерского мешочка через

узорную трубочку украсить кремом.

Приготовление ореховой массы. Белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и на холоде растереть массу так, чтобы сахар совершенно растерся. Всыпать пропущенные через мясорубку орехи. Осторожно перемешать в однородную массу.

Приготовление крема. Сахар залить сливками, поставить варить, непрерывно мешая до тех пор, пока масса, взятая с ложки двумя пальцами, при растягивании не даст нитку. Тогда снять с огня и остудить массу до температуры парного молока, добавить растертое сливочное масло и лопаткой выбивать на холоде, пока крем не получится легким и пышным. Добавить ванильный сахар.

Пирожные миндальные

400 г миндаля, 800 г сахара, 8 белков. *Для безе:* 8 яиц, 600 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонного сока. *Для крема:* 200 г сахара, 40 г картофельной или рисовой муки, 5 желтков, $2\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г миндаля или орехов, 50 г масла сливочного.

Миндаль, пропущенный через машинку, смешать с 400 г сахара, добавить 4 белка и хорошо растереть, всыпать остальной сахар и взбитые 4 белка. Хорошо размешать и разложить ложкой на смазанный маслом лист одинаковые кучки этого теста на большом расстоянии друг от друга. Продержать 4 ч в прохладном месте, затем смазать слегка водой каждую лепешку и испечь в легком жару. '

Белки отделить от желтков и поставить их на холод. 400 г сахара сварить с $\frac{1}{2}$ стакана воды так, чтобы капля сиропа, опущенная в стакан с холодной водой, застыла и не расплывалась. Когда белки хорошо застынут, начать взбивать, чтобы одновременно были готовы белки и сахар. В очень крепко взбитые белки, которые другой человек в это время будет непрерывно мешать, надо лить тонкой, как нить, струйкой горячий сироп. Так влить приблизительно третью часть сиропа, затем можно лить толстой

струей. Добавить лимонный сок. 200 г оставшегося сахара всыпать не сразу. Осторожно перемешать всю массу. Из кондитерского мешочка через толстую гладкую трубочку высадить крупные лепешки на смазанный маслом лист и поместить в духовку на очень слабый огонь (чтобы только не потух). Когда бэзе высохнет, снять его на доску, остудить, а затем смазать каждое с нижней стороны кремом. Соединить их попарно с миндальными лепешками и остудить.

Приготовление крема. Растереть желтки с сахаром, всыпать картофельную муку, хорошо смешать, разбавить горячим молоком, постепенно вливая его в смесь, чтобы не заварить желтки. На слабом огне, помешивая, проварить до густоты, всыпать миндаль, пропущенный через мясорубку. В остуженную до температуры парного молока массу добавить масло. Хорошо остудить.

Пирожные песочные с помадкой

350 г сахарной пудры, 350 г масла, 350 г муки, 2 лимона, 8 ст. ложек кипятка, 6 яиц. *Для начинки:* 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 тонкий стакан воды. *Для помадки:* 300 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса, 1 тонкий стакан воды, 1 лимон.

Яйца растереть с сахарной пудрой в кастрюле, и, взбивая, вставить ее в другую кастрюлю с кипящей водой. Взбивать на пару до тех пор, пока масса не загустеет. Тогда, непрерывно взбивая, влить в массу тонкой струйкой подкисленную лимонным соком из 1 лимона кипящую воду. Кастрюлю с массой поставить на стол и, продолжая взбивать, остудить. В остуженную массу осторожно всыпать муку и одновременно вливать тонкой струйкой растопленное, но не горячее масло. Осторожно вымешать и выложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Разровнять тесто и поставить выпекать на 30—40 мин в жаркий духовой шкаф. Тесто должно слегка подрумяниться. Готовый пласт вынуть, снять на доску, остудить, разрезать на два по горизонтали. На нижний пласт

положить яблочную начинку, накрыть верхним, слегка прижать и залить лимонной помадкой. Когда помадка застынет, разрезать пласт на прямоугольные пирожные.

Приготовление начинки. Сварить из воды и сахара такой сироп, чтобы снятый двумя пальцами с ложки он тянулся, как нитка. Натертые на крупной терке яблоки вложить в сироп, добавить по вкусу лимонный сок и варить, помешивая, на сильном огне до тех пор, пока масса не станет прозрачной. Остудить слегка и теплой массой смазать нижний пласт.

Приготовление помадки. Сахар полностью растворить в воде на огне, влить уксус и варить на сильном огне, накрыв крышкой. Следить, чтобы сахар на стенках кастрюли не кристаллизовался. Для этого кисточкой, смоченной в воде, обмывать бока посуды. Варить до тех пор, пока налитая на сухое блюдце капля сиропа не потянется несколькими ниточками. Готовый сироп снять с огня, сбрызнуть холодной водой и остудить до 60°. Теплый сироп растереть деревянной ложкой, чтобы получилась белая гладкая масса. Если во время растирания сироп стынет слишком быстро, прибавить $\frac{1}{2}$ чайной ложки горячей воды. Натертая помадка должна иметь густоту клецек. Приготовленную помадку разбавить небольшим количеством воды, смешанной по вкусу с лимонным соком и натертой на мелкой терке цедрой.

Разведенной до нужной консистенции помадкой покрыть изделия, размазывая по поверхности широким ножом.

Пирожные двухслойные

Для песочного теста: 200 г масла сливочного, 300 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для бисквитного теста:* 200 г сахарной пудры, 150 г муки, 100 г грецких орехов, 4 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка уксуса 6 %-ного. *Для начинки:* 150 г масла, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик порошка ванильного сахара.

Растереть масло с сахаром, добавить по одному желтки, всыпать муку, ванильный сахар и быстро замесить тесто. Поставить его на холод на 10—15 мин. Затем раскатать его на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь до светло-золотистого цвета. Снять на доску и остудить. Приготовить бисквитное тесто с орехами. Отделенные от белков желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и взбивать венчиком. Когда масса загустеет, влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду, не переставая взбивать. Снять массу с огня и, продолжая взбивать, полностью охладить. На охлажденные желтки всыпать муку, смешанную с измельченными через мясорубку орехами, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать и выложить на тот же лист, где было испечено песочное тесто. Под бисквитное тесто лист покрыть промасленной бумагой. Поместить лист с бисквитом в средненагретую духовку. Печь на небольшом огне. Готовый бисквит остудить. На остуженный песочный пласт разложить ровным слоем шоколадную начинку, приготовленную из растертых масла, яйца, сахарной пудры, рома и разогретого шоколада (с добавлением ванилина). Сверху накрыть остуженным бисквитом, покрыть фанеркой и слегка прижать небольшим грузом. Когда начинка окрепнет, снять дощечку и нарезать пласт прямоугольниками.

Пирожные кофейные

6 яиц, 200 г сахарной пудры, 150 г муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса 6 %-ного. *Для кофейного крема:* 6 белков, 450 г сахара, 300 г масла сливочного, растворимый кофе в порошке по вкусу, 1 пакетик ванильного сахара. *Для кофейной глазури:* 300 г сахара, 1 тонкий стакан воды, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса 6 %-ного, 2 чайные ложки растворимого кофе в порошке.

Желтки, отделенные от белков, взбить с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, растереть, на взбитую массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень,

выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и испечь в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на 2 пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить $\frac{1}{3}$ всего крема, накрыть верхним пластом, покрыть глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные, из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить оставленным кремом.

Приготовление кофейного крема. Белки размешать с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и, взбивая, остудить до температуры парного молока, добавить по одной столовой ложке растертое масло, смешанное с растворимым кофе и ванильным порошком.

Приготовление глазури. Из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и тщательно перемешать.

Эклеры с шоколадной глазурью и заварным кремом

Для теста: 100 г масла, 1 стакан воды, 1 стакан муки, 4 яйца. *Для крема:* $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки картофельной, $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки пшеничной, 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 100 г масла, 1 пакетик порошка ванильного сахара. *Для глазури:* 100 г сахара, 1 тонкий стакан воды, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка масла.

Вскипятить воду с маслом, добавив щепотку соли, в кипящую воду всыпать сразу всю муку и быстро перемешать на плите, убавив огонь. Помешивая, подержать тесто на огне, чтобы оно высохло. Снять с плиты, немного охладить и втереть в него по одному 4 яйца (каждое яйцо надо втирать до тех пор, пока оно хорошо не вотрется). Из кондитерского мешочка через гладкую трубочку на смазанный маслом лист выпускать небольшие колбаски толщиной в мизинец и длиной 5—6 см. Испечь в горячей духовке. Когда пирожные хорошо поднимутся и зарумянятся, убавить огонь и допекать на среднем огне. Готовые эклеры остудить и, надрезав сбоку, начинить кремом. Сверху залить глазурью так, чтобы не

было видно разреза (поэтому лучше надрезать ближе к верху).

Приготовление крема. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать, разбавить половиной порции холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить в него приготовленную массу, непрерывно помешивая. Прокипятить и, сняв с огня, остудить при комнатной температуре. Масло, сахар и желток слегка растереть и, постепенно добавляя по чайной ложке, втереть остывшую мучную массу. Добавить ванильный сахар.

Приготовление шоколадной глазури. Вскипятить сахар с водой. Масло растереть с какао. В масляную смесь тонкой струей влить теплый сироп, мешая массу. Приготовленной глазурью сразу же покрыть эклеры.

Птифуры «Наполеон»

150 г сливочного масла для слоеного теста (см. стр. 130), крем по предыдущему рецепту.

Испечь пласт слоеного теста, остудить, разрезать по горизонтали пополам, промазать кремом, снова сложить, разрезать вдоль пополам, намазать один разрезанный пласт, на него положить второй. Верх смазать кремом, посыпать крошками от срезанной с краев слойки, сверху засыпать сахарной пудрой. Разрезать на маленькие пирожные.

Птифуры «Ленинградские»

4 желтка, 2 яйца, 1^{1/2} стакана сахара, 1^{1/2} стакана муки, 2 пакетика порошка ванильного сахара, 1 стакан глазированной апельсиновой корки. *Для глазури:* 2 белка, 200 г сахарной пудры, лимонный сок по вкусу. *Для глазированной апельсиновой корки:* апельсиновые корки с 3 апельсинов, 400 г сахара, 1 стакан воды.

Желтки и цельные яйца растереть с сахаром так, чтобы сахар совершенно растерся и получилась пышная масса. Всыпать муку,

осторожно перемешать; чайной ложкой брать тесто, стараясь каждый раз захватывать одинаковое количество. Другой ложкой это тесто снимать и раскладывать кучками на смазанном маслом листе на расстоянии 2—3 см друг от друга, так как лепешки при выпечке расплываются. Выпекать в средненагретой духовке, следить чтобы не румянились. На остуженные готовые печеня веночком разложить мелко порубленную глазированную апельсиновую корку, полить глазурью, а в середину положить не покрытую глазурью вырезанную из апельсиновой корки звездочку.

Приготовление глазированной корки. Апельсиновую корку намочить в холодной воде на 3—4 суток, ежедневно меняя воду, чтобы вышла излишняя горечь. Вымоченную корку сварить до мягкости в большом количестве воды. Вынуть из воды, промыть в дуршлаге под краном холодной водой, обсушить, порезать на одинаковые полосочки и опустить в кипящий сироп из сахара и стакана воды. Сварить, как варенье. Когда уварится сироп и корочки станут блестящими, снять с огня, остудить и сложить вместе с соком в стеклянную банку.

Приготовление глазури. Белки растереть с сахарной пудрой до тех пор, пока не получится легкая пышная масса. Растирая, прибавлять по $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимонный сок.

Птифуры ореховые

500 г орехов очищенных, 8 белков, 2 стакана сахара.

Белки взбить в крутую пену, всыпать сахар и растереть все в пышную массу. От растертой белковой массы отделить 1 стакан, в остальную массу всыпать пропущенные через мясорубку орехи. Из полученного теста скатать колбаску диаметром 4 см, порезать на кусочки по 2 см, каждый кусочек поперек разреза посередине прижать пальцем, чтобы получилось углубление. В углубления из кондитерского мешочка через узорную трубочку выпустить горкой оставленную белковую массу. Рассадить птифуры на смазанный маслом лист и испечь в духовке со

средним жаром. Если они начнут румяниться, убавить огонь и допекать на небольшом огне.

Птифуры с абрикосами

200 г масла сливочного, 300 г муки, 100 г сахара, 3 яйца, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 банка консервированных абрикосов. *Для крема:* 200 г масла сливочного, 1½ стакана сахара, 2 яйца, 1 лимон.

Приготовить песочное тесто (см. стр. 278), раскатать его в пласт толщиной ½ см и вырезать выемкой небольшие кружки диаметром 4 см. Отсчитать половину кружков и вырезать в них кружки меньшего диаметра, чтобы получились кольца. Края целых кружков смазать слегка взбитым белком, на них положить вырезанные кольца. Разложить приготовленное печенье на смоченный водой лист и испечь до золотистого цвета. Остудить готовое печенье и на середину каждого в углубление положить немного крема, на крем положить половинку абрикоса, а вокруг абрикоса по кольцу выпустить из тоненькой трубочки крем.

Приготовление крема. Растереть масло с сахаром, всыпать стертую цедру с одного лимона, влить сок из него и растирать крем до тех пор, пока не разотрется весь сахар, постепенно прибавляя по одному яйцу.

Птифуры шоколадные

5 яиц, 150 г сахара, 100 г муки, 50 г крупно порубленных орехов, 50 г тертого шоколада, ½ ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки сахара.

Хорошо растереть желтки с сахаром, прибавить уксус, положить на желтки муку, смешанную с орехами, натертый на терке шоколад и взбитые в крутую пену белки. Осторожно вымесить тесто, сложить его в кондитерский мешочек и выжать на смазанный маслом¹ лист небольшие лепешки. Сверху посыпать сахарным песком и испечь в духовке со средним жаром в течение 15—20 мин. Готовое печенье снять с листа,

остудить и склеить их попарно шоколадом нижней стороной. Для этого разогреть на паровой бане 100 г шоколада, растереть его с 10 г сливочного масла, добавив ванилин по вкусу.

Птифуры миндальные

200 г масла сливочного, 300 г муки, 100 г сахара, 3 яйца. *Для миндальной массы:* 200 г миндаля очищенного, 2 стакана сахара, 100 г муки, 4 белка.

Приготовить песочное тесто по предыдущим рецептам, остудить на холоде в течение 10—15 мин, затем раскатать тесто в пласт и на смазанном маслом листе испечь до полуготовности в горячей духовке. Взбить белки, всыпать сахар и измельченный в крупную крошку миндаль. Поставить на огонь и, помешивая, продержать до температуры, при которой взятая на палец масса уже неприятно обжигает его. Снять с огня, охладить, перемешать с мукой и намазать на песочный пласт. Перенести на стол и, когда сверху массы появится хрупкая пленка, разрезать пласт на прямоугольные маленькие пирожные величиной 1х3 см, рассадить их на листе так, чтобы между ними было расстояние в 2 пальца. Поставить пирожные на небольшой огонь в духовку, чтобы сверху хорошо просохла миндальная масса.

Птифуры «Трубочки с кремом»

100 г сахара, 100 г муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана орехов очищенных. *Для крема:* 2 белка, 150 г сахара, 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки ликера.

Взбить сахар с 1 яйцом и 1 белком, всыпать муку, хорошо смешать и разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы наливать понемногу тесто и размазывать ложкой маленькие кружки как можно тоньше, посыпать каждый кружок мелко порубленными

грецкими или лещинными орехами. Поставить в жаркую духовку на 2—3 мин. Снять ножом лепешки и горячими свернуть фунтиком или на карандаш трубочкой (посыпанной поверхностью наружу). Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в духовку, подогреть и, не вынимая листа из шкафа, держа его на небольшом огне, сворачивать размягченные лепешки. Остывшие трубочки и фунтики наполнить из кондитерского мешочка кремом. *Приготовление крема.* Смешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбивать до образования пышной крепкой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить до температуры парного молока. Взбивая, соединить с растертым до консистенции сметаны маслом, прибавляя его в белковую массу по чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.

Птифуры с кофейным кремом

300 г муки, 200 г масла, 100 г сахара, 3 желтка. *Для крема:* 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 2—3 яйца, 1 рюмка ликера или водки, 2 ст. ложки кофе растворимого в порошке, ванилин по вкусу.

Приготовить песочное тесто по предыдущему рецепту, охладить, раскатать в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см, нарезать кружками немного больше, чем пятикопеечная монета, разложить на смоченном водой листе и испечь в горячей духовке в течение 8—10 мин, чтобы печенье было светло-золотистого цвета. Снять печенье широким ножом и остудить. Половину кружков по краям украсить кофейным кремом из тонкой трубочки, наложить сверху кружки без крема, слегка прижать их, чтобы был виден крем. Верх пирожных посыпать сахарной пудрой, а посередине украсить кремом из кондитерского мешочка.

Приготовление крема. Растереть сахар с маслом, постепенно прибавляя яйца, до тех пор, пока он не разойдется полностью. Прибавить ликер или водку, растворимый кофе и ванилин по вкусу. Хорошо все смешать.

Птифуры песочные с сырыми фруктами

150 г муки, 100 г масла сливочного, 1 яйцо, 50 г сахара, 5 мандаринов, 4 банана. *Для глазури:* 125 г сахарной пудры, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 белка.

Приготовить песочное тесто (см. рецепт «Птифуры «Трубочки с кремом»»), охладить, раскатать в пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см и разрезать на 3 одинаковые полосы шириной в 2 пальца; 2 полосы положить на смазанный маслом лист, а 3-ю полосу разрезать вдоль на 4 тонкие полоски и уложить их на смазанные белком края этих полос. Вилкой прорезать, прижимая ее к листу, двойные края обеих полос. Испечь в горячей духовке до светло-золотистого цвета. Мандарины тщательно очистить и поперек нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик разделить по долькам и эти дольки уложить вдоль всего углубления, получившегося на испеченных полосках около двойного края. Можно заполнить также очищенными и разрезанными вдоль пополам бананами. Сверху все печенье, вместе с фруктами, покрыть сеткой из глазури, выпущенной из тонкой трубочки бумажного фунтика. Когда все хорошо окрепнет, острым ножом разрезать пласт на маленькие пирожные.

Приготовление глазури. Белки растереть с сахаром, постепенно добавляя лимонный сок.

Птифуры «Шоколадные ватрушки»

100 г масла сливочного, 100 г сахара, 130 г муки, 50 г какао. *Для начинки:* 100 г шоколада, 1 ст. ложка масла сливочного, 100 г сахара, 2 ст. ложки воды, 1 пакетик ванильного сахара.

Растереть растопленное масло с сахаром и какао, добавить муку, замесить тесто, раскатать колбаску, порезать ее на ровные кусочки, скатать их в шарики, пальцами посередине каждого шарика сделать углубление.

Разложить на смазанном маслом листе и испечь в нежаркой духовке. Остудить печенье и заполнить углубления теплым шоколадом.

Приготовление начинки. Разогреть шоколад на паровой бане, хорошо растереть с маслом, положить ванильный сахар. Сахар с водой кипятить 2—3 мин и, не давая остыть, тонкой струйкой влить в шоколад. Заполнить печенье горячей массой.

Птифуры «Бисквитные рулетики»

2 яйца, 1 белок, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки муки. Для начинки: 50 г какао, 50 г сахарной пудры, 100 г масла сливочного, 80 г орехов лещинных очищенных, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки сахарной пудры для посыпки.

Желтки растереть с сахаром; белки взбить в крутую пену. На растертые желтки всыпать муку, добавить взбитые белки, осторожно перемешать. Разложить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой лист очень тонким слоем, приблизительно $\frac{1}{2}$ см. Поставить в горячую духовку и быстро испечь так, чтобы сверху тесто зарумянилось. Выложить готовый бисквит на полотенце и горячим свернуть в рулет, туго сжать полотенцем и охладить. Остывший рулет развернуть, смазать начинкой, снова завернуть и обвалять в сахарной пудре. Дать ему окрепнуть и острым ножом нарезать вкось на тонкие ломтики.

Приготовление начинки Какао смешать с сахарной пудрой, растереть с маслом, добавить поджаренное и измельченные скалкой на доске лещинные орехи, ром и взбитый белок. Хорошо растереть.

Птифуры «Восточные»

200 г масла сливочного, 200 г муки, 1 стакан воды, соль на кончике ножа. *Для начинки:* 200 г очищенных орехов, 100 г сахара, 4 яйца. *Для сиропа:* 500 г сахара, $1\frac{1}{2}$ граненого стакана воды.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Раскатать из готового теста длинную полоску толщиной $\frac{1}{2}$ см и шириной 6 см, намазать края белком и разложить начинку на тесто, не касаясь краев, смазанных белком. Закатать подготовленную полоску в тугой рулет, порезать на кусочки длиной 3—4 см, разложить на листе и испечь в духовке на среднем огне. Когда печенье зарумянится и свободно будет сходить с листа, сложить его в глубокое блюдо и сразу залить холодным сиропом. Печенье в сиропе надо продержать 8—10 ч, чтобы оно хорошо пропиталось.

Приготовление начинки. Орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки и, помешивая, проварить на небольшом огне до густоты. Смазывать рулет охлажденной начинкой.

5

ЗАКУСОЧНЫЙ СТОЛ

Закусочные столы накрывают в тех случаях, когда надо принять большое количество гостей, приходящих в разное время. Это могут быть приемы по поводу награждения кого-либо из членов семьи, защиты диссертации, присвоения степени, звания и т. п. Закусочные столы удобны тем, что гости могут сами обслужить себя, садясь за стол группами — ведь состав гостей может быть очень смешанным; тем самым не создается теснота и хозяева освобождаются от лишних хлопот.

При небольшом количестве гостей можно всем одновременно сидеть за общим столом. Все угощение должно стоять на столе, а приборы берут сами гости — это создаст атмосферу непринужденности.

Накрывают закусочные столы так. В центре стола и по краям группами ставят графины с водкой, бутылки с коньяком и винами. Вдоль всего стола около напитков ставят рюмки для соответствующего напитка. По краям стола группами ставят стопкой закусочные и пирожковые тарелочки, небольшими группами кладут приборы, рядом — разбитые на

несколько штук салфетки. Гости сами берут себе рюмки, тарелки, приборы, салфетки.

На стол при таком приеме ставят паштеты, закусочные торты, красиво оформленные бутерброды, закусочные пирожки, канапэ, салаты, пикули, свежие и соленые овощи и т. д.

На каждом блюде должен лежать соответствующий прибор, которым было бы удобно взять кушанье с общей тарелки. Например, для закусочного торта, поданного целиком и нарезанного на порции, надо положить специальную лопаточку; в салат следует положить ложку со специальной широкой вилкой; на блюдо с канапэ, бутербродами, закусочными пирожками кладут закусочные щипцы и т. д.

Весь ассортимент продуктов должен быть приготовлен так, чтобы не требовалось дополнительно ни хлеба, ни масла. При небольшом количестве гостей можно одновременно поставить все для чая, то есть чашки, чайники с чаем и кипятком, сладкие торты, пирожные, печенье, конфеты и фрукты. Но в этом случае на стол ставят меньшее число закусок, вина и сладкого. Тарелки с угощением не должны стоять впритык — это создает впечатление беспорядочного нагромождения.

Закусочный стол можно накрывать и белой и цветной скатертью, так как чай подается одновременно с закусками.

ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЗАКУСОЧНОГО СТОЛА

ЗАКУСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Торт закусочный с мясными продуктами

Для теста: 3 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, 1 неполная чайная ложка соли. *Для начинки:* 300 г масла, 150 г ветчины, 2 чайные ложки горчицы, 400 г печеночного паштета или ливерной колбасы высшего сорта, 150 г сыра швейцарского, 4 яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3 огурца свежих или

соленых, 2 помидора свежих, 150 г колбасы телячьей, 1 луковица, 1 ст. ложка майонеза, соль и перец по вкусу.

Замесить тесто (см. стр. 134), разделить его на 5 частей, поставить на 20 мин на холод, раскатать и испечь в круглой посуде 5 одинаковых коржей. Приготовить начинки: 1) растереть 2 ст. ложки сливочного масла до консистенции сметаны, добавить 1 ст. ложку майонеза, 1 ст. ложку рубленой зелени петрушки и 4 рубленых крутых яйца. Все это хорошо размешать; 2) 150 г сыра натереть на терке, из них 100 г растереть с 50 г сливочного масла; 3) ветчину истолочь в ступке с жиром, 50 г сливочного масла и 1 чайной ложкой горчицы в однородную массу, добавить перец по вкусу, 1 чайную ложку зелени петрушки и, если нужно, соль; 4) паштет или ливерную колбасу растереть со 100 г сливочного масла и натертой на терке головкой репчатого лука; 5) 50 г сливочного масла растереть с 1 неполной чайной ложкой горчицы и 1 ст. ложкой рубленого зеленого лука. Один из коржей намазать этим маслом (№ 5), на нем сплошным слоем разложить тонко нарезанную телячью колбасу, накрыть другим коржом, смазать его яичной массой и прикрыть следующим коржом, который смазать паштетом. Следующий корж, положенный на паштет, смазать ветчинной массой, накрыть пятым коржом; на него положить дощечку с небольшим грузом и поместить в холодильник на ночь. Перед подачей вынуть торт, покрыть сверху сыром, растертым с маслом. Бока торта смазать из кондитерского мешочка оставшимся паштетом, нанося снизу вверх вертикальные узорные полоски. Поверхность торта, покрытую растертым сыром, украсить из корнета небольшими узорными кружками, оставляя просвет из сыра; по краю торта сделать украшение из паштета в виде венка. В этот венок воткнуть поочередно кружочки свежих огурцов и помидоров, очищенных от семян. В каждый кружочек на поверхности торта также воткнуть кружочки помидоров и огурцов. (Зимой торт можно украсить кружочками очищенных соленых огурцов и маслинами). Торт снова поставить на холод, хорошо остудить, после чего нарезать на порции. Для этого, отступя от края на 2—3 пальца, прорезать ножом

кольцо вокруг всего торта, это кольцо порезать на кусочки шириной в 2 пальца. Середину порезать лучами от центра к краю полученного круга. К тарту положить специальную лопаточку или красивый широкий нож.

Торт закусочный с рыбными продуктами

Для теста: 3 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, 1 неполная чайная ложка соли. *Для начинок:* 400 г масла сливочного, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки хрена, 1 чайная ложка горчицы, 100 г семги, 2 банки сардин, 150 г севрюги горячего копчения, 150 г осетрины отварной, 5 яиц, 1 сельдь, 2 ст. ложки лука зеленого рубленого, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3 помидора, 2 огурца свежих, перец по вкусу.

Приготовить 5 коржей, как указано в предыдущем рецепте. Затем приготовить начинки: 1) 1 большую сельдь вымочить в молоке, пропустить через мясорубку, растереть со 100 г сливочного масла и 5 крутыми желтками. Для этого надо отварить яйца вкрутую, нарезать на кружки толщиной 1 см. Желтки вынуть из белков и растереть с сельдью, а кольца из белков оставить для украшения, залив их холодной водой до употребления. В селедочный фарш добавить 1 ст. ложку рубленого зеленого лука и немного зелени петрушки. Поперчить по вкусу; 2) 2 ст. ложки хрена растереть с 2 ст. ложками майонеза; 3) горчицу растереть со 100 г сливочного масла; 4) сардины, вынув хребтовую кость, растереть с 50 г сливочного масла, 1 ст. ложкой майонеза и перцем по вкусу.

На первый испеченный корж положить массу из сельди с маслом и желтками, покрыть другим коржом, смазав его массой из хрена, сверху сплошным слоем положить отварную осетрину, третий корж обильно смазать сливочным маслом, покрыть сплошь ломтиками семги. Корж, покрывающий семгу, смазать маслом с горчицей и разложить на нем тонкими ломтями севрюгу горячего копчения. Последний корж покрыть дощечкой с небольшим грузом и поставить на ночь в холодильник. Утром снять доску, переложить торт на блюдо, на котором он будет подан. Бока

торта обмазать маслом, растертым с зеленым луком, а верх смазать сардиновой массой, на ней разложить кольца из белков. Наполнить каждое кольцо красной или черной икрой и измельченными продуктами, оставшимися от начинки торта. Промежутки между заполненными кольцами посыпать рубленым зеленым луком и петрушкой. Сверху, по краю торта, маленькими кучками положить попеременно рубленые свежие огурцы и помидоры.

Торт закусочный овощной с сырным кремом

Для теста: 3 стакана муки, 200 г масла сливочного. 1 стакан молока, 3 яйца, Уз палочки дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка соли. *Для крема:* 1¹/₂ стакана молока, 150 г сыра швейцарского тертого, 200 г масла сливочного, 1 чайная ложка муки картофельной, 1 чайная ложка муки пшеничной, соль и перец по вкусу. *Для начинки:* 400 г моркови, 400 г свеклы, 100 г зеленого салата, 6 яиц, сваренных вкрутую, 1 кочан цветной капусты, 1 банка зеленого консервированного горошка, 2—3 дольки чеснока, 1 банка майонеза, 2 стакана очищенных грецких орехов, 1 чайная ложка желатина.

Растереть дрожжи с сахаром и яйцами, посолить, добавить молоко, масло растопленное, но не горячее, всыпать муку, все хорошо перемешать. Тесто не месить и не выбивать, а поставить на 1 ч в теплое место подойти. Подошедшее тесто брать рукой и раскладывать на глубокой сковороде, покрыв тонким слоем дно и края. Тотчас же поставить в духовку. Если все тесто не уйдет на одну сковороду, точно так же разложить оставшееся тесто на другой. Пока готовится и выпекается тесто, приготовить крем. Картофельную и пшеничную муку хорошо перемешать и постепенно разбавлять ¹/₂ стакана холодного молока; эту массу вылить в кастрюльку с 1 стаканом кипящего молока и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня и хорошо вымешать с тертым сыром. Сливочное масло растереть до густоты сметаны и в него постепенно втереть сваренную и остуженную массу с

сыром. Поперчить по вкусу, посолить, если надо, и втереть немного свекольного сока, чтобы крем получился розовым. Приготовить начинку. Овощи отварить отдельно. Свеклу и морковь очистить. Цветную капусту отварить до мягкости, протереть через дуршлаг, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, хорошо растереть. Очищенную морковь нарезать мелкими кубиками и смешать с соусом, приготовленным из 1 чайной ложки муки, 1 чайной ложки масла и $\frac{3}{4}$ стакана молока, уваренных до густоты. Консервированный горошек процедить, обсушить на салфетке, заправить майонезом. Яйца сварить вкрутую, отделить желтки от белков и протереть через дуршлаг в отдельности в разную посуду. Салат мелко порезать. Свеклу пропустить вместе с орехами через мясорубку, смешать с растертым с солью чесноком, заправить майонезом, посолить по вкусу и добавить по вкусу сахар. Выпеченное тесто обильно смазать сырным кремом, сверху, в центре, положить небольшой круг из рубленого зеленого салата, вокруг него уложить кольцом рубленую и заправленную морковь. Вокруг моркови уложить кольцом пюре из цветной капусты, затем кольцо из протертых желтков, кольца из моркови, из горошка, из белков и, наконец, из свекольной массы. Свекольной массой обмазать все края, чтобы теста не было видно. Сверху все залить желатином, растворенным в $1\frac{1}{2}$ стакана капустного отвара и полужастывшим. До подачи на стол держать торт в холодильнике.

Торт закусочный с мозгами

Для теста: 3 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, 1 неполная чайная ложка соли. *Для начинки:* 1 кг мозгов говяжьих или телячьих, 4 яйца, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла топленого, $\frac{3}{4}$ стакана масла растительного, перец и соль по вкусу. *Для соуса:* 4 крутых желтка, 100 г масла сливочного, 1 чайная ложка готовой горчицы, 3 ст. ложки сливок, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки острого сыра натертого, 2—3 ломтика очищенной сельди.

Приготовить тесто (см. стр. 134). Приготовленное тесто остудить, подержав в холодильнике 10—15 *мин.* Раскатать из него круг, положить в большую глубокую сковороду или сотейник так, чтобы оно покрывало борт. Испечь в духовке до готовности. Вынуть на доску или круглое блюдо, остудить, наполнить начинкой. Сверху по краю, сделать украшение из кондитерского мешочка приготовленным соусом в виде кольца, второе кольцо, меньшего диаметра, сделать из начинки, отступя на 2 пальца от края. Всю середину поверхности торта заполнить отдельными мелкими веночками. В середину каждого веночка положить по 1 ягоде брусники или клюквы. Вокруг каждого веночка положить мелко рубленую зелень петрушки.

Приготовление начинки. Вымочить мозги в холодной воде, чтобы из них вышла вся кровь. Для этого их надо держать в воде 1—2 ч, меняя воду. Вынув мозги из воды, осторожно снять с них пленку и опустить в кипящую подсоленную воду с уксусом. Варить на слабом огне 25—30 *мин.* Вынуть на дуршлаг, чтобы хорошо стекла вода, сложить в миску и растереть с вымоченным в молоке и хорошо отжатым хлебом и с измельченным в ступке поджаренным рубленым луком, прибавляя понемногу оливковое масло (можно заменить хлопковым или кукурузным). Добавить 1 чайную ложку мелко нарубленной зелени петрушки и столько же укропа. Поперчить и посолить по вкусу и заполнить этой массой выпеченное тесто.

Приготовление соуса. Растереть масло до консистенции густой сметаны, постепенно добавляя горчицу, истолченную с желтками, сельдь, сыр, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, перец и в конце, прибавляя по капле, сливки.

Примечание. Нарезать этот торт следующим образом: острым ножом прорезать в торт кольцо, за вторым кругом из соуса, и полученное кольцо порезать на одинаковые кусочки шириной в 2—3 пальца. Середину торта порезать от центра на 8—10 кусков.

Торт закусочный из лососины и красной икры

Для теста: 6 яиц, 2¹/₂ стакана муки, 400 г сметаны, 1 чайная ложка масла для формы. *Для начинки:* 400 г масла сливочного, 300 г красной рыбы, 350 г кетовой икры, 200 г зеленого салата, 4 желтка из вареных яиц.

Растереть желтки с солью и, продолжая растирать, постепенно добавлять поочередно столовую ложку муки — столовую ложку сметаны, пока не вотрется вся сметана и мука. Белки взбить в плотную пену и осторожно перемешать с готовой массой, мешая ложкой сверху вниз. Выложить в глубокую форму или низкую кастрюлю, смазанную маслом (дно застелить промасленной бумагой). Испечь в духовке на слабом огне. Затем вынуть из духовки, остудить, разрезать по горизонтали на 3 круга. Приготовить начинку. Для этого желтки сваренных вкрутую яиц растереть с 150 г масла в однородную массу, смазать ею 2 нижних круга. На массу сплошным слоем положить нарезанную тонкими ломтиками рыбу, смазать сверху опять этим же маслом, на массу положить второй круг, смазанный этим же маслом, таким же образом положить на него рыбу, смазать маслом, накрыть последним кругом, сверху положить фанерку с небольшим грузом и поставить торт на холод на несколько часов.

Кетовую икру истолочь в ступке, протереть через дуршлаг и смешать с растертым оставшимся маслом в однородную массу нежно-розового цвета. Снять с торта груз и дощечку и из кондитерского мешочка через узорную трубочку украсить бока торта розовой массой; на поверхности торта также из кондитерского мешочка сделать переплеты — решетку. В незаполненные розовой массой квадраты поставить букетики, сделанные так: свернутые в рулетик кусочки рыбы шириной в 2 пальца обернуть закругленными верхушками листьев салата такой же высоты, как и рулетики из рыбы; снизу смазать их той же массой, чтобы не падали, и прикрепить к тесту.

Нарезать этот торт, как и предыдущий, но более тонкими кусками.

Торт слоеный с грибным кремом

Для теста: 300 г масла, 300 г муки, $\frac{1}{2}$ яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ ст. ложки уксуса 6%-ного. *Для крема:* 100 г сухих белых грибов, 300 г масла сливочного, 2 чайные ложки муки, 1 яйцо.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Раскатать его в шестой раз, положить на прямоугольный лист и испечь до готовности. Грибы накануне, вечером, хорошо промыть, чтобы не остался песок, сложить в кастрюльку, залить 4 стаканами холодной воды и оставить до утра. Утром в этой же воде сварить до мягкости. Грибы вынуть, а бульон оставить вариться, чтобы он выпарился и осталось только $1\frac{1}{2}$ стакана. Все остудить. В $\frac{1}{2}$ стакана холодного отвара развести 2 чайные ложки муки так, чтобы не было комков, 1 стакан грибного отвара вскипятить с пропущенными через мясорубку отваренными и посоленными по вкусу грибами. Туда же добавить разведенную муку, проварить, мешая, до густоты и остудить. Масло растереть с яйцом до густоты сметаны и постепенно, кладя по 1 чайной ложке, втереть сваренную грибную массу. Испеченный и остуженный слоеный пласт разрезать вдоль. Края обрезать для крошек. Каждый полученный корж разделить по слоям на 2 части и промазать приготовленным кремом. Сложить один на другой. Полученный торт смазать сверху кремом и засыпать сначала измельченными крошками, а потом мелко тертым сухим сыром. Подавать торт, разрезав его на маленькие прямоугольнички.

Торт слоеный с начинкой из раков

Для теста: 200 г сливочного масла, 200 г муки, 1 стакан воды, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки уксуса. *Для начинки:* 30 раков, 400 г филе судака, 200 г масла сливочного, 100 г томата.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). Раскатать его в седьмой раз в виде прямоугольника толщиной в полпальца, разрезать вдоль на 3 полосы. Две из них перенести на лист, а третью разрезать вдоль на 4

одинаковые полоски. Края больших полосок смазать белком и поверх белка положить более узкие полоски вровень с намазанными краями. Желтком тщательно промазать поверхность узких полосок, следя за тем, чтобы желток не стекал на бока теста, так как желток, склеив тесто по разрезу, свяжет его и слои не поднимутся. Приготовленные полоски поставить в горячую духовку и, как только тесто сильно поднимается и начнет румяниться, убавить огонь и допечь до готовности на среднем огне. Вынуть, перенести изделие на доску. Приготовить начинку: филе судака положить в небольшую глубокую сковороду, посолить, подлить 3 ст. ложки воды, накрыть крышкой и на слабом огне довести рыбу до готовности. Раков сварить в подсоленном кипятке, остудить, очистить шейки и клешни; из каркасов удалить глаза и внутренности, подсушить их, а затем положить в ступку и мелко растолочь. На сковороде растопить масло, высыпать в нее толченые скорлупки раков и на слабом огне, мешая, хорошо прожарить, чтобы масло окрасилось в красный цвет. Налить в кастрюлю 2 л воды, добавить в нее всю смесь, поставить на слабый огонь и дать слегка покипеть 40 мин, после чего поставить кастрюлю на холод, чтобы поднявшееся вверх масло застыло и стало твердым. Снять раковое масло и половину количества его перемешать с остуженным и порезанным на мелкие кубики судаком; добавить измельченное мясо раковых клешней и заполнить им середину испеченных полосок. Сверху красиво уложить порезанные вдоль раковые шейки. Оставшееся раковое масло растереть до мягкости, сложить в фунтик из пергаментной бумаги и из тонкого отверстия нанести сетку поверх начинки, захватывая и тесто. Остудить и разрезать полоски поперек на кусочки шириной в 2 пальца. Подавать, уложив на плоской тарелке, покрытой салфеткой, отдельными кусочками, а не целой полоской.

ЗАКУСОЧНЫЕ БИСКВИТНЫЕ РУЛЕТЫ

Рулет с начинками из зеленого лука, моркови и грибов

Для бисквита: 6 яиц, 6 полных ст. ложек муки, соль по вкусу. *Для начинки из зеленого лука:* 400 г зеленого лука, 1 полная ст. ложка масла, 3 яйца, соль и перец по вкусу. *Для начинки из моркови:* 300 г моркови, 2 яйца, 100 г сметаны, 2 чайные ложки масла, 1 чайная ложка муки, 1 стакан молока, соль по вкусу, 1 чайная ложка сахарного песка. *Для начинки из свежих грибов:* 700 г грибов, 1 ст. ложка масла сливочного, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка рубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовление бисквита. Растереть с солью добела 6 желтков. Белки взбить в крепкую пену. На желтки высыпать всю муку, покрыть сверху взбитыми белками и, осторожно перемешивая ложкой сверху вниз, перемешать бисквитную массу и вылить на противень, покрытый смазанной маслом белой бумагой. Осторожно разровнять смоченными водой руками. Выпечь в духовке со средним жаром. Зарумяненный бисквит выложить на доску и вместе с бумагой круто завернуть рулет так, чтобы бумага осталась сверху. Затем туго завернуть в салфетку и остудить. Холодный бисквит развернуть, снять бумагу, разрезать его по длине на 3 равные части. Каждую часть смазать отдельным фаршем, снова свернуть рулетом, туго завернуть каждый рулет в салфетку и положить в холодильник. Перед подачей порезать рулеты на равные круги, уложить «чешуей» на блюдо, чередуя по цвету начинки. Вокруг рулета положить зеленый салат и звездочки из вареной моркови. Получается очень вкусное и яркое по краскам блюдо.

Приготовление начинки из зеленого лука. Лук мелко порезать, слегка посолить и положить на сковороду с разогретым маслом. Непрерывно мешая, обжаривать до тех пор, пока не уйдет весь сок, а лук останется зеленым. Крутые яйца вилкой мелко покрошить, смешать с луком, посолить и поперчить по вкусу, поставить в холодильник.

Приготовление начинки из моркови. Очищенную про мытую морковь порезать крупными одинаковыми кусочками, сложить в кастрюльку,

залить молоком, посолить всыпать сахар, добавить одну чайную ложку масла, накрыть кастрюльку крышкой, на слабом огне потушить до мягкости и готовую пропустить через мясорубку вместе с крутыми яйцами. Чайную ложку масла растереть с мукой, влить оставшуюся от тушеной моркови жидкость, дать массе вскипеть, чтобы она получилась очень густой, снять с плиты, добавить морковную массу, если надо, подсолить и поставить в холодильник.

Приготовление начинки из грибов. Очищенные и хорошо промытые грибы опустить в кипящую подсоленную воду, кипятить 5 мин, процедить и пропустить через мясорубку. Лук мелко порезать, положить на сковороду с разогретым маслом, посолить и поджарить до светло-золотистого цвета; добавить грибы и, мешая, пожарить минут 15, затем посыпать мукой и, продолжая мешать, жарить всю массу до тех пор, пока мука не приобретет один цвет с грибами, после чего добавить сметану, если нужно подсолить и прогреть, пока вся масса не загустеет. Перемешать с зеленью, поперчить и остудить.

Рулет с начинками из мозгов, паштета и сыра

Для бисквита: см. продукты, указанные в предыдущем рецепте. *Для начинки из мозгов:* 300 г мозгов, 1 луковица, 1 чайная ложка масла, 1 ст. ложка сметаны, соль и перец по вкусу. *Для начинки из паштета:* 200 г печени, 100 г свиного шпика, 1 чайная ложка топленого масла, 1 морковь небольшая, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 ломтик городской булки, 1 ст. ложка тертого острого сыра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль и перец по вкусу. *Для начинки из сыра:* 1 картонная коробочка плавленых сырков «Дружба», 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки свекольного сока, соль и перец по вкусу.

Приготовить бисквит, как указано в предыдущем рецепте, и так же приготовить рулеты с цветными начинками.

Приготовление начинки из мозгов. Вымоченные от крови в холодной

воде мозги освободить от пленки и сварить в подсоленном кипятке до полной готовности (примерно 30 мин). Сваренные мозги обсушить в дуршлаге и растереть в однородную массу, добавив мелко нарезанный лук, подсоленный и поджаренный до золотистого цвета, и сметану. Поперчить и посолить по вкусу. Остудить.

Приготовление начинки из паштета. Печень залить молоком на 1—2 ч, переложить в кастрюльку со шпиком, морковью и маслом и потушить до мягкости, добавив лавровый лист. Остудить, пропустить через мясорубку вместе с намоченной булкой и луком, добавить тертый сыр, посолить, поперчить и выбить массу.

Приготовление начинки из сыра. Плавленный сыр растереть в однородную массу, прибавить масло и растереть вместе с сыром в пышную массу. Добавить для окраски в розовый цвет несколько капель свекольного сока. Поперчить и посолить по вкусу.

Летние рулеты

Очень хороши летние рулеты.

Первый вариант. Испеченный, остуженный и развернутый рулет (см. приготовление его на стр. 298) надо смазать весь целиком **майонезом** и на нем вдоль положить рядами тонко нарезанную **телятину**, затем тонко нарезанные свежие или соленые **огурцы**, затем мелко нарубленный и смешанный с майонезом лук, потом снова те же продукты в том же порядке, пока не заполнится весь рулет. Его надо закатать, туго завернуть в салфетку и оставить на холоде часа на два. Перед подачей на стол снять салфетку, обмазать рулет сверху майонезом и обвалять в натертом сыре. Нарезать на кружки и подать на длинном блюде, украсив рубленным зеленым салатом, и политым острым соусом.

Второй вариант. На развернутый рулет намазать **сливочное масло с горчицей**, уложить вдоль ровными полосками **ветчину** без жира,

нарезанные кружками крутые **яйца**, затем нарезанные тонкими кружками **помидоры** без зерен и сока. В остальном поступать так же, как в предыдущем варианте, но, обмазав готовый рулет майонезом, обсыпать рубленым зеленым луком, зеленью петрушки и укропа. Нарезанный и положенный на тарелку рулет украсить салатом из огурцов и помидоров, положенных «чешуей» так, чтобы кружки помидоров чередовались с кружками огурцов.

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды с сосисками и хреном

1 батон хлеба, 7 сосисок, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка тертого хрена, 3 огурца свежих или соленых, $\frac{1}{2}$ небольшой банки консервированного зеленого горошка, 1 ст. ложка майонеза.

С батона срезать все корки, обровнять края так, чтобы получился прямоугольный брусок, разрезать его по горизонтали на 3 пласта, каждый из них слегка смазать сливочным маслом и слегка зарумянить в духовке. Остудить и на несмазанную сторону пластов нанести ножом 100 г масла, растертого с хреном. Смесь слегка посолить. Вдоль всех пластов, посередине, уложить ровной полосой нарезанные кружочками отваренные и очищенные от кожи сосиски, укладывая кружочки сосисок так, чтобы один находил на другой. Вдоль одного края из кондитерского мешочка узорной трубочкой красиво выложить пюре из протертого через дуршлаг зеленого горошка, смешанного с майонезом. Другой край пласта покрыть полоской рубленых кубиками свежих или соленых очищенных от кожи огурцов. Приготовленные пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в 2 пальца.

Бутерброды с яйцами, луком и сельдью

Приготовленный, как для предыдущих бутербродов, хлеб намазать сливочным маслом (100 г), растертым с томатом, положить посередине ломтики сваренных вкрутую яиц (кверху желтком). Один край каждого пласта посыпать рубленым луком, другой край выложить полоской филе сельди. Готовые пласты порезать на полоски, как указано в предыдущем рецепте.

Бутерброды с валиком из паштета

Хлебные пласты (приготовить, как указано в рецепте «Бутерброды с сосисками и хреном») густо смазать майонезом. Ливерную колбасу или готовый паштет растереть со сливочным маслом в соотношении 2х1, скатать валик толщиной в 1½ пальца и положить посередине каждого подготовленного пласта. Одну сторону пласта украсить полоской из рубленых яиц, перемешанных с рубленой зеленью петрушки, а другую — сложенной вдвое полоской шпика. Посередине валика из паштета или ливерной колбасы сделать вдоль ручкой ножа углубление и в него насыпать мелкорубленый зеленый лук. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски шириной в 2 пальца.

Бутерброды с овощами

Пласты хлеба (см. рецепт «Бутерброды с сосисками и хреном») густо смазать сливочным маслом, растертым с зеленым луком, рублеными крутыми яйцами и зеленью петрушки. Посередине положить филе сельди. С одного края пласта уложить нарезанные кубиками помидоры, другой край украсить свежими огурцами, нарезанными тонкими кружками и вертикально воткнутыми в масло. Готовые пласты нарезать поперек на равные полоски.

Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром

Пласты хлеба (см. рецепт «Бутерброды с сосисками и хреном») намазать сливочным маслом, растертым с горчицей. Посредине положить ветчину, свернутую в рулик. Один край пласта украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, а другой — плавленым сыром, растертым со сливочным маслом и подкрашенным свекольным соком в розовый цвет. Между полосками украшений насыпать мелко рубленую зелень петрушки и укропа.

Бутерброды с холодной свиной или телятиной

Пласты хлеба (см. рецепт «Бутерброды с сосисками и хреном») густо покрыть смесью из 100 г натертого хрена, 4 мелко нарубленных яиц и 1 стакана подсоленной густой сметаны. Посредине положить полоску из отварной холодной свиной или телятины. Края украсить ломтиками свежих помидоров.

Тортовые бутерброды из черного хлеба

1 буханка черного хлеба. *Для закусочных масс:* 1) 500 г печени, 50 г масла топленого, 100 г масла сливочного, 100 г натертого твердого сыра, 1 луковица, соль и перец по вкусу; 2) 400 г ветчины, 4 яйца, 1 чайная ложка горчицы, 100 г масла сливочного, 100 г сыра тертого острого, соль и перец по вкусу; 3) 400 г сыра, 200 г масла сливочного, 4 вареных желтка, перец красный и соль по вкусу.

С буханки черного, орловского, столового или какого-либо другого темного хлеба срезать все корки и нарезать мякоть по горизонтали на тонкие пласты. Быстро подрумянить их с обеих сторон в топленом масле на раскаленной сковороде. Между тонкими поджаренными пластами положить какую-либо закусочную массу, подобрав ее по цвету и вкусу.

Различными массами можно намазывать слоями не более 3 пластов хлеба, иначе при нарезании бутерброды распадутся по слоям на части.

Приготовить массу из печени. Для этого печень очистить от пленки и желчных протоков, порезать на кусочки, положить на сковороду с раскаленным маслом, посолить и быстро обжарить на сильном огне. Влить 3 ст. ложки воды, накрыть крышкой и потушить 5 мин. Остуженную печенку пропустить через мясорубку вместе с очищенным сырым луком. К фаршу добавить растертое с сыром масло, посолить, поперчить и выбить ложкой, чтобы получилась пышная масса. Эту массу нанести на поджаренный тонкий прямоугольник хлеба. На уложенную ровным слоем приготовленную массу положить второй поджаренный ломтик черного хлеба, на него положить ветчинную массу.

Ее готовить так. Сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку вместе с ветчиной, добавить масло, сыр, горчицу, соль и перец. Массу хорошо растереть и намазать ею второй хлебный пласт. Слои закусочной массы на хлебных пластах должны быть одинаковой толщины. Если ветчинная масса получится недостаточно розовой по цвету, ее надо подкрасить свекольным или морковным соком, чтобы каждая начинка резко отличалась по цвету от другой. На третий пласт положить начинку из сыра с яйцами, желтки протереть через дуршлаг, добавить масло, растереть в однородную массу, всыпать натертый сыр, хорошо вымешать, добавить красный горький перец так, чтобы начинка была достаточно острой, посолить и намазать слоем такой же толщины, как два предыдущих. Накрыть четвертым поджаренным пластом, плотно завернуть в целлофан и пергаментную бумагу и положить в холодильник. Перед подачей развернуть закусочный торт и порезать поперек ломтиками шириной в палец. Разложить на длинном узком блюде или дощечке, покрытой бумажными салфетками, а летом — вымытыми и вытертыми широкими зелеными листьями, например клена, вяза и т. д. Укладывать ломтики надо так, чтобы они слегка находили один на другой.

При такой укладке все пласты видны и блюдо имеет более красивый

вид.

Тортовые бутерброды из белого хлеба

1 батон белого хлеба. *Для закусочных масс:* 1) 200 г плавленого сыра, 1 банка сардин или шпрот, соль и красный перец по вкусу; 2) 4 вареных яйца, 200 г свежих помидоров, 1 ст. ложка мелкорубленого зеленого лука, 1 чайная ложка рубленой зелени укропа, 1 ст. ложка майонеза, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сахара, соль по вкусу; 3) 50 г икры кетовой, 70 г масла сливочного, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Срезать корки с белого батона, придать ему форму кирпичика, разрезать по горизонтали на 3 пласта, каждый обжарить с обеих сторон и каждый намазать приготовленной массой.

Растереть в миске плавленный сыр с сардинами или шпротами, постепенно подливая масло из-под них. Добавить соль и перец по вкусу. Этой массой намазать поджаренный ломоть хлеба. Накрыть его другим поджаренным ломтем.

Протереть через дуршлаг вареные яйца, помидоры нарезать очень мелкими кубиками, положить на 20—30 мин в дуршлаг, чтобы стек сок; затем перемешать, растирая с яйцами, добавить майонез, всю зелень, сахар и соль по вкусу. Полученной массой намазать второй ломоть хлеба. Накрыть его третьим пластом.

Икру истолочь в ступке и растереть с маслом. Острым ножом порезать приготовленный закрытый закусочный торт поперек на треугольники, положить каждый на боковой разрез и из кондитерского мешочка с узорным наконечником выдавить волнообразные полоски икорного масла. На концах полосок положить пучочки рубленой зелени. Подавать, оформив так же, как и предыдущие тортовые бутерброды.

КАНАПЕ

Канопе из черного хлеба с килькой

1 буханка черного, орловского, обдирного или столового хлеба, 5 вареных яиц, 3 — 4 огурца свежих, 100 г масла сливочного, 1 чайная ложка горчицы, 1 маленькая банка килек, 1 ст. ложка рубленой зелени.

Приготовить пласты хлеба, поджарив их, как для предыдущих бутербродов; вырезать из них кружочки, равные в диаметре отрезанному кружочку вареного яйца; каждый кружок хлеба намазать маслом, растертым с горчицей, сверху положить кружочек яйца, на яйцо положить кружочек огурца, а сверху — свернутое в рулетик очищенное филе кильки. Из тонкого отверстия бумажного фунтика на бока хлеба и на кружочек огурца выдавить тонким узором оставшееся горчичное масло. Украсить маленькими букетиками рубленой зелени.

Канопе из черного хлеба с рублеными яйцами и ветчиной

1 буханка хлеба, 2 ст. ложки масла топленого, 100 г масла сливочного, 200 г ветчины без жира, 5 вареных яиц, 1 чайная ложка горчицы.

С буханки черного хлеба срезать корки, из мякоти нарезать острым ножом палочки шириной 1 см и длиной 6—7 см. Обжарить палочки хлеба в масле, остудить, смазать со всех сторон сливочным маслом, растертым с горчицей. Яйца протереть через дуршлаг. Ветчину пропустить через мясорубку.

Палочки обваливать с двух противоположных сторон в рубленых яйцах, а другие две стороны обваливать в размельченной ветчине. Всю начинку хорошо прижать рукой.

Канопе с копченой семгой

1 буханка черного хлеба, 100 г семги, 5 яиц вареных, 100 г масла

сливочного, 1 ст. ложка рубленой зелени, соль и перец по вкусу.

Из поджаренных пластов черного хлеба (без корок) вырезать маленькие квадратики, смазать их маслом, на них положить такие же квадратики из семги. Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, а половинки белков оставить для закусовых фаршированных яиц. Желтки растереть с небольшим количеством сливочного масла только для связи, добавить по вкусу соль и перец, сделать из них маленькие шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив их размягченным маслом. На противоположные кончики положить букетики рубленой зелени.

Канопе с отварным языком

1 буханка черного хлеба, 1 язык вареный, 100 г масла сливочного, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 яйца, 2 огурца или помидора свежих, соль по вкусу, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени.

Кружки обжаренного хлеба (см. рецепт «Канопе из черного хлеба с килькой») смазать маслом с хреном, на масло положить такой же кружок языка, язык смазать майонезом и положить кружочек помидора или огурца, сверху засыпать зеленью, смешанной с рублеными яйцами.

Канопе из белого хлеба с томатом

1 батон, 1 ст. ложка масла топленого, 100 г масла сливочного, 3 яйца вареных, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, 2 луковицы, 5—6 помидоров, соль и перец по вкусу.

Приготовить поджаренный хлеб (см. рецепт «Тортовые бутерброды из белого хлеба»), порезать маленькими прямоугольниками. Лук натереть на терке; помидоры мелко порезать; сложить все в кастрюльку, добавить топленое масло, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Горячим протереть через дуршлаг, добавить соль и перец по вкусу. Остудить. Поджаренные

гренки смазать сливочным маслом. Сверху положить ровным слоем томатное пюре, посередине, желтком кверху, четвертинку крутого яйца; уголки канапе украсить рубленым зеленым луком.

Канапе с раками

1 батон, 15 раков, 5—6 крепких помидоров, 2—3 ст. ложки майонеза, 5 яичных белков, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Приготовить жареный хлеб (см. рецепт «Тортовые бутерброды из белого хлеба»).

Из поджаренного хлеба нарезать круглой выемкой гренки, смазать их слегка майонезом, сверху положить фарш. Фарш делается так: мясо шеек и клешней вареных раков нарезать кубиками, оставив целыми несколько очищенных раковых шеек; помидоры нарезать мелкими кубиками и положить на 20—25 мин в дуршлаг, чтобы стек лишний сок; белки крутых яиц мелко порубить; перемешать приготовленные раки, белки и помидоры, добавить майонез; полученную смесь разложить горкой на приготовленные гренки. Украсить половинками разрезанных вдоль раковых шеек. По краям сделать ободок из рубленой зелени.

Канапе с сардинами

Приготовить хлеб по рецепту «Тортовые бутерброды из белого хлеба», нарезать небольшими прямоугольниками—длиной 6 см, шириной 2 см; смазать гренки сливочным маслом. Посередине каждого гренка положить половину разделенной вдоль сардинки. Вдоль сардинки по бокам уложить с одной стороны полоски свежего огурца, с другой — полоски помидоров. Украсить канапе зеленью петрушки, а на середину каждого положить кружок белка, а в кружок белка — маслину.

Канапе из крабов

1 банка крабов, 5—6 соленых корнишонов, 2—3 ст. ложки майонеза, 1½ стакана бульона, 1 чайная ложка желатина, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Хлеб приготовить по рецепту «Тортовые бутерброды из белого хлеба», из мякоти вырезать кружки. В горячий бульон влить растворенный в ¼ стакана холодной воды желатин и остудить до консистенции сырого белка. Корнишоны и мясо крабов порубить мелкими кубиками, добавить майонез, перемешать и положить горкой на гренки. Поставить на холод, хорошо остудить и холодные канапе залить полужестким желе. У основания сделать ободок из зелени петрушки.

САНДВИЧИ

Сандвичи с пастой из сардин и сыра

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. *Для пасты:* 1 маленькая банка сардин, 100 г острого тертого сыра, 1 чайная ложка лимонного сока, соль и перец по вкусу, 1 ст. ложка майонеза.

С батона срезать корку, придав ему форму прямоугольника. Разрезать батон вдоль пополам. Одну половину густо смазать маслом, на него положить пасту, покрыть другой половиной батона, завернуть в полиэтиленовый мешочек и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался пастой. Перед подачей разрезать батон на одинаковые по размеру сандвичи.

Приготовление пасты. Сардины растереть с маслом, в котором они были, добавить тертый сыр, лимонный сок, соль и перец по вкусу.

Сандвичи с пастой из яиц со свежим огурцом и зеленым луком

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. *Для пасты:* 1

свежий огурец, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, 1½ ст. ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Приготовить сэндвичи, как указано в предыдущем рецепте, используя пасту из яиц со свежим огурцом и зеленым луком.

Приготовление пасты. Мелко порубить яйца и огурец, смешать их с луком и майонезом. Посолить, поперчить и перемешать,

Сэндвичи с пастой из тертой моркови и чеснока

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. *Для пасты:* 2 стакана натертой моркови, 3—4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майонеза, соль, сахар, перец по вкусу.

Приготовить сэндвичи, как указано в рецепте «Сэндвичи с пастой из сардин и сыра» (см. стр. 308), используя пасту из тертой моркови и чеснока. Для получения пасты перемешать все продукты, указанные выше.

Сэндвичи с пастой из орехов, чеснока и майонеза

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. *Для пасты:* 1 плавленый сырок, 2 стакана грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, 4—5 зубчиков чеснока, соль и перец по вкусу.

Приготовить сэндвичи, как указано в рецепте «Сэндвичи с пастой из сардин и сыра» (см. стр. 308), используя пасту из орехов, чеснока и майонеза.

Приготовление пасты. Чеснок и орехи пропустить через мясорубку. Плавленый сырок растереть с 1 ст. ложкой майонеза, а затем смешать с чесночно-ореховой массой.

Сэндвичи с пастой из креветок

1 батон (желательно вчерашний), сливочное масло. *Для пасты:* 400 г

креветок, 2 помидора, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 ст. ложка майонеза, соль и перец по вкусу.

Приготовить сэндвичи, как указано в рецепте «Сэндвичи с пастой из сардин и сыра» (см. стр. 308), используя пасту из креветок.

Приготовление пасты. Вареные креветки очистить от скорлупы, мелко порубить. Так же мелко порубить очищенные от кожи помидоры, добавить майонез и укроп, посолить и поперчить по вкусу, вымешать. Масло растереть с томатной пастой и намазать его на половину батона, на него сверху положить слой креветок и накрыть другой половиной батона.

Сэндвичи с пастой из тресковой печени

1 батон (желательно вчерашний). *Для пасты:* 1 ст. ложка майонеза, 1 чайная ложка горчицы (без верха), 1 маленькая банка тресковой печени, 3 сваренных вкрутую яйца, лимонный сок по вкусу, 1 ст. ложка рубленого зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Приготовить сэндвичи, как указано в рецепте «Сэндвичи с пастой из сардин и сыра» (см. стр. 308), используя пасту из тресковой печени.

Приготовление пасты. Майонез растереть с горчицей и намазать на одну половину батона. Печень растереть с маслом, в котором она находилась, добавить мелко нарубленные яйца, лук и лимонный сок, соль и перец по вкусу. Все это растереть в однородную массу, положить ровным слоем на майонез с горчицей, сверху накрыть второй половиной батона.

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

Яйца, фаршированные сырным кремом

6 крутых яиц, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 250 г

сыра, соль, перец, зеленый салат, помидоры, ветчина, свежие огурцы, лук репчатый.

Крутые яйца разрезать поперек пополам, вынуть желтки, растереть их со сливочным маслом, добавить натертый сыр. В полученную массу добавить постепенно сметану, растереть до получения пышной массы. Добавить по вкусу соль и перец. У половинок белков срезать со дна округленные части, чтобы половинки стали устойчивыми. Плоское блюдо застелить сплошь листьями зеленого салата, на них поставить половинки белков. Из кондитерского мешочка с гладкой трубочкой выпустить сырный крем, укладывая его спиралью в середину белков так, чтобы он их заполнил, прошел по срезу и, постепенно сужаясь на конус, дал форму целого яйца. Поверх каждого фаршированного яйца положить кусочек помидора, вырезанный кубиком. Между яйцами, разложенными по краю круглой тарелки, положить маленькие рулетики из ветчины вперемежку с дольками свежих огурцов. В середину тарелки горкой положить посоленный и поперченный салат из свежих помидоров, смешанных с натертой на терке небольшой луковицей.

Яйца, фаршированные селедочной массой с жареным мясом

6 яиц, $\frac{1}{2}$ вымоченной сельди, 120 г масла сливочного, 12 тонких ломтиков мяса жареного холодного, 5 помидоров, 1 ст. ложка лука зеленого, 50 г зеленого салата, 2 ст. ложки рубленой зелени, 1 банка майонеза, 1 чайная ложка желатина, перец, оливковое масло, уксус.

Крутые яйца разрезать вдоль на половинки. Желтки вынуть. Сельдь очистить, пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть до консистенции густой сметаны, добавить сельдь, желтки, рубленый зеленый лук, поперчить, тщательно растереть и этой массой заполнить половинки белков. Положить их разрезом вниз на доску и залить несколько раз полужестким майонезом, смешанным с желатином, растворенным в $\frac{1}{4}$ стакана воды. Поставить яйца в холодильник, чтобы майонез хорошо

окреп. На круглую плоскую тарелку разложить по краю ломтики жареного мяса, вырезанные по форме и по размеру залитых яичных половинок. На мясо разрезом вниз разложить яйца, вокруг положить дольки нарезанных помидоров кожей к краю тарелки. На помидоры букетиками положить рубленую зелень. В середину тарелки положить крупно нарезанный зеленый салат, заправленный оливковым маслом и уксусом по вкусу.

Яйца, фаршированные ветчиной

6 яиц, 300 г ветчины без жира, 1 ст. ложка зелени рубленой, 150 г зеленого салата, 1 банка майонеза, 2—3 ст. ложки сметаны, горчица по вкусу, 50 г сыра тертого, 1 чайная ложка желатина, перец и соль по вкусу.

Сварить яйца вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, разрезать на половинки, вынуть желток, низ белка срезать, чтобы он стал устойчивым. Ветчину пропустить через мясорубку, растереть с желтками, сметаной и тертым сыром, добавить горчицу, зелень, а также перец и соль по вкусу. Массой наполнить половинки белков так, чтобы получилась форма целого яйца. Листья зеленого салата порезать «лапшой» и на них разложить яйца, покрытые майонезом, смешанным с 1 чайной ложкой желатина, растворенного в $\frac{1}{4}$ стакана воды.

Яйца фаршированные жареные

6 яиц, 1 ст. ложка соуса бешамель, по 1 чайной ложке рубленой зелени петрушки и рубленого укропа, соль и перец по вкусу. *Для панировки:* 2 яйца, 1 стакан сухарей панировочных, $1\frac{1}{2}$ стакана фритюра для жаренья.

Сварить яйца вкрутую, остудить, очистить от скорлупы, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, растереть их с соусом бешамель, добавить зелень, а также соль и перец по вкусу. Полученной смесью нафаршировать половинки белков так, чтобы фарш лежал на них горкой.

Столовой ложкой придать форму целого яйца, обвалить их по 2 раза во взбитых яйцах и толченых сухарях и изжарить во фритюре. Подавать, посыпав зеленью петрушки и укропа. По желанию в фарш можно прибавить рубленую сельдь.

Яйца «в мешочек» с мясным филе

6 яиц, 6 тонких ломтиков жареного филе, 1 ст. ложка томата, 70 г сливочного масла, 50 г зеленого салата, соль и перец по вкусу.

Сваренные «в мешочек» яйца остудить, очистить от скорлупы, завернуть в ломтик жареного филе так, чтобы мясо на 1¹/₂ см не покрывало тупой конец яйца. Эти фунтики разложить на круглой тарелке широким концом к краю тарелки, подложив под каждый фунтик листик салата. Масло, растертое с томатом, посоленное и поперченное по вкусу, зигзагом выпустить из кондитерского мешочка на кончики листьев салата и вдоль мясного фунтика.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Слоеные трубочки с сырным кремом

Для теста: 200 г масла, 200 г муки, 1 стакан воды. *Для крема:* 1¹/₂ стакана молока, по 1 чайной ложке муки картофельной и пшеничной, 200 г масла сливочного, 250 г сыра плавленого острого, 2 ст. ложки рубленой ветчины, соль и перец по вкусу. Тертый сыр для посыпки, 1 яйцо — для смазывания.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), раскатать в 7-й раз и порезать его на полоски шириной 2¹/₂ см. На смазанные маслом металлические прямые трубочки накрутить спиралью полоски из теста так, чтобы один край их находил на другой на 1 см. Трубочки должны быть длиной 6—7 см. Смазать каждую трубочку яйцом, посыпать тертым

сыром, разложить на смазанный маслом лист и поставить в горячую духовку. Когда трубочки зарумянятся, убавить жар и допекать их на среднем огне. Испеченные трубочки снять с помощью полотенца с металлических формочек, остудить и наполнить сырным кремом из кондитерского мешочка. Крошками измельченных трубочек посыпать крем, выступающий из трубочек с обоих концов. Подавать на плоской тарелке, покрытой салфеткой.

Приготовление крема. Картофельную муку смешать с пшеничной в кружке и постепенно разбавить $\frac{1}{2}$ стакана холодного молока, чтобы не было комков. Эту смесь вылить в кастрюльку с 1 стаканом кипящего молока и, непрерывно мешая, уварить массу до густоты. Снять с огня, остудить. Плавленный сыр растереть со сливочным маслом до густоты сметаны и добавить остуженную мучную массу, кладя ее по 1 чайной ложке и непрерывно растирая. Приготовленный крем поперчить, посолить по вкусу, добавить мелко нарубленную ветчину, перемешать.

Слоеные коржики с кремом из рокфора

Для теста: 200 г масла, 200 г муки, 1 стакан воды. *Для крема:* по 250 г масла сливочного и сыра рокфор, $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130), раскатать его в 7-й раз в пласт толщиной в полпальца и вырезать выемкой кружки диаметром 3—4 см. Уложить на лист и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто сильно поднимется и коржики начнут румяниться, убавить жар и допечь до готовности, затем снять коржики с листа, остудить и, разделив каждый по слоям пополам, смазать внутри кремом. Затем соединить обе половинки и украсить каждый коржик кремом из кондитерского мешочка с наконечником «звездочка». Кое-где на крем можно положить по ягодке брусники или клюквы, а посередине — половинку маслины без косточки. Подать коржики так же, как и трубочки.

Лепешки из песочного теста с тмином

200 г масла сливочного, 300 г муки, 3 желтка, 200 г сыра тертого, 1 чайная ложка тмина для посыпки, соль по вкусу, 1 яйцо для смазки, 1—2 ст. ложки сметаны.

Масло порубить с мукой, добавить тертый сыр, хорошо перемешать и посолить по вкусу, добавить желтки и быстро замесить тесто. Если тесто будет очень крутое, добавить 1—2 ст. ложки сметаны. Поставить тесто на 10 мин в холодильник, затем вынуть, раскатать в пласт толщиной в палец, смазать взболтанным яйцом, посыпать тмином. Круглой выемкой, диаметром $2\frac{1}{2}$ см, нарезать маленькие лепешки. Испечь их на листе, смоченном водой, в хорошо нагретой духовке, не давая сильно румяниться (лепешки должны быть светло-желтого цвета, если они зарумянятся до более темного цвета, то будут горькими).

Примечание. Из этого же теста можно нарезать палочки шириной и длиной в палец, смазать их яйцом, посыпать крупной солью. Кроме того, из этого же теста можно скатать валик толщиной в палец, нарезать его на кусочки длиной 5—6 см, обвалить каждый в яйце, а затем в тертом сыре. Печь так же, сильно не зарумянивать.

Тарталетки из песочного теста со шпротами и томатом

Для теста: 200 г масла сливочного, 300 г муки, 3 желтка, соль по вкусу. *Для фарша:* 1 банка шпрот, 1 ст. ложка томата, 3 яйца, соль и перец по вкусу, 100 г сыра.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, раскатать в пласт толщиной в полпальца и, раскатывая со скалки, уложить на тарталетки, смазанные маслом, посыпанные мукой и поставленные в круг рядом одна с другой. По тесту, покрывающему тарталетки, прокатать скалкой, чтобы выдавились кружки по величине тарталеток. Каждый кружок пальцами вдавить в тарталетки так, чтобы тесто покрывало их дно

и бока доверху. Тарталетки поместить на лист и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда начнут румяниться сверху у краев, вынуть из духовки, начинить фаршем и снова поставить в духовку, но с легким жаром, чтобы на поверхности фарша появилась румяная корочка.

Приготовление фарша. Шпроты выложить в мисочку вместе с маслом и растереть ложкой в однородную массу. Добавить 100 г натертого сыра, перемешать и уложить в тарталетки, заполнив их только на $\frac{1}{3}$. Желтки растереть с томатом, поперчить и посолить по вкусу, всыпать 1 ст. ложку муки и осторожно перемешать с белками, взбитыми в крутую пену. Этой массой покрыть фарш из шпрот, наполнив формочки на $\frac{3}{4}$. Допекать на слабом огне.

Тарталетки из песочного теста с куриным мясом и помидорами

Для теста: 200 г масла сливочного, 300 г муки, 3 желтка, соль по вкусу. *Для фарша:* 250 г мяса вареной курицы, 5—6 помидоров, 4 яйца, 1 чайная ложка рубленого укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовить тарталетки, заполненные тестом (см. предыдущий рецепт), и наполнить их следующим фаршем: куриное мясо порезать мелкими кубиками, так же порезать помидоры, очищенные от кожи и семян, обсушить их в дуршлаге. Растереть желтки с солью, перцем и укропом, перемешать с мясом и помидорами, соединить со взбитыми белками и заполнить готовые формочки фаршем на $\frac{3}{4}$. Печь сначала в хорошо нагретой духовке; когда края теста начнут румяниться, убавить огонь и допекать на слабом огне.

Тарталетки с фаршем из гусиной печенки

Для теста. 200 г масла сливочного, 300 г муки, 3 желтка, соль по вкусу. *Для фарша:* 150 г вареной гусиной печенки, $\frac{3}{4}$ стакана сливок, $\frac{3}{4}$ стакана грибного бульона, 4 яйца, соль по вкусу, 50 г сухих грибов.

Сварить гусиную печень до полуготовности (она должна быть в середине розовой). Протереть через дуршлаг. Развести сливками и грибным бульоном. Яйца хорошо взбить, добавить в пюре. Полученную массу поставить на паровую баню и мешать до тех пор, пока она не начнет густеть, затем снять с огня, добавить мелко нарубленные вареные грибы и заполнить этой смесью приготовленные формочки на $\frac{3}{4}$. Все их поместить на лист, накрыть крышкой и печь на среднем огне, пока не затвердеет фарш. Вынимать из формочек совершенно остывшими, чтобы фарш хорошо окреп.

Пирожки из заварного теста с начинкой из раков

Для теста: 100 г масла сливочного, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли (не очень полная), 4 яйца. *Для фарша:* 25 раков, 300 г филе свежей речной рыбы, 150 г масла сливочного, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла для бешамели, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки арахиса, соль по вкусу.

Масло (100 г) с 1 стаканом воды и солью поставить в широкой кастрюльке на огонь; когда вода закипит, всыпать сразу муку и, убавив огонь, мешать тесто на плите до тех пор, пока оно не сделается очень крутым. Тогда снять с плиты, слегка остудить, а затем втереть яйца, прибавляя их по одному. Тесто рассадить чайной ложкой, набирая на нее несколько более половины, на смазанный маслом лист. Печь в хорошо нагретой духовке, не открывая дверцу 15 мин. За это время пирожки должны хорошо подняться и увеличиться в объеме. Если пирожки сильно зарумянятся, сбавить жар до среднего и печь до готовности (в середине пирожки должны быть совершенно пустыми, а корочка тонкой). Остуженные пирожки надрезать сбоку пополам, не прорезая до конца, заполнить фаршем, сверху обмазать раковым маслом и посыпать пропущенным через машинку очищенным арахисом.

Приготовление фарша. См. рецепт «Торт слоеный с начинкой из

раков».

Примечание. Такие же пирожки можно делать с фаршем из сырного крема, рубленой ветчины с помидорами, селедочной массой, шпротной массы и т. д. Пирожки слегка смазать размягченным сливочным маслом и обвалять в тертом сыре.

Пирожные с крабами в розовом соусе

Для теста: 100 г масла сливочного, 1 стакан муки, 1 стакан воды, 1 чайная ложка соли, 4 яйца. *Для фарша:* 1 банка крабов, 50 г зеленого салата, 4 яичных белка, 2 свежих огурца, $\frac{1}{2}$ банки майонеза. *Для розового соуса:* по 1 ст. ложке масла сливочного и муки, $\frac{1}{2}$ л мясного бульона (1 бутылка), 2 стакана томатного сока, 1 ст. ложка желатина, соль, желтки, отварная морковь, зеленый салат.

В глубокой сковороде размешать муку с маслом, посолить, разбавить бульоном, постепенно вливая его, прокипятить до густоты, смешать с растертыми желтками и томатным соком, прогреть, не давая кипеть, ввести желатин, растворенный в $\frac{3}{4}$ стакана холодного бульона, промешать, чтобы желатин хорошо соединился с остальными продуктами, поставить немного остудить, добавить мелко нарубленную отварную морковь и нарезанный «лапшой» зеленый салат. Разлить по маленьким формочкам (тарталеткам) или рюмкам и застудить. Выпеченные из заварного теста булочки (тесто готовить по предыдущему рецепту) разрезать поперек на 2 половинки. Диаметр верхней окружности формочек, в которых застуживается соус, должен совпадать по размеру с диаметром разрезанных булочек. В каждую половинку положить фарш из крабов, сверху накрыть застывшим желе из соуса, выложенным из формочек.

Приготовление фарша. Крабы, освобожденные от твердых пластинок, нарезать мелкими кубиками, так же порезать огурцы, вареные белки и немного салата. Все перемешать с майонезом так, чтобы масса не была жидкой. Закладывать фарш в разрезанные булочки надо перед самой

подачей, иначе тесто размокнет и блюдо потеряет вид. Полученные двухцветные слоеные пирожные подаются в плоских вазах или на тарелках, выложенных листьями зеленого салата..

Песочные пирожные с кремом из шпината

Для теста: 200 г муки, 200 г творога, 200 г масла сливочного, соль по вкусу. *Для крема:* 500 г шпината, 5 яиц, 50 г масла сливочного, соль и перец по вкусу, 1 чайная ложка желатина, помидоры или красный перец.

Муку порубить с маслом, добавить творог, порубить все вместе, посолить, а затем замесить тесто. Поставить в холодильник на 10—15 мин. Вынуть и раскатать на подпыленной мукой доске в пласт толщиной 1 см. Порезать острым ножом на одинаковые квадратики, разложить на смоченный водой лист, наколоть их в нескольких местах вилкой, чтобы тесто не подымалось пузырями, и испечь в хорошо нагретой духовке до светло-золотистого цвета. Шпинат перебрать, промыть, сварить в крутом соленом кипятке в открытой эмалированной посуде, чтобы зелень не потеряла своего цвета, облить холодной водой, обсушить на сите. Протереть. Белки отделить от желтков, взбить в крутую пену. Шпинатное пюре разогреть на плите до кипения и сразу же соединить с желатином, растворенным в шпинатном холодном отваре. Эту горячую массу класть во взбитые белки, продолжая взбивать. Полученной пышной зеленой массой, выдавливая ее из кондитерского мешочка, украсить выпеченные и остуженные квадраты (нанести полосы по диагонали на определенном расстоянии одна от другой так, чтобы полосы из массы были одинаковой ширины с полосками непокрытого теста; из зеленой массы можно сделать также решетку, спирали, кружки разного диаметра и т.д.). Желтки, оставшиеся от белков, взбить, вылить в смазанную маслом кастрюлю, сварить на пару, протереть сквозь дуршлаг, растереть со сливочным маслом, солью и перцем по вкусу, сформовать небольшие шарики и заполнить ими все тесто на квадратиках, не закрытое зеленой массой.

Противоположные уголки украсить порезанными веером помидорами или красным перцем. Шпинатная масса должна лежать высокими пышными полосками.

Примечание. Такие же пирожные можно приготовить с горячим томатным пюре, добавив для украшения вместо желтков порезанную «лапшой» буженину, зеленый салат и протертые через дуршлаг яйца.

Пирожные «Ромашки»

Для теста. 200 г муки, 200 г творога, 200 г масла сливочного, соль по вкусу. *Для отделки:* 200 г готового паштета или ливерной колбасы, 150 г масла сливочного, 1 маленькая луковица, горчица, соль и перец по вкусу, 8 яиц, 1 стакан молока, 50 г зеленого салата.

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте.

Остуженное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, порезать круглой выемкой на одинаковые кружки и испечь их до золотистого цвета. Готовый паштет или ливерную колбасу растереть с маслом, перцем, горчицей, натертой сырой луковицей и солью по вкусу. Этой массой осторожно покрыть песочные коржики 4 белка немного посолить, взбить в крепкую пену и десертной ложкой набирать их и опускать в кипящее молоко. Когда одна сторона проварится, поворачивать на другую. Вынимать шумовкой и раскладывать осторожно на блюде в один ряд, чтобы они не помялись Остудить. 4 целых яйца и оставшиеся 4 желтка посолить по вкусу, хорошо взбить, добавить 1 стакан молока. Широкую кастрюльку смазать маслом, на дно положить кружок из промасленной бумаги. Вылить в приготовленную кастрюлю яичную смесь и поставить на пар, т. е. в другую кастрюлю с кипящей водой.

Вода не должна сильно кипеть, так как брызги могут попасть в яичницу и блюдо будет испорчено. Если яичница затвердеет по краям, а в середине, сверху, будет жидкая, надо на несколько минут поставить ее в духовку, но тоже на пар. Готовую яичницу нельзя вынимать горячей, так

как она может развалиться. Надо остудить ее совершенно и тогда уже осторожно разрезать поперек, а затем небольшой круглой выемкой. Полученные желтые кружочки положить в центре пирожного на паштет, а вокруг уложить порезанные на дольки (похожие по форме на апельсиновые) сваренные в молоке и остуженные белки. Белые дольки вокруг желтка (поперек коржика) должны сплошь покрыть всю поверхность пирожного.

Пирожные подать на плоской тарелке, покрытой листьями зеленого салата.

Кольца песочные с салатом из курицы

Для теста: 200 г муки, 200 г творога, 200 г масла сливочного, соль по вкусу. *Для салата:* мякоть 1 вареной курицы, 200 г макарон тонких, 150 г помидоров крепких, свежих, 3 яйца вареных, 1 ст. ложка зелени петрушки, 2 банки майонеза, 1 чайная ложка желатина, перец, соль, 2 чайные ложки сахара, 1 пол-литровая банка грибов маринованных.

Приготовить тесто, как указано в рецепте «Песочные пирожные с кремом из шпината». Остуженное тесто порезать круглой выемкой на кружки. Из половины кружков круглой выемкой меньшего размера вырезать середину, чтобы получилась форма кольца. Целые кружки по краю, на ширину вырезанных колец, смазать белком.

Положить кольца на смазанные белком кружки, уложить кружки на лист, смоченный холодной водой, и испечь в хорошо нагретой духовке. Когда печенье зарумянится до светло-золотистого цвета, вынуть его из духовки и охладить на листе. Майонез из одной банки выложить в мисочку, соединить с растворенным желатином и взбить венчиком в пену. Готовый майонез выложить в кондитерский мешочек и выжать из него высокий узорчатый кружок по краю выпеченного кольца. Поставить остудить.

Приготовить салат: мясо курицы нарезать «лапшой», помидоры нарезать кубиками и отцедить лишний сок через дуршлаг. Так же порубить

крутые яйца.

Макароны поломать на маленькие палочки длиной 5 см. Маринованные грибы порезать ломтиками, добавить рубленую зелень петрушки, перец, соль по вкусу, вымешать с майонезом, заправленным 2 чайными ложками сахара. Смесь горкой укладывать в приготовленные кольца, украсив сверху кусочками маринованных грибов.

Подавать на тарелке, покрытой салфеткой. Если от приготовленных пирожных остался салат, то его надо разложить ровным слоем на поджаренные прямоугольные гренки, а сверху украсить розочками из майонеза с желатином, выложенными на середину кружочка вареного яйца.

Кольца песочные с мозгами

Для теста: 200 г муки, 200 г масла, 200 г творога, соль по вкусу. Для начинки: 300 г мозгов, 100 г масла, 200 г шампиньонов, 100 г тертого сыра. *Для соуса:* 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1¹/₂ стакана молока, 50 г сыра тертого, 2 желтка.

Мозги очистить от пленки, сварить в соленом кипятке, подкисленном уксусом, и остудить. Шампиньоны очистить, промыть проточной водой, мелко порезать, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, посолить и тушить до готовности, добавить 1 чайную ложку муки и хорошо вымешать. Остуженные мозги нарезать тонкими ломтиками, положить в приготовленные из теста кольца (кольца из песочного теста готовить по предыдущему рецепту), смазанные желтком, ломтики посоленных и поперченных мозгов, сверху засыпать приготовленными шампиньонами, залить соусом и поставить на листе в духовку. Печь до тех пор, пока кольца не станут светло-золотистыми, а на соусе не появится румяная корочка. Подавать на плоской тарелке, покрытой салфеткой.

Пончики из заварного теста с сыром

200 г муки, 100 г сливочного масла, 200 г тертого сыра, 7 яиц, 4 яйца целых, 3 желтка, 250 г воды. *Для жаренья:* 200 г масла топленого. *Для посыпки:* 100 г сыра тертого.

Воду с маслом вскипятить, засыпать сразу всю муку и варить на слабом огне, помешивая до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Тесто слегка остудить и втереть в него 4 яйца и 3 желтка; непрерывно растирая, добавить натертый сыр, хорошо вымешать. Готовое тесто брать чайной ложкой и опускать в кипящее масло. Как только пончики сильно вздуются, полопаются и на них появится румяная корочка, вынуть их, обсушить на бумаге и обвалить в натертом сыре. Пончики подать в глубокой вазе как закуску к коктейлям и вину.

Слоеная соломка

100 г муки, 100 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 желток, 300 г тертого сыра.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 130). После того как раскатали тесто в 5-й раз, добавить в него 100 г тертого сыра, раскатать в 6-й раз, остудить, затем раскатать в 7-й раз в очень тонкий пласт, не толще 2—3 мм, смазать яйцом, слегка посыпать солью, порезать соломкой и разложить на листе. Испечь в хорошо нагретой духовке. Подавать к вину и пиву.

Жареные шарики из грибов и яиц

10 яиц, 2 ст. ложки томатного пюре, по 1 ст. ложке муки и масла, 1 стакан молока, 100 г грибов белых сухих, 1 ст. ложка зелени, укропа и петрушки, соль и перец по вкусу. *Для жаренья:* 2 стакана фритюра. *Для кляра:* 200 г муки, 4 белка, $1\frac{1}{2}$ ст. ложки кукурузного, хлопкового или оливкового масла, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 стакан воды.

Яйца и отваренные сухие грибы нарезать кубиками, посолить поперчить по вкусу, добавить рубленой зелени укропа и петрушки, 1 ст. ложка масла и 1 ст. ложку муки положить в глубокую сковородку, посолить, поставить на огонь и размешать, не давая муке румяниться; вливать постепенно 1 стакан молока, дать соусу вскипеть, добавить томатное пюре и проварить до густоты; добавить 2 сырых желтка и яйца с грибами На очень слабом огне, размешивая, довести смесь до загустения. Остудить, посолить и поперчить по вкусу. Сформовать маленькие шарики, величиной с грецкий орех. Брать каждый на вилку, обмакивать в приготовленное тесто и опускать в кипящий фритюр. Когда шарики зарумянятся, вынимать шумовкой и класть на промокательную бумагу, чтобы обсушить их от жира.

Приготовление теста для панировки. Муку положить в миску, смешать с растопленным сливочным маслом и растительным, залить горячей водой и хорошо вымесить, чтобы не было комков. Добавить по щепотке соли и сахара. Остудить. Перед жареньем в тесто добавить хорошо взбитые белки и осторожно вмешать их, чтобы не опали Чтобы тесто (кляр) лучше хрустело, в него вместо воды можно влить пиво или же прибавить 1 ст. ложку коньяка или водки.

Блинчатые пирожки, панированные в тесте

Для теста: 250 г муки, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль и сахар по вкусу, 1 л молока. *Для фарша:* 700 г мозгов, 300 г шампиньонов, 150 г масла, 1 ст. ложка масла для льезона, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 1 чайная ложка рубленой зелени укропа и петрушки, соль и перец по вкусу. *Для кляра:* 200 г муки, 4 белка, 1¹/₂ ст. ложки растительного масла, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 стакан воды *Для жаренья:* 200 г масла топленого.

В миску положить всю муку и постепенно размешивать с молоком, смешанным с желтками, добавить растопленное масло, соль и сахар (по 1

чайной ложке). Перед тем как жарить блинчики, осторожно вмешать в тесто взбитые белки Жарить на раскаленных чугунных сковородах, смазанных кусочком свиного шпика, надетого на вилку Тесто наливать так, чтобы оно ровным слоем растекалось по сковороде. Если налито лишнее тесто, слить его со сковороды обратно в кастрюлю. Приготовить фарш: мозги отварить в соленом кипятке с уксусом. Шампиньоны очистить, промыть, мелко порезать, положить в кастрюльку, добавить масла и потушить до мягкости; в конце тушения добавить обжаренный в масле мелко нарубленный лук. Муку и масло для соуса растереть на сковороде, постепенно залить горячим молоком, посолить и уварить до густоты. Порезанные мелкими кубиками мозги и готовые шампиньоны перемешать с соусом, добавить 1 сырое яйцо, рубленую зелень, соль и перец, хорошо вымешать. Класть начинку понемногу на каждый блинчик, скатывать его в рулетик очень туго, чтобы он был толщиной в палец. Каждый рулетик разрезать на куски длиной 5 см; каждый кусочек обмакивать в приготовленное тесто, надевая на вилку, и обжаривать в кипящем масле При обжаривании нужно следить, чтобы рулетики не раскручивались.

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

Заливной мусс из ветчины

300 г ветчины, 3 яйца, 1 ст. ложка желатина, 1 ст. ложка вина столового, 1 чайная ложка горчицы, перец и соль по вкусу, 2 стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сливок.

2 крутых яйца и ветчину пропустить через мясорубку 2 раза, добавить вино, перец, соль и горчицу; все тщательно растереть, добавить разведенный желатин (1 чайная ложка желатина в полстакане бульона), перемешать, осторожно ввести в смесь взбитые сливки. Из 1 ст. ложки желатина и 2 стаканов бульона приготовить желе и застудить его, налив в маленькие порционные тарталетки так, чтобы оно покрывало только

стенки формочек. Для этого тарталетки надо заранее поставить в таз со снегом, чтобы они хорошо остыли, затем в каждую вливать понемногу желе и поворачивать их так, чтобы налитое желе застывало на стенках тонким слоем. Затем наполнить их приготовленным муссом, но не до самого верха, оставив место для желе, которым залить мусс сверху. Поставить в холодильник на несколько часов, чтобы блюдо хорошо застыло. Вынимать, опустив тарталетки на несколько секунд в горячую воду, после чего сразу же опрокинуть на тарелку. Подавать на круглой тарелке, в центре которой поставить круглый салатник с майонезом, а вокруг расположить мусс.

Примечание. Такое же блюдо можно приготовить из печенки (вместо ветчины). Для этого надо взять 400 г телячьей печени, 3 ст. ложки белого вина, 2 стакана сливок, 1 ст. ложка желатина. Поджаренную на большом огне и порезанную на кусочки печень пропустить 2—3 раза через мясорубку, добавить соль, перец, вино, 1 стакан подогретого желе, хорошо вымешать, добавить взбитые сливки, осторожно соединить и также разложить в тарталетки, покрытые изнутри полужастывшим желе.

Заливное из гусиной печенки

1 печень гусиная, 1 ст. ложка масла, 50 г шпика, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина. *Для желе:* $\frac{1}{2}$ л бульона, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, 6 горошков перца, лимонный сок из $\frac{1}{2}$ лимона, 15 г желатина.

В готовый мясной бульон положить специи, дать покипеть на слабом огне под крышкой, процедить, добавить лимонный сок и желатин, растворенный в 2 ст. ложках воды, вскипятить, остудить желе до полуготовности и в приготовленные по предыдущему рецепту формочки влить немного желе, чтобы оно наполнило их до половины. Уложить ломтики печенки и залить их желе до верха формочек.

Приготовление печени. Очищенную от пленки печенку залить молоком на 1—2 ч и, когда она побелеет, переложить в кастрюльку со

шпиком и маслом, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печенку остудить, нарезать ломтиками и красиво уложить в формочки. Подавать на листьях салата.

Заливная рыба с гарниром

1 кг рыбы, 6 сваренных вкрутую яиц, 10 мелких маринованных огурчиков, 1 банка консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, перец.

Для соуса шофруа: 50 г муки, 50 г масла сливочного, 2 стакана бульона, $\frac{1}{2}$ стакана белого столового вина, 1 ст. ложка желатина. *Для желе:* $2\frac{1}{2}$ стакана рыбного бульона, 1 ст. ложка желатина.

Рыбу очистить, выпотрошить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоку сложить в кастрюлю, залить 4—5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через полотняную тряпочку, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в кастрюлю нарезанное на ломтики рыбное филе, дать вскипеть и убавить огонь, чтобы рыба доварилась «на пару», то есть бульон не должен кипеть, иначе рыба развалится. Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить. Желатин, залитый 2 ст. ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него разжиженный желатин; размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить. Когда оно застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем в палец толщиной, поставить форму в холодильник, чтобы желе затвердело. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе в палец

толщиной. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло. Приготовить соус шофруа: масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая румяниться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты; хорошо растертую смесь поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть; затем разбавить вином, влить разжиженный желатин, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо размешался в соусе. Поставить остудить до консистенции сметаны. Яйца и вареные грибы порезать крупными кусочками, а огурцы — очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить ряд вареных рыбных филеев, на них рядами положить мелко нарубленные огурчики, затем яйца, снова огурчики и сверху грибы; все это залить соусом шофруа. Поставить в холодильник, чтобы все застыло и стало твердым. Тогда снова в том же порядке заложить все гарниры, опять застудить, и так повторять, пока не поместятся все продукты. Приготовленную форму держать на холоде не менее 2 часов, не давая замерзнуть. Перед подачей обернуть форму на одну минуту горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо. Вокруг заливного положить венком крупно накрошенный зеленый салат, политый слегка майонезом. Кроме того, подать майонез в соуснике.

Цельная заливная рыба

1,5 кг цельной рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 3 лавровых листа, 1 чайная ложка перца горошком. *Для гарнира:* 1 свекла, 1 банка зеленого горошка, 3 соленых огурца, 1 банка грибов маринованных, 4 картофелины. *Для рыбного филе:* 1 ст. ложка желатина.

Рыбу очистить, выпотрошить, оставив не отрезанными голову и хвост, сделать на спине продольный надрез, чтобы при варке не лопнула кожа. Положить рыбу в продолговатую посуду, залить холодной водой, добавить лук, морковь и специи, поставить на слабый огонь и следить, чтобы вода не закипала, иначе рыба может перевариться и развалиться.

Готовую рыбу остудить в отваре и затем вынуть из него, а бульон выпарить так, чтобы получилось 4 стакана. Процедить через полотно и снова вскипятить, вылить туда распущенный желатин и размешать, не давая кипеть. На глубокое блюдо налить рыбное желе толщиной в 2 пальца, поставить блюдо на холод, чтобы желе окрепло. На него положить рыбу на бок, украсить ее вокруг четвертинками яиц, звездочками из моркови, зеленым горошком и все залить оставшимся желе. Снова остудить все блюдо. Когда весь желатин окрепнет, опрокинуть блюдо на другое, большее по размеру, покрыть на несколько минут горячим полотенцем, чтобы заливное легко отошло от формы. Вокруг заливного букетиками разложить все овощи, порубленные на мелкие кубики, и заправить их майонезом.

Заливные потроха

5 потрохов индейки, гуся, утки или курицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый листик, 1 чайная ложка желатина, 4 желтка, 1 чайная ложка горчицы готовой, 3 ст. ложки уксуса, 5 свежих помидоров, 4 свежих огурца, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Опаленные, очищенные и промытые потроха сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она была на 2 пальца выше потрохов, добавить лук, морковь и специи, поставить на большой огонь, дать вскипеть, снять пену, накрыть крышкой и убавить огонь, чтобы бульон не кипел; когда потроха сварятся и мясо их будет свободно отходить от костей, вынуть их из бульона, очистить от костей, порезать тонкими длинными кусками и остудить. Бульон процедить через салфетку, вскипятить. Желтки растереть с горчицей и, постепенно мешая, разбавить горячим бульоном (3 стакана); влить уксус, если надо, посолить, поставить на паровую баню и, непрерывно мешая, уварить смесь до густоты, не давая кипеть. Влить разведенный желатин и размешать его в горячем соусе. На круглом глубоком блюде разложить потроха, залить остывшим соусом и

поставить блюдо на холод, чтобы оно окончательно остыло. Перед подачей по краю уложить «чешуей» нарезанные кружками помидоры и огурцы, слегка сбрызнуть их уксусом, посолить и поперчить. Рубленую зелень петрушки уложить пучками в нескольких местах по краю блюда.

Заливной паштет в формочках

500 г печени, 300 г свиного несоленого сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка перца черного горошком, хлеба белого 2 ломтика от батона, 1 стакан молока, 150 г сыра швейцарского. *Для желе:* 4 стакана бульона мясного, 2 ст. ложки желатина. *Для украшения:* 100 г зеленого салата, 1 свекла красная, 2 корешка хрена, 1 банка майонеза, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Вымытую печень, сало, очищенную морковь, луковицу, специи сложить в кастрюлю, влить 1^{1/2} стакана воды, посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне. Одну большую мелко нарубленную луковицу поджарить на масле до золотистого цвета и добавить в кастрюлю. Когда выпарится вода, а сало будет прозрачным и морковь мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить содержимое, вынуть лавровый лист, а все остальное пропустить 3 раза через мясорубку, добавив намоченный в молоке и отжатый хлеб. Ложкой хорошо выбить, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбасу и поставить на холод. Из бульона и желатина приготовить желе (см. «Цельная заливная рыба»), разлить на дно формочек и остудить до полуготовности. Остывший паштет нарезать на круглые кусочки, уложить в каждую формочку, залить сверху остывшим желе и застудить до готовности. Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на дощечке, покрытой листьями салата, а сверху украсить каждую тарталетку чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Кроме готовых водки, коньяка, ликеров и вин, во время парадных обедов и ужинов, а также к закусочным столам подают различные алкогольные и безалкогольные напитки, приготовленные дома. Это домашние наливки, настойки, глинтвейны, коктейли, крешоны и т. д.

Наливки и алкогольные настойки принято подавать перед обедом или плотным ужином.

Глинтвейн подают иногда к горячему мясному блюду за обедом или ужином, к закусочному столу, к блинам и в тех же случаях, когда подают коктейли, то есть при небольших приемах, в сочетании с малым количеством закусок, сухим соленым печеньем, канапе и т. д.

Крешоны подают после обеда и ужина вместе с тортами, пирожными, мороженым.

ДОМАШНИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Наливка «Ассорти»

1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутылку поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутылку насыпают сверх клубники 1 кг абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутылку с ягодами ставят

на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3—4 месяца.

Сливянка

В бутыль с широким горлом насыпать (по самое горло) спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закрыв бутыль пробкой. После этого слить всю водку, а сливу засыпать сахаром — сколько войдет. Снова бутыль закупорить. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой и залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Терновка

5 кг терна, 2¹/₂ кг сахара, 4,5 л водки.

5 кг спелого терна, хорошо промытого и обсушенного, положить в бутыль и пересыпать 2¹/₂ кг сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, засыпать сухим песком и держать в сухом прохладном месте. Наливка будет готова к употреблению через 6 месяцев.

Вишневка

Вишню засыпать в бутылку и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завязать бутылку марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутылки, залить водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5 — 6 месяцев наливку можно употреблять.

Спотыкач

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3¹/₂ стакана воды, 750 г водки.

1 кг черной смородины перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь; сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3¹/₂ стакана воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня, влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть. После этого спотыкач остудить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в сухом прохладном месте.

Яблочный напиток

2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.

В большую бутылку положить 2,5 кг очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горло бутылки марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней в

холодное место, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, обвязать их веревками и держать в холодном месте. Напиток можно подавать через 3 недели.

Коктейль мятный

$\frac{1}{4}$ л столичной водки, 1 стакан мятного ликера, сок из 1 апельсина, немного стертой на терке лимонной цедры.

Все тщательно смешать, разлить в бокалы и подать с кусочками льда.

Коктейль кофейный

1 стакан молока, 1 чайная ложка растворимого кофе, 1 яйцо, 3 чайные ложки сахара, 1 рюмка кофейного ликера.

Растереть яйцо с сахаром, добавить растворимый кофе, разбавить кипящим молоком, вливая его постепенно. Остудить, взбивая, добавить ликер. Разлить по стаканчикам, положив в каждый по кусочку льда. Пить через соломинку. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль шоколадный с газированной водой

1 ст. ложка какао, 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки воды, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан газированной воды, 1 рюмка коньяка.

Сварить шоколадный сироп из какао, сахара и воды. Как только закипит, снять с огня, остудить, смешать со сметаной, 1 рюмкой коньяка и 1 стаканом газированной воды. Хорошо взбить в миксере и вылить в стакан. Рассчитано на 1 порцию.

Коктейль «Мартини»

$\frac{2}{3}$ стакана джина, $\frac{1}{3}$ стакана вермута, $\frac{1}{2}$ стакана раздробленного льда, лимонный сок из $\frac{1}{3}$ лимона. Все перемешать в миксере в течение нескольких секунд. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль с коньяком

$\frac{1}{3}$ стакана измельченного льда, $\frac{3}{4}$ стакана коньяка, 1 стакан столичной водки, 2 ст. ложки сахара, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, цедра с 1 лимона.

Все смешать в миксере. Подавать сильно охлажденным. Рассчитано на 5 порций.

Коктейль с шампанским

$\frac{1}{2}$ стакана измельченного льда, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 3 рюмки коньяка.

Взбить все в миксере и разлить в стаканчики, долить каждый доверху охлажденным шампанским, положить по кусочку ананаса. Рассчитано на 6 порций.

Коктейль клубничный

200 г клубники очищенной и промытой, 3 ст. ложки сахара, $\frac{1}{3}$ стакана измельченного льда, 1 рюмка ликера «Кюрасо», 1 рюмка коньяка, 1 стакан шампанского.

Клубнику протереть через сито, растереть с сахаром, добавить лед, ликер и коньяк, взбить в миксере, добавить шампанское и разлитый в стаканчики. Рассчитано на 3 порции.

Коктейль»Мозаика»

$\frac{1}{2}$ стакана ликера «Морскин», 1 желток, $\frac{1}{2}$ стакана ванильного ликера, $\frac{1}{2}$ стакана коньяка. Перемешать все в миксере и разлить в бокальчики. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль «Виски»

$\frac{1}{2}$ стакана измельченного льда, 1 ст. ложка сахара, сок из 1 апельсина, 1 стакан виски.

Перемешать все в миксере, чтобы разошелся сахар. Разлить в бокалы. Рассчитано на 4 порции.

Коктейль ванильный

$\frac{1}{2}$ стакана измельченного льда, 1 рюмка ванильного ликера, 1 рюмка коньяка, $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

Взбить все в миксере. Подавать в бокалах с соломинкой. Рассчитано на 2 порции.

Коктейль апельсиновый

$\frac{1}{2}$ стакана водки, $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сока, замороженного в морозильнике.

Перемешать все в миксере в течение нескольких секунд. Разлить в бокалы и сразу же подать. Рассчитано на 2 порции.

Флип

2 желтка, сок из 2 апельсинов, 4 ст. ложки сахарной пудры, лимонный сок из $\frac{1}{2}$ лимона, 3 стопки коньяка, $\frac{3}{4}$ стакана сливок.

Все смешать в миксере разлить в стаканчики и хорошо остудить в

морозильнике. Рассчитано на 6 порций.

Флип из красного вина

$\frac{3}{4}$ стакана рома, 3 стакана красного вина, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки толченых грецких орехов.

Сахар растереть с яйцами венчиком, добавить ванильный сахар, толченые орехи, вино и ром. Взбить в миксере, разлить в стаканчики. Подавать с соломинкой.

Мазагран

6 ст. ложек молотого кофе, $1\frac{1}{2}$ стакана воды для кофе, $1\frac{1}{2}$ стакана воды холодной кипяченой, 3 рюмки коньяка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара.

Сваренный черный кофе процедить, смешать с сахаром, коньяком и холодной водой. Сильно охладить, разлить в стаканчики, положить в них по кусочку льда. Подавать с соломинкой. Рассчитано на 4 порции.

Пунш горячий

1 л крепкого чая, 1 пакетик ванильного сахара, 1 лимон, 5 желтков, 300 г сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана рома.

Крепкий чай с ванильным сахаром и лимоном, порезанным на мелкие кусочки с цедрой (предварительно удалить зернышки), поставить на огонь в кастрюле, закрыв крышкой, и несколько раз вскипятить. Желтки с сахаром взбить венчиком и, непрерывно мешая, разбавить приготовленным горячим процеженным чаем. Поставить кастрюлю со смесью на пар и, мешая, уварить до густоты. Снять с огня, немного остудить, продолжая мешать, влить ром, разлить в специальные бокалы для пунша и подавать горячим. Рассчитано на 10 порций.

Пунш холодный

$\frac{1}{2}$ л рома, 500 г сахара, сок из 4 лимонов, 2 л крепкого чая.

Сахар залить ромом и лимонным соком; когда сахар растворится, влить крепкий чай, размешать. Посуду с пуншем плотно закрыть крышкой и поставить на лед. Подавать очень холодным. Рассчитано на 10—12 порций.

Пунш ромовый

$1\frac{1}{2}$ стакана лимонного сока, $6\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сока, 6 стаканов ананасного сока, 300 г сахара, 3 бутылки рома.

Все перемешать венчиком, чтобы разошелся сахар, и поставить в холодильник на 2 ч. Затем разлить в стаканы с кусочками льда. Рассчитано на большое число гостей.

Пунш замороженный

300 г сахара, $\frac{1}{2}$ л воды, 2 лимона, 3 апельсина, 4 белка, 1 стакан рома.

Из 300 г сахара и $\frac{1}{2}$ л воды сварить сироп, добавить сок из 2 лимонов и 3 апельсинов и по вкусу стертую на терке лимонную и апельсиновую цедру. Остудить, процедить, слить в высокую узкую кастрюлю, поставить в посуду со льдом и крутить во льду кастрюлю то в одну, то в другую сторону, пока жидкость не приобретет консистенцию кашицы. Тогда взбить 4 белка в густую пену, осторожно перемешать с застуженной массой и стаканом рома. Подавать в высоких фужерах.

Пунш с вином и ромом

500 г сахара, $\frac{1}{2}$ л воды, 3 лимона, 1 бутылка белого полусухого

вина, $\frac{3}{4}$ бутылки рома.

Сварить сироп из 500 г сахара и $\frac{1}{2}$ л воды. Остудить, добавить цедру с 3 лимонов и сок из 2 лимонов, процедить и смешать с 1 бутылкой белого полусухого вина и $\frac{3}{4}$ бутылки рома. Поставить смесь в морозильник на 4 ч. Затем разлить в фужеры и подать.

Глинтвейн

1 л красного столового вина, 200 г сахара, 6—7 шт. Гвоздики, 1 небольшой кусочек корицы.

Вино прокипятить с сахаром и специями. Подавать горячим. Рассчитано на 7—8 порций.

Венский напиток

1 л столового белого вина, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 2 желтка, 100 г сахара, 5 шт. гвоздики, небольшой кусочек корицы.

Вино вскипятить со специями и процедить. Желтки растереть с сахаром, подлить немного горячего вина, взбивая венчиком. Поставить кастрюлю на пар и, продолжая взбивать, постепенно влить горячее вино. Взбивать смесь в пену, следя за тем, чтобы жидкость не закипела. Подавать горячим в чашках. Отдельно подать бисквиты или сухое печенье.

Пиво горячее

1 л пива, 200 г сахара, 4 желтка, 5 шт. гвоздик, небольшой кусочек корицы.

Пиво вскипятить со специями, процедить и держать на слабом огне. Желтки растереть с сахаром и, постепенно добавляя горячее пиво, загустить на пару, следя за тем, чтобы оно не закипело. Подавать в высоких бокалах. Рассчитано на 10—12 порций.

Грог

1 л кипящей воды, 300 г сахара, 2 стакана коньяка.

Вскипятить воду с сахаром. В горячую воду влить коньяк и подавать напиток горячим в чашках или специальных кружках. Рассчитано на 10—12 порций.

Жженка

2 кг сахара колотого большими кусками, $\frac{1}{2}$ л рома, 1 стакан коньяка, 300 г фиников, 300 г глазированной апельсиновой корки, 200 г глазированной арбузной корки, 200 г глазированной дыни, 300 г чернослива, 1 стакан очищенных орехов, 200 г изюма без косточек, 200 г ананаса, 2 л глинтвейна, 1 л горячего крепкого чая, сок из 2 лимонов, сок из 2 апельсинов.

На большую эмалированную кастрюлю положить решетку, на нее уложить весь сахар, пропитать его всем количеством рома и коньяка, зажечь и ждать, пока весь спирт не прогорит и не растопит сахар, который будет стекать с решетки в кастрюлю, наполненную фруктами, порезанными на кусочки (кроме изюма). Из фиников и чернослива вынуть косточки, финики порезать на кусочки, а чернослив начинить пропущенными через мясорубку орехами.

Когда весь сахар стечет на фрукты, добавить горячий глинтвейн, горячий крепкий свежесваренный чай, сок из лимонов и апельсинов. Хорошо размешанный напиток разлить в стаканы с фруктами и сразу раздать гостям (15—20 порций).

Примечание. Этот напиток готовят в присутствии гостей и подают после ужина в особо торжественных случаях. Во время горения жженки иногда тушат свет, что придает приготовлению ее , настроение

торжественности.

Крюшон из дыни и клубники

1 дыня, клубника для заполнения дыни, 1 кг сахарного песка для засыпки клубники, $\frac{1}{2}$ бутылки коньяка, 2 л белого столового вина для заливки, 2 бутылки нарзана, 1 бутылка шампанского.

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их $\frac{1}{2}$ бутылкой коньяка, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник. Перед подачей вылить сок с ягодами в крюшонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожи и порезать на мелкие фигурки — треугольники, звездочки, кубики; тоже положить их в крюшонницу. Залить белым столовым вином, а перед подачей влить 2 бутылки нарзана и 1 бутылку шампанского. Добавить чистый пищевой лед и подавать. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из бананов и абрикосов

1 кг абрикосов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 600 г бананов, 1 бутылка бананового ликера, 3 бутылки белого вина, 1 бутылка шампанского.

1 кг свежих абрикосов освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить 600 г бананов, которые предварительно надо очистить и порезать тонкими кружочками, туда же влить 1 бутылку бананового ликера, покрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки на

холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа рислинг и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон лимонный с консервированной черешней

2 лимона, 500 г сахара, 1 бутылка старки, 3 бутылки белого вина, 2 банки (по 500 г) черешни консервированной, 1 бутылка красного шампанского («Донское игристое»).

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов. Лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить в эмалированную кастрюльку, засыпать 500 г сахарного песка, залить 1 бутылкой (0,5 л) старки, закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник. За час до подачи залить 3 бутылками белого вина, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить 2 банки консервированной черешни с соком (одна банка должна быть с белой черешней, другая с красной). Если надо, добавить сахар, и перед самой подачей влить бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розового цвета. В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку. Рассчитано на большое число гостей.

Крюшон из апельсинов и консервированных груш

4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка груш консервированных, 3 бутылки красного сухого вина, 2 бутылки нарзана.

С 3 апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки. 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крюшонницу рядами все порезанные апельсины, пересыпав 400 г сахарного песка, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими (1 см) кубиками. Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок из-под груш,

добавить нарезанные груши и все залить 3 бутылками красного сухого вина. Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крющон 2 бутылки нарзана, апельсиновую натертую цедру и кусочки льда. Рассчитано на большое число гостей.

Крющон с ананасами

1 ананас весом 600—700 г, 400 г сахарного песка, 2—3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка.

Ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок разрезать на 4—6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кусочки в виде маленьких веерочков. Сложить порезанный ананас в крющонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить 1 бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на 1 сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

Крющон с мандаринами и сладкими яблоками

400 г яблок, 300 г сахара, 10 мандаринов, $\frac{1}{2}$ стакана рома, 1 бутылка красного вина, 3 бутылки нарзана.

Свежие сладкие яблоки очистить от кожи, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить на столе. С 10 крупных мандаринов снять кожу, с 4 из них стереть на терку цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крющонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и нарзаном. Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое число гостей.

Крющон из яблок

1½ кг яблок, 2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского.

Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с ½ лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5—6 ч на холод. Перед подачей перелить все в крющонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

Крющон из персиков

1 кг персиков, 2 стакана сахара, 2 лимона, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 1 бутылка шампанского.

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 л воды и поставить на холод на 1 сутки. Перед подачей перелить все в крющонницу, добавить ликер «Абрикотин» и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

Крющон без алкоголя

По 350 г клубники, малины, абрикосов, 3 апельсина, сахар по вкусу, 1 л крепкого свежесваренного чая, 3 бутылки нарзана.

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крющоннице. Перед подачей залить очень крепким свежесваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахар, и подавать с кусочками льда.

ХОЛОДНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Холодный чай с лимоном

50 г чая, 1 л кипятка, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, цедра с $\frac{1}{2}$ лимона.

Чай заварить 1 л кипятка, добавить сахар, цедру с $\frac{1}{2}$ лимона, накрыть крышкой и дать постоять на столе 10 мин, после чего сразу слить, чтобы чай не разварился и настой не имел терпкого вкуса. Слегка остудить, разлить в высокие фужеры, положить в каждый по кружочку лимона без цедры и зерен, поставить в морозильник. Подавать очень холодным.

Холодный напиток из малины или клубники

600 г малины, сахар по вкусу, молоко и сливки.

Малину хорошо промыть, очистить от плодоножек, сложить в миску и хорошо размять пестиком, деревянной ложкой или толкушкой. Влить 1 л воды, тщательно размешать, сложить массу в полотняный мешочек и отжать, добавить в отжатый сок сахар по вкусу, разбавить наполовину молоком или сливками. Держать до подачи в холодильнике и подавать очень холодным.

Холодный медок

2 яйца, 100 г меда, $\frac{1}{2}$ л крепкого горячего чая, 1 стакан сахара, 2 лимона.

2 желтка растереть с медом, развести крепким горячим чаем и, взбивая на огне, добавить сок из 2 лимонов. Остудить, разлить в высокие фужеры и держать в морозильнике. Перед подачей в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с 1 стаканом сахара, соком и цедрой 1 лимона.

Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахар и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не делается пышной и плотной, а весь сахар не разойдется.

Холодный напиток из молока и персиков

500 г персиков, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 100 г сахара, $\frac{1}{4}$ л молока, $\frac{1}{4}$ л сливок.

Персики промыть, удалить косточки, добавить воды и уварить до мягкости. Протереть и полученное пюре растереть с сахаром. Охладить, влить молоко, размешать, добавить сливки, снова смешать, разлить по стаканчикам и остудить в холодильнике.

Холодный напиток из клубники

500 г клубники, $\frac{1}{2}$ л молока, сахар по вкусу, $\frac{1}{2}$ стакана сливок.

Клубнику промыть, обсушить, протереть через сито, добавить молоко, сахар по вкусу, размешать, разлить в высокие фужеры, остудить в холодильнике. Перед подачей взбить сливки и разложить их сверху в фужеры. Подавать напиток очень холодным.

Кофе-гляссе

Сварить крепкий кофе из расчета на 1 чашку воды 15 г кофе и 3 куска сахара. Остудить, разлить по стаканам — до половины высоты стакана. Сверху положить взбитые с небольшим количеством сахара сливки.

Кофе замороженный

50 г кофе, $\frac{1}{2}$ л воды, 3 желтка, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ л молока, ванилин по вкусу.

Сварить кофе. Желтки растереть с сахаром в пену, постепенно залить молоком и проварить на пару до густоты, непрерывно взбивая. Охладить и смешать с охлажденным кофейным отваром. Добавить ванилин по вкусу. Заморозить до полуготовности, чтобы мороженое было полужидкое. Разложить в креманки, сверху покрыть взбитыми с сахаром сливками.

Коктейль молочный

2 ст. ложки мелко наколотого льда, $\frac{2}{3}$ стакана молока, $2\frac{1}{2}$ чашки воды, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 5 чайных ложек какао, 1 яйцо.

Воду вскипятить с сахаром и какао. Все взбить венчиком или в миксере и разлить в стаканчики. Рассчитано на 3 порции.

Коктейль вишневый

$\frac{1}{2}$ стакана вишневого сока, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 ст. ложки очищенных вишен, размятых с $\frac{1}{2}$ стакана сахара в пюре.

Смешать все, кроме яйца, в миксере. Яйцо взбить и добавить в смесь, которую затем разлить в стаканчики; в каждый положить по кубику льда.

Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом

100 г меда, $\frac{1}{2}$ стакана апельсинового сока, $\frac{1}{2}$ стакана лимонного сока, 1 сырое яйцо.

Все хорошо взбить и подать с кусочками льда.

Напиток из сливок и клубники

$\frac{1}{2}$ л сливок, $\frac{1}{2}$ кг клубники, сахар по вкусу.

Очищенную и хорошо промытую клубнику протереть через сито и растереть с сахаром так, чтобы сахар совершенно растворился. Разбавить сливками, хорошо размешать и до подачи держать в холодильнике. Рассчитано на 8 порций.

Кофейный холодный напиток

2 чайные ложки кофе молотого, 3 чайные ложки сахара, сливки, 1 стакан воды.

Вскипятить кофе, остудить и поставить в морозильник. Хорошо охладить, разлить по стаканчикам, не доливая доверху $\frac{1}{4}$. Сверху положить взбитые сливки, заправленные по вкусу ванильным сахаром. Рассчитано на 2 порции.

Оранжад

300 г сахарного песка, лимонный сок из $\frac{1}{2}$ лимона, апельсиновый сок из 2 апельсинов, 6 стаканов воды кипяченой, цедра, стертая с 1 апельсина.

Все хорошо размешать венчиком, разлить в стаканчики, в каждый насыпать немного цедры и положить по кубику льда. Пить через соломинку. Рассчитано на 12 порций.

Оршад

300 г миндаля (в том числе 50 г горького), 3 стакана кипятка, 2 стакана воды холодной, 200 г сахара.

Миндаль очистить от кожуры, мелко истолочь в ступке, разбавить кипятком и хорошо отжать через полотняную тряпочку. Еще раз протолочь, прибавляя постепенно 2 стакана холодной воды, снова отжать, всыпать сахар, хорошо смешать, разлить в стаканчики, положив в каждый

по кубику льда. Пить через соломинку. Рассчитано на 6 порций.

Томатный напиток

1 л томатного сока, $\frac{1}{4}$ л рассола квашеной капусты, сок из 1 лимона, цедра с $\frac{1}{2}$ лимона, 1 стакан воды кипяченой, сахар и соль по вкусу.

Все хорошо размешать, охладить и разлить в стаканы. Рассчитано на 12 порций.

Напиток из морковного и ягодного сока

1 кг моркови, $\frac{3}{4}$ стакана клюквенного сока, $\frac{1}{2}$ л воды кипяченой, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, сахар по вкусу.

Очищенную и промытую морковь натереть на терке, залить водой и поставить на 2 ч в холодильник, плотно закрыв крышкой. Затем хорошо отжать через полотняную тряпочку. В морковный сок добавить сок лимона, клюквы и сахар по вкусу. Подавать напиток холодным в стаканах. Рассчитано на 10 порций.

Квас клюквенный

1 кг клюквы, 4 л воды, 400 г сахара, $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей.

Клюкву перебрать, промыть и протереть деревянным пестиком через дуршлаг. Отжимки залить 4 л воды и поставить кипятить на 15—20 мин, затем остудить и процедить через полотняную тряпочку, хорошо отжать, всыпать 400 г сахара и снова прокипятить. Протертый сырой сок отжать через полотняную тряпочку и соединить с остуженным сиропом. Остудить все до температуры парного молока, добавить $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей, размешать и разлить в бутылки. Закупорить пробками и обвязать их веревками. Через 3 дня квас можно употреблять.

Квас лимонный

4 л воды, 500 г сахара вскипятить, охладить, добавить выжатый из 3 лимонов лимонный сок, цедру, стертую с 2 лимонов на мелкую терку, $\frac{1}{2}$ палочки дрожжей. Все хорошо вымешать, разлить в бутылки, в каждую из которых предварительно положить по 3 изюминки. Бутылки закупорить пробками, обвязать пробки веревками и вынести квас на холод. Через 3 дня его можно употреблять.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие

1. ЧТО ПРИГОТОВИТЬ В ВЫХОДНОЙ ДЕНЬ

ДЕСЯТЬ ВАРИАНТОВ ОБЕДОВ ДЛЯ КАЖДОГО СЕЗОНА

Весна

1. Салат из стеблей шпината и щавеля

Суп из крапины

Тефтели, запеченные с молодой капустой

Манная каша с клубничным соусом

2. Салат из картофеля с зеленью

Суп-пюре из перловой крупы

Треска, запеченная в майонезе, с салатом из зеленого лука

Сырники

3. Салат из сырой моркови с чесноком

Суп вегетарианский

Печень, жаренная куском, с отварным картофелем

Блинчики с вареньем

4. Редиска с маслом

Мясной бульон с жареными пирожками

Отварное мясо, тушенное с картофелем и луком

Творог, растертый с молоком и клубникой

5. Салат из картофеля, сосисок, зеленого лука и зелени

Рыбный суп

Пилав из баранины

Торт из черного хлеба

6. Салат из копченой рыбы

Суп из баранины

Рулет из рубленого мяса с ветчиной и гарниром из сырых овощей

Бисквит из манной крупы

7. Салат из хрена с яйцами и зеленью

Щи кислые с гренками из гречневой каши

Треска по-польски

Мусс лимонный из манной крупы

8. Салат из свежих огурцов, яиц и зеленого лука

Гороховый суп с гренками

Кабачки, фаршированные мясом, рисом и яйцами

Пудинг из творога

9. Салат из помидоров и консервированного горошка

Суп с фрикадельками

Палтус или треска по-гречески

Оладьи с яблоками

10. Салат из редиски с зеленым луком, сметаной и яйцами

Рассольник

Мозги жареные с соусом

Вареники с черешней

Лето

1. Салат из помидоров и яиц

Суп-пюре из свежих грибов

Рыбные котлеты с разноцветным картофельным пюре

Сладкий пирог с яблоками

2. Салат из цветной капусты и кабачков

Суп мясной с пельменями из вареного мяса

Жареный сыр с овощным гарниром

Кисель малиновый

3. Помидоры по-гречески

Суп-пюре картофельный с пирожками

Капустные галушки

Яблоки в ванильном соусе

4. Салат из огурцов, помидоров и яиц

Борщ со сметаной

Бифштексы с отварным молодым картофелем

Крем малиновый

5. Салат из свеклы с малосольными и свежими огурцами, зеленым луком и майонезом

Суп-пюре из свежих помидоров

Баклажаны со свежими грибами

Блинчатый пирог с яблоками

6. Баклажаны по-грузински

Борщ малороссийский с ватрушками

Макароны, запеченные с мясом и грибным соусом

Кисель молочный с ягодами

7. Салат из сыра, яиц, зеленого лука и чеснока

Суп-пюре из цветной капусты с гренками из яиц

Зразы по-польски

Крем клубничный

8. Салат из помидоров, лука, чеснока и орехов

Суп-харчо из баранины

Пудинг из капусты

Пирог с сырыми яблоками

9. Селечный форшмак

Щи с грибами

Отварной язык с соусом из зеленого горошка

Макаронная запеканка с яблоками

10. Перец, фаршированный овощами

Холодный свекольник

Пирог картофельный с грибами

Компот из свежих фруктов и дыни

Осень

1. Икра из баклажанов

Суп из стручковой фасоли

Пудинг из разных овощей

Клецки с яблочной начинкой

2. Помидоры с кильками

Куриный бульон с клецками

Курица, жаренная в тесте, с рисом

Яблочный кисель с молоком

3. Салат из зелени сельдерея с ореховым соусом

Суп из кореньев с пирогом

Телятина, запеченная под белым соусом

Салат из дыни

4. Русский салат

Бульон с грибами

Тельное с жареным картофелем

Сметанные блинчики с заварным кремом и меренгой

5. Сельдь с овощами и майонезом

Суп из гуся

Беф-строганов с картофелем «пайль»

Айва, запеченная в сметанном соусе

6. Луковый салат с яйцами

Суп ризотто

Люля-кебаб

Крем ореховый

7. Сосиски в картофельном тесте

Суп грибной с ушками

Курица тушеная с черносливом

Пудинг из яблок

8. Помидоры в сметанном соусе

Русский суп

Печенка с жареным картофелем

Зефир яблочный

9. Сельдь с яйцом

Суп-гуляш

Говяжий язык с яблочным соусом

Пудинг из мака

10. Салат из вареной моркови

Суп в горшочке

Рагу из цыплят

Фрукты в желе

Зима

1. Сыр из рыбы

Суп из утки

Капуста фаршированная

Суфле-панке

2. Яичный салат

Суп из сыра

Цыплята, тушеные в сметане

Восточный пирог

3. Салат из вареной капусты с орехами и чесноком

Суп из куриных потрохов

Баранина с фасолью

Крем шоколадный

4. Печеный картофель, фаршированный сыром

Суп с кнелями из печени

Курица, тушенная в томате

Крем из кислого молока

5. Салат из бараньих ножек

Суп из телятины с томатом

Бараний ливер в сальнике

Мусс из мака

6. Яичница «ройяль» с сыром

Суп с голубцами

Запеканка с белыми грибами

Восточное пирожное

7. Овощные тефтели

Суп рыбный с фрикадельками

Шашлык из говяжьей вырезки

Крем творожный

8. Закуска из плавленых сырков «Дружба» с ветчиной и соленым

огурцом

Суп картофельный с сосисками

Свинина с луком, запеченная в тесте

Крем с бисквитом

9. Свекла в сметане

Суп с макаронами и сыром

Пудинг из печени с грибами

Бисквитный пирог с яблоками

10. Колбаса в тесте

Суп с лимоном

Зразы с горчицей

Крем-брюле

2. ЕСЛИ К ВАМ НЕОЖИДАННО ПРИШЛИ ГОСТИ ПРОСТЕЙШИЕ РЕЦЕПТЫ ЛЕГКО ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД И СЛАДКИХ ИЗДЕЛИИ

Сладкие изделия

Кекс «Снежинка»

Кекс песочный

Кекс «Черный»

Кекс двухцветный

Торт из печенья «Садко»

Торт из детской муки

Ореховый торт

Торт «Пай»

Торт из брикетов заварного крема

Торт с ягодами

Рулет с яблоками

Непеченый торт

Зефирный торт

Торт лимонный с бисквитами

Маковый пирог

Сухой торт с орехами и изюмом

Пирожное «Картошка»

Печенье с растворимым кофе

Изделия из кислого теста

Слоеные крендельки

Корзиночки с заварным кремом и абрикосами

Рулет с изюмом и орехами

Пирог из кислого теста с яблочным пюре и заварным
кремом

Маковый пирог с крошками

Пончики из дрожжевого теста с орехово-лимонной начинкой

Холодные и горячие блюда

Отварной картофель с соусом из сельди

Сельдь с яйцом

Печеный картофель с селедочным маслом

Форшмак из сельди с картофелем

Салат из картофеля и сосисок или колбасы

Колбаса, жаренная в тесте

Колбаса в салфетке со свекольным пюре

Сыр, жаренный в сухарях

Жареная треска в маринаде

Котлеты в сметане

Котлеты, запеченные со свежей капустой

Тушеный картофель с отварным или жареным мясом

Гренки со свежими грибами

Гренки с овощами

Гренки с рисом и соленой рыбой

Гренки с помидорами, ветчиной или колбасой и яйцами

Гренки с мозгами

Форшмак картофельный

Форшмак из вареной или жареной говядины

Макароны, запеченные с ветчиной и томатом

Блинчики с грибами

Яйца, запеченные в сметане

Вареники с творогом и картофелем

3. ПРАЗДНИЧНЫЕ ОБЕДЫ И УЖИНЫ

ПЯТНАДЦАТЬ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНЫХ ОБЕДОВ

1. Зеленый суп с крокетами из яиц

Галантин из судака

Цыплята по-польски

Персики в креме

2. Бульон и слоеные пирожки с мясом

Рыбный пудинг с раковым соусом

Зяц в сметане с картофельными крокетами и салатом из красной
капусты

Шарлотка из пломбира с бисквитами и клубничным соком

3. Суп с яичным суфле и пирожки-корзиночки с мозгами

Судак в соусе

Жареные куропатки на крутонах и зеленый салат

Крем баварский

4. Рассольник и сырны кексы

Цветная капуста, запеченная с зеленым горошком Маринованная

телятина с жареным картофелем

Малина в желе из красной смородины

5. Суп из раков и крокеты с соусом бешамель

Белые грибы в сметане

Цыплята, жаренные в тесте, с суфле из цветной капусты

Плумм-пудинг

6. Суп-пюре из свежих огурцов с сырными палочками

Рыба, фаршированная грибами

Зразы из говяжьей вырезки с жареным картофелем

Пудинг из бисквита с кремом

7. Суп-пюре из томатов и блинчатые пирожки с мозгами

Пудинг из цветной капусты с яичным соусом

Мясо тушеное под соусом из шампиньонов

Мусс из апельсинов

8. Рассольник с жареными пирожками из кислого теста

Московская солянка на сковороде

Цыплята жаренные с желтками на крутонах

Крем-брюле в чашках

9. Суп с блинчатыми рулетиками

Грибной пудинг со сметаной

Мясо с овощами, тушенное под крышкой из теста

Шарлотка из яблок

10. Суп из кореньев и зелени и пирожки с капустой

Зразы из рыбы и грибов под соусом

Котлеты «Девочка» с жареным картофелем

Пудинг из сливок и бисквита

11. Суп из осетрины по-волжски

Котлеты из отварной курицы и грибов со сливочным майонезом

Сазан, фаршированный орехами

Профитроли в креме со взбитыми сливками

12. Бульон с разноцветными кнелями

Карпы, жаренные во фритюре

Кебаб из баранины, запеченный в горшочках

Протертые каштаны со взбитыми сливками

13. Сборная мясная солянка

Осетрина марешаль

Пудинг из курицы

Замороженная гурьевская каша

14. Суп из телячьей головы с фаршированными яйцами

Песочный пирог с макаронами

Филе беф-брезе

Заварной мусс

15. Консоме с профитролями

Рыба, запеченная в слоеном тесте

Запеченное оленьё мясо с заварным картофелем

Крем абрикосовый

ПЯТНАДЦАТЬ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНЫХ УЖИНОВ



1. Закуски

Мусс из ветчины

Фаршированные яйца с майонезом и овощным салатом

Сыр из дичи

Поросенок холодный

Заливные корзиночки с крабами

Горячее

Курник с соусом

Жареное филе с грибами и сметаной

Сладкое

Кофе-гляссе

2. Закуски

Трубочки слоеные с грибным кремом

Тарталетки с сыром

Беф-гляссе

Ветчинные рулетики с хреном

Салат из огурцов со взбитой сметаной

Осетрина по-русски

Горячее

Филе из гуся

Телятина жареная с соусом из яблок и брусники

Сладкое

Желе «Московит»

3. Закуски

Салат из шампиньонов

Салат из перца, чеснока и орехов

Майонез из дичи

Поросенок фаршированный

Заливная рыба ломтиками

Горячее

Горячий паштет

Жаркое из оленины со сметаной

Сладкое

Пудинг каштановый

4. Закуски

Салат из капусты и крабов

Южный салат

Паштет из телятины

Цветные фаршированные яйца

Ассорти из мяса

Телятина в майонезе

Сазан заливной фаршированный

Горячее

Жареная индейка с клюквенным вареньем и жареным картофелем

Цветная капуста в кляре

Сладкое

Самбук из яблок

5. Закуски

Пирожки из заварного теста с сырным кремом

Помидоры с майонезом

Пудинг из ветчины и копченой грудинки

Курица с восточным соусом

Фаршированная рыба

Галантин из мяса

Бисквит с грибами

Горячее

Мясо тушеное с кореньями

Сладкое

Пломбир с вареными грушами и ореховым печеньем

6. Закуски

Салат из раков или консервированных крабов

Салат из грибов

Сардины в слойке

Трубочки слоеные с яичным кремом

Галантин из индейки

Горячее

Рыба в горшочках

Перепела в сметане с сырными кнелями

Сладкое

Бисквит с ягодами и взбитыми сливками

7. Закуски

Кулебяка московская

Заливное из ветчины, мозгов и яиц

Жареное филе под зеленым соусом

Сотэ из судака

Горячее

Шампиньоны с соусом пулетт

Котлеты из телятины с гарниром из кнелей

Сладкое

Заварной мусс

8. Закуски

Заливной паштет из дичи в тесте

Сельдь в сметане

Раки фаршированные под соусом

Кольца из рубленого теста с ветчиной и телятиной

Горячее

Котлеты из осетрины, панированные в грибном соусе

Куры «провансаль»

Сладкое

Крем из взбитой сметаны с бананами

9. Закуски

Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком

Осетрина с соусом из хрена

Салат из раков

Курица в майонезе

Слоеные трубочки с шампиньонами

Горячее

Отбивные котлеты из телятины с ветчиной

Филе в маринаде

Сладкое

Сливочный пломбир с ананасами

10. Закуски

Салат из чернослива с орехами и чесноком

Винегрет из рыбы

Отварная севрюга с соусом из шампиньонов

Пудинг из цветной капусты

Слоеный пирог с грибами

Горячее

Язык говяжий по-кавказски

Бифштексы с гарниром

Окорок, запеченный в тесте

Сладкое

Крем-мокко

11. Закуски

Салат из овощей и отварного языка

Пудинг из сыра

Рулет из телячьей грудинки с сосисками и гарниром
из разноцветного пюре

Яйца в чашечках из ветчины

Медальоны из мозгов со взбитым сыром

Горячее

Индейка, фаршированная грецкими орехами

Сладкое

Крем ананасный

12. Закуски

Яйца в голландском соусе

Крокеты из ветчины в зеленом соусе

Салат из рыбы с помидорами

Заливной мусс из дичи

Горячее

Курица, фаршированная мозгами

Маринованная свинина

Сладкое

Груши в абрикосовом соусе

13. Закуски

Салат из рыбы и раков

Заливная телятина

Маринованная дичь

Горячее

Грибы в яичном соусе

Зразы под пикантным соусом с галетами из макарон

Осетрина жареная под соусом бешамель

Гусь в белом вине

Сладкое

Крем со свежим ананасом и бананами

14. Закуски

Холодное из куропаток

Судак в соусе с кнелями

Мусс из курицы

Горячее

Грибной пудинг

Перепела, тушеные в вине

Жареная телятина с гарниром «ройяль» из помидоров и шпината

Сладкое

Фруктовые крокеты

15. Закуски

Салат из яиц и свежих огурцов под луковым соусом

Говядина тушеная заливная с овощным желе

Горячее

Карп, запеченный с грибами

Грибные крокеты в сметанном соусе

Индейка в малаге

Рулет из телятины с копченой грудинкой и ветчиной

Свиная корейка с яблоками

Сладкое

Крем клубничный со сливками

4. СЛАДКИЙ СТОЛ ДЛЯ ТОРЖЕСТВЕННЫХ СЛУЧАЕВ ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, ПТИФУРЫ

Торт ореховый

Торт лимонный

Торт ананасный

Торт «Пьяная вишня в шоколаде»

Шоколадный торт с карамелью

Торт «Ева»

Торт сухой с ореховой начинкой

Чешский торт

Клубничный торт

Торт из абрикосов и малины
Торт ореховый бисквитный
Торт пуншевый
Торт безе
Торт «Норд»
Торт шоколадный с начинкой из малины или ананаса
Торт «Еж»
Торт миндальный
Торт песочный с миндалем
Рулет ореховый
Торт с ананасом в креме
Торт из творога
Торт английский
Торт песочно-ореховый
Торт «Каравай»
Торт «Калач»
Пирожные ореховые в шоколадной глазури
Пирожные «Шоколадные шары»
Пирожные «Грильяжные шары»
Трубочки миндальные
Пирожные ореховые с шоколадным кремом
Песочные корзиночки с ореховой начинкой
Пирожные песочные
Пирожные миндальные
Пирожные песочные с помадкой
Пирожные двухслойные
Пирожные кофейные
Эклеры с шоколадной глазурью и заварным кремом
Птифуры «Наполеон»
Птифуры «Ленинградские»
Птифуры ореховые

Птифуры с абрикосами
Птифуры шоколадные
Птифуры миндальные
Птифуры «Трубочки с кремом»
Птифуры с кофейным кремом
Птифуры песочные с сырыми фруктами
Птифуры «Шоколадные ватрушки»
Птифуры «Бисквитные рулетики»
Птифуры «Восточные»

5. ЗАКУСОЧНЫЙ СТОЛ

ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЗАКУСОЧНОГО СТОЛА

Закусочные торты

Торт закусочный с мясными продуктами
Торт закусочный с рыбными продуктами
Торт закусочный овощной с сырным кремом
Торт закусочный с мозгами
Торт закусочный из лососины и красной икры
Торт слоеный с грибным кремом
Торт слоеный с начинкой из раков

Закусочные бисквитные рулеты

Рулет с начинками из зеленого лука, моркови и грибов
Рулет с начинками из мозгов, паштета и сыра
Летние рулеты

Бутерброды

Бутерброды с сосисками и хреном
Бутерброды с яйцами, луком и сельдью
Бутерброды с валиком из паштета
Бутерброды с овощами
Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром

Бутерброды с холодной свиной или телятиной

Тортовые бутерброды из черного хлеба

Тортовые бутерброды из белого хлеба

Канаше

Канаше из черного хлеба с килькой

Канаше из черного хлеба с рублеными яйцами и ветчиной

Канаше с копченой семгой

Канаше с отварным языком

Канаше из белого хлеба с томатом

Канаше с раками

Канаше с сардинами

Канаше из крабов

Сандвичи

Сандвичи с пастой из сардин и сыра

Сандвичи с пастой из яиц со свежим огурцом и зеленым луком

Сандвичи с пастой из тертой моркови и чеснока

Сандвичи с пастой из орехов, чеснока и майонеза

Сандвичи с пастой из креветок

Сандвичи с пастой из тресковой печени

Яйца фаршированные

Яйца, фаршированные сырным кремом

Яйца, фаршированные селечной массой с жареным мясом

Яйца, фаршированные ветчиной

Яйца фаршированные жареные

Яйца «в мешочек» с мясным филе

Изделия из теста

Слоеные трубочки с сырным кремом

Слоеные коржики с кремом из рокфора

Лепешки из песочного теста с тмином

Тарталетки из песочного теста со шпротами и томатом

Тарталетки из песочного теста с куриным мясом и помидорами
Тарталетки с фаршем из гусяной печени
Пирожки из заварного теста с начинкой из раков
Пирожные с крабами в розовом соусе
Песочные пирожные с кремом из шпината
Пирожные «Ромашки»
Кольца песочные с салатом из курицы
Кольца песочные с мозгами
Пончики из заварного теста с сыром
Слоеная соломка
Жареные шарики из грибов и яиц
Блинчатые пирожки, панированные в тесте

Заливные блюда

Заливной мусс из ветчины
Заливное из гусяной печени
Заливная рыба с гарниром
Цельная заливная рыба
Заливные потроха
Заливной паштет в формочках

6. НАПИТКИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ДОМАШНИЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Наливка «Ассорти»
Сливянка
Терновка
Вишневка
Спотыкач
Яблочный напиток
Коктейль мятный
Коктейль кофейный

Коктейль шоколадный с газированной водой
Коктейль «Мартини»
Коктейль с коньяком
Коктейль с шампанским
Коктейль клубничный
Коктейль «Мозаика»
Коктейль «Виски»
Коктейль ванильный
Коктейль апельсиновый
Флип
Флип из красного вина
Мазагран
Пунш горячий
Пунш холодный
Пунш ромовый
Пунш замороженный
Пунш с вином и ромом
Глинтвейн
Венский напиток
Пиво горячее
Грог
Жженка
Крюшон из дыни и клубники
Крюшон из бананов и абрикосов
Крюшон лимонный с консервированной черешней
Крюшон из апельсинов и консервированных груш
Крюшон с ананасами
Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками
Крюшон из яблок
Крюшон из персиков
Крюшон без алкоголя

ХОЛОДНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Холодный чай с лимоном

Холодный напиток из малины или клубники

Холодный медок

Холодный напиток из молока и персиков

Холодный напиток из клубники

Кофе-гляссе

Кофе замороженный

Коктейль молочный

Коктейль вишневый

Коктейль из апельсинового и лимонного сока с медом

Напиток из сливок и клубники

Кофейный холодный напиток

Оранжад

Оршад

Томатный напиток

Напиток из морковного и ягодного сока

Квас клюквенный

Квас лимонный