

А.Э.ГОЛОВКОВ

Разносолы деревенской кухни



Головков А. Э.

Г61 Разносолы деревенской кухни.— М.: Росагро-
промиздат, 1989.— 239 с: ил.

ISBN 5—260—00194—X

В книге рассказано, как заготавливать, хранить и использовать в домашнем хозяйстве овощи, фрукты, ягоды, молочные и мясные продукты, как избегать потерь при их переработке, как готовить вкусную и разнообразную пищу; предложены рецепты старинной русской кухни.

Книга рассчитана на широкий круг читателей.

Г- 370Ю00000-054

М104(03)—89

Издание для досуга

Головков
Анатолий Эммануилович

РАЗНОСОЛЫ
ДЕРЕВЕНСКОЙ
КУХНИ

Зав. редакцией *Г. Л. Бондарева*
Редакторы *Г. М. Аксенова, И. В. Панина*
Художник *Е. Г. Новикова-Глушкова*
Художественные редакторы *Г. Л. Шацкий,*
Н. А. Панасенко
Технические редакторы *А. А. Айсина,*
М. В. Ильясова, Т. Н. Каждан
Корректоры *Р. К. Массальская,*
Т. Д. Звягинцева

ИБ № 2788

Сдано в набор 25.07.88. Подписано в печать 02.03.89. Формат 84X 108/32- Бумага тип. № 2. Гарнитура тайме. Печать высокая. Усл. печ. л, 12,6. Усл. кр.-отт. 13,02. Уч.-изд. л. 14,42. Доп. тираж 100 000 экз. Заказ № 265. Изд. № 1056. Цена 3 руб.

Росагропромиздат, 117218, Москва, ул. Крижановского, д. 15, корп. 2.

Книжная фабрика № 1 Государственного комитета РСФСР по делам издательства, полиграфии и книжной торговли. 144003, г. Электросталь Московской области, ул. им. Тевосяна, 25.

А.Э.ГОЛОВКОВ

Разносолы деревенской кухни



МОСКВА
РОСАГРОПРОМИЗДАТ
1989

Об авторе: *А. Э. Головков*, работая в журнале «Крестьянка», вел в течение ряда лет популярную рубрику «Советы Марии Ивановны», автор кулинарных разделов в книгах «Дом и усадьба» (Агропромиздат, 1989) и «Наш дом» («Молодая гвардия», 1988), консультант русской редакции журнала «Бурда Моден» по кулинарии.

Рецензент, кандидат медицинских наук *М. С. Белаковский*

ПРЕДИСЛОВИЕ

Питание — неотъемлемая часть нашей жизни.

Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, получаемые с пищей, — источник энергии, пластического материала для построения организма, носители регулярных функций обмена веществ, всей жизнедеятельности человека.

Пища восполняет энергию, затраченную нами на какую-либо работу. Чем тяжелее работа, тем больше энергетического материала (прежде всего, углеводов и жиров) необходимо компенсировать. За счет пищи, преимущественно белков, организм в достаточно короткие сроки (от недель до месяцев) полностью обновляется. Внешне мы остаемся прежними, но практически все в нас регенерировалось: мышцы, внутренние органы, кожа... Вот почему питаться необходимо рационально, питание должно соответствовать физиологическим потребностям человека, то есть важно принимать ежедневно необходимую норму белков (причем половина их должна быть животного происхождения), витаминов и минеральных веществ. Так же как и аминокислоты животных белков, витамины и минеральные вещества — незаменимые компоненты пищи. Их нехватка и тем более отсутствие могут резко изменить состояние человека, вызвать заболевание.

Большое значение имеет и вид пищи. Пища до приема должна радовать, доставлять удовольствие, возбуждать аппетит...

Важно, чтобы пища была разнообразной. За этим кроется определенный физиологический смысл: чем больше выбор продуктов, блюд, тем полноценнее обеспечение организма необходимыми питательными веществами и ингредиентами. На селе опытом многих поколений выработана целая система разумного питания. В дневном рационе сельского жителя удивительным образом сочетаются все необходимые компоненты, определяющие жизнедеятельность. Этому в значительной степени служит и сезонное чередование блюд, интуитивное мастерство сельских кулинаров. Деревенская кухня удивительна и в другом отношении: в ней все сбалансированно. Она естественным образом способствует процессам пищеварения, образованию и выделению пищеварительных соков, повышению аппетита...

Сельская кухня с ее разнообразием продуктов и блюд в значительной степени приближается к идеальной. Она богата

витаминами, минеральными веществами, растительными и животными веществами, необходимыми организму. Не нужно забывать и о психологическом эффекте — это и внешний вид, и аромат, и вкус...

Восстановлению и сохранению старинных кулинарных навыков служит книга «Разносолы деревенской кухни».

Практические советы по технологии приготовления в условиях сельской кухни, наиболее доступные старые способы заготовки, хранения продуктов не могут не вызвать одобрения читателей.

Целесообразен принцип последовательного описания и рекомендация по сезонам, как это происходит в обыденной жизни. Возрождение забытых «бабушкиных» рецептов позволяет разнообразить и сделать по-настоящему вкусным наш стол.

Рекомендации автора и технология приготовления пищи расширят диапазон возможностей каждой домашней хозяйки, каждой семьи...

А. С. Ушаков,
лауреат Государственной премии СССР, профессор, доктор медицинских наук



Когда зазеленеют грядки

Говорят, весна не самое благодатное время года для разнообразия блюд, но на любой сезон нужно, право же, смотреть оптимистично. Так, корова в межсезонье дает меньше молока, зато вовсю несутся куры — значит, вдосталь яиц. Тают запасы солонины и копченостей? Но взгляните на грядки! То здесь, то там уже тянутся к солнышку первые ростки озимого чеснока, сельдерея. И чем теплее на дворе, тем больше зелени на огороде, тем богаче, разнообразнее весенний стол.

А, Б, В...
кулинарии



ЗАГЛЯНЕМ НА КУХНЮ

Прежде чем заняться приготовлением пищи, давайте посмотрим, хорошо ли, удобно ли устроена кухня?

Не час и не два мы проводим здесь — готовим, моем посуду, а часто и обедаем. И в спешке, занятые своими заботами, редко задумываемся, насколько разумно устроено наше кухонное хозяйство. «Стою у плиты», — говорят хозяйки, и это звучит почти так же, как «Стою у станка». Ученые подсчитали, что приготовление пищи для семьи из трех человек отнимает два-два с половиной часа в день. Вот почему, обставляя кухню, нужно позаботиться о том, чтобы все было под рукой, не требовало лишних движений, лишней траты сил.

Примем во внимание то обстоятельство, что еще существует немало домов, в которых кухня формируется вокруг печи. Но поскольку многие деревенские семьи живут в квартирах, напоминающих городские, центральное место на такой кухне занимает плита. Во время приготовления пищи все приходится делать последовательно: сначала вымыть продукты, очистить, нарезать их, а потом уже ставить на огонь. Так образуется «поточная линия»: мойка — стол — плита. Хорошо, если эти пред-

меты одной высоты, стоят по одной линии слева направо почти вплотную друг к другу.

Размеры кухонного стола могут быть различными: оптимальная длина столов из наборов кухонной мебели — 60—80 см. Но в сельских условиях стол для разделки продуктов должен быть нешироким и достаточно длинным, до 160—180 см. Это позволит свободно работать за ним не только вам, но и вашим помощникам. Имеет значение также высота стола. Для работы стоя — 90 см, сидя — около 65. Это в том случае, если у вас средний рост. Но вообще-то усталости будет меньше, если согнутые в локтях руки будут опираться на стол или слегка не доставать до него.

Над плитой лучше не размещать полку, даже на значительной высоте: тепло и пар из кастрюль при готовке повредят дерево и пластик. А вот над раковиной можно удобно разместить сушилку для посуды. Под раковиной советуем устроить шкафчик для мусорного ведра, щеток, порошков для мытья и чистки посуды.

Если ваша кухня маленькая, надо устроить подвесные шкафчики, но не слишком высоко: до верхней полки вы должны доставать вытянутой рукой; откидной или выдвигной стол. В просторной кухне стол и холодильник устанавливают параллельно мойке, раковине и плите, шкафчики располагают рядом с плитой и мойкой.

Когда мебель, наконец, установлена, можно посмотреть, все ли удобно.

Кухня в вашей квартире — это лаборатория питания. Поэтому, как в любой лаборато-

ри, холодильник должен быть всегда исправен. Он требует осторожного обращения. Вывести его из строя нетрудно, закладывая, к примеру, на хранение горячие продукты или чрезмерно забывая емкость холодильника.

Если есть возможность не ставить в холодильник остро пахнущие продукты, то лучше этого не делать. По крайней мере сыр, селедку, копчености лучше держать подальше от масла, молока, сметаны. Чтобы отварное мясо не засохло, его следует прикрыть фольгой или пергаментной бумагой, но не заворачивать плотно, поскольку без притока свежего воздуха продукты быстро портятся. Сырое мясо удобно хранить в морозильной камере обернутым в полиэтиленовую пленку, но не настолько, чтобы продукт «задохнулся».

Жидкости — молоко, сливки, супы хранят в плотно закрытых эмалированных кастрюлях или стеклянных банках; овощи — в специальном отсеке под нижней полкой. Желая подольше сохранить свежей зелень, можно, подрезав корешки, смочить ее водою, завернуть в бумагу и положить в раскрытый полиэтиленовый пакет.

Для приготовления пищи вам понадобятся самая разнообразная посуда и инвентарь.

Минимум кухонного «инструментария» включает в себя большую кастрюлю для первых блюд емкостью от 3 до 5 л, две кастрюли для вторых блюд от 1,5 до 3 л каждая. Невозможно также обойтись без небольшой эмалированной кастрюльки для сладких блюд емкостью от 1 до 1,5 л и кастрюли для кипячения молока.

Для жарения требуется несколько чугунных сковород — для мяса, рыбы, блинов, овощей. Неплохо также запастись алюминиевой сковородой для жарения яичниц и эмалированной — для припускания овощей, приготовления соусов и подлив. Не помешают вам 2—3 гусятницы различных размеров для птицы, казан для плова, керамические и чугунные горшочки, эмалированные противни для заливных блюд и ступней и противни для пирогов, формочки для желе.

Для разделки продуктов хорошо купить несколько деревянных досок и, чтоб не перепутать, надписать их в соответствии с предназначением, так как дерево легко впитывает в себя посторонние запахи.

Понадобятся и мясорубка с различными насадками, чайник, кофейник, набор джезв, терок, комплект остро наточенных ножей, шумовка для снятия пены, сито, решето, деревянный молоток для отбивания мяса, пестик-толкушка для пюре.

Замешивать тесто лучше в керамической просторной посуде, но годится и эмалированный тазик, миска. Широкая доска для раскатывания теста позволит вам работать с удобствами.

Есть и другие кухонные «мелочи», без которых бывает трудно обойтись: универсальный консервный нож со штопором, закаточная машинка с набором крышек, медные тазы для варки варенья, рулоны фольги, ножницы (маленькие для обрезания пакетов, средние — для удаления хвостов и плавников у рыбы, большие или садовый секатор — для

разделки птицы), 2—3 воронки, ступки для толчения орехов и пряностей, деревянные ложки и лопаточки, набор баночек для специй.

Для тех, кто увлекается выпечкой, нужно иметь кондитерский шприц с наконечниками-корнетами для украшения тортов, кондитерские формочки, разъемные металлические формы для тортов.

В последние годы в хозяйственных магазинах появилось немало различных новинок для кулинарии. Но прежде чем покупать их, подумайте, насколько это целесообразно. Например, вместо электрогриля можно пользоваться решеткой, которой снабжена газовая духовка. А вот миксер, соковыжималка, кофемолка — вещи крайне необходимые, экономящие силы и время. Кухонный секундомер-таймер избавит вас от опасений, что продукты на плите подгорят.

Шинковка для резания капусты облегчит труд при квашении капусты. Сковорода хороша в деревенском доме, когда надо утром быстренько приготовить корм для поросенка или теленка.

Нужно сказать несколько слов и об освещении. Света от лампочки под потолок вашей кухни вполне достаточно, чтобы позавтракать или пообедать, но этого освещения мало для приготовления пищи. Поэтому на стене возле разделочного стола необходимо укрепить несколько дополнительных розеток, а рядом установить лампу дневного света. Рабочее место должно быть идеально освещено, дневной свет хорош тем, что почти не искажает цвет продуктов.

Итак, окинем нашу кухню критическим взглядом. Ничего не забыли? Конечно, мы говорили только о самом необходимом. Но поскольку кухня — это не только цех, но и часть квартиры, где мы проводим достаточно много времени, не мешает ее и оформить на свой вкус. Интерьер кухни будет выглядеть привлекательнее, если развесить по стенам лук и чеснок, заплетенный в косички, связки высушенных стручков красного жгучего перца, разместить на какой-либо свободной плоскости красивую желтую тыкву. Можно поставить высокую вазу или просто в порожнюю бутылку ржаные колосья, сухие цветы, стебли травы. Отлично дополняют кухонный интерьер различные фарфоровые и фаянсовые баночки, коробочки со специями, старые ручные кофемолки, самовары — словом, любые вещи, которые могли бы улучшить ваше настроение.

А теперь несколько советов по мытью посуды.

Если пища в кастрюле подгорела, нельзя скоблить дно ножом. Так вы безнадежно испортите ее. Лучше влить в кастрюлю холодную воду, положить немного соли и оставить отмочать на ночь. Если в посуде находились тесто, сырые яйца, молоко, рыба, варенье, то моют сначала холодной водой, а затем горячей. Чугунную посуду моют горячей водой, используя специальные пасты или мыло.

Никелированную посуду лучше всего мыть теплой водой с мылом. Пятна оттирают смесью уксуса и соли (чайная ложка уксуса на чайную ложку соли) или зубным порошком;

эмалированную — раствором соды в горячей воде (столовая ложка пищевой соды на литр воды) или горячим крепким раствором соли; латунную и медную — можно протереть ягодами бузины или измельченным щавелем, смешанным с содой.

Если сковорода новая, поставьте ее на сильный огонь и прокалите, насыпав на дно соли. Потом сковороду оттирают той же солью, вытирают насухо, смазывают жиром и вновь прокаливают. После готовки сковороду тотчас моют горячей водой и ставят на место.

Накипь со стенок чайника легко удалить, если, заполнив

его сырыми картофельными очистками и залив холодной водой, покипятить несколько часов на слабом огне.

Стеклянные банки лучше мыть теплой мыльной водой с примесью золы, а хрустальные графины — смесью воды и уксуса с добавлением вишневых косточек.

Не рекомендуем мыть посуду химическими моющими средствами. Думается, что на селе, где еще не везде дома снабжены горячей водой, лучше избегать «химии»: ведь после нее посуду надо особенно долго и тщательно полоскать под проточной теплой водой.

Бабушкины секреты



ПОРА ЗИМУ ПРОВОЖАТЬ, БЛИНЫ ПЕЧЬ!

Красивый это праздник — проводы русской зимы! Когда-то масленица длилась целую неделю. И все дни этой недели имели свои названия: понедельник — встреча, вторник — заигрыши, среда — лакомка, четверг — разгул, перелом, пятница — тещины вечерки, суббота — золовкины посиделки, воскресенье — проводы, целовальник.

Как и западноевропейский карнавал, масленица — наследие времен язычества, праздник

в честь бога Волоса. Называли ее тогда вовсе не масленица, а мясопушта. Нуда не в этом дело: как бы ни звалась, а праздник этот народ наш издревле любил. Устраивали кулачные бои, борьбу, выводили медведей, потешавших публику; появлялся в толпе гуляющих и бродячий кукольник с Петрушкой. В Москве, там, где сейчас Александровский сад, возводили ледяные горки. Сам Петр I открывал гулянье, качаясь на качелях с офицерами. Честною, широкою называл народ масленицу.

Традиционное кушанье масленицы — блины — тоже имеет свою историю, еще более древнюю, чем сам обычай. Полагают, что первые лепешки из кислого теста, что-то наподобие блинов, начали печь в Египте 4—5 тыс. лет назад. На Руси блины знали очень давно. Но поначалу они были атрибутом поминок; первый блин отдавали нищим, чтоб усопших помянули. А уж после под блины стали

петь да плясать, масленицу провожать. И так лихо провожали, что после праздника говорили: «Масленица — объедуха, деньгам приберуха!»

По традиции бывают в эти дни катанья с ледяных и снежных горок, веселые хороводы, пляски и, конечно же, блины! Горячие, ароматные, румяные... Так что пора приготовить чугунные сковороды. Нет чугунных — не беда, годятся и обыкновенные, но обязательно с толстым дном. Можно печь блины на газовой плите, примусе, керосинке. Но лучше всего — в русской печи. В ней блины и сверху и снизу пропекаются.

Первое дело — приготовить опару, что особенно интересно для молодых хозяек.

Третью палочки дрожжей разбавляем двумя стаканами теплой воды в кастрюле. Всыпаем туда полкило муки, размешиваем так, чтобы комочков не было, и ставим в теплое место на час. Пусть постоит.

Час прошел, опара подошла. Пора класть в нее соль, сахар, яичные желтки, растопленное масло (можно растительное или маргарин). Потом прибавим муки и снова хорошо размешаем. Не переставая помешивать тесто, вольем в него теплое молоко. А когда увидим, что получилась однородная масса, поставим кастрюлю с тестом в теплое место, пусть оно еще раз поднимется. Замесим, чтобы осело, потом еще раз «полезет» тесто вверх — снова уйдем его. Так несколько раз, не меньше двух-трех. На последнем замесе добавим в тесто взбитые до белой пены белки. И тотчас начнем выпекать.

Сковороду ставим на огонь,

разогреваем, смазываем жиром. Для этого лучше всего использовать кусочек свиного сала, насадив его на вилку, а вот сливочное масло не годится — слишком быстро горит на сковороде. Кстати, для блинов лучше иметь отдельную сковородку и при мытье не царапать ее, чтобы блины не пригорали.

Не надо огорчаться, если ваш первый блин получится «комом». Испеките один, другой для пробы — и сразу станет ясно, сколько теста надо наливать в сковородку. Главное, старайтесь, чтобы блины получались тонкими и румяными. Как только испечется подходящий блин, приготовьте нагретую миску — в нее лучше укладывать блины стопкой, накрывая сверху салфеткой.

Так делаются «классические» русские блины. Вот точная рецептура для них: на 1 кг пшеничной муки — 4—5 стаканов теплого молока, 3 столовые ложки сливочного или топленого масла, 2 столовые ложки сахара, треть палочки дрожжей, соль, 4—5 яиц, кусочек свежего свиного сала.

Без фантазии немислима никакая готовка. Блины можно делать с мелко нарезанным зеленым луком, со сваренными вкрутую рублеными яйцами, с яблоками и т. д. При этом сначала кладут на сковородку приправу, а потом заливают ее тестом.

А как хороши блины с рыбой! Подойдут и сельдь, и килька, и мороженая рыба. Рыбу разрезаем на кусочки по 5—6 см каждый, удаляем из нее кости, затем натираем солью и черным молотым перцем. Для маринада немного уксуса разбавляем водой (как для пельменей), чтобы

смесь была слегка кислой, добавляем столовую ложку растительного масла. Кусочки укладываем в эмалированную кастрюлю, заливаем маринадом так, чтобы он едва покрывал рыбу. Под гнетом выдерживаем рыбу сутки, потом острым ножом нарезаем на тоненькие кусочки и каждый заворачиваем в горячий, только что испеченный блин.

Если у вас в доме нет дрожжей, можно попробовать испечь, к примеру, такие блины.

Булочные блины

На 1/2 свежего пшеничного батона — 100 г миндаля или лесных орехов (можно заменить сушеными ядрышками персиков или абрикосов), 100 г сливочного масла, 6 яиц, цедру двух лимонов или апельсинов, сахар, корица по вкусу.

Хлеб размягчаем в воде и затем, отжав воду, размешиваем с поджаренными и мелко толченными орехами, расплавленным и крепко сбитым маслом (масса по консистенции должна напоминать сметану) и яичными желтками. Отдельно взбиваем белки, добавляем сахар и корицу по вкусу и соединяем все вместе. Из полученного теста делаем один большой блин и жарим его на сковороде в прокаленном масле, переворачивая, пока не сделается темно-желтым. Сверху блин посыпаем сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Большие блины

На 400 г муки — 5 яиц, 1 стакан молока, 35—50 г пива, 20 г топленого масла, соль, сахар, корица по вкусу.

Муку просеиваем через сито в просторную миску горкой, делаем сверху углубление, *вбиваем* туда яйца, разбавляем тесто молоком и пивом, добавляем расплавленное топленое масло, соль. Из этого жидковатого теста выпекаем на большой сковороде тонкие блины.

Маленькие блинчики

На 2 ст. ложки муки — 3 желтка, 4 ч. ложки сахара, столько же сливок, 100 г толченых лесных орехов, соль.

Яичные белки с сахаром взбиваем в пену, прибавляем сливки, орехи и муку, хорошенько размешиваем и печем блины, как обычно.

Шпинатные блинцы

На 500 г бездрожжевого теста жидкой консистенции — 100 г масла, 5—6 ст. ложек измельченной зелени шпината (можно щавеля, молодой крапивы), соль, сахар.

Из теста выпекаем блины, кладем на каждый из них по 1 ч. ложке зелени, заворачиваем блины трубочками, укладываем в кастрюлю с маслом, прожариваем, а потом переносим в духовку или русскую печь, чтобы запеклись.

Обычно шпинатные блинцы подают к столу, посыпав сахаром. Но поскольку не всем может оказаться по душе такое сочетание, сахар можно предложить отдельно, в вазочке.

Оладьи с яблоками

На 1 стакан муки — 2 яйца, 100 г масла, 1 стакан пива.
Из указанных компонентов взбиваем тесто. Яблоки нареза-

ем ломтиками или кружочками, каждый из которых обмакиваем в тесто и обжариваем на масле, подрумянив с обеих сторон.

Оладьи клубничные

На 500 г пшеничной муки — 3 яйца, 1,5 стакана молока, 1 ст. ложку сметаны, 300 г свежей клубники, сахар, соль, толченые сухари.

Спелую клубнику перебираем, моем, хорошенько разминаем ее и перемешиваем с сахаром до кисло-сладкого вкуса. Смесь выкладываем на сито и даем стечь сиропу. Сироп кипятим, охлаждаем, примешиваем к клубничной мякоти и пропу-

скаем через сито так, чтобы в массе почти не осталось влаги. Вымешанное тесто раскатываем тонко, нарезаем на квадратные кусочки (примерно 4X4 см). На середину каждого кусочка кладем по 2 или 3 ч. ложки приготовленной клубничной массы, заворачиваем со всех сторон, слегка нажав посередине чем-нибудь плоским и гладким. Готовые свертки обмакиваем во взбитые сырые яйца, обваливаем в сухарях и печем на листе в духовке или в печи. Когда оладьи испекутся, снова обваливаем их в мелком сахаре и приглаживаем снаружи стальной лопаточкой. Подаем с клубничным соком.

На любой
вкус



ТО ЛИ ЛУКОВИЦА, ТО ЛИ РЕПКА...

Зимних запасов весной еще в досталь: и грибы в погребе найдешь, и соленые огурцы, и помидоры маринованные, и солонину. Но хочется уже еды весенней, с зеленью.

Соусы — основа кулинарной гармонии

Как только вы выбрали продукты для салатов, предстоит сразу же подумать и о соусе.

Для соусов годятся только самые свежие компоненты. Перекисшие сметана, молоко, ста-

рое растительное и сливочное масло могут лишь испортить салат. Особенно остерегайтесь мутных, застоявшихся растительных масел, которые, как правило, горчат. Все растительные масла годятся для салатов. Хороши оливковое и кукурузное: они не имеют привкуса. Что же касается соевого и подсолнечного, то их необходимо прокалить и отфильтровать.

Чтобы придать соусу кислую нотку, можно использовать лимонный сок, разбавленную лимонную кислоту, уксус, соки кислых ягод и фруктов, например сок крыжовника, айвы, ревеня, клюквы, яблок. Салаты и соусы можно подавать и отдельно, чтобы был выбор.

Огромное значение для салатов и вообще для кулинарии имеют ароматическая зелень, специи, поэтому хотелось бы остановиться не на таких распространенных растениях, как зеленый лук, чеснок, укроп, пет-

рушка, лук-порей, сельдерей, а на некоторых других, которые все еще довольно редко встретишь на русском огороде.

Базилик обыкновенный — теплолюбивое растение, которое в нашей стране выращивают в парниках или дома в горшочках. Побеги срезают до цветения и сушат в тени. Базилик имеет пряный, слегка горьковатый привкус, иногда напоминающий гвоздику или мускатный орех. Измельченные свежие листья базилика добавляют в овощные блюда, блюда из печени, в свиные котлеты. Незаменим для салатов.

Мята перечная — отлично растет на огороде с июня по сентябрь. Мятую добавляют для улучшения вкуса фруктовых и овощных салатов. Листья мяты отлично сочетаются с жареной бараниной, цыплятами, мариладами, блюдами из сыра.

Эстрагон (тархун) — в диком виде растет на юге нашей страны. При выращивании используют семенной или рассадный метод, собранную зелень сушат на сквозняке. С эстрагоном многие, к сожалению, знакомы лишь по напитку «Тархун». Между тем мелко нарезанные листики эстрагона добавляют к яйцам, птице, блюдам из мяса, ко всем видам салатов, светлым соусам.

Рута душистая. Цветки руты душистой желтые, растет она в изобилии на Украине и в Молдавии между виноградными лозами. Траву можно собирать несколько раз в год. Аромат руты очень сильный, поэтому добавлять ее в кушанья надо осторожно, щепотками. Листья руты целиком добавляют в консервированные огурцы, томаты и другие овощи.

Кориандр — неприхотливое растение, которое легко вырастить на огороде. Молодые листья кориандра (кинза) употребляют как приправу для салатов и бутербродов. Высушенными семенами посыпают бородинский хлеб. Молотые семена кориандра — отличная специя для самых различных блюд — от салатов до жаркого.

Теперь — парад соусов. Сначала расскажем о соусах, из которых можно приготовить производные.

Основной сметанный соус

На 1/2 стакана сметаны — 1/2 ч. ложки соли, щепотку сахара, перец по вкусу.

К сметане добавляем остальные компоненты и тщательно перемешиваем. Если вам покажется, что соус недостаточно кислый, добавьте чуточку уксуса или фруктового сока.

Вкус основного сметанного соуса можно изменить, добавив к нему некоторые приправы: растертый крутой желток или треть стакана растительного масла смягчат его;

две столовые ложки мелко нарубленной зелени обогатят соус витаминами;

столовая ложка томатного пюре придаст пикантность;

столовая ложка натертого репчатого лука — остроту;

1—2 ч. ложки горчицы сделают соус пригодным для салатов и яиц.

Основной соус из растительного масла

На 1/2 стакана растительного масла — 2 ст. ложки 6 %-ного уксуса, 1/2 ч. ложки сахара,

столько же соли, зелень, перец по вкусу.

В растительное масло добавляем уксус, специи, ароматическую зелень и все взбиваем. Растительное масло будет прозрачнее, если перед употреблением добавить в него немного соли грубого помола (муть осядет).

В уксус можно добавить корочки лимона или апельсина, грибы, листья эстрагона. Если вы задумали сделать уксус ароматнее, то нужно прокипятить его вместе с пряностями, а затем процедить через марлю.

К соусу из растительного масла можно также добавить те же компоненты, что и в предыдущем рецепте.

Домашний майонез

На 1 стакан растительного масла — 1 ст. ложку 6 %-ного уксуса, 2 крутых желтка, 2 сырых желтка, горчица, соль, сахар по вкусу.

Тут требуются аккуратность и очень свежие продукты. Готовить соус лучше там, где попрохладнее.

В стеклянной миске растираем крутые желтки, соль, сахар, горчицу, добавляем сырые желтки и все перемешиваем. Потом, непрерывно помешивая, добавляем буквально по капле растительное масло. Если образуются комки, нужно прибавить 2—3 капли холодной воды и продолжать взбивание.

Готовый домашний майонез по консистенции напоминает сметану. «Модернизировать» его можно, добавив сметану в соотношении 1:1 или мелко нарубленный укроп, петрушку,

сельдерей, зеленый лук, базилик или эстрагон или мелко натертый хрен. Для фруктовых салатов — осторожно замешать в майонез взбитые сливки.

Чесночный соус

На 4 дольки чеснока — 2 сырых желтка, 1/2 стакана растительного масла, 1 ст. ложку воды, 1 ч. ложку лимонной кислоты, соль.

Сначала растолчем чеснок с солью и сырым яичным желтком. Затем добавим растительное масло, разбавленную лимонную кислоту и соль по вкусу. Этот соус, который по плотности должен напоминать майонез, отлично подходит для овощных салатов.

Творожный соус

На 200 г свежего и мягкого домашнего творога — 1,5 стакана молока, сахар, соль, тмин по вкусу.

Все компоненты растираем, прибавляя понемножку молоко до получения однородной жидкой массы.

Соус из простокваши

На 1 стакан простокваши — 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложку сахара, горчица, перец по вкусу.

Сбивая последовательно все компоненты, получаем равномерную массу. Вместо простокваши можно использовать кефир.

Новгородский соус

На 100 г сливочного масла — 4 сырых желтка, неполный стакан молока, 1 ч. ложку слабого

уксуса, перец, соль, сахар по вкусу.

Кладем в чугунок масло, яичные желтки и наливаем молоко. Затем устанавливаем его в большую по размеру кастрюлю с кипящей водой так, чтобы вода не переливалась через края чугунок. Помешивая, нагреваем смесь, доводим ее до загустения и добавляем специи. Для увеличения массы соуса можно добавить немного горячей воды. Соус годится для любых горячих овощных салатов.

Латвийский соус

На 100 г сливочного масла — 25 г панировочных сухарей, сок половины лимона или 1 ст. ложку разбавленной лимонной кислоты.

Обжариваем на сливочном масле панировочные сухари до светло-коричневого цвета. Добавляем по вкусу лимонный сок.

Соус предназначен для горячих овощных салатов.

Салаты

Ну, а теперь отправимся на огород. Согласитесь, нет отраднее картины для кулинара, чем вид зеленеющих грядок. Радуют глаз изумрудный ковер петрушки, робкий еще частокол зеленого лучка, пушистые кустики сельдерея, нежный шавель, а там уж, глядишь,— и ростки озимого чеснока... Сколько аромата, сколько очарования в весенней зелени, не говоря уже о витаминах! Не зря же великие художники непременно включали в натюрморты то веточку мяты, то сельдерей, то пастернак.

Салат из сельдерея

На 300 г листьев сельдерея — по 2 ст. ложки майонеза и сметаны, соль, зелень по вкусу.

Отварив сельдерей до полумягкости, очищаем его и нарезаем ломтиками или натираем на крупной овощной терке, солим. Затем заливаем смесью майонеза, сметаны, выкладываем в салатницу и посыпаем мелко нарезанной зеленью.

Салат из лука-порея и петрушки

На 200 г лука-порея — 50 г корней петрушки, 100 г моркови, 3 ст. ложки сметанного соуса, 1 ст. ложку соуса из растительного масла, зелень, соль по вкусу.

Очищенный лук-порей моем и нарезаем колечками. Петрушку и морковь натираем на средней терке. Все перемешиваем и заправляем смесью двух основных соусов.

Салат из шпината и шавеля

На 100 г шпината — 100 г шавеля, 100 г зеленого лука, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Шпинат и шавель нарезаем соломкой, лук просто измельчаем. Сметану солим и заливаем ею зелень в салатнице. Украсить можно колечками раннего редиса.

Салат из шавеля и картофеля

На 200 г шавеля — 100 г шпината, 200 г отварного картофеля, неполный стакан сме-

таны, зеленый лук, укроп, соль, сахар по вкусу.

Картофель нарезаем кубиками. Щавель, шпинат, зеленый лук и укроп мелко рубим, солим, посыпаем сахаром и добавляем сметану. Подготовленным соусом заливаем картофель, украшаем луком и петрушкой.

Салат

«весенний творог»

На 250 г зеленого лука — 150 г свежего домашнего творога, 1 стакан простокваши, 4 редиски, соль, сахар по вкусу, щепотку молотых семян кориандра.

Разминаем творог, добавляем простоквашу, соль, сахар, кориандр и все взбиваем. В основной сметанный соус замешиваем мелко нарезанный лук. Затем выкладываем в салатницу и украшаем стружкой редиса.

Салат с маринованными сливами

На 100 г зеленого лука — 100 г маринованных слив, 2 ст. ложки соуса из растительного масла, зелень.

Из слив вынимаем косточки и каждый плод разрезаем на четыре части. Зелень (укроп, петрушку, лук, мяту) мелко шинкуем, выкладываем в салатницу, поливаем соусом и украшаем сливами.

Салат из риса и укропа

На 1/4 стакана риса — 1/2 стакана рубленого укропа, 1/2 стакана майонеза, 1 ст. ложку лимонного сока, 1/2 ч. ложки сахара, соль.

К отварному рассыпчатому

рису добавляем укроп, к майонезу — сахар, лимонный сок, соль. Заливаем этой смесью салат, перемешиваем, украшаем укропом и редисом.

Салат из моркови с чесноком

На 4 молодые моркови — 4 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза, соль, зелень сельдерея.

Морковь натираем на мелкой терке, добавляем толченый с солью чеснок, заправляем майонезом и украшаем салат зеленью сельдерея.

Салат из редьки

На 400 г редьки — 3/4 стакана сметаны, соль, зеленый лук.

Очищенную и вымытую редьку натираем на овощной терке, солим, разминаем деревянной толкушкой, пока не появится сок. Затем выкладываем в салатницу, заливаем сметаной, перемешиваем и посыпаем рубленым луком.

Салат из листьев одуванчика

На 100 г листьев одуванчика — 2 ст. ложки сметанного соуса, хрен по вкусу.

Чтобы уменьшить горечь, свежие молодые листья одуванчика замачиваем на полчаса в соленой воде. Затем нарезаем нержавеющей ножом и заливаем сметанным соусом, к которому добавлен тертый хрен. Такой салат можно посыпать сверху мелко рубленным яйцом или тертым сыром.

Есть еще и такой вариант: листья одуванчика заливают

майонезом и посыпают сверху мелко нарезанной зеленью из листьев крапивы, кресс-салата, огуречника.

Мюнхенский салат

На 100 г листового салата — 1 свежий огурец, 2 ст. ложки сметанного соуса, зелень, соль по вкусу.

Листья салата тщательно перебираем, моем, откидываем на сито, чтобы стекла вода, и нарезаем на пласты. Огурцы режем тонкими ломтиками. Листья салата и огурцы укладываем в салатницу слоями, каждый из которых посыпаем мелко порубленной зеленью и солью. Заливаем сметанным соусом и тотчас подаем к столу.

Кресс-салат по-русски

На 100 г кресс-салата — 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложку горчицы, зелень, перец, соль по вкусу.

Кладем в салатницу листики кресс-салата, вливаем растительное масло, уксус, добавляем соль, перец, рубленую зелень, горчицу, перемешиваем и подаем к столу.

Салат из редиса

На 200 г редиса — 2 свежих огурца, 5 ст. ложек соуса из растительного масла, репчатый лук, укроп.

Редис и огурцы нарезаем тоненькими брусочками, добавляем мелко рубленный укроп и заправляем соусом, к которому добавлен нашинкованный лук. В салатнице все перемешиваем, украшаем кружочками редиса и... укропом,

БУТЕРБРОД — ЭТО НЕ ПРОСТО ХЛЕБ С МАСЛОМ!

Мы еще вернемся с вами к салатам, когда пойдет речь о других временах года. А пока займемся бутербродами.

Бутерброды незаменимы, когда неожиданно приходят гости. Их можно подавать как самостоятельную закуску перед обедом или ужином. Вкусные бутерброды пригодятся и в дороге, и на сенокосе, и на поле-вом стане.

В зависимости от количества и выбора продуктов, хранящихся дома, можно приготовить большие калорийные бутерброды или маленькие, закусочные, на поджаренном хлебе. Для бутербродов можно с успехом использовать и оставшиеся продукты, которых недостает для приготовления отдельного блюда.

Что намазывают на хлеб?

«Бутерброд? — удивитесь вы.— Да нет ничего проще!» И в самом деле, стоит лишь порезать на ломтики хлеб и намазать их маслом. Но не спешите. Надо еще подумать, что именно намазывать: масло, маргарин, майонез, паштет? И если масло, то какое? Жиры придают бутерброду вкус и сочность, они как бы связывают продукты с хлебом.

Сырное масло

На 100 г масла (маргарина) — 70 г тертого твердого сыра любого сорта, щепотку красного и черного молотого

перца, 1 ст. ложку основного сметанного соуса (см. главу «Соусы — основа кулинарной гармонии»).

Масло или маргарин комнатной температуры смешиваем с остальными компонентами и взбиваем миксером или вручную.

Зеленое масло

На 100 г масла (маргарина) — 50 г рубленой зелени (укропа, петрушки, зеленого лука), 1 ч. ложку лимонного сока или лимонной кислоты, соль.

Листья зелени хорошенько промываем, обвариваем кипятком, обсушиваем, мелко рубим и смешиваем с маслом. Затем зеленое масло скатываем колбасками толщиной в палец, заворачиваем в целлофан и ставим на холод. Перед употреблением нарезаем круглыми ломтиками.

Яичное масло

На 100 г масла (маргарина) — 1 крутое яйцо, 1 ч. ложку рубленого зеленого лука или укропа, соль, красный душистый перец, хрен по вкусу.

Масло взбиваем вместе с яичным желтком, добавляем мелко нарубленные белок и зелень, солим. Более острый вкус маслу придадут перец, тертый хрен.

Ветчинное масло

На 100 г масла (маргарина) — 40 г нежирной ветчины, 1/2 ч. ложки горчицы, 1 ст. ложку сметаны.

К взбитому маслу добавляем пропущенную через мелкую решетку мясорубки ветчину,

а затем сметану, чтобы масса была более воздушной. Горчицу добавляем по вкусу.

Грибное масло

На 100 г масла (маргарина) — 4 ст. ложки грибов, 1 луковицу, 1 ч. ложку лимонного сока или уксуса, соль, перец.

Грибы, вареные или маринованные, мелко рубим, добавляем к взбитому маслу, солим и перчим, кладем тертый на мелкой терке лук и для вкуса немного лимонной кислоты или уксуса.

Томатное масло

На 100 г масла (маргарина) — 1 ст. ложку томатной пасты, 1 ст. ложку сухого творога, соль, красный жгучий молотый перец.

К взбитому маслу прибавляем томатную пасту, растертый деревянной ложкой или пропущенный сквозь мелкое сито сухой творог, еще раз взбиваем, солим. Перчим по вкусу.

Красное лимонное масло

На 100 г масла (маргарина) — 1 ст. ложку свекольного сока, 1 ч. ложку лимонного сока или раствора лимонной кислоты, щепотку ванилина, щепотку тертого мускатного ореха.

К взбитому маслу, помешивая, добавляем остальные компоненты. В последнюю очередь — свекольный сок, добиваясь, чтобы масса была однородной по консистенции и цвету. Если эти продукты вами подготовлены заранее, то сделать простые бутерброды очень легко.

бутерброды с килькой

На 100 г хлеба — 25 г яичного масла, 4—5 килек, зеленый лук.

Ломтики ржаного хлеба намазываем яичным маслом, кладем сверху очищенные кильки и посыпаем рубленым зеленым луком.

бутерброды с редькой

На 100 г хлеба — 20 г ветчинного масла, 1 некрупную редьку, 2 ч. ложки густой сметаны.

Редьку моем, чистим и натираем на средней терке. Ломтик хлеба намазываем ветчинным маслом, затем ровным слоем чертой редьки, смешанной со сметаной.

бутерброды с томатами

На 100 г хлеба — 15—20 г яичного или ветчинного масла, 2 небольших томата, соль, перец.

На намазанный маслом хлеб кладем кружочки томата, солим и перчим.

бутерброды с мясом

На 100 г белого хлеба — 20 г зеленого масла, 70 г постной жареной свинины, зелень петрушки.

Намазав хлеб зеленым маслом, кладем сверху ломтики жареной свинины, на них — листья петрушки.

бутерброды со студнем

На 100 г хлеба — 25 г сырного масла, 70 г студня, 1 томат и чуточку уксуса, горчица, хрен.

Горчицу и хрен смешиваем с сырным маслом и намазываем

на хлеб. Сверху укладываем кусочки твердого студня, сбрызгиваем их уксусом и украшаем ломтиками томата.

Слоеные бутерброды

Сандвичи формируют из двух или нескольких ломтей хлеба, положенных один на другой, между которыми кладут различные продукты. Для слоеных бутербродов подходит любой мягкий хлеб, но лучше всего пшеничный со срезанной коркой. Верхний ломтик хлеба украшают брусочками или кружком масла, веточкой зелени и т. д.

Когда вы готовите сандвичи, то лучше сформировать сразу большой слоеный бутерброд, из которого затем нарезать различные геометрические фигуры.

Сандвичи с творогом

На 8 ломтей белого хлеба — 40—50 г масла, 100 г творога, 3 шпроты, половинку лимона, перец, соль.

Творог растираем с маслом до получения однородной массы, добавляем измельченную рыбу, размешиваем, заправляем перцем, лимонной цедрой и лимонным соком, солью. Из хлеба и полученной массы готовим бутерброды.

Сандвичи с томатом

На 4 ломтя черного и 4 — «серого» хлеба — 60 г масла, 1 луковицу, 1 томат, 2 ст. ложки томатной пасты, горчица, зелень петрушки, соль.

Во взбитое масло добавляем натертый на мелкой терке лук,

томатную пасту и взбиваем до получения легкой пены. Затем намазываем массу на ломти черного хлеба, придавив сверху «серым». Украшаем бутерброды кружочками томата и зеленью петрушки, капельками горчицы.

Многослойный сэндвич
с сельдью

На 3 ломтя ржаного, 2 — пшеничного хлеба — 100 г масла, 100 г сельди некрепкого посола, 3 яйца, соль, горчица, перец, зеленый лук, зелень укропа или петрушки.

Пластинку ржаного хлеба покрываем толстым слоем масла. Оставшееся масло смешиваем с рублеными крутыми яйцами и заправляем специями. На пшеничный хлеб кладем широкие тонкие кусочки сельди и покрываем их ломтем ржаного, намазанного яичным маслом. Затем кладем третий ломоть ржаного хлеба, прикрытого сверху толстым слоем масла... При чередовании ломтей получится пятислойный бутерброд. Надо посыпать зеленью как сельдь, так и яичное масло и слегка придавить сверху.

Таким бутербродам обычно дают постоять пару часов на холоде, а затем нарезают их на тонкие ломтики.

Бутерброды-рулеты

Для этих деликатесных бутербродов, которые неизменно вызывают восхищение гостей, требуется не просто очень свежий хлеб, но такой, который легко сгибается, не трескаясь и не крошась. Потребуется соблюдать в точности и технологию, приводимую здесь.

Бутерброд-рулет с мясом

На 1 небольшой батон белого хлеба — 150 г масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложку тертого лука, по 100 г ветчины и отварного мяса (или консервированной говяжьей тушенки), 1 небольшой соленый огурец, ягоды крыжовника, соль, перец.

Батон разрезаем острым ножом вдоль на половинки. Выскобливаем мякиш острым ножом так, чтобы осталась корка толщиной не больше 1 см. Во взбитое масло добавляем приправы, не слишком мелко порубленное мясо и ветчину, мякиш хлеба и целые ягоды свежего крыжовника. Полученной массой начиняем половинки батона, соединяем и плотно прижимаем друг к другу. Затем, обернув фаршированный батон целлофаном, выносим на холод до следующего дня. Перед подачей нарезаем тонкими ломтями.

Бутерброд-рулет «Пикантный»

На 1 небольшой батон белого хлеба — 150 г масла, 50 г острого сыра («Рокфора» или брынзы), 50 г жареного мяса, 100 г домашней колбасы, 2 вареных яйца, 2 ст. ложки толченых орехов (грецких или лесных), 4—5 очищенных килек, зелень, молотые семена кориандра, красный молотый жгучий перец, соль.

Хлеб подготавливаем так же, как и в предыдущем рецепте. Масло для начинки взбиваем, смешиваем с тертым сыром, мясом, порезанным на кубики, толчеными орехами, рублеными яйцами и килькой, мякишем хлеба и измельченной зеленью.

Затем добавляем перец, соль, кориандр. Фаршируем половинки батона, соединяем их и выставляем на холод.

Бутербродный торт

На 1 большой ломть (тонкий) черного хлеба (около 250 г) и 1 такой же ломть белого хлеба — 100 г масла (можно использовать томатное или зеленое масло (см. главу «Что намазывают на хлеб?»), 250 г бутербродного печеночного паштета (или паштета из ветчины), 1 ст. ложку виноградного сока, маринованные фрукты, плоды чернослива, половинку лимона.

Оба ломтя хлеба намазываем маслом, паштетом, растертым с виноградным соком, и соединяем покрытыми сторонами. Сверху наносим на торт паштет, украшаем размоченным в теплой воде черносливом без косточек, маринованными фруктами и дольками лимона.

Горячие бутерброды

Горячий бутерброд
с котлетами

На 6—8 ломтей черного хлеба — столько же небольших котлет, 100 г сыра, 1 луковицу, 50 г масла или маргарина, перец, соль.

На середину хлебного ломтя, намазанного маслом, укладываем горку тушеного в жире мелко рубленного лука, сверху — котлету, а на нее — пластинку сыра. Затем запекаем бутерброды в горячей духовке, пока не оплывет сыр.

Горячий бутерброд
с грибами и томатами

На 4—6 ломтей черного или белого хлеба — 200 г грибов, 1 ст. ложку масла или маргарина, 2 ч. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1 томат, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 луковицу, перец, соль.

Мелко рубленные грибы с добавлением муки пассеруем в сметане, пока соус не загустеет, заправляем солью и перцем. На каждый ломть наносим масло, толстый слой грибной массы, сверху кладем кружочки томата, кольца лука, посыпаем тертым сыром. Запекаем бутерброды в горячей духовке, пока верхний слой не подрумянится.

Горячий бутерброд
с ветчиной и творогом

На 4—6 ломтей белого хлеба — столько же кусочков жирной ветчины (грудинки), 80 г творога, 1/3 взбитого яйца, перец.

На хлеб кладем ломтик ветчины, покрываем его сверху толстым слоем творога, смешанного со взбитым яйцом, посыпаем перцем. Запекаем в духовке.

Горячий бутерброд
с колбасой и яблоками

На 4—6 ломтей белого хлеба — 20 г масла (маргарина), 150 г копченой домашней колбасы, 2 небольших яблока, 1 томат, хрен.

Ломти хлеба обжариваем с обеих сторон в масле, кладем на них тоненькие жареные кружочки колбасы. Натертые на крупной терке яблоки обжариваем в ветчинном жиру, добав-

ляем хрен и укладываем горкой на колбасу. Украшаем кружочками помидора и тотчас подаем к столу.

БЛЮДА ДЛЯ ХОЛОДНОГО СТОЛА

Без холодных закусок, приготовление которых требует определенных кулинарных навыков, опыта и чутья, вам будет трудно принимать гостей, особенно если речь идет о юбилее или другом семейном торжестве. Эти блюда эффектно выглядят, разнообразят стол и украшают любой праздник.

Еще одно преимущество: холодные закуски можно приготовить заранее, многие из них, за исключением салатов, в состав которых входит сметана, отлично хранятся в холодильнике до двух суток, не теряя вкусовых качеств.

Заливное

Большинство блюд, которые мы рассмотрим, относятся к заливным. Заливное — это прозрачный застывший бульон, который получают из телячьей или свиной головы, ног, хвостов. Чтобы проверить его качество, небольшое количество бульона ставят на холод: через четверть часа он должен затвердеть.

Можно приготовить заливное и из любого другого бульона, добавив желатин. Для этого желатин заливают холодной кипяченой водой на час-полтора, чтобы он набух, причем воды должно быть в шесть раз больше массы желатина. В холод-

ное время года на 1 л воды берут 30 г сухого желатина в порошке или пластинках, а в теплую погоду — 40 г. Когда желатин набухнет и жидкость исчезнет с поверхности, отцеживают лишнюю влагу и растворяют зерна желатина в горячем бульоне, не доводя до кипения.

У некоторых хозяек бульон получается мутноватым. Это не беда. Можно осветлить его, добавив пару взбитых белков с солью и 1 ч. ложку 6 %-ного уксуса. Потом бульон настаивают в течение 30 мин и процеживают через двойную марлю.

Ниже приводится несколько рецептов желе для заливки.

Мясное желе: в 1 л горячего прозрачного мясного бульона добавляем 35 г разбухшего желатина. После полного его растворения бульон процеживаем.

Рыбное желе: в 1 л прозрачного холодного рыбного бульона вливаем 1 ст. ложку 6 %-ного уксуса или раствора лимонной кислоты, подогреваем и растворяем в бульоне разбухший желатин.

Желе для украшения: в 1/2 л мясного бульона добавляем 1 ст. ложку лимонного сока, 1/2 стакана раствора воды с винным уксусом (в соотношении 3:1), 1 ч. ложку сахара, нагреваем и растворяем в смеси 20 г разбухшего желатина.

Это желе можно нарезать на кубики, брусочки, полоски, кружки, выдавить формочками другие фигуры и украсить готовые блюда, нанести на зелень. Естественные красители: свекольный сок, отвар луковичной шелухи, сок петрушки, сельдерея, томатный сок придадут желе различные цветные оттенки.

Заливной поросенок

На 1 молочного поросенка (2—2,5 кг) — 1 морковь, 1 луковицу, 1 корень петрушки, 2 крутых яйца, консервированный зеленый горошек, черный перец горошком, соль, 30 г желатина.

Подготовленную тушку поросенка рубим на куски, заливаем водой и, добавив соль, пряности и ароматические корни, варим в котле. После закипания воды убавляем огонь, снимаем пену и варим еще около часа. После этого вынимаем мясо и, накрыв льняной тканью, даем ему остыть. На основе получившегося бульона, процеженного через двойную марлю (лучше 2—3 раза), готовим заливку с желатином.

Для поросенка хорошо подобрать просторную, большую форму. Подлить туда заливку слоем не более 0,5 см, разложить кружочки крутых яиц, нарезанную морковь, зелень петрушки, зеленый горошек, дать застыть и затем залить все это бульоном так, чтобы он покрывал продукты, сверху разложить мясо и вынести на холод.

Подают заливного поросенка на блюде, украсив его овощами и свежей зеленью, с хреном.

Заливное из ветчины

На 6 тонких нежирных ломтиков ветчины — 4 молодых огурца, 5—6 вареных шампиньонов или белых грибов, 1 стакан бульона, 20 г желатина.

Ломтики ветчины скатываем в фунтики (кулечки), в каждый из них вкладываем брусочки

огурца и раскладываем на тарелке лучеобразно, перекаладывая половинками вареных грибов. Приготовив желе, заливаем им продукты и выносим на холод.

Свинина в желе

На 500 г постной отварной свинины — 1/2 стакана томатного сока, 15 г желатина, 1 белок крутого яйца, зелень, перец, соль.

Для этого блюда желе готовят на основе томатного сока. Сок нагреваем, солим, перчим и затем растворяем в нем разбухший желатин. Жидкость тонким слоем разливаем по тарелкам и даем застыть. Потом укладываем ломтики свинины, на каждый из которых — квадратики или кружочки белка. Сверху заливаем остатками желе и перед подачей на стол украшаем веточками зелени.

Отварной язык, в желе

На 1 отварной говяжий язык — 2 небольшие вареные моркови, 1 маринованный огурец, 4 крутых яйца, 1 маринованный стручок красного сладкого перца, 2 стакана бульона, 20 г желатина, соль, перец, уксус.

Готовим заливку на основе горячего бульона с пряностями и уксусом. Наливаем жидкость тонким слоем в круглые тарелки, даем застыть. Нарезав язык ломтиками, укладываем их в один ряд. На ломтики — колечки стручкового перца, веерочки из огурца, по краям — кружочки из яйца, квадратики из моркови. Заливаем язык и украшения, выносим на холод.

Домашние колбаски
и яйца в желе

На 4—5 домашних колбасок (сосисок) — 2 крутых яйца, 1 стручок сладкого красного перца, 1 маринованный огурец, 2 стакана маринада из-под огурцов, 20 г желатина.

На основе подогретого маринада готовим желе. После процеживания разливаем жидкость тонким слоем по формочкам и даем застыть. На слой желе выкладываем полоски перца, перекладываем их кружочками крутого яйца, ломтиками колбасок, дольками огурца, заливаем оставшимся маринадом и ставим на холод.

Карп в желе

На одного большого карпа (или линя) — корень петрушки, 1 луковичу, лимонную кислоту, воду, соль, перец, лавровый лист, лимон, зелень петрушки.

Приготовленную рыбу нарезаем кусочками и припускаем в кастрюле, добавив лимонной кислоты. Через 10 мин добавляем соль и пряности. Пока рыба варится, надо дважды или трижды влить в рыбный бульон по столовой ложке холодной воды. Отварное рыбное филе укладываем на прямоугольное или продолговатое овальное блюдо, украшаем ломтиками лимона. На основе рыбного бульона готовим желе (на 1,5 стакана — 10 г желатина). Заливаем рыбу теплым желе, украшаем зеленью петрушки и ставим на холод.

Холодец

В деревнях холодец достаточно часто готовят к праздникам, а то и просто безо всякого повода, поэтому у каждой хозяйки есть свой заветный рецепт, которым она дорожит. Однако, думается, что знание нескольких видов холодца не только не помешает, но и поможет, благодаря точной, проверенной рецептуре, сэкономить продукты и добиться пикантного, тонкого вкуса этого кушанья.

Холодец из свинины

На 500 г свиных ножек — 700 г свинины, 100 г мякоти говядины, 2 моркови, корень петрушки, 1 лук-порей без перьев, 1 головку репчатого лука, кусочек корня сельдерея, черный перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки, соль.

Сначала разрубам ножки, разделяем свинину на куски, заливаем водой так, чтобы она лишь прикрывала мясо, и варим, снимая пену, на несильном огне. Затем обжариваем говядину до коричневого цвета и кладем в кастрюлю, добавив ароматические коренья, соль, обжаренную без жира морковь (лучше сделать это на сковороде с тифлоновым покрытием). После закипания продолжаем варить холодец еще 1,5—2 ч на очень слабом огне, накрыв кастрюлю крышкой.

Когда мясо будет легко отделяться от костей, вынимаем его, нарезаем кусочками, а бульон процеживаем.

В формочки (мисочки) выкладываем нарезанную вареную морковь, зелень петрушки,

сверху — кусочки мяса и заливаем бульоном. Можно положить перед заливкой зубчики чеснока. Застывает холодец в прохладном месте. Подают его к столу с горчицей, слабым раствором уксуса и с хреном.

Холодец из курицы

На 1 курицу (1,5—2 кг) — 1 морковь, 2 корня петрушки, 1 луковицу, черный перец горошком, лавровый лист, соль.

Курицу варим с кореньями на медленном огне около 20 мин, затем, посолив, — до готовности. В конце варки добавляем пряности. Мясо курицы отделяем от костей и нарезаем па кусочки. В формочки укладываем зелень петрушки, нарезанную морковь, куриное мясо, зеленый консервированный горошек. На основе горячего куриного бульона готовим заливку с желатином, заливаем подготовленные продукты и даем застыть. Этот холодец подают с овощными салатами, майонезом.

Холодец из рыбы

На 1 кг свежей речной рыбы (судак, карп, сазан) — 1 лук-порей, 1 морковь, 1 луковицу, несколько горошин черного и душистого перца, лавровый лист, корень и зелень петрушки, укроп, соль, лимон.

Подготовленную рыбу нарезаем кусочками. Хвосты и головы заливаем водой и доводим до кипения, снимая пену. Затем добавляем соль, ароматические коренья, пряности и варим еще полчаса. Бульон процеживаем, кладем в него подготовленные кусочки рыбы и варим до готовности (но так, чтобы рыба не

развалилась). После этого осторожно освобождаем рыбу от костей и раскладываем по формочкам. На основе рыбного процеженного бульона готовим заливку с желатином и взбитым белком (для осветления). Даем настояться и заливаем формочки. Украшаем холодец ломтиками лимона и зеленью петрушки.

Паштеты

Паштеты можно приготовить из самых разнообразных продуктов: мяса, рыбы, овощей, творога, фруктов. Паштеты — это настоящий простор для кулинарного творчества! Ими можно начинать пироги и маленькие пирожки или подавать как самостоятельное блюдо теплыми в корзиночках из песочного теста. Разнообразные паштеты, густые и вкусные, — замечательный «материал» для бутербродов всех видов. Паштеты требуют терпения, усердия и аккуратности, в чем вы и сами убедитесь довольно скоро, попробовав приготовить блюда по следующим рецептам.

Паштет

из говяжьей печени

На 200 г говяжьей печени — по 100 г копченого или свежего шпика (см. главу «Не пора ли заколоть кабанчика?»), свежайшего сливочного масла, 1 луковицу, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец, 1 шт. гвоздики, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1/2 стакана раствора кипяченой воды с винным уксусом (в соотношении 3:1) или лимонного сока по вкусу.

Подготовленную печень раз-

резаем на четыре части, а шпик — на маленькие кусочки. Все это тушим в небольшом количестве воды, добавив ароматические корни, соль, пряности. Когда масса остынет, пропускаем ее трижды через мясорубку, подливаем лимонный сок или раствор винного уксуса с водой (тут надо пробовать, чтобы не переборщить), прибавляем сахар и немного прогреваем на сковороде, подливая процеженной жидкости из-под тушения. Замешиваем в теплый паштет взбитое масло. Он должен быть ровным, пышным, без комков.

Паштет
из свиной печени

На 200 г свиной печени — 50 г свежего шпика, 1/2 луковицы, 1 корень петрушки, 150 г сливочного масла, соль, перец, 1 ч. ложку коньяка, тертый мускатный орех, третья лимонная корка по вкусу.

Этот паштет готовится так же, как и предыдущий.

Паштет из ветчины
(бутербродный)

На 200 г жирной ветчины (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?») — 1 ч. ложку горчицы, 1 ст. ложку рубленой зелени, 70 г сметаны, щепотку тертого мускатного ореха, черный молотый перец по вкусу.

Ветчину пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, заправляем перцем, горчицей, зеленью, мускатом, сметаной и взбиваем. Если паштет окажется суховат, можно добавить немного сливочного масла.

Паштет из копченого
окорока

На 200 г парного копченого окорока или ветчины (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?») — 50 г маринованных грибов, 100 г вареного сельдерея, 50 г сливочного масла, сметана по вкусу.

Ветчину или окорок трижды пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, грибы и отварной сельдерей рубим и добавляем к взбитому маслу. Для пышности можно положить немного сметаны и тщательно перемешать.

Паштет из жаркого
(бутербродный)

На 200 г телятины, свинины, баранины или птицы — 1 яблоко или томат, 1 небольшую луковицу, 2 крутых яйца, 2 ст. ложки сметаны, 1/4 небольшой вареной свеклы, соль, перец.

Кусочки мяса пропускаем через мясорубку, прибавляем натертое яблоко и лук, мелко рубленные яйца, сметану (или взбитое масло). Затем взбиваем миксером, добавив тертой свеклы. Солим и перчим по вкусу.

Мясной паштет

На 350 г жаркого — 2 яблока, 1 луковицу, 2 крутых яйца, 80 г сливочного масла, щепотку тертого мускатного ореха, соль, молотый красный душистый перец.

Пропустив дважды через мясорубку прожаренное мясо с луком и яблоком, добавляем натертые на терке яйца, пряности и взбитое сливочное масло.

Оформляем паштет в виде

покатога конуса, который хорошо облить сверху майонезом, с предварительно растворенной 1 ч. ложкой разбухшего желатина и щепоткой сахара. При этом можно также выдавить майонезное желе при помощи кулинарного шприца или бумажного фунтика.

Паштет из колбасы

На 200 г вареной колбасы — 150 г сыра, 4 крутых желтка, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложку соуса томатного острого фабричного изготовления, перец, соль, сахар, горчица по вкусу.

Колбасу и сыр дважды пропускаем через мясорубку. Затем добавляем к ним яйца, натертые на мелкой терке, перемешанные со взбитым маслом. Дальше можно взбивать паштет миксером, добавляя постепенно пряности и томатный соус.

Паштет

из копченой рыбы
(бутербродный)

На 100 г филе копченой рыбы — 1,5 ч. ложки сметаны или майонеза, лимонная цедра и лимонный сок по вкусу.

С пропущенной через мясорубку рыбой смешиваем сметану и остальные компоненты, тщательно взбиваем, пока не получится однородная масса.

Паштет

из рыбных консервов
(бутербродный)

На 1 банку рыбных консервов в томате — 50 г масла, лимонный сок, укроп по вкусу.

Деревянной ложкой растираем в миске консервы со взбитым

маслом, заправляем пряностями.

Селедочный паштет

На 2 крупные сельди — 100 г копченого шпика, 100 г жареного или вареного мяса, 1 антоновское яблоко, 1 маринованный огурец, 1 луковицу, 2 отварные картофелины, 1 ч. ложку маргарина, 2—3 ст. ложки майонеза, хрен, перец, соль по вкусу.

Сельди, очищенные и освобожденные от костей, шпик, огурец, мясо и картофель дважды пропускаем через мясорубку. Добавляем мелко нашинкованный и обжаренный на масле лук, пряности и майонез. Взбиваем и подаем к столу.

Паштет по-деревенски из брюквы

На 1 крупную брюкву (250—300 г) — 200 г очищенной кильки (консервированную промыть от соуса), 1 луковицу, яблоко, 1/2 стакана отварного риса (рассыпчатого), по 1 ст. ложке тертого хрена в уксусе и соуса томатного острого, сметана, соль, сахар по вкусу.

Брюкву отвариваем до мягкости и вместе с филе кильки пропускаем через мясорубку. Добавляем яблоко, натертое на мелкой терке, рис, пряности, томатный соус, густую сметану и перемешиваем.

Ореховый паштет

На 200 г очищенных орехов (грецких или лесных) — 100 г свежего домашнего творога, сметана, тертый мускатный

орех, соль, черный молотый перец по вкусу.

Истолчем обжаренные в духовке орехи. В сметану замешиваем творог, добавляем ореховую массу и пряности, взбиваем и выносим на холод.

Паштет
из творога

На 250 г свежего домашнего творога — небольшой пучок зелени укропа, 1 яйцо, 100 г сметаны или сливок, 30 г мелко смолотых семян кориандра, 3 зубчика чеснока, соль.

Выложив творог в удобную миску, вбиваем туда сырое яйцо и, не переставая вымешивать, добавляем семена кориандра, толченный с солью чеснок, затем сметану. Масса должна получиться однородной. После этого кладем в паштет мелко изрубленный укроп и солим по вкусу. Еще раз взбиваем.

Паштет
из брынзы

На 300 г брынзы — 150 г сливочного масла, 3 небольших зубчика чеснока, 2 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки, черный молотый перец по вкусу.

Брынзу режем на кусочки, заливаем на 5—10 мин крутым кипятком, чтобы размягчилась. Чеснок выдавливаем при помощи чесноковыжималки, смешиваем со взбитым маслом, щепоткой перца. Затем откидываем брынзу на сито, даем хорошенько стечь воде и соединяем с маслом, взбиваем миксером или тщательнейшим образом вымешиваем.

Пока еще паштет мягок, формует из него нетолстые продолговатые колбаски, заворачиваем каждую в пергаментную бумагу и выносим на холод. Паштет подают на темной тарелке порезанным на кружочки.

Мы уже упоминали про теплые паштеты, которые подают в корзиночках из теста. Для этой цели годятся печеночные, мясные, ветчинные паштеты и другие, которые можно слегка подогреть. Ну, а как быть с корзиночками? Есть такой рецепт.

Корзиночки
для паштета

На 200 г сливочного масла или маргарина — 300 г пшеничной муки, 3 яичных желтка, 1 ч. ложку сметаны, соль.

Масло или маргарин порубим с мукой, добавим яичные желтки, соль. Вымесим тесто. Если получится слишком жестким, надо добавить сметаны.

Тесто раскатываем в лист толщиной не более 3 мм. Потом его вдавливаем в металлические формочки диаметром не больше 5 см, а в середину кладем половинки скорлупы грецкого ореха и в таком виде запекаем в духовке до светло-коричневого цвета. Скорлупа хороша тем, что она не дает тесту пузыриться. Корзиночки заполняем теплым паштетом и в таком виде подаем к столу.



ПОХВАЛЬНОЕ СЛОВО СУПУ

Много разногласий было среди русских поваров конца прошлого века по поводу супов. Выдержку из одного кулинарного фолианта хочется процитировать:

«Говорили и писали, что супы, вообще, это варвары-разрушители наших застольных наслаждений, что суп — предисловие обеда, но что хорошее сочинение не нуждается в предисловии. Вот красное слово по случаю супов! Но все-таки оно, как и другие, которые мы могли бы привести, ничего не доказывает, потому что это не что иное, как выражение частного мнения... Самые знаменитые повара и самые известные гастрономы всегда брали сторону супов, и надобно отдать им справедливость, что они защищали правое дело, и им нетрудно было одержать победу над противниками. Думаю, что суп для обеда есть то же самое, что фасад для здания, то есть он должен быть хорошо обдуман, чтобы дать верное понятие об обеде. Вроде того, как увертюра комической оперы должна объяснить ее сюжет».

Как не привести для нашей книги после такой страстной защиты супов несколько старинных русских рецептов!

Суп из курицы
с крупами и сморчками

Вычистить, вымыть и выпотрошив 3 цыпленка, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда пена будет снята, положить 200 г перловых круп, ложку масла, 3 или 4 мелко изрубленные луковицы, несколько корней петрушки. Когда суп будет довольно густ, положить тарелку сморчков, мелко изрубленные листья петрушки, большую разливную ложку бульона, перцу, и если угодно, тертого мускатного ореха.

Суп из гусиных
потрохов

Ошпарив гусиные потроха, ножки и головку, вымыть почки, печенки, шейки и отделить все это, не годящееся к жаркому. Положить в кастрюлю 820 г телятины, 410 г говядины и кипятить. Когда все это будет закипать, снять пену, накрыть крышкой и варить до спелости. Процедить бульон, дать ему настояться полчаса. Перебрав потроха и перемыв их, распустить в суповой кастрюле две ложки масла с двумя ложками муки и поджарить до румяности, мешая лопаткою, развести бульоном, положить нашинкованные кореньев, половинку рубленой луковицы и потроха. Кипятить, снимая пену. Накрыв и прокипятив полчаса, выпустить в суп фарш и варить минут пять. При подаче на стол не худо прилить 2 ложки лимонного сока и присыпать петрушкою.

Суп экономический

Взять 70 г ячменных круп, нарезать небольшую луковицу ломтиками, влить литр воды и варить с час. Поджарить в печке одну или две столовых ложки жира (говяжьего, бараньего или свиного). Когда жир растопится, подсыпать 70 г овсяных круп (а если нет, то пшеничной муки) и смешать это хорошенько, чтобы составить тесто, на которое наливать вышеупомянутый ячменный отвар понемножку, мешая беспрестанно. Все это вскипятить еще раз. К этому прибавить каких угодно корней и немного перца; поварить еще с четверть часа и посолить потом суп.

Суп из курицы
с горохом и морковью

Вымыть, вычистить курицу, положить в кастрюлю и, налив воды, поставить на огонь. Снять пену, положить масла и всыпать полную тарелку хорошо обчищенных гороховых лопаток, горсть нарезанной моркови, немного петрушки и варить, пока все это не будет мягко. Прибавить потом бульону, сделать подправку из муки и масла, положить перца, муската, а курицу особо нарезать и подавать на блюде.

Суп из молодых индеек
с клецками

Разрезать 2 или (смотря по величине) 3 индейки. От одной отложить к стороне грудинку и печенку, а все остальное налить водой или слабым бульоном, поставить на огонь, сделать подправку из муки и масла. Когда пена с супа будет сня-

та, положить 3 мелко изрубленные луковицы, несколько корней петрушки, корень сельдерея, порея, горсть сморчков, перцу, соли, мускатного ореха. Грудинку, отложенную к стороне, очистить от жил и истолочь в ступке. Печенку растереть и смешать все это с горстью мелко изрубленного почечного жира, ложкою топленого масла, тремя цельными яйцами и тремя желтками, ложкою сливок, перцем, солью, сухарями и мускатным орехом. Потом попробовать, пустить в суп маленькую клецку, чтоб знать, будут ли они держаться. Если они слишком крепки, то прибавить масла, а если слабы, то сухарей, и перед тем, как подавать на стол, положить все клецки в суп. Когда они всплывут, значит готово.

Суп наподобие
черепахового

Вымыть и очистить телячью голову и варить, пока даст бульон. Тогда вынуть голову и оставить до другого дня, равно, как и бульон. На другой день снять мясо с костей головы и изрезать в мелкие куски. Поджарить на масле пять луковиц с придачею муки, перцу и соли, положить в бульон, кипятить полчаса, прибавить и мясо головы. Когда бульон уварится и кусочки телятины совершенно разварятся, процедить сквозь сито, прибавить сок пяти лимонов, стакан виноградного сока и несколько отваренных сморчков.

Суп из молодой свинины

Взять переднюю часть молодой свиньи, изрубить ее на небольшие куски, хорошенько вы-

мыть, положить в кастрюлю, налить водой и поставить на огонь. Когда пена будет снята, всыпать полстакана житных круп, опять снять пену. Положить два корня петрушки, три большие луковицы, и когда все

уже будет мягко и суп густ, прибавить тарелку очищенного картофеля, мелко изрубленных листьев петрушки, перцу и соли. Выложить свинину, вылить суп в чашку и подавать на стол.

На любой
вкус



ВЕСЕННИЕ СУПЫ

Супы с зеленью

Супы с зеленью содержат много витаминов, хранят в себе богатство весенних ароматов и вызывают хороший аппетит.

Суп из укропа
с клецками

На 300 г костей — 1 л воды, 250 г овощей, 15 г масла, 1 — 2 сырых желтка, 1/2 стакана сметаны, 40 г муки, 3—4 ст. ложки рубленого укропа, соль.

Из костей и овощей (моркови, корня петрушки, картофеля) варим бульон, процеживаем, заправляем мукой, разведенной холодным бульоном, и еще раз кипятим. В небольшое количество горячего супа добавляем растертые со сливочным маслом желтки, размешиваем, чтобы не было комков, соединяем с остальным супом и кладем туда рубленый укроп.

Для клецек всыпаем в миску полтора стакана муки, добавляем соль, 1 яйцо и столько кипяченой воды, чтобы тесто можно

было легко набирать ложкой. Тесто взбиваем так, чтобы оно вобрало в себя как можно больше воздуха — от этого клецки будут пышнее. После этого металлической ложкой, смоченной в воде, кладем продолговатые клецки в крутой подсоленный кипяток и варим до готовности.

Клецки можно класть в каждую тарелку с супом, а можно подать и отдельно, слегка полив растопленным на сковороде сливочным маслом.

Суп зеленый с яйцами

На 1 курицу (не более 800 г) и 100 г говядины на костях — 2 л воды, 250 г шпината и щавеля, небольшой пучок петрушки, 1 морковь, 100 г мелкой молодой спаржи, 3 яйца, соль, перец по вкусу.

Куски курицы и говядины отвариваем в подсоленной воде, снимаем пену. Бульон процеживаем. Вымытую зелень мелко рубим, обдаем кипятком и откидываем на сито. Шинкуем петрушку, морковь, спаржу и кладем в бульон, добавив кусочки курицы, мяса, пряности и половинки крутых яиц.

Щи из капустной
рассады

На 250 г говядины — 300 г капустной рассады, 1 луковицу,

1/2 стакана сметаны, соль, перец, рубленая зелень укропа по вкусу.

Зеленую капустную рассаду обдаем кипятком и откидываем на решето. После того как стечет вода, рассаду и мелко нарезанную луковицу кладем в мясной бульон, кипятим и заправляем сметаной, солью, зеленью и пряностями.

Щи из шавеля

На 300 г говядины — 1,5 л воды, 2 яйца, 1/4 стакана сметаны, 40 г смальца, 300 г щавеля, 300 г картофеля, 20 г зеленого лука, веточку петрушки, соль.

К промытой и нарезанной зелени добавляем полстакана бульона, жир и тушим 5 мин на слабом огне. В горячий мясной бульон кладем последовательно: ломтики картофеля, через 10 мин — щавель с остальной зеленью, затем — коренья и мелко нарезанное крутое яйцо.

Ои можно приготовить и без мяса. В этом случае картофель, щавель и коренья нужно опустить в кипящую воду последовательно. Подаются щи горячими, со сметаной.

Суп из спаржи по-таллински

На 1 л воды — 500 г спаржи, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку муки, 1 неполную ч. ложку сахара, 1 ст. ложку лимонного сока (или раствора лимонной кислоты), 2 желтка, 1 ст. ложку сливок, соль.

У промытой спаржи срезаем верхушки и тушим их в небольшом количестве воды. Другую часть — отвариваем в подсо-

ленной воде и протираем через сито, подливая полученный бульон. Затем добавляем туда сливочное масло, тушеные верхушки спаржи и ставим на огонь. Когда закипит, сливки смешиваем с желтками, лимонным соком, вливаем в суп, солим, доводим еще раз до кипения и подаем к супу.

Молочный суп с луком-пореем

На 1 л молока — 300 г лука-порея, 100 г картофеля, 40 г сливочного масла, соль по вкусу.

Распускаем на сковороде сливочное масло, слегка припускаем на нем нарезанный лук-порея и тут же опускаем в кипящее молоко вместе с нарезанным или натертым на терке картофелем, солим по вкусу.

Суп из шампиньонов

На 250 г костей — 300 г шампиньонов (белых грибов), 150 г овощей, 1,5 л воды, 1 стакан сливок, 2 желтка, 20 г масла, 15 г муки, соль, перец.

Грибы моем, чистим и отвариваем в небольшом количестве воды с маслом. Затем пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, соединяем с процеженным бульоном из костей и овощей, заправляем мукой, разведенной в холодном бульоне, и солим. Затем добавляем взбитые желтки со сливками и сахар по вкусу.

Луковый суп

На 1 л бульона из костей — 3 средние луковицы, 60 г сливочного масла (или другого пищевого жира), 3 крупные

картофелины, 3 яйца, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Нарезанный лук пассеруем в масле до золотистого цвета, вливаем бульон, кладем картофель, нарезанный кубиками, солим, добавляем различные пряности, например красный душистый молотый перец, тертый мускат, а в конце варки — 50 г муки, пассерованной с маслом. В готовый суп добавляют щепотку молотого тмина, зелень петрушки.

Суп-пюре из овощей

На 200 г костей — 1,5 л воды, по 100 г моркови, сельдерея, петрушки, лука-порея, зеленого горошка, 200 г картофеля, 20 г муки, 1 стакан сметаны или сливок, 1 ст. ложку рубленого укропа и зелени петрушки, соль.

Варим бульон из костей и кореньев, кости вынимаем. Овощи протираем сквозь сито, подливая бульон, заправляем мукой, разведенной в небольшом количестве холодного бульона. Желтки взбиваем со сметаной, добавляем полстакана горячего бульона, размешиваем и вливаем в суп.

Можно приготовить этот суп и без костного бульона, только на овощах.

Подается к столу с горячими гренками.

Суп из молодого картофеля

На 1,5 л воды — 250 г овощей, 500 г картофеля, 1 стакан сметаны, 20 г муки, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль.

Овощи варим. Молодой картофель очищаем, режем соломкой или ломтиками, кладем в

процеженный овощной отвар и варим. Затем заправляем разведенной в отваре мукой (как в предыдущем рецепте), сметаной и добавляем рубленый укроп.

Суп по-вегетариански

На 600 мл воды — 60 г моркови, 80 г картофеля, 150 г белокочанной капусты, 20 г корня сельдерея, 40 г репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1/3 стакана сметаны, соль, пряности по вкусу.

Мелко шинкованный лук обжариваем на масле. Затем, добавив туда нарезанные кубиками морковь и сельдерей, тушим, помешивая, овощи 10—15 мин, следя за тем, чтобы лук не подгорел, добавляем нашинкованную капусту и тушим до готовности. Перекладываем тушеные овощи в кастрюлю, заливаем кипящей водой, солим, перчим и доводим суп до кипения.

Такой суп хорош со сметаной.

Суп из пшена с черносливом и петрушкой

На 1 л воды — 85 г пшена, 200 г чернослива, 100 г зелени петрушки, соль, пряности по вкусу.

Обмытый чернослив на 1,5—2 ч замачиваем, удалив косточки, в холодной воде. Пшено перебираем и тоже замачиваем, а затем варим. В готовое пшено кладем чернослив, варим еще 15—20 мин, но так, чтобы чернослив не слишком разварился. В конце варки осторожно солим суп, добавляем пряности и крупно порезанную зелень петрушки без стеблей.

Красный суздальский суп

На 150 г сушеных грибов — 3 головки сельдерея, 1 морковь, пучок петрушки, 3—4 головки лука-порея, 3 крупные луковицы, 4—5 шт. свежей речной рыбы (ершей, линей, окуня), 100 г макарон или лапши, 1 ч. ложку черного перца горошком, несколько шт. гвоздики, щепотку тертого мускатного ореха, соль.

Грибы хорошенько промываем, замачиваем на 2—3 ч в холодной воде, а затем, не сливая воду, варим. В ту же кастрюлю кладем сельдерей, морковь, луковицы с шелухой, разрезанные на половинки, перец горошком, гвоздику, мускатный орех, соль. Не доводя суп до готовности, добавляем кусочки потрошенной рыбы. В конце варки должен получиться густой отвар. Процедим его сначала через сито, а затем через двойную марлю. Заправляем суп макаронами или лапшой, но так, чтобы не слишком загустить. Зелень режем и подаем к супу.

Крем-суп с праной зеленью

На 165 мл воды — по 2 пучка лука-резанца, зелени петрушки, по 1 пучку укропа, эстрагона, огуречной травы и базилика, 2 ч. ложки сахара (без верха), 1 ч. ложку соли, 1/2 ч. ложки молотого душистого перца, 2—3 ст. ложки лимонного сока, 5 ст. ложек растительного масла (любого, кроме подсолнечного), по 1/2 ч. ложки майонеза и сметаны, 100 г свежего творога, 2 крутых яйца.

Зелень промываем, даем стечь воде, удаляем стебли, мелко нарезаем, кладем в фар-

форовую миску, сбрызгиваем лимонным соком, смешиваем с растительным маслом и даем настояться 5 мин. В горячую воду добавляем майонез, творог, сметану и взбиваем миксером. Затем нарезаем яйца, праную зелень и смешиваем с остальными продуктами.

Суп подают в небольших чашках как самостоятельное блюдо с гренками или как соус к рыбе.

Суфле из молодой цветной капусты

На 1/2 стакана молока — небольшой кочан цветной капусты, 1 ст. ложку муки, 40 г сливочного масла, 2 яйца.

Капусту отвариваем и протираем сквозь сито. Добавляем к этой массе яичные желтки, разведенную молоком муку и взбитый белок, осторожно перемешиваем, солим по вкусу, ставим в меньшую кастрюлю с кипящей водой («водяная баня») и варим до тех пор, пока не получим консистенцию сметаны.

Холодник по-мински

На 1,5 л воды — 1 кг щавеля, 2 небольших свежих огурца, 100 г зеленого лука, 2 крутых яйца, 160 г сметаны, 3 ч. ложки сахара, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль и перец по вкусу.

Щавель тщательно перебираем, моем, шинкуем, отвариваем в подсоленной воде или нежирном бульоне, даем остыть. Мелко режем огурцы, зеленый лук, белок крутых яиц, а желтки протираем через сито. Заправляем этой смесью суп, добавив соль и пряности. Сметану пода-

ем отдельно, а холодник посыпаем зеленью.

Холодник по-польски

На 400 г молодой говядины с костью — 1,5 л воды, 250 г овощей, 300 г свеклы, 200 г сочных огурцов, 1 стакан огуречного рассола, 30 г муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложку рубленого укропа, зеленого лука, соль, сахар, перец по вкусу.

Сначала отвариваем кости, а затем кладем мясо. Доводим мясо до полуготовности и добавляем очищенные и нарезанные овощи, а затем натертую на крупной овощной терке свеклу, заправку из муки, разведенную в холодном бульоне, и кипятим. После этого кладем в суп сметану и нарезанные кубиками соленые огурцы, приправляем по вкусу солью, сахаром, пряностями и огуречным рассолом. Вареное мясо режем кубиками, крутые яйца — ломтиками, кладем в суп и засыпаем зеленью.

Подается холодным.

Холодник из простокваши со свекольной ботвой

На 1 стакан кислого молока — 1 стакан сметаны, 150 г свежих огурцов, 1/3 л свекольного кваса (см. раздел «Вот и квас на столе у нас!»), 300—100 г свекольной ботвы, 2 крутых яйца, 2 ст. ложки рубленого укропа и зеленого лука, соль, сахар, лимонный сок и 6%-ный уксус по вкусу.

Ботву тщательно промываем, нарезаем соломкой и варим в закрытой кастрюле в небольшом количестве воды (с лимонным соком или уксусом). Затем

ботву остужаем, огурцы чистим и режем кубиками, простоквашу смешиваем со сметаной, добавляем ботву, подготовленные огурцы, яйца, нарезанные кружочками, укроп, зеленый лук, вливаем свекольный квас, перемешиваем. Подаем к столу в холодном виде.

Русская ботвинья

На 1 л кислых щей — 2—3 свежих огурца, 300 г щавеля, 200 г шпината, 150 г молодой свекольной ботвы, по 25 г эстрагона и укропа, соль, сахар.

Очищенные огурцы нарезаем, щавель отвариваем в подсоленной воде и протираем сквозь сито. Молодой шпинат и ботву свеклы обдаем кипятком до мягкости и мелко рубим. Перед подачей к столу все разводим кислыми щами, прибавляем соль, сахар, эстрагон (тархун) и укроп.

К ботвинье обычно подают отварную холодную рыбу.

Таратор

На 4 стакана простокваши или кефира — 1 свежий огурец, 2 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г очищенных орехов (грецких или фундука), 125 г сметаны, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, черный молотый перец по вкусу.

Очищенный огурец нарезаем на мелкие кубики или натираем на овощной терке, слегка солим и ставим на холод. Чеснок, измельченный с орехами, растительное масло и простоквашу (или кефир) хорошенько взбиваем миксером. Нарезанный или натертый огурец смешиваем со взбитой массой, до-

бавляем по вкусу соль и пряности, укроп, несколько штук крупно дробленных орехов. Подаем охлажденным в широких суповых чашках (кошухах). Хорошо положить в каждую чашку по паре кусочков льда.

Новгородская ботвинья

На 1 л хлебного кваса — по 250 г шпината и щавеля, 1 ч. ложку сахара, пучок зеленого лука, 3 ст. ложки тертого хрена, немного укропа и 250 г любой вареной рыбы, соль (шпинат можно заменить молодой крапивой).

Шпинат варим в слегка подсоленной воде, следя, чтоб не сильно разварился. Щавель тушим в отдельной кастрюльке. Затем все вместе протираем через сито, чтобы получилось зеленое пюре. Добавляем сахар, соль, можно немного горчицы и разводим квасом. Зеленый лук и укроп мелко шинкуем, кладем в кастрюлю. Ботвинья подается холодной. В каждую тарелку кладут натертый хрен и кусочки вареной рыбы.

Фруктовые супы для детей

Случается, что ваш малыш заикается и ни в какую не желает есть молочный или мясной суп... Может быть, в этом случае предложить ему фруктовый суп — вкусный, ароматный и питательный?

Суп малиновый

На 250 г малины — 250 г смородины, 1 стакан сметаны, 10 г картофельной муки, 100—150 г сахара.

Ягоды перебираем, промываем и разминаем. Затем через полотняную салфетку выжимаем из них сок. Выжимки заливаем водой, варим, процеживаем, добавляем сахар и заправляем картофельной мукой, разведенной в холодном отваре (1/8 л). Суп кипятим, кладем в него сметану, вливаем сок. Подаем к столу с теплыми гренками.

Суп черничный

На 500 г черники (или ежевики) — 1 л воды, 150 г сахара, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку сливочного масла, 40 г черствой булки, корица, гвоздика.

Булку нарезаем на ломтики и жарим гренки. Ягоды ополаскиваем, развариваем в кипятке, протираем сквозь сито, добавляем сахар, пряности, сметану и подаем горячими с гренками (можно и с клецками).

Суп вишневый

На 500 г вишни (или черешни) — 1 л воды, 1 стакан сметаны, 150 г сахара, 10 г картофельной муки, корица, гвоздика.

Залив ягоды горячей водой, варим их со специями. Потом протираем сквозь сито, добавляем сахар, заправляем картофельной мукой (см. рецепт «Суп малиновый»), кладем сметану и подаем в холодном виде с клецками.

Суп земляничный

На 500 г свежей лесной земляники — 0,5 л воды, 2 желтка, 150 г сахара, 1 стакан сметаны.

Сполоснув землянику, растираем ее с сахаром до получения однородной массы и разводим кипяченой водой. Затем соединяем с желтками, взбитыми со сметаной. Подаем в теплом виде с гренками.

ЯИЧНИЦА И ЕЕ «РОДСТВЕННИКИ»

Яичницу называют иногда «холостяцким блюдом», имея, наверное, в виду, простое ее приготовление. Холостяком даже с кулинарной точки зрения быть неудобно, хотя поджарить два-три яйца на масле нетрудно. Как бы там ни было, но свежие яйца, прямо из-под курицы, всегда вносят разнообразие в наше домашнее меню.

Оригинальные блюда из яиц

Яйца с грибным фаршем

На 10 яиц — столько же сушеных белых грибов, величиной не больше полтинника, 50 г сливочного масла, 1 луковицу, черный молотый перец, соль.

Хорошенько вымоченные грибы провариваем, рубим на мелкие куски и обжариваем на масле с измельченным репчатым луком. Желтки яиц отделяем от белков и зажариваем на отдельной сковороде, а белки смешиваем с грибной массой. Затем «желточный пирог» осторожно перекладываем на противень, сверху намазываем ровным слоем грибной массы, перемешанной с белками, и запекаем в духовке до румяности. Подаем с луком и тертой черствой булкой.

Яйца с соусом
из кильки

На 5 яиц — 100 г сливочного масла, 150 г кильки, 2 ст. ложки муки, лимонный сок, соль.

Яйца отвариваем вкрутую, чистим и выкладываем на блюдо. Масло растапливаем в кастрюле, добавляем рубленое филе кильки, обваленное в муке, и пропускаем через сито. Полученным соусом поливаем яйца и посыпаем сверху зеленью укропа.

Яичница по-саратовски

На 8 яиц — 50 г свежего свиного сала, 50 г сала от окорока, соль, перец по вкусу.

Растапливаем на чугунной сковороде свиное сало, пока шкварки не станут золотистыми, и обжариваем на нем яйца. Из белого хлеба нарезаем восемь кружков и укладываем на них, слегка вдавив, мелко нарезанное сало от окорока. Кружочки обжариваем, кладем на них яичницу со шкварками и, выложив на блюдо, подаем к столу.

Яичница без масла

На 4 яйца — 0,5 л крепкого мясного бульона, соль, перец по вкусу.

Мясной бульон в глубоком глиняном блюде доводим в русской печи до кипения, затем снимаем, вбиваем яйца так, чтобы желтки были целы, посыпаем сверху солью и перцем. Железную лопатку, по форме напоминающую лопатку для выгребания золы, раскаляем в печи докрасна и водим над яичницей, оставляя промежу-

ток между поверхностью лопатки и яйцами в 2 см. Яйца сверху запекутся.

Яичница с птичьей печени

На 5 яиц — 150 г птичьей печени (от кур, индеек, гусей или уток), 50 г масла, 1/2 луковицы, 30 г грибов, 1 ст. ложку сливок, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки.

Птичью печень промываем, мелко режем и обжариваем на масле вместе с порезанными петрушкой, грибами, луком и чесноком. После жарки даем остыть. Затем добавляем яйца, смешанные со сливками, солим, вымешиваем и обжариваем на масле.

Яичница с сыром на углях

На 4—5 яиц — 300 г черствой булки, 100 г острого сыра, 100 г масла, 3 ст. ложки крепкого мясного бульона, соль.

Дно плоской кастрюли и по 3 см с боков обмазываем маслом, посыпаем крупно тертой булкой, смешанной с тертым сыром, смачиваем слегка бульоном. Яйца вбиваем в кастрюлю, солим, посыпаем тертым сыром, плотно накрываем кастрюлю крышкой и ставим на горячие угли, не забыв положить углей и на крышку, чтобы яичница запекалась со всех сторон.

Яичница с сельдью

На 10 яиц — 2 жирные сельди, 1 луковицу, 100 г сливочного масла, 1 чашку (150 г) крепкого мясного бульона, черный молотый перец, соль, тертый мускатный орех.

Сельдь хорошенько промываем, освобождаем от кожицы и костей и рубим тяжелым ножом как можно мельче вместе с луком и перцем. На подогретую чугунную сковороду выливаем бульон, кладем туда же масло. Когда масло растопится, добавляем рубленную сельдь, тушим ее, а затем жарим, пока не зарумянится. После этого сбиваем в отдельной посуде яйца и вливаем на сковороду с сельдью. Подаем к столу горячей.

Котлеты из яиц

На 15 яиц, сваренных вкрутую, — 5 свежих яиц, 150 г сливочного масла, 100 г черствой булки, 2 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки, черный молотый перец, соль, панировочные сухари.

У вареных яиц отделяем желтки от белков. Белки рубим мелко, а желтки пропускаем через частое сито. Масло распускаем в кастрюле, всыпаем туда протертые желтки, белки и размешиваем до тех пор, пока масса не остынет и не окрепнет. После этого вбиваем 5 свежих желтков, солим, перчим, кладем нарубленную петрушку, тертую булку или сухарей, чтобы масса была густой, и формируем из нее котлеты.

Котлеты посыпаем сухарями и, обмакивая их во взбитые белки, жарим на сковороде в масле.

Котлеты из яиц подают с зеленью или овощами.

Омлет с шампиньонами

На 6 яиц — 40 г масла, 300 г шампиньонов (белых грибов), 50 г лука, 20 г муки, 4—5 ст. ложек сметаны, по 1 ст. ложке

рубленого укропа и петрушки, перец, соль.

Грибы споласкиваем, снимаем пленку, тонко шинкуем, добавляем очищенный и нарезанный кружочками лук, кладем в кастрюлю, заливаем 2—3 ст. ложками воды и варим в закрытой кастрюле на сильном огне. Муку разводим в нескольких ложках холодного бульона, добавляем к грибам, кипятим. Приправляем по вкусу солью и перцем. Зелень и грибы соединяем со сметаной.

Яйца тщательно взбиваем в кастрюльке венчиком или миксером, подливая воду, солим. Затем выливаем смесь на сковороду, на разогретое масло, и жарим на слабом огне. Время от времени приподнимаем омлет лопаточкой или широким ножом, чтобы жидкая яичная масса стекала на дно, пока не подрумянится.

В середину омлета кладем грибную массу со сметаной и зеленью, складываем его пополам и подаем горячим, нарезанным на куски, украшенным зеленью петрушки.

Омлет с томатами
и грудинкой

На 4 яйца — 100 г нежирной грудинки, 50 г сливок, 1 ст. ложку муки, 2 средних крепких томата, зелень петрушки, щепотку молотых семян кориандра, соль, перец.

Ломтики копченой грудинки обжариваем с обеих сторон и посыпаем кориандром, затем на этом же жире обжариваем кружочки томатов. Взбиваем миксером яйца с мукой и сливками, солим, перчим и быстро выливаем смесь в сковороду на томаты и грудинку. После этого

почти совсем убавляем огонь, а сковороду плотно накрываем крышкой.

Через 5 мин омлет готов. Подают его порционными кусками с зеленью петрушки.

Омлет с копченой
домашней колбасой

На 6 яиц — 40 г масла, 250 г копченой домашней колбасы (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика? »), 3—4 ст. ложки сметаны, соль.

С колбасы снимаем оболочку, нарезаем косыми ломтиками, выкладываем на сковороду, вливаем сметану и запекаем, накрыв крышкой. Готовим омлет (см. рецепт «Омлет с шампиньонами»). На середину омлета кладем горячие колбаски, складываем его пополам, переносим на подогретое блюдо, украсив его томатами и веточками зелени.

Бисквитный омлет

На 6 яиц — 40 г муки, 40 г масла, соль.

Отделяем белки от желтков. Белки сбиваем в густую пену и, добавив желтки и просеянную муку, осторожно перемешиваем, солим. Выливаем смесь на сковороду с раскаленным маслом, жарим омлет на слабом огне. Если начнет подгорать снизу, подложим немного масла и нальем ложку воды. Когда омлет загустеет, поставим его на 7—10 мин в горячую духовку. Подрумянившийся омлет складываем пополам и переносим на подогретое блюдо.

Бисквитный пышный омлет хорош тем, что его можно подавать и на десерт — с ягодами, посыпанными сахаром, с мар-

меладом, джемом, вареньем. Если приготовить несколько таких омлетов и смазать их последовательно, скажем, земляникой, растертой с сахаром и сливками, получится настоящий «омлетный торт!»

Закуски из яиц

Яйца «молле»

На 4 яйца — зеленый салат, 150 г ветчины.

Яйца варим в «мешочек», охлаждаем в воде и снимаем скорлупу. Ветчину нарезаем тончайшими, почти прозрачными ломтиками. Каждое яйцо заворачиваем в ломтик ветчины таким образом, чтобы была видна лишь четверть яйца. Укладываем, подложив свежие листья салата, на плоском блюде.

Яйца «молле»
на овощном салате

На 4 яйца — по 100 г консервированного зеленого горошка, картофеля, моркови, сельдерея, петрушки, яблок, соленых огурцов, 50 г лука, 1 банку майонеза, соль, перец.

Сваренные «в мешочек» яйца охлаждаем и очищаем от скорлупы. Очищенные картофель и другие овощи отвариваем в подсоленной воде и нарезаем кубиками. Зеленый горошек отвариваем в собственном соку. Вымытые яблоки и огурцы режем кубиками, лук — мелко. Все продукты соединяем, слегка солим, прибавляем по вкусу сахар или уксус и смешиваем с 1/2 банки майонеза.

Салат раскладываем на овальном или прямоугольном

блюде, яйца помещаем в центр, заливаем их майонезом, украшаем листиками зеленого салата, ломтиками томатов и огурцов.

Яйца, фаршированные сельдью

На 4 яйца — 200 г сельди, майонез, соль, перец.

Если сельдь очень соленая, вымачиваем ее в молоке 1,5—2 ч. Яйца варим вкрутую, охлаждаем и режем на половинки вдоль, вынимаем желтки. Филе сельди пропускаем через мясорубку вместе с желтками. Добавляем 1—2 ст. ложки майонеза и взбиваем. Половинки белка наполняем фаршем так, чтобы по форме яйца производили впечатление целых. Уложив на блюде, заливаем оставшимся майонезом.

КАША — ПИЩА НАША

Искушенные в своем деле домашние хозяйки отлично знают, что сварить кашу — дело далеко не простое. Это верно. С кашей не поэкспериментировать; без определенных знаний дело всякий раз кончается тем, что каша получается либо слишком жесткой, либо недоваренной, либо подгорелой, и тогда ее, как говорится, даже маслом не спасешь. Поэтому обратимся к народному опыту варки каш — исконно русской еде.

Перед варкой крупу нужно обязательно перебрать: в ней всегда имеются различные примеси. Чтобы удалить пыль, песок, пустые зерна, недробленые крупы промывают или проточной водой на сите, или в

кастрюле в нескольких водах, а потом дают воде стечь.

Нелишне знать и то, что при парке крупы выделяют крахмал, который содержится в зернах, поэтому зерна впитывают в себя жидкость и набухают. Каши из дробленых круп обычно варят вязкими, а если вы все-таки хотите добиться рассыпчатости, нужно добавить белок яйца. Каши из недробленых круп можно варить как вязкие, так и рассыпчатые.

От соотношения воды и крупы зависит, какой будет каша — жидкой или густой. Стало быть, еще перед промывкой крупы надо отмерить ее объем и брать столько воды, сколько указано в рецепте. Когда вы варите вязкую кашу, крупу следует засыпать прямо в горячую жидкость и часто помешивать. Для такого рода каш объем воды должен в 2—10 раз превышать объем крупы. Дробленые крупы перед тем, как их засыпают в кипяток, нужно смешать с небольшим количеством холодной жидкости, а уж потом вливать в кипящую, помешивая, чтоб не образовались комки.

Для рассыпчатых каш отмеренное количество крупы перебирают и промывают, отмеряют нужный объем воды (в 1,5—2 раза больше объема крупы). Кипятят подсоленную воду, добавляя жир (10 % по отношению к массе крупы), чтобы каша получилась действительно рассыпчатой, засыпают крупу и варят, пока каша не загустеет, то есть не впитает в себя всю воду. После этого кашу размешивают, помешают на «водяную баню» (меньшую кастрюлю с кашей вставляют в боль-

шую с кипящей водой), накрывают крышкой и доваривают.

Можно также выпекать кашу в духовке, но в этом случае она будет суховатой и менее питательной. Другое дело, когда, скажем, гречневую кашу ставят после варки упревать в русскую печь — она получается очень вкусной.

Каши — это не только самостоятельное блюдо, которое в наших деревнях подают с маслом, молоком, сметаной, это еще и основа, отличный материал для приготовления запеканок и пудингов, гарнир к рыбным, мясным кушаньям.

Перловая каша рассыпчатая

На 300—400 г перловой крупы— 30—40 г жира, воды в 2 раза больше объема крупы, соль.

Отмеренную крупу промываем, отцеживаем. Кипятим воду, добавляем жир, засыпаем крупу, солим и, помешивая, варим на небольшом огне. Когда вода впитается, доводим кашу до готовности на «водяной бане». После того как каша станет мягкой, вынимаем ее, раскладываем на блюдо и подаем с грибным соусом.

Ячневая каша рассыпчатая

На 300 г ячневой крупы — 30 г жира, воды в 3 раза больше объема крупы, соль.

Ячневую кашу варим так же, как и перловую. Подаем ее к столу с луком, поджаренным на сале, и с подходящим соусом к тушеному мясу. Хороша ячневая каша для приготовления голубцов.

Пшенная каша рассыпчатая

На 300—400 г крупы — 30—40 г жира, воды в 2 раза больше объема крупы, соль.

Варим пшенную кашу, как перловую. Подаем со сливочным маслом, творогом или овечьим сыром, либо мелко рубленным укропом в томатном соусе.

Рис рассыпчатый

На 300—400 г риса — 30—40 г жира, воды в 2,5 раза больше объема риса, соль.

Рис хорошенько промываем и варим его, как ячневую кашу. Если надо, чтобы рис получился более рассыпчатым, зернистым, откидываем его на дуршлаг и промываем теплой водой. Затем, вновь подогрев, рис можно подавать с грибным или укропным соусом.

Гречневая каша рассыпчатая

На 300—400 г поджаренной гречневой крупы — 30—40 г жира, воды в 1,5 раза больше объема крупы, соль.

В подсоленный кипяток кладем жир, засыпаем крупу и варим на медленном огне. Когда вода впитается, накрываем кастрюлю крышкой и ставим упревать в русскую печь (за неимением печи можно довести кашу на «водяной бане»). Подаем кашу с молоком, со сливочным маслом, салом или растопленной копченой грудинкой или как гарнир к тушеному мясу.

Гречневая каша с грибами

На 300 г гречневой крупы — 200 г свежих грибов, 1/2 луковицы, 40 г топленого масла, во-

ды в 1,5 раза больше объема крупы, соль.

Грибы перебираем, моем, промываем, мелко рубим и отвариваем в том количестве подсоленной воды, которое необходимо для приготовления каши. В кипящий грибной бульон, как только грибы сварятся, засыпаем крупу и готовим на слабом огне. Подаем кашу с мелко шинкованным и обжаренным на масле луком.

Русская сливочная манная каша

На 350 г манной крупы — 1 л сливок, 35 г сахара, 200 г сливочного масла, соль.

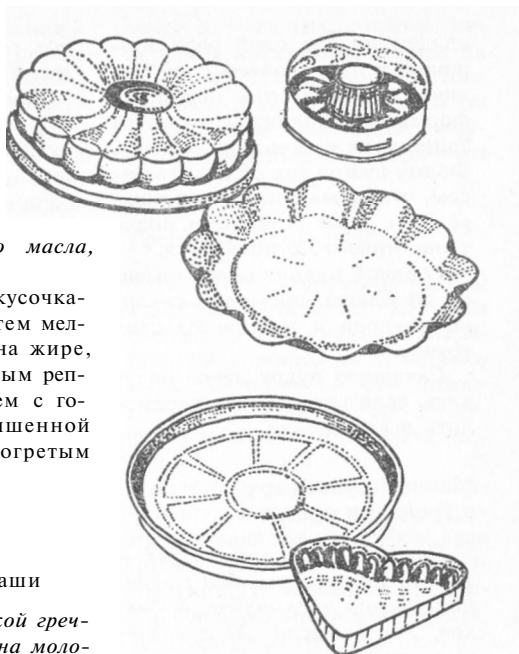
Вливаем в кастрюльку свежие сливки и ставим на плиту. Когда сливки поднимутся, снимаем пенку и выкладываем ее на блюдечко, и так несколько раз. В оставшиеся сливки тонкой струйкой всыпаем манную крупу, затем сахар, добавляем взбитое сливочное масло и снятые со сливок пенки. Хорошенько перемешиваем, кипятим, перекладываем на противень, смазанный маслом, и помещаем на 5 мин в разогретую духовку.

Густо сваренная манная каша на молоке, если ее охладить, нарезать ломтиками, обвалить в сухарях и обжарить на масле — прекрасно сочетается с любым вареньем, протертыми ягодами с сахаром, лимонным или вишневым сиропом. В таком виде ее очень любят дети.

Каша пшенная с мозгами

На 300 г готовой рассыпчатой пшенной каши — 70 г сырых говяжьих, телячьих или бараньих мозгов, 1/2 луковицы,

Металлические формы для приготовления пудингов



1 ч. ложку сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Мозги, нарезанные кусочками, солим и перчим, затем мелко рубим, жариваем на жире, соединяем с поджаренным репчатым луком, смешиваем с готовой рассыпчатой пшенной кашей и поливаем подогретым сливочным маслом.

Пудинги

Пудинг из гречневой каши

На 450 г готовой вязкой гречневой каши, сваренной на молоке, — 150 г сливочного масла, 2 желтка, корица, сахар, тертая лимонная корка, толченые сухари.

Гречневая каша должна напоминать густой кисель. Масло взбиваем миксером в пену. Желтки смешиваем с сахаром и корицей по вкусу, добавляем немного тертой лимонной корки, толченые сухари, соединяем с гречневой кашей, мешаем массу 15 мин и перекладываем затем в чистую полотняную салфетку. Завязываем ее, опускаем в кипяток и варим пудинг около часа на медленном огне.

Саговый пудинг

На 250 г саго — 0,5 л молока, 70 г сливочного масла, 10 яиц, толченые сухари, сахар, корица, соль по вкусу.

Крупку саго развариваем в молоке. Когда она впитает в себя почти все молоко и увеличится

в объеме, вбиваем яйца, всыпаем истолченные сухари, кладем сахар и корицу по вкусу, затем сливочное масло (оставив 0,5 ст. ложки) и замешиваем до густоты. После этого выкладываем массу на салфетку, смазанную маслом, и варим в воде на медленном огне 15—20 мин.

Малиновый пудинг
с рисом

На 300 г сваренного на молоке полувязкого риса — 150 г сливочного масла, 10 яиц, 100 г сахара, 150 г густо сваренной малины.

Взбиваем в пену размягченное масло с яйцами, затем соединяем с рисом и сахаром. Два взбитых яйца смешиваем с вареной малиной и сахаром, мешаем в течение получаса, добиваясь загустения массы. Подходящую форму смазываем маслом, обсыпаем сухарями,

кладем на дно слой риса толщиной в палец, затем слой малины, и так до тех пор, пока форма не заполнится, и ставим запекаться в печь или духовку. Форму нужно так обложить рисом, чтобы малина не соприкасалась с дном и стенками, иначе у нас ничего не получится.

Горячий пудинг опрокидываем на блюдо, посыпаем сахарной пудрой и подаем на стол тотчас.

Сахарную пудру легко получить, если сахар-песок перемолоть в кофемолке.

Манный пудинг
с грецкими орехами

На 100 г манной крупы — 1,5 стакана молока, 400 г грецких орехов в скорлупе, 8 белков, 100 г масла, 20 г толченых сухарей.

Варим крупу в молоке, перекладываем ее в другую посуду и даем остыть. Очищенные от скорлупы орехи (вместо грецких можно взять лесные), истолченные в ступке или пропущенные дважды через мясорубку, соединяем с манкой, добавляем сахар. Затем взбиваем яичные белки в пену миксером, перемешиваем как следует с манкой и орехами. Смесь выкладываем в предварительно смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями форму и ставим запекать на полчаса.

Рисовый пудинг
с грибами

На 300 г риса — воды в 2 раза больше объема риса, 4 яйца, 50 г жира, 1/2 луковицы, 30 г сушеных или 250 г свежих гри-

бов, толченых сухарей для формы, 20 г масла, соль.

Грибы промываем, отвариваем, затем рубим на маленькие кусочки. Кипятим воду, смешанную с грибным отваром, варим на небольшом огне, добавляем соль, жир. В кипящую жидкость засыпаем рис, размешиваем и, когда каша загустеет, помещаем кастрюлю на «водяную баню». Лук нарезаем мелкими кубиками, пассеруем в жире до светло-золотистого цвета. В миске растираем желтки, добавляем лук с жиром, рубленные грибы, все тщательно растираем, перемешиваем со взбитыми белками. Этой массой заполняем 3/4 формы, предварительно смазанной маслом и обсыпанной сухарями, плотно закрываем и снова ставим на «водяную баню». Варим около часа. Когда пудинг слегка подрумянится, опрокидываем его на блюдо.

Подаем с грибным соусом, салатом из овощей.

Жареные блюда из густых каш

Ячневые котлеты
из недробленной крупы

На 300 г крупы — воды в 3 раза больше объема крупы, 2 яйца, 80 г жира, 50 г лука, толченые сухари, 2 ст. ложки рубленого укропа и зелени петрушки, соль, перец.

Крупу промываем, заливаем горячей водой и развариваем на слабом огне, часто помешивая. Когда крупа станет мягкой, ее надо остудить, пропустить через мясорубку (частая решетка). Лук чистим, режем мелкими кубиками и подрумяниваем на

жире до золотистого оттенка. Пропущенную через мясорубку крупу тщательно растираем с луком и яйцами, добавляем рубленую зелень, соль, перец; можно добавить и столовую ложку крепкого мясного бульона. Формуем в толченых сухарях небольшие котлеты и жарим их на разогретом жиру до золотистого оттенка.

Подаем котлеты с салатом из сырых овощей, томатным соусом, укропом.

Котлеты из овсяных хлопьев

На 300 г овсяных хлопьев «Геркулес» — воды или разбавленного молока в 2 раза больше объема хлопьев, 2 яйца, 80 г жира, толченые сухари, 1/2 луковицы, соль.

Овсяные хлопья заливаем кипящей водой или разбавленным молоком, варим на слабом огне, постоянно помешивая: масса должна быть очень густой. После того, как овсяные хлопья остынут, растираем их с яйцами, добавляем обжаренный мелко порезанный лук, солим и тщательно размешиваем. Фор-

муем в толченых сухарях небольшие котлеты и жарим на сильном огне до золотистого оттенка. Подаем с салатом из томатов или с квашеной капустой, томатным или грибным соусом, укропом.

Гречневые крокеты

На 300 г гречневой крупы (ядрицы) — воды в 1,5 раза больше объема крупы, 20 г грибов, 80 г жира, 30 г острого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложку рубленого укропа, 50 г лука, толченые сухари, соль, перец.

Грибы промываем, варим, затем отцеживаем и рубим. Крупу развариваем на слабом огне до мягкости. В густую остывшую кашу добавляем яйца, грибы, рубленый поджаренный лук, все тщательно растираем. Скатываем в толченых сухарях колбаску не толще 3 см, режем ее на куски длиной в 10 см и жарим на разогретом жире до золотистого цвета. Потом укладываем в виде пирамиды на подогретом блюде, украшаем веточками петрушки и подаем с салатом из овощей.

Остатки
сладки



рим для гарнира вермишель, рожки, макароны. И подчас, не съев до конца, выбрасываем слипшуюся макаронную массу или несем ее поросенку. Между тем и холодные вчерашние макароны пригодятся. Для такого, скажем, блюда, как...

БУДЕМ ЭКОНОМНЫ

Поздней весной, когда запас картошки в погребе начинает уменьшаться, мы все чаще ва-

Запеканка из свинины
и макарон

На 500 г отварных макарон — 250—300 г нежирной

свинины (можно и отмоченной солонины), 2 луковицы, 50 г жира, 4 яйца, 2 стакана молока, соль, панировочные сухари.

Макароны промоем холодной водой. К пропущенной через мясорубку свинине добавим измельченный и обжаренный лук, соль. Яйца взбиваем, прибавляем молоко и макароны. Смазав форму жиром, выкладываем туда половину макаронной массы, перекладываем мясной массой, а сверху — оставшиеся макароны. Верхний слой можно переложить кусочками сала. Затем посыпая панировочными сухарями и запекаем (сначала в открытой, а затем в закрытой форме) в течение получаса.

подавать запеканку можно с овощными салатами.

* *
*

После получения творога многие выливают сыворотку. А напрасно! Из сыворотки можно приготовить кисель, фруктово-ягодные желе и даже квас.

Желе из сыворотки

На 1 кг сыворотки — 120 г сахара, 30 г желатина, 80—100 г ягод любого варенья.

К процеженной через тройной слой марли сыворотке добавляем сахар, затем, спустя примерно полчаса, — разбухший желатин и нагреваем смесь почти до кипения. После этого соединяем с пропущенными через мясорубку ягодами из варенья и разливаем горячее желе по формочкам (см. раздел «Блюда для холодного стола»).

Если творог не испортился, а слежался, из него можно приготовить запеканку.

Запеканка из творога

На 150 г творога — 3 ст. ложки растопленного маргарина, 1 яичный желток, 1 ст. ложка молока, соль, щепотку тмина.

В миску с творогом вливаем маргарин, добавляем тмин и выкладываем на сковороду. Когда масса начнет густеть, добавляем яичный желток, растертый в молоке, перемешиваем и, заполнив формочки, ставим остывать, пока масса не затвердеет. Перед этим по желанию можно положить в формочки и другие «остатки»: нарезанную кусочками ветчину, домашнюю колбасу, соленый огурец...

* *
*

Не огорчайтесь, если у вас случайно прокисло молоко. Помимо творога, его можно использовать для приготовления вкусного супа.

Молочный суп
с картофелем

На 1 л простокваши — 5 ст. ложек сметаны, 2 ст. ложки муки, 4—5 вареных средних картофелин, соль, укроп, кусочки копченого мяса.

Прокисшее молоко тщательно взбиваем. Сметану размешиваем с мукой, добавляем 1 ст. ложку прокисшего молока, все вместе перемешиваем и греем на слабом огне, не давая закипеть. В суп добавляем порезанный кубиками вареный картофель, соль, зелень укропа, кусочки копченого мяса.

Сладкоежка



ДЛЯ ХОРОШЕГО НАСТРОЕНИЯ

Бесстрашный народ сладкоежки! Несмотря на очевидную возможность пополнить из-за сладких блюд, они настойчиво тянутся буквально ко всему, что содержит сахар и чем можно полакомиться. Думается, что сладкоежки всех возрастов будут удовлетворены, увидев на своем весеннем столе ароматные напитки, пряники, печенье...

Сбитни

Когда-то сбитень был весьма распространенным напитком на Руси. Пили его и холодным, и горячим в московских трактирах. По вкусу сбитень напоминает медовый напиток. Вот несколько рецептов...

Московский сбитень

На 500 г натурального меда — 6 л воды, 750 г белой патоки, пряности.

В кипящую воду кладем мед, растворяя его полностью, патоку, а затем различные пряности: хмель, мятный лист, кусочки корицы, гвоздику. Кипятим полчаса. Затем процеживаем и подаем сбитень горячим.

Сбитень-жженка

На 6 ст. ложек меда — 4 стакана воды, жженка из 1 ст. ложки сахара, лавровый лист, тмин, корица.

Чтобы получить, жженку, сахар в ложке нагреваем над слабым огнем, пока не образуется темно-коричневый сироп.

Мед растворяем в 4 стаканах воды и кипятим 20—25 мин, затем добавляем пряности и кипятим еще 5 мин. Полученную смесь процеживаем через марлю и добавляем для цвета жженку. Подаем горячим.

Сбитень «Великий Новгород»

На 1 кг меда — 4 л кипятка, 20 г хмеля, палочка корицы.

Мед растворяем в кипятке, добавляем хмель и пряности, кипятим на медленном огне 2—3 ч, процеживаем и охлаждаем. Подаем с кусочками льда.

Малиновый сбитень

На 1 кг меда — 3 л кипятка, 500 г малинового сока, 1/4 палочки дрожжей, корица.

Мед и малиновый сок разводим в кипятке и кипятим 1,5—2 ч, периодически помешивая и снимая пену. Затем охлаждаем до +25°С, вливаем полстакана разведенных в теплой воде дрожжей и оставляем на ночь. После этого сбитень осторожно переливаем в бочонок и ставим на лед. Через 25—30 дней сбитень готов. Разливаем его по бутылкам и храним в погребе или холодной кладовке в горизонтальном положении. Пьют малиновый сбитень холодным.

Горячие молочные напитки

Если сбитни хороши как для взрослых, так и для детей, то горячие молочные напитки любят, как правило, только малыши.

Молоко с медом

На 1 л молока — 50 г меда.

В горячее молоко добавляем мед, размешиваем вручную или миксером.

Глазурь из какао
(основа)

На 300 мл молока — 300 мл воды, 300 г сахара. 50 г кукурузной муки, 150 г порошка какао.

Воду и молоко смешиваем. В небольшом количестве этой смеси разводим кукурузную муку и какао. Воду с молоком кипятим, кладем сахар, добавляем разведенные какао и муку. Затем, помешивая, доводим смесь до кипения. После охлаждения глазурь используют для коктейлей, пудингов.

Шоколадный напиток

На 1 л молока — 100 г глазури какао- (см. предыдущий рецепт), 100 г концентрированного сиропа из вишневого компота.

В кипящее молоко добавляем глазурь какао, а затем вишневый сок. Взбиваем вручную или миксером. Подается горячим.

Яичное молоко

На 1 л молока — 2 желтка, 30 г сахара, 10 г ванилина.

В кипящее молоко осторожно добавляем желтки, сахар и ванилин, взбиваем миксером в однородную массу (до полного соединения желтка с молоком). Добавляем сахар по вкусу.

Клубничный напиток

На 1 л молока — 100 г клубничного сиропа (можно из варенья), 50 г вишневого сиропа.

Растворяем компоненты в кипящем молоке, слегка охлаждаем, взбиваем миксером и подаем теплым.

Холодные коктейли

Если при создании горячих напитков можно как-то обойтись без помощи миксера, то при приготовлении коктейлей этот «электрический помощник» нам совершенно необходим: масса коктейлей должна быть однородной.

Морковный коктейль
со сливочным кремом

На 250 г свежих сливок — 200 г очищенной моркови (лучше каротель), 20 г размягченного сливочного масла, 1 ч. ложку сахара, 2 желтка, 200 г консервированного абрикосового пюре, лимонный сок (или разбавленная лимонная кислота).

Каротель очищаем, натираем на мелкой терке и смешиваем при помощи миксера с небольшим количеством сливок. Затем добавляем сливочный крем (масло, растертое с сахаром), желтки, абрикосовое пюре, по вкусу сахар, лимонный сок, оставшиеся сливки и снова взбиваем миксером 2—3 мин. Подаем в бокалах.

Мокко-коктейль

На 0,5 л молока — 300 мл черного кофе (можно растворимого), 4 ст. ложки сливочного мороженого (см. раздел «Домашнее мороженое»).

Варим черный кофе, охлаждаем и процеживаем через марлю. Затем смешиваем компоненты и сбиваем миксером в однородную массу.

Шоколадный коктейль

На 3/4 л молока — 150 г глазури из какао (см. рецепт «Глазурь из какао»), 20 г тертого шоколада, 4 ст. ложки измельченного льда.

Молоко с глазурью и льдом смешиваем миксером. Отдельные порции коктейля посыпаем сверху тертым шоколадом.

Коктейль из свежей клубники

На 0,5 л молока — 150 г сметаны, 4 ст. ложки измельченного льда, 150 г свежей клубники, 5 ст. ложек клубничного сиропа (можно из варенья).

Ягоды промываем, удаляем плодоножки, добавляем остальные компоненты и смешиваем миксером.

Коктейль из простокваши с морковным соком

На 2 стакана простокваши — 200 г молока, 200 г свежего натурального морковного сока.

Простоквашу, охлажденное молоко и морковный сок смешиваем миксером и, разлив по стаканам, подаем к столу.

Печенье и пряники

Печенье «лимонное»

На 2 стакана муки — 6 яиц, 1 стакан сахара, цедру 1 лимона (или апельсина).

Яйца растираем с сахаром и цедрой. Полученную массу хорошенько перемешиваем с двумя стаканами муки. Чайной ложкой выкладываем тесто на лист, смазанный маслом, и выпекаем 8—10 мин при температуре 280° С.

Печенье с маком

На 4 яичных белка — 1 стакан сахара, 1 ст. ложку мака.

Яичные белки взбиваем до пены, постепенно добавляя к ним сахар, вымешиваем массу и в виде небольших лепешечек, посыпанных сверху маком, выкладываем на металлический лист, покрытый бумагой. Выпекаем при температуре 130° С около получаса. Мак можно заменить мелко рубленными орехами.

Быстрое сахарное печенье

На 600 г муки — 1 стакан сахара, 2 яйца, 250 г маргарина.

Смешиваем сахарный песок, маргарин, яйца, добавляем муку, соду на кончике ножа и замешиваем крутое тесто. Раскатав его на тонкий пласт, формует печенье и выпекаем его на противне в духовке до румяного цвета. Время приготовления — 20 мин.

Печенье «Марина»

На 1 стакан муки — 4 яйца, 150—200 г сливочного масла, 5—6 ст. ложек сметаны, 1 ст.

ложку молока, сода, ванилин, повидло.

Разбиваем и выливаем в просторную эмалированную миску яйца, добавляем размягченное сливочное масло, сметану, молоко, чуточку соды, ванилин (на кончике ножа) и замешиваем густое тесто. Готовое тесто раскатываем скалкой, подпылив лист мукой, чтобы получился тонкий пласт. При помощи специальных формочек (рюмок, стаканчиков) выдавливаем фигурки. Готовые кусочки теста кладем на лист, смазанный маслом, обмазываем их слегка яйцом, посыпаем сахаром и ставим в духовку на 15 мин. После этого вынимаем, смазываем печенье повидлом, соединяем половинки и ставим еще раз в духовку на 5—6 мин.

* *
*

Тут, чтобы сладкоежки сделали небольшую передышку от сладкого, предложим три рецепта несладкого печенья.

Печенье
из творога

На 500 г творога — 500 г маргарина, 5 стаканов муки.

Тщательно перемешиваем творог, размягченный маргарин, добавляем муку, вымешиваем тесто, раскатываем его в тонкую лепешку, из которой нарезаем квадратики, звездочки, прямоугольники, треугольнички. Теперь надо обвалить их с двух сторон в сухарях и выпекать в духовке.

Песочное печенье с сыром

На 500 г муки — 150 г сыра, 200 г сливочного масла, 2 яйца.

Для крема: 200 г сыра, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложку томата-пюре, соль, перец, сахар по вкусу.

Муку смешиваем с тертым сыром, яйцами, взбитым сливочным маслом. Тесто раскатываем в тонкий пласт и рюмкой выдавливаем печенье. Выпекаем на листе в не очень жаркой духовке.

Для крема: натертый сыр и масло взбиваем миксером до получения однородной массы. Потом добавляем томат-пюре, соль, пряности и снова взбиваем. Кремом смазываем половинку печенья и накрываем сверху другим печеньем.

Печенье с брынзой

«Воловецкое»

На 3 стакана муки — 2 яйца, 150 г брынзы (или другого острого овечьего сыра), горсть очищенных грецких орехов, 150 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Брынзу вымачиваем в кипятке, пока он не остынет, смешиваем с яйцами, размягченным маслом, мукою и измельченными грецкими орехами, солим, перчим по вкусу, формуем печенье и выпекаем в духовке до румяного цвета.

Печенье при выпечке может начать пузыриться, поэтому каждое нужно слегка наколоть сверху вилкой.

Фруктовое печенье

На 1 стакан пшеничной муки — 110 г маргарина, 1/4 стакана сметаны, по 1 стакану

крахмала, сахара, 2 желтка, 1 белок, по 1,5 стакана сухофруктов (абрикос, слив, изюма), 1/2 стакана орехов, ванилин, щепотка питьевой соды.

Размягченный маргарин избиваем с сахаром, добавляем желтки, сметану, ванилин, смешанную с питьевой содой муку, изюм и вымоченные в воде сухофрукты без косточек. Тесто скатываем валиками длиной 30 и толщиной 3 см, осторожно выкладываем на лист, сплющиваем ножом, обмазываем избитым белком, посыпаем измельченными орехами и выпекаем в духовке при умеренном жаре до светло-коричневого цвета.

Горячие валики нарезаем острым ножом на маленькие кусочки.

Картофельное печенье

На 200 г отварного картофеля — 1/2 стакана сахара, неполный стакан орехов, 1 лимон, 100 г сливочного масла, 3 яйца, соль, сахарная пудра по вкусу.

Подогретое сливочное масло взбиваем вместе с солью, сахаром и натертой лимонной коркой. Взбивая, добавляем постепенно: яйца (по одному), измельченные, немного обжаренные орехи, пропущенный через мясорубку отварной картофель. Эту массу выкладываем слоем 2 см в смазанную жиром форму и выпекаем при среднем жаре около часа. После этого остается печенье остудить, нарезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Печенье «сигаретки»

На 200 г сметаны — 150 г масла, 1,5 стакана муки.

Для начинки: 250 г орехов, чернослива или изюма, 2 ст. ложки сахарного песка.

Из муки, масла и сметаны замешиваем крутое тесто, раскатываем его и режем на полоски длиной 10 и шириной 7 см. Начинку (орехи, изюм или чернослив) пропускаем через мясорубку, смешиваем с сахаром. На уголок полоски теста кладем начинку и заворачиваем в виде «сигаретки». Затем печем в духовке.

* *
*

Как приготовить пряничное тесто? Перед тем, как перейти к пряникам, надо сказать несколько слов об особенностях их приготовления.

Существует несколько вариантов пряничного теста. Приведем три из них.

Первый вариант: на 1 кг муки — 500 г сиропа, 150 г сахара, 200 г маргарина (или жира), 2 яйца, 2 ч. ложки молотой корицы, 1 ч. ложку гвоздики, 2 ст. ложки тертой (или сушеной и измельченной) лимонной или апельсиновой цедры, 1 ч. ложку питьевой соды, 1 ч. ложку пекарского порошка, соль.

Примечание. Пекарский порошок, разрыхлитель теста, получают при смешивании в равных количествах пищевой соды и лимонной кислоты.

Второй вариант: на 1,2 кг муки — 500 г сиропа или меда, 250 г сахара, 150 г маргарина или жира, 2 яйца, 3 ст. ложки какао, по 1 ч. ложке корицы, молотого кардамона, тертого мускатного ореха, по 100 г цукатов, орехов, неполную столовую ложку холодной воды,

2 ч. ложки пекарского порошка, соль.

Третий вариант: на 1,1 кг муки — 250 г сиропа, по 200 г сахара, маргарина, сметаны, 1 ч. ложку корицы, по 1/2 ч. ложки гвоздики, перца, 2 ст. ложки тертой лимонной или апельсиновой цедры, по 1 ч. ложке пищевой соды и пекарского порошка.

Независимо от того, какой вариант рецепта вы берете, сначала нужно нагреть мед или сироп вместе с сахаром и жиром. К полустывшему меду или сиропу вы добавляете измельченные пряности и охлаждаете. Что касается пряностей, то их можно также смешать с мукой, а потом добавить в сироп яйца, жидкость, растворенный в небольшом количестве воды сахар и смешанную с пекарским порошком муку. Орехи, миндаль и прочие наполнители кладут в тесто при замесе.

Чтобы пряники были более рассыпчатыми, в тесто можно добавить масло, маргарин или жир, потом все перемесить, при необходимости подсыпать муки. Замешанному тесту надо дать постоять 2—3 ч на холоде.

Какую выбрать глазурь? Это зависит исключительно от вашего вкуса. Для приготовления глазури используют сахарную пудру, жидкость и ароматические вещества.

Лимонная глазурь

На 200 г сахарной пудры — 2 ст. ложки лимонного сока, столько же воды.

К сахарной пудре добавляем лимонный сок и горячую воду и размешиваем деревянной лопаточкой, пока масса не станет блестящей, однородной.

Кофейная глазурь

На 200 г сахарной пудры — по 1 ч. ложке кофейного раствора и сливочного масла.

К просеянной через сито сахарной пудре добавляем горячий кофейный раствор, масло и растираем, как и в предыдущем рецепте, в блестящую глазурь.

Цветная глазурь

На 200 г сахарной пудры — 3—4 ст. ложки морковного, вишневого, свекольного или шпинатного сока (в зависимости от желаемого цвета глазури), 1,5 ч. ложки лимонного сока (с вишневым соком не соединять!).

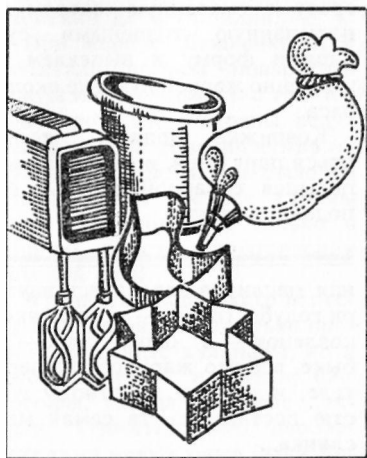
Сахарную пудру, просеянную через сито, соединяем с выбранным соком, и растираем в блестящую глазурь.

Ну, а теперь сладкоежки могут приступить к изготовлению пряников.

Маленькие пряники

На 500 г пряничного теста по любому из предложенных вариантов рецепта — 1 яйцо, рубленые орехи.

Тесто раскатываем в пласт толщиной 2—3 мм, умеренно используя муку для подсыпки. Потом при помощи выемок вырезаем различные фигурки, в зависимости от фантазии. Кладем их на смазанный маслом лист, покрываем сверху взбитым яйцом. При желании можно украсить пряники полосками теста, посыпать орехами. Выпекаем пряники на умеренном огне в духовке, следя за тем, чтобы они не стали слиш-



Приспособления для выпечки и украшения пряников

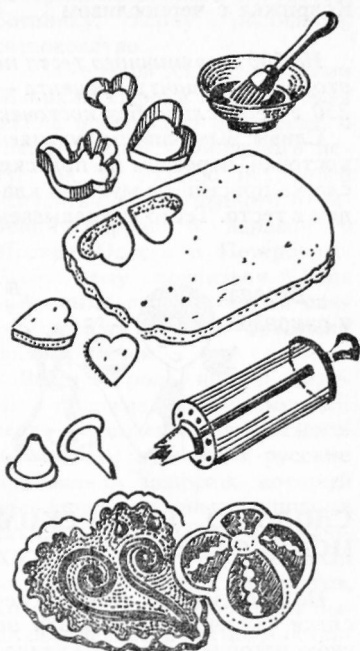
ком коричневыми — будут горчить.

Детские пряники
глазированные

500 г пряничного теста по первому или третьему варианту рецепта, цветная глазурь.

Из раскатанного в пласт теста толщиной 4 мм вырезаем пряники такой формы, которая привлекла бы детишек: в виде сердечка, зверька, птички, петушка и т. д. После выпечки, пока они еще горячие, покрываем пряники разноцветной глазурью. В этом случае глазурь засохнет быстрее и будет блестящей.

Узор на детских пряниках может быть самым причудливым; для этой цели хорошо использовать кондитерский шприц с тонким наконечником или фунтик из пергаментной бумаги. Таким образом на пряниках можно сделать всевозможные надписи, например



имена ваших малышей, поздравления, шуточные пожелания, даже пословицы. Не говоря уж о детях, такие пряники доставляют немало радости и взрослым сладкоежкам, когда они обнаруживают их на праздничном столе или в пакете с подарком.

Пряники с лимонной
глазурью

На 500 г пряничного теста по первому варианту рецепта — 1—2 яйца для смазки, лимонная глазурь.

Из теста, раскатанного в пласт 4—5 мм, вырезаем ромбики со стороной не больше 5 см, смазываем их яйцом, выпекаем, и пока они еще горячи, покрываем лимонной глазурью.

Коврижка с черносливом

На 500 г пряничного теста по второму варианту рецепта — 250 г чернослива без косточек.

Сливы вымачиваем, удаляем косточки, нарезаем на полоски, слегка присыпаем мукой и кладем в тесто. Тесто выкладываем

Беседа
у самовара



СЛОВО О ПОВАРСКОМ ИСКУССТВЕ

Не десятки, не сотни — десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. О еде написано столько книг, что если приняться перечитывать их, не хватит человеческой жизни.

Но вот что любопытно: история развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем недалеко, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошеч-

сразу в смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями форму и выпекаем в умеренно жаркой духовке около часа.

Коврижка должна отстояться пару дней, и лишь потом, посыпав сахарной пудрой, ее подают к столу.

ная маслинка запекалась внутри голубя, голубь — в козленке, козленок — в овце, овца — в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка...

Удивительно ли, что позднее в Древнем Риме поварское искусство достигло расцвета именно при помощи поваров-греков? С кулинерами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. Во время Второй Пунической войны происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки — великий повар Апиций. Поэтому не удивительно, что некоторые императоры были настоящими обжорами. При Вителлии, например, готовилось кушанье, стоившее целое состояние — миллион сестерций. Его делали из мозгов фазанов, павлинов, языков фламинго (бедные птицы!), печени и селезенки редчайших и по тому времени морских рыб.

Затем после длительного застоя, в конце средних веков, благодаря бурному проникновению пряностей из восточных колоний, изысканная кухня получила дальнейшее развитие.

Ее колыбелью стала Италия, особенно юг и Сицилия.

При короле Людовике XIV испытала подъем поварского искусства Франция, и с тех пор эти европейские страны ведут непрерывное соперничество по кулинарной части. Как было бы славно, если бы все страны мира соревновались только в мирной области приготовления вкусной еды!

В развитии поварского искусства участвовали не только профессиональные кулинары, но и многие ученые, писатели, философы, государственные деятели. Известно, что изобретателями новых блюд были Ришелье, Мазарини. Мишель Монтень написал книгу «Наука еды». До сих пор в итальянских рестораниках в ходу блюда, изобретенные композитором Россини. Франция гордится, что вклад в национальную кулинарию внесли Дюма-отец, великий Бальзак.

В прошлом веке вновь стали открываться одна за другой школы поварского искусства. И странно, что первая из них стала действовать в Англии — «Национальная тренировочная школа для поваров», — ведь принято считать, что британцы не слишком пристрастно относятся к еде. Скорее всего открытие школы было вызвано экономическими причинами: расширением сети маленьких кафе и рестораников. Кулинарная школа, открытая в Париже в 1891 г., имела два отделения: женское и мужское. Женщин бесплатно обучали, как вести домашнюю экономику. У мужчин обучение было платным — они постигали секреты профессиональной кулинарии. Им преподавали также

историю поварского искусства, ботанику, лепку, рисование, счетоводство.

В 90-е годы XIX в. в России возникли Первая практическая школа поварского искусства, а также Школа кулинарного искусства и Школа кухонного искусства общественного охранения народного здоровья в Москве, Одессе и Петербурге. Было чему поучиться. Ведь тогдашняя русская кухня свято хранила многие традиции древнерусской.

Важную роль играли пироги — подовые из квасного теста и пряженые из пресного. Ко всяким кушаньям русские прибавляли шафран, который завозили восточные купцы, а также чеснок. (Еще в XVI — XVII вв. лук и чеснок были включены в список продуктов, которыми жители обязаны были обеспечивать писцов, составляющих старые книги). В России в старину мало употребляли соли.

Возможно, этнографические, но в большей степени экономические причины сильно повлияли на ассортимент русских блюд. За исключением кушаний из ценных пород рыб, пирогов и квасов, в той русской кухне, которую великолепно описывает Гиляровский в «Москве и москвичах», уже преобладали западно-европейские блюда, которые, разумеется, были доступны лишь самым состоятельным людям.

Не потому ли даже теперь, когда уровень жизни людей в нашей деревне неизмеримо возрос по сравнению с дореволюционным, когда практически каждая сельская семья имеет в своем распоряжении прекрасные свежие продукты с

личного подворья, которым могли позавидовать любой горожанин, часто и в будни, и в праздники на домашнем столе колхозников можно увидеть традиционный винегрет, жареных кур, горки отварного картофеля, рыбные консервы и в лучшем случае — салат «Оливье», который не имеет ничего общего с оригиналом? И это при том, что уже только одна русская национальная кухня — самая разнообразная в мире. Одних щей в ней насчитывается более 60! Стало быть, дело заключается в незнании многих национальных блюд, даже тех, которые известны за рубежом.

Конечно, на селе трудно выбрать время, чтобы постоять у плиты. Работа на земле не дает

передышки даже зимой. Но все-таки многие не могут расстаться «с тазами винегрета» потому, что просто не умеют готовить по-другому. Каждое новое блюдо нужно осваивать: а вдруг не получится? Да, не зря кулинарию называют искусством: она требует и умения, и терпения.

Недаром в лучших ресторанах Москвы, Ленинграда, Киева, других наших крупных городов название блюда с обозначением «по-крестьянски», «крестьянский» — означает, что эти блюда самые вкусные, питательные, оригинальные. Сельская кухня может и должна расширять свои возможности и поднимать престиж.



Лето, ах, лето!..

Какой летний месяц в деревне ни возьми-страда. Однако эта пора требует от хозяйки дополнительных затрат времени для работ на приусадебном участке и домашних заготовок. «Отходят» потихоньку черешня и абрикосы, за ними — клубника, малина, вишня, чернеют гроздья смородины... Уже и томаты наливаются алым соком, радуют глаз изумрудные огурцы... Хорошая хозяйка и банки стеклянные, и крышки к ним загодя запасет, и сахара, уксуса, пряностей прикупит, чтобы заготовить впрок компоты, варенье и сохранить в ягодах, фруктах, овощах до будущего лета благодатную силу щедрого солнца.

А, Б, В...
кулинарии



ЧУДЕСА В КОНСЕРВНОЙ БАНКЕ

Какой же инвентарь надо иметь в сезон заготовок? Обязательно — закаточную машинку и нужное количество жестяных, пластиковых или стеклянных (с зажимами) крышек, разнообразные ножи из нержавеющей стали для нарезания плодов. Различные по размеру и глубине тазы для очистки, мойки и сортировки плодов, овощей, ягод, в том числе и латунные с ручками для варки варенья; мясорубку, дуршлаг или сито для приготовления соков, пюре.

Для летних заготовок применяют главным образом стерилизацию, маринование, сушку, выпаривание, варку плодов с сахаром, засолку, квашение. Мы их рассмотрим с вами отдельно, в зависимости от вида заготовок.

Стерилизация, пожалуй, самый сложный вид консервирования. Однако благодаря тому, что сегодня на селе появилось достаточно необходимого инвентаря, он широко распространен.

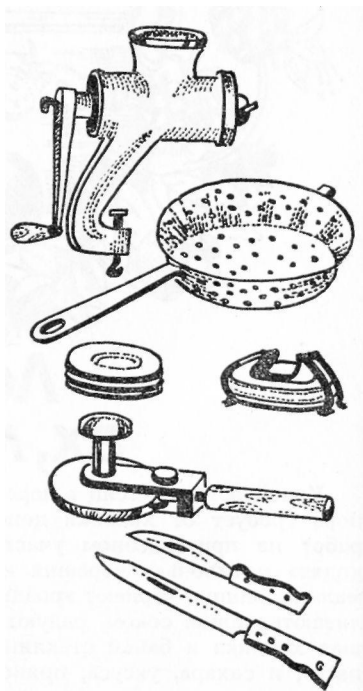
Перед стерилизацией необходимо проделать следующие операции.

Очистка и нарезка овощей и фруктов. Удаляют плодоножки, листья. Одни плоды сохраняют целиком, другие нарезают ку-

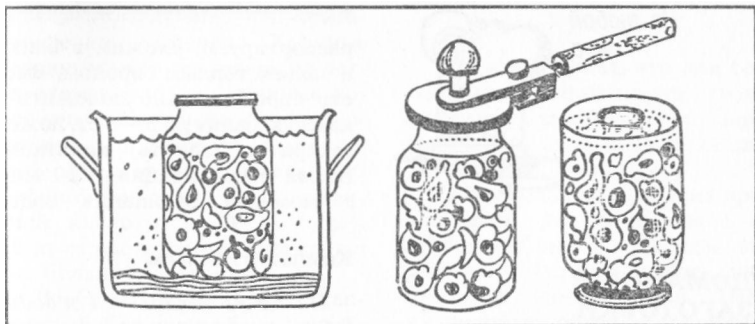
сочками. Делать это нужно перед самой заготовкой, потому что нарезанные продукты быстро теряют вид и портятся.

Мойка. Овощи и фрукты тщательно промывают проточной водой или многократно в одной посуде, меняя воду до тех пор, пока она не станет прозрачной. Используя при мытье щеточку, старайтесь не повредить кожуру.

Бланширование. Бланшируют овощи и фрукты (то есть, сначала обдают кипятком, а затем быстро погружают в ледяную воду) для того, чтобы продукты сохранили свой естественный цвет и несколько размягчились; их потом легче укладывать в банки.



Набор инвентаря для стерилизации



Стерилизация овощей и фруктов

Подготовка тары. Банки моют перед самой заготовкой. После этого их ополаскивают кипятком (для дезинфекции) и теплой питьевой водой. Перед стерилизацией — слегка прогревают, чтобы не полопались.

Укладка и заливка. Старайтесь так уложить плоды в банки, чтобы они и зимою радовали глаз, и лишь потом наполняйте заливкой. Уровень заливки должен быть на 1,5—2 см ниже верхней кромки банки. Пространства будет вполне достаточно, чтобы не срывало крышки и консервы долго хранились.

И только после этого можно приступать к *стерилизации*. На дно посуды, куда вы будете ставить банку, нужно уложить плотную хлопчатобумажную ткань в несколько слоев. Дайте сначала закипеть воде, а потом

доведите ее до температуры (различной для разных плодов) стерилизации. Жестяные крышки хорошенько промывают с содой и протирают насухо. Следите, чтобы уровень горячей воды в кастрюле, куда вы ставите банку, был на 1,5—2 см ниже горловины. После окончания стерилизации банки быстро вынимают, закатывают крышками и переворачивают вверх дном.

Если вы имеете дело со стеклянными крышками, то на горловину банки надо уложить резиновое кольцо, а потом крышку, которую после кипячения банки укрепляют зажимом. Зажимы можно оставить, а можно и снять, поскольку вакуум, который образуется внутри банки, прочно и надежно удерживает крышку.

На любой
вкус



ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

Компоты

Консервированные компоты в собственном соку готовят на сахаре, фруктозе или применяют вместо сиропа обычный кипяток. Правильно и аккуратно приготовленные компоты долго сохраняют цвет, вкус и аромат.

Компот из земляники

На 1,5 кг сахара — 1 л воды, 3 банки емкостью по 0,8 л земляники.

Крепкие и достаточно сочные ягоды земляники (клубники) заливаем сахарным сиропом (сахаром, растворенным в воде) и оставляем на 3—4 ч. После этого осторожно перекладываем ягоды в банки, нагреваем сироп почти до кипения (80°C), заливаем в банки с ягодами и стерилизуем 15 мин в кипящей воде. Если после охлаждения жестяные крышки немного вогнуты вовнутрь, консервирование прошло правильно.

Компот из черешни

На 670 г сахара — 1 л воды, 5 банок емкостью по 0,8 л, черешни.

Красную и желтую черешню

рассортируем, уложим в банки и зальем теплым сиропом. Вместо сиропа можно положить в каждую банку по 5—6 ст. ложек сахара и залить кипятком. Время стерилизации — 20 мин с момента закипания воды.

Компот из вишни

На 1,5 кг сахара — 1 л воды, 5 банок емкостью по 0,8 л вишни.

Для компота лучше взять такие ягоды, у которых легко отделяются косточки, не слишком крупные, ароматные, прямо с ветки. Банки заполняем вишней как можно плотнее, но так, чтобы не полопались ягоды, а затем заливаем сахарным сиропом или кладем в каждую банку по стакану сахара и заливаем кипятком. Время стерилизации — 15—20 мин в кипящей воде.

Компот из малины

На 900 г сахара — 5 банок емкостью по 0,8 л свежей малины.

Заливаем малину сахарным сиропом либо добавляем в каждую банку по 5—6 ст. ложек сахара и кипятка. Малина требует крайней осторожности. Ягода эта нежная и при нарушении сроков стерилизации моментально разваривается, и тогда вместо компота можно получить кашу. Поэтому малину стерилизуют ровно 12 мин с момента закипания воды.

Компот из груш

На 670 г сахара — 1 л воды, 5 банок емкостью по 0,8 л груш, 1 г лимонной кислоты.

Твердые плоды груш, такие, как Бере,— лучшие для приготовления компота. Крупные груши можно разрезать на четвертинки, удалив семенные коробочки, поменьше — на половинки. После этого сразу же помещаем груши в раствор лимонной кислоты (1 г лимонной кислоты на 1 л воды). В этом растворе держим груши не больше получаса.

Вообще груша — фрукт капризный. Тут нужно быть начеку. Если груши сладкие, положите сахара в сироп меньше, если чересчур мягкие — сократите время стерилизации.

Для «идеальных» груш время стерилизации — около 30 мин с момента закипания воды. Температура стерилизации — 90°С.

С соблюдением тех же правил делают и компот из яблок. Только перед консервированием их обязательно бланшируют не больше 5 мин, заливают сиропом (540 г сахара на 1 л воды). Время стерилизации — 20 мин.

Компот из слив

На 670 г сахара — 1 л воды, 5 банок емкостью по 0,8 л слив.

Мирабель, алыча — лучшие сорта для компота из слив. Поскольку сливы имеют свойство всплывать после стерилизации, при их укладке банки следует время от времени встряхивать. Потом заливаем сливы сиропом. Срок стерилизации — 15 мин с момента закипания воды, время нужно соблюдать точно. Температура — 90°С.

Соки

Тот, кто считает, что для соков можно использовать негодное сырье, заблуждается. Плоды должны быть спелые, немятые, неподпорченные.

Самая большая проблема при домашней заготовке соков — дробление сырья. На заводах для этого устанавливают специальные измельчители. Нам же подойдет обычная мясорубка из нержавеющей стали. Если вы имеете дело со слизой, черной смородиной, крыжовником, малиной или брусникой, то перед измельчением их обязательно нужно подогреть. Промытые плоды помещают в эмалированную просторную кастрюлю, добавляют воду (1 л на 8 кг сырья) и нагревают, не доводя до кипения. Редко на каком сельском подворье отжимают сок на специальном прессе. Чаще плодовую мезгу увязывают в холщовый мешок. Потом берут хорошо выструганную доску, в которой прорезано несколько желобков. Такую доску лучше как следует отполировать, но не покрывать лаком. На один конец доски кладут мешок, другой опускают в тазик для сбора сока, который должен стекать по желобкам под уклоном. Этот способ многократно проверен и надежен.

Не советуем давить при этом на мешок руками. Лучше положить на него фанерный кружок с грузом и по мере отекания сока груз увеличивать.

Сок из твердых плодов — яблок, груш, айвы — лучше всего получать, используя электрическую соковыжималку.

Чтобы осветлить соки, их

многократно фильтруют через марлю, сложенную в три-четыре слоя.

Приготовление соков требует их дегустации. Например, соки черной смородины, крыжовника бывают очень кислы, и тогда можно добавить сахар и кипяченую воду.



Устройство для выжимания соков

После фильтрации подогревают сок до 80°C , разливают по бутылкам или банкам, укупоривают и стерилизуют 15—20 мин при температуре 95°C .

Таким образом можно приготовить любой сок.

Сок из облепихи

Для сиропа — 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Перебираем ягоды облепихи, ошпариваем их кипятком, затем отжимаем в чистой 2—3-слойной марле над эмалированной кастрюлей и охлаждаем. Из сахарного песка и воды готовим сироп. Затем смешиваем 1 часть сока с 2 частями сиропа и оставляем на 2—3 ч на холоде, изредка помешивая. После этого разливаем в приготовленные для консервирования банки. Накрываем банки жестяными

крышками, стерилизуем в кипящей воде 15—20 мин и сразу же закатываем.

Надо помнить, что облепиха — мощная витаминная кладовая, поэтому, во избежание аллергических реакций, ее сок надо пить умеренно, разбавляя кипяченой водой, не больше 200 г в сутки.

Варенье

Надо ли говорить о том, что плоды и ягоды для варенья должны быть спелыми и чистыми? Сахар для сиропа опытные хозяйки просеивают через сито, чтобы в варенье случайно не попали примеси: даже ворсинка от сахарного мешка может вам зимой испортить настроение! Когда вы варите сироп, пену нужно снимать обязательно, и сироп для особой прозрачности необходимо фильтровать.

Смысл варки варенья заключается в том, чтобы плоды или ягоды хорошенько пропитались сиропом, не утратив при этом своей красоты и аромата. Лучше всего использовать для приготовления варенья медный таз.

Когда варенье готово, то капля сиропа, вылитая на блюдечко, не расплывается. Это правило относится ко всем видам варенья, кроме «пятиминутки», о которых пойдет речь ниже.

Вишневое варенье

На 1 кг крепкой вишни — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Из сахара и воды готовим сироп. Затем в теплый сироп добавляем подготовленную вишню (с косточками), доводим до кипения и снимаем с огня. После этого не меньше пяти раз с перерывами в четверть часа доводим варенье до кипения. Когда варенье будет готово, через дуршлаг сливаем сироп, а плоды равномерно раскладываем по банкам. Сироп, проварив еще 15 мин, наливаем в банки горячим.

Варенье из малины

На 500 г малины — 1 кг сахара, 3 стакана воды.

В остывший сироп добавляем подготовленную малину и даем отстояться около получаса и лишь потом варенье, осторожно помешивая и снимая пену, варим, добываясь желаемой густоты. Чем гуще малиновое варенье, тем лучше помогает оно при простудах.

Варенье из желтых слив

На 1 кг слив — 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Не совсем спелые желтые сливы моем, прокалываем шпилькой в нескольких местах и кладем в кастрюлю, заливаем опять сиропом и оставляем на сутки. Затем сироп сливаем, кипятим, заливаем сливы и оставляем на сутки. На третий день варим сливы до готовности. При этом ягоды будут целыми, а сироп прозрачным.

Варенье из дыни

На 500 г очищенной дыни — 500 г сахара, 1,5 стакана воды.

Недозревшую дыню очищаем, режем кубиками, посыпаем сахаром и выставляем на 2 ч на холод. Готовим сироп, заливаем им кубики дыни и снова ставим на холод. На следующий день сливаем сироп, кипятим и опять заливаем дыню. И лишь на третий день варим на небольшом огне, пока кубики не станут прозрачными.

Варенье из зеленых грецких орехов

На 100 шт. мелких грецких орехов — 250 г сахара, 1 л воды (для первого сиропа); 1 кг сахара, 1 л воды, 1 ч. ложку раствора лимонной кислоты (для второго сиропа).

Варенье из грецких орехов варят в ту пору, когда они достигают молочной спелости: их покров мягок, а ядра желеобразны.

Такие орехи очень горьки, поэтому замачиваем их в холодной воде примерно на месяц, периодически подливая воду. Потом очищаем от корочки,

моем и выдерживаем в разбавленной известковой воде (1 ст. ложка гашеной извести на 1 л) одну ночь. Но чтобы окончательно исчезла горечь, вывариваем их в двух-трех водах, охлаждая после каждой варки, и затем разрезаем на половинки.

После этого варим варенье в первом сиропе 2—3 ч и сироп сливаем. Потом орехи помещаем во второй сироп и варим до готовности. За несколько минут до окончания варки добавляем раствор лимонной кислоты.

Варенье из зеленых грецких орехов, которое по праву считают «королем варенья», выдерживаем еще пару часов, чтобы оно остыло, и разливаем по банкам.

Варенье из зеленых томатов

На 60—70 шт. мелких зеленых томатов — 1 кг сахара, 1 л воды.

У томатов продолговатой формы обрезаем плодоножки вместе с частью мякоти и шпилькой удаляем часть семян. Потом вывариваем в трех водах, чтобы не горчили, причем после каждой варки тщательно обмываем их холодной водой. Такого «испытания» томаты не выдержат, кожица их сморщится, станет мягкой, податливой и ее без труда можно будет снять ножом.

Томаты без кожицы варим в сахарном сиропе до сгущения, ставим на ночь охладиться и разливаем по банкам.

Варенье из ревеня

На 1 кг очищенных черешков ревеня — 1,5 кг сахара, по вкусу можно добавить це-

потку ванилина, корицы, лимонной кислоты или тертой лимонной цедры.

Очищаем черешки ревеня от кожицы, нарезаем кусочками по 2 см, промываем и варим в кипящей воде 1 мин. Потом охлаждаем, откидываем на дуршлаг и опускаем в таз с горячим сахарным сиропом, кипятим и уже через 1—2 мин снимаем с огня. Через 10—12 ч варим до готовности.

* *
*

Чем хорошо варенье «пятиминутка»? Оно требует меньше сахара, чем обычное. Это кисло-сладкое произведение кулинарного искусства завоевало большую популярность.

Чтобы сделать «пятиминутку», подготовленные плоды или ягоды заливаем сиропом (500 г сахара на 1 л воды), варим 3—5 мин, затем стерилизуем 10 мин в открытом виде при температуре 85—90¹С и укупориваем.

Такое консервированное варенье может храниться долго. Но, если банка вскрыта, то использовать ее содержимое нужно за 5—7 дней.

Желе и пастила

Консервированное желе можно приготовить из уваренного сока с сахаром. Главное для этого, чтобы сок был достаточно кислым.

Сок выливаем в кастрюлю, добавляем сахар (для желе из яблок, крыжовника, черной смородины — 800 г/л сока; для желе из слив, персиков, абрикосов, кизила — 600 г/л). На

медленном огне увариваем полученный фруктовый или ягодный сироп до 1/3 первоначального объема. После этой операции разливаем желе по банкам и стерилизуем 30 мин при температуре 85°С, после чего закатываем крышки. Хранят желе в прохладном месте.

Пастила из сливового желе

Сливовое желе смешиваем со сливовым вареньем в соотношении 1:2. Смесь увариваем в медной посуде до очень вязкого состояния. Когда почти вся влага испарится, добавляем туда ядрышки грецких орехов, перемешиваем. Укладываем на противень пропитанный растительным маслом пергамент, сверху — тонким слоем пастилу и помещаем в духовку на небольшой огонь. Дверцу оставляем приоткрытой. Когда пастила подсохнет, вынимаем, даем ей остыть и разрезаем на листы 10Х30 см. Листы, скатанные в рулончики, храним в банках укупоренными.

Подают пастилу к чаю, не разворачивая, рулончик режут на точайшие ломтики, посыпают сахарной пудрой и укладывают на небольшое блюдо. Можно ручаться, что никто из гостей не догадается, из чего приготовлено это кисло-сладкое лакомство, которое тает во рту...

Пастила из арбузов

Делается из арбузного меда (см. рецепт «Бекмес — арбузный мед»). Берем 1 часть меда и 2 части отжатой мякоти арбуза, варим на небольшом огне, а потом добавляем несколько

капель любой фруктовой эссенции, яичный белок и быстро размешиваем. Когда остынет, разрезаем на куски и посыпаем сахарной пудрой. На 1 л меда потребуется 2—3 яйца.

Цукаты

Это засахаренная затвердевшая мякоть плодов, ягод, лимонных, апельсиновых, арбузных корочек.

Плоды вынимают из варенья непосредственно после варки, откидывают на дуршлаг и дают им обсохнуть пару часов. Так же поступают и с корочками лимона, апельсина, арбуза, но их надо варить отдельно в сахарном сиропе, пока не станут прозрачными. Чтобы цукаты быстрее обсохли, их можно поместить в слабо прогретую духовку или на под русской печи. Затем цукаты посыпают сахарной пудрой и хранят в укупоренных банках, в сухом месте.

Цукатами любят полакомиться дети, но главное их предназначение — украшение пирогов, тортов, мороженого.

Маринование

Мариновать можно самые различные овощи, включая лук, фасоль, капусту, перцы. При этом процессе подготовленные овощи заливают маринадом определенного состава, стерилизуют и закатывают крышками. Лучше пользоваться стеклянными крышками с металлическими зажимами или пластмассовыми, так как металлические быстро ржавеют.

Маринованные огурцы

Маринад для 10 кг огурцов: 10 л воды, 1,5 л 6 %-ного уксуса (винного или яблочного), 200 г соли, 200 г сахара, 20 г соцветий укропа, 60 г семян горчицы, 2—3 куса корня хрена, несколько соцветий базилика.

Маленькие, плотные, хрустящие, с мелкими семенами огурцы — лучшие для маринования.

Огурцы моем, у тех, что покрупнее, обрезаем кончики. На дно каждой литровой банки кладем лавровый лист, кусочек жгучего красного перца, пару листиков смородины, затем огурцы заливаем маринадом. Режим стерилизации: 8—13 мин с момента закипания воды при температуре 80° С.

Маринованные томаты

Томаты маринуют так же, как и огурчики. Главное, чтобы томаты в банке были одной спелости, без плодоножек.

Маринованная свекла

Для маринования лучше отобрать свеклу сочную, ярко-бордовой окраски: она будет эффектнее выглядеть при украшении различных блюд.

Свеклу моем, бланшируем и кипятим в кастрюле до тех пор, пока она не размягчится. Затем освобождаем свеклу ножом от кожицы и режем на кубики, колечки, пластинки. Размер их должен быть не больше 1,5 см. Красиво смотрятся шарики из свеклы, которые можно выдавить при помощи формочек.

В остальном технология неизменна. В каждую литровую

банку кладут еще по 50—70 г натертого на крупной овощной терке хрена.

Маринованный лук

Тот, кто хотя бы раз попробовал маринованный лук (севок или выборок), не откажет себе в удовольствии заготовить его.

Очищенные луковицы бланшируем 1—2 мин и после охлаждения укладываем в банки, заливая маринадом обычного состава. Пряности в этом случае лучше не добавлять, лучок хорош и сам по себе. Стерилизация— 10—12 мин с момента закипания воды при температуре 70° С.

Маринованные корни

Для такого вида заготовок подходят корни петрушки или сельдерея. Очищенные, промытые и разрезанные на подходящие кусочки корни бланшируем, укладываем в банки и заливаем теплым маринадом. Стерилизация — 25 мин при 100° С.

Маринованные грибы

Уже летом можно мариновать белые грибы, подосиновики, подберезовики, маслята. Безусловно, эффектнее всего выглядят мелкие грибки. Поэтому их и отваривают целиком, срезая только нижнюю часть ножки. Шляпки и ножки белых грибов маринуют отдельно. Крупные шляпки белых, подосиновиков, подберезовиков лучше разрезать на половинки или на четыре части. У маслята нужно обязательно сначала снять кожицу на шляпках.

В эмалированную кастрюлю

наливаем воду, уксус, добавляем соль и сахар, затем опускаем в эту кипящую жидкость подготовленные грибы. Пену снимаем шумовкой. Срок варки зависит от величины грибов. Например, мелкие грибы будут готовы через четверть часа, те, что покрупнее, — через 25—30 мин. Готовые грибы опускаются на дно кастрюли, а сам отвар становится прозрачнее.

Грибы укладываем в банки, укупориваем и стерилизуем 15—20 мин при температуре 75—80° С.

Маринад: на 1 кг грибов — 100 г воды, 100—125 г уксуса, 1,5 ст. ложки соли, 1/2 ч. ложки сахара, 2 лавровых листа, 3—4 горошины черного перца, 2 шт. гвоздики.

Маринование — самый безопасный вид заготовки грибов, в кислой среде погибают все микробы, даже такие, как возбудители ботулизма.

Сушка

В деревне или на даче овощи и фрукты сушат на солнце. Конечно, это удобно, если стоит теплая погода. При этом овощи и фрукты размещают на листах фанеры или плотного картона и ежедневно переворачивают, чтобы они не прилипали друг к другу. Красный перец предпочтительнее сушить нанизанным на тонкий шпагат.

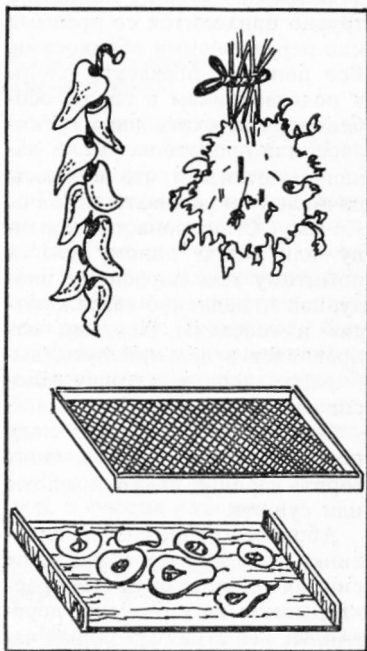
Тот, кто давно живет на селе, знает, что вряд ли придумаешь лучше способ сушки, чем в русской печи. На под русской печи устанавливают решето или эмалированный противень с продуктами. Зелень петрушки, сельдерея, укропа сушат, свя-

зав в пучки, на веревке возле печи. При комбинированной сушке фрукты и овощи сушат сначала на солнце, а затем «доводят» в печи или в духовке с раскрытой дверцей.

Сушеные яблоки и груши

Перед сушкой плоды моем, яблоки нарезаем кружочками, груши — тонкими ломтиками. Несколько минут выдерживаем яблоки и груши в слабом растворе лимонной кислоты, затем 3—4 мин бланшируем и сушим.

Яблоки на солнце сушатся примерно неделю, груши — 2—3 дня с последующим досушиванием в печи или в духовке. Если вы сушите плоды на солн-



Сушка овощей и фруктов

це, то надо прикрыть их марлей, а ночью убирать в сарай, чтобы не вымокли от росы. Сушеные плоды лучше всего хранить в полиэтиленовых пакетах в прохладном месте: они не пересушиваются и сохраняют нужный процент влажности.

Сушеные ягоды

Вишню, чернику, черную смородину моем в холодной воде, выкладываем на сито равномерным слоем и сушим, переворачивая, в русской печи или на солнце. Малину перед сушкой мыть не надо.

Сушеные абрикосы (курага)

Сельчане знают, насколько трудно приходится со зрелыми или перезревшими абрикосами. Все попытки перевезти плоды к родственникам в город, особенно если ехать надо сутки-двое, или продать на рынке заканчиваются тем, что абрикосы начинают подгнивать и течь. Почему? Стоит попасть в корзину или ведро одному слегка помятому или порченому плоду, как немедленно «заражаются» и «соседи». Поэтому, отправляясь в дальний путь, выбирайте твердые, чуточку недоспелые абрикосы.

Остальную продукцию надо перерабатывать немедленно: варить варенье, делать компоты или сушить.

Абрикосы нарезают на половинки, удаляют косточки и, не снимая кожицы, сушат. Их раскладывают на сетке или деревянных решетках срезанной частью к солнцу. Через неделю при теплой погоде из 100 кг

свежих абрикосов у вас получится примерно 10—15 сушеных. В духовке сушку начинают при невысокой температуре, а затем увеличивают жар до 70—75° С.

Сушеные грибы

Лето — самая подходящая пора для сушки грибов, пожалуй, самой древней русской заготовки! Для этого подготовленные грибы протирают чистой тканью, нанизывают на нитки целиком или кусочками и вывешивают на солнце, прикрыв марлей, или помещают в русскую печь. Лучше всего сушить грибы в печи после выпечки хлеба, поскольку она не слишком горяча.

У многих против сушки есть стойкое предубеждение: мол, плоды и овощи становятся невкусными. Это совсем не так! Сушение имеет свои преимущества. Во-первых, сушеные продукты можно использовать в течение всего года: они отлично хранятся. Во-вторых, в сушеных плодах и овощах долго сохраняются витамины. И, наконец, сушка позволяет использовать всю продукцию вашего сада-огорода.

Пикантные и оригинальные заготовки

Замечено, что в двух соседних деревнях даже огурцы солят по-разному. Не удивительно! Тем и прекрасна кулинария, что она выросла из народного опыта. Одни рецепты шагнули далеко, по всем областям России, получили широкое распространение, стали

популярными. Другие, к сожалению, «осели» в тех районах и областях, где были придуманы. А третьи — и по сей день остаются семейным секретом, и узнаешь о них лишь в гостях, когда отведаешь блюдо... Впрочем, все тайное рано или поздно становится явным.

От многолетних разбродов по русским деревням осталась изрядно потрепанная тетрадка с записями таких «секретов». Полистаешь ее — и открываются чудеса и диковины...

Десертные томаты

Для маринада — 1 ч. ложка соли, 3 ч. ложки сахара, 1—2 лавровых листка, 2—3 горошины черного перца, 3—4 шт. гвоздики, корица.

Заливаем все это 0,5 л воды и кипятим 3 мин, охлаждаем, процеживаем, добавляем 3 ст. ложки 6 %-ного уксуса и 1 ч. ложку желатина (растворенного, как для желе). В литровую банку вливаем 1 ст. ложку подсолнечного масла, кладем 2 лавровых листа, 3 горошины черного перца, чисто вымытые порезанные на дольки томаты, а сверху — ломтик репчатого лука. Заливаем маринадом. Затем закрываем банки крышками и стерилизуем 5—10 мин.

Томаты
в маринаде

Некрупные томаты кладем в банки, добавляем нарезанный красный перец, пряности, как в предыдущем рецепте, заливаем маринадом (без желатина), пастеризуем и закатываем.

Томаты в собственном соку

Чтобы получить сок, перезрелые томаты варим в кастрюле, пока не отойдет кожура. Затем, охладив, протираем деревянной ложкой через дуршлаг, тщательно размешиваем, заливаем в банки, куда кладем и вымытые томаты, пастеризуем. При пастеризации кастрюлю можно накрыть крышкой, на которую хорошо положить плотную тряпку, чтобы по возможности выровнять внутри кастрюли температуру. После этого банки закатываем. Соль и специи лучше не класть: пусть томаты сохраняют естественный вкус и аромат. Однако можно завязать в марлевую салфетку гвоздику, перец, корицу и опустить в сок, пока он варится, а потом вытащить.

Салат из моркови,
хрена и яблок

Для рассола: на 1 л воды — 2—3 ст. ложки соли и 3—4 ст. ложки сахара без верха.

Промываем и чистим морковь, хрен, кислые яблоки, натираем их на крупной овощной терке, укладываем поплотнее в банки и заливаем горячим рассолом. Прикрываем банки крышками и стерилизуем на небольшом огне: пол-литровые банки — 10—12 мин, литровые — 15—17 мин. Тотчас закатываем и затем охлаждаем.

Такой салат едят со сметаной, а рассол сливают.

Смесь для заправки супов,
соусов и вторых блюд

На 1 кг соли — 1 кг моркови, 1 кг томатов, 1 кг репчатого лука, по 300 г сладкого

*перца, укропа, петрушки и сель-
деря.*

Овощи моем, даем стечь воде. Зелень мелко нарезаем, морковь натираем на крупной терке, лук шинкуем. Кладем все в большую миску или кастрюлю, засыпаем соль, хорошенько перемешиваем, раскладываем по банкам и закрываем их полиэтиленовыми крышками.

Соленая репа

Репу очищаем от кожицы и нарезаем кружками. Потом кладем слоями в небольшую кадочку или просторную стеклянную банку, пересыпая каждый слой тмином и солью, до тех пор, пока не наполнится. Заливаем кипяченой водой так, чтобы вода покрывала репу. Сверху кладем капустные листья, деревянный круг, а на него — груз.

Кадку ставим в погреб или в холодное сухое место. Через две недели репу можно есть.

Свежая репа

Иногда собранную в огороде репу сваливают кучей в погреб. Это неправильно: репа быстро завянет, а может и загнить. Тут лучше обратиться к опыту наших предков.

Раньше в деревнях поступали так. Через 2—3 недели после снятия урожая обрывали с репы всю зелень и укладывали в кадку (причем брали ту, где до этого засаливались огурцы или квасилась капуста). Дно кадки посыпали сухим песком, на него клали слой репы, опять слой песка и опять репу,— и так доверху. Сверху обязательно должен быть песок. Ставили

кадку в не очень сырое и не очень сухое место, чтобы не вяла и не гнила.

Соленые арбузы

Лучше всего солить мелкие зрелые арбузы, по возможности, одного размера.

Арбузы моем, даем стечь воде и накалываем каждый плод заостренной лучинкой или спицей в 17—18 местах: благодаря этой нехитрой операции арбузы быстрее просолятся. Затем укладываем арбузы в хорошо промытую, ошпаренную кипятком кадку, заливаем рассолом (2 стакана соли на ведро воды), накрываем тканью, деревянным кружком и кладем сверху груз. Через пару дней кадку ставим на холод, а через 15 дней можно снимать пробу.

Бекмес — арбузный мед

Промываем арбузы, разрезаем каждый пополам или на четыре части, ложкой выскребаем мякоть и измельчаем ее в тазу деревянной толкушкой. Затем протираем мякоть через сито, процеживаем через марлю, сложенную в 2—3 слоя, и ставим на сильный огонь. Снимаем пену, еще раз процеживаем сок и варим, постоянно помешивая, на малом огне. После того, как количество сока уменьшится в 6—7 раз и капля его не будет растекаться на холодной тарелке, мед готов.

Он должен получиться красно-бурого цвета, очень ароматный. Хранят мед в прохладном месте, можно в любой посуде, но лучше в банках, закатанных жестяными крышками.

Так же готовят мед и из сладких сочных дынь.

Натуральная черника

*На 3 кг ягод — 1 стакан све-
жеотжатого черничного сока.*

Наливаем в эмалированную кастрюлю сок и высыпаем вымытую чернику. Помешивая, кипятим 2—3 мин, а потом сразу же заполняем черникой стерильные горячие банки до краев и переворачиваем их на 10—15 мин вверх дном.

Приготовленная таким способом черника хранится всю зиму. Из нее можно делать

кисели, компоты, начинку для пирогов.

Моченая клюква

Перебираем и моем ягоды, следя за тем, чтобы не оказалось раздавленных и поврежденных, насыпаем в чистые банки, эмалированные ведра или кадочки и заливаем холодной кипяченой водой. Сверху на деревянный кружок кладем груз и ставим в прохладное место.

*А, Б, В...
кулинарии*



«СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ДОМАШНИМ ЗАГОТОВКАМ

К заготовленным впрок вареньям, компотам, маринадам из фруктов и овощей мы особенно тянемся ранней весной, когда не хватает витаминов. И вдруг с огорчением замечаем, что домашние консервы уже не те на вкус, аромат пропал, да и выглядят не так... Испортились? Как же быть?

В большинстве случаев консервы спасает «домашнее врачевание», если, конечно, помощь пришла вовремя. Давайте же присмотримся к нашим припасам пристально, устроим им ревизию.

Компоты. Вы обратили внимание, что верхний слой ягодных компотов потемнел, «забу- рел», как говорят иные хо-

зяйки. Банки нужно немедленно вскрыть, потемневшие плоды выбросить, простерилизовать несколько минут и снова закатать. И уж теперь постарайтесь использовать эти компоты в первую очередь. Равно как и те, где в банках помутнел сироп.

Если же крышка на банке вздулась или содержимое покрылось плесенью, консервы не годятся, с такими компотами придется расстаться. Случается, что и банка выглядит нормально, и крышка на месте, а изнутри отдает гнильцой... Такие консервы придется выбросить безо всякого сожаления!

Многих смущает, когда ягоды всплывают вверх. Ничего страшного: просто летом вы не выдержали сроков стерилизации. Вскройте консервы, простерилизуйте банки дольше, чем в первый раз, и все будет в порядке.

Специалисты по домашнему консервированию настоятельно советуют при консервировании переходить от жестяных крышек к стеклянным с металлических зажимами — то есть более безопасным.

Хранить любые компоты больше года не рекомендуется, особенно консервы из ягод и фруктов с косточками: в них накапливается опасная для здоровья синильная кислота.

«Реанимация» варенья. Довольно часто можно заметить, что на поверхности недавно сваренного варенья появилась пена, пузырьки газа, неприятно отдающие спиртом. Отчего же? Либо вы не доварили варенье, либо положили мало сахара (к Хорошо закатанным «пятиминуткам» это не относится). Придется выложить варенье в таз, добавить сахара — 1/2 стакана на литровую банку — и проварить еще 10 мин на слабом огне.

Засахаренное варенье — знак к тому, что вы, наоборот, передержали варенье на огне. В него можно добавить горячей воды — 1/4 стакана на литровую банку — и тоже поварить 5—6 мин. Можно поступить и по-другому: поставить банки с засахаренным вареньем в кастрюлю с водой и нагревать до тех пор, пока сахар снова не растворится. Это варенье нужно использовать в первую очередь. Его нельзя долго хранить!

«Подозрительные» соки. Если в бутылках, банках с соками появились пузырьки, значит, вы их летом недостаточно герметично укупили. Поэтому надо вылить такой сок в кастрюлю, довести его до кипения и разлить по чистым бутылкам или банкам. И уж теперь-то постарайтесь при укупорке добиться полной герметичности!

Испорченный сок обычно пахнет спиртом или уксусом. Однако выливать его не стоит.

Можно прокипятить и вновь использовать в пищу.

Осадок в виноградном соке, который обычно вызывает опасения, безвреден. Если он вам неприятен, профильтруйте сок перед употреблением через плотную ткань.

Кстати, сырая черная смородина, заготовленная с сахаром, тоже может забродить или заплесневеть. В таком случае, увы, помочь ничем нельзя. Постарайтесь извлечь урок из этого обстоятельства: видимо, вы еще летом плохо вымыли ягоды или не удалили засохшие чашечки цветка.

Тут остается одно: выбросить заплесневелую смородину. Из остальной можно сварить варенье, кисель, компот или, использовать ее как начинку для пирога.

Вроде бы мариновали по правилам... а все же крышки на консервах из томатов, маринованных томатов, томат-пасты — вздулись. Ничего! Выложите содержимое в кастрюлю, хорошенько проварите, добавив соли (10 % от массы продукта), переложите в чистые банки и снова укупорьте. Другие овощи и плоды нужно тщательно промыть соленой водой, уложить в сухие чистые банки и залить свежим маринадом, более крепким, чем предыдущий.

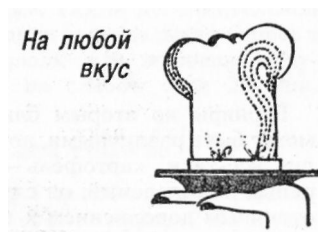
Внимание: грибы! Соленые грибы нельзя хранить в тепле, нельзя и примораживать: и в том, и в другом случае они портятся, темнеют, и исправить уже ничего нельзя. Другое дело — заплесневевшие грибы. Тщательно перебрав, промыв соленой водой, снова залейте их свежим, более крепким маринадом или рассолом.

Иногда отсыревают сушеные грибы. В этом случае нужно немедленно подсушить их в русской печи или прогретой духовке, иначе они начнут плесневеть и испортятся. Иным хозяйкам кажется, что сушеные грибы можно хранить годами. И в самом деле, они не опасны. Но пропадает вкус, выветривается аромат.

«Покушение» на сухофрукты. Сушеные фрукты, ягоды, овощи подстерегает та же опасность, что и грибы: они тоже могут отсыреть, покрыться

плесенью, в них могут завестись жучки...

Продукты в этом случае рассыпают тонким слоем на листе и подсушивают в духовке около получаса при температуре 55—60° С. Спасти сухофрукты от «покушения» жучков можно, если выставить их на неделю на мороз. После этого, просушив в печи или прогрет в духовке, продукты хранят в плотно закрытых банках или в полиэтиленовых мешочках в сухом месте.



КУХНЯ ПОЛЕВОГО СТАНА*

Летняя страда — время хлопотливое. Особенно достается механизаторам; работают они хорошо, и кормить их надо сытно и вкусно — дома ли, на сенокосе, на полевом стане во время уборки. Поэтому вопрос: «Что у нас сегодня на обед?» — далеко не праздный. От доброй еды и настроения у людей славное, и работа ладится. Но для этого нужно уметь быстро и качественно приготовить.

Прежде всего, если вам выпало кормить механизаторов, не поленитесь узнать, какие блюда им больше всего нравятся, и,

если не слишком трудно, приготовьте их. Будьте терпеливы и внимательны! Букетик полевых цветов на столе, улыбка, шутка, доброе слово — тут все важно, а люди отзывчивы на доброту. Пить в поле иногда хочется даже больше, чем есть, поэтому надо, чтобы было вдоволь воды, кваса (см. раздел «Вот и квас на столе у нас!»).

Меню на полевом стане должно быть простым и сытным. Не мудруйте: сенокос, жатва — не свадьба, тут людям главное вкусно, плотно и быстро поесть.

Если у вас достаточно кулинарного опыта, то, чтобы дело шло быстрее, старайтесь готовить первое и второе блюда одновременно. Перед готовкой мысленно прикиньте, что вам следует делать сначала, что потом. Обеды такого рода обычно готовит опытная хозяйка с помощницами, и в этом случае «демократия» может только навредить делу. Распределите работу между помощницами равномерно, не суетитесь, не бе-

гайте от кастрюли к кастрюле, не пытайтесь «ускорить» приготовление обеда сильным жаром. Напротив, готовка на среднем огне позволит вам все успеть и даст относительную гарантию того, что бульон не выкипит, а мясо не пригорит.

Лучшее украшение полевого стола — овощи, зелень: зеленый лук и молодой чеснок, петрушка, сельдерей; подайте толченный с солью чеснок, обычную соль, горчицу, хрен, молотый перец, разбавленный водой яблочный уксус, растительное масло.

Окрошка

Если есть квас, то приготовление окрошки не займет у вас больше 10—15 мин.

На 700 г отварной говядины — 6 огурцов, 12—15 картофеля, 500 г зеленого лука, 100 г зелени петрушки, 500 г сметаны, соль, перец.

Вареное мясо и картофель режем мелкими кубиками (можно и кусочки отварного филе рыбы), свежие огурцы — соломкой. Мелко шинкуем зеленый лук, зелень петрушки. Измельченные продукты лучше заранее разложить по тарелкам, а потом залить квасом и добавить сметаны по вкусу.

Крестьянский борщ

На 1,6 кг говядины — 4 крупные моркови, 4 корня петрушки, 4 корня сельдерея, 350 г жира, 75—80 стручков фасоли, 400 г сметаны, квас, соль, перец, зелень по вкусу.

В мясной бульон опускаем

нарезанные соломкой морковь, коренья петрушки и сельдерея, а также стручки фасоли, разрезанные на 3—4 части. Затем узко, «лапшой», шинкуем капусту. Когда борщ закипит, добавляем нарезанные дольками и пассерованные на жире с небольшим количеством бульона томаты. Кипятим еще 5—6 мин. Затем сдвигаем кастрюлю с огня, солим, перчим борщ по вкусу, добавляем зелень, даем настояться 25—30 мин и заправляем сметаной. Перед этим можно влить в борщ пару стаканов кваса.

*

Гарниры ко вторым блюдам могут быть различными, но лучше все-таки картофель — вареный или жареный, он служит отличным дополнением к горячим блюдам.

Говядина рубленая, тушенная с хреном

На 1,8 кг говядины — 120 г масла на обжарку, 150 г хрена, 60 г горчицы столовой, 300 г хлеба, 120 г сливочного масла или маргарина, 1,5 кг картофеля для гарнира.

Из говяжьего фарша, соленого, перченого и слегка разведенного водой, формуем зразы — продолговатые котлеты. Тертый хрен смешиваем с горчицей, молотыми белыми сухарями, в этой смеси обваливаем со всех сторон зразы, обжариваем их на сковороде, а потом, добавив чуточку бульона, накрываем крышкой и доводим до готовности.

Картофель, тушенный
с мясом

На 1,2 кг мяса — 3 кг картофеля, 200 г жира, 3 моркови, 3 луковицы, соль, перец.

Мякоть говядины, баранины или свинины нарезаем поперек волокон на кусочки не более 20 г и обжариваем в глубокой сковороде до румяной корочки. Прибавляем туда же разрезанный на кусочки молодой картофель и репчатый лук, порезанную тоненькими кружочками морковь, зелень, 3—4 лавровых листа, все слегка перчим. После дополнительной обжарки перекладываем смесь в кастрюлю или жаровню и тушим на слабом огне 20 мин.

Цыплята тушеные

На 6 цыплят — 500 г томатов, 150 г жира, 2—3 луковицы, 1 ст. ложку пшеничной муки, 1 ч. ложку чеснока, толченого с солью, перец.

Подготовленных цыплят рубим на половинки вдоль спины, слегка обжариваем на жире с обеих сторон и, обмазав чесноком, толченым с солью, укладываем в кастрюлю, перекладывая кружками томатов. Отдельно жарим мелко шинкованный лук на жире с добавлением муки и поливаем цыплят. Время тушения — 30 мин.

Кисель из щавеля

На 2,4 кг щавеля — 6 л воды, 2 стакана сахара, 150 г крахмала, соль по вкусу.

Щавель хорошенько моем, измельчаем и тушим в небольшом количестве воды. Затем протираем через сито, добавляем остальную воду, сахар и варим 3 мин. После этого вливаем разведенный в холодной воде крахмал и снова доводим до кипения.

Компот из слив

На 1 кг слив — 400 г сахара, 3,5 л воды, пряности.

Сливы кладем в кипяток и греем, пока не лопнет кожица. Затем откидываем на сито, очищаем от кожицы, разрезаем пополам и вынимаем косточки. Из сливового отвара и сахара варим сироп и кладем туда сливы. Процесс этот можно значительно упростить, то есть не освобождать сливы от косточек. В этом случае надо добиться такого соотношения сахара и воды, чтобы компот получился кисло-сладким.

*

В страду, на полевых станах очень редко варят крепкий кофе. А зря! Он придает бодрости, после сытного обеда снимает вялость, восстанавливает силы. За неимением кофе можно подать крепкий чай, в том числе и зеленый. Хорошо также иметь охлажденные соки — яблочный, виноградный, сливовый и т. п.



ВОТ И КВАС НА СТОЛЕ У НАС!

Квас для нашей страны таковой же традиционный напиток, как для французов — сидр и лимонады, для итальянцев — соки цитрусовых, для немцев и англичан — пиво.

Искусством приготовления кваса хорошо владели наши далекие предки более тысячи лет тому назад. Делали квасы сладкий, кислый, мятный, изюмный, белый, окрошечный, душистый, суточный, густой, квас-щи... «Хорош квасок, коли шибает в носок», — говорили о добром квасе. Зато неумело приготовленному квасу доставалось сполна: «Этот квас уж семерых пас, а добирается до того, кто делает его». Или «Квас вор: в жбан свел, а сам ушел». Иногда квас становился мерилом уровня жизни. О бедном человеке говаривали: «Овчинный квас хлебаем с мелом вприкуску». Но, вообще, престиж кваса был настолько высок, что считалось: «И худой квас лучше хорошей воды».

В конце прошлого века составители замечательного Энциклопедического словаря Ф. А. Брокгауз и И. А. Ефрон писали: «В посты, особенно в летнее время, почти главную пищу простого народа составляет квас с зеленым лу-

ком и черным хлебом. Русская госпитальная гигиена, приспособляясь к народному вкусу, сделала квас обязательным продуктом продовольствия больных в лазаретах и госпиталях». Уже тогда медики знали, что квас хорошо влияет на пищеварение, повышает тонус организма.

В русских деревнях делали квас испокон века. Однако промышленное его производство знало свои взлеты и падения. Один из «кризисов» начался в те годы, когда в Россию стали завозить баварское пиво. На защиту кваса встало Российское Общество охранения народного здоровья. Настаивая на том, что квасное производство нуждается в попечительстве, великий русский ученый Д. И. Менделеев писал: «Этому, вероятно, многие возросшие на квасе, в том числе и автор этой книги, ответят искренним согласием, несмотря на улыбки и наветы на квасной патриотизм».

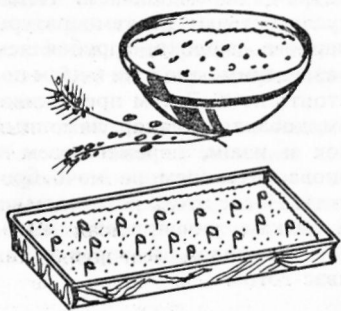
Сейчас, пожалуй, не найдешь города или села, где бы, скажем, возле рынка не красовалась знакомая и такая желанная в летний полдень бочка на колесах с надписью «Квас». И, угощаясь холодным, кисло-сладким напитком, мы, возвращая кружку, по традиции говорим с улыбкой: «Спасибо!»

Жителям деревни недосуг, особенно в нелегкую летнюю пору, ехать с бидонами в район-центр за фабричным квасом. А ведь хочется жажду утолить! Выход один: делать квас самим. Тем более, что на селе все для этого есть.

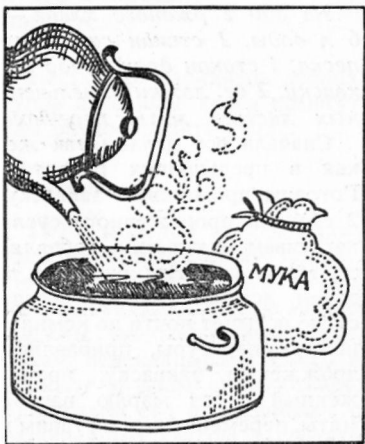
Квас белый окрошечный

На 1 кг дробленого ржаного солода — 500 г ячменного солода, 4 кг ржаной муки, 1 кг пшеничной муки, 1 кг гречневой муки, 50 г дрожжей.

Чтобы приготовить солод, рожь тщательно очищаем от примесей, промываем, замачиваем в воде комнатной температуры на 2—3 суток. Потом на 5 дней кладем зерно в ящик для проращивания и ставим его поближе к печи, в тепло. Пророщенные зерна — это и есть



Получение солода



Приготовление кваса

томленный зеленый солод. Теперь осталось только просушить зерна и размолоть. Точно так же получаем и ячменный солод.

Теперь делаем квас. Ячменный и ржаной солод в соответствии с рецептурой смешиваем с теплой водой, в полученное тесто добавляем пшеничную и гречневую муку и при непрерывном помешивании вливаем кипящую воду (завариваем квас). Тесто перекладываем в бочонок и ставим в тепло на 5—6 ч. Затем вливаем 15 л кипятка и еще раз тщательно размешиваем, следя за тем, чтобы не было комочков. Когда тесто станет теплым, как парное молоко, добавляем в него дрожжевую закваску — она делается так же, как и опара для блинов (см. раздел «Пора зиму провожать, блины печь!»), — и на 2 дня ставим на холод.

Профильтровав квас через двойную марлю, можно разливать его по бутылкам, банкам и выносить на холод.

«Московские кислые щи»

На 500 г солода из ржаной муки — 300 г гречневой муки, 500 г меда, 5—6 г мяты перечной.

В солод и муку вливаем 4—5 стаканов крутого кипятка и замешиваем густое тесто. Оставляем его в тепле на 2—3 ч. Когда тесто поойдет, разводим его в 17 л кипятка, размешиваем и даем отстояться. Настоянное прозрачное сусло осторожно сливаем в другую посуду, смешиваем с медом, добавляем 1/2 стакана дрожжевой закваски и оставляем для брожения.

Когда сусло забродит, раз-

ливаем молодой квас в бутылки, укупориваем, обвязав пробки проволокой. Выдерживаем бутылки в теплом месте одну ночь — квас должен добродить — и выносим на холод. Через 3 дня квас будет готов. Кстати, оставшуюся гущу можно еще раз залить кипятком и настоять вторично: будет еще квас, хотя и не такой вкусный.

Дрожжевая закваска: 1/3 пачки дрожжей смешиваем с 1 стаканом теплой кипяченой воды, 1 ч. ложкой сахара, 1,5 стакана муки, оставляем в теплом месте на 1,5—2 ч.

Квас из ревеня

На 300 г черешков ревеня — 2,5 л воды, 1 стакан сахара, 15 г дрожжей.

Отвар черешков ревеня процеживаем, охлаждаем, добавляем сахар, дрожжи, размешиваем и даем постоять сутки в теплом месте. Затем разливаем по бутылкам, укупориваем и ставим в холодное место. Через 2—3 дня квас будет готов.

Тминный квас

На 800 г ржаного хлеба или 400 г сухарей — 6—7 л воды, 2 стакана сахарного песка, 1 стакан дрожжевой закваски, 50 г тмина.

Ржаной хлеб нарезаем на ломтики и высушиваем в духовке, затем заливаем кипятком и оставляем на 3 ч, процеживаем. После этого добавляем дрожжевую закваску, сахар, тмин и оставляем на 12—14 ч для брожения. Затем молодой квас отцеживаем, разливаем по бутылкам, укупориваем и пере-

носим на холод. Пробовать такой квас можно через сутки-двое.

Лимонный квас

На 800 г ржаного хлеба — 7 л воды, 2 стакана сахарного песка, 2 стакана изюма, 1 ч. ложку лимонной кислоты или сок 1 лимона.

Закваска: 5 г прессованных дрожжей, разведенных 1/2 стакана теплой питьевой воды с 2 ст. ложками муки.

Ржаные сухари заливаем кипятком, перемешиваем. Когда сусло остынет до температуры парного молока, прибавляем разведенные дрожжи и даем постоять ночь. Затем процеживаем, добавляем сахар, лимонный сок и изюм, перемешиваем и снова оставляем на ночь бродить. После этого разливаем по бутылкам, укупориваем, выносим на холод, и через сутки квас готов.

Мятный квас

На 800 г ржаного хлеба — 6 л воды, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан дрожжевой закваски, 2 ст. ложки измельченных листьев мяты перечной.

Сначала все делаем так же, как в предыдущих рецептах. Готовим дрожжевую закваску, 2 стакана процеженного сусла нагреваем до кипения, добавляем мяту, кипятим еще раз, а затем всыпаем сахар. Когда сусло остынет почти до комнатной температуры, прибавляем дрожжевую закваску, процеженный через марлю настой мяты, перемешиваем и ставим в теплое место до тех пор, пока не появится пена. Пену аккуратно снимаем, квас процежи-

ваем через двойную марлю, разливаем по бутылкам и укупируем. После того как бутылки постоят на холоде 12 ч, квас будет готов.

Яблочный квас

На 600 г белого пшеничного хлеба — 10 л воды, 2 стакана сахарного песка, 10 г дрожжей.

Для настоя: 3 л воды, 10 яблок.

Кусочки пшеничного хлеба заливаем горячей водой и настаиваем 4—5 ч. Потом процеживаем, добавляем сахар и разведенные в теплой воде дрожжи, оставляем бродить в тепле еще 12 ч, после чего процеживаем.

За сутки до этого промытые яблоки шинкуем, заливаем холодной кипяченой водой и ставим на холод. Перед употреблением добавляем в квас яблочный процеженный настой.

Был бы квас, а что покрошить — найдется!

Несколько вариантов летних супов на основе кваса помогут вам разнообразить стол...

Суп-холодец

150 г молодой свеклы заливаем водой и тушим 5—10 мин. Потом добавляем нашинкованные листья свеклы и еще 10 мин держим на медленном огне. Затем перекладываем смесь в дуршлаг и даем стечь отвару, охлаждаем его и смешиваем с окрошечным квасом в соотношении 1:1.

Этим «коктейлем» заливаем

разложенные по глубоким тарелкам мелко нарубленную, предварительно вымоченную в воде сельдь, брынзу, порезанную на кубики, отварную морковь, шинкованную соломкой, зелень сельдерея, петрушки, укропа.

Окрошка с хреном

На 1 л хлебного кваса — по 250 г шпината и щавеля, 1 ч. ложку сахара, пучок зеленого лука, 3 ст. ложки тертого хрена, немного укропа и 250 г любой вареной рыбы, соль. Шпинат можно заменить молодой крапивой.

Шпинат варим в слегка подсоленной воде, следя, чтобы не сильно разваривался. Щавель тушим в отдельной кастрюльке. Затем все вместе протираем через сито, чтобы получилось зеленое пюре. Добавляем сахар, соль, можно немного горчицы, и разводим квасом. Зеленый лук и укроп мелко шинкуем, кладем в кастрюлю.

Окрошка подается холодной. В каждую тарелку кладут натертый хрен и кусочки вареной рыбы.

Мещерская окрошка

На 1 л кваса — несколько листьев огуречной травы, 4—5 листьев кресс-салата, 60 г зеленого лука, 1 ст. ложку укропа, 80 г вареного картофеля, 1 яйцо, 80 г отварного мяса или колбасы, сметана, соль, сахар по вкусу.

Молодые листья огуречной травы мелко нарезаем и растираем. Листья кресс-салата, зеленого лука, укропа мелко шинкуем. Добавляем картофель, порезанный кубиками, яйцо, мясо

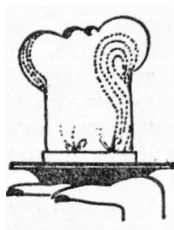
или колбасу, сметану и заливаем квасом перед подачей к столу.

Московская
окрошка

На 1 л кваса — 100 г картофеля, 80 г свеклы, 60 г свежих огурцов, 30 г яблок, по 20 г зелени петрушки и сахара, 1 ч. ложку горчицы, 2 крутых яйца, неполный стакан сметаны, соль, перец.

Крутое яйцо, вареные овощи и яблоко режем на кубики. Желток яйца растираем с горчицей, сметаной, зеленым луком, добавляем по вкусу соль и перец. Затем, соединив оба компонента, разводим холодным квасом.

На любой
вкус



БАРАНЬЯ НОЖКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И МНОГОЕ ДРУГОЕ...

Баранья ножка
с черносливом

На 1 баранью ножку (1,5—2 кг) — 1 луковичу, 1 морковь, 15—20 шт. чернослива, 2—3 яблока, 1 ч. ложку сахара, щепотку корицы, селитра на кончике ножа, зелень, пряности.

Баранью голяшку отделяем по суставу и маринуем в течение 6 ч с добавлением соли, пищевой селитры. Затем погружаем маринованную баранину в

Редька с квасом
по-уральски

На 1 стакан кваса — 1 некрупная редька, 30 г картофеля, 1 яйцо, несколько перышков зеленого лука, 1 ст. ложку сметаны, зелень и соль по вкусу.

Редьку очищаем, натираем на крупной овощной терке, смешиваем с квасом. Добавляем нашинкованное крутое яйцо, порезанный кубиками вареный картофель, мелко рубленый зеленый лук. Потом кладем сметану, солим, сверху посыпаем зеленью петрушки или укропа, и окрошка готова.

В любую окрошку, особенно если охлаждать ее некогда, добавляют пищевой лед.

Приятного аппетита!

кипящий бульон, добавляем лук, морковь, чернослив (3—4 ягоды) и тушим до готовности. При тушении можно для вкуса добавить кожу и кости от копченого окорока.

Остальной чернослив припускаем с сахаром. Яблоки освобождаем от сердцевин, обсыпаем их сахаром, смешанным с корицей, и запекаем в духовке. Тушеную баранину выкладываем на блюдо, поливаем бульоном от тушения, украшаем черносливом, яблоками и зеленью.

Говядина с хреном

На 450 г говядины — 1 большую луковичу, 1 морковь, 120 г маринованных грибов, зелень петрушки, соль, пряности, хрен по вкусу; картофель для гарнира.

Говядину, натерев солью и пряностями, тушим одним кус-

ком. Тертый хрен поджариваем на масле, добавляем в него сок от тушения, шинкованные маринованные грибы и доводим до кипения. Затем нарезаем говядину на ломтики, перекладываем хреном с грибами и, сняв с огня, выдерживаем под крышкой 5—10 мин. Подаем к столу, полив соком от тушения. Гарнир — отварной картофель или пюре.

Телятина с вишнями

На 500 г «парной» телятины — 2 пригоршни вишен, 120 г масла, 1 ст. ложку муки, 1/2 стакана вишневого сока, соль, пряности.

Делаем вдоль волокон мяса глубокие проколы ножом, шпигуем вишнями без косточек и натираем сверху солью. Кладем телятину в разогретый сотейник, поливаем маслом, посыпаем корицей и обжариваем в духовке на противне до готовности. Затем поливаем телятину вишневым соком, мучной пассеровкой, бульоном и тушим до готовности. При подаче к столу нарезаем телятину на порции и подаем со свежими летними овощами, обильно поливаем соусом от тушения.

Крученики

На 500 г говядины (боковая или наружная часть задней ноги) — 1/2 среднего кочана капусты, 1 луковицу, 1 ст. ложку томата-пюре, 1 ч. ложку 6%-ного уксуса, 1 ст. ложку муки, 50 г шпика, жир, сахар, соль.

Мясо нарезаем тончайшими ломтиками, отбиваем и солим. Затем на каждый кусок кладем тушеную капусту, сверты-

ваем, перевязываем ниткой, панируем в муке и обжариваем крученики. После этого укладываем крученики в сотейник, кладем на них тонкие пластинки шпика, заливаем мясным бульоном и тушим до готовности. Готовые крученики освобождаем от ниток и подаем к столу с ломтиками шпика и соусом, в котором они тушились.

Крестьянский завтрак

На 300 г картофеля — по 70 г телятины, свиного языка, говядины (или свинины), 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 луковицы, сливочное масло, зелень, соль, перец.

Нарезаем кубиками репчатый лук, отварной картофель, телятину, язык, свинину или говядину (можно добавить и домашней копченой колбасы), слегка обжариваем на сливочном масле, заправляем по вкусу солью и перцем. Затем готовим яично-молочную смесь с пшеничной мукой и заливаем ею обжаренные на сковороде продукты. Ставим в духовку и доводим до готовности. Подаем к столу в сковороде, посыпав зеленью.

Кавурма из цыплят

На 2 цыпленка (по 250 г) — 1 ст. ложку маргарина, 1 ч. ложку томата-пюре, 2 зубчика чеснока, соль, красный молотый перец, 1 ч. ложку муки, 1/2 луковицы, лавровый лист, по щепотке черного и красного молотого перца, соль по вкусу.

Обработанных цыплят нарезаем порционными кусками, обжариваем, добавляем репчатый лук, томат-пюре и пассерован-

ную муку. Затем поливаем бульоном и тушим. Когда кавурма готова, добавляем толченый чеснок. Подаем с томатами и зеленью. На гарнир — отварной рис, картофель.

Цыпленок
с фасолью

На 2 цыпленка (по 250 г) — 1 стакан розовой фасоли, 1 маленькую луковицу, 1 ст. ложку сливочного масла, зелень, соль, перец по вкусу.

Обработанных цыплят рубим на порционные куски, натираем солью, перцем и обжариваем на масле с добавлением мелко шинкованного лука до румяной корочки. Затем помещаем сковороду в духовку и, поливая жиром, доводим до готовности. Предварительно перебранную, промытую и замоченную с вечера на ночь фасоль варим до готовности, откидываем на сито, заправляем сливочным маслом, жареным луком.

Сервируем так. Фасоль укладываем на блюдо, сверху — кусок цыпленка и мелко рубленая зелень.

Свинная отбивная
в тесте

На 300 г свинины (корейка) — 50 г свиного сала, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку муки. Для теста: 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 ст. ложку молока, щепотку сахара.

Из свинной корейки нарезаем котлеты с реберной косточкой по одной на порцию, слегка отбиваем, перерезаем сухожилия, зачищаем косточку и придаем котлете овальную форму. Обжариваем мясо на решетке, установленной на противне, до

готовности. После этого готовим тесто. Каждую котлету обмакиваем в тесто и обжариваем в масле. Подаем с гарниром из жареного картофеля, зеленого горошка, припущенной моркови.

Баранина
в горшочке

На 450 г баранины — 4—5 томатов, 1 луковицу, 1 ст. ложку сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, зелень по вкусу.

Мякоть баранины пропускаем через мясорубку, обжариваем фарш на масле, кладем в горшочки попеременно со свежими томатами, добавляем поджаренный лук, соль, перец и ставим горшочки запекать в духовку до готовности. Подаем к столу в горшочках же, посыпав сверху зеленью.

Язык отварной
с маслинами

На 1 говяжий отварной язык — 1 луковицу, 2 ст. ложки сливочного масла, неполный стакан маслин (или маринованного винограда, 1/2 стакана бульона, соль, пряности по вкусу.

Отварной язык нарезаем ломтиками, кладем в керамический горшочек. Добавляем туда же шинкованный и поджаренный лук, предварительно слегка отваренные в воде маслины (или промытые от маринада ягоды винограда), вливаем бульон. Горшочек ставим в духовку на полчаса. Подаем блюдо в небольших чашках (можно пиалах) без гарнира.

Вымя, тушенное
в молоке

На 300 г вымени — 400 г молока, 1 небольшую морковь, маленькую луковицу, соль, пряности по вкусу и 2—3 картофелины для гарнира.

Обработанное вымя нарезаем кусочками по 30—40 г, кладем в горшочки, добавляем репчатый лук, морковь, заливаем молоком, солим, перчим и ставим в духовку тушиться до полной готовности. В качестве гарнира — картофельное пюре, припущенные овощи.

Мозги в тесте

На 400 г мозгов — 1/2 луковицы, 1/2 моркови, зелень петрушки, 1 ч. ложку 6 %-ного уксуса, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1 ст. ложку жира.

Подготовленные мозги отвариваем в подсоленной воде, охлаждаем, придаем круглую форму. Овощи тушим, прибавив осторожно уксуса. Из муки, яйца и воды готовим тесто, окунаем в него подготовленные мозги и тотчас жарим в масле.

Готовые к употреблению мозги украшаем тушеными овощами, зеленью.

Почки, жаренные
на углях

На 300 г свиных почек — 1 ст. ложку сливочного масла, 2—3 свежих томата, 1 лимон, тертый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

Хорошенько вымоченные (не менее 10 ч) в слегка подсоленной с добавлением 1 ст. ложки уксуса воде свиные почки разрезаем пополам, обдаем кипятком, обсушиваем полотен-

цем. Если почки окажутся крупными, можно разрезать их еще и на четвертушки. Кусочки почек нанизываем на шпажки (шампуры), посыпаем слегка солью, обильно смазываем маслом и жарим на углях (можно в электрошашлычнице), сбрызгивая соком лимона.

Подаем к столу на блюде, украсив томатами и зеленью, на шпажках или сняв почки со шпажек, в зависимости от числа порций.

Весьма желателен к такому блюду маринованный лук.

«Свадебный гусь»
по-сибирски

На 1 гуся — 250 г пшена, 100 г сливочного масла, пряности и соль по вкусу.

Это старинное русское блюдо, которое готовят на деревенских свадьбах.

Обработанную тушку гуся натираем сверху и изнутри солью и пряностями. Крупу отвариваем до полуготовности, откидываем на сито, заправляем сливочным маслом и этой массой фаршируем гуся. После этого зашиваем белой суровой ниткой шейку и гузку гуся, укладываем его в жаровню, накрываем крышкой и тушим в духовке до готовности 3—4 ч.

В Сибири перед свадьбой такого гуся готовят с вечера, оставляют на ночь в протопленной русской печи.

Утка с репой

На 1 утку — 2 небольшие репы, 1 ст. ложку сливочного масла, 1 луковицу, 1/2 стакана сухого красного вина, соль, перец, лавровый лист и зелень по вкусу.

Подготовленную тушку утки рубим на куски и обжариваем на сливочном масле. Репу очищаем, нарезаем кубиками, кладем в кастрюлю или глиняный горшочек, вливаем немного бульона, даем закипеть. Затем кладем туда куски утки, шинкованный репчатый лук, обжаренный на масле, вливаем вино, солим, перчим и тушим до мягкости. На гарнир подаем свежие огурцы.

Свинные котлетки
с луком и горчицей

На 300 г свинины (око-рок) — 100 г булки, 70 г жира или растительного масла, 1 среднюю луковицу, 2 зубчика чеснока, черный молотый и красный перец, горчица, соль по вкусу.

Булку замачиваем в воде или молоке, выжимаем и пропускаем через мясорубку вместе со свининой. Добавляем соль, пряности и хорошенько перемешиваем. Из приготовленной массы формуем шарики таких размеров, чтобы двух хватило на одну порцию. Шарикам придаем плоскую форму, поджариваем на разогретом жире до образования румяной корочки. Подаем котлетки на тарелке с горчицей и мелко нарезанным луком.

Свинина, жаренная
с галушками и капустой

На 1—1,5 кг свинины — 600 г картофеля, 200 г пшеничной муки, 40 г свиного жира, 400 г квашеной капусты, 1 небольшую луковицу, тмин, чеснок, мускатный орех, соль по вкусу.

Мякоть свинины хорошенько

промываем, натираем солью и чесноком, посыпаем молотым тмином, тертым на терке мускатным орехом и укладываем на противень. Подливаем на дно противня 1 чашку воды и жарим мясо в духовке, поливая соком и переворачивая, до образования красно-коричневой корочки.

Сырой картофель натираем на крупной овощной терке, добавляем соль (можно вбить и 1 яйцо), хорошенько перемешиваем. Из картофельной массы формуем галушки — в виде шариков, бросаем в кипящую подсоленную воду и варим. Когда всплывут, воду сцеживаем. Нарезанный лук поджариваем в жире, добавляем квашеную капусту, прожариваем ее и слегка тушим. Потом добавляем галушки, перемешав их с капустой.

Сервируем так. На каждую тарелку кладем порцию жареной свинины, красиво разложив вокруг гарнир из галушек и капусты.

Рагу из баклажанов
с сыром

На 3 средних баклажана — 3 стручка сладкого перца, 3 маленьких кабачка, 4 томата, 4 ст. ложки прокаленного растительного масла, 1 луковицу, 1 зубчик чеснока, лавровый лист, нарезанную зелень петрушки, тертый сыр, масло, черный перец, соль по вкусу.

Из перцев удаляем семена и нарезаем колечками. Баклажаны очищаем, разрезаем сначала на 4 части, а затем кубиками. Кабачки очищаем, нарезаем колечками. Томаты освобождаем от кожицы и нарезаем на 8 долек каждый. Шинкованный

лук смешиваем с измельченным чесноком и поджариваем на растительном масле. Затем добавляем овощи, черный перец, лавровый лист и тушим на медленном огне. Готовую массу выкладываем в керамическую огнеупорную посуду, смазанную изнутри маслом, посыпаем сыром, поливаем маслом и запекаем до образования золотистой корочки. Сервируем с белым хлебом.

Гуляш по-венгерски

На 1 кг говядины — 500 г лука, 1 зубчик чеснока, 100 г свиного жира, 3 ст. ложки томата-пюре, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку красного молотого среднежгучего перца, молотый тмин, лимонная корка, соль по вкусу.

Лук нарезаем кружочками, чеснок измельчаем в чесноковыжималке и все это вместе обжариваем до желто-золотистого цвета. Потом добавляем томат-пюре, кладем мясо, нарезанное кубиками, жир, посыпаем красным перцем и вливаем чуточку воды. Тушим гуляш в закрытой посуде до тех пор, пока мясо не станет мягким. Если вода испарится слишком быстро, нужно ее долить. В конце тушения добавляем тмин, лимонную корку, соль и заливаем сметаной.

Подаем гуляш к столу с гарниром — макаронами или картофелем.

Жаркое из телятины с овощами

На 1 кг телятины — 100 г шпика, 150 г сливочного масла, 4 моркови, 1 головку цветной капусты, 1 стакан зеленого го-

рошка, красный молотый перец, соль, укропный отвар.

Телятину (без костей) нашинговываем полосками замороженного шпика, обваленными в красном перце, натираем солью. После этого обвязываем мясо кулинарным шпагатом, кладем на сковороду в разогретое масло и обжариваем до коричневого цвета. Очищенную морковь нарезаем кубиками, цветную капусту делим на соцветия. В подходящую металлическую или чугунную посуду кладем морковь, зеленый горошек и обжаренное мясо, смазанное маслом. Сверху — цветную капусту. Вливаем укропный отвар, прикрыв им мясо до половины, и жарим в духовке до готовности при умеренном жаре.

Затем снимаем с жаркого кулинарный шпагат, разрезаем его на ломтики, сервируем с овощами, отварным картофелем. Жидкость, в которой готовились овощи и жаркое, процеживаем, добавляем несколько ложек густой сметаны, кипятим и подаем отдельно в соуснике.

К такому жаркому подают отварные шампиньоны или боровики.

Пюре из лука с сухарями

На 2 средние луковицы — 150 г молочного белого соуса (молоко, сметана, соль, мука для загущения), 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ломтя хлеба для сухарей, соль и зелень по вкусу.

Очищенный репчатый лук опускаем в подсоленный кипяток, слегка обвариваем (2—3 мин), откидываем на сито или дуршлаг, даем стечь воде,

затем поджариваем его на масле или сливочном маргарине до готовности, вливаем немного воды и кипятим. Готовый лук протираем через сито, соединяем с белым молочным соусом. Ломтики белого хлеба подсушиваем в духовке до хрустящей корочки. Подаем пюре на сковороде, обложив сухарями и полив сливочным маслом. Украшаем зеленью.

Лук, фаршированный
печенью и свиной

На 4 средние луковицы — 50 г печени, 50 г свинины, 1 ст. ложку топленого масла, 50 г бульона, щепотку толченых сухарей, перец и соль по вкусу.

С очищенных луковиц срезаем верхушки и осторожно вынимаем серединку. Печенку и свинину пропускаем через мясорубку, солим, добавляем перец. Часть лука, вынутого из луковицы, мелко рубим и поджариваем на масле, добавляем в фарш. Заполняем луковицы фаршем, укладываем их на сковородку или в сотейник, смазанный жиром, добавляем немного мясного бульона и припускаем на слабом огне. После этого посыпаем луковицы молотыми сухарями и запекаем в духовке до готовности.

Бобы, запеченные
с яйцом

На 150 г бобов — 1 ч. ложку сливочного масла, 1 яйцо, перец, соль по вкусу.

Бобы отвариваем в подсоленной воде и откидываем на сито. Сковородку смазываем сливочным маслом, кладем бобы, заливаем сырым, сме-

шанным с солью, яйцом и запекаем в духовке. Подаем к столу на той же сковороде.

Бобы, тушенные
в горшочке

На 200 г бобов — 2 луковицы, 1 ст. ложку томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 60 г сметаны, зелень, пряности, соль по вкусу.

Замачиваем бобы на 3—4 ч в холодной воде, откидываем на сито, пересыпаем в горшочек, добавляем сливочное масло, слегка обжаренный репчатый лук, накрываем крышкой и тушим до готовности. За 10 мин до окончания тушения солим, приправляем пряностями и зеленью (укроп, петрушка), сметаной, даем закипеть, тушим еще минут 10—12 и подаем к столу в горшочке.

Огурцы, тушенные
в сметане

На 300 г огурцов — 1 ч. ложку муки, столько же сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 стакан бульона, 1 ч. ложку томата-пюре, 150 г пшенной каши, соль, перец по вкусу.

Свежие огурцы моем, очищаем от кожицы, нарезаем ломтиками, солим, посыпаем перцем, панируем в муке и обжариваем в масле. Затем перекладываем огурцы в глубокую кастрюлю, добавляем бульон, томат-пюре, сметану, накрываем крышкой и тушим на слабом огне, пока огурцы не станут мягкими. При подаче к столу кладем огурцы в глубокую тарелку вместе с соусом, прибавив в качестве гарнира пшенную кашу.

Жареная тыква
с картофелем

На 300 г тыквы — 300 г картофеля, 40 г сливочного маргарина, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, укроп и соль по вкусу.

Очищенную тыкву нарезаем на кусочки, солим, панируем в муке и обжариваем. Молодой картофель отвариваем в подсоленной воде, заправляем маргарином и мелко рубленным укропом. Сервируя, сначала кладем на тарелку картофель, сверху тыкву и поливаем сметаной.

Жареная тыква
с кукурузными
хлопьями

На 500 г тыквы — 40 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложку крахмала, 1 ст. ложку кукурузных хлопьев, 2 ст. ложки муки, соль, перец, мускатный орех, сахар по вкусу.

Обжаренные на масле кусочки панированной тыквы перекладываем в кастрюлю, заливаем молочным соусом (сметана, чуть разбавленная водой и загущенная крахмалом), добавляем тертый мускатный орех, соль, сахар по вкусу и кипятим 2—3 мин. Подавая к столу, посыпая тертыми кукурузными хлопьями.

«Картофельное кольцо»

На 700 г отварного картофеля — 80 г маргарина, 1 яйцо, 1 ст. ложку сливочного масла, панировочные сухари, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

«Картофельное кольцо» — это своеобразно оформленный гарнир, который пригодится вам для оригинального украшения праздничных блюд.

Вареный картофель пропускаем через мясорубку, добавляем взбитые маргарин, желток, тертый мускатный орех и осторожно замешиваем взбитый белок. В смазанную жиром форму для кекса («Чудо») с пустой серединкой выкладываем картофельную массу, выравниваем, заливаем расплавленным сливочным маслом, посыпая панировочными сухарями. Запекаем в горячей духовке примерно 40 мин.

Готовое «картофельное кольцо» вынимаем осторожно и перекладываем на круглое блюдо. В середину можно положить гуляш, жареные грибы, нарезанные кусочки обжаренной домашней колбасы с луком и т. д.

Овощная
запеканка

На 1 кг различных овощей (брюква, картофель, морковь, консервированный зеленый горошек) — 4 желтка, 100 г сливочного масла, 1 стакан молока, соль, панировочные сухари.

Очищенные и промытые овощи отвариваем в соленой воде до мягкости, мелко рубим, добавляем желтки. Затем выкладываем массу в смазанную жиром форму, перекладываем кусочками масла, посыпая панировочными сухарями и запекаем в умеренно разогретой духовке 25 мин. Подаем запеканку, политую растопленным маслом, как гарнир к блюдам из птицы.

Печень телячья
фаршированная

На 300 г телячьей печени — 50 г копченого шпика, 1 ст. ложку смальца или растительного масла, 1/2 луковицы, 1 яйцо, зелень, панировочные сухари, перец, соль по вкусу.

Печень разрезаем посередине таким образом, чтобы образовался «кармашек» для фарша. Растапливаем половину нормы смальца, кладем мелко нарезанные копченый шпик, репчатый лук, зелень петрушки, всыпаем сухари. Прожариваем и охлаждаем массу. Затем добавляем яйцо, сметану, перец, соль и тщательно перемешиваем. Наполняем фаршем «карман» печени. Кладем печень в посуду, поливаем оставшимся жиром и запекаем в духовке при умеренном жаре 15—20 мин. Солим печень, когда она уже почти готова. После этого укладываем ее на блюдо и поливаем соком, в котором она жарилась.

«Жаркое разбойников»

На 400 г говядины (вырезка), 80 г копченого шпика, 300 г ржаного хлеба, перец, соль по вкусу.

Нарезаем мясо и шпик из расчета по 2 куска на порцию, слегка отбиваем, солим и посыпаем черным перцем. Хлеб ржаной — по 3 куска на порцию. Все это нанизываем на шпажку в следующем порядке: кусок хлеба, мясо, шпик и т. д. На концах шпажки должен быть хлеб. После этого обжариваем жаркое над раскаленными углями, то и дело поворачивая шпажку.

Можно поджарить жаркое и

на сковороде в разогретом жире и довести его до готовности в духовке. Сервируем на овальном блюде со сладким перцем, порезанным на узкие полоски.

Фляки с фрикадельками

На 400 г обработанного рубца — неполный стакан бульона, 1/2 луковицы, 1 маленькую морковку, зелень петрушки и сельдерея, по 1 ч. ложке муки, сыра и сухарей, черный молотый и красный перец, мускатный орех, соль по вкусу.

Для фрикаделек: 300 г мяса, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Рубец тщательно промываем в нескольких водах, натираем солью, обмываем, заливаем кипятком, кипятим и откидываем на дуршлаг. Затем повторяем весь процесс.

Готовим белый соус, овощи нарезаем соломкой и припускаем до готовности с добавлением сливочного масла.

Из мяса готовим фрикадельки. Рубец вынимаем из бульона, нарезаем соломкой длиной 3—4 см и соединяем с овощами, белым соусом, солим, прибавляем черный и красный перец, тертый мускатный орех. После этого выкладываем в порционную посуду, добавляем фрикадельки и перемешиваем. Посыпаем сверху тертым сыром и сухарями, ставим на 25—30 мин в духовку. Подаем к столу в той же посуде.

Баклажаны, жаренные
в кляре

На 2 средних баклажана — 1 ст. ложку манной крупы, 1 ст. ложку свиного сала, 1 ч. ложку муки, 1 яйцо, соль.

Баклажаны очищаем от ко-

жицы и нарезаем ломтиками. Из яйца, муки, манной крупы и молока замешиваем тесто — кляр. Ломтики баклажанов солим, обмакиваем в кляр и жарим во фритюре — большом количестве раскаленного жира. Подаем блюдо горячим с картофельным пюре.

Рулет из телятины

На 500 г телятины — 60 г шпика, 130 г копченой грудинки, 1 небольшой соленый огурец, 1 яйцо, 1 ст. ложку (с верхом) сливочного масла, мука, соль.

Телятину нарезаем широкими пластинами, слегка отбиваем, солим. Кладем на пластины мяса тонкие ломтики шпика, вареную грудинку, смазываем слегка поджаренными на масле и предварительно охлажденными взбитыми яйцами, а сверху посыпаем мелко нарезанными солеными огурцами. Сворачиваем пластины мяса в рулеты, перевязываем ниткой и обжариваем с двух сторон на разогретой сковороде. Затем рулет перекладываем в сотейник, добавляем немного бульона или воды и доводим до готовности в жарочном шкафу, периодически поливая образовавшимся соком. В образовавшийся при жарении сок добавляем пассерованную муку и приготавливаем соус. Подаем рулет с отварным или жареным картофелем, тушеными овощами, салатом.

Телячьи «медальоны»

На 400 г телятины — 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г макарон, 2 ст. ложки тертого сыра, 100 г томатного соуса,

можно «Кетчупа», черный перец, соль по вкусу.

Из телятины вырезаем небольшие круглые куски мяса, отбиваем их, перчим, солим, панируем в муке и обжариваем в масле. В качестве гарнира подаем макароны, заправленные маслом и посыпанные тертым сыром. Отдельно в соуснике — томатный соус.

Цыпленок с баклажанами

На 1 цыпленка (около 400 г) — 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 ч. ложку томата-пюре, 2 маленьких баклажана, 1 ст. ложку прокаленного растительного масла, 1 небольшой томат, 2 зубчика чеснока, 2—3 картофелины, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка обжариваем на растительном масле, заливаем сухим белым вином и бульоном, добавляем томат-пюре, чтобы в результате получить соус розового цвета, солим, кладем зелень и тушим до мягкости.

Баклажаны очищаем, нарезаем кружочками, солим, панируем в муке и жарим. Мелко нарезанные томаты обжариваем, добавляем чеснок. Обжариваем целиком мелкий картофель. Для жарки продуктов берем равное количество растительного и сливочного масла.

Подготовленные куски цыпленка поливаем соусом, в котором они тушились. Баклажаны раскладываем вокруг мяса, кладем на них кружки поджаренных томатов, с обеих сторон раскладываем картофель. Отдельно можно подать салат из свежих овощей.

Бифштекс из говядины
в ореховой корочке

На 4 кусочка говяжьего филе (по 180 г каждый) — 4 ч. ложки слабой горчицы, 1 яйцо, 125 г обжаренных и мелко смолотых ядрышек грецких орехов, 250 г цветной капусты, морковь и молотые приправы, 100 г масла или маргарина, 4 кружочка зеленого масла, мука для панировки, соль, перец.

Мясо солим, перчим с обеих сторон и обмазываем горчицей. Затем обваливаем в муке, смачиваем в яйце и посыпаем молотыми орехами. Цветную капусту и морковь моем. Овощи сначала нарезаем вдоль, а затем — на тоненькие кружочки и на полоски (желательно все вместе). Овощи и молотые приправы тушим 5 мин в небольшом количестве воды и даем стечь воде до капли. Масло или маргарин распускаем в большой сковороде, укладываем туда бифштексы и на небольшом огне жарим с каждой стороны по 3 мин. Затем панируем в оставшихся орехах и осторожно жарим до появления хрустящей корочки. Готовые бифштексы укладываем теплыми на подогретую сковороду. Нарезанные овощи слегка поджариваем на оставшемся от жарения жире и раскладываем между бифштексами. Украшаем кружочками лимона и зеленого масла.

В качестве гарнира — гренки из белого хлеба, картофель, зажаренный на зеленом масле.

Чтобы получить *зеленое масло*, нужно к 200 г масла добавить 3 ст. ложки мелко рубленной зелени петрушки, укропа или шпината, соли, лимонной

кислоты, растереть и взбить миксером до однородной массы салатного цвета, затем охладить.

Фаршированная баранья нога, запеченная в тесте

На 1 баранью ногу (мякоть сразу отделяем от костей, а кости рубим) — 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковицу, 1 морковь, 1/4 кочана сельдерея, 2 ст. ложки томата-пюре, желток 1 яйца, 2 ст. ложки сгущенного молока, немного муки, смешанной со сливочным маслом, соль, перец.

Тесто: 400 г муки, 175 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, мускатный орех, 2 ст. ложки воды, соль.

Начинка: 100 г брынзы (или любого острого овечьего сыра), 4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 25 г семян подсолнечника.

Муку просеиваем в миску, добавляем кусочки размягченного жира, яйцо, щепотку мелко тертого мускатного ореха, соль и воду. Вымесив тесто до однородной массы, заворачиваем его в пергаментную бумагу и кладем на холод. Брынзу разминаем, добавляем толченый чеснок, семена подсолнечника и мелко порубленную петрушку.

Баранью ногу заполняем сырной массой, хорошенько ее уплотняя, поскольку масса крошится, и зашиваем места разрезов шпагатом. Сверху натираем ногу солью. Растительное масло раскаляем в жаровне, установленной в духовке, и жарим ногу по 10 мин с каждой стороны, после чего вынимаем и охлаждаем. Кости жарим в той же жаровне, пока не подрумянятся. Затем добавляем к костям

очищенные, порезанные кубиками лук, морковь, сельдерей, продолжая жарить. Наконец, вливаем в жаровню томатную пасту, прокипяченную в литре воды. Это тушим на плите 1 ч, после чего отцеживаем соус.

Охлажденное тесто раскатываем на столе до толщины 1 см. Закатываем в него баранью ногу. Сгущенное молоко взбиваем миксером с желтком и этой смесью хорошенько промазываем «шов» — линию соединения теста. Смазываем также и остальную поверхность теста.

Остатки теста раскатываем, вырезаем из пласта полумесяц для украшения, накладываем его сверху и тоже смазываем. Время выпечки бараньей ноги — 20 мин при температуре 225°С. Для того чтобы поверхность теста не подгорела, можно прикрыть ее фольгой.

Подаем баранью ногу к столу горячей, разрезав ее на порционные куски. Если все-таки нога остынет, можно поставить ее на 10 мин в теплую духовку. Процеженный сок от жаркого можно разогреть, заправить мукой, смешанной со сливочным маслом.

ПРИДЕШЬ ДОМОЙ С ДОБЫЧЕЙ

В деревне принято считать: тот не мужчина, который не охотится или, по крайней мере, не рыбачит. Однако среди женщин, не считая тех, которые относятся к рыболовным страстям мужа с гордостью или даже готовы идти вслед за ним к далеким берегам, есть и суровые противницы сидения с удочками у воды. А может быть, все дело в везении?

Ну, уж как бы там ни было,

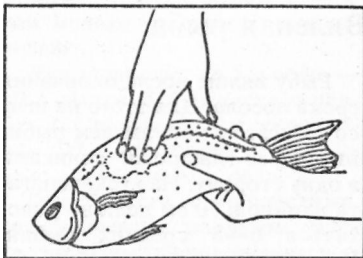
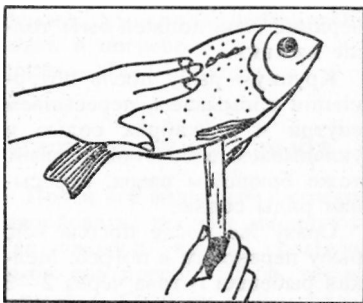
когда улов доставлен домой, требуется быстро решать, что с ним делать.

Как ни устал рыбак, а ему надо помнить, что свежая рыба — продукт скоропортящийся, обрабатывать ее нужно немедленно, и лучше сразу посолить, а потом выбрать вид заготовки.

* *
*

На 1 кг рыбы для умеренного посола берут 150 г крупной соли, для крепкого — до 300 г соли.

Для посола годятся вобла, тарань, чехонь, сазан, жерех, линь, лещ, плотва и даже уклейка. Мелкую рыбу солим непотрошенной. Среднюю — потрошим, оставляя только икру



Разделка и посол рыбы

и молоки. Крупную рыбу перед посолом распластываем — разрезаем вдоль спинки — и удаляем все внутренности.

Испытанная тара, которая издавна пользуется на Руси хорошей репутацией, — это деревянные бочонки.

Итак, в день счастливого улова перед посолом рыбу промываем холодной водой, даем стечь жидкости, но не сушим, чтобы соль хорошо прилипла к рыбе. Мелочь выкладываем в таз, посыпаем солью, перемешиваем руками и закладываем в тару. Заполнив доверху, бочонок накрываем кружком, а на него кладем груз.

Среднюю рыбу, массой 500—800 г, после промывания натираем солью против чешуи, складываем рядами брюшком вверх в бочонок. Каждый ряд пересыпаем солью, причем верхний слой должен быть толще нижних.

Крупную рыбу после потрошения промываем, пересыпаем внутри и в жабрах солью и укладываем в бочонок рядами, тоже брюшком вверх, пересыпая ряды солью.

Сразу же после посола всю рыбу переносим в погреб. Мелкая рыбешка готова через 2—3 дня, средняя — через 5—10, крупная — через 7—10 дней.

Вяленая рыба

Рыбу вялим после окончания срока посола. Для этого на иглу со шпагатом нанизываем рыбины (через глазницы) спинками в одну сторону. На куске шпагата длиной 70 см должно уместиться 6—8 средних рыб. После этого связки рыбы промываем несколько раз холодной

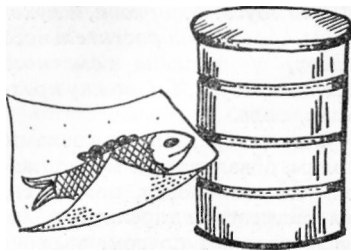
водой и вывешиваем под навесом, который защищает рыбу от дождя и прямых солнечных лучей.

Главная опасность при вялении рыбы — мухи. Отвратить их от рыбы можно двумя способами: перед вялением смочить бока рыбы уксусом и натереть подсолнечным маслом; упаковать каждую рыбку в марлю. Однако лучше совместить оба способа. В этом случае вы получите относительную гарантию от неприятностей, связанных с мухами.

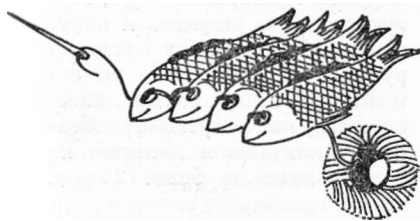
Сроки вяления рыбы колеблются от 5 до 15 дней. Это зависит не только от размера рыб (вобла, плотва вялятся быстрее лещей и жерехов), но и от влажности воздуха. Рыба вялится постепенно. Сначала вы увидите, как на голове, возле жабр, выступают кристаллики соли, затем начнет твердеть спина. Хорошо провяленная на сквознячке рыба становится упругой, если ее согнуть от головы к хвосту — распрямляется. Если нет — вы поспешили снять рыбу со шпагата.

Хранить готовую вяленую рыбу лучше всего в жестяных банках, закупорив банки крышками. Крупных лещей и другую рыбу можно хранить, завернув в пергамент (но ни в коем случае не в полиэтиленовый пакет, где рыба окажется без доступа воздуха!). В таком виде вобла, например, не теряет своих пищевых качеств до 4—5 месяцев.

Хорошо вяленая рыба должна иметь чистую поверхность без налета выкристаллизовавшейся соли. Не страшно, если слегка ослабело и пожелтело брюшко. Допускается также слабый запах йода: он возника-



Тара для хранения соленой рыбы



Нанизывание рыбы на шпагат

ет из-за немного окислившегося жира.

Испорченную рыбу можно определить по слабому гнилостному запаху. Жаль, конечно, но с такой рыбой придется расстаться. Есть «гурманы», которые любят поесть ту или иную рыбу, как они выражаются, «с душком». Последствия этого «душка» могут быть весьма печальны. Будьте осторожны. Все это в полной мере относится и к копченой рыбе.

Копченая рыба

Коптить после срока посола лучше всего крупную потрошеную рыбу.

Копченая рыба может храниться довольно долго, особенно холодного копчения, и она надежнее вяленой. Дело в том, что при копчении вместе с ды-

мом от горящих дров, щепок, стружки в мясо рыбы проникают вещества, которые предохраняют его от порчи.

При горячем копчении умеренно подсолённая рыба коптится 3—4 ч при температуре дыма 100—140°С. Признак готовности: рыба становится мягкой и приобретает приятный печено-вареный вкус. Хранить долго ее не рекомендуется и лучше есть в ближайшие дни. Помимо всего прочего она вкусна лишь «с дыма».

При холодном копчении соленый полуфабрикат коптят 2—3 суток при температуре 30—35°С. Принцип копчения такой же, как и у мяса (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?»). Рыбу холодного копчения лучше всего хранить завернутой в смазанную растительным маслом пергаментную бумагу, уложив в деревянный ящик в погребе. Срок ее годности — 3—4 месяца.

Маринованная рыба

Почти все виды рыбы можно мариновать, причем маринуют как свежую, так и соленую рыбу, как пресноводную, так и морскую. Свежую рыбу солят для маринования лишь слегка, как для еды. Соленую же предварительно вымачивают в воде или молоке, немножко обессоливают.

Для маринада: на 5 л воды — 60 г сахара, 3 г душистого перца, 2 г гвоздики, 3 г кориандра, 100 г яблочного или 6 %-ного уксуса и 40 г соли.

Воду вместе с пряностями, завязанными в марлевом узелке, кипятим около получаса и остужаем. Затем кладем туда

приготовленную рыбу и выдерживаем в течение 3—4 ч, маринад отцеживаем, а рыбу укладываем в банки, добавляем лавровый лист и вновь заливаем маринадом. Банки укупориваем и храним в погребе.

Это один из самых надежных способов заготовки рыбы: уксусная кислота надежно предохраняет ее от порчи. Хранится маринованная рыба 3—4 месяца, при слишком длительном хранении качество ее снижается.

Икра частиковых рыб

На 1 стеклянную банку (емкостью 1 л) икры частиковых рыб — 1 ст. ложку соли без верха.

Икру осторожно отделяем от внутренностей, засаливаем. Хороша икра щук, хариусов, карпов. Образовавшийся рассол сливаем, причем делать это нужно несколько раз, пока икра не приобретет приятный краснокоричневый цвет. После этого укладываем ее, утрамбовывая, в банки, заливаем растительным маслом — оно должно покрыть икру полностью. В плотно укупоренных банках икра может храниться 3—4 месяца.

*

А теперь займемся приготовлением рыбных блюд.

Рыба в морковно-томатном соусе

На 700 г филе крупной речной рыбы — 50 г пшеничной муки, 60 г растительного масла, соль.

Для соуса: 3 моркови, 2 луковицы, 1/2 стакана растительного масла, 3/4 стакана томатного острого уксуса, 1 ч. ложку крахмала, соль.

Филе нарезаем кусочками, солим, обваливаем в муке и жарим до готовности, после чего выкладываем в тарелки и заливаем горячим соусом, украсив колечками репчатого лука и зеленью петрушки.

Чтобы приготовить соус, тертую на терке морковь и порезанный лук жарим в масле до румяности, добавляем томатный соус, соль, крахмал. Если соус получается густым, разбавляем кипятком и кипятим на слабом огне не более 2 мин.

Копченая рыба в соусе с хреном

1 кг филе рыбы горячего копчения.

Для соуса: 3/4 стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого хрена в уксусе, сахар и соль по вкусу.

Филе копченой рыбы освобождаем от костей, даже самых мелких, раскладываем в овальных тарелках и заливаем соусом, для чего к сметане добавляем хрен, соль, сахар и перемешиваем. Украшаем свежим огурцом, редисом, зеленью петрушки.

Карп, линь, лещ под белым соусом

На 1 кг рыбы — 1/4 среднего кочана капусты, 4—5 горошин душистого перца, 1—2 лавровых листа, соль.

Для соуса: 40 г масла, 30 г му-

ки, рыбный бульон, соль, сахар, 40—50 г пряников, 1 лимон или 2 ч. ложки разведенной лимонной кислоты, 25 г изюма, 25 г молотых орехов, 1 стакан разведенного вполтину с водой винного уксуса.

Из очищенных овощей готовим отвар с пряностями. Затем процеживаем, солим и переливаем в отдельную кастрюлю. Рыбу промываем, разделяем, кладем на решетку, которую устанавливаем на дно кастрюли, и варим в горячем отваре на очень слабом огне около 25 мин. После этого вынимаем рыбу вместе с решеткой и, поместив на блюдо, ставим в теплое место. Сверху поливаем бульоном и затем накрываем крышкой. Оставшийся бульон выпариваем, чтобы осталось 3/4 л. Подрумяниваем на сковороде сахар, осторожно вливая туда 3—4 ложки воды, и кипятим.

Чтобы приготовить соус, масло разогреваем, добавляем поджаренную муку, смешиваем, разводим холодным бульоном и разбавленным винным уксусом и кипятим. Пряники измельчаем, заливаем 1/4 л бульона, провариваем и протираем. Полученное переливаем в соус, добавляем жженный сахар, лимонный сок, сахар по вкусу, соль и кипятим на слабом огне. Затем добавляем промытый и ошпаренный изюм и измельченные орехи. Рыбу отогреваем в духовке, перекладываем на блюдо и обливаем горячим соусом. Подаем со смоленской кашей.

Жареный сом

На 800 г сома — 40 г муки, 1 яйцо, 80 г толченых сухарей, 80 г жира для жарения, соль.

Сом разделяем на филейные кусочки, солим, панируем в муке и сухарях и жарим в разогретом жире с обеих сторон до светло-золотистого цвета. Затем перекладываем на блюдо, украшаем зеленью, морковью, нарезанной фигурками, маринованным луком, тертым хреном в уксусе. Отдельно подаем картофель и салат из сырых овощей.

Карась, тушенный
в сметане

На 1 кг карасей — 40 г жира, 1 ст. ложку муки, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, пряности, соль по вкусу.

Карасей моем, чистим, отрезаем головы и хвосты, солим, посыпая мукой и поджариваем на прокаленном масле с обеих сторон. Затем на дно кастрюли наливаем немного воды, кладем 1—2 шт. гвоздики, щепотку тертого мускатного ореха, 2 горошины душистого перца и тушим на очень слабом огне около 20 мин. В конце тушения прибавляем сметану, слегка солим и подогреваем. Перед подачей посыпая укропом и обильно поливаем полученным соусом.

Очень вкусны также караси, уложенные рядком на противень, посыпанные тертым сыром и запеченные в духовке!

Линь по-венгерски

На 800 г линя 250 г овощей, 80 г лука, 50 г жира, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана 3 %-ного уксуса, 1/2 стакана белого сухого вина, соль, черный молотый и красный перец по вкусу.

Разделанного линия промываем, обдаем кипяченым уксусом и оставляем в нем рыбу на 10 мин, после чего жидкость сливаем в другую посуду. Овощи — морковь, корни петрушки, сельдерей — промываем, натираем на крупной овощной терке, прибавляем 30 г жира, заливаем кипяченой водой, но так, чтобы она не покрывала рыбу, и тушим до полуготовности. Лук, нарезанный кубиками, обжариваем на растительном масле. Овощи и лук кладем в кастрюлю, а сверху — куски рыбы. Вливаем 1/8 л кипящей воды, прибавляем вино, уксус, соль, перец по вкусу и тушим около 20 мин. После этого заливаем сметаной и перемешиваем, слегка встряхивая кастрюлю.

Подаем в той же посуде, в которой рыба тушилась.

Рыба, запеченная
в соусе бешамель

На 1 кг рыбы (судак, треска, щука, лещ, карп или линь) — 30 г жира, 30 г швейцарского или голландского сыра, соль.

Для соуса: 40 г масла, 1 ст. ложку муки, неполный стакан молока, 125 г сметаны, 1—2 желтка, лимонный сок или лимонная кислота, соль.

Разделанное филе рыбы сбрызгиваем лимонным соком, кладем на огнеупорное блюдо с разогретым маслом, поливаем также маслом сверху, помещаем в духовку и слегка запекаем.

Чтобы приготовить соус, слегка поджаренную на масле муку разводим молоком, солим, доводим до кипения, затем прибавляем лимонный сок по вкусу

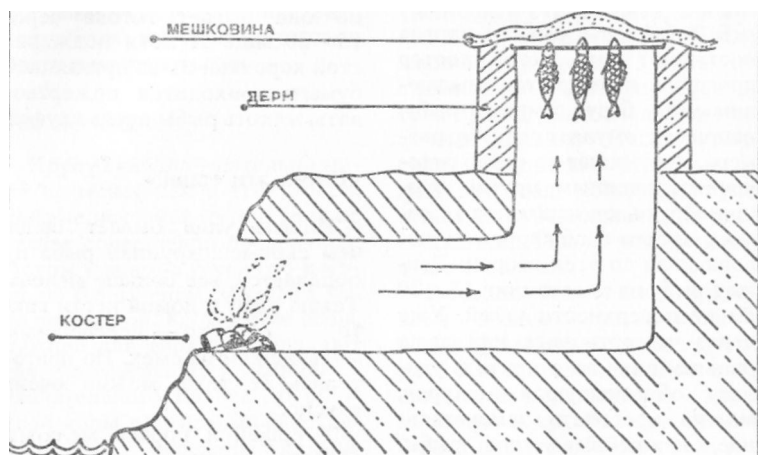
(или разведенную лимонную кислоту) и соединяем со сметаной. После этого сильно нагреваем и перемешиваем с желтками.

Рыбу заливаем соусом бешамель, посыпаем тертым сыром, можно также сбрызнуть маслом с толчеными сухарями, и ставим в духовку на 10—15 мин. Когда сыр слегка подрумянится, рыбу вынимаем и подаем на том же блюде.

* *

Редко встретишь рыбака, который бы не поддавался искушению полакомиться рыбкой в суровых условиях «похода». Особенно, если улов позволяет. Но вот беда: частенько мастерство наловить рыбу в самых, казалось бы, «нерыбных» местах не соответствует умению вкусно готовить. Сидит такой рыбак на берегу возле своей палатки или шалаша, ест бутерброды, а невдалеке, в сетке, плещутся пойманные им «деликатесы»... Если б рядом с ним в эту минуту оказался бывалый, опытный человек, скоро выяснилось бы, что даже в походных условиях можно приготовить немало рыбных блюд. С ароматом дымка они получаются вкуснее, чем дома. Походная коптильня

В обрывистом берегу прорывают нору длиной около метра. В конце ее выводят наружу трубу из кусков дерна — шириной 40 и высотой 60 см. Когда это нехитрое устройство готово, вымытую, выпотрошенную мелкую рыбу — подлещик, густеру, плотву, окуньков — подсаливают и нанизывают на куски



Устройство походной коптильни

провода так, чтобы рыбки не касались друг друга. Проволоку с рыбой вставляют в трубу. Верх трубы для регулирования тяги прикрывают куском фанеры, а если не найдется — мешковиной.

В норе разводят небольшой, по дымный костерок. Самое подходящее топливо для такого костра — ольховые гнилушки: дым от них придает рыбе золотистый оттенок, и она не будет горчить.

Через минут сорок наш рыбак сможет с аппетитом полакомиться копченой рыбкой.

Уха рыбацкая

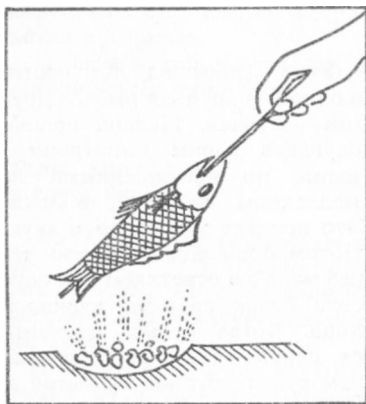
Истинные рыбаки варят уху совсем не так, как домашние хозяйки. Более того, оказавшись на рыбалке рядом женщина, ей приготовление этого блюда ни за что не доверят, считая уху сугубо мужской прерогативой.

Улов делим на две части: в одной — крупная рыба, в другой — мелкая. Мелких ершей, окуньков варим выпотрошенными, но неочищенными на медленном огне около часа. Это придает ухе навар и вкус. Потом процеживаем отвар через марлю и осветляем его, опустив белок свежего куриного яйца. Когда бульон отстоится, сливаем его в котел и кладем куски крупной вымытой и очищенной рыбы, нарезанную на части луковицу, мелко искрошенную дольку чеснока, немного крупно порезанной картошки, перец, соль. Доливаем немного кипятка и варим в закрытой посуде на медленном огне около получаса. Затем кладем 2—3 лавровых листика и пару горошин черного перца. Сняв с огня, добавляем ломтик лимона и укроп.

Едят уху горячей. Но даже если она остынет, все равно хороша на вкус!

Рыба на пруте

В Забайкалье рыбаки иногда поступают так. Когда костер прогорит и остаются пылающие угли, берут жирную рыбу, например омуля среднего размера, протыкают ее остро отточенным длинным прутом толщиной с палец через рот до самого хвоста и обжаривают, поворачивая со всех сторон. Держат рыбу на расстоянии 15—20 см от поверхности углей. Уже через четверть часа или даже раньше, сняв ее с прута и удалив обуглившуюся шкуру, можно пробовать замечательное, нежнейшее мясо рыбы.



Жарение рыбы на пруте

Рыба, запеченная в углях

Сибирские рыбаки пользуются следующим способом приготовления крупной рыбы. Рыбину обмывают в воде, плотно заворачивают в толстую бумагу (но не в газету), перевязывают пучками травы и зарывают неглубоко в горячую золу догорающего костра. Пекут ры-

бу наподобие картошки. Обычно она бывает готова через 15—20 мин. И хотя поджаристой корочкой из-за прилипшей бумаги приходится пожертвовать, мякоть рыбы очень вкусна!

«Снова эти ерши!»

Иногда улов бывает более чем скромен: крупная рыба не попадается, все больше мелочь. Такую рыбу и домой нести как-то неловко — деревенским мальчишкам на смех. Но приготовить ее тоже можно очень вкусно.

У ершей и прочей мелюзги обрезаем колючие плавники и головы, выскребаем внутренности и промываем. Затем укладываем рыбешку в один ряд на дно сковороды или эмалированной кастрюли, поливаем подсолнечным маслом, солим, кладем для аромата пару лавровых листиков. И так ряд за рядом. Сверху наливаем еще несколько столовых ложек масла, плотно накрываем кастрюлю крышкой и ставим на несильный жар.

Если все это постоит на огне 4—5 ч, то получится нечто вроде шпрот: вы не ощутите ни костей, ни чешуи, и на вкус рыба будет отменной!

Рис на любой каприз

Из риса можно приготовить множество вкуснейших блюд. Главное для этого — сварить его правильно, зернышко к зернышку.

Искусству приготовления риса на Востоке обучают с малолетства. А на острове Ява, например, все девушки перед тем, как выйти замуж, должны сдать

экзамен по варке риса. И хотя мы с вами не островитяне с Явы, попробуем все-таки научиться правильно варить рис.

Рис по-японски

Крупку сначала тщательно моем не менее чем в трех водах, пока не исчезнет муть и вода не станет совершенно прозрачной. Потом кладем в большую кастрюлю 0,5 кг риса, заливаем холодной водой. Количество воды, нужное для варки, определяют так: дотрагиваются кончиком указательного пальца до риса: слой воды над ним должен доходить до середины пальца.

Кастрюлю плотно накрываем крышкой и ставим на сильный огонь: чем скорее закипит, тем лучше. Через 10 мин кипения убавляем огонь до минимума. Через 20 мин снимаем кастрюлю с плиты, даем еще несколько минут постоять рису под крышкой. По японскому обычаю рис жарится без соли, но подается к столу с чем-нибудь соленым — рыбой, капустой, мясом.

Рис по-польски

Промытую крупку кладем в кипящую воду (1 стакан риса на 2 стакана воды), добавляем соль, ложечку масла или маргарина. Когда вода снова закипит, прикрываем кастрюлю крышкой и помещаем ее в другую, более просторную посуду с кипящей водой и в таком виде варим примерно 1 ч.

Рис по-французски

В воде. Рис промываем в дуршлаге под струей воды и засыпаем в большое количество

кипящей подсоленной воды (неполный стакан риса, 2 л воды, 1 ст. ложка соли). После закипания варим 15 мин на сильном огне, затем пробуем и, если нужно, кипятим еще, но не больше 5 мин. После этого сразу же сливаем воду и ставим рис под холодный душ, чтобы он отбелился и стал рассыпчатым. Такой рис используют в салатах.

В масле. В чугунке разогреваем немного растительного масла и всыпаем туда сухой рис. Когда зерна станут прозрачными, перекладываем их в кипящую воду, объем которой в 2 раза больше объема риса. Закрываем крышкой и варим на небольшом огне, пока не выкипит вся жидкость. Этот рис используют для гарниров.

В молоке. Вымытый рис кладем на 2 мин в кипяток, затем сливаем воду, заливаем рис кипящим молоком (примерно 2 стакана молока на 1 стакан риса) и ставим на огонь. Когда рис почти полностью впитает в себя молоко, всыпаем сахарную пудру, и через 10 мин рис будет готов. Его употребляют для приготовления сладких блюд.

* *

Зразы из риса с творогом

На 1/2 стакана риса — 1 стакан молока, неполный стакан воды, 2 яйца, 100—120 г творога, 1 ч. ложку крахмала, соль, сахар по вкусу.

Вливаем в кастрюлю молоко, добавляем соль, сахар по вкусу, немного воды и кипятим. Затем закладываем вымытый и пе-

ребранный рис и варим густую вязкую кашу. Когда каша немного остынет, вливаем в нее сырое яйцо, хорошенько перемешиваем и формуем круглые лепешки. На каждую кладем начинку: протертый творог с добавленными в него крахмалом, яйцом, солью и сахаром. Заворачиваем края, чтобы получились овальные рисовые котлеты. Каждую смачиваем в яйце, обваливаем в панировочных сухарях и обжариваем.

Подаем к столу со сметаной.

Запеканка
с изюмом

На 1/2 стакана риса — 1 стакан молока, неполный стакан воды, 2 яйца, соль, сахар, изюм, ванилин на кончике ножа.

В кипящую воду кладем рис, соль, сахар по вкусу и варим, помешивая, 10—15 мин. Затем вливаем горячее молоко и снова размешиваем. Противень или сковороду смазываем маслом, обсыпаем дно и бортики сухарями, укладываем уварившуюся рисовую массу, смазываем яйцом, сметаной и запекаем в не очень горячей духовке.

Подаем к столу теплой, с вареньем, маслом или сметаной.

Рис с медом

На 12 стакана риса — 1 ст. ложку изюма, 1 ч. ложку цукатов (см. раздел «Цукаты»), 3 ст. ложки меда, 1 ч. ложку измельченных орехов.

Варим рис, добиваясь, чтобы он был мягким и рассыпчатым. Затем откидываем на сито, охлаждаем и заливаем охлажденную массу риса медом, перемешиваем вместе с частью измельченных орехов. Кладем горкой в салатник или вазочку, сверху украшаем вымоченным в воде изюмом, цукатами, посыпаем орехами.

Подаем со взбитыми сливками или сметаной.

Рис с яблоками

В горячую вязкую рисовую кашу, сваренную на молоке с сахаром, добавляем 1—2 взбитых яйца, изюм, щепотку ванилина и сливочное масло. Укладываем в форму, сверху размещаем ломтики яблок, смазанные яйцом, и запекаем в духовке. Ломтики яблок, сваренные в густом сиропе, можно также уложить после запекания, когда на поверхности риса образуется румяная корочка, и полить горячим сиропом.



КЛЕЦКИ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

Рецепты всевозможных клецок, которые наши предки подавали как к некоторым блюдам, так и отдельно, свидетельствуют о тонком вкусе и желаниии разнообразить обеденный стол. Как обычно, приводим их почти дословно с небольшими комментариями.

Грушевые клецки

Взять для этого хороших груш, не твердых и не толокняных, очистить с них кожу и выкинуть семенники; потом, нарубив мякоть мелко, сложить на блюдо, прибавить столько же мелко истолченного миндаля (можно заменить любыми орехами), также истертого в масле коровьем, обжаренного и потом остывшего белого хлеба, немного сахара и несколько яиц; замесить все это, переделать в небольшие клецки, обвалять в истертом мякише хлеба и обжарить в разогретом коровьем масле.

Петербургские клецки

Две ложки сливочного масла растереть в пену, подмешать понемногу 8 яиц, 6 ложек сметаны, немного мускатного оре-

ха, тертого на мелкой терке, и столько муки, чтобы клецки держались; массу нужно очень сильно взбивать.

Клецки из сухарей

Размешать в пену 205 г масла, 2 целных яйца и 6 желтков, положить немного соли, тертого мускатного ореха и столько тертых сухарей, чтобы составилось довольно нежидкое тесто. Этими клецками начиняют так же раковую скорлупу.

Рисовые клецки

Сварить рисовую кашу массой в 820 г. Когда она остынет, положить 4 яйца, немного толченого миндаля, лимонной корки, корицы, сахару и столько тертых сухарей, чтобы тесто держалось; тогда сделать клецки разными формами и печь в масле так, чтобы они подрумянились. Подавать с подходящим соусом.

Яблочные клецки

Яблоки, очистив, искрошить и обжарить в свежем сале. Прибавить вполовину против них истертого хлеба, толченого сахару, корицы и замесить на двух яичных желтках. Это надобно переделать в клецки, обвалять их в муке и обжарить в свежем сале. Можно эти клецки подавать сухие или с каким угодно сладковатым соусом.

Остатки сладки



БУДЕМ ЭКОНОМНЫ

Как это не обидно, а продукты часто пропадают и становятся непригодными в пищу по нашей собственной вине. Но вдвойне плохо, когда разбазаривание продовольственных запасов становится едва ли не нормой: один сосед несет свиньям купленный в магазине хлеб, другой — скармливает птице копейное пшено... Быть настоящим хозяином — это значит бережно относиться ко всему выращенному на сельском подворье. Тем более, что «лишних продуктов» не бывает. Есть незнание того, как целесообразнее их использовать. Возможно, эти рецепты помогут вам?

Кулага

Заваривали квас, а ржаная мука осталась на доске... Куда девать ее? Давайте приготовим уральскую кулагу!

В кипящую воду всыпаем просеянную ржаную муку и провариваем так, чтобы по густоте смесь напоминала кисель. После того, как остынет до комнатной температуры, положим в кастрюльку кусочек льда и поставим, плотно прикрыв крышкой, в русскую печь на сутки. Готовую кулагу, приобретшую розоватый цвет, заправляем по вкусу сахаром.

Заваруха-повалиха

Так же можно использовать и муку, оставшуюся после приготовления пирогов.

В кипящую подслащенную воду всыпаем просеянную пшеничную муку и провариваем до густоты манной каши. На смазанную жиром сковородку выкладываем смесь горкой, делаем в середине углубление, наливаем туда растопленный маргарин и запекаем в русской печи или в духовке.

Очень вкусна заваруха-повалиха с простоквашей.

Паренка из моркови

После приготовления обеда на большую семью так или иначе остаются обрезки моркови, которые жаль выбрасывать, а если еще в кладовке найдется горсть изюма, то можно приниматься за паренку.

Подбираем кусочки моркови, желательны крупные и одинаковые по размеру. Укладываем их в глиняный горшочек, добавляем немного воды, накрываем крышкой и ставим в духовку или в русскую печь на слабый жар, чтобы медленно парилось. Через 3—4 ч добавляем промытый изюм и тушим до готовности. Такую паренку лучше подавать прямо в горшочке. Хороша она и в холодном виде!

Снежки из яблок

Уж, кажется, как могли, использовали урожай яблок из своего сада: и варенья наварили, и компотов накрутили, и засушили вдоволь... А яблоки все-таки остались. Зимние сорта можно уложить в погреб на

хранение. А те, что слегка помяты, надо пускать в дело, например приготовить детишкам снежки.

На 4—5 яблок-падунов — столько же ложек сахара, 4 пенья, белок трех яиц.

Помыв и срезав помятости, яблоки испечем в духовке и протрем сквозь сито. Белок, сбитый до крепкой пены, соединим с сахаром и протертыми яблоками. Затем, прибавляя тонкой струйкой смолотые в порошок пенья, взбиваем миксером до тех пор, пока масса не станет светлой и пышной. И до чего любит малышня эти снежки — за уши, как говорится, не оттащишь!

Сладкоежка



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Еще в XIV в. итальянский путешественник Марко Поло сумел добыть в Китае различные рецепты мороженого. Но еще три века подряд мороженое распространялось главным образом по королевским и царским дворам, им лакомилась только знать. Приготовление мороженого держали в строгом секрете. Известны случаи, когда за разглашение тайны виновных отправляли на виселицу. Но может быть именно благодаря этим «виновным» тайное постепенно становилось явным.

Яблочная вода

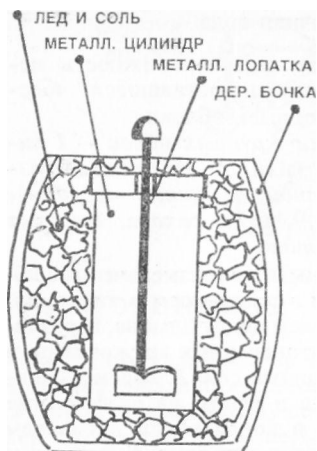
Еще одна возможность использовать оставшиеся «безпризорные» яблоки.

На 6 крупных яблок — 1 лимон (или 2 ст. ложки разведенной лимонной кислоты), 2 ст. ложки сахара, щепотка ванилина.

Вымытые и измельченные яблоки выкладываем в тазик, добавляем цедру лимона, нарезанную тоненькими кружочками, и лимонный сок. Вливаем 1 л кипятка и варим на слабом огне 2 ч, в конце варки добавляем щепотку ванилина. Когда остынет, процеживаем и подаем в кувшине.

В 1630 г. соотечественник Марко Поло — Прокопио Кольтелли поразил публику, выставив на уличных лотках невиданное лакомство, которое тут же полюбилось народу. Так мороженое впервые шагнуло к широкому потребителю.

В условиях сельского подворья можно приготовить самые различные виды мороженого, которое окажется ничуть не хуже, а даже вкуснее фабричного: ведь тут мы сами себе и «аппаратчики», и «нормировщики», и «контролеры». Есть в продаже и специальные мороженицы заводского изготовления, недорогие и эффективные. Но можно для этой цели применить самодельную — небольшой деревянный бочонок (дерево отлично удерживает холод) со вставленным в него металлическим бачком-цилиндром. Пространство между ними заполняют смесью льда и соли, накрывают крышкой.



Устройство домашней мороженицы

Мороженицу наполняют смесью лишь до половины. А чтобы слой мороженого не намерзал по стенкам банки, пользуются металлической лопаточкой.

Мороженое получается, когда температура смеси льда с солью достигает минус 14—15°C. Чтобы добиться такого искусственного мороза, да еще в разгар лета, надо запастись льдом в погребе еще с зимы, и на одну весовую часть соли брать три части раздробленного на маленькие кусочки льда.

Сливочное мороженое

На 2 стакана сливок — неполный стакан сахарного песка, 3 яйца, 1 ч. ложку желатина (можно заменить 2 ч. ложками крахмала или пшеничной муки), 1 стакан кипяченой воды, щепотка ванилина.

Желтки яиц растираем с сахаром и щепоткой ванилина.

Эту смесь разводим в кастрюле горячими сливками, раствором желатина (или крахмалом), нагреваем, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Постепенно содержимое загустеет, исчезнет и пена. Это сигнал к тому, что пора снимать кастрюлю с огня, процеживать смесь через сито или несколько слоев марли и охлаждать. Только после этого можно поместить массу в мороженицу для замораживания.

Сливочное мороженое с орехами

При замораживании вводим в смесь очищенные, колотые и слегка поджаренные на чистой сковородке лесные или грецкие орехи, миндаль, фисташки.

Мороженое с цукатами и изюмом

При замораживании замешиваем в смесь промытый и подсушенный изюм и мелко нарезанные цукаты (см. раздел «Цукаты»).

Шоколадное мороженое

Можно получить на основе сливочного. Его приготовление отличается от предыдущего лишь тем, что на стадии нагревания смеси порошок какао из расчета 20—25 г на 1 кг мороженого, смешав с сахаром и разбавив сливками, добавляют в основную смесь. Последующие операции такие же, как и при приготовлении сливочного мороженого.

Кроме этого, по желанию, в соответствии с настроением и

вкусом, вы можете получить мороженое любого цвета или оттенка! Если перед переливанием в мороженицу вы добавите в смесь черничный сок, получится мороженое лилового цвета с нежным вкусом; вишневого — розоватое; тархунный сироп — зеленоватое. На 1 кг мороженого берут 1,5—2 стакана сока или сиропа.

А вот несколько рецептов мороженого, которое готовили в России прошлого века.

Мороженое из черного хлеба

Из буханки черного хлеба готовили гренки, жарили их на решете в духовке. Потом вливали в кастрюлю около 1 л воды, кипятили, клали туда 1 ч. ложку измельченного тмина, гренки и давали настояться. Затем сливали воду в другую кастрюлю, добавляли 600 г сахарного песка, кипятили. Полученный сироп снимали с огня, клали тертую цедру и сок четырех лимонов, и когда смесь остывала, переливали в мороженицу. После того, как мороженое начинало твердеть, вливали в него 1,5 л взбитых сливок.

Сморodinное мороженое

800 г черной смородины и 450 г малины очищали, мыли, перемешивали и отжимали из ягод сок. В каждые 400 г этого сока вливали такое же количество негустого сахарного сиропа и сок двух лимонов. Если смесь получалась слишком густая, добавляли стакан кипяченой воды. Готовую охлажденную смесь переливали в мороженицу.

Мороженое из дыни

Дыню разрезали пополам и ложкой вычищали семена. Мягкую часть терли на терке, пересыпали сахаром, протирали сквозь сито, разводили сиропом в соотношении 2:1, добавляли по вкусу лимонного сока и сливали в мороженицу. Когда мороженое становилось наполовину готово, вливали 0,5 л взбитых сливок.

НАПИТКИ ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Несколько напитков, которые хочется предложить, состоят главным образом из молока и ягод. Они отлично помогут утолить жажду в летнюю жару!

Малиновый напиток

На 750 мл кипяченого молока — 250 мл малинового сока, сахар по вкусу,

В кипяченое холодное молоко вливаем малиновый сок, только что отжатый из ягод,правляем сахаром по вкусу и охлаждаем.

Персиковый напиток

На 250 мл молока — 250 мл сливок, 40—60 г пищевого льда, 500 г персиков, 80—100 г сахара.

Персики моем, удаляем косточки, заливаем небольшим количеством кипятка, варим. Затем протираем через сито, размешиваем с сахаром, охлаждаем. Кипяченое холодное мо-

локо соединяем со сливками, добавляем мелко нарубленный лед, протертые персики, размешиваем и охлаждаем. Этот напиток малыши любят пить вместе с печеньем или бисквитом.

Клубничный напиток

На 0,5 л сливок — 500 г клубники, сахар по вкусу.

Клубнику перебираем, промываем, отцеживаем воду, протираем через частое сито. Потом размешиваем со сливками, приправляем сахаром по вкусу,

доводим до кипения, охлаждаем, переливаем в стеклянный кувшин, разливаем в стаканчики и подаем с печеньем.

Вишневый напиток

На 250 мл молока — 250 мл сливок, 500 г вишен, 100 г сахара, щепотка ванилина.

Вишни перебираем, моем, удаляем косточки и выжимаем сок. В молоке растворяем сахар, смешиваем со сливками и ванилином, добавляем вишневый сок, если кислит, то — сахара. Подаем охлажденным со льдом.

Беседа у самовара



КУРИЦА И ЯЙЦО

Мы настолько привыкли к тому, что уже ранней весной на деревенском дворе важно вышагивают куры в сопровождении петуха, что стали редко задумываться о происхождении этих домашних птиц. Между тем путь курицы на сельское подворье далеко не прост и имеет свою интересную историю.

«Когда над древней Индией опускалась ночь,— пишет Н. М. Верзилин в своей книге «Лес и жизнь»,— над этой сказочной страной раздавался пронзительный крик. Это кричали священные солнечные птицы. Они извещали о том, что наступает ночь и злые духи, по-

бедившие солнце, бродят по земле. Но к утру снова пронесся над Индией тот же звонкий крик — ку-ка-ре-ку! Это солнечные птицы сообщали, что злые духи уходят, скоро утро...»

Когда 2500 лет назад войско царя Дария возвращалось из Индии с богатой добычей, воины в числе прочего везли домой в Персию и солнечных птиц. И в Персии тоже поверили индийскому преданию, будто солнечные птицы помогают солнцу бороться с темнотой. Дарий приказал держать петухов в каждом доме и настрого запретил их убивать.

Примерно 2000 лет назад петух и курица появились на Черноморском побережье. А потом стали кудахтать по всей Руси.

К этому времени на петуха уже смотрели не только как на «будильник»: кур охотно разводили и употребляли в пищу, по достоинству оценив их нежное мясо, незаменимую пита-

тельность яиц. Кстати, и «глазунья» — слово русского происхождения, точнее — славянского. В некоторых славянских языках пользуются словом «око», а «глаз» означает шарик, кругляш.

Пожалуй, ни одно блюдо не вызывало таких яростных споров, не повлекло за собой стольких хитроумных «изобретений», как вареные яйца. К примеру, древние египтяне заворачивали яйцо в прашу и вращали им над головой до тех пор, пока оно не согрелось: древние считали, что это и есть яйцо всмятку. Французы в более позднее время даже сконструировали специальный автомат с часовым механизмом. Через определенное время этот агрегат извлекал из кипящей воды корзиночку со сваренными яйцами. Пытались варить яйца и при помощи горячего воздуха, песка в пустыне.

Однако давайте внимательно рассмотрим куриное яйцо. Оно состоит из скорлупы, подскорлупной оболочки, белка и желтка. На тупом конце яйца между скорлупой и пленкой имеется пуга — воздушная прослойка. Яичная скорлупа состоит из углекислого кальция, проще говоря, мела. Белок яйца ученые считают одним из ценнейших пищевых продуктов. Он легко усваивается организмом. Кулинарное же его достоинство заключается в том, что белок обладает свойствами «цемента». Хотите, чтобы ваши котлеты не разваливались при жарке, чтобы румянее выглядели оладьи, пудинги, — добавьте белок. Незаменим он и для приготовления различных кремов, беже, для осветления бульонов и фруктовых соков. Желток со-

стоит наполовину из воды, остальное — жир, белки и лецитин (жироподобное вещество). Благодаря лецитину желток может образовывать устойчивые эмульсии, которые плохо поддаются расслаиванию. Вы в этом можете убедиться, приготовив майонез по рецепту из этой книги. Желтый цвет желтку дает каротин.

В магазинах нам предлагают обычно два сорта яиц — диетические и столовые. В чем же между ними разница и почему неодинакова цена? Диетическими считаются яйца, которые куры снесли за неделю до поступления в магазин. Они обладают гораздо более ценным пищевым достоинством, чем столовые, которые могут храниться до месяца в холодильнике, а лишь после этого попадают на прилавок. Так что практически все рецепты в этой книге рассчитаны на применение диетических (а лучше всего — самых свежих, прямо из-под курицы) яиц.

Как в домашних условиях определить качество яйца? Для этого совсем необязательно одно за другим разбивать их. Возьмите 2 чашки. Разведите в них соль. В одной чашке приготовьте 7%-ый раствор соли, в другой — 3,5 %-ный. Сначала опустите исследуемое яйцо в первую чашку. Если утонет — значит, свежее. Если станет плавать в первой, но утонет во второй — средней свежести. Но в том случае, если яйцо утонет и во второй чашке, его в пищу употреблять нельзя. Можно и просвечивать яйца под сильной лампой: свежее яйцо имеет обычно меньшую воздушную прослойку — пугу, чем залежавшееся.

Нам с вами будет небесполезно запомнить: чтобы сварить яйца всмятку, их помешают в посуду с кипящей **ВОДОЙ** И варят при кипении 3—3,5 мин, «в мешочек» — 4,5—5, вкрутую — 8—10 мин. Вот и вся наука.

Многие хозяйки не знают, как поступать с яичным порошком, который все чаще появляется на прилавках продуктовых магазинов. Достаточно к одной весовой части яичного порошка добавить четыре части кипяченой воды — получим натуральную яичную смесь.



Краснеет за окном рябина

Погожим днем, когда в окна уже заглядывают листья — рыжие, бурые, золотистые и красные гроздья рябины, хорошо попить чаю на светлой террасе. Еще вовсю светит, да уже слабо греет осеннее солнышко, и становится немного жаль теплых дней — вот и лето прошло...

Если про август в народе говорят: «Август — собери́ха, припаси́ха» или «Рано думать о пирогах, пока нету разносолов в погребах», то о сентябре сказывают: «Сентябрь крушит, да после тешит».

Заготовили мы летом вишню, красную и черную смородину, клубнику, черешню, яблоки, многие овощи. Многие, да не все. Предстоит еще капусту заквасить, посолить огурцы, поздние томаты, на очереди тыква, грибы, моченые яблоки и брусника... Да мало ли забот приносит с собой осень крестьянскому двору?



ЗАГЛЯНЕМ В ПОГРЕБ

Критический взгляд на наш погреб совершенно необходим ранней осенью, когда на полках, как солдаты в строю, стоят банки и баночки с летними заготовками; ведь позже, когда на полу разместятся бочки, кадки и бочонки, будет намного труднее навести порядок.

Хороший погреб должен быть сухим и вентилируемым.

Если вы только начинаете строить дом, пригласите специалистов, чтобы они выяснили горизонт залегания грунтовых вод; пренебрежение этим обстоятельством может потом дорого обойтись. Лучшие стены для погреба каменные или бетонные. Он должен быть хорошо защищен от проникновения грунтовых вод и затопления во время весенних оттепелей и дождей. Зимой температура в погребе не должна подниматься выше 0°C, летом — выше 10°C. Как окна, так и вентиляционные каналы нужно прикрыть частой сеткой, стоки — густой решеткой; двери должны закрываться плотно и не иметь щелей.

Поскольку погреб — помещение многофункциональное, лучше его заранее рационально распланировать. Например, одну стену можно оборудовать полками для хранения плодово-овощных консервов, пустой тары, а напротив нее устро-

ить отделения для овощей и картофеля. Третью стену использовать для хранения бочек с квашеной капустой и огурцами. Над ними можно расположить дополнительные полки.

Чтобы в погребе был образцовый порядок, в начале осени необходимо побелить стены и потолок известью, а пол тщательно вымыть. Полки и другие предметы из дерева промыть горячей водой с содой (на 1 л воды — 1–2 ст. ложки пищевой соды). Генеральную уборку погреба лучше всего проводить в теплые осенние дни, в конце августа — начале сентября, когда прошлогодние запасы исчерпаны, а новые вы еще только начали делать.

Для зимнего хранения картофеля пригодны только здоровые, спелые, неповрежденные клубни, поэтому перед закладкой в погреб картофель сушат, сортируют. На полу для картофеля хороши подстилки из сухого песка или мелкоистолченного древесного угля. Некоторые хозяева перемешивают то и другое. Но лучше всего оборудовать подстилку из досок на высоте 5–10 см от уровня пола, поставив кирпичи или брусья, обернутые толем. Доски подстилки должны быть сбиты настолько плотно, чтобы по возможности не пропускать воздух. Засыпать картофель лучше у внутренней стены погреба, у наружной он промерзнет. Между картофелем и стеной на всякий случай проложите маты из сухой соломы. Хранят картофель в отсеках насыпью не выше 1 м.

Можно хранить картофель и в ящиках, но в этом случае они должны хорошо вентилиро-

ваться, а слой картофеля в них не должен превышать 50 см.

Так же хранят и свеклу, только необходимо позаботиться, чтобы на корнеплодах не оказалось остатков ботвы.

Морковь и корни петрушки укладывают горизонтально, пересыпая сухим песком.

Капусту очищают от гнилых листьев, складывают в пирамиды или ящики и ставят на кирпичи, чтобы лучше проникал воздух. В таком виде капуста может храниться до полугода.

Луку отведите место прохладное и темное. Если начнет прорастать, побеги можно срезать. Но не стоит хранить лук на полу. Лучше всего сплести из лука косы, используя солому, и вешать на стены, защищенные пластиком или фанерой, или на длинные крюки, чтобы луковицы вообще не соприкасались со стенами.

Квашеная капуста — наименее капризный продукт с точки зрения хранения. А соленые огурцы боятся промерзания: они быстро меняют плотность, консистенцию и поэтому легче портятся.

Фрукты обычно укладывают на широкие полки погреба, оборудованные бортиками. Зимние сорта яблок отлично хранят до весны, но все зависит от того, как вы их снимите и уложите. На яблоках не должно быть ни одной вмятинки, ни одной червоточинки или иной порчи. Яблоки и поздние сорта груш укладывают в один ряд на свежеструганные доски полок, ничем не прикрывая. Чтобы фрукты не увядали, в погребе должна быть небольшая влажность: обычно естественно влажного воздуха для этого вполне достаточно.

Сроки хранения некоторых продуктов

Колбасные изделия — 1 месяц.

Если появился серый налет, нужно смыть его теплой водой и натереть пальцем. Хранить в сухой прохладной кладовке.

Смалец — 6 месяцев.

Хранить в стеклянной или керамической таре с крышкой, в темном прохладном месте.

Масло сливочное — 10 дней.

Предохранять от света. В морозильной камере холодильника хранится до двух недель.

Масло топленое — 6 месяцев.

Хранить в стеклянной или керамической таре с крышкой. Оберегать от воздействия света.

Яичный порошок — 1 месяц.

Предохранять от влажности и света.

Масло растительное — 3 месяца.

Хранить в прохладном месте, предохранять от воздействия света.

Комбиджир — 6 месяцев.

Маргарин — 1 неделя.

В холодильнике или в погребе — до трех недель.

Мука, крупа — 2 месяца.

Хранить в плотной таре, недоступной для грызунов.

Макаронные изделия — 3 месяца.

Правила хранения те же, что и для муки.

Сухофрукты и сушеные овощи — 10 месяцев.

Хранить в плотной таре без света и влаги. Пораженные вредителями и плесенью — удалять.

Томат-пюре — 12 месяцев.

После вскрытия банки быстро использовать. Предохранять от замерзания.

Компоты, соки, овощные консервы — 12 месяцев.

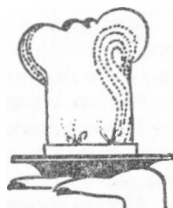
Предохранять крышки от ржавчины.

Джем, варенье, повидло — 12 месяцев.

При хранении продуктов в кладовой лучше использовать закрытую посуду. Наиболее удобны для этого банки с

крышками (стеклянные, фарфоровые и фаянсовые). Каждую следует надписать, чтобы можно было быстро определить содержимое. Довольно удобны, хотя и маловместительны, жестяные банки для сухих продуктов.

**На любой
вкус**



СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ

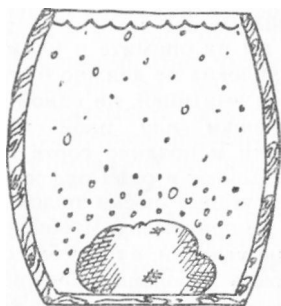
Соль сама по себе плохо предохраняет продукты от порчи. Эту задачу выполняет молочная кислота, которая накапливается в овощах и служит их консервантом. Что же до молочнокислых бактерий, то они настолько широко распространены в природе, что нам не надо заботиться об их проникновении. Питанием для молочнокислых бактерий является сахар, так что овощи, предназначенные для соления или квашения, должны быть сахаристыми. Поэтому молодые зеленые огурцы, например, которые содержат больше сахара, получаются в соленом виде лучше, чем старые, пожелтевшие. Важна и температура. Оптимальная температура плюс 15—22°C. Если она окажется ниже, процесс задержится, выше — соленья будут невкусными.

Подготовка тары. В деревне лучше всего квасить и солить в бочках, кадках. Такая тара не

только удобна, но и улучшает вкус продуктов.

И новые бочки, и использовавшиеся ранее часто рассыхаются и через щели вытекает рассол. Поэтому перед закладкой продуктов их надо замочить, чтобы дерево разбухло. Можно также окурить бочки серой. Для этого бумажные фитили, окунув в раствор серы и дав просохнуть, поджигают и опускают в бочку. После этого бочку проветривают.

Бочки пропаривают, используя чисто вымытый булыжник, раскаленный на костре или в очаге. Бочку заливают кипятком, и чтобы он подольше не остывал, кладут докрасна раскаленный булыжник. Это требует опыта и осторожности. Остывший камень можно использовать как гнет.



Подготовка деревянной тары для солений

Квашеная капуста

На 100 кг капусты — 2,5—3 кг соли, 3—4 кг моркови, 5—6кг антоновских яблок (можно 3 кг клюквы или брусники), душистый перец горошком, лавровый лист, барбарис, можжевельные ягоды.

Кочаны для квашения отбираем плотные, крепкие, белые, поздних сортов. Правы те, кто отбирает капусту, уже прихваченную первыми заморозками. Кочаны разрезаем на половинки, удаляем кочерыжку, а затем рубим тяжелым острым ножом или шинкуем на специальной шинковальной терке.

Измельченную капусту не сильно перетираем с солью на столе или в деревянном корытце. Эта процедура крайне важна для качества будущей квашеной капусты. Чтобы вся масса была равномерно просолена, нельзя слишком сильно мять ее — она получится невкусной. Потом капусту смешиваем с натертой на крупной овощной терке морковью.

Заполненную доверху бочку или кадку, в которой слои капусты пересыпаны порезанными на четвертушки, а то и целыми антоновскими яблоками, клюквой или брусникой, ягодами можжевельника, горошинами перца, лавровыми листьями, основательно трамбуем, закрываем сверху капустными листьями, чистой тканью, деревянным кружком, поверх которого кладем груз. Он должен быть достаточно тяжелым, чтобы верхний слой был залит рассолом, который покрывал бы капусту весь срок хранения. Если рассола мало, добавляем груз: капуста уплотнится и выделит сок.

В первые дни заквашивания на поверхности рассола появляется пена — результат начавшегося брожения. Поэтому капусту 3—4 раза в сутки протыкаем чистой палкой до дна бочки: постепенно выйдут газы, пена исчезнет, капуста, как говорят, «уймется». Кстати, исчезновение пены — знак к тому, что бочку пора переносить в погреб. Там ее врываем на 30—40 см в грунт. Теперь остается следить за уровнем рассола и за тем, чтобы не было плесени.

Некоторые любят квасить кочаны капусты целиком. Для этого их надрезают крестообразно и кладут в разные слои капусты, как яблоки.

Малосольные огурцы

Для рассола: 80—120 г соли на 2 л воды.

Отобрав свежие огурцы, моем их холодной водой, укладываем в посуду, пересыпая чесноком и веточками укропа. В кипятке растворяем соль, охлаждаем рассол и заливаем огурцы.

Если же вам не терпится поскорее отведать малосольных огурчиков, надо после мытья срезать у них кончики и залить горячим рассолом. Они будут готовы через 4—5 ч.

Квашеный чеснок

Для рассола: на 100 кг чеснока — 60 л воды, 3 кг соли, 3 л 6 %-ного уксуса, 1 л свекольного кваса (см. рецепт «Квашеная свекла»), пряности.

Для квашения отбираем крепкие развитые головки чеснока, одинаковые по размеру, хрупкие. Освободив их от корневых мочек и шелухи, промы-

ваем питьевой содой, укладываем в кадку, перемежая стеблями и соцветиями укропа, кусочками стручков красного жгучего перца, корешками хрена, но не слишком обильно, и заливаем рассолом. Для приготовления рассола растворяем в теплой кипяченой воде соль, вливаем уксус и свекольный квас. Кадку оставляем без гнета в течение двух, а то и трех недель при комнатной температуре, пока идет процесс брожения, а затем переносим в погреб, где храним квашеный чеснок под гнетом средней тяжести. Во время брожения и после него в кадку или в бочку через шпунтованное отверстие доливаем рассол, приготовленный из расчета: 20 г соли и 20 г уксуса на 1 л воды.

В погребе квашеный чеснок хранится до мая — июня будущего года.

Квашеная свекла

Смысл квашения свеклы заключается в получении свекольного кваса, который применяют как полезный и дешевый напиток и как натуральную кислоту в приготовлении различных блюд.

Доброкачественные плоды свеклы замачиваем на несколько часов в теплой воде. Затем с помощью щетки тщательно моем, споласкиваем, очищаем, нарезаем тонкими кружками или полосками. После этого кладем свеклу в вымытые и ошпаренные керамические горшки или банки и заливаем теплой кипяченой водой. Посуду ставим возле печи или кухонной плиты. Чтобы ускорить закисание, можно положить внутрь кусочек ржаной корочки.

Примерно через неделю на поверхности появится слой плесени. Ничего страшного, так и должно быть. Это означает, что квас пора переливать в бутылки. Укупориваем их прокипяченными пробками.

Свеклу после этого можно вторично залить теплой кипяченой водой и полученную через 2 дня жидкость использовать как кислоту при приготовлении различных блюд.

Соленые томаты

Для рассола: 600—800 г соли на 10 л воды.

Приности: семена горчицы, кориандра, соцветия укропа, черный перец горошком.

Осторожно, чтобы не помять, промываем томаты. Дно тары выкладываем листьями и специями, как при засолке огурцов. После заполнения тары готовим рассол: кипятим воду, растворяем в ней соль, охлаждаем и заливаем томаты. Через день-два кадку переносим в погреб.

Квашеные баклажаны

На 10 кг баклажанов — 7—8 кг нарезанной соломкой и слегка обжаренной моркови, 400 г нашинкованного и тоже слегка обжаренного пастернака, по 200 г мелко нарезанных корней сельдерея и петрушки, 1,1 кг сырого, нашинкованного кольца лука, красный молотый жгучий перец по вкусу.

Для рассола: на 6 л воды — 300 г соли, 300 мл 6 %-ного уксуса, 50 г сахара.

Зрелые не слишком крупные баклажаны моем, обрезаем со стороны плодоножки и вымачиваем 2—3 ч в подсоленной

поде для удаления горечи. После этого промываем их холодной проточной водой. Каждый баклажан разрезаем вдоль и наполняем овощной смесью. После этого вертикально, но не слишком плотно друг к другу, помещаем в какую-либо подходящую посуду, лучше — в небольшую кадушку, и заливаем рассолом.

Через 4—5 дней после брожения кадку с баклажанами переносим в погреб. Но пробу можно снимать лишь через месяц-полтора.

Томат-пюре

Для этого вида заготовки выбираем спелые, даже несколько перезревшие томаты. Они должны быть целыми, ароматными, самого высокого качества.

Кладем в кастрюлю, дно которой покрываем небольшим слоем воды, порезанные томаты и варим, помешивая до загустения. После этого, охладив, протираем их через тонкое сито и снова варим еще 2 раза до получения плотной пюреобразной массы. Затем горячее томатное пюре перекладываем в подогретые небольшие баночки, например из-под майонеза, или пол-литровые, стерилизуем 30—40 мин и закатываем. Храним в погребе.

Соленые грибы

В зависимости от вида грибов их солят горячим или холодным способом.

Горячий способ. На 10 кг подосиновиков, подберезовиков, опят и маслят — 500 г соли, 35—40 горошин черного перца, лавровый лист,

гвоздика, соцветия укропа по вкусу.

После сортировки грибы многократно промываем холодной водой. В кастрюлю наливаем воду из расчета 1 стакан на 1 кг грибов, кладем соль и после закипания — грибы. Во время варки, помешивая, добавляем специи и удаляем пену.

Если грибы порезали крупно, их надо варить чуть больше получаса, если мелко — 15—20 мин. Готовые грибы опускаются на дно кастрюли.

После охлаждения грибы закладываем в бочонок, пересыпая пряностями, и закрываем кружком с легким гнетом. Пробовать соленые грибы можно не раньше чем через месяц. Хранят их в погребе.

Холодный способ. На 10 кг рыжиков, груздей, подгруздков, волнушек, сыроежек — 400 г соли, душистый молотый перец, лавровый лист, укроп, крупно нашинкованный чеснок по вкусу.

Все грибы, кроме рыжиков, заливаем холодной водой и ставим на сутки в холодное место. Потом воду сливаем, подготовленные грибы ополаскиваем чистой водой и выкладываем в кадку слоями, пересыпая каждый слой солью и пряностями. Грибы также держат под гнетом. Рассол при таком способе выделяется медленнее, поэтому грибы можно есть не раньше, чем через полтора месяца.

Моченые яблоки

Для мочения отбираем кислые, стойкие к хранению яблоки среднего размера. Однако лучше русской антоновки, ароматной, желтобокой, нет яблок для мочения!

Яблоки тоже мочат двумя способами.

Первый способ. Для сусла: на 10 л кипятка — 200 г ржаной муки, 50 г соли.

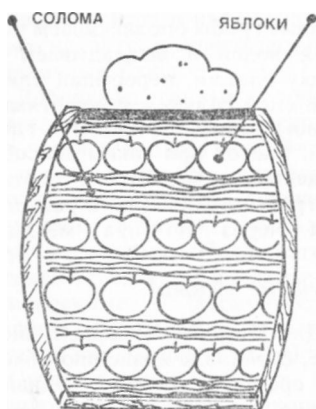
Муку завариваем в кипятке, всыпаем соль, даем настояться 2—3 ч и процеживаем. На дно бочки кладем слой листьев черной смородины или вишни, на них яблоки плодоножками вверх, и так слой за слоем. После этого заливаем холодным суслом.

Второй способ. Для заливки: на 10 л кипяченой воды — 250—300 г сахарного песка и 40 г соли.

На дно бочки кладем слой ржаной соломы, затем слой яблук плодоножками вверх, и так, перемежая, доверху. Сверху кладем солому. Затем вливаем заливку.

Как при первом, так и при втором способе бочку прикрываем деревянным кружком и кладем не очень тяжелый гнет.

Сусло или вода для заливки должны постоянно покрывать яблоки. Через 3—4 дня, после



Порядок укладки в деревянную бочку яблук для мочения

спада активного брожения, бочку с яблоками переносим в погреб. Здесь они могут храниться до весны.

Моченая брусника

На 10 кг свежей брусники — 9 л воды, 250 г сахара, 50 г соли, 10 г корицы (молотой или в палочках), 5 шт. гвоздики.

Сахар, соль и пряности заливаем водой и кипятим. Перебранные и вымытые ягоды укладываем в чистую кадку или просторную стеклянную банку и заливаем охлажденным процеженным сиропом. Хранится брусника в погребе. В моченом виде она сама по себе прекрасна как десерт. Но может служить отличным дополнением к мясу, рыбе и птице.

Салат из краснокочанной капусты

На 2—3 средних вилка краснокочанной капусты — 6 ст. ложек соли, 1/2 стакана сахара, 1,5 стакана 6 %-ного уксуса, 1/2 стакана воды, молотые семена кориандра, 4 головки чеснока, 1 ст. ложку черного молотого перца, 2 свеклы.

Капусту шинкуем лапшой, перетираем с солью в тазике, пересыпаем пряностями, посыпаем сахаром и тщательно перемешиваем. Свеклу отвариваем в кожуре, очистив, шинкуем, отжимаем сок, смешиваем его с уксусом и водой и этой жидкостью заливаем капусту, уложенную в 5-литровую стеклянную банку. Укупориваем банку полиэтиленовой крышкой и переносим в погреб. Хранится до весны. Пробу можно снимать через 3 дня.

Пикантные сливы

На 10 кг чуть незрелых твердых слив — 2,5 л 6 %-ного или яблочного уксуса, 2,5 кг сахара, гвоздика, корица по вкусу.

Сливы обмываем, протираем, накальваем острой палочкой и укладываем в просторную банку. В 7,5 л кипятка добавляем уксус, пряности, даем прокипеть и сразу заливаем сливы. На следующий день маринад сливаем, кипятим его в закрытой посуде 4—5 мин и опять заливаем сливы. И так 4—5 раз. После последней заливки сливы охлаждаем, банки накрываем пергаментной бумагой, обвязываем и переносим в погреб.

Пикантные сливы подают ко многим мясным блюдам, украшают ими салаты.

Уксус фруктовый

Для сбраживания в домашний уксус могут пригодиться кожура яблок и груш, низкокачественные цельные фрукты, которые непригодны для консервирования и маринования.

Кожуру с предварительно вымытых яблок и мелко нарезанные фрукты перекладываем в банку емкостью 0,75 л и заливаем теплой водой с сахаром (30 г сахара на 1 л воды) так, чтобы фрукты были целиком покрыты водой. Банку обвязываем чистым куском полотна или двойной марлей и оставляем в теплом месте.

После того,* как уксус перебродит, процеживаем его через двойную марлю, разливаем по бутылкам и укупориваем. Храним в погребе.

Тыква по-польски

На 1 кг зрелой, но не очень твердой тыквы — 0,5 л 6 %-ного уксуса, 250 г сахара, гвоздика, корица по вкусу.

Тыкву обмываем, чистим, удаляем семена, нарезаем кубиками и варим до полуготовности. Из уксуса и сахара готовим маринад, кипятим его, забрасываем тыкву, снова кипятим 7—10 мин и оставляем настаиваться до следующего дня. Затем сливаем маринад, доводим его до кипения и вновь заливаем тыкву. Так 4—5 раз, пока кубики тыквы не размягчатся и не обретут коричневатый цвет. Холодную тыкву раскладываем по банкам, обвязываем пергаментом и храним в погребе.

Маринованная кукуруза

На 6—7 початков молодой кукурузы — по 1 л кипяченой воды и 6 %-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 3—4 шт. гвоздики, 1—2 лавровых листа, 1 палочку корицы. 2 ч. ложки соли.

Воду смешиваем с уксусом, добавляем сахар, соль, пряности и кипятим. Затем кладем туда кукурузу и варим до тех пор, пока кочерыжки не станут мягкими. После этого переливаем в керамическую посуду, накрываем крышкой и ставим на ночь в холодное место. На второй и третий дни маринад сливаем и кипятим, затем опять кладем кукурузу и повторяем операцию. На четвертый — после того как все прокипит, кукурузу откидываем на сито и остужаем, укладываем в банки, заливаем холодным маринадом, прокаленным подсолнечным маслом, кладем сверху лавро-

вый лист, банки укупориваем и ставим в холодное место.

Так же можно приготовить цветную капусту, зеленые бобы и мелкий лук.

Огурцы соленые

Для соления огурцов заблаговременно очищаем кадку или бочонок; кладем тмин, майоран и укроп, заливаем кипятком, взбалтываем хорошенько, накрываем и оставляем, пока не остынет. Потом воду сливаем и вновь заливаем чистым кипятком. В третий раз моем холодной чистой водой, вытираем и ставим в холодное место.

Для рассола на каждое ведро берем по 325 г соли и ставим в холодное место.

Листья: вишневый, черной смородины, немного хренового (в сотенную долю против вишневого и укропа) и эстрагона, перемешиваем. После того, как все будет готово, зарываем кадку или бочонок в лед. Целые огурцы моем, охлаждаем и осторожно укладываем вертикально, плодоножками вверх на разостланные по дну листья, затем слой огурцов, слой листьев, и так ряд за рядом. Потом заливаем очень холодной водой, закупориваем плотно так, чтобы рассол всегда покрывал огурцы, и закладываем льдом.

Свежий немятый огурец в вишневом, дубовом или хреновом листе держится во льду очень долго. Листья черной смородины, эстрагона и укроп придают рассолу приятный вкус. Во льду на леднике огурец долго хранится, если ранее все было остужено. В противном случае, если вода, кадка,

лист или огурцы были теплыми, то продукция быстро испортится. Весь секрет — не закупоривать огурцы теплыми!

Бочки заливаем до половины, закрываем днищем и через просверленное отверстие доливаем рассол. Отверстие плотно закупориваем деревянной пробкой, обернутой холстом.

Квашеная шинкованная капуста

На 6—8 средних кочанов капусты — 300 г соли, по 1 ч. ложке аниса и тмина, 300 г брусники или клюквы, 12 яблок (лучше антоновки).

Нашинкованную капусту перемешиваем с солью, анисом и тмином, укладываем в кадку, дно которой обмазываем тестом из ржаной муки (см. раздел «Испекли мы каравай») и выстилаем капустным листом. После этого кадку на два дня ставим в теплое место, чтобы отошла горечь и капуста начала закисать, затем сверху кладем деревянный кружок, а на него гнет и выносим в погреб.

При укладывании в кадку слои шинкованной капусты можно перемежать яблоками и брусникой.

Соус из бузиновых цветов

На 300 г лепестков цветков бузины — 50 г винного уксуса.

Лепестки просеиваем через сито, чтобы удалить пыльцу, потом толчем их, добавляем винный уксус и разливаем по бутылкам. Хранят этот соус в холодном месте.

ДАРЫ ОСЕНИ — ОВОЩИ

Осень, особенно ранняя, — прекрасное время для приготовления самых разнообразных блюд. Еще не отошли огурцы и томаты, цветная капуста радуется глаз белыми ослепительными соцветиями, наливаются бока сиреневых баклажанов, тучные кабачки возлежат под солнышком; как фантастические летающие тарелки готовы «к старту» патиссоны; важные надутые тыквы впитывают в себя мягкий сентябрьский свет; в грядках, невидимые до поры, созревают морковь, репа, редька; скоро уж пора и картофель копать.

Благодатная пора!

Соусы к овощным блюдам

К приготовлению соусов нужно отнестись со всей серьезностью, ибо соусы — самое сложное в кулинарии. Будьте готовы к тому, что сразу у вас соус не получится. Зато потом ваше терпение будет обязательно вознаграждено!

Лимонный соус

На 2 ст. ложки сливочного масла — 1 ст. ложку пшеничной муки, 1 стакан сливок, 1 лимон, соль и сахар по вкусу.

Масло тщательно растираем с мукой в кастрюле так, чтобы не было комков. Потом тоненькой струйкой вливаем сливки, кладем соль, сахар по вкусу, натертый на терке лимон и перемешиваем. Кипятим, помешивая, в сотейнике и подаем к столу горячим.

Соус из виноградного сока

На 5 желтков и 2 белка — 2 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан виноградного сока, 1/2 стакана воды.

Желтки растираем добела с сахаром, добавляем виноградный сок, немного воды и, непрерывно помешивая, чтобы желтки не заварились, доводим до кипения. После этого снимаем с плиты, добавляем взбитые в пену белки и тут же хорошенько размешиваем. Подаем к столу холодным.

Соус из панировочных сухарей

На 400 г сливочного масла — 100 г сухарей, 2 лимона, соль и перец по вкусу.

Сливочное масло растапливаем в кастрюльке, процеживаем, добавляем поджаренные молотые сухари, лимонный сок и размешиваем. Подаем к столу горячим.

Красный соус

На 1 ст. ложку пшеничной муки — 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковицу, 1 ст. ложку томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 1/2 стакана виноградного сока, соль по вкусу.

Муку поджариваем на чистой сковороде до темно-коричневого цвета, смешиваем с томатом-пюре и разводим мясным бульоном. Добавляем слегка поджаренные шинкованные коренья и лук и провариваем на малом огне примерно полчаса. Затем добавляем в соус виноградный сок, процеживаем через марлю и подаем горячим к столу.

Чесночный соус

На 1 головку чеснока — 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1/3 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли.

Чеснок толчем в ступке с солью и растираем, постепенно добавляя подсолнечное масло и холодную кипяченую воду. Солим по вкусу.

Яичный соус

На 6 яиц и 6 желтков — 350 г сахарного песка, 0,5 л виноградного сока, 1 лимон.

Отвариваем лимон и срезаем с него цедру. Яйца и яичные желтки тщательно растираем с сахаром, вливаем виноградный сок, кладем цедру и провариваем на малом огне, непрерывно взбивая венчиком. Как только соус увеличится в объеме примерно в три раза и превратится в пышную пену, сразу подаем к столу. Иначе минут через 10 пена опадает и соус станет жидким.

Блюда из овощей

Томаты, фаршированные мясом

На 5 крупных твердых томатов — 200 г отварного мяса, 1 луковичку, 2—3 зубчика чеснока, 1/2 стакана томатного сока, 150 г черствого белого хлеба, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки масла, сыр, зелень кинзы, петрушки и укропа, соль, перец, панировочные сухари по вкусу.

Томаты разрезаем пополам, удаляем семена и часть мякоти, солим и перчим изнутри.

Отварное мясо и размоченный в бульоне хлеб пропускаем

через мясорубку, смешиваем с мелко шинкованным обжаренным на жире луком, мелко порубленной зеленью петрушки и укропа, пряностями, солью. Разводим фарш томатным соком и тщательно перемешиваем. Полученной массой наполняем томаты, посыпая сверху тертым сыром, смешанным с панировочными сухарями, и сбрызгиваем маслом. Запекаем томаты в духовке. Подаем к столу со сметаной.

Жареная тыква с томатами

На 500 г тыквы — 100 г муки, 500 г томатов, 100 г масла или маргарина, соль.

Тыкву очищаем от кожицы, удаляем семена, нарезаем кубиками, солим, обваливаем в муке и жарим на сковороде, пока не образуется золотистая корочка, а затем ставим в духовку. Томаты крупно режем и обжариваем на масле.

Готовые овощи перекладываем на блюдо: слой тыквы, слой томатов и сверху посыпая зеленью петрушки.

Плачинды

На 1 небольшую тыкву — 1,2 кг муки, 3 яйца, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана толченых сухарей, соль, сахар, перец по вкусу.

Очищенную тыкву режем тонко и мелко, как лапшу, смешиваем со сливочным маслом, сахаром, солью, перцем.

Из муки, яиц, сливочного растопленного масла и воды замешиваем крутое тесто. Затем раскатываем его на отдельные лепешки и кладем на каждую начинку из тыквы. Лепешки

сворачиваем наподобие конвертов, смазываем сверху яйцом и запекаем в духовке.

Тыква, запеченная
с яйцом

На 1,5 кг тыквы — 4—5 яиц, 150 г сливочного масла, соль.

Подготовленную тыкву нарезаем тоненькими ломтиками и, посолив, обжариваем. Затем, добавив масла на сковороду и залив яйцами, запекаем в духовке.

Тыква с перцем

На 1 кг тыквы — 400 г сладкого перца, 2 небольшие луковицы, 100 г шипика, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, большой пучок укропа.

Разрезанную на куски тыкву, перец, нарезанный длинными полосками и поджаренный на свином сале, залив небольшим количеством мясного бульона, тушим. В конце тушения заправляем мукой. Подаем со сметаной и зеленью.

Кабачки с салом

На 3 небольших кабачка — 1/2 стакана бульона, 1 луковицу, 2 яйца, 200 г несоленого сала, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 ст. ложки тертого сыра.

Кабачки режем небольшими кубиками и тушим в бульоне с мелко нарезанным и обжаренным на сале луком. Затем заправляем томатом-пюре, добавляем рубленые крутые яйца со шкварками, посыпаем сверху тертым сыром и ставим в духовку на 10 мин.

Икра из кабачков

На 4—5 средних кабачков — 3 луковицы, 500 г томатов, 1 стакан растительного масла, 50 г 6 %-ного или яблочного уксуса, соль, красный молотый перец, сахар по вкусу.

Кабачки укладываем на противень, помещаем в духовку и доводим до мягкости, затем кожицу снимаем, а мякоть разминаем толкушкой.

Мелко шинкованный лук обжариваем на растительном масле до полуготовности, добавляем порезанные томаты, пряности, сахар.

Затем перекладываем все в чугунную кастрюлю, вливаем остатки растительного масла и тщательно перемешиваем. Солим по вкусу, вливаем уксус и опять перемешиваем. Тушим под крышкой до тех пор, пока икра не уварится хорошенько и не приобретет приятный желтовато-золотистый цвет.

Подаем икру холодной, посыпая мелко рубленным укропом.

Баклажаны по-молдавски

На 10 баклажанов — 5 помидоров, 4 луковицы, 4 ст. ложки риса, отваренного до полуготовности, 100 г сливочного масла, черный перец, соль по вкусу.

Молодые баклажаны обмываем, на каждом делаем продольный разрез длиной 3—4 см и ложкой удаляем семена. В отварной рис добавляем молотый перец, перемешиваем и начиняем этой массой баклажаны. Затем обжариваем их со всех сторон.

Готовые баклажаны перекладываем в неглубокую кастрюлю, добавляем поджаренный на

масле мелко шинкованный лук, нарезанные тоненькими дольками помидоры, кусочек масла, накрываем крышкой и тушим примерно полчаса.

Паприка с овощами

На 8 сладких болгарских перцев — 1/2 стакана риса. 3 баклажана, 4 луковицы, 3 картофелины, 6 томатов, 1 стакан топленого масла, соль, перец, зелень по вкусу.

Рис отвариваем до готовности и промываем холодной водой. Шинкованный лук тушим в масле на сковороде, потом добавляем нарезанные кружочками и не очищенные от кожуры баклажаны, через четверть часа — болгарский перец, картофель, нарезанную зелень, пропущенные через сито томаты, соль, накрываем крышкой и продолжаем тушить на небольшом огне около часа.

Брюква под сметаной

На 4 брюквы — 1 стакан сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Подготовленную брюкву нарезаем маленькими кубиками, варим в подсоленной воде, затем вынимаем шумовкой, заправляем густой сметаной в другой кастрюле и доводим до кипения. Сервируя к столу, посыпаем зеленью.

Жареная брюква

На 4 брюквы — по 2 ст. ложки муки и топленого масла, 1 стакан сметаны, соль, красный молотый душистый перец, зелень укропа.

Подготовленную брюкву нарезаем ломтиками (кружоч-

ками) толщиной 1—1,5 см, натираем солью, перцем, обваливаем в пшеничной муке, обжариваем на прокаленном масле с обеих сторон до румяной корочки, а затем, переставив сковороду в духовку, доводим до готовности.

На основе сметаны можно сделать к брюкве такой соус: 1 стакан сметаны смешать с 1/2 стакана кипяченой воды, прибавить 1 ст. ложку томатного пюре, поперчить красным душистым перцем, перелить в соевый чайник, прибавить 1/2 луковицы, мелко шинкованной и обжаренной на топленом масле, вскипятить и посолить по вкусу.

Репа, фаршированная грибами

На 4 крупные репы — 1/4 стакана риса, 1 ст. ложку сушеных грибов (или 100 г свежих), 1 луковицу, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана тертого сыра, 1 ст. ложку муки, рубленую зелень петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Почистив репу, разрезаем ее на половинки, из каждой удаляем острой ложкой серединку, чтобы получились «чашечки». Для фарша отвариваем рассыпчатый рис, прибавляем к нему отваренные мелко рубленные грибы, половину тушеной, вынутой из репы мякоти, зелень, соль и перец. Фаршем наполняем «чашечки», посыпаем панировочными сухарями с тертым сыром, сбрызгиваем маслом и запекаем в духовке.

Бобы под соусом

На 3 стакана бобов — 300 г копченого сала (см. раздел «Не пора ли заколоть кабан-

чика?»), щепотку тертого мускатного ореха, 1 ст. ложку сливочного масла.

Бобы отвариваем до мягкости. Сало режем кубиками, но размеру вдвое меньше бобов, смешиваем с отваренными бобами, кладем масло, прогреваем, помешивая, и добавляем пряности.

Паштет из фасоли

На 2 стакана фасоли — 3 луковицы, 400 г свежих грибов, 3—4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 1/2 стакана растительного масла, соль и перец по вкусу.

Мелко нарезанные лук и грибы слегка обжариваем на отдельных сковородах. Затем перекладываем все на одну и жарим до тех пор, пока не исчезнет влага, приправляем тертым на терке чесноком, сваренной до мягкости и пропущенной через мясорубку фасолью, сметаной и половиной порции сыра. Теперь массу можно посолить и поперчить по вкусу.

Паштет взбиваем, придаем ему лопаточкой любую форму, посыпаем оставшимся тертым сыром и охлаждаем.

Можно паштет и запечь в духовке. В этом случае советуем добавить в массу сырое яйцо.

Печеная свекла
с орехами

На 4 свеклы — неполный стакан очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1/4 стакана яблочного уксуса, 1 ст. ложку растительного масла, зе-

лень петрушки, перец, соль по вкусу.

Вывытую свеклу запекаем с кожурой в духовке до мягкости, затем снимаем кожицу, мелко шинкуем, посыпаем слегка солью. Орехи, соль, чеснок толчем в ступке, перчим по вкусу, разводим в уксусе, соединяем все это с нарезанной свеклой, перемешиваем, вливаем растительное масло и посыпаем зеленью петрушки.

РАДОСТИ ГРИБНОГО СЕЗОНА

Можно понять тех, кто отправляется в лес «по грибы» ради прогулки и охотничьего азарта. Но все-таки по грибы ходят за грибами! А собрав, надо уметь их и приготовить...

Салат из сыроежек

Молоденькие сыроежки кипятим в соленой воде, затем откидываем на сито, даем стечь воде и остыть. Перекладываем грибы в миску, заправляем зеленым мелко порезанным луком, растительным маслом и подаем с горячим отварным картофелем.

Заливное из боровиков

На 500 г свежих боровиков — 2 ст. ложки желатина, замоченного в стакане холодной воды; 1 яйцо, 1 ст. ложку горчицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль, сахар, уксус по вкусу.

Боровики отвариваем в 1 л воды, а затем мелко рубим острым тяжелым ножом. Разбухший желатин выливаем в горячий грибной отвар и греем на медленном огне, чтобы полностью растворился (не кипя-

тить!). Боровики порциями раскладываем по формочкам, заливаем и ставим в холодильник.

Для соуса растираем добела желток, горчицу с маслом, сахаром, уксусом и солью.

Заливное подаем со свежими овощами, а соус — отдельно.

Грибная икра

На 300 г свежих грибов — неполный стакан грибного бульона, 3—4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, растительное масло для обжарки, соль, уксус, перец по вкусу.

Отварив грибы, мелко их рубим или пропускаем через мясорубку. Затем слегка обжаренный лук перемешиваем с грибами, разбавляем грибным бульоном и тушим на слабом огне, пока основная масса жидкости не выкипит, приправляем пряностями, уксусом и подаем к столу холодной.

Лисички отварные с лимонной цедрой

Хорошенько промытые, немятые лисички отвариваем, режем, приправляем прокаленным и охлажденным подсолнечным маслом, посыпаем толчеными сухарями и тертой лимонной цедрой. Соль по вкусу.

Грибы, тушенные с тмином

Грибы тщательно моем, режем дольками. Подрумяниваем на сливочном масле мелко шинкованный лук, добавляем к нему грибы, щепотку тмина, заливаем кипятком, солим и тушим на медленном огне.

Жаркое из грибов

На 500 г свежих грибов — 150 г сливочного масла, 3—4 ст. ложки пшеничной муки, 1 луковицу, гвоздика, зелень петрушки, соль, перец, сахар, лимонный сок по вкусу.

Грибы кладем в расплавленное масло, заправляем по вкусу солью, перцем, сахаром и лимонным соком. Дав 5 мин покипеть, всыпаем стружкой муку, добавляем 1/2 стакана грибного отвара, щепотку рубленой петрушки и луковицу, густо нашпигованную гвоздикой. Затем продолжаем жарить на медленном огне еще полчаса. В конце жарения луковицу вынимаем, а жаркое сбрызгиваем лимонным соком.

Пельмени с подосиновиками

На 500 г подосиновиков — 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 луковицу, 1/2 стакана растительного масла для обжарки, 1/4 стакана воды, черный молотый перец, соль.

Подосиновики отвариваем в подсоленной воде, смешиваем с подрумяненным на сковороде луком, пряностями и обжариваем.

Замешиваем крутое пресное тесто и делаем пельмени. Варим их, как обычно, в соленой воде с лавровым листом и подаем горячими со сметаной и растопленным сливочным маслом.

Запеканка из грибов с сыром

На 500 г свежих грибов — 100 г масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 50 г тертого сыра, соль, перец.

Нарезанные тонкими ломтиками грибы пережариваем в масле, добавляем муку, сметану, соль. После того, как грибы прокипят, посыпаем тертым сыром, поливаем маслом и запекаем в духовке до тех пор, пока сыр не подрумянится.

Желательно подавать к столу в той же посуде.

Грибные котлеты

На 400 г свежих (или 80 г сушеных) боровиков, опят — 1 ст. ложку жира, 1 большую луковицу, 60 г сливочного масла, 100 г черствой булки, 1/4 стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложку рубленого укропа и зелени петрушки, панировочные сухари, соль, перец.

Подготовленные грибы нарезаем и тушим под крышкой с мелко нашинкованным луком и жиром. Если жидкости мало, можно влить чуточку кипяченой воды. Булку вымачиваем в молоке и отжимаем. Грибы и булку пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, добавляем панировочные сухари, яйцо, соль, перец, зелень и тщательно перемешиваем.

Разделав массу на небольшие высокие котлеты, обваливаем их в сухарях и обжариваем на сильном огне с обеих сторон до светло-золотистого цвета.

Подаем котлеты на овальном блюде, с хреном, картофелем, салатом из краснокочанной капусты.

Запеканка из грибов с картофелем

На 400 г свежих грибов (или 60—80 г сушеных) — 1 луковицу, 50 г жира, 1 кг карто-

феля, 125 г сметаны, 1 стакан молока, соль, перец.

Свежие грибы промываем и отвариваем. Сушеные — замачиваем на 1 ч в молоке, затем варим в нем же и процеживаем. Отдельно до полуготовности отвариваем картофель в мундире, очищаем его, нарезаем толстыми ломтиками. Лук, нарезанный кольцами, обжариваем. Кастрюлю смазываем жиром, укладываем слой картофеля, на него — грибы, лук. Солим, перчим, прикрываем слоем картофеля, заливаем сметаной, помещаем в горячую духовку и запекаем.

Подаем к столу с салатом из свежих томатов.

Цыплята с шампиньонами

На 4—5 цыплят — 200 г топленого масла, 350 г свежих шампиньонов, по 1/2 стакана сметаны и сливок, тертый мускатный орех, 100 г очищенных грецких орехов, 1 ч. ложку лимонного сока, щепотку красного молотого перца, соль, перец.

Сначала готовим соус. Шампиньоны отвариваем в соленом кипятке до готовности, пропускаем дважды через мясорубку с мелкой решеткой. Грецкие орехи толчем в ступке с пряностями, затем добавляем лимонный сок и растираем. Разводим сливками, греем на слабом огне, добавляем сметану и доводим до кипения.

На сырых ошпаренных цыплятах делаем надрезы на коже, отделяем кости, укладываем на растопленное масло, солим и, накрыв салфеткой, ставим в холодное место. Примерно за 15 мин до подачи к столу обжариваем цыплят со всех сторон на сильном огне.

Цыплят сервируем на просторном блюде с зеленью, маринованным луком и маринованными сливами. Соус подаем отдельно.

Суп из цыпленка с грибами

На 1 цыпленка (200—250 г) — 100 г шампиньонов или белых грибов, 50 г нежирной ветчины, 3—4 яйца, сельдерей, укроп, соль, перец.

Цыпленка варим до тех пор, пока кости не размягчатся, затем вынимаем и измельчаем наподобие фарша. В бульон кладем ветчину кусочками, пряности, соль и после непродолжительной варки в кастрюлю помещаем измельченного цыпленка. Затем пропускаем все через сито и добавляем два белка. Яйца вбиваем в чашку, смешиваем, приправляем солью и перцем. Наконец, соединяем бульон и яйца, варим еще 10 мин и подаем к столу.

НА СТОЛЕ — ОХОТНИЧЬИ ТРОФЕИ

С каким нетерпением ждут в деревне открытия охотничьего сезона! Давно почищены ружья, заготовлены патроны — нужен только погожий осенний денек, чтоб устремиться с собаками по полям и лесам... Кто хоть раз пережил настоящий азарт охоты, тот уже не сможет отказаться от этого увлечения.

К тому же она приносит реальную пользу не только самим охотникам, но и тем, кто их ожидает с лесными трофеями дома. Ибо с толком и знанием дела приготовленное мясо дичи — несравнимый делика-

тес, несущий здоровье, радость и удовольствие!

Обработка дичи. Мясо диких животных вкуснее осенью, хотя этим временем года не заканчивается охота. Однако созревает оно долго, поэтому до предварительной обработки должно повисеть 7—10 дней в холодном, хорошо проветриваемом помещении, например в сарае.

Снятие шкуры. Зайца, например, подвешивают за задние лапки на крюк, после чего подрезают шкуру ниже коленного сустава, затем на внутренней стороне ног (от надреза у лодыжек до заднепроходного отверстия). В месте надреза у заднепроходного отверстия шкуру ножом отделяют от мяса и снимают с хвоста и ног. После этого берут ее двумя руками и осторожно стягивают, как чулок, помогая ножом. С передних лап шкуру снимают до сустава и в этом месте лапы перерезают так, чтобы они остались в шкуре. При снятии шкуры с головы надрезают уши у основания, стягивают шкуру вниз, возле глаз подрезают ножом.

Потрошение. После снятия шкуры зайца укладывают на кухонную доску, разрезают брюшную полость, вынимают внутренности, вырезают кишки у заднепроходного отверстия. Легкие, сердце, печень откладывают отдельно в миску. Заднепроходное отверстие глубоко вырезают. Из печени осторожно удаляют желчный пузырь — очень важная манипуляция: от ее качества зависит будущий вкус мяса. Зайца тщательно обмывают в проточной воде, отжимают, подсушивают салфеткой.

Разделка туши. От почечной части отделяют брюшные мышцы, затем ее отрубают вместе с окорочками и кладут в заправку из уксуса.

* * *

Части туши: передняя — всегда пожестче задней, поэтому ее предназначают для варки или тушения. Тушеное или вареное мясо пропускают через мясорубку и соединяют с вареными легкими, сердцем, печенью, почками. Из всего этого готовят паштеты, мясной фарш, блюда под соусом.

Задняя же часть туши, то есть окорок, дает превосходное мясо, которое годится как на жареные, так и тушеные блюда. Заднюю часть зайца, серны маринуют.

Окорок дикого кабана солят, потом коптят и варят. Мясо молодых кабанов после продолжительного созревания можно тушить, жарить и т. д.

Мясо серны, тушенное со сметаной

На 1 кг мяса без костей с лопатки или бедренной части или на 1,2 кг почечной части с костью — 120 г сала, 2 ст. ложки муки, 120 г жира, 1 стакан сметаны, соль, красный молотый жгучий перец по вкусу.

Для приготовления маринада на 5 кг мяса берут 2 стакана уксуса, 1 л воды, 3 луковицы, 3—4 лавровых листа, душистый молотый перец, молотые семена кинзы.

Для приготовления указанного выше маринада кипятим воду с нарезанным луком и приправами, охлаждаем и добавляем уксус. Мясо ополаскиваем, укладываем в керамическую миску, заливаем холод-

ным маринадом и держим 5 дней в прохладном месте, накрыв крышкой, ежедневно переворачивая.

Вынутое из маринада мясо ополаскиваем, очищаем от пленок' и сухожилий, даем стечь воде. Потом нашпиговываем салом, натираем солью и посыпаем мукой. Мясо подрумяниваем со всех сторон на сильно перекаленном жире, а затем вместе с жиром перекладываем в кастрюлю, доливаем чуточку воды, кладем лук, пряности из маринада и тушим на слабом огне до готовности.

Тушеное мясо вынимаем, нарезаем поперек волокон тонкими ломтиками и укладываем на продолговатом блюде.

Почечную часть можно подать целиком. Тогда уже за столом мясо режут с обеих сторон позвоночника и делят на довольно крупные куски. Соус от тушения заправляем мукой, вливаем сметану, солим, доводим до кипения, перчим, потом процеживаем и подаем отдельно.

Сервируем с соусом, картофелем и салатом из краснокочанной капусты.

Дикий кабан по-охотничьи

На 800 г мяса без костей с лопатки или окорока — 1 ст. ложку муки, 100 г жира, 3 луковицы, 50 г томата-пюре, 1/3 ч. ложки красного молотого жгучего перца, 2 лавровых листа, душистый черный перец и ягоды можжевельника, 1/2 стакана смеси яблочного уксуса с виноградным соком в соотношении 1:1, 2 средние моркови, 2 корня петрушки, 1 ст. ложку растительного мас-

ла, 1 ст. ложку 6 %-ного уксуса, щепотку сахара, соли.

Приправы для посола окорока: на 5 кг кабаньего мяса — 200 г соли, 20 г сахара, 10 г пищевой селитры, 2—3 зубчика чеснока, 2—3 лавровых листа, 10 г семян кинзы, 5 г перца, 6 горошин душистого перца, 5 сушеных ягод можжевельника (подробно о солении окорока — см. в разделе «Не пора ли заколоть кабанчика?»).

Мясо обмываем, даем ему обсохнуть и маринуем, используя приправы для посола кабаньего окорока: натираем солью, обкладываем овощами, заливаем жидкостью и оставляем на холоде под прессом на 2 дня.

После маринования удаляем овощи, посыпаем мясо мукой и подрумяниваем со всех сторон на сильно перекаленном жире. Перекладываем в кастрюлю.

Луковицу режем кружочками, обжариваем до золотистого цвета, добавляем к мясу, подливаем воды и тушим до готовности на слабом огне. По мере выпаривания соуса подливаем воду. В конце тушения кладем пряности, томат-пюре, посыпаем остатками муки, вливаем смесь уксуса с виноградным соком и тушим еще 10—15 мин. Потом мясо вынимаем, режем ломтями поперек волокон и укладываем на продолговатое блюдо. Подаем с соусом, салатом из свежих овощей.

Гуляш из зайца
с потрохами

На переднюю часть зайца с лопатками и потрохами — 150 г домашней колбасы, 2 луковицы,

50 г жира, 1 ст. ложку мелко нарезанной зелени петрушки, соль.

Передок разделанного созревшего зайца и лопатки, очищенные от пленок, споласкиваем и рубим на небольшие куски. Легкие, сердце, очищенную от пленки печень нарезаем полосками и обжариваем вместе с кусками зайца в чугунной кастрюле. Добавляем порезанные кружочками колбасу и репчатый лук. Подливаем 1 стакан воды, добавляем соль, пряности и тушим на слабом огне до готовности. Под конец тушения вливаем размешанную с мукой сметану, кипятим, солим по вкусу. Подаем к столу, посыпав зеленью петрушки, с жареным картофелем.

Зяц по-русски
в сметане

На почечную часть и окорок 1 зайца — 100 г сала, 60 г жира, 1 ст. ложку муки, 1 стакан сметаны, соль.

Готовим маринад для задней части зайца, серны (см. выше): кипятим воду с нарезанным луком и пряностями, остужаем, вливаем уксус. Почечную часть зайца укладываем в эмалированную ванночку или керамической миске, заливаем холодным маринадом и оставляем в прохладном месте на 3—4 дня, ежедневно переворачивая.

Вынутое из маринада мясо споласкиваем, снимаем пленки, шпигуем салом и натираем сверху солью. На противне разогреваем жир, укладываем мясо, поливаем растопленным жиром, подливаем на противень воды и ставим в духовку. Печем около 2 ч до готовности, поливая образовавшимся соу-

сом. По мере выпаривания соуса подливаем воду, иначе заяц будет суховат. Наконец, вынимаем мясо, разрезаем на порционные куски, укладываем на подогретом овальном металлическом блюде.

Оставшийся соус заправляем остатками муки, солим и перчим по вкусу, поливаем им зайца.

Подаем с моченой брусникой, тертым хреном в уксусе либо с салатом из краснокочанной капусты.

Можно подкрасить соус жженой: 1 ст. ложку сахара расплавляем на сковороде до золотисто-коричневого цвета и вливаем в соус, который приобретает пикантный вкус.

Куропатки, тушеные в краснокочанной капусте

На 2 куропатки — 100 г жира, 1 большую луковицу, 1 кг краснокочанной капусты, 1 ст. ложку муки, пряности, соль, уксус, можжевельник по вкусу.

Разделанные тушки куропаток промываем, даем стечь воде, натираем солью, размешанной с толченым можжевельником. Часть жира растапливаем в кастрюле и подрумяниваем на нем куропаток со всех сторон, после чего, разделив каждую на 2, а если крупные — на 4 части, доливаем воды и тушим в закрытой посуде на слабом огне. Во время тушения шинкуем краснокочанную капусту лапшой, лук режем колечками, прибавляем к куропаткам и вливаем еще полстакана воды. Из остатка жира и муки готовим в сотейнике заправку, поливаем капусту, добавляем по вкусу соль, сахар, уксус.

Укладываем на круглое блюдо и подаем к столу.

Тетерева, тушенные в сметане

На 2 тетерева — 60 г жира, 1 ст. ложку муки, 1,5 стакана сметаны, молотые семена кинзы, красный молотый душистый перец, 1 ст. ложку мелко рубленной зелени петрушки, соль.

Тетеревов обрабатываем, подготовленные тушки натираем сверху смесью соли и пряностей, подрумяниваем на перекаленном жире со всех сторон, а затем каждую тушку разрезаем на 4 части, укладываем в кастрюлю (жаровню) и, подлив чуточку ЕОДЫ, тушим на слабом огне при накрытой крышке до готовности. В конце тушения добавляем заправленную поджаренной мукой сметану, тушим еще несколько минут и солим по вкусу.

Подаем тетеревов на продолговатом блюде, посыпав зеленью петрушки, гарнируя маринованной стручковой фасолью, маринованными сливами, клюквой.

Дикие утки (чирки)
печеные

На 3 чирка — 150 г сала, 60 г жира, соль, зелень.

Разделанные тушки диких уток промываем, натираем солью. Часть замороженного сала мелко режем и шпигуем им ножки уток. Остальное сало нарезаем тонкими широкими ломтиками, обкладываем ими тушки и обматываем, закрепляя нитками. На противне разогреваем жир, укладываем тушки и печем в горячей духовке около 45 мин, поливая об-

разующимся соусом. Вместо выпарившейся жидкости подливаем воду.

С готовых уток, снимаем нитки и разрезаем каждую по-

полам. На блюде обе половинки складываем вместе, украшаем зеленью петрушки и салата, поливаем соусом. Подаем с моченой брусникой.

Кулинарный
архив



СТАРАЯ ОХОТНИЧЬЯ ИЗБУШКА

Представим себе охотничью избушку середины прошлого века... Егеря занимаются подстреленной дичью, жарко натоплена печь; гурманы из охотников листают поваренную книгу, выбирая, что бы им приготовили на ужин...

Маринады для дичи были в то время примерно такого же состава, так что мы, следуя охотникам, используем современные рецепты.

Заяц по-бургомистерски

Изжарив предварительно маринованного и шпигованного салом зайца, разрезать на тонкие ломти. Потом изжарить ломти черного хлеба и на каждый ломоть положить сперва ломоть вареного бычачьего языка, а потом ломоть зайца. Уложить на блюдо, залить соусом из бульона с прибавкой муки, масла, уксуса, лука и перца. Соус должен быть негустой и темного цвета; для этого прожарить луковницу с жженкою и окрасить этим соусом.

Заяц
фаршированный

Из почечной части зайца срезать с костей все мясо, но сами кости отнюдь не разламывать и не разрезать. Изрубить все мясо с прибавкою 1/4 доли ветчинного сала, размоченного в молоке белого хлеба, перца, гвоздики. Замесить это на зайцах и этим фаршем обложить кости в прежнем виде почечной части зайца. Распустить на сковороде коровьего масла, положить на него зайца и обжарить в печи, беспрестанно поливая маслом. Подавая на стол, посыпать изрубленной лимонной коркою.

Котлеты из вепря

Взять котлетную часть вепря (дикого кабана) с косточками, положить в маринад на 4 ч. Вынув, положить в кастрюлю, снабдить кореньями и пряностями, с частью корицы, влить ложку бульона, стакан вишневого сиропа и за 2 ч до отпуска поставить на огонь и сварить до мягкости. Потом разрезать пополам и далее в виде котлет с косточками, посыпать молотую корицу, полить вишневым сиропом, засыпать кисло-сладким хлебом, прибавить немного процеженного сока, в котором варились котлеты, и поставить в горячую печку на 15 мин, часто поливая собственным соком.

Каша из рябчиков

Взять несколько рябчиков — 2, 3 и более, смотря по величине предполагаемого блюда, и варить до тех пор, пока они не разварятся, с луком, перцем и солью. Протереть рябчиков сквозь сито, процедить бульон и на нем заварить гречневую кашу. Каша эта очень вкусна и составляет также питательное блюдо, **вОВСЕ** однако не тяжелое. Заметить нелишнее, что масло кладется тогда, когда каша отпускается на стол.

Куропатки жареные

Очистив куропаток и оправив как следует, обжарить немного над угольным жаром, помазавая их ветчинным салом. После чего нашигивать куропаток шпиком, посыпанным солью и пряностями, посадить на вертел и, помазывая маслом, дожарить.

Тетерев жареный

Ошипать и выпотрошить тетерева, повесить его на не-

сколько дней на воздух, потом мочить 6 дней в уксусе и вине или просто в одном уксусе. Когда нужно будет жарить, дать хорошенько стечь уксусу, натереть тетерева солью, нашигивать салом и жарить на сковороде в печке, беспрестанно поливая соком. К подливе прибавить немного сметаны.

Дикие утки

Вычистить 4 дикие утки, нашигивать их салом и поджарить на бульонном жире, чтобы они подрумянились с обеих сторон. Положить потом несколько кусочков свиного сала и ветчины, соли, перцу, 4 рубленые луковицы, лаврового листа, 2 стакана бульона, сделать подправку из муки и масла и жарить все вместе в кастрюле (тушить), прикрыв крышкой. Под конец выжать туда сок одного лимона, прокипятить еще раз, потом вынуть свиное сало и жир, а утки разложить на блюде и облить соусом.

*юшкины
секреты*



ПОДОИЛИ МЫ КОРОВУ...

Как же дальше поступить с молоком? Опытные хозяйки только улыбнутся в ответ на такой вопрос. Ну, а если вашей

молодой семье без году неделя и опыта еще маловато...

Прежде всего, молоко следует немедленно процедить в чистую посуду через двойную-тройную марлю, потом — охладить. В теплую погоду это можно сделать, поставив бидоны с молоком в проточную воду или в погреб. Разумеется, чем чище молоко, чем быстрее вы его охладите, тем дольше оно не портится. Но обольщаться не стоит: сырое молоко может быть источником различных заболеваний, передаваемых

как от коров, так и от человека. Так что, если вы желаете угостить ребятшек парным молоком, надо быть в полной уверенности, что корова здорова и подойник абсолютно чист. Но лучше, конечно, прокипятить молоко: даже при непродолжительном кипении погибают не только бактерии, но и их споры.

Кипятить молоко лучше в кастрюле с толстым чугунным дном, чтобы оно не пригорало.

Опытная хозяйка не отойдет от плиты, пока на ней что-то варится или жарится. Ну, а если вы кипятите молоко, то покидать рабочее место нельзя ни в коем случае. Если все-таки прозевали и молоко «убежало», пригорев, не размешивайте его ложкой, а перелейте аккуратно в другую посуду, чтобы не чувствовался запах горелого.

Кипяченое молоко сохранится дольше, если перелить его в банки и поставить в холодильник или перенести в погреб на ледник.

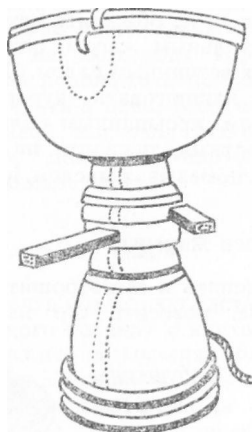
Теперь нужно позаботиться о том, как переработать молоко.

Сливки

Опыт переработки молока люди накапливали веками, и поэтому еще очень многие в деревнях получают сливки следующим образом. Свежевыдоенное молоко, процеженное и охлажденное, наливают в миски или тазы и ставят на холод в погреб. В Прибалтике, на севере России молоко помещают в специальные самодельные бидоны со стеклянным окошечком на корпусе. Такой бидон плотно укупоривают (или завинчивают) крышкой и на веревке

опускают в колодец. И в первом, и во втором случае жир поднимается на поверхность и образует сливки. Остается лишь снять их и перелить в другую посуду. Это достаточно надежные способы. Но все-таки лучший и самый быстрый способ — сепарирование молока.

Главная часть сепаратора — барабан, который вращается с большой скоростью — 6—8 тыс. об/мин. При этом из молока мгновенно выделяется жир. Он скапливается в центре барабана, остальные части молока отбрасываются к его стенкам.



Бытовой электросепаратор

Отечественная промышленность выпускает надежные скоростные сепараторы, и их можно приобрести в магазинах потребкооперации.

Масло сливочное

Тот же сепаратор избавит вас от необходимости вручную, по старинке, сбивать сливочное масло.

Хранить коровье масло лучше всего в холодильнике. Но можно выложить в стеклянную банку или керамический горшочек и залить холодной водой так, чтобы вода полностью покрывала масло, и перенести в погреб.

Зимой, при морозе 12—15°С взбитое масло можно поместить в полиэтиленовый пакет и подвесить повыше в кладовке, чтобы оно оказалось недосягаемым как для мышей, так и для кота. Если морозы держатся долго, можно о масле не беспокоиться.

Ну, а если все-таки, попробовав масло, вы обнаружили, что у него появился прогорклый вкус? Тогда лучше его перетопить.

Топленое сливочное масло

Перетапливать масло лучше всего на «водяной бане»: кастрюлю с маслом устанавливают в кастрюлю большего размера, с кипящей водой. Чтобы масло не подгорело, в кастрюлю сначала наливают чуточку воды и нагревают, а уж потом кладут масло, порезанное на небольшие куски, и нагревают, помещивая время от времени. Когда масло растопится и появится пенка, посыпьте сверху солью (1 ст. ложка на 1 кг масла) и слегка перемешайте. При этом надо следить, чтобы вода в большей кастрюле едва бы не кипела. Через час-полтора жир поднимется, а влага останется внизу. После этого осторожно сливают вытопленный жир в нагретые стеклянные банки или керамические горшочки и, плотно прикрыв их, выносят в погреб.

Сметана

Раньше, до изобретения сепаратора, с кислого молока, чаще всего с сырого, снимали верхний отстоявшийся слой. Так и по сей день поступают во многих наших деревнях, думая, что получают сметану.

Однако, чтобы получить полноценную сметану, нужно в сливки при комнатной температуре внести закваску, которой может послужить обыкновенная простокваша. Столовой ложки простокваши на 1 л сливок вполне достаточно, чтобы они стали кислыми. Сливки выносят на холод и при температуре плюс 5—8°С хранят одну ночь, не перемешивая. Потом пробуют. Созревшая сметана должна с трудом стекать с ложки, у нее появится характерный «сметанный» вкус. Гарантированный срок для полного созревания сметаны — 24—48 ч.

Есть и другой способ. С его помощью можно получить так называемую «ложную» сметану, которую хорошо использовать для салатов. В охлажденные сливки вносят лимонную кислоту и раствор желатина. Сливки загустеют, станут кисловатыми на вкус и по виду будут похожи на сметану. Но, разумеется, такая сметана не обладает диетическими свойствами натуральной.

Простокваша, варенец, ряженка

В самом названии простокваша уже заключена нехитрая технология ее приготовления: простая закваска. Кипяченое молоко комнатной температуры разливают по баночкам и ставят, накрыв марлей, в теплое

место, и уже через сутки простокваша готова — ее можно переносить в холодильник.

Варенец же и ряженку готовят только из топленого молока. Чтобы получить *топленое молоко*, горячее кипяченое молоко разливают по горшочкам, переносят в русскую печь или в нагретую духовку и оставляют там на 2—3 ч потомиться. Вынув горшочки, вы увидите, что молоко приобрело цвет разведенного какао, а сверху появилась толстая бежевая аппетитная корочка.

Подождите, пока молоко остынет до 45—40° С, и после этого между стенкой кастрюли и пенкой (не разрушая ее) введите, помешивая, закваску (1 ст. ложку простокваши на 1 л молока). Заквашенное таким образом молоко нужно поддержать в теплом месте, пока оно не загустеет, и перенести на холод. Это варенец.

Ряженка (украинская простокваша) готовится почти так же. Разница в том, что за основу берут не одно топленое молоко, а смесь топленого молока и топленых сливок в соотношении 3:1.

Кефир

Редко увидишь, чтобы в деревне делали кефир. Причина одна: не знают, что для сквашивания молока можно использовать обычный магазинный кефир. Ради этого, право же, стоит нанести визит в райцентр.

Итак, если вы желаете получить кефир, надо взять за основу цельное кипяченое молоко (если нежирный — сепарированное). Молоко разливают в литровые банки, в каждую из которых кладут по 6—8 ч. ло-

жек кефира. Позже в качестве закваски уже можно использовать собственный кефир.

Сквашивается кефир при комнатной температуре, после чего его охлаждают и дают ему созреть. Через сутки получится слабый кефир, через двое — средний, через трое — крепкий. Выбрав один из них, созревание прерывают и помещают продукт в холодильник.

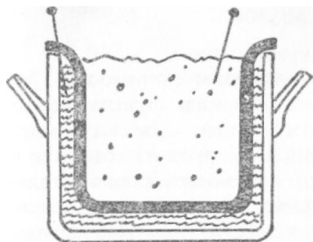
Творог

Приготовить качественный творог в условиях сельского подворья совсем не трудно. Главное, надо все делать тщательно и аккуратно.

Свежесвыдоенное, а затем кипяченое молоко нужно охладить до температуры 32—36° С. Измерив только один раз температуру спиртовым термометром (без деревянной оправы), в дальнейшем можно на глазок определить степень нагревания, например, полив чуточку молока на палец. Чтобы немного охладить молоко, можно кастрюлю с ним вставить в большую с холодной водой.

Теперь нужно выбрать способ приготовления творога — *без закваски и с закваской*. Если *без закваски*, то кастрюлю, прикрыв крышкой, ставят на ночь в теплое место. Вечером следующего дня ее помещают в большую (с водой) и весь «агрегат» устанавливают на плите. Нагревают скисшее молоко на малом огне. Когда вода в большей кастрюле закипит, вы увидите, что через 5—10 мин между стенками меньшей кастрюли и массой скисшего молока образуется желтоватая сыворотка. Это знак к тому, что полуфабрикат можно снимать с

ВОДА ТВОРОЖНАЯ МАССА



Приготовление домашнего творога на "водяной бане"

огня. Масса скисшего молока должна быть достаточно плотной, желеобразной, с пузырьками воздуха внутри. Вам остается подождать, пока она естественным образом остынет, расцечь ее на части, выложить в двойную марлю и, связав за углы, подвесить над порожней кастрюлей для образования творога. К утру он уже будет готов.

Другой способ — с закваской. На стадии остывания кипяченого молока при указанной выше температуре в молоко добавляют простоквашу из расчета 3 ст. ложки на 1 л, слегка перемешивают металлической ложкой, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место. Сквашивание молока в этих условиях происходит гораздо быстрее. А дальше — все, как при первом способе.

Готовый сгусток должен быть сверху гладким и блестящим, сыворотка — прозрачно-желтого цвета. Тут, как с блинами, сразу ни у кого не получается. Но, если вы недоквасите молоко, творог получится слабым, пресным и безвкусным, сыворотка из него будет выделяться плохо; переквасите — станет кислым. Что же касается плотности творога, то

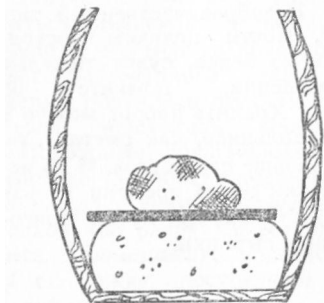
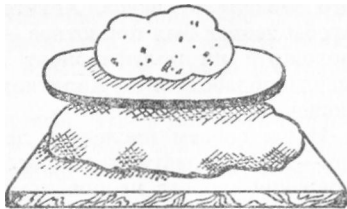
это зависит от вкуса. Хотите, чтобы творог был поплотнее — положите на полуфабрикат в марле обработанную кипятком дощечку с грузом.

И уж совсем последнее дело — использовать для приготовления творога необработанное молоко или «случайно» скисшее сепарированное молоко. Недоброкачественный творог, почти целиком состоящий из белка, сулит тяжелые отравления, помните об этом! Хранить творог можно в холодильнике, как сметану, но не больше двух суток. И по истечении этого времени нельзя есть его сырым: лучше приготовить сырники.

Сыры

Сыры главным образом делают на молокозаводах. Однако при желании некоторые виды сыров можно получить и дома в деревне.

На хуторах Литвы и Латвии, например, в сепарированное молоко вносят молочнокислую закваску — кефир, простоквашу. Образовавшийся сгусток разрезают, подогревают до температуры 45° С, сыворотку осторожно сливают, а творожную массу, посолив и добавив тмину по вкусу, отжимают в марле под грузом. Когда основная часть влаги выйдет, формуют толстую лепешку, заворачивают в кусок материи, кладут на дно деревянной чистой кадushки, сверху — дощечку с небольшим грузом и переносят в погреб. Там сыр созревает месяц-полтора при температуре плюс 5—6°С. Чтобы он не заплесневел, материю 2—3 раза меняют на чистую.



Изготовление и хранение домашнего сыра

По вкусу такой сыр ближе к творогу, но он необычайно приятен.

Как же лучше сохранить сыр? В 1 л воды или творожной сыворотке растворяют 130—150 г поваренной соли, промывают в этом растворе сыр, просушивают. А затем кладут его в посуду, а поверх сыра — дощечку с грузом и заливают рассолом.

Хранение сыра — дело хлопотное: вам придется ежедневно спускаться в погреб и проверять состояние продукта. Пленку, которая образуется на поверхности рассола, нужно снимать. Если поверхность сыра стала скользкой, это значит, что рассол недостаточно крепок. А если в нем много соли, то сыр будет грубой консистенции.

И все это из молока!

Молоко и молочные продукты помогают нам лучше усвоить растительные белки хлеба, овощей. Многое из того, что мы едим, становится значительно вкуснее с молоком, сметаной, сливками, сливочным маслом, творогом. Эти продукты, замечательные сами по себе, служат основой для приготовления многих вкусных и питательных блюд.

Закусочный паштет из творога

На 400 г свежего домашнего творога — 2 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 4 зубчика чеснока, 1/2 стакана сливок, 4—5 ст. ложек молотых семян кориандра или хмели-сунели, соль, перец по вкусу.

Творог выкладываем в миску, вбиваем яйца, тщательно перемешиваем, затем добавляем остальные компоненты, кроме сливок, и растираем, пока не получится однородная масса. Если паштет окажется чересчур густым, то подливаем сливки. Солим и перчим.

Павлишинский паштет

На 300 г мягкого творога — 100 г сливочного масла, 100 г мелко нарезанного репчатого лука, соль, молотый душистый красный перец, молоко по вкусу.

Во взбитое масло постепенно добавляем протертый творог, лук, перец, соль и, если окажется чересчур густым, молоко, чтобы паштет получился нежным и однородным.

Творожный паштет
с ветчиной

На 300 г мягкого творога — 100 г нежирной ветчины, 100 г сливочного масла, молоко, соль по вкусу.

К размешанному в миске маслу прибавляем протертый через сито творог, пропущенную через мясорубку ветчину, соль и, чтобы паштет был более нежным, молоко.

Паштет из брынзы
«Андреевский»

На 200 г брынзы — 100 г сливочного масла, 20 г молотого сладкого перца, 1/2 луковицы, 100 г сметаны, 3—4 перышка зеленого лука, 10 г горчицы.

Масло взбиваем, постепенно добавляя протертую через сито сметану и брынзу, затем горчицу, мелко нарезанный репчатый и зеленый лук, перец.

Крем с зеленым луком

На 450 г мягкого творога — 200 г сливочного масла, пучок зеленого лука, соль, сметана по вкусу.

Масло, слегка размягченное, взбиваем в пену миксером, постепенно прибавляя протертый через сито творог, солим. Затем разбавляем полученную массу сметаной до нужной консистенции и замешиваем в крем мелко нарезанный зеленый лук.

Творожный паштет
с консервами
«Печень трески»

На 300 г мягкого творога — 100 г сливочного масла, 89 г консервированной тресковой печени, 1/4 луковицы, соль, мо-

лотый черный перец, молоко по вкусу.

Масло растираем в миске, добавляем протертый через сито творог, хорошенько размешиваем. Затем, открыв консервы, сливаем оттуда масло, кладем в паштет нужное количество печени трески, мелко нарезанный репчатый лук, соль, пряности и снова хорошенько перемешиваем и взбиваем.

Сырный крем

На 200 г плавленого сырка — 50 г ветчины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/3 стакана молока, 1 ст. ложку муки, маленький маринованный огурец, молотый сладкий перец.

Из небольшого количества масла и муки готовим светлую подливку, разбавляем ее молоком и при постоянном помешивании провариваем, а затем даем остыть. В миске растираем оставшееся масло и соединяем с подливкой. Во вторую миску кладем плавленый сырок, растираем его и постепенно добавляем масло с подливкой, следя, чтобы в креме не было комков. Потом прибавляем пропущенную через мясорубку ветчину, мелко нарезанный огурец и перец.

Русский крем

На 300 г мягкого творога — 100 г сливочного масла, 1/2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, молотый сладкий перец, соль.

Масло взбиваем, смешиваем с протертым через сито творогом, добавляем натертый на терке лук, чеснок, перец, соль и разбавляем сметаной. Оставляем

на 2—3 ч в полотняном мешочке между двумя чистыми дощечками под грузом.

Суп молочный с лапшой

На 1,5 л молока — 0,5 л воды, 5—6 ст. ложек лапши, 1 желток, 30 г сливочного масла, сахар, соль.

В подсоленную кипящую воду засыпаем лапшу, варим ее 8—10 мин и откидываем в дуршлаг. Подсоленное молоко доводим до кипения, добавляем отваренную лапшу и прогреваем. Перед подачей к столу заправляем суп размешанным в молоке желтком, маслом и сахаром и больше не кипятим.

Суп молочный
с яичницей

На 1,5 л молока — 1 стакан воды или отвара от овощей и картофеля, 40 г шпика, 2 яйца, зеленый лук, соль.

Яйца вбиваем в чашку, разбавляем двумя ложками воды, размешиваем, солим и поджариваем на шпике, порезанном небольшими кусочками, до состояния кашицы. Подсоленное молоко кипятим с овощным отваром и потом венчиком подмешиваем в суп кашницу из яиц. Больше не кипятим. Перед подачей к столу посыпаем суп мелко нарезанным зеленым луком.

Суп молочный
с гренками

На 1 л молока — 1 стакан воды или отвара цветной капусты, 1 стакан сливок, 40 г сливочного масла, 2 ломтика пше-

ничного хлеба, 20 г твердого сыра.

Подсоленное молоко кипятим вместе с отваром (или в крайнем случае с водой). Перед подачей к столу заправляем суп сливками, прогреваем. Хлеб, нарезанный на небольшие квадратики, обжариваем на масле, посыпаем тертым сыром и накрываем крышкой, чтобы сыр слегка оплавился. Подаем к супу на отдельных тарелочках.

Молочный суп
с грудинкой

На 0,5 л молока — 300 г постной копченой грудинки (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?»), 80 г корней петрушки, 500 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, мелко шинкованный зеленый лук, соль.

Молоко кипятим. Из копченого мяса и корней варим бульон. Подмешиваем его к картофельному пюре с маслом. Копченое мясо отделяем от ребрышек, тонко нарезаем и кладем в суп вместе с горячим молоком и зеленым луком. Тотчас подаем к столу.

Молочный суп
с вишнями

На 1 стакан сливок — 250—300 г сушеных вишен, 60 г сахара, 1 ст. ложку муки, корица по вкусу.

Сушеные вишни замачиваем в теплой воде на полтора часа, затем аккуратно удаляем из них косточки и отвариваем в той же воде с кусочком корицы и частью сахара. Вливаем в отвар сливки, размешанные с мукой, и провариваем. После этого пе-

реливаем в узкую посуду с высокими бортиками, взбиваем миксером (или венчиком) и добавляем еще сахар по вкусу.

Подаем охлажденным.

Суп из взбитых сливок с абрикосами

На 1 стакан сливок — 300 г мягких абрикосов, 1/4 стакана воды, 0,5 л молока, 2 сухаря, 1 желток, 100 г сахара, 1 ст. ложку любых толченых орехов, ванилин, соль по вкусу.

Из промытых абрикосов удаляем косточки. Половину фруктов отвариваем в воде с молоком. Сахар перетираем с сухарями и ванилью и добавляем в отвар. Затем протираем гущу через сито, добавляем оставшиеся абрикосы, нарезанные кубиками или соломкой. Дополняем суп желтком, прогреваем, всыпаем сахар и соль по вкусу. Подаем суп холодным со взбитыми сливками, добавив в каждую тарелку поджаренные рубленые орехи.

Творожная запеканка

На 150 г плотного домашнего творога — 4 яйца, 4 булочки без корки, неполный стакан молока, 50 г ветчины, 1 ст. ложку сливочного масла, красный молотый душистый перец, соль.

Булочки нарезаем кубиками, которые смачиваем затем в молоке, соединяем с подсоленными растертыми желтками, перемешиваем с творогом, пропущенным через мясорубку, и нарезанной маленькими кусочками ветчиной. После этого солим по вкусу, перчим, вливаем в массу взбитые белки, выкладываем в форму, обильно смазанную маслом, и запекаем

в духовке. Готовую запеканку сбрызгиваем маслом и подаем к столу горячей.

Ленивые вареники

На 400—500 г творога — 150 г отварного картофеля, 4 яйца, 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку жира, 40 г крахмала, 1 ст. ложку сливочного масла, толченые сухари, соль.

Разваренный картофель и свежий, хорошо отжатый творог пропускаем через мясорубку. Растираем масло с желтками, соединяем с картофельно-творожной массой, а затем — с крахмалом и взбитыми белками. Полученное таким образом тесто выкладываем на доску, присыпанную мукой, скатываем толстый валик диаметром 3 см, который нужно слегка приплюснуть, и нарезаем косячками шириной по 2—3 см. Ленивые вареники закладываем в подсоленную кипящую воду, размешиваем и варим в закрытой посуде. Готовые всплывают вверх. Выкладываем их на блюдо, посыпаем толчеными сухарями и поливаем растопленным сливочным маслом.

Кнедлики из творога

На 250 г творога — 4 яйца, 60 г сахара, немного лимонной цедры, несколько ядрышков ореха, 40 г изюма, 1 стакан муки, соль.

Из муки и двух яиц вымешиваем подсоленное мягкое тесто, как для лапши, раскатываем в тонкий пласт, смазываем творожной начинкой (растертая смесь компонентов), складываем и нарезаем четырехугольниками. На местах среза края теста соединяем и прижи-

маем. Кнедлики опускаем в кипящую подсоленную воду. И варим на слабом огне 25—30 мин. Затем вынимаем, сбрызгиваем маслом и посыпаем толчеными сухарями с орехами.

Сырники по-русски

На 250 г творога — 200 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложку муки, 60 г сливочного или ра-

стительного масла, неполный стакан густой сметаны, соль.

Творог и отварной картофель протираем через сито, соединяем с яйцом и мукой. Раскатываем в толстый пласт на разделочной доске, посыпанной мукой. Формочкой вырезаем кружки и обжариваем до золотистого цвета на масле. Подаем горячими или теплыми со сметаной.

Остатки сладки



БУДЕМ ЭКОНОМНЫ

Если у вас осталось немного творога, а вы решили затеять новый, то это вовсе не повод для того, чтобы расставаться с продуктом. Давайте лучше попробуем приготовить из неиспользованного творога что-нибудь вкусненькое.

Пальчики

На 300 г нежирного творога — 2 вареные картофелины, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны или 50 г масла, соль.

Творог с картофелем пропускаем через мясорубку, добавляем яйцо, соль и муку и вымешиваем тесто средней густоты. Разделяем его на кусочки в форме пальчиков и опускаем в подсоленную воду. Как только всплывут, подаем к за-

втраку со сметаной или растопленным маслом.

Творожные галушки

Это своеобразный вариант «пальчиков». Творог протираем сквозь сито, смешиваем с яйцом, манной крупой, мукой (см. предыдущий рецепт) и 100 г сливочного масла. Из теста формует клецки и варим в крутом подсоленном кипятке. Подаем горячими, обваляв галушки в поджаренных на масле тертых сухарях, со сметаной.

Туроччуса по-ужгородски

На 500 г творога — 3 стакана муки, 4 яйца, 300 г сметаны, 2 ст. ложки (с верхом) жира или сливочного масла, столько же сала, соль.

Смешиваем муку с яйцом, солим и, добавив немного воды, замешиваем тесто на доске, чтобы оно было упругим, но не слишком крутым. Даем постоять 10—15 мин, а потом раскатываем лист толщиной около 3 мм. Вырезаем неправильные кусочки, раскладывая их по доске, чтобы не слипались, и варим затем в крутом подсоленном кипятке. После этого

откидываем на дуршлаг, ополаскиваем холодной водой, кладем в сотейник с горячим жиром и греем несколько минут.

Подавая на стол, посыпаем протертым творогом, поливаем холодной сметаной и украшаем шкварками из нарезанного кубиками сала.

Гренки, запеченные
с творогом

На 6 квадратных ломтиков пшеничного хлеба толщиной 3 см — 60 г маргарина, 300 г творога, 1 яйцо, соль, щепотку глина.

На сковороде разогреваем жир и обжариваем ломтики хлеба с обеих сторон до румяности. Творог выкладываем в миску, вбиваем яйцо, солим по вкусу, посыпаем тмином и тщательно вымешиваем. Эту начинку наносим на поверхность гренков, наносим ножом рисунок — полоски или решеточку и, уложив на лист, быстро переносим в предварительно разогретую духовку на 5 мин. Подаем к чаю, кофе, какао.

* *
*

Селедочное масло

Бывает так: открываете вы консервную банку с сельдью или салакой пряного посола, а рыба оказывается слишком мягка, чтобы подавать ее к столу.

В этом случае филе сельди (или салаки) дважды пропускаем через мясорубку (предварительно промыв рыбу от рассола), смешиваем с размягченным сливочным маслом и хорошенько взбиваем лопа-

точкой, чтобы получилась пышная масса (на филе двух сельдей берем 150 г сливочного масла или маргарина). Вместе с сельдкой через мясорубку можно провернуть крутое яйцо, положить в массу 1 ч. ложку горчицы, мелко нарубленные зеленый лук, свежее или маринованное яблоко, 1—2 ложки натертого сыра, измельченную зелень петрушки, укропа, немного сахара, соли, уксуса. В общем, вариантов более чем достаточно.

Простейший вариант приготовления селедочного масла займет 12—14 мин.

Кстате, *о горчице!* Хозяйки любят делать большие запасы продуктов. Так, увидев в магазине горчицу, тоже закупают несколько баночек. Ничего предосудительного в этом нет, но горчица, далее в баночках засыхает. Что же делать?

Содержимое баночки нужно аккуратно выскрести ложкой, переложить в чашку или маленькую мисочку. Влить туда чуточку уксуса, 1 ч. ложку растительного масла и, если потребуется, немного воды. Все это тщательно растереть ложкой, и горчица предстанет перед вами в первозданном виде. Теперь надо использовать ее в первую очередь.

Хлебный суп
по-крестьянски

На 300 г сухих корок — 100 г жира, 3 яйца, 2 луковицы, соль, зелень петрушки, щепотку красного душистого молотого перца.

Небольшие сухие корки белого хлеба поджариваем в жире с мелко порубленной петрушкой

и мелко нарезанным луком, затем заливаем 1,5 л воды, солим, перчим и доводим до кипения. Непрерывно помешивая, вливаем в суп тоненькой струйкой растертые яйца. Этот суп, по вкусу напоминающий мясной, нужно тотчас подавать к столу.

Борщ на овощном отваре

Если у вас осталась вода, в которой варились овощи, не выливайте ее! Сварите борщ!

На 100 г капусты — 1 свеклу, 1 картофелину, 1/2 моркови, 50 г томата-пюре, 1 ч. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку сметаны, лимонную кислоту.

Мелко режем очищенную свеклу, добавляем разведенную в воде лимонную кислоту, масло, 1/2 стакана воды, накрываем кастрюлю крышкой и тушим 20—30 мин на слабом огне, затем кладем нарезанную соломкой морковь и половину порции томата-пюре. Когда овощи будут готовы, добавляем нашинкованную капусту, заливаем овощным отваром, кипятим, засыпаем нарезанный картофель и варим до готовности.

В готовый борщ кладем оставшийся томат-шоре, заправляем сметаной, зеленью, луком.

Солянка по-домашнему

В кулинарии, как и в любом творческом деле, бывают неудачи. Например, вы вознамерились потушить мясо в каком-либо соусе, залили мясо, а соус, как это нередко случается,

пересолили или переперчили... Не огорчайтесь! Это дело поправимое. Слейте весь неудавшийся соус из кастрюли, налейте в нее почти доверху воды и поставьте кипеть. Через 4—5 мин кипения слейте и эту воду.

Куски мяса откиньте на дуршлаг, промойте как следует теплой проточной водой и щеточкой осторожно удалите крошки и остатки соуса. После этого порежьте на тонкие полоски.

На 450 г мяса — 2 луковицы, 100 г сала, 1 соленый огурец, 1/2 кочана белой или краснокочанной капусты, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложку сухого молотого укропа, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, соль.

Сперва нашинкуем капусту и, растопив кусочки сала на сковороде и подлив чуточку воды, потушим ее до полуготовности. В другой сковороде распускаем сливочное масло и обжариваем полоски мяса, положив туда колечки репчатого лука. Затем добавляем порезанный на кубики соленый огурец, перемешиваем все как следует и кладем капусту. Солянку, помешивая, тушим на очень слабом огне. Перед подачей к столу посыпаем сухим укропом к зелению петрушки.

Можно ручаться, что в этом случае никто из домашних не догадается о вашей неудачной первой попытке. Солянка получится ароматный, необыкновенно пикантной и вкусной.



ЗАГОТОВКИ ИЗ РЯБИНЫ

Рябина растет повсюду: на опушках лесов, по берегам рек, вдоль дорог ее высаживают, чтобы осенью было приятно глазу. И можно лишь сдобрить тех сельских новоселов, кто возле окон дома сажает рябину. По народным поверьям она приносит счастье, по ней погоду определяют, да и как приятно, если ветка рябины с огненными ягодами склоняется вам навстречу!

Славится рябина еще и тем, что очень полезна для здоровья, богата витаминами. Например, витамина С в ней не меньше, чем в лимоне, и гораздо больше, чем в землянике, малине, яблоках. В рябине есть легкоусвояемые сахара — глюкоза и фруктоза, пектиновые, дубильные и другие вещества. В русских деревнях издавна применяют рябину, как закрепляющее и кровоостанавливающее средство.

Уже в сентябре краснеют ягоды, но лучшее время их сбора — после заморозков. Прихваченные морозцем, они не так сильно горчат. Рябину снимают гроздьями, вместе с плодоножками и листьями, развешивают на чердаке или в сарае, когда наступают холода и выше нуля температура не поднимается. Можно сушить ее возле печ-

ки, а потом, зимой, готовить компоты, кисели, начинку для пирогов. Дают детям пить отвары из сушеных ягод, а то и заваривают ароматный «фруктовый чай», смальвуют в «плодовую муку» и добавляют в тесто, когда затевают пироги. И, конечно, варят с сахаром. Вот несколько рецептов...

Варенье из рябины

На 1 кг ягод рябины — 1,7 кг сахара и 3 стакана воды.

Ягоды опускаем на несколько минут в крутой кипяток (можно поставить на 1—2 ч в теплую духовку), чтобы размлели. Потом заливаем ягоды кипящим сиропом и оставляем на ночь, а наутро начинаем варить, доводим до кипения, снимаем на 10—15 мин, и так несколько раз. Готовому варенью даем отстояться 10—12 ч и раскладываем по баночкам.

Если сироп получился слишком жидким, надо подержать его еще на огне отдельно, чтобы уварился, и снова залить варенье.

Цукаты из рябины

Их варят так же, как варенье, только несколько дольше, чтобы сироп стал совсем вязким. Сразу после варки ягоды вместе с сиропом выливаем на сито и оставляем на 2 ч, чтобы сироп полностью стек. После этого раскладываем ягоды в один слой на сите, подсушиваем в нежаркой духовке, приоткрыв дверцу, и обсыпаем сахарным песком. Засахаренные ягоды подсушиваем еще раз, раскладываем по банкам и плотно закрываем. Остывший

сироп разливаем по бутылкам, хорош он, например, как добавка к компотам.

Рябиновый джем

Подготавливаем рябину для джема так же, как для варенья. Потом разминаем ягоды и варим их в небольшом количестве воды (1/2 стакана воды на 1 кг плодов), добавляя в несколько приемов сахар (на 1 кг рябины — чуть больше килограмма сахара). Варим, помешивая и снимая пену, пока джем не будет готов: капля его на тарелке должна быстро густеть и не растекаться. Горячий джем раскладываем в нагретые чистые банки, накрываем полотенцем и даем остыть, а потом плотно завязываем, обернув пергаментной бумагой, и переносим в кладовку.

Повидло из **рябины**

Заливаем ягоды небольшим количеством воды, варим на умеренном огне, пока не станут мягкими, и протираем через сито. Потом снова ставим на огонь, проварив немного, добавляем сахар (700 г на 1 кг плодов) и, помешивая, доводим повидло до густоты. Затем разливаем по банкам так же, как джем.

Некоторые хозяйки варят рябиновое повидло с натертой на крупной терке морковью.

Мармелад из рябины

Его варим так же, как повидло, но протираем через гораздо более частое сито. И сахара нужно взять больше: примерно 1,5 стакана на 1 стакан рябины. Во время варки непрерывно

помешиваем, пока на вынутой ложке не останется слой мармелада. В сущности, мармелад — это очень густое, желеобразное повидло. Разливаем мармелад горячим в нагретые банки, а когда остынет и загустеет, перевязываем пергаментом и вносим на холод. Можно разлить мармелад слоем 3—4 см по фанерным ящичкам, выстланным пергаментом или полиэтиленовой пленкой. Затем ящички заколачиваем, как посылки, сверху фанерой и переносим в погреб, на полку. В этом случае мармелад легче разрезать на «конфеты» и подавать к столу, так выглядит он гораздо эффективнее.

Смоква

Засыпаем подготовленные ягоды рябины на противень и ставим в духовку. Держим их там до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого перекладываем в кастрюлю, заливаем кипятком, развариваем до полного размягчения, протираем через сито и засыпаем сахаром из расчета: 1 стакан на 1 стакан размягченной рябины, нагреваем, помешивая и не доводя до кипения. Когда смоква станет легко отделяться от дна, выливаем ее на блюдо, смоченное водой, разрезаем на кусочки, пересыпаем сахаром, укладываем в банки и плотно перевязываем пергаментом.

Рябина в сахаре

Из 1 стакана воды и 1 стакана сахара варим сироп и, оставив его на малом огне, погружаем в него каждую веточку рябины отдельно. Затем об-

валиваем в мелком сахарном песке и подсушиваем в нежаркой духовке.

Во-первых, это вкусно. Во-вторых, очень красиво, когда к чайному столу вместе с пирогами подают и рябину в сахаре на отдельном блюде!

Рябина на меду

Запеченную в нежаркой духовке на противне рябину опускаем в подогретый на огне докрасна мед и варим, как обычное варенье. Затем, охладив немного, разливаем в теплые банки, перевязываем пергаментом и выносим в прохладное место.

КРЕМЫ, НАПИТКИ, ПЕЧЕНЬЕ...

Трудно найти более изысканный десерт к воскресному обеду, чем всевозможные кремы. Но самое главное — кремы очень любят наши дети.

Кефирный крем

На 2 стакана кефира — 4 яйца, 6 ст. ложек сахара, лимонную корку или щепотку ванилина, 1 ст. ложку желатина.

Яичные желтки взбиваем с 4 ст. ложками сахара, добавляем тертую лимонную цедру, кефир, размоченный в воде желатин и белки, взбитые в устойчивую пену вместе с оставшимся сахаром. Загустевший крем подаем к столу с ягодным соком.

Молочно-ванильный крем

На 1 стакан сливок — 1/2 стакана молока, 1 ч. ложку пшеничной муки, 2 желтка,

4 ст. ложки сахара, ванилин, 1 ч. ложку желатина.

Желтки взбиваем с 3 ст. ложками сахара, добавляем муку, перемешиваем и тоненькой струйкой, непрерывно помешивая, вливаем в слабо кипящее молоко. Затем добавляем разбухший желатин и ванилин. Сливки взбиваем с оставшимся сахаром, смешиваем с горячей яично-молочной смесью и даем остыть и загустеть.

Шоколадный крем

На 2 ст. ложки какао — 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан сливок, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложку желатина.

Желтки взбиваем с сахаром, всыпаем какао, помешивая, осторожно вливаем кипяченое молоко и затем разбухший желатин. В остывшую массу замешиваем взбитые сливки.

Подаем к столу, посыпав тертым шоколадом.

Клюквенный крем

На неполный стакан клюквенного сока — 1/2 стакана сахара, 1 стакан сливок, 1 ст. ложку желатина без сахара.

Нагревая на огне клюквенный сок, растворяем в нем сахар, потом добавляем разбухший желатин. Как и в предыдущем рецепте, взбитые миксером сливки замешиваем в остывшую массу. Перед подачей к столу украшаем крем клюквой в сахарной пудре.

Крем из мороженого

На 400 г сливочного мороженого — 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан молока, 20 г желатина, ванилин.

Яйца взбиваем с сахаром и ставим, помешивая, на огонь, пока сахар не растворится, потом вливаем кипяченое молоко, кладем ванилин и разбухший желатин. Когда масса остынет, добавляем мороженое и все взбиваем миксером. Затем ставим крем в холодильник, чтобы загустел.

Крем из чернослива

На 200 г чернослива — 1/2 лимона, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахара, 50 г орехов, 1 ч. ложку желатина.

Вымытый чернослив размачиваем в воде, освобождаем от косточек, протираем через сито или пропускаем через мясорубку. К этой массе добавляем лимонный сок (или раствор лимонной кислоты), сахар и набухший желатин. Сливки взбиваем миксером, замешиваем в них сливовую массу и даем загустеть на холоде.

Подаем в стеклянных вазочках, украсив поджаренными орехами и целым черносливом без косточек.

Кофейный крем

На 1 ст. ложку (с верхом) растворимого кофе — 2 желтка, 1/2 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1 стакан сливок, 1 ч. ложку желатина.

В кипящее молоко осторожно всыпаем растворимый кофе и, помешивая, подливаем к желткам, взбитым с сахаром. Потом добавляем растворенный желатин и всю массу замешиваем во взбитые сливки. Разлив крем по формочкам, даем ему остыть и подаем к столу.

* *
*

Печенье

«Сибирская неженка»

На 100 г сливочного масла — 1/2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 2 желтка, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан крахмала, 1/2 лимона, питьевой соды на кончике ножа.

Масло взбиваем с сахаром, добавляем желтки, затем натертую лимонную корку, сметану, муку и растворенную в лимонном соке соду. Тесто быстро вымешиваем, скатываем валики длиной 5—6 см и диаметром 1 см, кладем их на лист и выпекаем в духовке на среднем жару до светло-желтого цвета.

Печенье с сухофруктами

На 100 г маргарина — 1/4 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 2 желтка, 1 стакан пшеничной муки, 1 стакан крахмала, 1,5 стакана сухофруктов (абрикосов, слив, изюма), 1/2 стакана орехов, 1 белок, щепотка соды, ванилин по вкусу.

Маргарин взбиваем с сахаром, вливаем желтки, сметану, добавляем ванилин, смешанную с питьевой содой муку, изюм и вымоченные в теплой воде сухофрукты. Тесто скатываем валиком длиной 30—35 см и диаметром 3 см, перекаладываем на лист, приплющиваем ножом, обмазываем взбитым белком, посыпаем измельченными орехами и выпекаем в духовке на умеренном жару до светло-коричневого цвета. Готовые валики нарезаем небольшими косячками.

Печенье с мармеладом

На 300 г пшеничной муки — 300 г сухого творога, 250 г мар-

гарина или сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1/2 лимона, пищевой соды на кончике ножа, 150 г яблочного мармелада, изюм.

К просеянной муке добавляем сахар, творог, маргарин и рубим ножом. Кладем взбитое яйцо, тертую лимонную корку и растворенную в лимонном соке соду, все это вымешиваем в однородную массу и помещаем в холодильник на 10 мин.

Тесто раскатываем в пласт толщиной 3 см и разрезаем ножом на полоски шириной 5—6 см, которые, в свою очередь, нарезаем треугольными кусочками. На широкую сторону кладем немного мармелада, скатываем треугольник валиком так, чтобы узкий край оказался снаружи, кладем на лист, обмазываем взбитым яйцом, втыкаем в каждый валик изюминку. Выпекаем в духовке при среднем жаре 25—30 мин.

«Рождественское печенье»

На 200 г сливочного масла или маргарина — 3 стакана пшеничной муки, по 1/2 стакана сахара и сметаны, натертой лимонной корки, 1 стакан сливочного повидла, 3 ст. ложки измельченных цукатов (см. раздел «Цукаты»).

Масло вместе с частью муки рубим ножом, вливаем сметану, вымешиваем в однородное тесто, часть его раскатываем в пласт. Затем в оставшееся тесто добавляем просеянную муку с сахаром и натертой лимонной коркой, снова вымешиваем и раскатываем второй пласт (оба толщиной по 1 см). Выпекаем в духовке на среднем жару до светло-коричневого

цвета. Еще горячий пласт покрываем сливовым повидлом, накрываем другим пластом и нарезаем косыми кусочками. Сверху ломтики печенья хорошо украсить цукатами, полосками сливовой пастилы.

Безе

На 10 белков — 2 стакана сахара, ванилин, щепотку корицы, 1/3 стакана клюквенного сока.

Белки взбиваем миксером или венчиком в устойчивую пену, вливаем тоненькой струйкой клюквенный сок, смешанный с ванилью и, не прекращая взбивать, всыпаем сначала 1 стакан сахара, а затем оставшийся сахар, смешанный с корицей. Масса должна получиться пышной, пенообразной, розоватого цвета.

Лист смазываем тонким слоем масла и посыпаем крахмалом. Можно на него выкладывать порции массы столовой ложкой, но лучше выдавливать из кондитерского шприца, чтобы получались кругляши.

Выпекаем в духовке при температуре 110°C примерно 1,5 ч. Подаем к столу холодными.

Хворост

На 200 г пшеничной муки — 1 яйцо, 12 стакана сметаны, 1 ст. ложку сахара, лимонную корку, 2 ст. ложки водки, 0,7 л растительного масла для фритюра, сахарную пудру.

Яйцо взбиваем с сахаром, добавляем натертую лимонную корку, сметану, просеянную муку и водку, вымешиваем тесто и на полчаса помещаем его на холод. По истечении этого срока раскатываем тесто в пласт тол-

шиной 2 мм и нарезаем лентами шириной 4 см. Каждую ленту надрезаем до середины узкими полосками, потом разделяем на кусочки длиной 6 см и каждый кусочек скатываем рулетиком. Жарим в большом количестве растительного масла — фритюре — до коричневого цвета. Готовый хворост, остудив, посыпаем сверху сахарной пудрой и подаем на блюде.

Печенье «Геркулес»

На 500 г овсяных хлопьев — 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, лимонную корку.

Овсяные хлопья перебираем (в них бывают различного рода примеси), просеиваем, обжариваем в растопленном масле (125 г). Оставшееся масло взбиваем с сахаром и всыпаем остывшие овсяные хлопья, затем примешиваем тертую лимонную корку*, яйца и муку, полученную после просеивания овсяных хлопьев. Чайной ложечкой выкладываем на лист комочки теста и выпекаем их в духовке до светло-коричневого цвета. Остывшие печеня снимаем с листа широким ножом или кондитерской лопаточкой.

* Вы, наверное, заметили, что лимонная корка довольно часто фигурирует в рецептах. Она выполняет функцию ароматического вещества, и при желании ее можно заменить любой фруктовой эссенцией, а также сутобо сельскими приправами и пряностями: сушеными и молотыми семенами тмина, цветами липы, жасмина, душицы. В некоторые виды печеня хорошо добавит чуточку молотого черного перца.

Что же касается алкогольных напитков, то они в кондитерских рецептах служат разрыхлителями теста и их можно заменить иными компонентами (см. раздел «Печенье и пряники»). Исключение составляет, пожалуй, коньяк, без которого трудно испечь некоторые торты.

Всевозможные печеня сладкоежкам можно предложить со следующими напитками, приготовленными в миксере.

Фруктовое молоко

1 л кипяченого охлажденного молока взбиваем с 200 мл любого фруктового, например яблочного, сиропа.

Фруктовый кефир

1 л кефира смешиваем со 100 мл малинового сиропа и взбиваем.

Кефир с морковным соком

2 крупные моркови каротель натираем на мелкой терке, отжимаем сок и смешиваем с 1 л кефира, охлажденным в холодильнике, и взбиваем.

Ленинградский коктейль

На 0,5 л молока — 4 ст. ложки (с верхом) шоколадного мороженого, 20 г порошка какао, 2 груши из компота.

Груши измельчаем, удалив семенную коробочку, вливаем молоко, добавляем мороженое и какао и взбиваем в течение 40 с.

Коктейль молочный с медом

Перемешиваем 0,5 л молока, 4 ст. ложки сливочного мороженого, 50 г меда, 50 г сиропа из вишневого варенья и взбиваем.

Чайный коктейль

Смешиваем 0,5 л молока, 300 мл крепко заваренного холодного чая, 4 ст. ложки сливочного мороженого, щепотку ванилина и взбиваем в течение 50 с.



МЯСО: ПУТЕШЕСТВИЕ ЧЕРЕЗ ВРЕМЯ

Пожалуй, ни один продукт не вызывал столь яростных споров, как мясо. Сначала споры носили религиозный характер, позже — научный. Даже сегодня трудно ответить на вопрос, когда человек впервые зажарил на костре кусок мяса, и как его раньше готовили?

По Геродоту, у скифов, живших в нашем теперешнем Причерноморье, было распространено «нагревание камнями». Оно состояло в том, что в яму, наполненную водой, до тех пор бросали раскаленные камни, пока вода не закипала. После этого в ней варили мясо. Нередко скифы пекли мясо в золе.

В глубокой древности к мясу, вообще, относились с ритуальным трепетом. Домашних животных приносили в жертву многочисленным богам. Едоки мяса нередко внезапно заболели, и корень зла, по их убеждению, таился не в качестве мяса, а в некоей таинственной

Коктейль из малины

Смешиваем 0,5 л молока, 4 ст. ложки сливочного мороженого, 4 желтка, 100 г сиропа из малинового варенья и взбиваем 40 с.

силе. Убой скота пытались взять под наблюдение жрецы: таким образом храмы Древнего Египта, Финикии, Иудеи часто походили на бойни.

Мусульманским народам коран запрещает есть свинину. В Индии, где корова и теперь считается священным животным, избегают есть говядину. В Китае и Корее предпочитают мясо молодых собак: там это такой же деликатес, как во Франции и в некоторых районах Америки мясо лягушек.

В Англии свежее мясо было распространено длительное время довольно слабо, даже при дворе. Принцесса Анна Болейн, скажем, на завтрак съедала фунт копченого сала и выпивала кувшин пива.

В России издавна ели говядину, свинину, баранину. Но если горожанин покупал себе кусок мяса в торговых рядах, он поневоле смотрел на него с подозрением: качество мяса всякий раз было под вопросом.

Привычка забивать скот где попало — во дворах, на пустырях, на берегах рек — без должной санитарной охраны существовала веками. Порой, особенно после страшных эпидемий, власти той или иной страны пытались навести порядок. В 1713 г. Петр I издал указ: «В рядах и местах, где столовые харчи продаются, все

держат здоровое... Ежели кто будет чинить не по сему,— предупреждал далее указ,— и в том будет пойман, за первую вину будет бит кнутом, за вторую будет сослан на каторгу, за третью будет смертная казнь учинена». Вот бы только еще грозному государю позаботиться о том, как выполнять указ!

Даже спустя более двухсот лет, когда в Москве была открыта первая бойня, городская управа, призывая следить за качеством мяса, в то же время писала «...но с возможно наименьшими нарушениями экономических интересов скотопромышленников и скототорговли». Только после революции в нашей стране государство взяло на себя заботу о качестве мяса и гигиене его производства.

Об изделиях из мяса можно рассказывать бесконечно. Об этом можно было бы написать отдельную книгу. Но вот любопытно: откуда происходят некоторые их названия?

Бефстроганов. Первая часть слова переводится с французского языка как «бык», «говядина». А вторая... Граф Григорий Александрович Строганов был не только видным дипломатом, но и великим гурманом. Рассказывают, что на склоне лет, когда граф лишился

многих зубов, он не мог прожевать бифштекс, и тогда повар придумал для него блюдо, состоящее из мяса, нарезанного узкими тонкими полосками. Имя повара история для нас не сохранила. А граф сумел увековечить себя.

Пожарские котлеты. Существует предание, согласно которому Николай I по дороге из Петербурга в Москву остановился в г. Торжке, в трактире Пожарского, где был заказан обед. В меню, которое заранее согласовали, входили телячьи котлеты. Но вот беда: у Пожарского в тот момент не оказалось телятины и он приготовил котлеты из куриного мяса. Царю понравилось блюдо, и он назвал котлеты «Пожарскими».

А. С. Пушкин, который тоже останавливался позже у Пожарского, вспоминал об этом в стихах к своему другу Соболевскому:

«На досуге отобедай
У Пожарского в Торжке,
Жареных котлет отведай
И отправься налегке».

Антрекот. Это слово пришло к нам из французского языка.

Означает оно отбивную, которую готовят из межреберной части говядины.



Снег пушистый, светлый праздник

Вот и посыпал снежок. И, кажется, тише стало. Уходит старый год. Скоро уж огоньки на новогодних елках зажгутся и надо готовиться к празднику.

Зимой в деревне посвободнее: хотя и теперь работы много, но до весенней страды далеко. Холодные декабрьские дни — как раз подходящее время для заготовки мяса. Поросята уже давно подросли. Посмотришь — то здесь, то там вьется ароматный дымок: коптят окорока, сало солят. И вправду, пришло время заняться свининой, крольчатинной, птицей...



«НЕ ПОРА ЛИ ЗАКОЛОТЬ КАБАНЧИКА?»

Пора! И решить-то решили, но сначала надо точно определить время забоя. Если вам раньше никогда не приходилось заниматься этой мало-приятной и довольно сложной процедурой, лучше не искусать судьбу и пригласить опытного бойца. Такие умельцы есть в каждой деревне. Ведь взрослый, годовалый кабанчик, особенно хряк, может принести немало неприятностей, поэтому воздержимся от «теоретического описания» забоя.

Поскольку хлопот с обработкой свинины предстоит много, лучше выбрать выходной день, ясный и морозный.

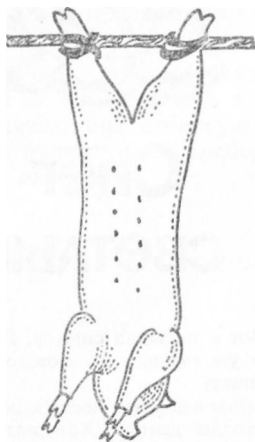
После забоя нужно постараться сохранить кровь, чтобы потом использовать ее в заготовках. Тушу свиньи подвешивают за задние ноги к балке в холодном сарае. Опаливают шкуру паяльной лампой, обдают тушу крутым кипятком и скоблят специальными скребками или острым широким ножом до белизны. Трудная операция, но в результате и сало получается вкуснее, и саму кожу можно использовать в приготовлении еды. После скобления тушу тщательно чистим щеткой с водой.

Затем отсекают голову, де-

лают разрез по брюху и удаляют внутренние органы. Теперь тушу можно снять и уложить на настил, расчленив по линии позвоночника на две равные части. Сало срезают сразу. Мясо, пока еще дымится парком, раскладывают внутренней стороной вверх на столе для охлаждения.

Каждую половинку туши расчленивают на 6 частей: лопатку, шею, грудинку, корейку, пашины и окорок. Чем правильнее будет расчленена туша, тем легче будет зачищать части.

Прежде всего отделяют *лопатку*: свиную тушу кладут на настил внешней стороной вверх, определяют углубление между лопаткой и ребрами и разрезают по контуру. При этом надо следить, чтобы случайно не повредить мышцы лопатки. *Шею* отделяют, разрезая мышцу между пятым и шестым ребром. Затем отсекают *грудинку*: полутушу переворачивают внутренней стороной вверх



Подвешивание свиной туши для обработки

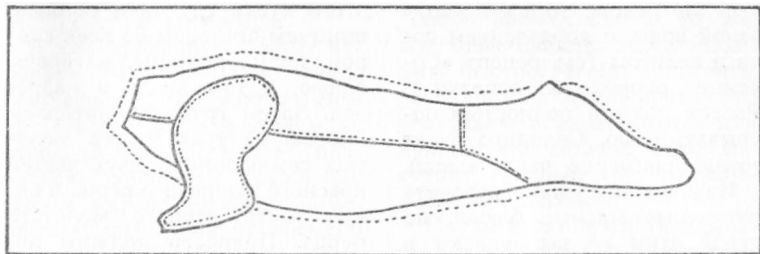


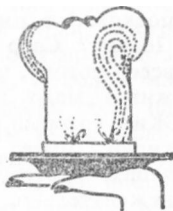
Схема разделки туши

и срезают мышцы брюшины по линии отделения грудинки вплоть до середины последнего ребра. Потом разрубают ребра. *Корейку* вырезают между последним и предпоследним позвонком. Оставшуюся часть туши делят на *пашину* и *окорок*.

Вот теперь можно заняться кишками, которые послужат оболочкой для колбас. Толстые и тонкие кишки свиной туши отделяют от желудка и брыжейки, освобождают от содержимого и несколько раз прополаскивают холодной водой.

Жир с наружной поверхности кишок снимают тупой стороной ножа. После этого их замачивают в воде: тонкие — в теплой, толстые — в более горячей, но не в кипятке, иначе сварятся... Через 4—5 ч кишки вынимают, небольшой палочкой выворачивают наизнанку и соскабливают с них слизистую оболочку. Потом снова несколько раз ополаскивают в холодной воде, выворачивают на лицевую сторону и один конец каждой кишки перевязывают шнуром или бечевкой.

На любой
вкус



ЗАГОТОВКИ ИЗ МЯСА

Засолка

Солонина

К посолу можно приступать через несколько дней после убоя животного, до этого мясо держат в холодном месте, оно

должно созреть. Рубят его крупными кусками, освобождают от костей, натирают со всех сторон крупной солью, смешанной с селитрой, химически чистой, без посторонних запахов.

На дно подготовленной бочки или кадки, — вымоченной, ошпаренной кипятком (см. раздел «Соление и квашение»), выкладываем рядами куски мяса, плотно прижимая их друг к другу, пересыпая каждый ряд посолочной смесью. Сверху бочку или кадку закрываем деревянным кружком, кладем груз и переносим в погреб. Через сутки солонину заливаем холодным рассолом, приготовлен-

ным на основе горячей кипяченой воды, с добавлением соли и селитры (см. рецепт «Соленые окорок и лопатки»). Рассол должен полностью покрывать мясо. Солонина будет готова примерно через месяц.

Из солонины удобно готовить различные мясные блюда, но перед этим ее вымачивают в холодной кипяченой воде, которую меняют 3—4 раза, чтобы удалить излишки соли.

Соленое сало

Если вам понадобится посолить сало, то нет ничего лучше для посола, чем нежная часть корейки свиной туши. Ее нарезаем кусками шириной 8—10 см и длиной 25—30 см и тщательно натираем солью со всех сторон. На дно кадки насыпаем пласт соли толщиной почти в 1 см, укладываем сало рядами, пересыпая каждый солью. После заполнения тары верхний слой также посыпаем солью. Сало бывает готово через 15—20 дней. А если его залить крепким рассолом, то оно хранится от 6 до 9 месяцев. Сало «возьмет» лишь то количество соли, которое необходимо для нормального посола.

Грудинка по-закарпатски

Для этой заготовки лучше выбрать грудинку на ребрах: сало здесь чередуется с мясом.

Прежде всего грудинку режем на полосы шириной 7—8 см и длиной не более 30 см. Полосы укладываем на разделочную доску кожей вниз и через каждые 6—7 см делаем поперечные надрезы, стараясь не повредить кожу. После

этого куски грудинки обильно шпигуем чесноком со всех сторон, кроме кожицы, натираем солью, в том числе в надрезах. Затем грудинку натираем смесью из трех частей молотых семян кинзы, двух частей красного душистого перца и одной части черного молотого перца. Пряности должны покрывать грудинку со всех сторон довольно густым слоем.

После этого полосы грудинки кладем на бок и сворачиваем спиралью: из каждой полосы получается плотный круг. Эти круги обвязываем бечевой, как круглую коробку, и помещаем под гнет в эмалированный тазик. Когда соленье пустит сок, переносим его в погреб и храним там в деревянном бочонке под небольшим гнетом 3—4 месяца. А пробовать грудинку можно уже через неделю!

Смалец

Его вытапливают из всего нутряного сала-сырца и части подкожного жира свиной туши. Почему? Сало плавится легче всего потому, что в нем содержится мало жирных кислот. Жир, который находится возле кишок, имеет специфический запах, поэтому их соседство нежелательно, лучше вытапливать отдельно тот и другой.

Смалец готовим через сутки после убоя, не раньше: жир должен быть хорошо охлажден. Нарезаем его маленькими кусочками еще с вечера, а на ночь замачиваем в воде, чтобы выделилась оставшаяся в сале кровь. Вода в тазу после отмачивания должна быть красного или розового цвета. После

этого жир отцеживаем и солим: 20 г соли на 1 кг жира.

В эмалированную посуду наливаем немного воды, чтобы покрылось дно, закладываем треть всего жира и ставим на огонь. Когда он начнет плавиться, добавляем остальной. Чтобы жир не пригорал, помещиваем его время от времени деревянной лопаточкой. Как только шкварки немного подрумянятся, а пар над кастрюлей исчезнет, смалец можно разливать в стеклянные или керамические банки, процеживая через плотный кусок ткани.

Процеживать смалец лучше вдвоем: от раскаленного жира бывают тяжелые ожоги. Поэтому, если вы намерены разливать смалец в стеклянные банки, их надо хорошенько прогреть, высушить. Хорошо укупоренный смалец без доступа света и воздуха хранится долго.

Тушенка из свинины

Мясо окорока или филейной части режем на куски такого размера, чтобы они прошли в горловину банки, и солим из расчета 1 ст. ложка соли на 1 кг мяса. Затем куски укладываем на разделочную доску, установленную под наклоном, чтобы сок стекал. Через 5—6 ч мясо просохнет.

Противень обильно смазываем смальцем, укладываем на него подготовленные куски мяса и запекаем в духовке до полного подрумянивания. И тут предвижу возражения: не лучше ли просто обжарить мясо на сковороде?.. Нет. Дело в том, что в хорошо прогретой духовке мясо проходит отличную тер-

мическую обработку. А затраченное время одно и то же, в духовке свинина тоже «доходит» быстро. Чтобы проверить, запеклось ли мясо, протыкаем его узким острым ножом или кулинарной вилкой: если выступит красный сок, то запекание продолжаем.

Потом куски мяса укладываем в нагретые стеклянные банки, лучше емкостью 0,5—0,7 л, так как открытую банку с тушенкой предстоит использовать в течение суток. Ряды мяса пересыпаем черным молотым перцем или горошинами черного перца, но не густо, и добавляем по лавровому листу, по паре палочек гвоздики в каждую банку. Сверху мясо трамбуем и заливаем растопленным смальцем. Слой его должен быть не меньше 3 см.

Готовые банки лучше не закатывать жестяными крышками, а использовать стеклянные, с зажимами, или полиэтиленовые, разогрев их в горячей воде.

Чтобы тушенка хранилась подольше, каждую банку оборачиваем черной бумагой (можно взять упаковку от фотобумаги), укладываем в деревянный ящик, на слой стружки, прикрываем сверху фанерой и плотной тканью, чтобы не проникал свет, и переносим в погреб или холодную кладовку.

Если вы позже обнаружили, что какая-то банка треснула или, вообще, подозрительна на вид, ее нужно немедленно выбросить!

Соленые окорок
и лопатки

*На 5 кг свинины — 250—300 г соли, 1 ч. ложку сахара.
Для рассола: 2,5 л воды,*

125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложку сахара.

Разумеется, в условиях сельского подворья окорока и лопатки лучше всего солить в отдельной деревянной кадке небольшого размера, так как дерево легко впитывает посторонние запахи. Поэтому солить грибы в той посуде, в которой вы солили мясо, не стоит.

Зачищенные окорока и лопатки натираем посолочной смесью. Чтобы она лучше впиталась, вдоль кости делаем внутренний надрез и отверстие хорошенько набиваем посолочной смесью. Мясо укладываем в кадку, плотно прижимая куски

друг к другу, посыпаем сверху солью, и выносим на холод (можно выставить на террасу). Через 5—6 дней окорока и лопатки заливаем рассолом: водой, кипяченной с солью, сахаром и селитрой по указанному выше рецепту. Причем перед заливкой окорока и лопатки меняем местами: верхние кладем вниз, а нижние — наоборот. Таким образом, мясо в общей сложности держим под гнетом около месяца. За это время куски мяса несколько раз меняем местами и по мере надобности подливаем рассол, чтобы он покрывал соленье.

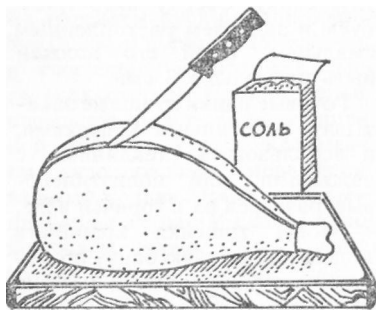
Копчености

Прежде чем приступить к копчению продуктов, расскажем об устройстве коптильни.

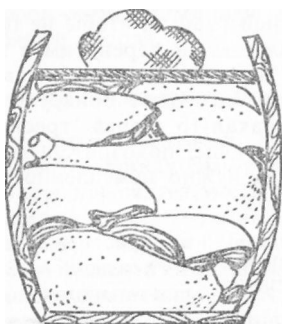
Самый простой и надежный способ — коптить продукты в металлической бочке.

Соорудить такую коптильню — немудреное дело. Для этого потребуется металлическая бочка с вырезанным днищем, один-два железных прута. Сначала выкапываем яму диаметром 70 и глубиной 40 см и на той же глубине прокладываем траншею-дымоход длиной около 2 м под уклоном к очагу. Очаг и лунку, над которой будет стоять бочка, выкладываем кирпичами или камнем. Бочку устанавливаем на кирпичи, а пространство между нижней ее кромкой и кирпичами и все щели тщательно замазываем глиной.

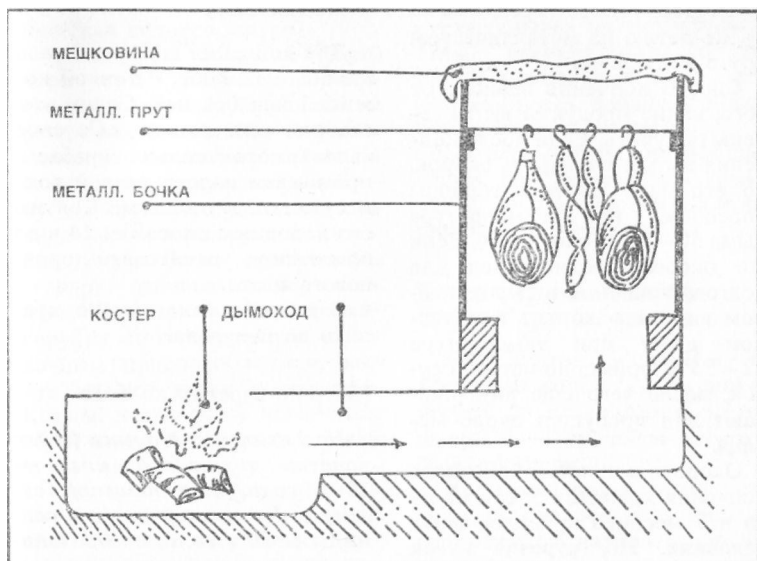
Когда начинаем коптить, то очаг и дымоход прикрываем асбоцементными листами. Поперек верха бочки укладываем металлические прутья, на ко-



Подготовка свиного окорока для засолки



Хранение свиного окорока после засолки



Устройство коптильни

торые подвешиваем продукты. А сверху обвязываем мешковиной. Это для холодного копчения.

Для горячего копчения «агрегат» немного переоборудуем, то есть устраиваем очаг прямо под бочкой. А что касается мешковины, то ее оставляем или снимаем в зависимости от желаемой температуры копчения.

При копчении мяса желательно использовать сухие дрова и опилки лиственных деревьев — бука, граба, ясеня и т. п. Сырые горят медленно и доставляют массу хлопот. Кроме того, сырые дрова увеличивают влажность дыма, сажа прилипает к поверхности продуктов, и они чернеют. Нельзя также топить елью, пихтой, сосной, так как острый запах смолы портит вкус продуктов.

Опытные коптильщики время от времени подбрасывают в огонь веточки можжевельника, розмарина, скорлупу миндаля и грецкого ореха, ароматические травы. «Колдуют» до тех пор, пока продукты не станут твердыми с красноватым, красно-кирпичным или лимонным цветом, в зависимости от способа копчения.

Копченые окорок и лопатки

На 5 кг мяса — для рассола 2,5 л воды, 125 г соли, 10 г пищевой селитры, 1 ст. ложку сахара.

Выдержанное в рассоле мясо вынимаем, вымачиваем около 3 ч в пресной кипяченой воде. Потом к ножке окорока или к лопатке прикрепляем проволочную петлю, подвешиваем и обсушиваем на сквоз-

няке. После этого укрепляем за ту же петлю на металлическом пруте копильни.

Способ копчения зависит от того, какие продукты вы намерены получить. Если после копчения вы хотите варить окорок, то его надо коптить горячим способом при температуре дыма 50—60°С около 12 ч. Если же окорок предназначен для долгого хранения в сырокопченном виде, его коптят в холодном дыму при температуре 22—25°С примерно четверо суток, после чего еще выдерживают для просушки около месяца.

Окорочка и лопатки холодного копчения хранятся 5, 6, а иногда и 7 месяцев при идеальных условиях. Но, отрезая кусок окорочка, старайтесь не повредить кожицу: она предохраняет мясо от порчи.

Копчено-вареная ветчина

Часть окорочка горячего копчения, подвешенного на пруте так, чтобы вода доходила до голяшки, варим в глубоком чане примерно 1,5 ч, а потом снимаем с прута и закладываем в чан целиком. Если окорок варить целиком сразу, то подберок и голяшка, на которых слой мяса потоньше, переварятся. Общее время варки — 3 ч. На всякий случай проверьте готовность окорочка: проткните его середину шилом. Если игла входит в мясо с трудом, окорок нужно доварить.

Копчено-вареная ветчина, подвешенная в прохладной кладовке, хранится чуть больше месяца.

Копченое сало

Для копчения выбираем сало наиболее нежное, с тонкой кожей или без нее. Солим как обычно (см. рецепт «Соленое сало»), потом соль соскребаем, промываем сало в теплой воде и сутки подсушиваем. Коптим его холодным способом 24 ч до приятного желтовато-коричневого цвета.

В погребе сало можно хранить до полугода.

Копчено-вареная колбаса

На 1 кг говяжьего мяса (филе лопатки и задней ноги) — 25 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара; на 1 кг свинины — 20 г соли, по 0,5 г пищевой селитры и сахара.

Говядину пропускаем через мясорубку, добавляем соль, селитру, вливаем воды (чуть меньше половины объема мяса) и хорошенько размешиваем. Полученную массу перекладываем в эмалированную посуду и выносим на холод, пока фарш не приобретет ярко-бордовый цвет.

Свинину и шпик нарезаем на куски 50—100 г и храним сутки в холодном месте, переме-



Перевязывание колбас

шав с посолочной смесью (соль, пищевая селитра, сахар).

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, а свинину со шпиком нарезаем острым ножом на маленькие кусочки (шпик — кубиками). После этого оба вида фарша перемешиваем, чтобы масса была однородной.

Фарш набиваем в подготовленные кишки при помощи мясорубки со специальным набивочным приспособлением, вынув из нее ножи и решетку. Концы завязываем шпагатом, оболочку колбасы прокалываем, чтобы вышел воздух.

Горячим способом колбасу коптим примерно 1,5 ч, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, а потом варим на среднем огне примерно 1 ч и на 10—15 мин погружаем для охлаждения в холодную воду.

Копченые колбасы можно хранить не более 2 недель.

Ветчинно-рубленая колбаса

На 2,5 кг говядины — 1 кг нежирной свинины, 1,5 кг жирной свиной грудинки, 125 г соли, 5 г пищевой селитры, 5 г сахара, 20 г красного молотого жгучего перца, 20 г молотого черного перца, 2—3 зубчика чеснока.

Говядину (с задней ноги и лопаток) отделяем от жира, сухожилий и соединительной ткани, дважды пропускаем через мясорубку, добавляем в фарш 1 л воды, чтобы масса была вязкой.

Всю свинину нарезаем ломтиками длиной 5—6 см и толщиной 10—15 мм и засаливаем. Мясо выдерживаем сутки,

говяжий фарш вторично пропускаем через мясорубку, тщательно перемешиваем со свининой, пряностями и набиваем в глухие концы бараньих синюг, перевязываем шпагатом.

Колбасу коптим горячим способом при температуре дыма 110°C 2—3 ч, а потом 1,5 ч варим на среднем огне.

Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик

На 5 кг мяса — маринад из 1 стакана воды, 1/2 ст. ложки уксуса, 25 г черного молотого перца, 7—8 зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Подготовленную птицу или кролика разрезаем пополам вдоль грудки, натираем отрубями и оставляем в таком виде в маринаде под гнетом. После этого тушку коптим холодным способом 5—6 ч при температуре дыма 25—30°C. Срок хранения на холоде — не больше 10 дней.

Сушено-вяленые деликатесы

Бастурма

Для приготовления бастурмы лучше всего взять говяжье мясо. Мышечные волокна в нем грубее, чем в свинине или баранине, а тонкий слой говяжьего жира делает бастурму вкуснее и привлекательнее. Поэтому используем только внешнюю поясничную мышцу вместе с подкожным жиром из филейной части. Стараясь не повредить мышцы, освобождаем мясо от пленок, сосудов, зачищаем со всех сторон и обжариваем. Продолговатые бруски мяса долж-

ны быть не толще 3 см. Натираем их солью и плотно укладываем на сплошной слой соли в деревянную кадку под сильный гнет. Влажное мясо выделяет сок уже через неделю. Но его нужно выдержать 21 день, следя за тем, чтобы рассол покрывал мясо полностью, и его уровень был выше деревянной крышки-кружка.

После этого заготовленное мясо вымачиваем в проточной воде 2—3 суток: оно размягчится и не будет так солоно. Затем в куски бастурмы последовательно втираем пряности: молотые семена кинзы, тмин, красный перец, хмели-сунели и обваливаем в них мясо, как в муке.

В заключение бастурму обвязываем прочным шпагатом наподобие посылки, подвешиваем на сквозняке, под навесом и сушим 15—20 дней. Время от времени снимаем ее и вальцуем доской.

В сухой, прохладной и вентилируемой кладовке бастурма хранится 6—7 месяцев. Подают ее к столу, не зачищая от толстого слоя пряностей, нарезают тонкими, просвечивающими на свет кусочками.

Суджук

Это особый вид пикантной, слегка приплюснутой на вид колбасы.

Говядину для приготовления суджука берем с лопатки — тут мясо более жирное. Нарезая на мелкие кусочки, освобождаем от сухожилий и толстых мышечных оболочек, но жир оставляем.

Куски по 50—100 г обрабатываем посолочной смесью следующего состава: на 1 кг мя-

са — 30 г соли, 1 г пищевой селитры и 1 г сахара, затем кладем в корзину и выдерживаем до 4 суток, чтобы отцедить кровь. Потом пропускаем через мясорубку с крупной решеткой, добавляем молотые специи — мускатный орех, кардамон, красный жгучий перец по вкусу. Фарш перекладываем в эмалированное ведро, тщательно вымешиваем и оставляем на ночь в прохладном месте.

Выдержанным фаршем плотно набиваем самые узкие говяжьи или свиные черева, перекручивая их через каждые 15—20 см, чтобы получились одинаковые по длине колбаски. После набивки в каждой паре с двух сторон выдавливаем немного фарша так, чтобы осталось по 1,5 см пустой оболочки. Ее загибаем и прилепляем к наполненной части кишки: когда оболочка высохнет, кишка склеивается очень крепко.

Суджуки прокальваем иглой в двух-трех местах, чтобы вышел воздух, попавший внутрь вместе с фаршем, а потом сушим, как бастурму, под навесом на сквозняке 30—40 дней. В сухом прохладном месте суджуки, подвязанные по несколько штук, хранятся около полугода.

Их подаем к столу, как закуску, не снимая оболочки, нарезаем тонкими косыми ломтиками.

Колбасы

Основа для домашних ливерных колбас — субпродукты: печень, легкие, селезенка, почки. Все это, пока они не потеряют свой натуральный цвет, ошпариваем кипятком, а мясо варим.

Потом сырье охлаждаем, пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой, хорошенько вымешиваем с солью и пряностями, набиваем фарш в черева (кишки), завязываем и варим около часа. Так получается самая распространенная ливерная колбаса по-домашнему.

Ливерная колбаса с луком

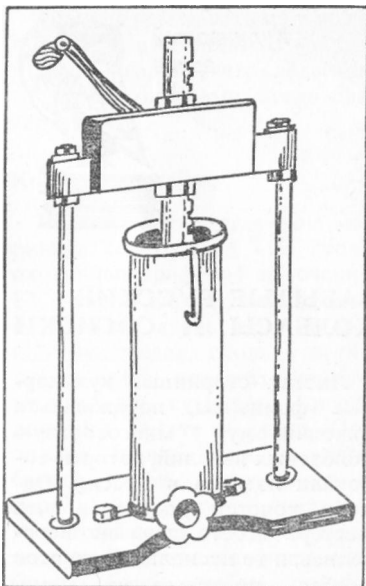
На 1 кг свиной печени — 1 кг нутряного жира, свиной желудок, 100 г соли, 20 г черного молотого перца, 200 г лука.

Пока варится желудок, свиную печень обдаем кипятком. Измельченный лук жарим на нутряном жире. Затем все сырье пропускаем через мясорубку, солим, вымешиваем, набиваем ааршем мелкие кишки, «кудрявки». Варим 30—35 мин на довольно сильном огне, потом охлаждаем.

Кровяная колбаса

На 1,5 кг кровяной массы — 1,5 кг печени, языков, сердца, селезенки, 1,5 кг легкого, 500 г дефибринированной крови, 110 г соли, по 10 г майорана, гвоздики, душистого перца (пряности добавляют по вкусу).

Кровь, собранную при убое кабанчика, размешиваем рукой (дефибринуем), вынимая об-



устройство для набивания кишки фаршем

разовавшиеся волокна и сгустки, и добавляем немного соли. Только так можно предотвратить быстрое свертывание крови. Легкие, печень, сердце, язык, селезенку нарезаем на мелкие куски, перемешиваем с кровью и пряностями. Массу кладем в эмалированную посуду и выдерживаем ночь на холоде. Наутро фарш не слишком плотно набиваем в узкие свиные черева и варим на среднем огне в течение часа.



ЗАБЫТЫЕ РУССКИЕ КОЛБАСЫ И СОСИСКИ

Листая старинные кулинарные фолианты, поражаешься диковинному многообразию колбасных изделий, которые готовили издавна в России. Однако хочется надеяться, что мастера своего дела не перевелись, и те несколько рецептов колбас, предлагаемых нами, придутся сельским кулинарам.

Конечно, рассчитаны они на опытных колбасников. Но, соблюдая указанные пропорции и уже зная правила обращения с колбасами из предыдущей главы, приемы обработки мяса и копчения, готовка по этим рецептам, думается, не представит особой трудности. Главное — желание, терпение и любовь к кулинарии.

Колбаса копченая

Мелко изрезать и потом изрубить 1,5 кг жирной говядины, 800 г свежего свиного жира и 400 г нежирной свиной ветчины. Потом прибавить немного гвоздики, красного душистого перца, мелко изрезанной лимонной корки и полстакана водки, размешать все это хорошенько, начинить этим кишки, положить в холодную воду и варить $3/4$ ч. Потом вынуть,

хорошенько вытереть и коптить 24 ч. Эту колбасу нужно есть холодную.

Колбаса на южный манер

4 кг тонко нарезанной говядины и 4 кг так же нарезанной свинины положить в деревянную посуду и до тех пор толочь деревянным пестом, пока смесь не сделается светло-красною. Потом нарубить хорошенько сечкой и прибавить 4 кг мелко изрезанного свиного свежего сала, 400 г соли, 6 г селитры, 25 г перца, 12 г гвоздики и 1 л воды и месить все это, пока оно не будет отставать от рук. Тогда прикрыть и поставить в холодное место на 24 ч.

Прежде чем начинать кишки, не нужно их обваривать очень горячо, потому что они будут рваться и их нельзя будет сделать прозрачными. А прозрачными их делают таким образом, что вывернут на деревянной доске и до тех пор скоблят деревянной лопаточкой, пока они не будут так тонки, что можно будет видеть начинку насквозь.

Колбаса под прессом

Нарезать маленькими кусочками и хорошенько изрубить 800 г говядины, 800 г нежирной свинины, 800 г свежего свиного жира и 800 г почечного жира. Прибавить сюда немного соли, душистого перца, мелко изрубленной цедры с двух лимонов, 8 шт. истолченных гвоздик. Всю эту массу истолочь лучше в ступке, прибавив воды, потом начинать этим фаршем

кишки, положить их в соленую воду, варить 3/4 ч и положить под пресс на 10—12 ч.

Колбаса из печенки и свиной крови

Растереть на терке 2 свиные печенки и протереть их сквозь решето, чтобы не осталось в них жил. Потом мелко изрезать 600 г свиного жира и 6 луковиц. Положить это в кастрюлю, жарить на огне, пока лук не станет мягок. Потом смешать с печенкой, положить соли, мускатного ореха, майорана и чуть больше стакана свиной крови. Хорошенько размешать все это, начинить кишки, положить их в воду, не дать совсем кипеть, но только несколько раз вскипеть. Когда нужно будет делать из них употребление, то изжарить их только в масле на сковороде и подавать на стол, пока они еще не остыли.

Свиная колбаса холодная

Хорошенько разварить и сейчас же изрубить весь свиной ливер и все прочие мелкие обрезки, которые всегда остаются, когда разрубают свинью. Печенку же растереть холодную и примешать сюда же. Потом положить несколько граммов свиного жира, 6 мелко изрубленных луковиц, 2 разливные ложки густо сваренной овсяной каши, перцу, имбирю и соли по вкусу. Размешать все это хорошенько, начинить не слишком туго кишки, залить их потом холодной водой, поставить на огонь и дать кипеть целый час. По прошествии этого времени положить между двух досок под чем-нибудь тяжелым.

Прежде чем класть их в воду, проколоть в нескольких местах почаше иголкой, что делается со всеми колбасами, когда они варятся.

Колбаса из зайца

Отмоченного в уксусном маринаде (см. раздел «На столе охотничьи трофеи») в течение 13 ч зайца очистить от костей и от жил, взять столько же копченого сала, сколько весит заячье мясо, нарезать все это маленькими кусочками, истолочь все вместе в ступе. Положить перцу, соли, немного белого хлеба, намоченного в воде, и стакан густой сметаны. Все это размешать хорошенько, и этим фаршем начинить как можно более слабые, тонкие свиные кишки.

Сосиски из поросенка

Срезать все мясо с молочного поросенка, взять 400 г свиного сала, соли, перцу, тертой лимонной корки, истолочь все это мелко в ступке, потом прибавить стакан кукурузной муки, размешать все это хорошенько, начинить кишки, отварить до полуготовности в подсоленной воде и тут же жарить в масле на сковороде.

Сосиски из печени

Взять по равной части телячьей и свиной печени и белого размоченного на воде или молоке хлеба, искрошить мелко печень и прибавить третью часть против печени ветчинного сала, мелко искрошенного, смешать с белым хлебом, стереть в одну массу или истолочь все в ка-

менной ступе. Посолить, прибавить перцу, вареных корней петрушки, лука-порея и репчатого лука и перемешать хорошенько. Начинить этой массой



ЧЕГО ТОЛЬКО НЕ НАГОТОВИШЬ ИЗ СВИНИНЫ!

Жаркое из свиного окорока

На 1/4 часть свиного окорока — 50 г жира, 4 луковицы, 2 стакана мясного бульона, 1,5 ст. ложки муки, лавровый лист, соль, перец.

Окорок тщательно моем и насухо вытираем. Кожицу надрезаем квадратами, натираем мясо солью и красным душистым перцем. Укладываем кожицей вверх на решетку, установленную на противень (для этого стандартную решетку из газовой плиты нужно немного согнуть вдоль), подливаем воды или мясного бульона, положив в него лавровый лист и перец горошком, и жарим примерно 2,5 ч на умеренном огне, время от времени поливая соком и бульоном. Одновременно обжариваем на сковороде лук, порезанный колечками.

Когда окорок будет готов, смачиваем кожицу горячей подсоленной водой — она станет после короткого запекания в духовке хрустящей. В мяс-

кишки, завязать и бросить в кипяток. Когда раз все прокипит ключом — вынуть и повесить в коптильню, пока не укоптится и не отвердеют.

ной сок добавляем немного воды, заправляем мукой, чтобы получился соус, солим и перчим по вкусу. Подаем к столу с жареным картофелем.

Свиные ножки
с квашеной капустой

На 2 обработанные свиные ножки — 1 луковицу, 1/2 кочана квашеной капусты, 1 стакан яблочного сока, жир, лавровый лист, соль, черный перец горошком.

Ножки тщательно промываем теплой водой, кладем в кастрюлю с широким дном, заливаем водой, добавляем перец, соль, лавровый лист, неочищенную от шелухи, но промытую луковицу и варим на небольшом огне около 2 ч.

Капусту, слегка посыпав сахаром и молотым черным перцем, тушим отдельно до готовности, вливаем стакан яблочного сока и продолжаем тушить.

Готовую капусту выкладываем на просторное блюдо, сверху — ножки, а вокруг — вареный картофель.

Поросенок, жаренный
на вертеле

Такого поросенка, заранее подготовленного, очень хорошо испечь во дворе усадьбы на второй день Новогоднего праздника.

Поросенка (не больше 10 кг),

вымытого и насухо вытертого, натираем смесью соли, перца и толченого чеснока изнутри и снаружи. Через 24 ч поросенка, насаженного на вертел, жарим над углями в мангале для шашлыка. Вертел укрепляем не слишком низко, иначе кожа поросенка покроется пузырями. Если кожа слишком подсохнет, то ее нужно побрызгать растопленным жиром. Так как передняя и задняя часть поросенка содержит больше мяса, то под них подкладываем побольше углей.

Зажаренного поросенка хорошо облить пивом (1 бутылка), и тогда он за несколько минут «доводки» покроется хрустящей корочкой.

Свиной желудок
с капустой

На 1 свиной желудок — 0,5 л воды, 1 луковицу, 1 кг капусты, 2 ст. ложки томата-пюре, сухой укроп, перец, соль.

Наливаем в кастрюлю воду, кладем туда промытый желудок, луковицу, соль, перец, ставим на огонь и варим в течение часа. Готовый желудок нарезаем ломтиками и ставим в теплое место. В бульон добавляем шинкованную капусту, затем 2 ст. ложки томата-пюре, сухого укропа, соли по вкусу и тушим до готовности.

Подаем к столу на блюде: на капусте — ломтики желудка.

Карпатский паприкаш

На 1 кг свиной лопатки — 400 г лечо или томатной пасты, перемешанной с измельченными зеленым и репчатым луком, 250 г репчатого лука, 1 ст. ложку сметаны, сушеные

грибы, красный молотый перец, соль.

Грибы моем, кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и оставляем на 2—3 ч. После этого, не сливая воду, ставим на огонь и варим в течение 1 ч. Готовые грибы используем при тушении мяса.

Свинину разделяем на куски по 50 г, добавляем грибы, порезанный лук и тушим на свином сале. Затем вливаем немного воды и посыпаем красным перцем. В конце тушения добавляем лечо, сметану. Гарнир — клецки или отварной рис.

Свиная голова
под хреном

На 1 свиную голову (5—6 кг) — 3 моркови, 2—3 корня петрушки, 1 ч. ложку черного перца горошком, 1 ст. ложку красного душистого перца, 3 крупные луковицы, 2 головки чеснока, 4—5 лавровых листьев, 50 г соли.

Свиную голову разрубам на две части, зачищаем от лишнего жира и промываем в теплой проточной воде. Готовые куски кладем в котел, заливаем горячей водой, доводим до кипения, снимаем жир с поверхности бульона и пену, а потом варим на тихом огне 4—5 ч. Постепенно добавляем пряности.

Готовое мясо вынимаем, даем стечь бульону и аккуратно отделяем кости, стараясь сохранить целостность кусков. После этого соединяем их, а в середину кладем мелкие кусочки мяса, получившиеся при разделке, язык, мелко рубленный чеснок. Сверху натираем красным душистым молотым пер-

цем и ставим в духовку на 30 мин. Запеченное мясо перекладываем в салфетку и помещаем под пресс на сутки в холодном месте.

Подаем свиную голову на круглом керамическом блюде с зеленью, украсив ровно порезанные ломти порциями хрена.

Свиная нога,
запеченная на решетке

На 1 переднюю свиную ногу (4—5 кг) — 3 моркови, 3 головки чеснока, 1 ст. ложку красного молотого жгучего перца, 1 ст. ложку молотых семян кинзы, 1/2 стакана сметаны, соль.

Свинину хорошенько моем, обсушиваем салфеткой, делаем разрез вдоль кости до конца, натираем хорошенько солью всю ногу, в том числе и в разрезе. Очищенные зубцы чеснока режем на половинки, морковь — брусочками и обильно шпигуем ими ногу со всех сторон. Затем натираем перцем, молотыми семенами кинзы, перевязываем тонким и прочным кулинарным шпагатом поперек через каждые 6—7 см, обматываем сверху густой сметаной, кладем свинину на решетку, установленную на противне, и

запекаем в духовке на сильном (в течение 1 ч), а затем на среднем огне до готовности.

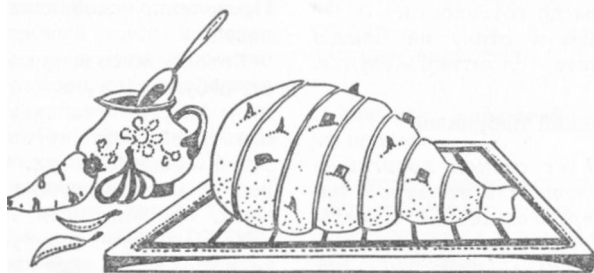
Сняв шпагат, подаем ногу на блюде с маринованными сливами, квашеной капустой, солеными огурчиками. Отдельно можно подать какой-либо подходящий соус, рецепт которого вы найдете в этой книге.

Рулет из свинины
с домашними колбасами

На 800 г сырокопченого окорока (нежирного) — 1,5 средней головки чеснока, 2 яйца, 300 г говядины, 1 ломтик белого хлеба, 1/3 стакана молока, 4 куска домашней колбасы (см. раздел «Копчености») по 6—7 см длиной, 1 луковицу, соль, перец.

Из окорока формуем пласт, отбиваем его хорошенько, натираем солью (если не очень солон), перцем, толченым чесноком, обматываем взбитым яйцом.

Для начинки отварную говядину дважды пропускаем через мясорубку, второй раз — с размоченным в молоке хлебом. К фаршу прибавляем измельченный лук, толченый чеснок, яйцо, молоко, соль, перец и как следует вымешиваем массу.



Приготовление шпигованной свиной ноги

На пласт окорока кладем начинку, сверху вдавливаем в нее куски домашней колбасы, туго скатываем в рулет, заворачиваем в сложенную вдвое марлю, крепко перевязываем кулинарным шпагатом. Варим в закрытом котле с ароматическими кореньями 1,5—2 ч.

Готовый и остывший рулет помещаем под груз.

Через 6 ч снимаем шпагат и марлю, нарезаем рулет ломтиками и выкладываем на блюдо. Украшаем моченой брусникой, клюквой, зеленью.

Жаркое из свиной шеи

На 1 кг мяса — 300 г чернослива, 1 головку чеснока, коренья петрушки и сельдерея, горчица, сахар, соль, перец по вкусу.

Мясо натираем горчицей, солью, перцем, сахаром, толченым чесноком, заворачиваем в фольгу и на 2 ч выносим на холод. Потом жарим в предварительно разогретой духовке, добавив коренья и горячую воду, а через полчаса — чернослив. Во время жарки мясо поливаем образовавшимся бульоном. Готовое жаркое придавливаем грузом не менее чем на 2 ч. Затем нарезаем ломтиками, украшаем черносливом, перышками лука и подаем к столу.

Жареная маринованная свинина

На 600 г нежирной свинины — 3—4 средних корня петрушки, 1 корень сельдерея, 2 моркови.

Для маринада — 1 стакан 6 %-ного уксуса, 1 стакан воды, 2 луковицы, 1 ч. ложку соли,

1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки сахара, перец.

Мясо нарезаем кубиками размером 3 см, заливаем холодным маринадом, приготовленным из указанных в рецепте компонентов, и оставляем на 2—3 дня. Затем, вынув мясо из маринада, обсушиваем каждый кусочек салфеткой и жарим с кореньями на противне в разогретой духовке. Можно также сначала обжарить до румяности кубики мяса на сковороде на сильно разогретом жире, а потом перенести в духовку. В том и в другом случае мясо во время жарки поливаем образовавшимся бульоном.

Остывшие кубики свинины подаем с маринованными фруктами.

* *
*

Это были достаточно сложные в приготовлении, праздничные блюда из свинины. А теперь — рецепты блюд из свинины, которые можно готовить каждый день. При этом можно использовать и заготовленную солонину (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?»), но сначала ее в течение 1,5—2 суток отмачивают в холодной воде, периодически подливая свежую.

Отбивные из свинины (карбонат)*.

На 800 г свинины — 2 яйца, 2 ст. ложки муки, жир, 20 г топленого масла, перец, соль.

Спинную часть свинины разрезаем на кусочки с ребрыш-

* Здесь и далее до конца главы рецепты рассчитаны на 4 порции.

ком. Осторожно отбив мясо, солим и перчим его, обмакиваем в яйцо, обваливаем в муке или панировочных сухарях, кладем на сковороду в разогретый жир и жарим с обеих сторон до коричневого цвета. Готовые отбивные раскладываем на блюде и заливаем топленным маслом. Подаем с жареным картофелем, тушеной квашеной капустой.

Шницель с грибами

На 600 г свинины — 2 яйца, 1 стакан молока, 1 луковицу, 3 зубчика чеснока, 50 г жира, 400 г соленых грибов, 60 г сливочного масла, зелень петрушки, соль, перец, мука, панировочные сухари по вкусу.

Свинину (окорок) разрезаем на 4 ломтика, отбиваем их. Яйца взбиваем вместе с молоком, добавляем рубленый лук, чеснок, перец. В приготовленную смесь обмакиваем шницели и ставим их в холодное место на 2 ч. Потом удаляем с поверхности мяса остатки лука и чеснока, солим, обваливаем мясо в рубленой зелени петрушки, затем в смеси муки и панировочных сухарей и жарим в прокаленном жире.

Грибы несколько раз промываем проточной водой, нарезаем и, посолив, обжариваем в масле.

Выкладываем шницели и грибы в блюдо, сервируем с жареным или отварным картофелем, сметанным соусом.

Свиной шницель фаршированный

На 700 г постной свинины — 120 г копчено-вареной ветчины (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?»), 4 зубчика

чеснока, 2 ст. ложки сметаны, панировочные сухари, пшеничная мука, жир, соль, перец по вкусу.

Сначала готовим начинку. Ветчину пропускаем через мясорубку, добавляем толченый чеснок, 2 ст. ложки панировочных сухарей, сметану, соль, перец и перемешиваем.

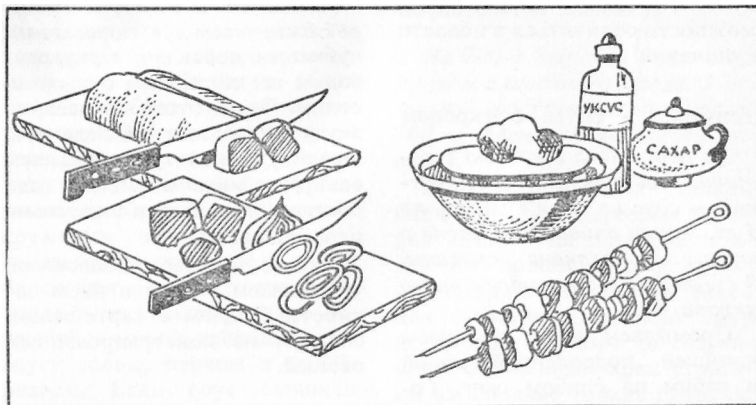
Свинину разрезаем на 4 ломтика, отбиваем, натираем слегка солью и перцем. Половинку каждого ломтика обмазываем начинкой и накрываем второй, чтобы начинка оказалась внутри. Обваливаем шницель в смеси муки, панировочных сухарей, придаем мясу овальную форму и жарим с обеих сторон на сковороде в перекаленном жире около 5 мин, затем на такое же время помещаем в духовку. Заливаем растопленным маслом, подаем к столу с крокетами из картофеля и маринованными овощами.

Шашлык из свинины

На 1 кг свинины — 4 луковицы, 1 ч. ложку соли, 1/2 ч. ложки молотого черного перца, красный перец, 40 г 3 %-ного уксуса, 1,5 ч. ложки сахара.

Не слишком жирное мясо свинины очищаем от пленки, нарезаем кубиками по 30 г, перетираем солью, перцем, луком, нарезанным кольцами. Затем перекладываем свинину в эмалированный тазик. К уксусу прибавляем сахар и заливаем мясо, перемешиваем и держим мясо под гнетом сутки. Перед жарением кусочки насаживаем плотно друг к другу на шампуры и жарим, поворачивая над горячими углями.

Так же готовят и шашлык из молодой баранины.



Приготовление шашлыка

Котлеты из свинины

На 500 г жирной свинины — 1 ломтик белого хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложку «Соуса томатного острого», 1 ст. ложку сливочного масла, 1/4 стакана риса, 1 ст. ложку сметаны, жир, панировочные сухари, соль.

Свинину дважды пропускаем через мясорубку, причем во второй раз — с размоченным в молоке хлебом и обжаренным в масле рубленным луком. К фаршу прибавляем яйцо, «Соус томатный острый», соль и слегка недоваренный рис. Все это вымешиваем, формируем круглые котлеты, обваливаем их в панировочных сухарях и обжариваем на перекаленном жире до коричневого цвета. После этого перекладываем котлеты в неглубокий чугунок, подливаем 1/2 стакана бульона или воды, сметану, «Соус, томатный острый», накрываем крышкой и томим в предварительно разогретой духовке 15—20 мин.

Подаем к столу с отварным картофелем.

Свинина в пивном тесте

На 600 г постной свинины — 4 ч. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки рубленной зелени, 1 стакан муки, 1/2 стакана пива, 2 яйца, соль.

Замешиваем тесто на пиве, добавляем желтки и взбитые с солью белки.

Свинину нарезаем на 8 ломтиков и отбиваем; 4 ломтика посыпаем солью, перцем, тертым сыром, накрываем каждый из них оставшимися кусками мяса, выравниваем края, обмакиваем в подготовленное тесто и жарим в большом количестве разогретого жира на медленном огне примерно 15 мин. Готовое блюдо подаем с зеленью.

Вместо сыра можно взять порошок из сухих грибов.

ТЕЛЯТИНА ПЛЮС СОУС

Телятина считается изысканным мясом, с прекрасными диетическими свойствами, про-

дуктом, дающим широкие возможности отличиться в области кулинарии!

Телятина в соусе с укропом

На 800 г мяса с костью (грудинка, шейная часть, лопатка) — соус из 1/3 л бульона, по 1 ст. ложки сливочного масла и муки, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки мелко нарезанного укропа, соль.

Промываем мясо, заливаем кипящей подсоленной водой и варим на слабом огне. Готовое мясо вынимаем, удаляем кости и нарезаем на небольшие порционные куски.

Для соуса холодный бульон размешиваем с мукой, солим, кипятим, прибавляем сметану и порезанный укроп, сливочное масло, перемешиваем. Можно по вкусу добавить пару растертых желтков.

Куски мяса и кости перекладываем в соус, сильно нагреваем. Подаем на круглом блюде с рассыпчатым рисом или перловой кашей, клецками или отварными овощами: морковью, цветной капустой.

Телячьи легкие
в кислом соусе

На 800 г легких — 200 г овощей, 2—3 горошины черного перца, 40 г жира, 40 г муки, 1/2 стакана сметаны или 1 желток, 1/2 луковицы, лавровый лист, уксус, сахар, соль по вкусу.

Легкие тщательно промываем, удаляем трахею. Очищенные овощи кладем в кипящую воду. Затем добавляем легкие, пряности, соль, варим под крышкой примерно 1,5 ч и отцеживаем бульон.

Для соуса на разогретом жире обжариваем лук, порезанный кубиками, добавляем муку, разводим все холодным бульоном, солим. После этого вливаем по вкусу уксус или разведенную лимонную кислоту, прибавляем сахар, добавляем сметану или растертый желток и тщательно перемешиваем.

Легкие нарезаем полосками, укладываем в соус и даем закипеть. Подаем с картофелем, салатом из консервированных овощей.

Печень телячья
в соусе

На 600 г печени — 1 ст. (без верха) ложку муки, 1 большую луковицу, по 1 ст. ложке жира и сливочного масла, соль, перец.

Печень промываем, освобождаем от пленок и жил, посыпаем перцем и мукой, обжариваем с обеих сторон так, чтобы внутри она была немного розоватой. Лук, порезанный кружочками, обжариваем до золотистого цвета.

Готовую печень нарезаем ломтиками, укладываем в один ряд на продолговатое блюдо, посыпаем жареным луком и поливаем соусом, образовавшимся при жареньи, гарнируем квашеной капустой.

Зразы телячьи отбивные
в натуральном соусе

На 600 г телятины (мякоть задней ноги) — 40 г жира, 1 ст. ложку муки, 1 небольшую луковицу, соль, перец.

Промытое и подготовленное мясо нарезаем поперек волокон на кусочки толщиной 1 см, от-

биваем тяжелым ножом и деревянным молотком, придаем им круглую форму, солим и посыпаем мукой. Жарим с обеих сторон до образования румяной корочки. Укладываем одним слоем в кастрюлю, вливаем жир, образовавшийся при жаренья, прибавляем нарезанный кружками пожаренный лук, вливаем немного воды и тушим на слабом огне до готовности, после чего посыпаем мясо оставшейся мукой, заправляем по вкусу солью, перчим и провариваем. Если соус слишком густой, можно развести его водой.

Подаем в той же кастрюле, где тушились зразы, или же на круглом блюде. Соус — отдельно, в соуснике. Гарнир — смоленская или перловая каша, маринованные овощи.

«КЛАССИЧЕСКИЙ ПРОДУКТ» — ГОВЯДИНА

Говядина — мясо, которое славится своими высокими диетическими качествами, — пожалуй, самый распространенный продукт в нашем питании. Почему же «классический»? Прославленные бифштексы, ромштексы, лангеты, котлеты всевозможных видов можно встретить сегодня в кухнях разных стран мира. Однако говядина, которую мы отобрали для нашего стола, не ограничивает нас традиционными блюдами, даже, напротив, — открывает широкий простор для фантазии и вдохновенного кулинарного творчества!

Бифштекс из вырезки

На 700 г вырезки — по 40 г жира и сливочного масла, 1 ст. ложку растительного масла, 100 г хрена, соль, перец по вкусу.

Вырезку обмываем, удаляем пленки и жир, нарезаем поперек волокон на ломтики, придаем им ножом форму кружков толщиной 2—2,5 см. Мясо для бифштекса должно быть достаточно мягким и созревшим. Очищенный хрен строго на длинные тонкие полоски. На большой чугунной сковороде разогреваем жир, перекаливая его. Мясо слегка натираем солью и перцем и обжариваем с двух сторон до образования румяной корочки; внутри оно должно быть розовым. К концу жаренья прибавляем масло — если это сделать в начале, то оно начнет гореть. Между кусками говядины на сковороде должны быть просторные промежутки. Если сковорода мала, то нужно жарить куски мяса по очереди.

Готовые бифштексы укладываем на продолговатом блюде, на каждый кладем сверху кусочек зеленого масла. Украшаем стружками из хрена и подаем к столу с картофелем «фри» и салатом из сырых или консервированных овощей.

Антрекот

На 800 г говяжьего седла — 60 г жира, 1 ст. ложку муки, 100 г хрена, соль.

Мясо обмываем, удаляем позвоночную кость и нарезаем поперек 4 антрекота, оставляя в каждом по реберной кости. Очищаем от пленок, срезаем лишний жир, отбиваем по по-

верхности разреза тяжелым ножом (тупой стороной) и разделяем ломтики с ровными краями толщиной около 1,5 см. Очищенный хрен строгаем на длинные полоски. Непосредственно перед жарением мясо посыпаем мукой и солим. Жарим на сильно разогретом жире до образования румяной корочки. Если антрекоты пережарить, они будут жесткими.

Готовые антрекоты укладываем на блюде, положив на каждый по кусочку зеленого масла. Подаем к столу с жареным картофелем.

Лангет в томатном соусе

На 600 г вырезки — 40 г жира, 1 ст. ложку (с верхом) сливочного масла, 100 г белого хлеба, 1,5 стакана томатного сока, 1 ч. ложку рубленой зелени петрушки, соль, пряности.

Сначала готовим томатный соус: в сотейнике распускаем масло, вливаем томатный сок, всыпаем зелень, кипятим на малом огне, прибавляя пряности — красный молотый душистый перец, сухой укроп, а также соль и сахар по вкусу.

Подготовленное отбитое мясо нарезаем кружками поперек волокон на 8 ломтиков, толщиной около 1 см. С батона снимаем корку, нарезаем 8 ломтиков толщиной 0,5 см, тонко намазываем их маслом с обеих сторон и подрумяниваем на противне в духовке.

Мясо жарим на сковороде со всех сторон до готовности. Горячие гренки укладываем на подогретом металлическом или керамическом блюде, на каждый гренок кладем лангет,

заливаем половиной соуса и посыпаем зеленью. Оставшийся соус подаем в соуснике. Перед подачей к столу в горячий соус вливаем 1 ст. ложку сметаны или немного сливочного масла.

Гарнир для лангета — маринованная фасоль в стручках с картофельным пюре.

Бефстроганов

На 600 г вырезки — 60 г жира, 1 ст. ложку муки, 1 среднюю луковицу, 1/2 стакана сметаны, красного жгучего перца или красного молотого душистого перца (по вкусу), 30 г томата-пюре, 1 ч. ложку рубленой зелени петрушки, соль.

Подготовленную вырезку нарезаем соломкой толщиной 0,5 см. Лук, порезанный кружочками, подрумяниваем на жире и перекладываем в широкую кастрюлю. Затем на сильно разогретом жире обжариваем кусочки мяса, помешивая, а к концу жарения добавляем муку. После этого перекладываем жареное мясо в кастрюлю с луком, прибавляем томат-пюре, перец, солим по вкусу, вливаем сметану и доводим до кипения на малом огне.

Подавать бефстроганов лучше в той же кастрюле или на круглом блюде с картофелем в любом виде.

Гуляш из говядины

На 800 г мяса с костью (лопатка, рулька, кострец) — 60 г жира, 1 ст. ложку муки, 1 крупную луковицу, 1/2 ч. ложки красного жгучего перца, 50 г томата-пюре, соль.

Из подготовленного мяса удаляем кость и нарезаем из расчета по 6—8 кусков на пор-

цию. Солим, посыпаем мукой. На сильно разогретом жире обжариваем куски мяса со всех сторон и перекладываем в кастрюлю. На оставшемся жире обжариваем порезанный колечками лук и вместе с жиром перекладываем в кастрюлю с мясом. Доливаем немного воды и тушим, закрыв кастрюлю крышкой. Томат-пюре прожариваем вместе с красным перцем на 20 г жира, вливаем к мясу и продолжаем тушить еще несколько минут.

Сервируем гуляш на круглом блюде с клецками.

КОЕ-ЧТО ИЗ БАРАШКА

Возможно, не всем нравится баранина: даже приготовленная со всевозможными пряностями она обладает специфическим вкусом. Но, как утверждает один знакомый повар, нет плохих блюд, есть плохие повара.

Стек из баранины

На 800 г мяса с костью (задняя ножка) — 1 ст. ложку муки, 50 г жира, 1—2 зубчика чеснока, соль.

Подготовленное мясо, очищенное от пленок и жира, разрезаем поперек волокон на 4 куска, каждый отбиваем с обеих сторон, чтобы получились «лепешки» овальной формы толщиной около 1 см. (Кстати, отбивая любое мясо, лучше положить его перед этим в полиэтиленовый пакет: на качество это не отражается, но зато мелкие кусочки мяса не разлетаются по сторонам!) Каждую «лепешку» натираем растертым с солью чесноком и посыпаем мукой. Обжариваем на силь-

но разогретом жире с обеих сторон до румяной корочки: внутри мясо должно быть чуть розоватое, сочное. Укладываем на продолговатое блюдо и подаем с гарниром из маринованных фруктов.

Бараньи котлеты
с луковым соусом

На 500 г мяса с костью (лопатка) — 60 г жира, 50 г черствой булки, 1/2 луковицы, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, панировочные сухари, соль, перец по вкусу.

Для лукового соуса: 1 большую луковицу, 40 г жира, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки сметаны, уксус, сахар, соль.

Булку вымачиваем в молоке, отжимаем. Мясо отделяем от кости, обмываем, снимаем пленки и лишний жир, обсушиваем салфеткой и нарезаем кусками. Мясо и булку пропускаем через мясорубку 2 раза, солим, добавляем яйцо, вымешиваем так, чтобы получилась пышная масса. Из фарша формуют 8 шариков. Панируем их в сухарях и жарим на разогретом жире до румяной корочки. Перед концом жарения ставим котлеты на 10 мин в духовку.

Для соуса очищенный и вымытый лук мелко нарезаем, заливаем стаканом кипятка, варим до готовности и протираем сквозь сито вместе с отваром. Полстакана холодного отвара размешиваем с мукой, прибавляем протертый лук, кипятим на малом огне. Затем вливаем сметану, солим, по вкусуправляем перцем и сахаром.

Подаем бараньи котлеты, залив соусом на длинном блюде. Гарнир — отварной картофель.

Чучанга баранья

На 1,2 кг баранины (почечная часть) — 50 г жира, 1 ст. ложку муки, 1—2 зубчика чеснока, 1/2 стакана сметаны.

Для маринада: 3/4 л воды, 1 стакан 6 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, 1 ч. ложку соли, 1 среднюю луковицу, несколько горошин черного и душистого перца.

Сначала готовим маринад: воду кипятим с луком, нарезанным кружочками, солью, пряностями, охлаждаем и добавляем уксус. В глубокую миску укладываем подготовленное мясо, заливаем маринадом, сверху помещаем гнет и выносим в прохладное место на сутки. За это время мясо несколько раз переворачиваем. После этого вынимаем его из маринада, обсушиваем, натираем солью, растертой с чесноком, посыпаем мукой и быстро обжариваем на сильном огне до румяности со всех сторон. Затем перекладываем на противень, поливаем жиром и ставим в духовку. Во время запекания нужно время от времени сбрызгивать чучангу маринадом, в котором она находилась, и жиром.

После того, как мясо при прокальвании не будет выделять красный сок, заливаем его сметаной, смешанной с мукой, и опять помещаем в духовку.

Подавая к столу, срезаем мякоть с обеих сторон позвоночной кости, нарезаем чучангу косыми толстыми ломтями и укладываем на кости в продолговатом блюде. Поливаем сверху образовавшимся при запекании соусом. Гарнир — рис, жареный картофель, клецки.

ПРИГЛАШЕНИЕ НА ПЕЛЬМЕНИ

То снег, то вьюга за окном... Неустойчива погода в декабре. Однако для стряпни и ненастья нипочем, особенно, когда хорошее настроение. Подбросим сухих поленьев в огонь и займемся пельменями.

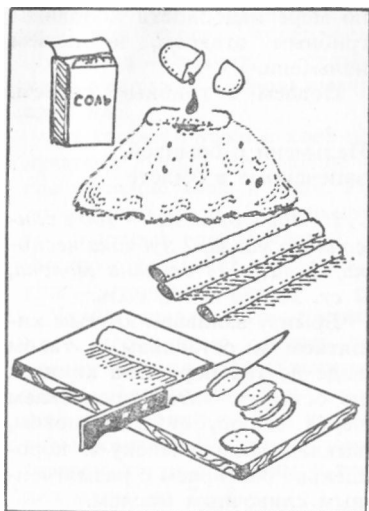
* *
*

Сибирские пельмени с мясом

На 900 г мяса (3 части говядины, 2 части свинины, 1 часть баранины) — 2 крупные луковицы, 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль, перец по вкусу.

Тесто для любых видов пельменей делается одинаково: просеянную муку высыпаям горкой на стол, делаем в ней углубление, добавляем слегка нагретую воду, яйца, соль. Тесто вымешиваем, пока оно не станет однородным и густым. После этого, дав тесту «отдохнуть» минут 40, раскатываем его на колбаски примерно с палец толщиной и режем на небольшие кусочки. В свою очередь раскатываем их в тоненькие кружочки — сочни. Они должны быть тонки; чтобы этого добиться, тесто лучше охладить.

Тем временем готовим фарш. Кусочки мяса лучше не пропускать через мясорубку, а порубить вместе с репчатым луком. Это для того, чтобы слои мяса и лука перемешались без потерь. Потом добавляем в фарш соль, сахар, черный молотый перец, немного кипяченого молока и хорошенько перемешиваем.



Пельмени с курицей

На 1 курицу (800—900 г) — 1 стакан молока (или сливок), соль, пряности по вкусу.

Отделяем мясо от костей обработанной курицы, пропускаем его дважды через мясорубку, солим, разводим молоком или сливками и хорошенько размешиваем: фарш не должен быть слишком жидким. Дальше — как в предыдущем рецепте. Подаем куриные пельмени с маслом.

Пельмени с редькой

На 600 г очищенной редьки — 1 луковицу, 1,5 стакана сметаны, соль, пряности.

Для начинки вымытую и очищенную редьку натираем на крупной терке, добавляем рубленый репчатый лук, сметану, соль, пряности и перемешиваем. Чтобы редька была вкуснее, перед тем как натереть, ее можно подержать в подсоленной воде, а потом влить туда немного уксуса. Подавать пельмени лучше с растительным маслом.



Пельмени с квашеной капустой и грецкими орехами

На 500 г отжатой от рассола и слегка приправленной растительным маслом квашеной капусты — 2 крутых яйца, неполный стакан грецких орехов, сахар по вкусу.

Капусту выкладываем на сковороду и тушим под крышкой, снабдив по желанию красным молотым перцем. Когда капуста станет почти совсем мягкой и приобретет коричневый цвет, пропускаем ее через мясорубку вместе с крутыми яйцами и очищенными грецки-

Приготовление пельменей

Затем, отступив от краев сочня на 3—4 см, укладываем на каждый по шарiku фарша и обжимаем тесто, придавая ему форму полумесяца.

Варим пельмени в подсоленной воде при слабом кипении минут 10—12, пока не всплывут. И тотчас подаем к столу. В качестве подливы можно предложить растопленное сливочное масло, разбавленный с водой в соотношении 1:2 6 %-ный уксус, свежую сметану.

ми орехами. Затем фарш вымешиваем, посыпаем по вкусу сахаром и начинаем пельмени.

К таким пельменям хорошо подать соус из свежих сливок, подсоленных и приправленных майонезом: на 1 стакан сливок — 1 ч. ложку майонеза.

Пельмени
с говяжьей печенью
и грибами

На 200 г говяжьей печени — 4 яичных желтка, смалец для обжарки, 10—15 г сушеных грибов, перец, соль по вкусу.

Грибы заранее, на ночь, замачиваем в холодной воде, печень тщательно моем, освобождаем от жил и пленки и тоже оставляем на ночь в подсоленной воде.

Наутро грибы отвариваем до готовности. Печень, порезав на кусочки, жарим на смальце, а затем тушим, пока не станет мягкой. И то и другое вместе с крутыми яичными желтками пропускаем через мясорубку с крупной решеткой, солим и перчим по вкусу, хорошенько вымешиваем фарш, разбавляя его

по мере надобности холодным грибным отваром, и делаем пельмени.

Подаем с грибным соусом.

Пельмени с брынзой,
запеченные в омлете

На 400 г брынзы — 100 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 5 яиц, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки муки, соль.

Брынзу заливаем крутым кипятком и оставляем в таком виде до тех пор, пока кипяток не остынет. Затем пропускаем через мясорубку с чесноком, выкладываем в миску и хорошенько растираем с размягченным сливочным маслом.

Готовые горячие еще пельмени укладываем в один ряд на большую сковороду с высокими бортиками на раскаленный жир и обжариваем со всех сторон. Смесь яиц, молока и муки взбиваем миксером и заливаем обжаренные до румяности пельмени.

Подаем к столу в той же сковороде, когда омлет под крышкой на малом огне запечется и увеличится в объеме.

Бабушкины секреты



«ИСПЕКЛИ МЫ КАРАВАЙ...»

В каждой крестьянской семье должны уметь печь хлеб и не только потому, что домашний

хлеб получается вкуснее и дольше хранится, домашнее хлебопечение — это еще и дань уважения хлебу.

Для выпечки хлеба лучше брать сосновые дрова, потому что у них «долгий огонь», то есть длинное пламя, отлично обогревающее весь свод печи. Выкладывать их следует по всей площади топки. После того, как они прогорят, выгребаем угли, подметаем под мокрым мочалом. А чтобы узнать, готова ли печь к посадке хлебов,

можно бросить на заметенный под горсть муки: если обуглится — значит, ставим хлеб, а если нет — снова смачиваем под.

Из хорошей муки и хлеб получается лучше. Но главное — соотношение воды и муки. Если замесить тесто чересчур круто, каравай потрескается и быстро зачерствеет, а если жидким — станет липким.

Чтобы приготовить ржаной хлеб, необходимо сделать закваску за сутки-двое до выпечки хлеба. Для этого 25 г дрожжей растворяем в 1,5 л теплой воды, всыпаем 500 г муки, замешиваем тесто и ставим в теплое место на 7—8 ч.

После этого закваску растворяем в теплой воде, всыпаем 1/3 муки, взбиваем, даем тесту подняться, взбиваем еще раз, ставим кваситься на 7—8 ч. После этого добавляем соль, оставшуюся муку, хорошо вымешиваем тесто и даем ему еще раз подняться. При замесе теста лучшей считается температура парного молока (30°С).

Если тесто увеличится в объеме в 2—2,5 раза и на его поверхности появятся пузыри, хлеб можно выпекать. Можно также нажать пальцем на тесто: если ямка медленно выравнивается, то оно готово, если остается — перебродило.

В деревнях чаще всего пекут подовой хлеб в форме круглых или овальных караваев. Тесто кладут на деревянную лопату, посыпанную отрубями или покрытую капустными листьями, разравнивают, смачивая поверхность водой, сглаживают, чтобы не было трещин, дают предварительно подняться и сажают в печь. Лопату сразу вынимают.

Выпекают ржаной хлеб 2—2,5 ч. Готовность определяют так: каравай протыкают тонкой лучинкой: если она остается сухой, без следов теста — хлеб готов. Его вынимают, слегка смачивают верхнюю корочку водой, кладут на доску и прикрывают чистой тканью. После того, как хлеб остынет, его переносят в прохладное место.

Обыкновенный ржаной хлеб

На 8 кг муки — 4 л воды, 80 г соли.

Закваску готовим аналогично предыдущему рецепту.

В квашню наливаем теплую воду, разведенную закваску, всыпаем 1/3 муки, тщательно перемешиваем, разравниваем поверхность, присыпаем мукой, плотно прикрываем крышкой и ставим в теплое место. Через 12—14 ч в тесто добавляем соль и всю остальную муку, после чего тщательно вымешиваем и снова помещаем в теплое место. Как только тесто поднимется, можно затопить печь.

Обыкновенный ржаной хлеб в некоторых деревнях выпекают с добавлением картофеля (на 4 кг муки — 1,5 л воды, 1 кг картофеля, 40 г соли). При этом картошку варят в мундире, очищают от кожицы, толкут (можно пропустить через мясорубку) и закладывают одновременно с третью муки. Далее — как обычно.

Заварной ржаной хлеб

На 8 кг муки — 3,5 л воды, 80 г соли, тмин по вкусу.

Закваску вынимаем из квашни, перекладываем в другую

посуду и разводим теплой водой. А в квашню всыпаем треть муки, заливаем ее кипятком, размешиваем и, прикрыв тканью, ставим квашню в теплое место. Через 2—3 ч добавляем разведенную закваску, перемешиваем тесто и снова ставим в тепло. Через 16—18 ч добавляем соль, остальную муку с тмином, хорошо вымешиваем и опять ставим в тепло. Дальше все делается так же, как и в предыдущем рецепте.

Пшеничный хлеб

На 2 кг пшеничной муки — 40 г дрожжей, 5 стаканов воды, 2 ст. ложки соли, 2 ч. ложки сахара.

В посуду вливаем 1,5 стакана теплой воды, добавляем дрож-

жи, сахар и тщательно перемешиваем до полного растворения дрожжей. Потом всыпаем стакан муки и размешиваем деревянной ложкой так, чтобы не было комков. Ставим в теплое место.

Через полчаса добавляем остальную муку, воду и соль, замешиваем тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды, и ставим в тепло. Обычно тесто бывает готово через 3—4 ч. Пока оно бродит, несколько раз его обминаем.

Готовое тесто разделяем на караваи, выкладываем на лопату, посыпанную мукой или отрубями, сглаживаем поверхность, смачивая ее водой, и ставим в печь.

Готовность пшеничного хлеба определяем так же, как и ржаного.

Остатки сладки



БУДЕМ ЭКОНОМНЫ

Чтобы получить наиболее полное представление о всевозможных блюдах из хлеба, познакомьтесь с книгой Р. В. Кузьминского, Р. Д. Поландрова, В. А. Патта и других «Хлеб в нашем доме» (М.: 1986). Ну, а пока удовольствуемся некоторыми рецептами, которые помогут сэкономить этот важнейший продукт питания и разнообразить десерт.

Тюря из хлеба с фруктовым сиропом

На 300 г пшеничного или ржаного хлеба — 1 стакан фруктового сиропа из консервированного компота, 1 л воды.

Фруктовый сироп разбавляем кипяченой водой, заливаем натертый на крупной терке черствый хлеб и оставляем на 7—10 мин. Подаем к столу как десерт. Если используется ягодный компот, то в тюрю можно добавить ягод.

Хлебное суфле с яблоками

На 300 г пшеничного хлеба — 1,5 стакана молока, 4—5 яблок, 3 ст. ложки сахарного песка.
Черствый пшеничный хлеб натираем на овощной крупной

терке и размачиваем в теплом молоке. Яблоки очищаем от кожуры и семенной коробочки, натираем на терке, прибавляем к ним сахар и перемешиваем. Затем соединяем обе массы в кастрюльке, нагреваем, помешивая, чтобы суфле немного загустело, охлаждаем и подаем в вазочках как десерт после обеда.

Кисель

из ржаного хлеба

На 300 г ржаного хлеба — 1 л воды, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сиропа из вишневого варенья, 1 ч. ложку разведенной лимонной кислоты.

Ломтики ржаного хлеба заливаем кипятком, чтобы хлеб разбух. Затем протираем хлебную массу через сито в эмалированную кастрюльку, доводим до кипения, добавляем сахар, лимонную кислоту и сироп из варенья. После непродолжительного кипения вливаем тоненькой струйкой крахмал, разведенный в 1/2 стакана теплой воды. Когда кисель достаточно загустеет, охлаждаем его и подаем к столу.

Пирожное

из ржаных сухарей

На 200 г поджаренных ржаных сухарей — 100 г сахара, 7 яиц, 70 г масла, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 1/2 стакана виноградного сока.

Молотые сухари слегка смазываем виноградным соком, посыпаем сверху сахаром, добавляем 7 яичных желтков и вымешиваем до тех пор, пока не появятся пузырьки. Белки яиц взбиваем в пену и прибав-

ляем к общей массе. Затем выкладываем в форму, обмазанную маслом, и на полчаса ставим на огонь.

Пирожное подают с виноградным соком, слегка вскипяченным с корицей и охлажденным, или с любым морсом.

Торт

из ржаного хлеба

На 300 г ржаного хлеба — 3 стакана сметаны, 6 ст. ложек сахара, 6 яиц, цедру 1 лимона, 70 г сливочного масла, сок лимона по вкусу.

Черствый хлеб натираем на терке, добавляем указанные компоненты, хорошенько перемешиваем, выкладываем в форму, смазанную изнутри сливочным маслом и обильно обсыпанную панировочными сухарями, ставим в духовку и выпекаем.

Теплый торт, разрезанный на порции, подаем со сливками.

Коктейль

из хлеба

На 200 г корок пшеничного хлеба — 2 стакана виноградного сока, 2 ст. ложки сахарного песка, 6 яиц.

Желтки с сахаром тщательно растираем до светло-желтой массы. Корки хлеба размачиваем в виноградном соке и протираем через сито. Белки взбиваем миксером до пены, прибавляем растертые желтки и хлебно-виноградную массу, затем взбиваем полученную смесь еще 45 с. Подаем к столу охлажденным в высоких стаканах, украсив цедрой лимона.

Хлебный коктейль со сгущенным молоком

На 300 г пшеничного хлеба — 1 л воды, 4 яйца, 2 ч. ложки разведенной лимонной кислоты, 3 ст. ложки сгущенного молока.

Черствый хлеб заливаем кипятком, охлаждаем и протираем через сито. Желтки взбиваем миксером около 2 мин, прибавляем к ним лимонную кислоту, сгущенное молоко, можно и щепотку ванилина, а затем хлеб. Взбиваем всю массу еще 2 мин, охлаждаем и подаем к столу.

Хлебный кекс

На 2 стакана тертого пшеничного хлеба — неполный стакан сметаны, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложку панировочных сухарей, 2 ст. ложки изюма, 1/2 ч. ложки пищевой соды.

Хлеб заливаем сметаной, слегка разведенной водой, и даем набухнуть, после чего растираем до получения однородной массы. Желтки растираем с сахаром, белки взбиваем, соединяем их и добавляем размягченное сливочное масло, соду и изюм. Массу тщательно вымешиваем, выкладываем в формочки для кекса, смазанные маслом и обсыпан-

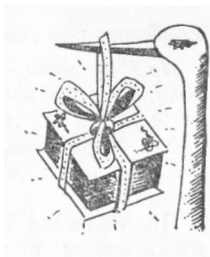
ные изнутри панировочными сухарями, и выпекаем в духовке при умеренном жаре. Готовые кексы посыпаем сахарной пудрой.

Хлебная шарлотка

На 400 г пшеничного хлеба — 250 г творога, 3 средних яблока (лучше антоновки), 2—3 стакана молока, 1 ст. ложку муки, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку маргарина, панировочные сухари.

Ломтики черствого хлеба смачиваем в горячем молоке. Творог перемешиваем с небольшим количеством молока, растираем, добавляем сахар, яйца. Яблоки натираем на крупной терке и смешиваем с сахаром.

Форму для шарлотки смазываем маргарином, посыпаем панировочными сухарями, кладем ломтики хлеба, на них — слой творога, потом слой яблок и опять слой хлеба, творога, яблок и так до заполнения высокой формы. Сверху кладем ломтики хлеба, на них — кусочки сливочного масла, посыпаем сахарным песком, сбрызгиваем небольшим количеством молока и запекаем в духовке при слабом огне до образования румяной корочки.



КРАСНА ИЗБА ПИРОГАМИ

Дрожжевое тесто

Безопарный способ. 50 г дрожжей и 1—2 ч. ложки сахара разводим в небольшом количестве теплого молока, добавляем теплую жидкость, ароматические вещества, муку, растопленный жир и вымешиваем тесто (оно не должно прилипать к рукам). После этого его смазываем растопленным маслом, накрываем чистой салфеткой и ставим в теплое место подниматься.

Опарный способ. Дрожжи растираем с сахаром, добавляем теплую жидкость, всыпаем примерно половину порции муки и даем опаре подойти — ее объем должен увеличиться по крайней мере втрое. Затем в опару добавляем соль, растертые с сахаром яйца, ароматические вещества, подсыпаем муку, кладем размягченный жир и вымешиваем тесто, пока оно не станет гладким, упругим и блестящим и не будет легко отставать от стенок посуды.

Время, необходимое для подъема теста, зависит от качества и количества дрожжей и температурных условий. Объем теста должен увеличиться в 2 раза. Подошедшее тесто нужно 2—3 раза обмять.

Как определить, готово ли тесто к выпечке? Нажмите пальцем на его поверхность, углубление должно быстро исчезнуть.

Тесто холодного замеса. Муку просеиваем в миску, добавляем размягченный жир, ароматические вещества. Дрожжи растираем с сахаром, смешиваем с холодной жидкостью и соединяем с мукой. Замешиваем тесто, скатываем его в шар, обваливаем в муке и, накрыв, выносим на ночь на холод. А утром можно печь булочки.

Руллет с изюмом

На 450—500 г муки — 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 1 яйцо или 2 яичных желтка, 1/2 ч. ложки соли, 75 г сливочного масла или маргарина, тертая цедра 1/2 лимона, 200 г изюма, 2 ст. ложки цукатов.

Дрожжи растираем с 1 ч. ложкой сахара, вливаем теплое молоко, добавляем примерно половину всей муки, вымешиваем и ставим подниматься. Затем соединяем опару со взбитыми с сахаром яичными желтками или яйцом. Постепенно подсыпая муку и добавляя размягченное масло или маргарин, вымешиваем тесто, накрываем его и ставим подниматься.

Подошедшее тесто делим на 2 равные части, раскатываем на четырехугольники толщиной 1 см, смазываем растопленным маслом, посыпаем сверху промытым и обсушенным изюмом, рубленными цукатами и сворачиваем рулеты.

Рулеты перекладываем на смазанный маслом лист швом вниз, после расстойки смазыва-

ем сверху яйцом и выпекаем в духовке со средним жаром 25—30 мин.

Заварные крендельки

На 450 г муки — 30—40 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла или маргарина, соль.

Дрожжи растираем с сахаром, вливаем теплую воду, растопленное масло и вымешиваем крутое тесто, которое должно быть несколько круче обычного дрожжевого теста. Ставим в теплое место подниматься. Затем раскатываем тесто в жгут, формируем крендельки и даем им подойти на доске. В кипящую подсоленную воду опускаем 3—4 кренделя, провариваем их, как пельмени, вынимаем шумовкой и кладем на смазанный маслом лист. Выпекаем сначала в жаркой духовке, постепенно его сбавляя. Заварные крендельки вкуснее горячие.

Булочки с корицей

На 400—450 г муки — 25 г дрожжей, 150 г сахара, 1 стакан молока, 75 г сливочного масла или маргарина, тертую лимонную цедру, 1/2 ч. ложки соли, 70 г растопленного масла, 2 ч. ложки молотой корицы, яйцо для смазывания.

Замешиваем дрожжевое безопарное тесто и ставим его подниматься. Затем тонко раскатываем, смазываем растопленным маслом, посыпая смесью сахара (100 г) с корицей и сворачиваем тугим рулетом. Разрезаем рулет на куски толщиной 2—3 см, перекладываем на смазанный маслом лист и после расстойки смазываем яйцом. Можно посыпать булочки сахаром.

Трубочки с ветчиной

На 450 г муки — 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1 ч. ложку соли, 2 ч. ложки сахара, 100 г маргарина, 1 яйцо для смазывания и мак для украшения.

Поднявшееся опарное тесто раскатываем в тонкий пласт толщиной 0,5 см и нарезаем на квадраты. На каждый квадрат кладем тоненький ломтик ветчины, тесто сворачиваем тугий трубочкой, помещаем лист швом вниз на смазанный маслом противень, смазываем яйцом и выпекаем. По рецептуре должно получиться 24—25 трубочек.

Пирог с яблоками

На 400—450 г муки — 1,5 стакана молока, 30—35 г дрожжей, 1 яйцо, 200 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 кг яблок, 1 ч. ложку корицы, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Опарное тесто для пирога ровным слоем выкладываем на смазанный маслом противень, посыпая панировочными сухарями и густо покрываем ломтиками яблок, оставив свободными по 3 см от краев листа. Края загибаем на яблоки, прижимаем вилкой и даем постоять 15—20 мин. Перед тем, как перенести в духовку, посыпая сверху смесью сахара (100 г) и корицы. Выпекаем при средней температуре 15—20 мин.

Пирог с черникой

На 400—450 г муки — 1,5 стакана молока, 30—35 г дрожжей, 1 яйцо, 100 г сахара,

1/2 ч. ложки соли, 100 г сливочного масла или маргарина.

Начинка: 4—5 стаканов консервированной или свежей черники, 2 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Штрейзель: 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки корицы.

Опарное тесто для пирога выкладываем ровным слоем на смазанный маслом лист, посыпаем панировочными сухарями и оставляем ненадолго подниматься.

Чернику ополаскиваем холодной водой, откидываем на сито и выкладываем ровным слоем на тесто. Затем наносим штрейзель и выпекаем в духовке со средним жаром в течение 15—20 мин.

Для приготовления штрейзелю нужно изрубить вперемешку масло, муку и сахар и растереть руками в мелкие комочки.

Пирог с грибами

На 250 г муки — неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.

Начинка: 400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1—2 крутых яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2—3 ст. ложки отварного риса, перец, рубленая зелень укропа или петрушки.

Дрожжи смешиваем с теплой жидкостью, кладем соль, масло и муку, замешиваем тесто и ставим его в теплое место подниматься. Когда подойдет, скатываем из него шар, затем круглую лепешку, которую перекладываем в смазанную мас-

лом форму. Лепешка должна быть достаточно большой и покрывать края формы или сковороды настолько, чтобы быть выше начинки.

Тесто смазываем растительным маслом и укладываем ровным слоем начинку. Начинка делается так. Грибы промываем в холодной воде и мелко рубим. Вместе с рубленным луком тушим в масле, добавляем сметану, рис и рубленые яйца. Заправляем солью и перцем.

После расстойки выпекаем пирог в духовке со средним жаром 30—35 мин. Готовый пирог перекладываем со сковороды на блюдо и подаем к столу горячим.

Пирог с рыбой

На 250 г муки — неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.

Начинка: 400 г тушеного рыбного филе, 100 г маринованного лука, 200 г мелких консервированных томатов, 100—150 г сыра, перец по вкусу.

Готовим дрожжевое тесто по любому вышеуказанному способу.

Рыбу отвариваем, даем стечь бульону, выкладываем ровным слоем на смазанную растительным маслом поверхность теста, украшаем маринованными томатами и маринованным луком, посыпаем красным или черным молотым перцем. Сыр нарезаем на маленькие кубики, которые равномерно распределяем по поверхности начинки. Выпекаем в духовке при среднем жаре 25—30 мин.

Вместо тушеной рыбы можно

использовать рыбные консервы, например тунец в масле или в собственном соку.

Пирог с домашней колбасой

На 250 г муки — неполный стакан теплой воды или молока, 20 г дрожжей, 1/2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки растительного масла или растопленного маргарина.

Начинка: 200 г домашней колбасы, 300 г овощей (морковь, лук, зелень), 3—4 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки сметаны, 100 г сыра, 1—2 ст. ложки растительного масла, красный молотый перец.

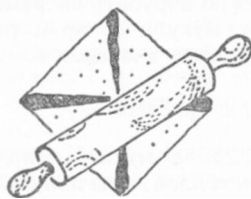
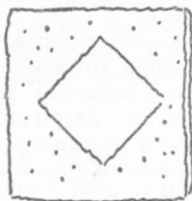
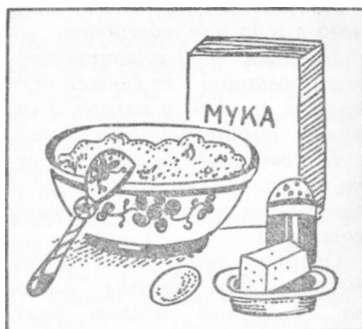
Готовим дрожжевое тесто по любому вышеуказанному способу.

Отварные или тушеные овощи откидываем на дуршлаг, даем стечь жидкости, режем и выкладываем вместе с поджаренной домашней колбасой на смазанную растительным маслом поверхность теста. Томат-пюре смешиваем со сметаной, провариваем, добавляем перец и смазываем начинку, сверху располагаем сыр, нарезанный маленькими треугольниками. Выпекаем в духовке при среднем жаре 30 мин. Подаем к столу горячим.

Слоеное тесто

Основной рецепт: на 2 стакана муки — неполный стакан холодной воды, 250 г сливочного масла, 1 яичный желток, щепотку соли и лимонной кислоты.

Слоеное тесто готовить достаточно сложно, поэтому придется разбить процесс на три основные операции:



Приготовление слоеного теста

Замешивание теста. Муку просеиваем в миску или горкой на доску, в центре делаем углубление. Взбитый желток, воду, соль и лимонную кислоту смешиваем, вливаем в углубление и вымешиваем в гладкое тесто. При необходимости добавляем немного муки или жидкости. При вымешивании в тесто можно положить 1—2 ст. ложки масла. Тесто накрываем тканью и выставляем в холодное место на полчаса.

Подготовка масла. Холодное масло смешиваем с 2—3 ст.

ложками муки, раскатываем на посыпанной мукой доске в виде квадрата или прямоугольника и также выставляем в холодное место. И тесто и масляная масса должны быть одинаково крутыми.

Раскатывание теста. Сначала тесто раскатываем так, чтобы получился квадратный кусок, вдвое больший, чем кусок масляной смеси. Причем в середине он должен быть толще, чем по краям. Подготовленную масляную смесь кладем посередине квадрата углом, края теста загибаем внутрь «конвертом», затем тесто раскатываем и вновь повторяем операцию. Охлажденное тесто вновь раскатываем так, чтобы слои не превратились в однородную массу, складываем и выдерживаем 15 мин на холоде. Всю эту процедуру повторяем 3—4 раза. Готовое тесто храним в холодильнике.

Можно слоеное тесто приготовить быстрее. Для этого на 2 стакана муки берем 200 г сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана холодной воды, 1 ч. ложку сахара, щепотку соли. Последовательность такова: на доску кладем маленькие кусочки масла, сверху просеиваем муку и все вместе мелко рубим ножом. Соль и сахар растворяем в воде, соединяем с мукой и маслом и быстро вымешиваем гладкое блестящее тесто. Через несколько часов выдержки на холоде тесто можно использовать, раскатав его перед выпечкой 2—3 раза. Но изделия из него не получаются такими пышными и нежными, как из теста по основному рецепту.

Яблоки, запеченные в тесте

На 500 г слоеного теста — 1 кг яблок, 1 стакан сахара, 1 ч. ложку корицы, 1 яйцо для смазывания, 1 ст. ложку сахарной пудры.

Слоеное тесто раскатываем в пласт толщиной примерно 0,5 см, нарезаем небольшими квадратами. На них кладем очищенные от кожуры яблоки без сердцевин, засыпаем в них смешанный с корицей сахар и вливаем немножко варенья. Поднимаем края теста, соединяем их вместе, обмазываем взбитым яйцом, посыпаем сахаром, выкладываем на лист, смоченный водой, и выпекаем в духовке до готовности.

Пирожки с мясом

На 800 г слоеного теста — 500 г говядины, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковицу, 1,5 стакана воды, 1 яйцо для смазывания, сметана, соль, перец по вкусу.

Мясо для начинки нарезаем кусочками, обжариваем в масле вместе с рубленным луком, прибавляем горячей воды, тушим на медленном огне до мягкости и лишь потом солим. Остывшее мясо вместе с луком пропускаем через мясорубку и подогреваем, добавляя по мере необходимости бульон, перец и сметану.

Слоеное тесто раскатываем в пласт толщиной 3 мм. При помощи формочек или колесика нарезаем четырехугольные кусочки. На половину кусочка выкладываем начинку, перегибаем тесто пополам, края слегка сжимаем, обмазываем сверху взбитым яйцом и выпекаем в духовке до готовности.

Летние пирожки

На 400 г слоеного теста быстрого приготовления — 3 крутых яйца, 150 г зеленого лука, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли.

К взбитому маслу добавляем соль, мелко нарезанный зеленый лук и рубленые яйца. Тесто раскатываем на два пласта толщиной 3 мм. Кладем на первый пласт начинку, накрываем вторым и с помощью формочки или стаканчика выдавливаем пирожки. Раскладываем их на смазанном жиром листе и выпекаем в духовке до светлорыжевого цвета. Готовые пирожки обмазываем сливочным маслом.

Пирожное слоеное с кремом

На 400 г слоеного теста по основному рецепту — 0,5 л молока, 4 желтка, 1 яйцо, 100 г сахара, по 30 г крахмала, сахарной пудры для обсыпки, щепотку ванилина.

Готовое слоеное тесто раскатываем в пласт толщиной 1 см, кладем на лист, смазанный маслом, и запекаем в предварительно нагретой до 250°С духовке. Печем около 15 мин, пока тесто не зарумянится. На пузырьки, если появятся, не обращайте внимания.

Готовим крем: желтки с сахаром и ванилью взбиваем до пышности, кипятим молоко (0,25 л). Оставшееся холодное молоко соединяем с крахмалом, вливаем, помешивая, в кипящее молоко, доводим до кипения и добавляем стертые с сахаром яйца. Продолжая нагревать, доводим крем до густоты. После этого, поставив

кастрюльку с кремом в посуду с холодной водой, охлаждаем его.

Выпеченное тесто разрезаем пополам. На одну часть коржа кладем слой крема и прикрываем второй. Острым тонким ножом обравниваем края. Верхнюю часть теста широким острым ножом нарезаем квадратами, а потом по надрезам (не нажимая, а как бы распиливая) режем на отдельные пирожные. Обсыпаем пирожные сахарной пудрой, смешанной с ванилью.

Заварное тесто

На 180 г муки — 80 г жира, 1 стакан воды, 4—5 яиц, соль.

Прежде всего кипятим воду с жиром и щепоткой соли. В кипящую воду всыпаем просеянную муку, затем снимаем кастрюлю с огня и быстро растираем содержимое, чтобы не осталось комков. После этого взбиваем тесто деревянной лопаточкой на слабом огне до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим и как следует проварится. Снимаем с огня и, продолжая растирать, добавляем одно за другим яйца. Тесто взбиваем до тех пор, пока оно не остынет до комнатной температуры.

Такое тесто во время выпечки сильно поднимается. При этом внутри образуется пространство, которое затем заполняют начинкой. Пирожные из заварного теста лучше всего подавать к столу сразу после выпечки.

Пирожное воздушное
со взбитыми сливками
(эклер)

*На 500 г заварного теста —
1/3 л густых сливок, жир для
формы, сахарная пудра, вани-
лин по вкусу.*

Лист смазываем жиром. Тесто выкладываем ложечкой или выдавливаем кондитерским шприцем, чтобы получились круглые лепешечки величиной со среднее яблоко. Можно разделять и продолговатые пирожные, чтобы получились эклеры. Пирожные раскладываем и выпекаем в предварительно прогретой духовке 25—30 мин при достаточно сильном жаре. В течение первых 10 мин нельзя открывать дверцу, поскольку пирожные могут опасть. Когда же они поднимутся и слегка зарумянятся, уменьшаем огонь и затем вынимаем их из духовки.

Готовим начинку: сливки, предварительно выставленные на лед, взбиваем на холоде в миксере или венчиком так, чтобы получилась пышная масса. К концу взбивания добавляем сахарную пудру и ваниль по вкусу.

Готовые охлажденные пирожные разрезаем острым ножом, снимая верхушку. Наполняем пирожные взбитыми сливками, накрываем верхушками и посыпаем сахарной пудрой.

Эклер
с кофейным кремом

*На 0,5 л молока — 3 яйца,
20 г крахмала, 150—200 г са-
харной пудры, 5—6 ст. ложек
крепко заваренного черного ко-
фе, ванилин.*

Выпекаем пирожные по тех-

нологии «Пирожное воздушное со взбитыми сливками».

Готовим крем: смешиваем сахарную пудру, крахмал, ваниль, яйца, молоко и взбиваем на паровой бане до тех пор, пока масса не загустеет. К концу взбивания вливаем тоненькой струйкой кофе. После того, как масса загустеет, снимаем ее с огня и продолжаем взбивать до полного охлаждения.

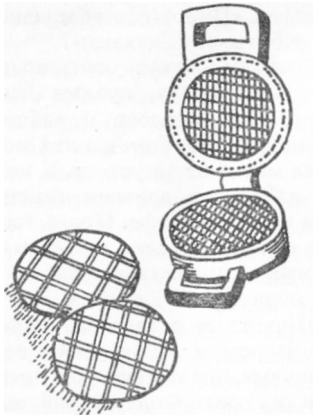
Пирожные разрезаем, наполняем кремом и накрываем верхушками, предварительно посыпав их сахарной пудрой или нанеся слой кофейной глазури.

Тесто для вафель

Для приготовления вафель нужно обязательно запастись вафельницей, лучше электрической.

При выпечке вафель нужно замесить тесто и дать ему отстояться около часа. За 10 мин до выпекания вафельницу ставим на металлический поднос и включаем в сеть. Обе ее половины смазываем растительным маслом или несоленым салом. Тесто выкладываем в вафельницу небольшими порциями. Жидкое тесто и само растечется, а густое нужно разровнять. Время выпекания в электровафельнице — 2—3 мин. Готовность вафель легко определить: если пар больше не выделяется, можно вынимать вафлю.

Готовые вафли не кладем друг на друга, как блины, а укладываем на решетку, чтобы подсохли. Но чаще всего, в соответствии с рецептом, вафли приходится сворачивать в трубочку или в вороночку, чтобы потом наполнить начинкой. Соленые начинки лучше подать



Вафельница

отдельно, тогда у гостей появится возможность самим начинить трубочки и воронки за столом.

Обычные вафли

На 200 г муки — 1 ч. ложку пекарского порошка (смеси равных частей пищевой соды и лимонной кислоты), 1 яйцо, 1 стакан молока, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла или маргарина, щепотку соли, растительное масло или кусочек несоленого сала.

Муку просеиваем в миску, смешиваем с пекарским порошком и солью, добавляем соединенное с яичным желтком молоко и затем растопленный жир. Взбиваем тесто до образования однородной массы и даем отстояться около часа. Яичный белок взбиваем и, слегка помешивая, вливаем в тесто непосредственно перед запеканием.

Вафли на сливках

На 200 г муки — 1 стакан кипяченой воды, щепотку соли, 2 ст. ложки растопленного сли-

вочного масла, 1 стакан сливок, 1—2 ст. ложки сахара, растительное масло.

Муку просеиваем в миску, примешиваем подслащенной холодной воды, соль и растопленное масло. Сливки взбиваем, смешиваем с тестом и сразу выпекаем вафли.

Особые вафли

На 150 г сливочного масла или маргарина — 100 г сахара, 3 яйца, 200 г крахмала, 1/2 стакана воды.

Масло или маргарин взбиваем с сахаром, добавляем, продолжая взбивать, по одному яичные желтки, потом примешиваем крахмал и воду. Яичные белки взбиваем в устойчивую пену, добавляем в тесто и сразу же выпекаем.

Соленые вафли

На 250 г муки — 25—30 г дрожжей, 1 ч. ложку сахара, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла или маргарина, растительное масло или сало.

Дрожжи растираем, чтобы они стали жидкими, добавляем теплую воду, молоко и соль. Муку просеиваем в миску, добавляем теплую жидкость, затем жир и смешиваем, взбивая, пока тесто не станет однородным и гладким. Ставим тесто в теплое место подниматься, а затем выпекаем.

Думается, что нет надобности останавливаться отдельно на разнообразных начинках для вафель — кремах, паштетах — вы найдете их в данной книге.

*

Торт — дело не менее ответственное, чем основное горячее блюдо на праздничном столе. Его ждут весь вечер — и вот, наконец, подан чай и хозяйка выносит свой торт... С этой точки зрения торт не только одно из самых сложных кулипарных произведений, но и предмет престижа: по этому блюду обычно судят также и о способности хозяйки к готовке.

Не всегда неудачи, связанные с приготовлением торта, случаются из-за того, что вы что-то проглядели в рецептуре или не совсем точно соблюдали технологию. Для приготовления торта требуется особое чутье и, безусловно, хорошее настроение.

На страницах этой книги уже говорилось о том, что эмоциональный настрой в кулинарии играет важную роль. Даже в процессе приготовления самого сложного блюда горячее желание порадовать своих родных, близких, друзей чем-нибудь вкусненьким подчас настолько помогает, что каким-то образом компенсирует даже недостаток опыта.

Если вы освоите приготовление тортов по рецептам, которые будут ниже приведены, то убедитесь в этом сполна.

Бисквит — основа для тортов

Научившись делать бисквит, вы сможете приготовить самые разнообразные торты, подбирая для них по своему вкусу сладкие или кисло-сладкие начинки.

Бисквитное тесто готовят двумя способами — холодным и горячим.

Холодный способ. Отделяем яичные белки от желтков. Белки ставим в холодное место, а в желтки добавляем пряности, сахар и взбиваем до светло-желтого цвета — сигнал к тому, что сахар растворился. Белки взбиваем в миксере, понемногу подсыпая сахар. Часть белковой пены перекладываем в миску со взбитыми желтками, вслед за этим муку и крахмал и затем остатки белков. Тесто выкладываем в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой, ставим в духовку и выпекаем на среднем жаре. Готовый бисквит легко отстает от краев формы, а на лучинке не остается следов теста. После того, как бисквит постоит 6 ч, его можно разрезать на пласты.

Горячий способ. Яйца и пряности смешиваем с сахаром, помешаем миску в «водяную баню» и непрерывно взбиваем вилкой до тех пор, пока не нагреется. Взбивать массу следует до тех пор, пока она не увеличится в 3—4 раза и не станет светлой. Затем снимаем миску и после того, как смесь остынет, добавляем муку и крахмал. Печем так же, как и в первом способе.

Общий рецепт для теста: 6 яиц, 6 ст. ложек сахара, по 3 ст. ложки муки и крахмала, ванилин, имбирь, шафран по вкусу.

Торт «Наташа»

Для бисквитного торта — 140 г сливочного масла, ванилин, 4 желтка, 150 г сахара, 140 г орехов, 200 г кипяченных сливок, тертый шоколад.

Масло растираем в пену, добавляем сахар, ванилин, осторожно перемешиваем с желт-

ками, молотыми обжаренными орехами и кипячеными сливками. Начинка должна быть однородной.

Основу разрезаем на две части. Нижнюю смазываем $\frac{2}{3}$ начинки, прикрываем второй частью, смазываем поверхность и бока оставшейся начинкой. Торт посыпает тертым шоколадом.

Ореховый торт

Основа: 5 яиц, 125 г сахара, 100 г рубленых орехов, 80 г крахмала, щепотку соли.

Начинка: 2 стакана сливок, 1 ст. ложка сахара, 4 ст. ложки измельченных орехов, 4 ст. ложки крепко заваренного кофе, 2 ч. ложки желатина.

Покрытие: сахарная пудра, обжаренные орехи.

Яичные желтки растираем с сахаром. Белки взбиваем в крепкую пену. Третью белковую пену смешиваем с желтками, добавляем измельченные орехи, крахмал и затем оставшуюся белковую пену. Полученное тесто сразу же перекладываем в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекаем в умеренно жаркой духовке 25—30 мин. Охлажденную основу разрезаем на два пласта. Нижний выкладываем в плоскую миску с выпуклым дном так, чтобы край пласта частично покрывал бока миски.

Сливки взбиваем с сахаром, добавляем измельченные орехи, кофе и разведенный на «водяной бане» охлажденный желатин. Ровным слоем крема покрываем первый пласт, накрываем вторым и ставим на 3—4 ч в холодильник.

Перед подачей к столу торт перекладываем на специальную подставку выпуклой стороной вверх, украшаем обжаренными орехами и посыпает сахарной пудрой.

Карельский торт

Основа: 5 яиц, 200 г сахара, 8 ст. ложек крахмала, 3 ст. ложки какао, 1 ч. ложка пекарского порошка.

Начинка: 1 стакан сливок, $\frac{3}{4}$ стакана крепко заваренного кофе, 2 ст. ложки сахара, 2 ч. ложки желатина.

Покрытие: $\frac{1}{2}$ стакана сливок, зерна черного кофе.

Белки яиц взбиваем с 2—3 ст. ложками сахара, пока не образуется устойчивая пена. Желтки растираем с оставшимся сахаром. Крахмал смешиваем с какао и пекарским порошком и добавляем к желткам поперемно со взбитыми белками. Полученное тесто выкладываем на смазанный жиром противень (а еще лучше на смазанный маслом пергамент, уложенный на противень) и выпекаем в духовке со средним жаром. Охлажденную основу разрезаем на 4 равные части.

Для крема замачиваем желатин в холодном кофе (в соотношении 1:1) когда набухнет, разводим на «водяной бане». Сливки взбиваем с сахаром и вливаем в них желатин тонкой струйкой.

Пласты основы слегка пропитываем оставшимся сладким кофе, смазываем кремом и кладем один на другой. Сверху торт покрываем кремом и украшаем кофейными зернами.

Медовый торт

Основа: 150 г меда, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 50 г орехов, 180 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, третья лимонная или апельсиновая цедра, ваниль или 1 ч. ложка молотой гвоздики.

Крем: 60—70 г шоколада или 1,5 ст. ложки какао, 2 яйца, по 2 ст. ложки сахара и муки, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, ванилин.

Отдельно взбиваем белки и желтки: белки — в крепкую пену и добавляем к ним по капле горячей мед; желтки — с сахаром и смешиваем их затем с цедрой, ванилином и пряностями. После этого взбитые желтки добавляем к белкам попеременно с мукой и измельченными орехами.

Тесто выкладываем в форму (лучше разъемную), смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями, и выпекаем в умеренно жаркой духовке 25—30 мин.

Пока выпекается тесто, готовим крем: шоколад разламываем, добавляем к нему немного воды и растапливаем на «водяной бане», затем смешиваем со взбитыми яйцами и сахаром. Отдельно кипятим молоко и вливаем в полученную массу. Продолжаем нагревать, помешивая, пока крем не загустеет, и после этого остужаем.

Покрываем полученным кремом верх и бока охлажденной лепешки.

Торт с яблоками

Основа: 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 4 яичных желтка, 150 г муки, 1 ч.

ложка пекарского порошка, 1/2 стакана молока.

Начинка: 1 кг антоновки. Покрытие: 4 яичных белка, 200 г сахара.

Масло взбиваем с сахаром, добавляя по одному желтку, затем — муку, смешанную с пекарским порошком и молоком. На противень кладем пергаментную бумагу, покрываем ее квадратным пластом (25X25 см) теста и выпекаем в духовке со средним жаром 6—7 мин. После этого выкладываем на лепешку маленькие ломтики подготовленных яблок. Яичные белки взбиваем, добавив 1 ст. ложку сахара, в пену, потом примешиваем остальной сахар. Полученную массу наносим на яблоки и выпекаем в нежаркой духовке 30—40 мин. Перед сервировкой можно покрыть торт взбитыми сливками.

Торт «Лидия» из слоеного теста

Основа: слоеное тесто из 250 г муки (см. рецепт «Слоеное тесто»).

Начинка: 1/2 стакана яблочного повидла или желе из красной смородины, молочно-ванильный крем (см. рецепт «Пирожное слоеное с кремом»).

Покрытие: сахарная пудра, шоколадная стружка, ягоды из компота.

Охлажденное слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, раскатываем на четыре тонких квадрата. Кладем их на смоченный холодной водой противень, накалываем в нескольких местах вилкой, чтобы не образовывались пузыри, и выпекаем в духовке до золотисто-желтого цвета. Обрезки от «квадратов» раскатываем,

печем на том же противне до коричневого цвета и измельчаем в крошку.

Нижний пласт намазываем повидлом, второй — кремом и так далее, кладя коржи друг на друга. Верх торта покрываем кремом, посыпаем крошкой, украшаем стружкой из шоколада, ягодами из компота.

Торт, запеченный
с мороженым

Основа: 1 бисквит (200 г муки, 200 г сахара, 12 яиц, 200 г крахмала).

Начинка: 300—400 г свежей или свежемороженой малины, 500 г сливочного мороженого.

Покрытие: 3 белка, 150 г сахара, немного лимонной кислоты или уксуса, 1 ст. ложка рубленых орехов.

Готовый бисквит кладем на подставку из керамики, слегка сбрызгиваем компотом и покрываем ягодами малины, а на них толстый слой мороженого (мороженое должно быть очень твердым). Белки взбиваем, добавляем по капле кислоту, постепенно подсыпая сахара и доводим до состояния густой пены, покрываем торт и посыпая сверху толчеными орехами. Ставим торт на 4—5 мин в верхнюю часть жаркой духовки. Едва торт подрумянится, вынимаем и подаем к столу.

Лимонный торт

Основа: 200 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, 100 г маргарина, 2 ст. ложки воды, щепотка соли.

Начинка: 4 яйца, сок 3 лимонов, цедра 1—2 лимонов, 200 г

сахара, 2 ст. ложки крахмала, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Компоненты для теста вымешиваем и ставим в холодное место на 1 ч. Полученное песочное тесто раскатываем в тонкий пласт и выкладываем, приподняв края в форму. Запекаем в духовке 20—25 мин, пока лепешка не станет светло-коричневой.

Желтки и сахар взбиваем на «водяной бане», добавляем сок лимона, цедру, крахмал и продолжаем взбивать до образования густого крема. Крем вливаем в подготовленную форму из теста. Белки взбиваем с 2 ст. ложками сахарной пудры и этой массой намазываем поверхность лимонного торта. Затем ставим торт в разогретую духовку на 10—12 мин, а когда испечется и остынет, украшаем взбитыми сливками.

Шоколадный торт

Основа: 150 г шоколада или 3 ч. ложки какао, 1 ст. ложка сахарной пудры, 2 ст. ложки сливок, 150 г сливочного масла или маргарина, 180 г сахара, 6 яиц, 150 г муки, 2—3 ст. ложки абрикосового мармелада.

Покрытие: 50 г какао, 200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки горячей воды.

Шоколад распускаем в тепле. Масло хорошо растираем вместе с сахаром до однородной массы, последовательно кладем 6 желтков, вливаем растопленный шоколад, всыпаем сахарную пудру. Помешивая массу, добавляем белки и сливки.

Хорошо смазанную жиром форму наполняем тестом. Выпекаем торт при умеренной температуре в духовке 1 ч. За-

тем остужаем его, перекладываем на подставку, ровно обрезаем и намазываем абрикосовым мармеладом. Сверху поливаем шоколадной массой, предварительно разогретой на «водяной бане». Перед разогреванием в массу добавляем кусочек сливочного масла.

За чашкой кофе

Любители кофе стремятся запастись этим продуктом впрок. Но обжаренные зерна долго хранить нельзя. Так что лучше по возможности покупать кофе, рассчитывая на недельное потребление (для семьи из четырех человек — 300—400 г).

Черный кофе (обычный способ)

В джезvu заливаем воду не полностью, доводим до кипения. Затем снимаем с огня, всыпаем в кипяток порошок кофе из расчета 4 ч. ложки на 1,5 стакана воды, осторожно перемешиваем ложечкой до образования пены и вновь ставим на малый огонь. Как только шапка пены поднимется, джезvu снимаем с огня, вливаем туда 1 ч. ложку ледяной воды и тут же разливаем по чашкам.

Кофе по-арабски

В джезvu наливаем половину порции воды и добавляем сахар по вкусу. Когда вода закипит, всыпаем кофе тонкого помола, перемешивая и вновь ставим на плиту. Варим, помешивая. Нужно, чтобы пена поднималась несколько раз. После этого кофе снимаем с огня, даем постоять 1—2 мин и разливаем по чашкам.

Кофе по-турецки

На 250 мл воды — 2 ч. ложки сахара, 5—6 ч. ложек порошка кофе и щепотку соли (точнее, несколько кристалликов).

В джезvu всыпаем смолотый в пыль кофе, сахар и чуточку соли, перемешиваем, заливаем холодной водой, снова мешаем и ставим на медленный огонь. Хорошо поставить джезvu на раскаленный на огне морской песок — такие приспособления есть в продаже: электропротивень с песком и набор джезв. Когда образуется густая пена и начнет подниматься, джезvu снимаем, кладем внутрь небольшой кусочек пищевого льда, даем еще настояться 1—2 мин и разливаем кофе по чашкам.

Беседа у самовара



ЧАЙ ВПРИХЛЕБКУ И ВПРИКУСКУ

Уже не раз мы с вами «беседовали у самовара», но как-то еще не добрались до самого чая. Тем не менее чай, давно принятый нашим народом и любившийся ему, заслуживает внимания. Тем более, что настоящий любитель чая никогда не упустит возможности поговорить о любимом напитке.

Многочисленные предания, научные данные подтверждают, что родина чая — Китай. Когда чай шагнул за пределы этой страны, его называли «китайская травка», не зная, что имели дело не с травой, а с листьями: молодой листочек чая по-китайски звучит как «тчай-йе». Наверное, отсюда — русское «чай». Между прочим, слово «байховый», которое мы сегодня читаем на коробках чая, — тоже китайского происхождения: «бай-хоа» — значит «белая ресничка». Если вы бывали когда-нибудь на чайных плантациях в Грузии или Азербайджане, то и сами могли убедиться, что действительно одна сторона чайного листа будто бы покрыта тончайшим серебристым пухом.

Древнекитайский поэт из династии Танга так сказал о чае: «Первая чашка увлажняет мои губы и горло, вторая уничтожает одиночество, третья исследует мои внутренности, чет-

вертая вызывает легкую испарину, все печали жизни уходят через горы, с пятой чашкой я чувствую себя очищенным, шестая возносит меня в царство бессмертия, седьмая... Но я уже больше не могу. Я чувствую лишь дыхание прохладного ветра, которое поднимается в моих руках...» Тут нужно пояснить: поэт пользовался традиционными китайскими чашечками для чая, маленькими и мелкими, и сам чай был хорошо заварен. А вообще, 1—2 чашки нормального размера с крепко заваренным чаем снимают усталость, бодрят, и, если по-настоящему проникнуться напитком, действительно все печали жизни «уйдут через горы».

Чаю почти 5000 лет. То обстоятельство, что он многие века был известен только в Азии, не может вызвать ничего, кроме сожаления. Но развивалась торговля, и вот уже европейские купцы стали завозить диковинный товар. Чай прибыл в Европу лишь в начале XVI в. и гораздо быстрее, чем тайна его приготовления. Не случайно же на обеде у одного английского герцога был подан ...салат из чайных листьев. Он, конечно, был жутко горьким. Именитые особы кривились, но, из соображений этикета, ели... А потом у многих началось сердцебиение. На чай едва не наложили епитимью. Прошло еще много лет, прежде чем европейцы научились пить разбавленный чайный настой.

Триста лет назад чай появился на Руси. Завез его в качестве подарка государю Михаилу Федоровичу посол Василий Старков из Монголии. Хитрый

Старков уже знал, как его заваривать, и вот реакция: «Питие доброе, и когда привыкнешь гораздо вкуснее!» Привозной чай был дорог. Можно было, конечно, попробовать выращивать его в России. Однако царские чиновники всячески препятствовали разведению чая. И лишь в 1818 г. в Никитском ботаническом саду в Крыму был высажен первый чайный куст... Отечественным сортам чая мы обязаны знаменитому русскому химику А. М. Бутлерову, ученому-ботанику А. Н. Краснову, который объездил полмира в поисках лучшего сорта чая для России.

Чтобы заварить хороший чай, требуются хорошие его сорта: индийский, цейлонский, китайский, «Чай № 36», азербайджанский, «Экстра», «Бодрость».

Как провести дегустацию чая? Прежде всего купленный чай нужно высыпать на лист белой бумаги. Чаинки должны быть однородные, хорошо скрученные, черного цвета, безо всяких примесей: стеблей, травинок и т. п. Если у чая сероватый оттенок, его небрежно (отсортировали, стерли черный лакообразный слой, который и дает при заварке аромат, поскольку содержит экстрактивные вещества. Лучшим считают чай с ярким красновато-коричневым оттенком после настаивания. А аромат?

Вот какую операцию предлагает проделать автор замечательной книги «Легенды и быль о продуктах» И. Н. Вольпер: «...чайник с разваренными чаинками, приоткрыв крышку, подносят к носу и втягивают воздух. Аромат нормального чая характеризуется так: нежный,

приятный, букет розанистый, цитрусовый, миндальный, травянистый и др. Дефектами чая считаются: кисловатый запах, прижаристый, придымленный, затхлый и др. Вкус чая определяют по настою. Набирают глоток чая вместе с воздухом, экстрактом чая ополаскивают небо и десны рта, а воздух, захваченный вместе с экстрактом, выпускают через нос. Так одновременно со вкусом чая определяют и его аромат. Чай хорошего качества должен обладать полным, терпким (вяжущим, но не горьким), приятным вкусом. Чай, имеющий привкус зелени, имеет вкус резкий, грубый, горький. Такой чай иногда принимают за экстрактивный терпкий чай. Цвет и строение разваренного листа определяют на крышке чайника. Лучшим считается светло-коричневый или красноватый цвет. Темный или зеленоватый цвет листа имеет чай плохого качества».

Пожалуй, сколько любителей чая, столько и секретов заварки. Для особого аромата в заварной чайник добавляют сушеные листики мяты кучерявой или мяты перечной, сушеные цветы жасмина, липы, различные фруктовые эссенции: малиновую, вишневую, лимонную... Хорошо заваривать «чай без чая» — из одной сушеной черники, малины, ежевики, черноплодной рябины.

Лучшая вода для чая — мягкая, только что вскипяченная. Заварной чайник нужно хорошенько ошпарить кипятком, высыпать туда сухой чай и дать ему хорошенько разбухнуть. Можно положить кусочек рафинада, тогда чай будет ароматнее. Когда чаинки набухнут,

доливают кипятком до половины чайника, заворачивают его в чистую салфетку, берут в руки и, прикрыв носик, покачивают 3—4 мин. Затем кипятком доливают до конца. Заварка готова.

Чай заваривают только один раз. После первой разливки можно долить в заварной чайник кипятком (второй настой). Но если вы не утолили жажду, надо вытряхнуть из чайника старую заварку и заварить, ополоснув чайник кипятком, еще раз. Однако на ночь крепкий свежезаваренный чай лучше не пить, особенно людям с больным сердцем. Вечером лучше использовать чай дневной заварки.

А теперь несколько слов о «секретах» чайного напитка.

Известно, что чайный настой при остывании становится мутно-коричневого цвета, а если его разбавить кипятком, снова — прозрачным... Это из-за кофеина, который в чае находится в соединении с танином и поэтому вызывает замутнение концентрированного охлажденного раствора. А почему настой черного чая приобретает зеленоватый оттенок и травянистый вкус? Это происходит потому, что старые листья чая, содержат больше хлорофилла, чем

молодые. Недостаточное разрушение хлорофилла при изготовлении чая снижает его качество. И еще одно: заваренный чай ни в коем случае нельзя кипятить, так как разрушаются ароматические вещества.

Ну, и, наконец, несколько слов о самоваре. Считается, что чай из самовара вкуснее... Самовар — это сугубо русское изобретение. Появившись примерно в начале XVIII в. и распространившись по всей России, он завоевал огромную популярность. Тульские самовары, которые еще в начале XX в. являлись первой принадлежностью любого дома, любого трактира, нередко можно было сравнить с произведениями искусства. И формы самые разные — от бочонков до двухэтажных «агрегатов» сложной конструкции с расписными боками.

Сейчас распространены электрические самовары, которые мы часто дарим друг другу по всякому случаю. А все-таки попробуйте когда-нибудь извлечь «бабушкин самовар», тот самый, старинный, с вытяжной трубой, натопите его сосновыми шишками и попробуйте горяченького чайку! Не пожалейте!



Венок рецептов

Приведенные в этой главе рецепты* народов нашей страны помогут вам приготовить оригинальное блюдо и порадовать вашу семью и гостей.

* В «Венке рецептов» блюда рассчитаны на 4 порции.

ЩЕДРОСТЬ РОССИЙСКИХ БЛЮД

Закуска по-русски

На 120 г ветчины — 120 г отварного языка, 4 яйца, 80 г мяса, перец, зелень, грибы, хрен по вкусу.

Мясо отвариваем, режем небольшими кусками и украшаем кружочками вареной моркови, яичного белка, красного сладкого перца, зеленью петрушки.

В остывший бульон вводим желатин, замоченный в течение 40 мин, взбитый в пену яичный белок, ставим на плиту и кипятим на слабом огне 5—7 мин. Снимаем накипь, хлопья белка, процеживаем и остужаем.

Послойно заливаем мясо желе.

Когда закуска готовится к подаче на стол, на большое блюдо укладываем нарезанное кусочками заливное мясо, свернутые «граммофончиками» ломтики ветчины и вареного языка. На блюдо укладываем маринованные грибы, хрен, подкрашенный свекольным соком. В нескольких местах устанавливаем «матрешек». Делают их так. Крутое яйцо надрезаем снизу для устойчивости. Сверху на него надеваем косынку или колчачок — срез с ва-

реной моркови. Крошками хлеба и моркови в белок вкрапляем «глаза», «рот», «нос».

Приготовление закуски занимает немного времени, но это блюдо праздничное.

Гусь с гречневой кашей со шкварками

Гуся потрошим, опаливаем, удаляем лапки, тщательно промываем и ставим в духовку. Пока жарится, его нужно периодически поливать жиром, чтобы корочка получилась мягкой и сочной. Когда гусь приобретет золотистый цвет, он готов. Вынимаем его из духовки, режем на порции. Варим рассыпчатую гречневую кашу и заправляем шкварками с жареным луком. Количество каши, шкварок и лука берется по вкусу.

Жаркое из говядины с грибным соусом

На 400 г отварного мяса — 100 г шпика, по 2 ст. ложки сливочного масла и муки, 150 г соленых грибов, 1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, 1 луковицу, соль, перец.

Кладем на сковороду отварное мясо, луковицу, разрезанную на 4 части, несколько ломтиков шпика, масло, накрываем крышкой и ставим на небольшой огонь. Когда мясо подрумянится со всех сторон, обсыпаем его мукой, заливаем двумя стаканами кипятка, кипятим, а затем, перекалываем в кастрюлю и туда же, процедив, переливаем соус.

Грибы промываем холодной водой, режем, обжариваем на сливочном масле, затем заливаем лимонным соком или ук-

сусом, кладем в кастрюлю с мясом и тушим.

Жаркое по-российски

На 300 г мяса — неполный стакан топленого масла, 40 г сушеных грибов, 1 ст. ложку сметаны, зелень, перец, соль по вкусу.

Грибы промываем, замачиваем на 2—3 ч в холодной воде и, не сливая ее, варим в течение 1 ч.

Мясо режем на небольшие кусочки, по 30—40 г, солим, перчим по вкусу, обжариваем в масле. Тушим в сметане вареные грибы, заливаем получившимся соусом мясо, посыпаем зеленью. Для гарнира жарим крупно порезанный картофель.

Рулет из капусты

На 1 средний кочан капусты — 300 г мяса, 2 ст. ложки сливочного масла, неполный стакан молока, 2 ст. ложки манной крупы, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 1 луковицу, 1 яйцо, пучок зелени, соль.

Капусту мелко режем, кладем в кастрюлю, добавляем молока, масла и тушим. Через некоторое время всыпаем тонкой струйкой манную крупу и очень тщательно размешиваем. Закрываем кастрюлю крышкой и варим 10 мин, после чего добавляем сырое яйцо. Мясо, а затем мелко нарубленный лук обжариваем и пропускаем через мясорубку. Теперь у нас готовы два фарша: капустный и мясной.

Кладем на противень, предварительно смазанный маслом, тонким слоем капустный фарш

(«капустное тесто»), затем мясной и края «теста» зашпицуем. Сверху смазываем рулет сметаной, добавив в нее 2 ч. ложки муки, и ставим в духовку.

КАРТОФЕЛЬ

ПО-БЕЛОРУССКИ — БУЛЬБА

Крокеты из картофеля

На 5—6 картофелин — 2 яйца, 3 ст. ложки жира, 1 ст. ложку масла, 2—3 луковицы, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки сухарей, соль по вкусу.

В картофельное пюре добавляем сырое яйцо, масло, хорошо вымешиваем, формуем шарики, обваливаем их в муке. Затем, обмакнув шарики в взбитое яйцо, обваливаем их в сухарях и обжариваем в жире. Перед формовкой крокеты можно нафаршировать рублеными вареными яйцами, смешанными с поджаренным луком.

Крокеты можно подавать и как самостоятельное блюдо, и как замечательный гарнир к мясу или птице.

Галушки рыбные

На 500 г рыбы — 1 луковицу, 50 г картофельного крахмала, 1/2 стакана молока, соль, перец, хрен.

Филе рыбы пропускаем через мясорубку вместе с репчатым луком, добавляем крахмал, соль, перец, молоко и вымешиваем. Из полученной массы формуем галушки величиной с небольшое яблоко и отвариваем в подсоленной воде. Подаем холодными с хреном.

Мачанка с дерунами

Для мачанки: 350 г обжаренных свиных ребрышек или домашней колбасы, 1—2 шт. сухих грибов, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, перец, соль.

Для дерунов: 2 стакана муки, 1 кг картофеля, 25 г дрожжей, соль по вкусу.

В теплой воде разводим дрожжи, солим, всыпаем муку, размешиваем и даем подойти. Очищенный сырой картофель натираем на терке, смешиваем с подошедшим тестом и выпекаем деруны.

Грибы моем, замачиваем на 2—3 ч в холодной воде и, не сливая ее, варим с луком до готовности. Муку разводим холодной кипяченой водой и тоненькой струйкой вливаем, помешивая, в грибной бульон. Ребрышки или домашнюю колбасу обжариваем, перекладываем в бульон и варим до готовности.

Мачанку едят с дерунами, блинами.

Жаренка

На 800 г картофеля — 100 г шпика, 600 г говядины, 1 луковицу, 1 морковь, 300 г свежих грибов, 50 г сметаны, соль.

Мясо разделяем на небольшие кусочки, по 100 г на порцию или чуть больше. Мелко режем и обжариваем морковь, лук, картофель, отварные грибы. Все это кладем в чугунок и заливаем грибным отваром. Уровень жидкости должен соответствовать уровню продуктов. Потом добавляем сметану, накрываем крышкой и тушим до готовности. Подавая к столу, посы-

паем мелко рубленной зеленью — петрушкой и укропом.

Чернослив в молоке

На 100 г чернослива — 20 г сахара и 150 мл молока.

Чернослив промываем, замачиваем в теплом сахарном сиропе и даем настояться полчаса. Затем выкладываем в металлическое неглубокое блюдо, заливаем кипяченым молоком, ставим в духовку, несильно нагретую, и ждем, пока образуется пенка. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

БОРЩИ, ГАЛУШКИ, ВАРЕНИКИ... И НЕ ТОЛЬКО ЭТО!

Борщ полтавский с галушками

На 300 г гуся или курицы — 1 среднюю свеклу, 1/2 вилка капусты, 6—7 средних картофелин, 1 морковь, 1 луковицу, кусочек корня петрушки, 40 г сала, 1 ст. ложку с верхом томата-пюре, 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложку 3 %-ного уксуса, лавровый лист, черный молотый перец, сахар, соль по вкусу.

Для галушек: неполный стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды или бульона, соль.

В кипящий бульон, когда птица сварится до полуготовности, кладем пряности. Свеклу нарезаем соломкой, солим, сбрызгиваем уксусом, добавляем жир из бульона, сахар, томат-пюре и тушим в сковороде до полуготовности. Морковь и петрушку, нашинкован-

ные соломкой, слегка обжариваем на жире.

Бульон заправляем нарезанными кубиками картофелем, шинкованной капустой и варим 10—15 мин, затем добавляем свеклу с луком, толченое сало, зелень петрушки и доводим до готовности. Сняв с огня, даем борщу настояться 10—15 мин. Подаем со сметаной, галушками, посыпая борщ зеленью.

Галушки: в кипящую воду всыпаем треть всего количества муки, хорошенько размешиваем и снимаем кастрюлю с огня. Затем охлаждаем смесь до 75—80°C, добавляем яйца и остальную муку. Вымешиваем тесто. После этого столовой ложкой отделяем небольшие порции, бросаем в кипящую подсоленную воду и варим до готовности.

Мясо по-беляевски

На 400 г говядины — 50 г сливочного масла, 1 ст. ложку муки, 2—3 яйца, перец, чеснок, лук по вкусу.

Говядину вместе с луком и чесноком пропускаем через мясорубку дважды. Фарш солим и перчим по вкусу. Затем готовим из него шарики и примяв дощечкой, чтобы получились тонкие лепешки, обваливаем их в муке и яйце и жарим в кипящем сливочном масле до образования румяной корочки. Когда будут готовы, осторожно сворачиваем в рулетики и подаем к столу на сковороде с тушеным картофелем.

Котлеты полтавские

На 600 г свинины (корейка) — 60 г сливочного масла для мяса и 50 г на сковороде,

60 г сухарей, 1 яйцо.

Свиную корейку отбиваем, чтобы получилась тонкая пластинка мяса. Косточку зачищаем, а мясо, положив на него кусочек масла, сворачиваем пирожком. Каждую котлету обмакиваем в яйцо, обваливаем в толченых сухарях и обжариваем на перекаленном масле. Подаем с жареным картофелем.

Виртуга с капустой

На 500 г муки — 250 г воды, 1 кг кислой капусты, 3 ч. ложки сахарного песка, 1 луковицу.

Готовим пресное тесто из муки с водой. Дав ему выстояться полчаса, раскатываем скалкой в тонкий лист.

Для фарша поджариваем на сковороде в растительном масле капусту, добавляем морковь, репчатый лук и немного сахарного песка. Раскатанное тесто сбрызгиваем растопленным сливочным маслом. На первый слой теста кладем второй, а на второй — третий. После этого выкладываем на него фарш, сворачиваем рулетом и запекаем в духовке.

Готовую виртугу режем на куски и подаем на блюде.

Запорожский капустняк

На 400 г свинины — 600 г квашеной капусты, 1 крупную морковь, пучок петрушки с корешками, 1 крупную луковицу, 80 г жира, 30 г сала, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложку пшена, 2 средние картофелины, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Свинину отвариваем, бульон процеживаем. Квашеную капусту отжимаем и тушим в ско-

вороде до полуготовности, подливая время от времени бульон и добавляя жир. Морковь и корень петрушки режем соломкой и слегка обжариваем. Сало пропускаем через мясорубку, а затем растираем в ступке с порубленным луком, зеленью петрушки и предварительно перебранным пшеном.

В готовый бульон кладем нарезанный кубиками картофель и варим 15—20 мин, добавляем тушеную капусту с обжаренной морковью, петрушкой и смесью лука, петрушки и пшена.

Готовый суп разливаем по тарелкам, кладем сметану и посыпаем зеленью петрушки.

БЛЮДА ЭСТОНИИ: ПРОСТОТА И ОТМЕННЫЙ ВКУС

Суп из салаки
с картофелем

На 300 г салаки — 5—6 небольших картофелин, 1 среднюю луковицу, 1 ч. ложку сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Подготовленную салаку нарезаем (из расчета 2—3 куса на порцию) и варим. Затем вынимаем готовую рыбу, отделяем от костей, процеживаем бульон, кладем в него картофель и варим до полуготовности. После этого добавляем в суп рыбу, пассированный лук и доводим до готовности. Подаем со сметаной.

Треска, жаренная
в тесте

На 750 г филе трески — 250 г муки, 2 яйца, 1 стакан

молока, 3 ст. ложки подсолнечного масла, лимонный сок, соль, тмин, душистый перец, красный молотый перец по вкусу.

Филе трески сбрызгиваем лимонным соком.

Готовим тесто: в просеянную муку добавляем желтки (можно 2 ст. ложки пива), соль. Тесто должно получиться несколько гуще блинного. Затем добавляем взбитый белок и перемешиваем массу.

Филе нарезаем на небольшие куски, слегка натираем солью и пряностями, обмакиваем в тесто и жарим во фритюре — в большом количестве перекаленного масла. Подаем к столу, посыпав мелко нарубленной зеленью.

Крестьянский завтрак

На 100 г колбасы — 100 г копченой корейки, 1 луковицу, 8 яиц, 1/2 стакана молока, 800 г картофеля, 50—60 г сливочного масла, 1 крупный соленый огурец, зеленый лук, соль, перец, тмин по вкусу.

Корейку и колбасу режем кубиками, обжариваем. Картофель отвариваем, нарезаем ломтиками и тоже обжариваем на сливочном масле. Все это укладываем на сковородку.

Смешиваем яйца с молоком и, посолив, слегка взбиваем. Готовую смесь заливаем в сковородку и, снабдив пряностями, ставим в духовку запекаться.

Подавая к столу, посыпаем сверху зеленым луком. Отдельно подаем огурцы.

Клецки по-таллински

На 3 стакана муки — 4 яйца, 500 г творога, 300 г смета-

ны, 2 ст. ложки с верхом жира или сливочного масла, 30 г несоленого сала, соль.

Смешав муку с яйцами, посолив и добавив воды, замешиваем на доске тесто. Надо, чтобы оно было упругим, эластичным, но не слишком крутым. Дав отстояться, раскатываем в лист толщиной 2 мм. Затем отделяем от него неправильные кусочки размером 2—3 см, следя, чтобы не слипались, варим их в крутом подсоленном кипятке, откидываем на дуршлаг, ополаскиваем холодной водой, кладем в сотейник с горячим жиром и греем несколько минут.

подавая к столу, посыпая протертым творогом с тмином, поливаем холодной сметаной, украшаем шкварками из нарезанного кубиками сала.

15 ЛИТВЕ
ПА ЦЕПЕЛЛИНАХ
НЕ ЛЕТАЮТ —
ИХ ЕДЯТ...

Литовский
холодный борщ

На 450 г кефира — 1 небольшую свеклу, 1/2 стакана кипяченой воды, 1 яйцо, 40 г зеленого лука, 400 г отварного картофеля, 50 г сметаны, укроп и соль по вкусу.

Кефир с солью взбиваем в миксере, добавляем охлажденную кипяченую воду и отварную свеклу, нарезанную соломкой, зеленый лук и укроп. При подаче к столу кладем в каждую тарелку нарезанное дольками отварное яйцо и сметану. На гарнир — горячий отмарной картофель, посыпанный укропом.

Цепеллины

На 1 кг картофеля — 500 г мякоти свинины, 4 луковицы, 100 г свиного сала, 4 ст. ложки сметаны, 1 стакан кипятка, соль, перец.

Сырой картофель натираем на мелкой терке и отжимаем через марлю. Сок оставляем на 10—15 мин. Когда крахмал осядет, осторожно сливаем воду, добавляем кипятка, ставим на медленный огонь и, непрерывно помешивая, доводим до кипения. Затем снимаем с огня, соединяем с отжатым картофелем, солим и перемешиваем.

Свинину пропускаем через мясорубку, солим и перчим.

Картофельную массу делим на 8 частей, внутрь каждой кладем фарш и сворачиваем в виде сигары. Подготовленные таким образом цепеллины варим в кипящей воде 10—15 мин. Перед подачей к столу поливаем их луковым соусом, для чего лук шинкуем соломкой, обжариваем до золотистого цвета и добавляем сметану.

Котлеты «Паланга»

На 400 г телятины — 120 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 3 стакана растительного масла, соль, перец.

Вырезку делим на 4 части, отбиваем и, положив внутрь каждого куска сливочное масло, сворачиваем трубочкой, обваливаем их в яйце, взбитом с солью и перцем, затем в панировочных сухарях и обжариваем в кипящем растительном масле 15—20 мин.

Котлеты подаем к столу на

ломтиках белого хлеба, предварительно обжаренных на сливочном масле.

Потрошки в тесте
по-каунасски

На 300 г ливера (100 г сердца, 200 г легких) — 15 г грибов, 1 маленькую луковицу, 30 г сливочного или топленого масла, 400 г готового теста (как для вареников).

Легкое и сердце отвариваем и пропускаем затем через мясорубку, мелко шинкуем и обжариваем в кипящем масле лук, добавляем фарш и немного прожариваем все вместе.

Сухие грибы, предварительно замоченные на ночь, отвариваем, мелко режем и тоже обжариваем в кипящем масле. Перемешиваем ливерный фарш с грибами — начинка готова.

Из теста формуем небольшие лепешки, на каждую кладем фарш, зашпигуем края и отвариваем в подсоленной воде или бульоне.

Желе «Маргутис»

На 200 г жидкости компота из консервированных фруктов (сиропа) или 200 г фруктового сока — 200 г молока, 100 г воды, 100 г отварного риса (или саго), 1,5 ст. ложки желатина, 50 г сахара, щепотку лимонной кислоты.

Желатин замачиваем в холодной кипяченой воде, пока он не набухнет. Сироп и молоко разливаем по отдельным кастрюлькам. В молоко кладем сахар, в сироп (по необходимости) — лимонную кислоту. Затем в ту и другую жидкость добавляем равные части жела-

тина и доводим до кипения при постоянном помешивании. Процеживаем и охлаждаем до киселеобразного состояния.

Желе выкладываем в форму с добавлением риса и фруктов из компота. Чтобы оно застыло, ставим его в холодильник.

В РЕСТОРАНЧИКАХ СТАРОЙ РИГИ

Земниеку брокастис

На 120 г домашней колбасы — 130 г копченой корейки, 200 г говядины, 80 г шпика, 3—4 небольшие луковицы, 100 г молока, 1 яйцо, 6—8 средних картофелин, 3 томата, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сливочного масла (смальца), соль, пряности по вкусу.

Копченую корейку, домашнюю колбасу и говядину нарезаем кубиками и обжариваем с луком. Ломтики вареного картофеля, томата и соленого огурца обжариваем отдельно. Затем мясные продукты и овощи укладываем на сковороду и заливаем смесью из яйца, молока с добавлением соли и пряностей. Все это запекаем в духовке и перед подачей посыпаем зеленью.

Луковый клопс

На 500 г мякоти говядины — 40 г сливочного масла, 2 средние луковицы.

Для соуса: 1 ч. ложка пшеничной муки, 50 г бульона, 300 г сливок, 20 г масла, пряности, соль по вкусу.

Мякоть говядины нарезаем на куски, отбиваем, обваливаем их в муке и обжариваем в кипящем масле до золотистого

цвета. Лук нарезаем кольцами и обжариваем до готовности. Мясо и лук перекладываем в кастрюлю.

Муку прожариваем со сливочным маслом, вливаем бульон, добавляем пряности и сливки, доводим до кипения и затем переливаем в кастрюлю с мясом. К луковому клопсу подают свежие огурцы, томаты, жареный или отварной картофель.

Сельдь жареная,
с луковым соусом

На 2 соленые сельди — 50 г растительного масла, 1/2 стакана муки, 6—7 картофелин.

Для соуса: 1/2 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка соуса томатного острого.

Сельдь вымачиваем, разделяем на филе, обваливаем в муке и обжариваем на растительном масле. Картофель отвариваем.

Для соуса мелко шинкуем лук, обжариваем его на сливочном масле с мукой, убавляем огонь, приправляем сметаной, томатным соусом и кипятим еще 2 мин.

При подаче сельдь поливаем луковым соусом. На гарнир — отварной картофель.

Хлебный суп
со взбитыми
сливками

На 300 г натурального ржаного хлеба — 0,5 л воды, 80 г изюма, 150 г сахарного песка, 80 г клюквы, 120 г свежих яблок, 200 г сливок, щепотку корицы.

Ржаной хлеб режем на кусочки и подсушиваем в духовке. Обдаем сухари крутым кипятком и ненадолго оставляем. Воду сливаем, протираем разбухшие сухари сквозь сито, добавляем половину слитой воды. Во вторую половину воды кладем изюм и варим 10 мин. Затем всыпаем сахарный песок, кладем мелко порезанные яблоки, снова кипятим и, соединив с протертыми сухарями, опять доводим до кипения. После этого добавляем корицу и клюквенный сок, полученный из ягод. Сливки взбиваем в миксере или венчиком до пышной снеговой массы и раскладываем по тарелкам перед подачей к столу.

Буберт

На 120 г манной крупы — 0,5 л молока, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки орехов, 3 яйца, неполный стакан клюквы, 1 ч. ложку крахмала, ваниль по вкусу.

Варим манную кашу на молоке до полувязкости, немного охлаждаем, добавляем растертые с сахаром и ванилью яичные желтки, поджаренные и измельченные орехи (арахис или фундук). Затем все осторожно смешиваем со взбитыми в миксере белками и выкладываем в порционные блюда.

Из клюквы выдавливаем сок, доводим до кипения, кладем сахар по вкусу, а затем тоненькой струйкой вливаем разведенный в небольшом количестве сока крахмал. Этим киселеобразным соусом поливаем порции буберта.

МОЛДАВИЯ:
ФАНТАЗИЯ
В КАЖДОМ ДОМЕ

Чорба с фрикадельками
и гренками

Для чорбы: 400 г костей,
1 морковь, 1 луковицу, небольшо-
й корень петрушки, 1 ч. лож-
ку сливочного масла, зелень,
1,5 стакана окрошечного кваса
(см. раздел «Вот и квас на сто-
ле у нас!»), сметана или сливки,
соль, пряности по вкусу.

Для фрикаделек: 200 г говя-
дины, 1/2 луковицы, 1/2 яйца,
немного воды или молока, соль,
специи по вкусу.

Для гренок: 100 г белого
хлеба.

В кипящий костный бульон
кладем пассерованные овощи,
добавляем прокипяченный квас,
варим 5 мин и заправляем сме-
таной или сливками.

Говядину вместе с репча-
тым луком пропускаем через
мясорубку, добавляем яйцо,
соль, перец, воду или молоко и
хорошенько взбиваем. Готовый
фарш разделяем на шарики
величиной с грецкий орех и ва-
рим на пару (или слегка обжа-
риваем на сковороде).

С белого хлеба срезаем ко-
рочку, нарезаем его на ма-
ленькие кубики и подсушиваем
в духовке.

подавая к столу, кладем в
каждую тарелку фрикадельки,
заливаем их чорбой и посыпа-
ем сверху мелко рубленной
зеленью. Гренки подаем от-
дельно.

Биточки по-кишиневски

На 400 г свинины — 4 яйца,
по 1 ст. ложке молока и му-
ки, по 40 г маргарина и сливоч-

ного масла, соль, перец по
вкусу.

Свинину пропускаем через
мясорубку, фарш заправляем
солью, перцем, добавляем
3 сырых яйца и взбиваем. Из
фарша формует биточки и ста-
вим их на 2 ч в холодильник.
После этого смачиваем каждый
биточек в смеси растопленного
масла, муки, яйца и молока и
жарим до образования хрустя-
щей корочки.

подавая к столу, поливаем
сливочным маслом.

«Огурчики» по-тираспольски

На 450 г свинины — 2 круп-
ные дольки чеснока, 40 г топле-
ного масла, соль, перец.

Свинину нарезаем поперек
волокон широкими кусками, от-
биваем до толщины 0,5 см, на-
тираем толченым чесноком,
солью и перцем, сворачиваем
трубочкой (так, чтобы были по-
хожи на огурчики) и обжа-
риваем на сковороде со всех сто-
рон.

Баклажаны с томатами

На 400 г баклажанов — 200 г
лука, 100 г болгарского слад-
кого перца, 400 г помидоров, 80 г
подсолнечного масла, соль, пе-
рец, уксус, зелень петрушки и
кинзы по вкусу.

Баклажаны моем, ошпарива-
ем кипятком, снимаем кожицу,
посыпаем солью, даем постоять
минут 15—20, а потом промы-
ваем холодной водой, чтобы
отошла соль, слегка отжимаем
и нарезаем небольшими куска-
ми. Затем обжариваем на под-
солнечном масле вместе с ре-
пчатым луком, выкладываем в ке-
рамическую посуду, добавляем
нарезанные кружками томаты,

предварительно очищенный болгарский перец, солим, перчим, поливаем уксусом (лучше яблочным) и перемешиваем. Сверху посыпаем зеленью петрушки.

Рис с черносливом

На 250 г риса — 300 г чернослива, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 800 г воды, лимонной кислоты по вкусу.

Рис промываем, обсушиваем и обжариваем на сковороде или противне. Чернослив моем, заливаем горячей водой, варим до полуготовности, откидываем на дуршлаг и удаляем косточки. Затем в кипящую воду кладем сваренный до полуготовности чернослив и обжаренный рис, добавляем сахар, лимонную кислоту и доводим до готовности на слабом огне. При подаче к столу рис поливаем растопленным сливочным маслом.

ОБЕД НА БЕРЕГУ АРАГВИ

Лобио по-гурийски

На 1,5 стакана фасоли — 2 луковицы, 3/4 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 головки чеснока, красный молотый перец, соль, зелень по вкусу.

Сухую фасоль перебираем, промываем холодной водой и варим 3—4 ч. Мелко режем репчатый лук, зелень (кинзу, петрушку, укроп), толчем грецкие орехи с чесноком. Фасоль приправляем красным перцем и солью, соединяем с зеленью, луком и грецкими орехами, кипятим еще 2—3 мин и остужаем. Подаем лобио в керамических чашках.

Суп чанахи

На 450 г мяса — по 4 картофелины, луковицы, моркови, томата, 8 небольших кусочков баклажана, по 2 ст. ложки томатной пасты и сливочного масла, чеснок, зелень, пряности, соль по вкусу.

Чанахи готовят в глиняных горшочках, но можно и в кастрюльках или чугунах.

Два-три кусочка баранины и нарезанный картофель слегка обжариваем в масле и складываем в горшочек, добавляем крупно порезанные репчатый лук, морковь, баклажаны, томаты (или томатную пасту), заливаем бульоном и ставим в духовку. Через 1,5 ч заправляем кипящий чанахи красным молотым перцем, чесноком, солью, пряностями, посыпаем мелко нарезанной зеленью и горячим подаем к столу.

Сациви

из домашней птицы

На 800 г курицы, индейки, гуся или утки (на выбор) — 40 г сливочного масла.

Для соуса: 2 яичных желтка, 25 г муки, 250 г очищенных грецких орехов, 40 г сливочного масла, 120 г репчатого лука, свежая зелень кинзы, щепотка хмели-сунели, шафрана, молотой гвоздики, корицы и красного перца, соль, уксус по вкусу.

Подготовленную тушку птицы варим целиком до полуготовности. Затем кладем ее на противень брюшком вниз, смазываем жиром и обжариваем в духовке до готовности, поливая соком и переворачивая, чтобы птица подрумянилась со всех сторон.

Мелко рубленный лук пассе-

руем на сковороде, всыпаем муку и слегка разводим бульоном. Затем добавляем по вкусу уксус, соль, рубленую зелень, толченый чеснок и смели-сушили. В полученный соус кладем птицу и провариваем 5—10 мин.

Грецкие орехи толчем со стручковым красным перцем, соединяем с яичными желтками, настоем шафрана в бульоне (1 щепотка на 25—30 г бульона) и добавляем к птице. После этого сациви не кипятят.

Подаем сациви в холодном виде, сбрызнув ореховым маслом, отжатым из толченых орехов.

Корейка на вертеле

На 1 кг корейки из баранины или свинины — соль и перец по вкусу.

Для соуса: 350 г слив ткемали (альча), 30 г чеснока, зелень петрушки, укропа, кинзы, сухой стручковатый перец, пряности, соль.

Корейку нарезаем с реберными костями по 2 куска на порцию, посыпаем солью, перцем, нанизываем на вертел и жарим над раскаленными углями.

Сливы варим в минимальном количестве воды так, чтобы она только покрывала их, откидываем на дуршлаг, затем протираем через сито, разбавляем отваром, добавляем толченую зелень кинзы, стручковый перец, толченый чеснок, укроп, соль, перемешиваем, кипятим и охлаждаем. Готовый соус должен иметь консистенцию сметаны.

Корейку подаем с гарниром по сезону. Соус — отдельно.

Хачапури

На 500 г не очень соленого сыра — 1 яйцо, 50 г сливочного масла.

Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан кефира, 1 яйцо, соль.

Брынзу замачиваем в кипятке на 2—3 ч, затем воду сливаем, а сыр смешиваем с яйцом и хорошенько разминаем.

На кефире замешиваем не слишком крутое тесто, делим его на 2 части и раскатываем. На каждую лепешку кладем половину массы из сыра и по кусочку сливочного масла, защипываем края и выпекаем в духовке.

ПАЛИТРА

АРМЯНСКОГО СТОЛА

Хаш

На 800—900 г говяжьих ножек — 300—350 г рубца, соль, укроп, кинза, перец, чеснок по вкусу.

Обработанные говяжьи ножки и рубцы кладем в кастрюлю, заливаем холодной водой и после первого закипания сливаем воду. Затем рубец и ножки раскладываем по отдельным кастрюлям, вновь заливаем водой и варим на очень медленном огне до готовности (мясо должно легко отделяться от костей). После этого мясо отделяем от костей, а рубец нарезаем на небольшие куски. Рубец вновь заливаем бульоном и держим на огне до тех пор, пока суп не станет наваристым и не приобретет янтарно-золотистого цвета.

Хаш, разлив по тарелкам и положив туда кусочки рубца, подаем несоленым. Мясо от ножек кладем на отдель-

ное блюдо в центр стола. Соль и приправы подаем отдельно.

Митетей

На 600 г нежирной говядины — 10—15 г сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 2 г соды, перец, соль по вкусу.

Говядину пропускаем через мясорубку с частой решеткой, фарш солим, перчим, добавляем в него соду, толченый чеснок. Массу вымешиваем и взбиваем, чтобы она получилась пышной. Затем формует митетей в виде сарделек.

Митетей можно жарить над раскаленными углями, как шашлык, насаживая их аккуратно на металлический прут, или в глубокой сковороде на сливочном масле до образования хрустящей золотистой корочки. К митетей подают свежие огурцы и томаты.

Ариса

На 400 г курицы (или индейки) — неполный стакан пшеничной крупы, 1 луковицу, 2 ст. ложки топленого масла, щепотку корицы, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы отвариваем, отделяем кости и разрезаем мякоть на куски. В кипящий бульон засыпаем заранее замоченную (на 2—3 ч) пшеничную крупу, добавляем кусочки курицы и продолжаем варить на слабом огне. Кашу, периодически взбивая ложкой, варим до тех пор, пока продукты не превратятся в однородную тягучую массу. После этого солим и перемешиваем.

Подаем арису на блюде. От-

дельно — пассерованный репчатый лук, сдобренный корицей, и топленое масло.

Точно так же готовят арису из индейки или баранины.

Схторац бадрожан

На 4—5 средних баклажана (500 г) — 1 головку чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, по 1 корню сельдерея и петрушки, 2 крупных томата, зелень кинзы и укропа, перец, соль по вкусу.

Баклажаны очищаем от плодоножек, промываем и снимаем кожуру. Затем с одной стороны каждого баклажана делаем продольный разрез, удаляем мякоть с семечками. Опускаем баклажаны в теплую кипяченую подсоленную воду на 15 мин, чтобы отошла горечь, откидываем на дуршлаг и слегка отжимаем остатки воды.

Мякоть баклажанов вместе с семечками измельчаем, добавляя мелко нарезанный чеснок, промытые и мелко нашинкованные корни петрушки и сельдерея, зелень кинзы и укропа, солим, посыпаем перцем, перемешиваем и жарим на растительном масле. Подготовленные баклажаны фаршируем этой массой и укладываем в один ряд надрезанной стороной на сковороду с разогретым растительным маслом. Сверху кладем очищенные от кожицы и разрезанные пополам томаты, солим, прибавляем чуточку воды, посыпаем мелко нарезанной зеленью кинзы и укропа, закрываем крышкой и припускаем на слабом огне 5 мин.

Подаем к столу, полив соком, образовавшимся от припускания.

Тыква, фаршированная
рисом

На 1,5 кг тыквы — 70 г риса, 70 г сливочного масла, 70 г алычи, 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку изюма, 2 средних яблока, корица, соль по вкусу.

Тыкву моем, срезаем у нее верхушку и ложкой удаляем мякоть с семенами и еще раз моем.

Мякоть отделяем от семян, мелко нарезаем, добавляем отварной рассыпчатый рис, промытый изюм, очищенную от косточек алычу, очищенные от кожицы и нарезанные соломкой яблоки, сахар, корицу и хорошенько перемешиваем. Подготовленным фаршем наполняем тыкву, закрываем срезанной верхушкой и запекаем в духовке на смазанном маслом противне.

Перед подачей тыкву разрезаем на куски и поливаем маслом.

ПЛОВ — ГОРДОСТЬ УЗБЕКСКОЙ КУХНИ

Плов по-фергански

На 500 г риса — 300 г баранины с косточкой, 110 г масла (сала), 300 г моркови, 200 г лука, соль, перец, барбарис, зира по вкусу.

Баранье сало нарезаем кубиками, кладем в котел, вытапливаем, удаляем шкварки, а жир прокаливаем. В кипящем жире обжариваем до коричневого цвета нашинкованный кольцами лук, добавляем ломтики мяса, кости и жарим до образования румяной корочки. Затем заправляем морковь, нарезанной соломкой, и продолжаем жарить, помешивая время

от времени, до полуготовности.

После этого наливаем воду так, чтобы она покрыла содержимое котла, доводим до кипения на умеренном огне, направляя специями и солью, убавляем огонь и тушим 50—80 мин (чем дольше кипение, тем лучше вкус). Если влага испарится, то нужно долить кипятка. Затем ровным слоем насыпаем хорошо промытый рис, усиливаем пламя, наливаем воду так, чтобы она покрывала рисовый слой на 1,5—2 см, и доводим до бурного кипения.

Как только выпарится вода, убавляем огонь, шумовкой собираем плов горкой к центру котла, делаем в нескольких местах луночки и накрываем.

Перед подачей на стол плов тщательно перемешиваем и перекладываем на керамическое блюдо (ляган), посыпаем рубленой зеленью, луком; отдельно подаем салат.

Лагман

На 350 г говядины — 2 ч. ложки жира, 2 средние картофелины, 1/2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, по 1/2 стручка болгарского перца, по 1/2 небольших моркови и редьки, 1 ст. ложку томата-пюре, пряности, соль, зелень по вкусу.

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, вода, 1 яйцо.

Замешиваем пресное тесто (как для домашней лапши), тонко раскатываем его, нарезаем длинной лапшой, отвариваем в соленой воде, откидываем на дуршлаг и промываем.

Для мясного соуса (ваджи) мясо нарезаем тонкими брусочками, солим, обжариваем в жире до образования румяной

корочки, добавляем нарезанную тонкой соломкой морковь, репчатый лук, сладкий перец, редьку и продолжаем жарить еще 10 мин. Затем добавляем картофель, нарезанный брусочками, мелко рубленный чеснок, томат-пюре, заправляем по вкусу черным и красным перцем, заливаем бульоном и тушим на слабом огне до готовности около 40 мин.

При подаче к столу подогреваем лапшу, опустив ее в горячую воду, раскладываем по глубоким тарелкам, заливаем сверху мясным соусом и посыпаем рубленой зеленью.

Узбекский шашлык

На 400 г баранины — 40 г курдючного сала, 3—4 небольшие луковицы, зелень петрушки, 1 ст. ложку пшеничной муки.

Для маринада: 1 стакан 3 %-ного уксуса, 1 луковица, соль, анис, красный перец по вкусу.

Баранину нарезаем мелкими кусочками, лук шинкуем, заливаем маринадом, перемешиваем и оставляем на 3—4 ч в прохладном месте. Затем мясо нарезаем на шампуры. Последним накальваем кусочек сала, посыпаем шашлык мукой и жарим над раскаленными углями. Подаем по 3—4 шампура шашлыка на порцию. Гарнир — нашинкованный тонкими кольцами лук и зелень петрушки.

Шурпа

На 400 г баранины — 40 г курдючного сала (можно заменить маслом), 4—5 картофелин, 1 морковь, 3 томата или 1 ст. ложку томата-пюре,

1 крупную луковицу, пряности, соль, зелень по вкусу.

Баранину и курдючное сало нарезаем кусочками, заливаем холодной водой и варим до полуготовности. Затем добавляем лук, морковь, нарезанные соломкой, томаты или томат-пюре, картофель, нарезанный кубиками, пряности и варим до готовности. При подаче к столу посыпаем зеленью.

Ширкавак

На 300 г тыквы — 120 г риса, 1,5 л молока, соль.

Тыкву очищаем, нарезаем крупными кусками, промываем, кладем в кастрюлю вместе с рисом, заливаем водой так, чтобы она только покрыла тыкву, солим и доводим до полуготовности. Затем вливаем молоко и варим до тех пор, пока тыква не станет мягкой.

СЛИШКОМ ОСТРО? А БАКИНЦАМ ПРАВИТСЯ!

Шашлык на сковороде

На 1,2 кг баранины — 2 луковицы, 8 яиц, 100 г топленого масла, перец, соль, зелень по вкусу.

Мякоть баранины средней жирности пропускаем через мясорубку, добавляем мелко порезанный лук, перец, соль и тщательно перемешиваем. Делим полученную массу на 12 частей, из каждой формуем круглый биточек и обжариваем со всех сторон на сковороде на топленом масле.

Яйца с нарезанной зеленью сбиваем венчиком и выливаем на биточки в сковородку, за-

тем ставим на 1 мин в разогретую духовку. Подаем к столу на сковороде.

Джужда-плов

На 2 цыпленка (по 200 г каждый) — 200 г риса, 2 ст. ложки (с верхом) топленого масла, 1 ст. ложку изюма, 5—6 сушеных абрикосов, шафран, соль, зелень по вкусу.

Обработанных цыплят промываем, разрубам на половинки, солим и обжариваем на сковороде в масле. Затем на 5 мин помещаем в духовку.

Из риса готовим откидной плов (аши). Рис замачиваем на 5—6 ч в холодной воде, в которую помещаем марлевый мешочек с солью. Затем промываем теплой водой, кладем в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса — 6 л), варим до полуготовности и откидываем на дуршлаг.

Часть готового риса окрашиваем настоем шафрана (15 г шафрана на 30 г воды) и поливаем маслом.

При подаче на тарелку кладем подкрашенный и белый рис горочками, между которыми помещаем цыплят и припущенные в масле изюм и абрикосы, а сверху посыпаем мелко порезанной зеленью.

Мастава

На 500 г баранины — 150 г курдючного сала, 3 картофелины, 2 моркови, 3 луковички, 1 стакан риса, зелень кинзы, 500 г томатов или 1/2 стакана томатной пасты, соль, перец по вкусу.

Курдючное сало нарезаем кубиками и растапливаем в чугунном котле. Шкварки удаля-

ем, кладем нарезанное мелкими кусочками мясо, нашинкованный кольцами лук, мелкие кубики моркови и жарим 10 мин. Затем добавляем очищенные от кожицы и нарезанные ломтиками томаты или томатную пасту, жарим еще 10 мин, солим, посыпаем красным перцем и доводим до кипения.

В кипящий котел опускаем рис, а через четверть часа — картофель, нарезанный маленькими кубиками, и варим до готовности картофеля. Затем снимаем блюдо с огня, накрываем котел крышкой, посыпаем мелко нарезанной кинзой, зеленым луком и подаем к столу.

Шакер-пури

По 100 г сливочного масла, сахарной пудры и молока, 1 яйцо, сода на кончике ножа, мука, соль.

Масло растираем с сахарной пудрой, яйцом, вливаем тоненькой струйкой молоко, добавляем соду и всыпаем ровно столько муки, чтобы тесто получилось упругим и крепким. После того, как тесто полежит 8—10 мин, раскатываем его в пласт толщиной 1,5 см и вырезаем фигуры в форме полумесяца. Выпекаем шакер-пури в сильно разогретой духовке в течение 25—30 мин.

С АРОМАТОМ КАЗАХСКИХ ТРАВ

Манты

На 500 г жирной баранины — 3—4 луковички, 40 г курдючного сала, 500 г муки, 2—3 ст. ложки сливочного мас-

ла, красный и черный перец, соль по вкусу.

Мелко рубим баранину, шинкуем лук, добавляем красный молотый перец, соль и хорошенько вымешиваем фарш. Затем мелко режем курдючное сало.

Готовим пресное тесто, как для пельменей (см. раздел «Приглашение на пельмени»), раскатываем его в тонкий пласт и нарезаем из него квадраты (10X10 см). Кладем на каждый по 1 ст. ложке фарша и кубик сала, соединяем кончики квадрата и защипываем так, чтобы манты приобрели продолговатую форму.

В кастрюлю укладываем решетку, наливаем воды так, чтобы она доходила до нижнего края решетки, и помещаем на нее манты. Варим их на пару 45—60 мин.

Манты, осторожно снимая лопаточкой, выкладываем на блюдо, смазываем сверху маслом, отдельно подаем к ним винный или яблочный уксус, черный молотый перец.

Сомса по-казахски

На 300 г баранины и 300 г говядины — 2 луковицы, соль, перец по вкусу.

Для теста: 4 стакана муки, неполный стакан воды, 1 ч. ложка соли.

На горячей подсоленной воде замешиваем некрутое тесто, раскатываем его на небольшие лепешки. Для начинки мясо пропускаем через мясорубку с добавлением лука и перца.

На лепешки выкладываем фарш, края защипываем так, чтобы пирожки получились треугольной формы, смазываем их яйцом и выпекаем в духовке.

Строганина
по-алма-атински

На 1 сазана (1,5—2 кг) — 100 г репчатого лука, 2 головки чеснока, 1/2 стакана винного или яблочного уксуса, красный молотый жгучий перец, соль по вкусу.

Рыбу чистим, отделяем филе, нарезаем небольшими кусочками, отжимаем и перемешиваем в глубокой миске с уксусом. Затем добавляем лук, порезанный тонкими кольцами, тертый чеснок, слегка солим, перчим и опять перемешиваем. Оставляем под гнетом в закрытой посуде на 15—20 мин и подаем к столу.

«Чертополох»

Это острая приправа, которую подают к супу или вторым блюдам.

На 1 кг красного жгучего перца в стручках — 1 кг чеснока, 1 кг крепких томатов, неполный стакан яблочного уксуса, соль.

Пропускаем через мясорубку с мелкой решеткой сначала помидоры, чеснок и солим по вкусу, затем перец, перемешиваем массу, вливаем уксус и даем настояться 12 ч. После этого размолотую мякоть овощей помещаем в дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Приправу раскладываем по банкам, а полученный соус разливаем в бутылки. Храним укупоренными, не стерилизуя, в холодном месте. Аккуратно приготовленная приправа хранится до полутора лет.

Токаш

На 350 г пшеничной муки — 5 г дрожжей, жир на кончике ножа, щепотка соли.

Замешиваем кислое тесто (см. раздел «Дрожжевое тесто»). Разделяем его на порции. Каждую хорошенько обминаем в муке и раскатываем в виде круглой лепешки; в середине нее делаем небольшое углубление или накалываем поверхность вилкой в нескольких местах. В Казахстане лепешки пекут в специальной печи — тандыре. Мы же можем выложить лепешку на смазанную жиром сковороду и выпечь в духовке или в русской печи.

ГАРНИР ПО-ТАДЖИКСКИ? ГРАНАТ, МЯТА, ТАРХУН...

Салат «Гиссар»

На 120 г вареной баранины — 1 яйцо вкрутую, 1 небольшую картофелину, по 1/2 средней моркови и головки репчатого лука, по 2 огурца и томата, 1 ст. ложку сметаны, зелень, соль, пряности по вкусу.

Картофель, морковь отвариваем в кожуре, очищаем и нарезаем кубиками. Мелко рубим репчатый лук, режем небольшими кусочками мясо, дольками — огурец. Все складываем в миску,правляем солью, перцем и перемешиваем.

Салат укладываем в салатницу горкой, украшаем кружочками огурца, томата, яйца, поливаем сметаной и посыпаем сверху мелко рубленной зеленью.

Угро

На 500 г умеренно жирной баранины — 1 стакан чечевицы, 2 средние луковицы, зелень кинзы, петрушки и тархуна, 6—7 шт. соленых каперсов, 1 томат, смесь сухих специй (укроп, чебрец и петрушка в молотом виде), красный молотый среднежгучий перец, соль по вкусу.

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, щепотка молотого шафрана, соль.

Сначала замешиваем тесто для лапши. В просеянной муке делаем углубление, вбиваем яйцо, добавляем соль, шафран, тщательно вымешиваем и даем отстояться. Если окажется слишком крутым, можно влить немного воды. Раскатываем тесто в тончайший пласт (1—1,5 мм) и острым ножом нарезаем его на узкие полоски, пересыпая их слегка мукой, чтобы не слипались.

От баранины отделяем жир, растапливаем его в глубокой сковороде. Шкварки удаляем, мясо нарезаем узкими полосками и жарим до румяной корочки, затем перекладываем в отдельную посуду, а на жире слегка обжариваем колечки репчатого лука, добавляем к мясу, солим и перчим.

В отдельной кастрюле варим до полуготовности чечевицу. В чечевичный отвар кладем поджаренное мясо и лук, добавляем каперсы, порезанный на кружочки томат, солим. Затем, доведя до кипения,правляем лапшой. После того, как лапша сварится, угро разливаем по глубоким чашкам (косушкам), посыпаем рубленой зеленью; смесь сухих специй подаем отдельно.

Муркабоб

На 1 курицу (850—900 г) — 100 г топленого сала, 8 средних картофелин, 2 Небольшие луковицы, 1 морковь, 1 ст. ложку томата-пюре, зелень, пряности, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы рубим на кусочки по 30—40 г, обжариваем на сковороде до образования румяной корочки, прибавляем нарезанный колечками репчатый лук, морковь и жарим. Через 5 мин заправляем томатом-пюре и жарим еще 5 мин. После этого добавляем дольки картофеля, вливаем столько воды, чтобы она только покрыла продукты, заправляем солью, пряностями и тушим на малом огне до готовности. Подаем жаркое, посыпав рубленой зеленью.

Кабоб «Рохат»

На 300 г баранины — 1 ст. ложку топленого масла, 1 ч. ложку пшеничной муки, 1 небольшую луковицу, зеленый лук, зелень, зерна граната, соль, пряности по вкусу.

Мякоть баранины вместе с половинкой репчатого лука пропускаем через мясорубку, добавляем соль, перец, перемешиваем. Из фарша формуем кабоб в виде колбасок массой 30—40 г, панируем в муке и обжариваем в сотейнике до готовности.

Оставшийся репчатый лук нарезаем тонкими кольцами и обжариваем до полуготовности, затем укладываем на кабобы, закрываем сотейник крышкой и тушим 6—8 мин. Подавая к столу, посыпаем блюдо мелко рубленным зеленым луком, зеленью и зернами граната.

Чой кабуд

Фарфоровый чайник обдаем изнутри крутым кипятком, всыпаем 1 ст. ложку зеленого чая, заливаем до половины крутым кипятком, накрываем крышкой, а сверху — плотным полотенцем и даем настояться 6—7 мин.

К чаю подаем варенье, мед, молоко, свежие горячие лепешки, сладости.

В жаркие летние дни таджики часто охлаждают предварительно заваренный зеленый чай до температуры 10—12°С и разливают в пиалы.

В ГОСТЯХ У КИРГИЗСКИХ ЧАБАНОВ

Салат «Сусамыр»

На 1/2 небольшого кочана капусты — 1 некрупную редьку, 2—3 картофелины, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковицу, 2 яйца, сахар, соль, 3 %-ный уксус, зелень по вкусу.

Нарезаем тонкой соломкой капусту и редьку, добавляем колечки лука, перемешиваем, заливаем уксусом и оставляем для маринования на 1,5 ч. Затем уксус сливаем, добавляем к овощам вареный картофель, нарезанный кубиками, зеленый горошек, перемешиваем, солим и перчим по вкусу. Яйца отвариваем вкрутую. Одно яйцо рубим ножом и подмешиваем к салату, прибавив по вкусу сахарной пудры, если получилось слишком остро.

Салат укладываем горкой, заправляем соусом из растительного масла, (см. раздел «Соусы — основа кулинарной

гармонии»), украшаем долька-ми яйца и рубленой зеленью.

Бешбармак по-киргизски

На 1 кг баранины — 3 средние луковицы, соль, красный или черный молотый перец по вкусу.

Для лапши: 1,5 стакана пшеничной муки, вода, шафран, молотый чебрец.

Баранину варим крупными кусками в небольшом количестве воды с солью и перцем. Готовое мясо нарезаем тонкими ломтиками шириной 0,5 см и длиной 5 см.

Готовим тесто, как для пельменей (см. раздел «Приглашение на пельмени»). Тонко его раскатываем, нарезаем в виде продолговатых прямоугольников и отвариваем в бульоне. Затем соединяем с бараниной, колечками лука, припущенными на бульоне. Добавляем соль и перец по вкусу.

Бешбармак подают в пиалах, а бульон — отдельно.

Асип

На 300 г риса — 1 ч. ложку молотого душистого перца, 500 г печени, 500 г сердца, 120 г нутряного бараньего сала, 2 средние луковицы, толстые бараньи кишки.

Кишки выворачиваем, тщательно обрабатываем и промываем (см. раздел «Не пора ли заколоть кабанчика?»). Печень и сердце мелко нарезаем, добавляем рубленый лук, перец, соль, сырой рис, все перемешиваем. Полученным фаршем начиняем кишки, вливаем в них примерно по стакану воды на порцию, завязываем, кладем в кипящую воду и варим 1 ч. Во вре-

мя варки асип прокалываем иглой. Подаем горячим или холодным.

Ютаза

На 350 г муки — 2 ст. ложки растительного масла, 10 г дрожжей, 1,5 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Готовим кислое тесто. Когда подойдет, обваливаем его в муке, раскатываем, нарезаем на полоски, смазываем маслом, скатываем трубочками, концы которых придавливаем и соединяем. Получившиеся кольца укладываем на решетку в кастрюлю, наливаем столько воды, чтобы она не касалась поверхности теста, и варим, как манты, на пару.

Подают ютазу к чаю.

тканчай

На 1 стакан крепко заваренного чая — 1 стакан молока, 1 ч. ложку сливочного масла, 1,5 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Крепко заваренный чай и молоко перемешиваем, доводим до кипения, добавляем масло, соль по вкусу, сметану и еще раз доводим до кипения.

Подаем в пиалах, с лепешками.

«НИЧЕГО НЕТ ВКУСНЕЕ ЧОРБЫ» — СЧИТАЮТ В ТУРКМЕНИИ

Кара-чорба

На 400 г баранины — 20 г бараньего жира, 2 небольших томата или 1 ст. ложку томат-пюре, 3—4 небольшие луковицы, соль и приности по вкусу.

Баранину нарезаем на кусочки величиной с крупный грецкий орех и обжариваем на сковороде до образования румяной корочки. Третью шинкованного лука жарим вместе с бараниной и перекладываем затем в кастрюлю. Заливаем водой, добавляем нарезанные дольками томаты (или томат-пюре), солим и варим до тех пор, пока мясо не будет готово.

При сервировке кара-чорбы в каждую супную пиалу кладем мелко порезанный лук, пряности подаем отдельно.

Люля-кебаб,
тушеный с луком

На 600 г баранины — 20 г нутряного бараньего сала, 2 маленькие луковицы (для фарша), 2 крупные луковицы (для тушения), 1 ст. ложку сливочного масла, зелень, соль, пряности по вкусу.

Баранину, лук, предназначенный для фарша, и сало пропускаем через мясорубку, добавляем соль и перец, перемешиваем и хорошенько взбиваем, разделяем фарш в виде сарделек, обжариваем, а затем тушим с нашинкованным луком в сковороде под крышкой. Подаем в той же посуде, посыпав люля-кебаб зеленью.

Этли бореk катыклы

На 300 г баранины — 1 стакан пшеничной муки, 1 среднюю луковицу, 1 яйцо, по 1 стакану кислого молока и сметаны, перец, соль по вкусу.

Баранину и лук дважды пропускаем через мясорубку, заправляем солью, перцем и слегка разводим фарш водой.

Готовим пресное тесто (см.

раздел «Приглашение на пельмени»), раскатываем его в тонкий пласт и формует пельмени четырехугольной формы, расходуя на каждый не более 30 г фарша.

Этли бореk отвариваем в подсоленной воде. Подавая к столу, заливаем кислым молоком или сметаной.

Плов с перцем

На 300 г риса — 2 маленькие луковицы, 2 ст. ложки томат-пюре, 4—5 шт. сладкого перца, 2 ст. ложки растительного масла, 600 г воды, пряности, 2 ст. ложки сливочного масла, пряности, соль по вкусу.

Сначала готовим рис: засыпаем в подсоленную кипящую воду и варим до полуготовности, затем откидываем на дуршлаг и промываем холодной водой. После этого в глубокой кастрюле растапливаем часть масла, кладем туда отварной рис, сверху заливаем его оставшимся растопленным маслом, плотно прикрываем крышкой и ставим на очень слабый огонь на 25—30 мин.

Лук и сладкий перец, порезанные кольцами, солим, перчим, обжариваем на растительном масле с томатом-пюре, перекладываем в кастрюлю, заливаем водой так, чтобы она только покрыла овощи, и тушим.

При подаче в каждую тарелку с пловом сверху кладут тушеные овощи. Этот плов можно подавать как горячим, так и холодным.

Пешме

На 720 г пшеничной муки — 150 г растительного масла, 3 г дрожжей.

Готовим дрожжевое тесто (см. раздел «Дрожжевое тесто»), раскатываем его в пласт толщиной 5 см и нарезаем полосы шириной 2,5 см в форме ромбов.

Обжариваем пшеницу в растительном масле, как «хворост».

ВЫ ЖДЕТЕ ГОСТЕЙ

Если говорить о культуре застолья, то она должна быть одинаковой и в праздники, и в будни. По многим причинам на селе чаще всего будничная еда проходит в спешке. И действительно, вставать приходится рано, и сразу же множество дел: готовить приходится не только членам семьи, но и накормить скотину, все убрать и успеть вовремя в поле или на ферму к сроку... И тем не менее даже в этих нелегких условиях завтрак, обед, ужин можно организовать так, чтобы было приятно. И в старой избе, и в новой квартире, доме это вполне возможно.

Завтрак

В том, что нынче на селе завтракают на кухне, нет ничего особенного. Ведь так, действительно, удобнее! И интерьер кухни этому способствует. При сервировке завтрака нужно использовать салфетки из льняного или хлопчатобумажного материала. Для каждого едока ставят закусочную тарелочку, наискосок справа — блюдце с чашкой, чайную ложку кладут на блюдце. Вилка должна нахо-

диться слева от тарелки, нож — справа. Дополнительные приборы к завтраку кладут справа от тарелки. Вареное яйцо ставят справа от тарелки в специальной подставке.

Можно использовать и доску-поднос из полированного дерева, на которой сервируется завтрак. Выбор посуды зависит от блюд.

Обед

Глубокую суповую тарелку ставят на большую мелкую. С правой стороны кладут столовый нож лезвием к тарелке, ложку вверх углублением; слева — вилку, вверх зубцами, за ней — тарелочку для хлеба. Посуду для десерта ставят наискосок слева от обеденных тарелок, а десертные или чайные ложки для сладкого — рядом.

В центр стола ставят фарфоровую супницу.

Потом суповую тарелку убирают и ставят большую мелкую. Десерт подают после того, как убрана основная обеденная посуда.

Ужин

Стол к ужину сервируют почти так же, как и к завтраку. Посуду размещают в 2 см от края стола. Если к ужину подается кефир, сметана, молоко, то ставят еще и стаканы.

Званный вечер

Главное симметрично накрыть стол, используя, по возможности, посуду из одного сервиза. Она может быть фарфоровая, фаянсовая или керамическая.

В расчете на одного человека на столе должны быть:

закусочная тарелка диаметром 20 см для холодных блюд;

столовая мелкая тарелка диаметром 24 см для горячих мясных и рыбных блюд;

маленькая плоская тарелочка диаметром 15—17 см для хлеба и гренок;

бульонная чашечка с блюдцем;

глубокая десертная тарелка диаметром 20 см для запеканок, соусов с пудингом, сладких супов, киселя или свежих ягод с молоком, компотов;

плоская десертная тарелка диаметром 20 см для фруктов, омлетов и запеканок;

стеклянная вазочка для кремов, желе, мороженого, взбитых сливок;

кофейная и чайная чашка с блюдцами;

кокотница для запеченных блюд;

соответствующие приборы.

Теперь, в зависимости от числа гостей, нетрудно рассчитать нужное количество посуды и приборов.

Для праздничных званых вечеров лучше иметь достаточно просторный и широкий стол, чтобы он не выглядел загроможденным едой. Тарелки, рюмки не будут скользить по поверхности стола, если его покрыть плотной фланелевой тканью или сукном, а поверх — скатертью. Место сгиба скатерти должно быть посередине стола, а края свешиваться на 30—40 см.

Скатерть не обязательно должна быть белой. Она может быть лиловой, розовой, голубой, желтой и т. п.; в тон подбирают и салфетки. Можно накрыть стол и двойной скатертью: основная, например розового цвета, свешивается со

стола, а верхняя, алого, лишь покрывает его поверхность. Это очень красиво! Но накрытый таким образом стол не годится, скажем, для свадьбы: он подходит более всего для званого вечера, когда гостей не более 6—8.

Всегда оживляют стол и делают его праздничным цветы. Надо только постараться, чтобы они гармонировали с цветом скатерти.

Не стремитесь сразу выставить на стол всю предназначенную гостям еду.

Особенно красочным и праздничным должен быть новогодний стол.

Тут настоящий простор для фантазии и выдумки. Яркой лентой можно украсить некоторую посуду — солонку, плетеную корзинку для хлеба. У каждой тарелки положить яблоко, воткнуть в него еловую веточку и свечу и открытки с новогодними пожеланиями. Украшают стол всевозможными гирляндами, делают из яиц «мухоморчики», из овощей — «матрешки», кладут расписные пряники. Прекрасно выглядят рыба, жареный гусь, обложенные фольгой, собранной в складки. Домашние колбаски можно завернуть в фольгу еще до жарения и так подать.

Вот несколько приемов для украшения блюд:

из сливочного масла можно сделать шарики, кубики, квадратики, подержав их перед подачей на стол в холодной воде;

если ломтики лимона разрезать до середины, отогнуть края в разные стороны, получается что-то вроде «всадника»;

на огурец наносят полоски фигурным ножом и разрезают их на ленты, которые скатыва-

ют рулетиками. Маленькие огурчики можно острым ножом разделить на два «цветка»;

из моркови вырезают всевозможные фунтики, шарики, спирали, ленты;

луковицу острым ножом нарезают звездообразно, делая с одной стороны врез до середины и образуя тем самым много фигурных ковшиков.

Этот перечень можно было бы продолжить...

Но главное — нужно постараться, чтобы застолье было веселым и непринужденным, тогда и гости будут чувствовать себя прекрасно, и хозяевам будет легко.

КУЛИНАРНЫЕ ПРЕМУДРОСТИ

Узелки на память

Если на первое — суп...

Собираясь варить бульон, накройте кастрюлю крышкой и доведите воду до кипения как можно скорее, а затем убавьте огонь и снимите крышку.

Если бульон предназначен и для соуса, заливного, не солите его. Солить мясной бульон полагается за полчаса до окончания варки, рыбный — в начале варки, грибной — в конце варки.

Пена бульона опустилась на дно... Влейте в кастрюлю немного холодной воды — и пена поднимется на поверхность, ее можно будет легко снять.

Чтобы бульон подольше оставался прозрачным, подогревайте его в открытой кастрюле на слабом огне и, как только закипит, снимайте,

Говяжьих кости, которые вы кладете в суп, разрубите. При этом из них лучше выделяются питательные вещества, «навар», как говорят в народе. А телячьи и свиные кости нужно перед варкой слегка обжарить в духовке. Кстати: и куриный бульон получается куда лучше, если в него перед варкой положить 1—2 обжаренные куриные косточки.

Как получаются ароматные золотистые бульоны? Морковь, петрушку, сельдерей не бросают в кастрюлю целиком, а сначала нарезают пополам и поджаривают с одной стороны без масла. Вливают в бульон и процеживают отвар луковой шелухи (1—2 луковицы) или кладут неочищенную луковицу — бульон становится на удивление красивым, прямо-таки янтарным!

Жир, снятый с бульона, ароматен и нежен на вкус. Выпарите из него влагу, процедите и обязательно используйте для готовки. Особенно хорошо тушить с этим жиром овощи.

Если вы варите картофельный суп с овощами, содержащими кислоту (соленые огурцы, щавель), то кладите их в самом конце варки, иначе картофель будет жестким.

Перед тем, как влить в суп сырое яйцо, смешайте его с небольшим количеством охлажденного бульона.

Если при всем вашем старании суп-пюре получился все-таки жидким, заправьте его мякишем белого черствого хлеба, размоченного в бульоне и протертого через сито.

Суп с домашней лапшой получился мутным? Чтобы в следующий раз этого не произошло, опустите лапшу на минуту в горячую воду и откиньте на сито, и только после этого кладите в бульон и варите до готовности. Такой же совет можно дать и относительно рисового супа: промытый рис положите на 3—5 мин в кипящую воду, откиньте на сито, а лишь потом засыпайте в бульон.

Суп с перловой крупой не приобретает неприятного синеватого оттенка, если крупу отварить отдельно, почти до готовности, а потом положить в суп.

Овощной суп станет намного вкуснее, если добавить в него молоко, сливки или простоквашу, не говоря уже о сметане!

Лапша, макароны, рис плохо развариваются в молочном супе. Эту проблему можно решить, если перед заправкой в суп отварить их в подсоленной воде. А чтобы молоко не пригорело, варите суп в кастрюле с толстым дном и на слабом огне.

Понаблюдайте, как опытные повара размешивают суп! Медленными круговыми движениями они достигают правильной густоты супа и не разрушают вареные овощи.

Никогда не оставляйте в готовом супе лавровый лист! Он прекрасен при варке, а потом лишь портит вкус. А толченый чеснок добавляйте в самом конце варки.

Перед тем, как снять суп с огня, влейте в него немного свежего сока моркови, томатов, капусты. Этим его не испортишь, как кашу маслом, зато как вкусно получается!

Не варите овощи по несколько часов и не наливайте в кастрюлю больше воды, чем это положено по рецепту. Это сохранит естественный вкус овощей.

Бульон станет лучше, если его варить в эмалированной кастрюле. Когда пена снята и бульон уже сварился, влейте в него 2—3 ч. ложки холодной сырой воды, дайте постоять 30 мин и процедите.

Пересоленный суп можно сделать съедобным, если опустить в него горстку вареного риса, завязанного в марлю: рис вберет в себя всю лишнюю соль.

Овощи, фрукты
в вашей кухне...

Овощи очищают и режут непосредственно перед готовкой. Держать их долго в воде не следует, так как теряются витамины!

Бросайте овощи не в холодную, а в кипящую воду — это тоже сэкономит витамины. И отвар, в который переходит много полезных веществ, не выливайте: используйте его для супов, соусов.

Замороженные овощи перед варкой не размораживайте, а прямо опускайте в кипяток. Так они вкуснее и витамины лучше сохраняются.

Если при варке свеклы положить в кастрюлю корочку хлеба, она впитает в себя неприятный запах.

Вареный картофель будет особенно вкусным, если добавить в кипяток немного лимонной кислоты.

Жареная картошка отлично подрумянится, если ее предварительно посыпать мукой.

Фасоль или горох можно замочить перед варкой. Но лучше варить сразу, подливая холодную воду по мере выкипания. Дольше — но вкуснее.

Салаты заправляют уксусом, сметаной, майонезом непосредственно перед едой.

Чтобы лопнувший томат не заплесневел, густо посыпьте трещину крупной солью.

Очищенные яблоки, приготовленные для салата, не потемнеют, если вы положите их минут на 10 в холодную воду.

Колотят молотком по грецким орехам только дилетанты. Можно сделать умнее и проще. Положите орехи в эмалированную кастрюлю, залейте крутым кипятком, накройте крышкой и оставьте на 10—15 мин, затем воду слейте. Теперь орех легко расщепляется кончиком ножа и ядро целиком извлекается из скорлупы.

Чтобы грибы не помялись в сумке или рюкзаке, вставьте туда каркас из ивовых прутьев, связанных бечевой.

Свежие грибы нельзя хранить больше 2—3 ч. Особенно быстро портятся грибы, собранные в дождливую, сырую погоду. Если не можете сразу заняться грибами или сильно устали, залейте грибы подсоленной водой или разложите на фанере и поставьте на холод.

Чтобы шампиньоны и подошники в супе не чернели, промойте их водой с уксусом или лимонной кислотой.

Грибы лучше заправлять подсолнечным маслом. На нем жарят все трубчатые грибы, а также сыроежки, лисички, шампиньоны, им заправляют соленые грузди и волнушки.

Сушеные грибы лучше усваиваются, если их размолоть в кофемолке или растолочь в «грибную муку». Из такой муки можно готовить не менее вкусные соусы, чем из целых грибов.

Сушеные лисички развариваются лучше, если добавить в воду чуточку пищевой соды.

Обед на плите,
жар — в печи..

По ходу приготовления обеда, особенно у неопытной хозяйки, возникает масса проблем. Попробуем помочь?

Свежий белый сыр, брынза крошатся во время резки. Пустяки: лезвие ножа нужно обер-

нуть тонким слоем пергаментной бумаги.

Сметана, добавленная в соус, не оседет, если предварительно смешать ее с небольшим количеством молока.

Не всем нравится запах сырой речной или озерной рыбы. Чтобы ослабить его, либо оберните рыбу на 2—3 ч полотном, смоченным в уксусе, либо перед жарением добавьте в панировочные сухари муки или немного тертого сыра.

Супы, гарниры посыпают зеленью — так ароматнее. Но можно использовать для этого и ботву редиски, она даже полезнее, чем сама редиска!

Затеяли котлеты и не нашлось в доме яиц? Не спешите бежать к соседке. Используйте картофельный крахмал (на 250 г мясного фарша — 1/2 ст. ложки). Котлеты отлично подрумянятся и прожарятся, будут вкусны.

Есть способ уберечь голубцы от пригорания: на дно кастрюли положите крышку меньшего диаметра ушком вверх, а на нее — капустные листья.

В отварной говядине или солонине сохранится больше питательных веществ, если ее начать варить в холодной воде.

Крупную рыбу начинают варить в холодной воде, подливая ее по мере возможности; мелкую рыбешку — только после закипания воды.

Прежде чем печь блины, тщательнейшим образом протрите сковородку солью.

Яйцо при варке не треснет, если на дно кастрюльки положить перевернутое блюдце.

Если вам надо сварить яйцо с надтреснутой скорлупой, смажьте трещину лимонным соком и сильно посолите воду.

Как проверить: свежее яйцо или нет? Опустите его в соленую воду (100 г соли на 1 л воды). Свежее яйцо тонет, а испорченное непременно всплывет.

Следите за тем, чтобы в белок, который вы собрались взбивать, не попало ни одной капли желтка. Иначе у вас ничего не выйдет. Нельзя взбивать белки в эмалированной или алюминиевой посуде: от эмали может отскочить осколок и попасть в белок, а от алюминия белок сереет. Лучше всего пользоваться фарфоровой или фаянсовой посудой, и, прежде чем взбивать, не забудьте охладить яйца на льду или в холодильнике.

Яичные желтки долго сохраняются свежими, если их опустить в банку с холодной водой.

Яичницу жарьте только на медленном огне. Она красивее, полезнее и вкуснее, если ее посыпать мелко порезанным луком.

Омлет из яиц будет особенно вкусным и пышным, если в нем развести кусочек дрожжей.

Если сливочное масло крошится, значит, оно приготовлено из несвежих сливок. Только что сбитое масло промойте в воде с питьевой содой

(на 1 кг масла — 0,5 л воды, 1 ч. ложка соды). После этого ополосните масло несколько раз холодной водой.

Масло из-под консервов (шпроты, сардины, сайра) можно добавлять в салат из рыбы горячего копчения.

Если подсолнечное масло прогоркло, всыпьте в него немного жженой магнезии, размешайте и дайте постоять. Магнезия осядет на дно бутылки, масло станет прозрачнее, а горечь исчезнет. Вместо магнезии можно использовать морковь, порезанную лапшой.

К помутневшему подсолнечному маслу можно добавить уксус (на 1 л масла — 1 стакан уксуса и 3 стакана воды) и проварить смесь в течение 30 мин.

Чтобы молоко при кипячении не убежало, смажьте края кастрюли жиром.

Готовый рис нужно мыть под струей холодной воды и не замачивать крупу заранее — она потеряет вкус.

Рисовая каша будет вкуснее, если в нее перед едой положить взбитый вилкой яичный белок.

Соль в закрытой солонке не будет влажной, не собьется в комочки, если положить туда несколько зернышек риса.

«Затеяли мы пироги...»

В рецептах этой книги часто говорится о так называемой расстойке пирога. Почему? Если дать уже готовому пирогу постоять 15—20 мин, он поднимется, станет пышнее.

Когда замешиваете тесто, молоко или воду вливайте в муку понемногу, тоненькой струйкой, помешивая деревянной лопаточкой. Тесто будет без комков.

Никогда сразу не вынимайте готовый пирог из формы, дайте ему остыть, за исключением тех пирогов, которые подаются к столу горячими. Однако если оставить пирог слишком долго на противне, он становится влажным и отдает железом.

Если готовый пирог прилип к листу, подержите лист над паром. А если не вынимается из формы, оберните ее на несколько минут мокрым полотенцем или поставьте на кастрюлю, наполненную холодной водой.

Пирог не подгорит, если на лист, под форму с тестом, насыпать слой соли. Когда вы выпекаете пирог на листе, подложите еще один лист.

Если пирог в духовке начинает подгорать с одного угла, поставьте под него миску с водой.

Во многих рецептах этой книги указано «щепотка ванилина», «сода на кончике ножа»... Помните, что соду или ванилин лучше недосыпать, чем

пересыпать, иначе вы безнадежно испортите пирог!

Не месите слишком долго песочное тесто, иначе оно станет плотным, жестким.

С бисквитным тестом тоже не стоит чересчур усердствовать: выпекайте сразу, иначе из бисквита могут улетучиться пузырьки воздуха, он потеряет потом вкус и нежность.

Чтобы узнать, испеклось ли тесто, воткните в него заостренную деревянную палочку. Если она останется сухой, пирог готов и его можно вынимать из духовки.

Если вам предстоит приготовить тесто с изюмом, промойте его в горячей воде, а потом посыпьте мукой. Тогда изюм распределится в тесте равномерно.

Чтобы пирог с капустой получился удачным, постарайтесь

при выпечке первые 15 мин не открывать духовку.

Торт с грецкими орехами получится куда более нежным, если в него добавить протертое яблоко.

Чтобы слоеный пирог с фруктовой начинкой лучше испекся, проколите в нескольких местах нижний слой теста.

Вы собрались печь хлеб и тесто уже поднялось, а печь еще не готова. Чтобы тесто дальше не поднималось, накройте его хорошо смоченной бумагой.

Тесто должно быть не только вкусным, но и красивым. Чтобы выполнить эту задачу, можно добавить в него растертый желток. А если вы добавите щепотку порошка шафрана или имбиря — тесто станет и красивым, и ароматным. Кстати, без шафрана в Средней Азии вообще не пекут слобные пироги.

ТАБЛИЦА МАССЫ И ОБЪЕМОВ ПРОДУКТОВ

Продукты	1 стакан (250 см ³), г	1 ст. ложка, г	1 ч. ложка, г
1	2	3	4
Пшеничная мука	160	20	8
Крахмал	200	30	10
Панировочные сухари	125	15	5
Гречка	210	25	—
Овсяные хлопья	100	15	5
Манка	200	25	8
Макаронны	100	—	—
Рис	230	25	—
Просо	220	25	—
Фасоль	220	—	—
Горох	230	—	—
Сахар	200	—	—
Соль	325	30	10
Молоко	250	20	5
Сметана	250	25	10
Топленое масло	245	20	5
Мед	325	20	—
Сливочное масло	210	50	30
Растительное масло	240	20	5
Варенье	330	—	—
Уксус	250	15	5
Томатный сок	250	20	8
Томатное пюре	220	25	8
Желатин	—	15	6
Лимонная кислота	—	—	3
Какао	—	20	9,5
Молотый черный перец	—	9	5
Мак	155	15	5

Изучив соотношение массы и объема продуктов по этой таблице, вы сможете легко пользоваться кулинарными рецептами!

Постарайтесь запомнить также следующие сведения:

средней величины томат, огурец, картофеля, морковь и сельдерей имеют массу 100 г;

петрушка, луковица — 50 г;
кочан капусты — 1,5 кг;

редька — 200 г;

яйцо без скорлупы — 43 г
(белок — 23, желток — 20 г).

Примерное содержание пряностей в 1 г, шт.:

гвоздика — 12; лавровый лист — 7; перец жгучий — 30; перец душистый — 15.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Антрекот 171
 Ариса 209
 Асип 216
 Атканчай 216

Б

Баклажаны
 жаренные в кляре 88
 квашеные 114
 по-молдавски 121
 с томатами 206
 Баранина в горшочке 82
 Баранья нога
 с черносливом 80
 фаршированная, запеченная
 в тесте 90
 Баранья чучанга 174
 Бастурма 159
 Бекмес — арбузный мед 70
 Бефстроганов 172
 Бешбармак по-киргизски 216
 Биточки по-кишиневски 206
 Биштекс
 из вырезки 171
 из говядины в ореховой ко-
 рочке 90
 Блины
 большие 11
 булочные 11
 Блинки маленькие 11
 Блинцы шпинатные 11
 Бобы
 запеченные с яйцом 86
 под соусом 122

тушенные в горшочке 86
 Борщ
 крестьянский 74
 литовский холодный 203
 на овощном отваре 142
 полтавский с галушками 200
 Брусника моченая 116
 Брюква
 жареная 122
 под сметаной 122
 Буберт 205
 Булочки с корицей 182
 Бутерброд горячий
 с ветчиной и творогом 21
 с грибами и томатами 21
 с колбасой и яблоками 21
 с котлетами 21
 Бутерброд-рулет
 «Пикантный» 20
 с мясом 20
 Бутербродный торт 21
 Бутерброды
 с килькой 19
 с мясом 19
 со студнем 19
 с редькой 19
 с томатами 19

В

Варенье
 вишневое 63
 из дыни 63
 из желтых слив 63
 из зеленых грецких орехов 63
 из зеленых томатов 64
 из малины 63

из ревеня 64
из рябины 143
Вафли
на сливках 188
обычные 188
особые 188
соленые 188
Виртуга с капустой 201
Вымя, тушенное в молоке 83

Г

Галушки
рыбные 199
творожные 140
Глазурь
из какао (основа) 48
лимонная 52
кофейная 52
цветная 52
Говядина
рубленая, тушенная с хреном 74
с хреном 80
Гренки, запеченные с творогом 141
Грибы
тушенные с тмином 124
маринованные 66
лисички отварные с лимонной цедрой 124
соленые 115
сушеные 68
Грудинка по-закарпатски 154
Гуляш
из говядины 172
из зайца с потрохами 128
по-венгерски 85
Гусь
с гречневой кашей со шкварками 198
«Свадебный» по-сибирски 83

Д

Джужда-плов 212
Дикий кабан по-охотничьи 127

Дикие утки 131
(чирки) печеные 129
Домашний майонез 14
Домашние колбаски и яйца в желе 24

Ж

Жаренка 200
Жаркое
из говядины с грибным соусом 198
из грибов 124
из свиного окорока 164
из свиной шеи 167
из телятины с овощами 85
по-русски 198
«Жаркое разбойников» 88
Желе
из сыворотки 46
«Маргутис» 204

З

Заварные крендельки 182
Заваруха-повалиха 102
Закуска по-русски 198
Заливное
из боровиков 123
из ветчины 23
Запеканка
из грибов с картофелем 125
из грибов с сыром 124
из свинины и макарон 45
из творога 46, 139
овощная 87
с изюмом 100
Запорожский капустняк 201
Заяц
по-бургомистерски 130
по-русски в сметане 128
фаршированный 130
Земникеу брокастис 204
Зразы
из риса с творогом 99

- телячьи отбивные в натуральном соусе 170
- И**
- Икра**
грибная 124
из кабачков 121
частиковых рыб 94
- К**
- Кабачки с салом** 121
Кабоб «Рохат» 215
Кавурма из цыплят 81
Капуста квашеная 113
квашеная, шинкованная 118
Кара-чорба 216
Карпатский паприкаш 165
«Картофельное кольцо» 87
Картофель, тушенный с мясом 75
Каша
гречневая рассыпчатая 42
гречневая с грибами 42
из рябчиков 131
перловая рассыпчатая 41
пшеничная рассыпчатая 42
пшеничная с мозгами 42
русская сливочная манная 42
ячневая рассыпчатая 41
- Квас**
белый окрошечный 77
из ревеня 78
лимонный 78
мятный 78
тминный 78
яблочный 79
- Квашеный чеснок** 113
Кефир 134
с морковным соком 148
фруктовый 148
- Кисель**
из ржаного хлеба 179
из шавеля 75
- Клецки**
грушевые 101
из сухарей 101
петербургские 101
по-таллински 202
рисовые 101
яблочные 101
- Клюква моченая** 71
Кнедлики из творога 139
Коврижка с черносливом 54
Коктейль
из малины 149
из простокваши с морковным соком 49
из свежей клубники 49
из хлеба 179
ленинградский 148
молочный с медом 148
морковный со сливочным кремом 48
хлебный со стуженным молоком 180
чайный 149
шоколадный 49
- Колбаса**
ветчинно-рубленая 159
из зайца 163
из печени и свиной крови 163
копченая 162
копчено-вареная 158
кровяная 161
ливерная с луком 161
на южный манер 162
под прессом 162
свиная холодная 163
- Компот**
из вишни 60
из груш 60
из земляники 60
из малины 60
из слив 61, 75
из черешни 60
- Копчено-вареная ветчина** 158
Копченые гусь, индейка, крупная курица, кролик 159
Корейка на вертеле 208
Корзиночки для паштета 28

- Котлеты
 бараньи с луковым соусом 173
 грибные 125
 из вепря 130
 из овсяных хлопьев 45
 из свинины 169
 из яиц 38
 «Паланга» 203
 полтавские 201
 ячневые из недробленной крупы 44
- Кофе
 по-арабски 193
 по-турецки 193
 черный (обычный способ) 193
- Крем
 из мороженого 145
 из чернослива 146
 клюквенный 145
 кефирный 145
 кофейный 146
 молочно-ванильный 145
 русский 137
 с зеленым луком 137
 сырный 137
 шоколадный 145
- Крем-суп с пряной зеленью 34
- Кресс-салат по-русски 17
- Крестьянский завтрак 81, 202
- Крокеты
 гречневые 45
 из картофеля 199
- Крученики 81
- Кулага 102
- Куропатки
 жареные 131
 тушенные в краснокочанной капусте 129
- Л
- Лагман 210
- Лангет в томатном соусе 172
- Ленивые вареники 139
- Лобио по-гурийски 207
- Лук, фаршированный печенью и свиной 86
- Луковый клопе 204
- Люля-кебаб, тушенный с луком 217
- М
- Манты 212
- Маринованные корни 66
- Маринованная кукуруза 117
- Маринованный лук 66
- Мармелад из рябины 144
- Мачанка с дерунами 200
- Масло
 грибное 18
 ветчинное 18
 зеленое 18
 красное лимонное 18
 селечное 141
 сливочное 132
 сырное 17
 томатное 18
 топленое сливочное 133
 яичное 18
- Мастава 212
- Митетей 209
- Мозги в тесте 83
- Мокко-коктейль 49
- Молоко
 с медом 48
 фруктовое 148
 яичное 48
- Мороженое
 из дыни 105
 из черного хлеба 105
 сливочное 104
 сливочное с орехами 104
 смородиновое 105
 с цукатами и изюмом 104
 шоколадное 104
- Муркабоб 215
- Мясо
 по-беляевски 201
 серны, тушенное со сметаной 127

Н

Напиток

- вишневый 106
 - клубничный 48, 106
 - малиновый 105
 - персиковый 105
 - шоколадный 48
- Натуральная черника 71
Новгородская ботвинья 36

О

Огурцы

- малосольные 113
 - маринованные 66
 - соленые 118
 - тушенные в сметане 86
- «Огурчики» по-тираспольски 206

Окорок и лопатки

- копченые 157
- соленые 155

Окрошка 74

- мешерская 79
- московская 80
- с хреном 79

Оладьи

- клубничные 12
- с яблоками 11

Омлет

- бисквитный 39
- с копченой домашней колбасой 39
- с томатами и грудинкой 39
- с шампиньонами 38

Отбивные из свинины (карбонат) 167

П

Пальчики 140

Паприка с овощами 122

Паренка из моркови 102

Пастила

из арбузов 65

из сливового желе 65

Паштет

- закусочный из творога 136
- из брынзы 28
- из брынзы «Андреевский» 137
- из ветчины (бутербродный) 26
- из говяжьей печени 25
- из жаркого (бутербродный) 26
- из колбасы 27
- из копченого окорока 26
- из копченой рыбы (бутербродный) 27
- из рыбных консервов (бутербродный) 27
- из свиной печени 26
- из творога 28
- из фасоли 123
- мясной 26
- ореховый 27
- павлишинский 136
- по-деревенски из брюквы 27
- селечный 27
- творожный с ветчиной 137
- творожный с консервами «Печень трески» 137

Пельмени

- с брынзой, запеченные в омлете 176
- с говяжьей печенью и грибами 176
- с квашеной капустой и грецкими орехами 175
- с курицей 175
- сибирские с мясом 174
- с подосиновиками 124
- с редькой 175

Печень

- телячья в соусе 170
- телячья фаршированная 88

Печенье

- безе 147
- быстрое сахарное 49
- «Геркулес» 148

- из творога 50
 - картофельное 51
 - «лимонное» 49
 - «Марина» 49
 - песочное с сыром 50
 - «Рождественское» 147
 - с брынзой «Воловецкое» 50
 - «Сибирская неженка» 146
 - «сигаретки» 51
 - с маком 49
 - с мармеладом 146
 - с сухофруктами 146
 - фруктовое 50
 - хворост 147
 - Пешме 217
 - Пикантные сливы 117
 - Пирог
 - с грибами 183
 - с домашней колбасой 184
 - с рыбой 183
 - с черникой 182
 - с яблоками 182
 - Пирожки
 - летние 186
 - с мясом 185
 - Пирожное**
 - воздушное со взбитыми ~~слив-~~ками (эклер) 187
 - из ржаных сухарей 179
 - слоеное с кремом 186
 - эклер с кофейным кремом 187
 - Плачинды 120
 - Плов
 - по-фергански 210
 - с перцем 217
 - Повидло из рябины 144
 - Поросенок
 - жаренный на вертеле 164
 - заливной 23
 - Потрошки в тесте
 - по-каунасски 204
 - Почки, жаренные на углях 83
 - Простокваша, варенец, ряженка 133
 - Пряники
 - детские глазированные 53
 - маленькие 52
 - с лимонной глазурью 53
 - Пудинг
 - из гречневой каши 43
 - малиновый с рисом 43
 - манный с грецкими орехами 44
 - рисовый с грибами 44
 - саговый 43
 - Пюре из лука с сухарями 85
- Р
- Рагу из баклажанов с сыром 84
 - Редька с квасом по-уральски 80
 - Репа
 - свежая 70
 - соленая 70
 - фаршированная грибами 122
 - Рис
 - по-польски 99
 - по-французски 99
 - по-японски 99
 - рассыпчатый 42
 - с медом 100
 - с черносливом 207
 - с яблоками 100
 - Рулет
 - из капусты 199
 - из свинины с домашними колбасами 166
 - из телятины 89
 - с изюмом 181
 - Русская ботвинья 35
 - Рыба
 - в морковно-томатном соусе 94
 - вяленая 92
 - жареный сом 95
 - запеченная в углях 98
 - запеченная в соусе бешамель 96
 - карась, тушеный в сметане 95

- карп в желе 24
 карп, линь, лещ под белым соусом 94
 копченая 93
 копченая в соусе с хреном 94
 линь по-венгерски 95
 маринованная 93
 на пруте 98
 сельдь жареная, с луковым соусом 205
 «Снова эти ерши!» 98
 треска, жаренная в тесте 202
- Рябина
- в сахаре 144
 - на меду 145
- Рябиновый джем 144
- С
- Салаты
- «Гиссар» 214
 - «весенний творог» 16
 - из краснокочанной капусты 116
 - из листьев одуванчика 16
 - из лука-порея и петрушки 15
 - из моркови, хрена и яблок 69
 - из моркови с чесноком 16
 - из редиса 17
 - из редьки 16
 - из риса и укропа 16
 - из сельдерея 15
 - из сыроежек 123
 - из шпината и шавеля 15
 - из шавеля и картофеля 15
 - мюнхенский 17
 - с маринованными сливами 16
 - «Сусамыр» 215
- Сало
- копченное 158
 - соленое 154
- Сандвич
- многослойный с сельдью 20
 - с творогом 19
 - с томатом 19
- Сациви из домашней птицы 207
- Сбитень
- «Великий Новгород» 47
 - малиновый 47
 - московский 47
- Сбитень-жженка 47
- Свекла
- квашеная 114
 - маринованная 66
 - печеная с орехами 123
- Свинина
- в желе 23
 - в пивном тесте 169
 - жареная маринованная 167
 - жаренная с галушками и капустой 84
- Свинные
- голова под хреном 165
 - желудок с капустой 165
 - котлетки с луком и горчицей 84
 - нога, запеченная на решетке 166
 - ножки с квашеной капустой 164
 - отбивная в тесте 82
 - шницель фаршированный 168
- Сливки 132
- Смалец 154
- Смесь для заправки супов, соусов и вторых блюд 69
- Сметана 133
- Смоква 144
- Снежки из яблок 102
- Сок из облепихи 62
- Соленые арбузы 70
- Солонина 153
- Солянка по-домашнему 142
- Сомса по-казахски 213
- Сосиски
- из печени 163
 - из поросенка 163
- Соус
- из бузиновых цветов 118
 - из виноградного сока 119
 - из панировочных сухарей 119
 - из простокваши 14

- красный 119
 латвийский 15
 лимонный 119
 новгородский 14
 основной из растительного
 масла 13
 основной сметанный 13
 творожный 14
 чесночный 14, 120
 яичный 120
 Стек из баранины 173
 Строганина по-алма-атин-
 ски 213
 Суджук 160
 Суп
 вишневый 36
 зеленый с яйцами 31
 земляничный 36
 из взбитых сливок с абрико-
 сами 139
 из гусиных потрохов 29
 из курицы с горохом и мор-
 ковью 30
 из курицы с крупам и смор-
 чками 29
 из молодого картофеля 33
 из молодой свинины 30
 из молодых индеек с клец-
 ками 30
 из салаки с картофелем 202
 из спаржи по-таллински 32
 из пшена с черносливом и
 петрушкой 33
 из укропа с клецками 31
 из цыпленка с грибами 126
 из шампиньонов 32
 красный суздальский 34
 луковый 32
 малиновый 36
 молочный с вишнями 138
 молочный с гренками 138
 молочный с грудинкой 138
 молочный с картофелем 46
 молочный с лапшой 138
 молочный с луком-пореем 32
 молочный с яичницей 138
 наподобие черепахового 30
 по-вегетариански 33
 хлебный по-крестьянски 141
 хлебный со взбитыми слив-
 ками 205
 чанахи 207
 черничный 36
 экономический 30
 Суп-пюре из овощей 33
 Суп-холодец 79
 Суфле
 из молодой цветной капу-
 сты 34
 хлебное с яблоками 178
 Сушеные абрикосы (курага) 68
 яблоки и груши 67
 ягоды 68
 Схторац бадрожан 209
 Сырники по-русски 140
 Сыры 135
- Т
- Таратор 35
 Творог 134
 Телятина
 в соусе с укропом 170
 с вишнями 81
 Телячьи
 легкие в кислом соусе 170
 «медальоны» 89
 Тесто
 бисквит — основа для тор-
 тов 189
 для вафель 187
 дрожжевое 181
 заварное 186
 слоеное 184
 Тетерев
 жареный 131
 тушеный в сметане 129
 Токаш 214
 Томат-пюре 115
 Томаты
 в маринаде 69
 в собственном соку 69

десертные 69
маринованные 66
соленые 114
фаршированные мясом 120
Торт
из ржаного хлеба 179
запеченный с мороженым 192
карельский 190
«Лидия» из слоеного теста 191
лимонный 192
медовый 191
«Наташа» 189
ореховый 190
с яблоками 191
шоколадный 192
Трубочки с ветчиной 182
Турошчуса по-ужгородски 140
Тушенка из свинины 155
Тыква
жареная с картофелем 87
жареная с кукурузными хлопьями 87
жареная с томатами 120
запеченная с яйцом 121
по-польски 117
с перцем 121
фаршированная рисом 210
Тюря из хлеба с фруктовым сиропом 178

у

Угро 214
Уксус фруктовый 117
Утка с репой 83
Уха рыбацкая 97

ф

Фляки с фрикадельками 88

х

Хачапури 208
Хаш 208

Хлеб
заварной ржаной 177
обыкновенный ржаной 177
пшеничный 178
Хлебная шарлотка 180
Хлебный кекс 180
Холодец
из курицы 25
из рыбы 25
из свинины 24
Холодник
из простокваши со свекольной ботвой 35
по-мински 34
по-польски 35

ц

Цепеллины 203
Цукаты из рябины 143
Цыпленок
с баклажанами 89
с фасолью 82
Цыплята
тушеные 75
с шампиньонами 125

ч

Чернослив в молоке 200
«Чертополох» 213
Чой кабуд 215
Чорба с фрикадельками и гренами 206

ш

Шакер-пури 212
Шашлык
из свинины 168
на сковороде 211
узбекский 211
Ширкавак 211
Шницель с грибами 168
Шурпа 211

Щ

Щи

- из капустной рассады 31
- из щавеля 32
- московские кислые 77

Э

- Этли борек катыклы 217

Ю

- Ютаза 216

Я

- Яблоки, запеченные в тесте 185

Яблоки моченые 115

Яблочная вода 103

Язык

- отварной в желе 23
- отварной с маслинами 82

Яичница

- без масла 37
- по-саратовски 37
- с птичьей печенью 38
- с сельдью 38
- с сыром на углях 38

Яйца

- «молле» 40
- «молле» на овощном салате 40
- с грибным фаршем 37
- с соусом из кильки 37
- фаршированные сельдью 40

Цукаты 65	Вяленая рыба 92
Маринование 65	Копченая рыба 93
Сушка 67	Маринованная рыба 93
Пикантные и оригинальные заготовки 68	Рис на любой каприз 98
«Скорая помощь» домашним заготовкам 71	Клецки на все случаи жизни 101
Кухня полевого стана 73	Будем экономны 102
Вот и квас на столе у нас! 76	Домашнее мороженое 103
Баранья ножка с черносливом и многое другое... 80	Напитки для малышей 105
Придешь домой с добычей 91	Курица и яйцо 106

КРАСНЕЕТ ЗА ОКНОМ РЯБИНА

109

Заглянем в погреб 110	На столе — охотничьи трофеи 126
Сроки хранения некоторых продуктов 111	Старая охотничья избушка 130
Соление и квашение 112	Подпили мы корову... 131
Дары осени — овощи 119	Будем экономны 140
Соусы к овощным блюдам 119	Заготовки из рябины 143
Блюда из овощей 120	Кремы, напитки, печенье... 145
Радости грибного сезона 123	Мясо: путешествие через время 149

СНЕГ ПУШИСТЫЙ, СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК

151

«Не пора ли заколоть кабанчика?» 152	Копчености 156
Заготовки из мяса 153	Сушено-вяленые деликатесы 159
Засолка 153	Колбасы 160

Забутые русские колбасы и сосиски 162	Красна изба пирогами 181
Чего только не наготовишь из свинины! 164	Дрожжевое тесто 181
Телятина плюс соус 169	Слоеное тесто 184
«Классический продукт» — говядина 171	Заварное тесто 186
Кое-что из барашка 173	Тесто для вафель 187
Приглашение на пельмени 174	Бисквит — основа для тортов 189
«Испекли мы каравай...» 176	За чашкой кофе 193
Будем экономны 178	Чай вприхлебку и вприкуску 194

ВЕНОК РЕЦЕПТОВ

197

Щедрость российских блюд 198	Слишком остро? А бакинцам нравится! 211
Картофель по-белорусски — бульба 199	С ароматом казахских трав 212
Борщи, галушки, вареники... и не только это! 200	Гарнир по-таджикски? Гранат, мята, тархун... 214
Блюда Эстонии: простота и отменный вкус 202	В гостях у киргизских чабанов 215
В Литве на цепелинах не летают — их едят... 203	«Ничего нет вкуснее чорбь» — считают в Туркмении 216
В рестораниках старой Риги 204	Вы ждете гостей 218
Молдавия: фантазия в каждом доме 206	Завтрак 218
Обед на берегу Арагви 207	Обед 218
Палитра армянского стола 208	Ужин 218
Плов — гордость узбекской кухни 210	Званный вечер 218
Таблица массы и объемов продуктов 225	Кулинарные премудрости 220
	Узелки на память 220
	Алфавитный указатель 227