



Р

УССКИЙ
ДОМ

РУССКИЙ ДОМ

НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ХОЗЯЙКИ

Нижний Новгород

1991

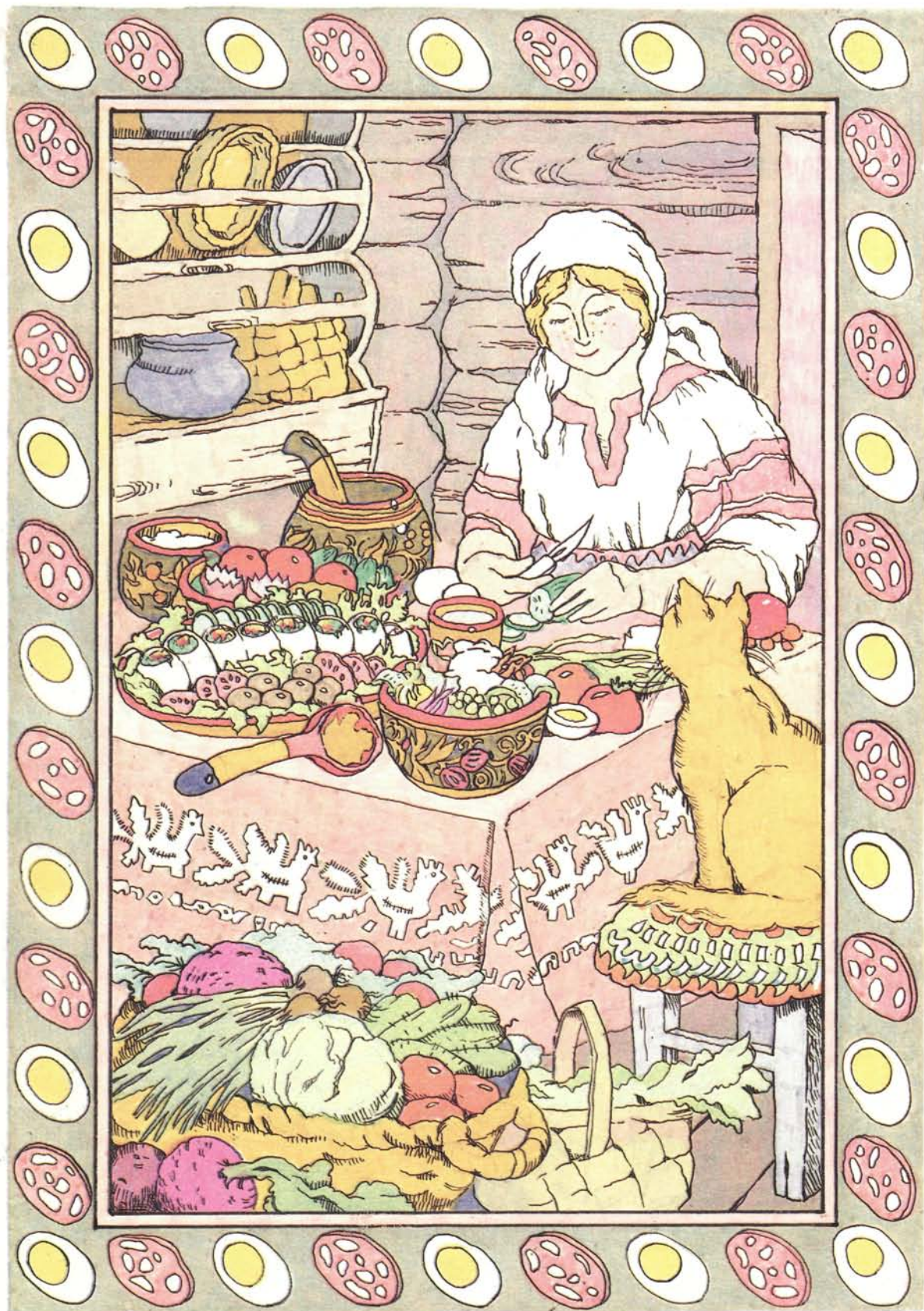
Составители:
А.А.Халин
Н.С.Сунин
Художественное оформление
Е.В.Пономаревой

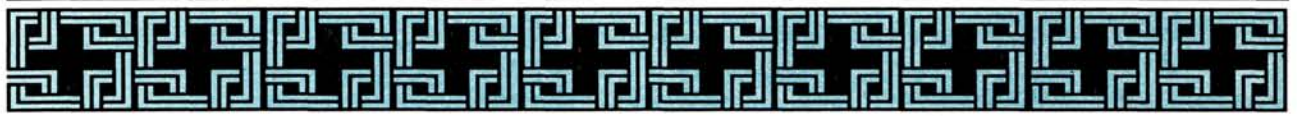
© Издательство "Нижний Новгород",
иллюстрации, оформление, 1991.

ISBN 5—88022—002—8



РУССКАЯ
КУХНЯ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

ЗАПРАВКА УКСУСНАЯ. В уксус кладут сахар, соль, молотый перец, вливают растительное масло и тщательно размешивают.

Уксус 3-х процентный 500, масло растительное 500, сахар 40, перец 2, соль 20.

Набор и количество продуктов в рецептурах приводятся на одну порцию в граммах нетто или в килограммах, либо в штуках.

ЗАПРАВКА ГОРЧИЧНАЯ. Желтки вареных яиц хорошо растирают с горчицей, сахаром и солью. Затем понемногу добавляют растительное масло, продолжая растирать смесь. Когда все масло соединится с желтками и горчицей, вливают уксус и добавляют молотый перец.

Масло 300, уксус 3-х процентный 650, желток 3 шт., горчица готовая 50, сахар 50, соль 20, перец 2.

СОУС ВИНЕГРЕТ. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян и мелко рубят, шинкуют зелень укропа, лука, петрушки и все добавляют в горчичную заправку.

Заправка горчичная 500, огурцы соленые 100, зелень разная 200.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХРЕНА 1. Корни хрена замачивают в воде, очищают (скоблят ножом), промывают, измельчают на мелкой терке. Тертый хрен кладут в чашку или другую посуду, наливают примерно такое же количество кипятка, закрывают блюдцем или крышкой и дают остыть. Затем добавляют сахар, соль, уксус. Можно добавить в готовый хрен тертую вареную свеклу.

2. Хрен очищают, промывают, измельчают, добавляют сметану, сахар, соль и перемешивают. Вместо сметаны можно добавить майонез.

1. Хрен 100, уксус 3-х процентный 80, вода 100, сахар, соль по вкусу.
2. Хрен 100, сметана 70, сахар, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЧИЦЫ. Горчица известна на Руси с незапамятных времен. Любопытно, что при археологических раскопках был найден глиняный черепок с надписью, сделанной кириллицей - "горшуха" (горчица).

1. Горчица обыкновенная. Порошок горчицы заливают теплой водой в тарелке или другой плоской посуде, оставляют на ночь, а затем сливают лишнюю воду. В горчицу добавляют соль, сахар, растительное масло и складывают в банки.

Горчица 100, вода 300, сахар 15, соль 10.

2. Горчица ароматная. В горячую воду добавляют сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист и кипятят. Маринад сливают, охлаждают и добавляют уксус. В горчичный порошок наливают половину маринада, хорошо растирают и оставляют на сутки, несколько раз перемешивая. Затем добавляют остальной маринад, растительное масло и выдерживают 1-2 суток, периодически перемешивая.

Горчица 100, вода 170, уксус 9-ти процентный 70, сахар 15, соль 10, масло растительное 8, гвоздика, лавровый лист 0,1.

3. Горчица яблочная. Запекают яблоки, протирают их и добавляют в готовую горчицу.

Горчица готовая 100, яблоки 100.

ЧЕСНОЧНАЯ ЗАПРАВКА. Чеснок очищают, мелко рубят и разводят квасом, уксусом или сметаной.

Чеснок 100, сметана или квас 200.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

ЗАВАРНАЯ КАПУСТА. Кочан капусты зачищают, нарезают на четыре части, кладут в неокисляющуюся посуду (глиняный горшок, эмалированную кастрюлю и т.д.), добавляют анис, тмин или мяту, заливают кипящим рассолом и дают остыть в нем. Чтобы капуста не всплыла, прижимают ее небольшим гнетом. Когда рассол остынет, в него добавляют корочку черного хлеба и оставляют для закваски на 3-4 дня в теплом месте. Заквашенную капусту вынимают из рассола, кладут в глиняные плошки, салатники, поливают маслом. Сбоку можно положить клюкву или моченую бруснику.

На 1кг. капусты: вода 1л., соль 25-30г, тмин, анис 5г.

На 1 порцию: капуста квашеная 250г, масло растительное 12, клюква или брусника 20.

ЗАВАРНАЯ КАПУСТА СО СВЕКЛОЙ. Капусту нарезают крупными кусками, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют нарезанную кусками свеклу, красный стручковый перец, лавровый лист, тмин и квасят, как описано выше.

На 1кг капусты: свекла 120, перец красный 50, лавровый лист 2, тмин 1, соль 30.

На порцию: капуста квашеная 250, масло растительное 12.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С БРУСНИКОЙ. Рассол готовой квашеной капусты сливают или отжимают в неокисляющуюся посуду, добавляют к нему брусничную воду, гвоздику, корицу, сахар по вкусу, кипятят и охлаждают. В капусту добавляют часть брусники, укладывают в посуду, поливают охлажденным рассолом. По углам кладут горками оставшуюся бруснику и моченые яблоки, нарезанные дольками.

Капуста 200, брусника моченая 20, яблоки моченые 20, сахар 10, корица и гвоздика по вкусу.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ЛУКОМ. Квашеную капусту перебирают, крупные куски измельчают. Лук репчатый шинкуют, заливают капустным рассолом, нагревают почти до кипения и охлаждают. В капусту добавляют лук, перемешивают, заправляют сахаром, поливают маслом, кладут в посуду для подачи, а сверху укладывают соленые огурцы, нарезанные дольками, украшают клюквой и посыпают зеленью. Это блюдо можно готовить и без огурцов.

Капуста 150, огурцы соленые 30, лук репчатый 30, сахар 20, масло растительное 12, клюква 10.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ. Капусту квашеную перебирают, отжимают рассол. Яблоки очищают, нарезают дольками и кладут в рассол, чтобы они не потемнели. Подготовленные яблоки смешивают с капустой, заправляют сахаром, поливают маслом, укладывают в посуду для отпуски и украшают зеленью, клюквой.

Капуста 125, яблоки 75, сахар 10, зелень 10, масло растительное 25.

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ. В 3-х процентный уксус кладут соль, сахар, гвоздику, корицу, кипятят и процеживают. Капусту шинкуют, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют ароматизированный уксус и нагревают до тех пор, пока она не станет мягкой. После этого ее охлаждают, поливают маслом, перемешивают, кладут в салатники и украшают клюквой и зеленым луком. Можно украсить блюдо маринованными фруктами.

Капуста 150, уксус 25, масло растительное 18, клюква 20. Для уксуса на 1л: сахар 200, корица, гвоздика 0,5.

САЛАТ ИЗ КАПУСТНЫХ КОЧЕРЫЖЕК. В старину, особенно в период квашения капусты, готовили закуски из кочерыжек так же, как из редьки. Капустные кочерыжки (или очищенный кольраби) режут тонкими ломтиками, заправляют солью, уксусом и поливают растительным маслом.

Кольраби (кочерыжки) 125, уксус 3-х процентный 10, масло растительное 10.

ЗАКУСКИ ИЗ РЕДЬКИ

РЕДЬКА С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ. Измельченную редьку посыпают солью, добавляют растительное масло или сметану, перемешивают, кладут в салатники и посыпают зеленым луком.

Редька 125, лук зеленый, масло растительное 10 или сметана 30, соль по вкусу.

РЕДЬКА С КВАСОМ ИЛИ УКСУСОМ. Тертую редьку солят, добавляют растительное масло, квас или уксус.

Редька 125, квас 20 или уксус 3-х процентный, зеленый лук 15, соль по вкусу.

РЕДЬКА СО СВЕКЛОЙ. Свеклу запекают или варят целиком, охлаждают, очищают, трут на терке, добавляют к редьке, кладут в салатник, заправляют сметаной и посыпают зеленым луком.

Редька 80, свекла 30, сметана 30, лук зеленый 10, соль по вкусу.

РЕДЬКА С СУХАРИКАМИ. Черный хлеб без корки нарезают фигурными кусочками (полумесяцами, ромбами и т.д.), посыпают солью, обжаривают на растительном масле. Тертую редьку заправляют квасом или уксусом, кладут в салатник, посыпают зеленым луком и по краям обкладывают кусочками обжаренного хлеба.

Редька 125, квас 20 или уксус 3-х процентный 10, масло растительное 10.
Для сухариков: хлеб 40, масло растительное 5.

РЕДЬКА С ГУСИНЫМ ЖИРОМ. Лук тонко шинкуют и слегка обжаривают на гусином или курином жире. Редьку трут на терке или шинкуют тонкой соломкой, заправляют солью, добавляют обжаренный лук и посыпают зеленью.

Редька 80, лук репчатый 10, жир гусиный 10, лук зеленый 10, соль по вкусу.

ЗАКУСКИ ИЗ СВЕКЛЫ.

СВЕКЛА ТЕРТАЯ. Свеклу очищают, моют, варят, охлаждают и натирают на терке или пропускают через мясорубку. Лук мелко шинкуют, слегка обжаривают с растительным маслом, добавляют томат и обжаривают вместе. Подготовленные овощи смешивают, добавляют моченую бруснику или уксус, заправляют по вкусу сахаром, перцем, солью, тушат и охлаждают.

Свекла 100, лук репчатый 25, томат 15, масло растительное 10, уксус 2,5 или брусника моченая 25, сахар 20, соль, перец по вкусу.

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ. Неочищенную свеклу моют, варят, охлаждают и очищают. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Репчатый лук слегка обжаривают на растительном масле. Чеснок очищают. Все подготовленные овощи пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, растительным маслом.

Свекла 100, огурцы 50, чеснок 1, лук репчатый 15, масло растительное 5, уксус, соль, перец по вкусу.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ. Свеклу моют, запекают или варят целиком. Затем ее охлаждают, очищают, нарезают ломтиками, кладут в неокисляющуюся посуду, заливают маринадом, доводят до кипения и охлаждают. Для получения маринада уксус кипятят с солью, сахаром, лавровым листом, гвоздикой, корицей и процеживают. Перед подачей свеклу заправляют растительным маслом или сметаной.

Для маринада на 1 л: соль 20, сахар 40, гвоздика 0,5, корица 0,5, лавровый лист 0,3, уксус. Свекла 150, маринад 75, масло растительное 8 или сметана 10, зелень 5.

СВЕКЛА ВАРЕНАЯ. Свеклу моют, варят целиком, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Можно нарезать свеклу сырой, сбрызнуть уксусом, добавить немного воды и, закрыв кастрюлю крышкой, припустить до готовности. После этого ее охлаждают, заправляют солью, перцем, поливают сметаной и посыпают зеленью. Можно добавить сырые, тонко нарезанные яблоки.

Свекла 100, сметана 20, яблоки 30, зелень 5, специи.

СВЕКЛА ВАРЕНАЯ С ХРЕНОМ. Готовят так же, как свеклу вареную, но перед отпуском добавляют тертый заправленный хрен и поливают сметаной.

Свекла 125, сметана 15, хрен 10, зелень 5.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ С ХРЕНОМ. Готовят так же, как маринованную свеклу, но добавляют в нее заправленный хрен.

Свекла 130, уксус ароматизированный 20, хрен 20, сметана 15, зелень 5.

СВЕКЛА С КАПУСТОЙ. Свеклу перед маринованием нарезают соломкой. Готовую маринованную свеклу и квашеную капусту или маринованную капусту смешивают, заправляют растительным маслом и сахаром (по вкусу), посыпают зеленью.

Свекла маринованная 80, капуста квашеная или маринованная 50, сахар 5, масло растительное 10, зелень 5.

СВЕКЛА С ЧЕСНОКОМ. Блюдо это готовили со сметаной, но теперь, когда стал широко применяться майонез, лучше использовать его, сохранив национальный колорит блюда. Свеклу варят целиком с добавлением уксуса, очищают, измельчают на терке вместе с чесноком, заправляют майонезом, посыпают толчеными орехами.

Свекла 130, майонез 30, орехи 10, чеснок 2-3 зубца.

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ. Свеклу моют, срезают тонкие корешки и остаток стебля ("головку"). После этого кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют уксус и варят без соли до готовности. Свекла варится очень долго, поэтому, чтобы ускорить доведение до готовности, ее варят 45-50 мин, а затем быстро охлаждают под струей холодной воды. При этом свекла размягчается. Охлажденные корнеплоды очищают и нарезают тонкими пластинками или мелкими кубиками. Морковь зачищают (срезают тонкие корешки и ботву), моют и варят без соли. После этого ее нарезают так же, как свеклу.

Лук очищают и мелко шинкуют. Чтобы эфирные масла, выделяющиеся из лука, не раздражали глаза, нож можно смочить водой и резать лук около горячей плиты.

Картофель очищают, моют, варят в подсоленной воде; затем воду сливают, картофель охлаждают и нарезают ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками. Если они имеют грубую кожу и крупные семена, то их предварительно очищают, нарезают на дольки и срезают семена.

Квашеную капусту перебирают и крупные куски шинкуют. Чтобы свекла не покрасила все остальные овощи, ее отдельно заправляют растительным маслом. Затем все овощи соединяют, поливают заправкой и, если надо, подсаливают. Винегрет часто заправляют майонезом. Готовый винегрет раскладывают в салатники или на блюда, вазы, тарелки и украшают зеленью, ломтиками вареных овощей.

Свекла 40, картофель 50, морковь 20, огурцы соленые 30, капуста квашеная 40, лук репчатый или зеленый 40, зелень 10, заправка 30.

ЗАПРАВКА ДЛЯ ВИНЕГРЕТА УКСУСНАЯ. В уксус кладут сахар, соль, молотый перец, вливают растительное масло и тщательно размешивают.

Уксус 3-х процентный 500, масло 500, сахар 40, перец 2, соль 20.

ЗАПРАВКА ДЛЯ ВИНЕГРЕТА ГОРЧИЧНАЯ. Желтки вареных яиц хорошо растирают с горчицей, сахаром и солью. Затем понемногу добавляют растительное масло, продолжая растирать смесь. Когда все масло соединится с желтками и горчицей, вливают уксус и добавляют молотый перец.

Масло 300, уксус 3-х процентный 650, желток 3 шт., горчица готовая 50, сахар 50, соль 20, перец.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ. Готовят обычный овощной винегрет и добавляют к нему соленые грибы, которые предварительно промывают и мелко шинкуют.

Винегрет овощной 150, грибы соленые 30.

В народной кухне винегрет готовят иначе: приготавливают овощной винегрет, как описано выше, но квашеную капусту полностью заменяют солеными грибами.

ВИНЕГРЕТ С ФРУКТАМИ. Готовят обычный винегрет, но вместо соленых огурцов добавляют яблоки, нарезанные ломтиками, или маринованные сливы.

ВИНЕГРЕТ МЯСНОЙ. Нежирное мясо отваривают, охлаждают, нарезают мелкими кубиками и добавляют в винегрет овощной. Заправленный винегрет укладывают горкой в салатник или вазу, сверху кладут дольки вареных яиц, украшают блюдо зеленым луком, моченой брусникой, мочеными яблоками.

Винегрет овощной 150, мясо вареное 40, яйцо 1/2 шт., моченая брусника 10, моченые яблоки 30, лук зеленый 15.

Для праздничного стола готовят мясной сборный винегрет. отваривают нежирную говядину или телятину и язык. Ветчину зачищают от жира, который используют для приготовления других блюд.

Мясные продукты нарезают мелкими ломтиками и соединяют с отварным картофелем, свеклой, солеными огурцами, которые так же нарезают ломтиками. Все продукты поливают заправкой, смешивают, кладут на тарелку или в вазу горкой, посыпают зеленью, моченой брусникой, а вокруг кладут бордюром мелко шинкованную вареную свеклу, морковь, зелень. На горку винегрета кладут ломтики яйца.

Говядина или телятина 30-40, язык 25, ветчина 25, картофель 20, огурцы соленые 30, яйцо 1/2 шт., морковь 20, брусника моченая 10, свекла 10.

ВИНЕГРЕТ РЫБНЫЙ. Мякоть вареной рыбы (трески, хека, щуки и др.) мелко рубят, добавляют в овощной винегрет.

Готовый винегрет горкой кладут в салатник или вазу, посыпают зеленью, моченой брусникой, а вокруг укладывают горками мелко нарезанные огурцы, шинкованный лук, дольки моченых яблок и т.п.

Винегрет овощной 150, рыба вареная 40, огурцы соленые 30, моченая брусника 10, яблоки моченые 30, лук зеленый 15.

ЗАКУСКИ ИЗ ГРИБОВ

ГРИБЫ С МАСЛОМ. Соленые грибы (грузди, рыжики, волнушки, горькушки и др.) перебирают и нарезают дольками и ломтиками. К нарезанным грибам добавляют шинкованный репчатый лук, заправляют растительным маслом, кладут в салатник и посыпают зеленым луком.

Грибы соленые 85, лук репчатый 10, масло растительное 5, зелень 2.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ. Нарезанные соленые грибы заправляют сметаной, кладут в салатник, посыпают зеленью.

Грибы соленые 75, сметана 15, зелень 2.

ГРИБЫ СОЛЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. Отварной картофель нарезают ломтиками, добавляют соленые грибы, репчатый лук, поливают растительным маслом, посыпают перцем, кладут в салатник и посыпают зеленью.

Грибы 60, картофель 41, огурцы соленые 20, лук репчатый 20, масло растительное 30, зелень 5.

ГРИБЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. Нарезают грибы, соединяют с квашеной капустой и шинкованным луком, заправляют сахаром, перцем, растительным маслом, посыпают зеленью.

Грибы 65, квашеная капуста 65, масло растительное 10, лук репчатый 10, зелень 5.

ГРИБЫ ЗАЛИВНЫЕ. Для приготовления желе в воду добавляют немного отжатого от грибов рассола, кипятят, кладут замоченный в воде желатин и растворяют его. В формочки наливают тонкий слой желе. Когда оно застынет, кладут мелко шинкованные соленые грибы, заливают желе и ставят на холод.

Заливное вынимают из формочек (опуская на несколько секунд в горячую воду), кладут на тарелку или вазочку, гарнируют отварными мелко нарезанными овощами, заправленными уксусом и маслом, солеными огурцами и т.п.

Грибы соленые 50, желе 100(желатин 4),масло 3.

Гарнир: морковь 10, огурцы соленые 10, картофель 25, уксус 5.

Можно готовить и заливные свежие грибы. Для этого белые грибы очищают, отваривают, посыпают солью, дают постоять, мелко рубят. Желатин замачивают, добавляют в процеженный грибной отвар, нагревают до растворения и солят. В формочку наливают слой незастывшего желе, дают ему застыть, кладут ломтик вареного яйца, рубленые грибы, заливают желе и ставят на холод.

Заливное вынимают, кладут на блюдо или тарелку, гарнируют солеными огурцами, отварным картофелем и отдельно подают в соуснике горчичную заправку.

Грибы свежие 110, желатин 6 (желе 150).

Гарнир: огурцы соленые 25, картофель отварной 25, заправка 30.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ. Грибы отделяют от маринада, промывают, крупные - нарезают, заправляют растительным маслом или сметаной, луком. Можно добавить рубленый чеснок. Перед подачей сверху кладут нарезанный колечками и промытый репчатый лук. Можно положить маринованный лук. Зеленый лук подают на розетке отдельно.

Грибы 120, масло 15 или сметана 25, лук репчатый (зеленый) 15.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ ОТВАРНЫЕ С ХРЕНОМ ИЛИ ЧЕСНОКОМ. Грибы перебирают, моют, замачивают в холодной воде на 3-4 ч, варят, отвар сливают и используют для приготовления других блюд.

Отварные грибы шинкуют, солят и поливают хреном со сметаной или чесноком рубленым с квасом.

Грибы сушеные 50, сметана или квас 30, хрен или чеснок 20.

ИКРА ГРИБНАЯ. Грибы сушеные отваривают, как обычно, мелко рубят, добавляют слегка обжаренный на растительном масле рубленый репчатый лук и тушат около 1/4 часа, добавляют мелкорубленные соленые грибы, толченый чеснок, уксус, перец и охлаждают. Кладут в салатник, посыпают зеленью, рубленным яйцом.

Грибы сушеные 30, грибы соленые (грузди, рыжики, волнушки) 30, лук 20, масло растительное 15, уксус 5, яйцо 20, чеснок 0,5, зелень 2.

СОЧНИ, БУТЕРБРОДЫ С СЫРОЕЖКАМИ. Сыроежки или другие грибы отваривают, охлаждают, отжимают, мелко рубят, заправляют сметаной, добавляют шинкованный укроп. Этой массой смазывают ломтики пшеничного хлеба или пышки (сочни).

Сыроежки 100, сметана 20, хлеб 50.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГОРОХА И КРУП

ОГУРЦЫ БЫСТРОЗАСОЛЕННЫЕ. Отбирают мелкие огурцы, моют их, отрезают плодоножки, накалывают вилкой и кладут в неокисляющуюся посуду, пересыпая тертым хреном, чесноком и перекладывая стеблями укропа и смородиновыми листьями. Затем их заливают 5-ти процентным горячим раствором соли и в нем дают остыть. За сутки огурцы готовы.

Огурцы 1кг, лист черносмородиновый 1, укроп 10, чеснок 0,5, хрен 5, соль 50 (на 1 л воды).

ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ РУБЛЕННЫЕ. Соленые огурцы очищают от семян и кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. К рубленным огурцам добавляют мелко нарезанный лук, зелень укропа или петрушки, молотый перец, поливают растительным маслом и перемешивают.

Соленые огурцы 150, лук 30, масло растительное 5.

ЛУК МАРИНОВАННЫЙ. Лук очищают, крупные луковички шинкуют, а мелкие оставляют целыми или только перерезают пополам, кладут в неокисляющуюся посуду, добавляют уксус, растительное масло, перец горошком, лавровый лист, прогревают и охлаждают. Лук должен быть мягким, но упругим. Его раскладывают в салатники, заправив маслом, или используют для приготовления других закусок.

Лук 100, уксус 3-х процентный 15, масло растительное 3, лавровый лист, гвоздика, перец, соль по вкусу.

РЕПА ПЕЧЕНАЯ. Репу очищают, кладут на противни, доливают немного воды и запекают до мягкости. После этого охлаждают, нарезают тонкими ломтиками, добавляют мелко шинкованный лук, соль, перец, поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью укропа или петрушки.

Репа 150, лук репчатый 20, сметана 45, соль и перец по вкусу, зелень 5.

РЕПА СЫРАЯ. Репу или молодую брюкву и морковь тонко шинкуют или трут на терке; добавляют тонко нарезанный зеленый лук, заправляют солью, перцем, поливают сметаной или уксусом, раскладывают в салатники и украшают ломтиками яблок. Чтобы яблоки не темнели, их смачивают уксусом или лимонной кислотой.

Репа 90, морковь 90, лук 20, яблоки 25, сметана 30 или уксус 5, масло 20.

САЛАТ ИЗ РЕПЫ. Репу моют, очищают и варят в подсоленной воде. Затем ее нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный зеленый лук и зелень петрушки, укропа, перемешивают и поливают горчичной заправкой. Для приготовления заправки готовую горчицу растирают с солью, сахаром, разводят 3-х процентным уксусом, добавляют растительное масло, перец и хорошо взбалтывают.

Репа 100, лук зеленый 5, укроп, петрушка 3, заправка 30.

Для 1 л заправки: уксус 3-х процентный 700, масло 300, сахарный песок 300, горчица 1-2 столовые ложки, соль, перец по вкусу.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ОГУРЦАМИ. Отварной картофель нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко нарезанные соленые огурцы или квашеную капусту, шинкованный лук, заправляют солью и поливают растительным маслом.

Картофель 120, огурцы 40, лук репчатый 30, масло растительное 30.

ЗЕЛЕННЫЙ ЛУК. Зеленый лук перебирают, моют, шинкуют и поливают сметаной или заправкой. Если блюдо готовят со сметаной, то можно добавить сваренные вкрутую рубленые яйца.

Зеленый лук 120, сметана или заправка 30, вареное яйцо 1/2 шт.

ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ. Подают целыми или нарезают и поливают заправкой из уксуса, соли и масла.

Огурцы 75, заправка 50.

ОГУРЦЫ ФАРШИРОВАННЫЕ. Огурцы очищают, нарезают вдоль пополам и удаляют сердцевину. Свежую капусту и сваренные вкрутую яйца, сердцевину огурцов и помидоры мелко рубят и заправляют сметаной, солью и перцем. Этой массой фаршируют половинки огурцов, посыпают укропом или зеленью петрушки и подают.

Огурцы 100, помидоры 50, капуста 30, яйцо 1/4 шт., сметана 30, зелень 3.

ПОМИДОРЫ С ОГУРЦАМИ. Помидоры нарезают дольками, добавляют нарезанные кружочками огурцы, шинкованный репчатый или зеленый лук. Сметаной не поливают, а только заправляют солью, перцем, уксусом (не обязательно) и растительным маслом.

Помидоры 80, огурцы 50, лук 20, заправка 50.

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ С ЛУКОМ. Соленые огурцы очищают, нарезают тонкими кружочками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают маслом.

Огурцы 100, лук 20, масло 20.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С ХРЕНОМ. Морковь, брюкву и яблоки моют, очищают и измельчают на терке. Добавляют по вкусу тертый хрен, соль, сахар, сметану и хорошо перемешивают. Салат раскладывают в салатники и посыпают зеленью.

Морковь 50, брюква 50, яблоки 30, хрен 10, сметана 10, соль, сахар по вкусу.

РЕДИС СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. У красного редиса отрезают тонкий корень, удаляют зелень, оставляя 1-2 мелких листочка, моют и хранят в холодной воде. Перед подачей кладут в салатник, а отдельно на розетке подают кусочек сливочного масла и соль.

Редис красный 120, масло сливочное 30.

МОРКОВЬ С ЧЕСНОКОМ. Морковь моют, очищают и измельчают на терке; добавляют к ней тертый чеснок, поливают сметаной или майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Морковь 120, чеснок 1-2 зубца, майонез 30, соль по вкусу.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С РЕДЬКОЙ. Очищенные морковь и редьку измельчают на терке. Кислое яблоко очищают и мелко шинкуют. Все компоненты соединяют, добавляют мелко шинкованную капусту, соль, поливают сметаной или майонезом и перемешивают.

Морковь, редька, капуста, яблоки по 40, сметана (майонез) 30.

ЗАКУСКИ РЫБНЫЕ

ИКРА. Икра осетровых рыб обладает прекрасным вкусом и относится к самым ценным рыбным закускам. Она содержит 25-28 процентов белков, 14-16 процентов жира, лецитин, витамины А, В и С.

Икру кладут в стеклянную икорницу, которую помещают в металлическую подставку, наполненную мелко наколотым льдом. Отдельно подают на розетке шинкованный зеленый лук и на закусочной тарелке охлажденное сливочное масло.

Икру иногда подают в корзиночках из яиц. Для этого яйца вкрутую разрезают поперек так, чтобы на обеих половинках образовались зубцы, вынимают желток и на его место кладут икру; фаршированные яйца помещают на тарелку, вокруг насыпают нашинкованный лук, посыпанный тертым желтком.

Икра 25, яйцо 1шт., лук зеленый 10 или салат зеленый 10.

Икру кетовую подают так же, как и зернистую, с маслом и калачом.

ИКРА СВЕЖЕЙ РЫБЫ. При разделке частиковой рыбы икру вынимают, промывают, снимают пленки, разрыхляют и кладут в посуду. Кипятят воду, добавляют шафран и этим кипятком заливают икру. Когда икра побелеет (через 10-15мин), жидкость сливают, а икру кладут в салатники и заправляют уксусом, солью, перцем, растительным маслом, добавляют репчатый лук, выдержанный на холоде и посыпают зеленым луком.

Икра судака, щуки и других рыб 90, масло растительное 5, уксус 3-х процентный 5, лук репчатый 10, лук зеленый 5, перец, шафран и другие пряности.

Икру подготавливают, добавляют соль тонкого помола, перемешивают и дают постоять несколько часов. Затем добавляют рубленый репчатый лук, перец, соль, посыпают зеленью и подают.

Икра 90, соль 12, лук репчатый 10, масло растительное 5, зелень.

ИКРА ЗАПЕЧЕННАЯ. Икру свежей рыбы промывают, зачищают от пленок, добавляют размоченный в молоке хлеб, мелкорубленный лук, соль, перец, хорошо перемешивают, кладут на смазанные маслом противни и запекают. После остывания запеканку нарезают на порции и подают, полив заправкой с горчицей.

Икра свежая 100, лук репчатый 15, молоко 20, хлеб 20, масло растительное 2, заправка 20.

МОЛОКИ СОЛЕННОЙ СЕЛЬДИ. Молоки промывают, снимают пленку, хорошо растирают с желтками вареных яиц и горчицей. Кладут в корзиночки из белка вареных яиц и посыпают зеленью.

Молоки 50, яйцо 1шт., горчица по вкусу, зелень.

МОЛОКИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ. Молоки вынимают, промывают, не снимая пленки, варят или панируют в муке, солят и жарят на растительном масле. Готовые молоки охлаждают, укладывают в селедочницы и поливают хреном с уксусом.

Молоки 100, мука 3, хрен готовый 30.

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ. Отварной картофель нарезают кубиками и кладут горкой на закусочную тарелку или салатник. Сельдь разделяют на филе без костей и, если она очень соленая, вымачивают ее в чае. Для этого использованный чай заливают водой, кипятят, отвар сливают и охлаждают. В этом отваре вымачивают сельдь. Вымоченную сельдь нарезают наискось тонкими полосками и укладывают их на горку из картофеля. Вокруг кладут бордюр из кружочков соленых огурцов и по краям делают второй бордюр из шинкованного зеленого лука. Сельдь поливают горчичной заправкой.

Сельдь (филе) 75, картофель 100, огурцы соленые 30, лук зеленый 20, заправка 30.

СЕЛЬДЬ С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ. Филе вымоченной сельди нарезают, укладывают на селедочницу и посыпают зеленью. Подбирают клубни картофеля среднего размера, очищают их, срезают верхушки и отваривают. Отварной картофель подают отдельно в керамической плошке или порционной сковороде из белого металла, а кусочек сливочного масла - на розетке.

Сельдь (филе) 50 (или 1-3шт.), картофель 150 (или 200), масло 20 (или 25), зелень.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ. Вымоченное филе сельди измельчают на мясорубке, хорошо растирают с желтком вареного яйца, добавляют сливочное масло, зелень и растирают вместе. Этой массе придают форму рыбы, гарнируют рубленым яичным белком, солеными огурцами, зеленью.

Сельдь (филе) 50, масло 25, зелень 3, желток 1 шт.
Гарнир: белок 1 шт., огурцы соленые 50, зеленый лук 20.

СЕЛЬДЬ ПО-РУССКИ. 1. Очищенную сельдь нарезают, укладывают в селедочницу, посыпают луком, нарезанным колечками, поливают маслом и уксусом. Отварной горячий картофель подают отдельно.

2. Очищенную сельдь укладывают в селедочницу, поливают уксусом и частью масла. Репчатый лук мелко шинкуют, обжаривают на растительном масле. На тарелку кладут горячий отварной картофель и поливают маслом с жареным луком. Так же готовят кильку по-русски.

Сельдь (килька) 50, лук репчатый 30, масло растительное 10, уксус 3-х процентный 10, картофель 150.

САЛАТ СЕЛЕДОЧНЫЙ. Сельдь очищают от кожи и костей. Картофель очищают и варят. Белые сушеные грибы замачивают и варят. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян. Все продукты нарезают мелкими кусочками, добавляют шинкованный зеленый или мелко нарубленный репчатый лук, перемешивают, доливают немного грибного бульона.

Массу укладывают на селедочницу продолговатой горкой и поливают соусом винегрет.

Сельдь (филе) 75, картофель 200, огурцы соленые 50, репчатый лук 50 или зеленый 30. Соус винегрет 50.

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ. Спинки балыка, боковины, тешу осетровых и лососевых рыб, усача, омуля, максуна и т.п. или мелкой рыбы (воблы, скумбрии и т.д.) нарезают на порции и подают без гарнира. Куски мелкой рыбы укладывают в виде целой тушки. К осетровым и лососевым рыбам можно подать лимон.

Рыба копченая 50, лимон 1/2 шт., зелень, вобла, шемая и т.д. 1 шт.

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ. Рыбу нарезают на куски без кожи и хрящей, гарнируют свежими огурцами, салатом и т.п. Отдельно подают соус с уксусом.

Рыба зачищенная 50, хрен 30, гарнир 125.

РЫБА ПЕЧЕНАЯ. Леща мелкого или другую рыбу (сельдь, воблу свежую и т.п.) очищают, потрошат, промывают и обсушивают. Тушки изнутри и снаружи посыпают перцем, кладут на смазанные противни и запекают в жарочном шкафу при слабом нагреве (100–120 С) около 20 мин. Затем переворачивают и продолжают запекать 20–30 мин при 140–160 С. Рыбу охлаждают и подают в селедочницах.

Рыба 1 шт., масло растительное 2.

РЫБА ОТВАРНАЯ С ХРЕНОМ. Осетровую рыбу отваривают звеньями с добавлением соли, охлаждают, зачищают от хрящей и нарезают без кожи на порционные куски. Частиковую рыбу разделяют на филе без костей, нарезают на порционные куски и отваривают с добавлением перца, лаврового листа, лука.

Охлажденные куски рыбы укладывают на блюдо или тарелки, гарнируют отварным картофелем, морковью (которые поливают маслом или заправкой), солеными или свежими огурцами, зеленым салатом.

Отдельно подают соус хрен.

Рыба отварная 75, гарнир 150, хрен 50.

ХОЛОДНОЕ ТЕЛЬНОЕ. Рыбу очищают, потрошат, промывают и разрезают вдоль по позвоночнику. Затем отделяют реберные кости и позвоночник. Полученное филе кладут на доску кожей вниз и срезают мякоть с кожи. Мякоть измельчают на мясорубке, добавляют слегка обжаренный на масле лук, рубленое куриное яйцо или отварные сухие грибы, соль, перец, зелень петрушки. Муку слегка обжаривают с маслом, разводят молоком, прогревают до загустения. Этот соус добавляют к рубленой рыбе и все хорошо перемешивают.

На марлю или лист целлофана кладут промытую рыбу, на нее фарш, оформленный в виде батона, толщиной 8-9 см. Фарш обертывают кожей и марлей или целлофаном и перевязывают. Можно приготовить фарш иначе: к рубленой рыбе добавляют замоченный в молоке хлеб, слегка обжаренный лук, сырые яйца, перец и хорошо перемешивают. Можно добавить в фарш чеснок.

Сформованные батоны кладут в рыбный котел или другую посуду, наливают немного воды или рыбного бульона, добавляют соль, лавровый лист, закрывают крышкой и варят, затем охлаждают.

Готовое тельное разворачивают, нарезают кружочками, укладывают на блюдо и подают с гарниром из соленых огурцов, отварных мелко нарезанных овощей, зеленого горошка и зелени. Отдельно подают хрен с уксусом или чеснок рубленый с квасом (уксусом).

Рыба (судак, треска, щука, морской окунь и др.) без костей 100, яйцо 1/3шт. или грибы 15, мука 4, молоко 23, лук 25, масло топленое 7.
Рыба без костей 100, хлеб 18, молоко 20, лук репчатый 30, масло топленое 9, яйцо 1/10 шт., чеснок 0,8.
Гарнир 150, хрен 75.

РЫБНЫЙ СТУДЕНЬ. Кости, плавники и чешую, которые остаются от разделки рыбы, промывают, заливают холодной водой (1л на 1кг отходов), добавляют морковь, лук, петрушку и варят около 1,5 часа ; в конце варки кладут лавровый лист и перец. Можно варить бульон из рыбной мелочи (ерша, пескарей, окуньков и т.д.). Их берут тоже 1кг на 1литр бульона. При варке после закипания бульона уменьшают нагрев и периодически снимают пену и жир.

Студень можно варить из голов любой осетровой или частиковой рыбы. Для этого головы ошпаривают, разрубают вдоль, промывают, варят в бульоне около 1,5 ч вместе с отходами, а затем отделяют от них мякоть. Рыбу чистят, потрошат и тоже варят в бульоне. Готовый бульон процеживают и еще раз кипятят. Очень крепкий бульон застывает при охлаждении. Если бульон не застывает, то добавляют желатин. Для этого его замачивают в воде, добавляют в бульон и доводят до кипения.

В стеклянные салатники или вазы кладут мякоть с голов осетров, рубленые вареные хрящи или мякоть, снятую с костей частиковых рыб. Заливают бульоном и дают застыть на холоде, отдельно подают хрен с уксусом или квасом.

Головы осетровых рыб 100 или рыба (судак, налим, щука, стерлядь и т.п.) 100, пищевые отходы или рыбная мелочь 100, желатин 3, петрушка 8, лук репчатый 8, морковь 8, соль 4, перец 0,07, лавровый лист, хрен готовый 40.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ. Для приготовления заливной рыбы можно использовать различную малокостистую рыбу: судака, осетра, щуку, налима, нототению и др.

Рыбу очищают от чешуи, срезают плавники, удаляют голову, потрошат и промывают. Затем ее нарезают вдоль на две половинки: одна с позвоночной костью, а другая без нее. С этих половинок тушек срезают кости. Филе рыбы нарезают на куски. Из голов рыб удаляют жабры и глаза. Промытую чешую, кости, плавники и головы заливают холодной водой и варят около 1-1,5 ч.

Полученный бульон сливают, заливают им куски рыбы, добавляют лавровый лист, перец, лук, морковь и варят. Затем рыбу вынимают из бульона и охлаждают. Концентрированный бульон (1кг рыбных отходов на 350г воды) при охлаждении застывает. К малоконцентрированному бульону добавляют желатин. Для этого его замачивают в холодной воде, дают набухнуть, добавляют в бульон и нагревают до растворения. Приготовленное таким образом желе будет мутным.

Для осветления его готовят оттяжку: яичные белки (2 шт. на 1 л бульона) растирают с небольшим количеством воды или холодного бульона. В охлажденный бульон добавляют растертые белки, соль, перец, лавровый лист, стебли петрушки, сельдерея, немного уксуса, доводят до кипения и, уменьшив нагрев, выдерживают 15-20 мин.

После этого бульон процеживают через ткань. После застывания такой бульон даст прозрачное желе. Сваренные куски рыбы укладывают на противень и украшают зеленью, тонкими ломтиками лимона (без цедры и семян), звездочками из вареной моркови и т.п.

Для этого украшения обмакивают в незастывшее желе, кладут на рыбу и выдерживают на холоде до тех пор, пока желе застынет. После этого на противень с рыбой осторожно наливают такой слой желе,

чтобы он покрыл куски рыбы. Заливное ставят на холод и, когда оно застынет, каждый кусок рыбы вырезают вместе с желе, кладут на тарелки и гарнируют. В качестве гарнира используют мелко нарезанные отварные овощи (морковь, картофель), соленые огурцы, зеленый лук. Морковь и картофель кладут горками и поливают горчичной заправкой или майонезом. К заливной рыбе можно подать в соуснике тертый хрен с уксусом.

Рыба отварная 75 (сырая 100), лимон 1/15 шт., лук и петрушка для варки рыбы по 5, желе 150, гарнир 120.

Для 1л желе: отходы рыбные 2 кг, уксус 15, белок 3-4 шт., лавровый лист.

Для гарнира : картофель 50, морковь 50, лук зеленый 20.

ТЕЛЬНОЕ В ЖЕЛЕ. На противень кладут кружочками тельное на расстоянии 5-6 см друг от друга. На поверхность их укладывают смоченные в бульоне с желатином украшения из зелени петрушки, звездочки из вареной моркови, ломтики яйца, лимона и т.п. и охлаждают, чтобы они приклеились к тельному. После этого на противень наливают слой холодного, но еще не застывшего бульона с желатином так, чтобы изделия были им полностью покрыты, и ставят на холод. Когда желе застынет, его обрезают вокруг изделия, оставляя слой в 2-3 см, и подают с гарниром из соленых огурцов, вареных овощей, нарезанных кубиками, зеленого горошка. Хрен подают отдельно.

Тельное 100, желе 150, гарнир 75, хрен 30.

РЫБА В БЕЛОМ МАРИНАДЕ. Для русской кухни более характерны белые маринады, но в последние годы получили распространение и красные (с томатом).

Для белого маринада уксус разводят рыбным бульоном, добавляют соль, сахар, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, кипятят и процеживают. Морковь и корневую петрушку нарезают колечками, звездочками или гребешками, добавляют немного бульона и варят (припускают) до полного размягчения. Лук репчатый нарезают колечками. Овощи кладут в ароматизированный уксус, кипятят, заливают горячим маринадом жареную рыбу, дают остыть и раскладывают в салатники. Отпускают, посыпая зеленью.

Рыбу жарят в растительном масле. Используют для маринадов корюшку или мелкую навагу целиком; судака, треску - порционными кусками.

В старину в маринад добавляли шафран, который придавал ему золотистый цвет. Теперь иногда кладут в уксус луковую шелуху.

Рыба 100, масло растительное 5, мука пшеничная 5, морковь 70, лук репчатый 20, петрушка 5, уксус 3-х процентный 50, сахар 4, зелень 5, специи.

РЫБА В КРАСНОМ МАРИНАДЕ. Можно готовить эту закуску, заливая жареную рыбу красным маринадом, но в народной кухне ее готовят иначе.

В котел или кастрюлю кладут пассерованные (слегка обжаренные) на растительном масле морковь, лук, томат, добавляют перец горошком, лавровый лист. Затем укладывают слой кусков рыбы (с кожей и костями), опять слой пассерованных овощей, белые корни, специи и таким образом заполняют всю посуду; доливают рыбный бульон (или воду), добавляют уксус, закрывают крышкой и тушат при слабом нагреве до полной готовности (около 3 час). Рыбу охлаждают, раскладывают в салатники или на блюда и посыпают зеленью.

Рыба 100, морковь 50, лук репчатый 20, петрушка 5, томат 20, масло растительное 10, уксус 30, сахар 3 (разводят в уксусе), зелень 3.

ТРЕСКА ИЛИ ДРУГАЯ РЫБА С КАРТОФЕЛЕМ. Мякоть вареной рыбы режут мелкими кусочками, добавляют холодный картофель, нарезанный ломтиками, мелко шинкованный репчатый лук и все поливают горчичной заправкой с маслом (ее можно готовить без яиц).

Рыба 50, картофель 75, лук 20, заправка 30.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

ВЕТЧИНА. 1. Ветчину вареную или рулет промышленного производства зачищают от кожи, нарезают тонкими ломтиками, укладывают на блюдо и вокруг кладут соленые огурцы, маринованные сливы, квашеную капусту, заправленную маслом, ломтики мясного желе. Хрен с уксусом подают отдельно.

2. Для праздничного стола готовят ветчину, запеченную в тесте. Для этого готовят ржаное пресное тесто (муку замешивают с водой). Из этого теста раскатывают две большие лепешки. Одну из них кладут на противень, смазанный жиром, на нее кладут сырокопченый или вареный окорок и закрывают другой лепешкой, края теста защипывают, поверхность его смачивают водой. Закрытый тестом окорок ставят в жарочный шкаф и запекают. Время запекания зависит от массы окорока. При массе 7-8 кг оно составляет около 3 ч. Запеченный окорок охлаждают, снимают тесто, зачищают, нарезают ломтиками и подают с солеными огурцами и хреном.

1. Ветчина 75, хрен 30, гарнир 150, желе 25, зелень.

2. Ветчина запеченная 75, огурцы 100, хрен 30. Для запекания расход муки около 0,5-1 кг на окорок.

СОЛОНИНА. В настоящее время солонину готовят в основном в сельской местности. Она имеет особый вкус и аромат. Поэтому опишем один из способов приготовления солонины в домашних условиях. Мякоть говядины снимают с кости и натирают смесью соли с селитрой, кладут в хорошо пропаренные бочки, каждый слой пересыпают молотым перцем, имбирем, гвоздикой, можжевеловыми ягодами и лавровым листом. Посуду с солониной ставят на холод. Когда мясо просолится, его вынимают, обмывают и варят. Остывшее мясо нарезают ломтями и подают с хреном. На гарнир кладут соленые огурцы, маринованную капусту и т.п.

Мясо (говядина) 10 кг, соль 2 кг, селитра 100 г, перец молотый 20 г, имбирь, гвоздика, корица по 10 г, лавровый лист 10 г, можжевеловые ягоды 200.

РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ ГОВЯЖЬИ. Рубец содержит около 15-ти процентов белков, из которых половина относится к полноценным. Обычно мясокомбинаты выпускают вареные рубцы в виде рулета. Их подают с хреном и овощным гарниром. Сырые рубцы перед варкой зачищают, замачивают на несколько часов в холодной воде, периодически меняя ее, промывают, затем кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят при слабом кипении около 3-4 ч. После этого их охлаждают, посыпают перцем, мелко рубленым чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и снова варят еще 1-2 ч. Когда рубцы станут мягкими, их охлаждают в этом же бульоне, вынимают и кладут под пресс. Для подачи на стол их можно приготовить по-разному.

РУБЦЫ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ. Вареные рубцы нарезают лапшой, добавляют шинкованный репчатый лук и заливают горчичной заправкой.

Рубцы вареные 150, заправка 40, лук 20.

РУБЦЫ С ХРЕНОМ. Отрезают ломтик вареных рубцов, кладут рядом гарнир из соленых огурцов, квашеной капусты с маслом. Хрен с уксусом подают отдельно.

Рубцы вареные 150, хрен с уксусом 35, гарнир 150.

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ. Нежирное мясо (голяшки, покромку и т.п.) нарезают вместе с костями на куски массой 50-100 г, заливают холодной водой (на 1кг мяса около 1,5 л воды), доводят до кипения и варят почти без кипения 3-4 ч. За час до конца варки кладут лавровый лист, перец горошком, морковь и петрушку. Мясо вынимают из бульона, слегка охлаждают, отделяют от костей, мелко рубят и кладут снова в бульон. После этого добавляют замоченный желатин, растворяют его при нагревании и кипятят студень не менее 20 мин. Прекратив нагревание, кладут рубленый чеснок, соль, охлаждают и, не давая застыть, разливают. Предварительно на дно тарелки или формочки можно положить ломтики вареных яиц, звездочки из вареных овощей.

СТУДЕНЬ СВИНОЙ. Студень готовят без желатина, так как входящие в него продукты дают при варке достаточное количество клейких веществ (глютина). Ножки, уши и кожу от свиных туш и окороков опаливают, зачищают, промывают, а кости рубят. Все заливают холодной водой и варят без кипения около 3 ч, снимая пену и жир. В конце варки добавляют морковь и петрушку. Далее поступают так же, как и при варке студня говяжьего, но не добавляют желатин.

СТУДЕНЬ КУРИНЫЙ. Кур разделяют, варят целыми тушками, охлаждают в бульоне, вынимают, срезают мясо и кожу, мелко рубят и далее готовят, как студень говяжий.

СТУДЕНЬ ИЗ РУБЦОВ. Рубцы зачищают и замачивают, как это описано выше (см. "Рубцы отварные"). Затем их заливают холодной водой и варят при слабом кипении 3-4 ч. После этого воду сливают, заливают рубцы чистой водой, кладут лавровый лист, перец и варят еще 1-2 ч. Вареные рубцы охлаждают в том же бульоне, вынимают, шинкуют соломкой, а в бульон добавляют замоченный желатин и нагревают до его растворения. В бульон с желатином кладут рубцы, шинкованный чеснок, доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают.

СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ. Ножки, уши и кожу свиных туш подготавливают и варят, как для студня свиного. Затем их охлаждают, отделяют мякоть, рубят и вновь кладут ее в бульон. Говядину разделяют на куски массой 30-40 г, кладут в бульон со свиной, добавляют специи (лавровый лист, перец), варят около часа. В студень добавляют рубленый чеснок и разливают его в формы. Подают с хреном, чесночной заправкой (чеснок рубленый с квасом и уксусом) или делают специальный соус. Для этого мелко рубят репчатый лук и прогревают его с растительным маслом (но не жарят), добавляют мелко рубленные соленые огурцы, прогревают вместе с луком и охлаждают; все это и рубленую зелень петрушки добавляют в горчичную заправку. Можно гарнировать студень солеными огурцами.

На 1 кг: говядина 900 или свинина (губы, уши и т.п.) 800 и свиная обрезь 400 (или головы свиные 450) или рубцы 400, или кури 900; лук 40, морковь 40, петрушка 30, лавровый лист 0,2, перец 0,5, желатин (для говяжьего студня) 12, чеснок.

На порцию: яйцо 1/10 шт., гарнир 100, хрен или горчичная заправка 30.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ. Языки промывают, заливают холодной водой, солят и варят при слабом огне. Затем их кладут в холодную воду и, пока они не остыли, очищают от кожи. Очищенные языки нарезают на ломтики, держа нож под острым углом, укладывают на блюдо и украшают мясным желе, ломтиками соленых огурцов, зеленью. Гарнируют язык зеленым горошком, отварными овощами. Отдельно подают хрен с уксусом или квасом.

Язык 150, огурцы соленые, картофель 50, зеленый горошек 25, зелень.

МЯСО ЗАЛИВНОЕ. Крупные куски говядины посыпают солью, перцем и обжаривают на сковороде с жиром, луком, морковью и белыми кореньями. Затем кладут в кастрюлю, подливают воду или бульон, закрывают крышкой и тушат. В конце тушения добавляют лавровый лист, перец, гвоздику. Когда мясо остынет, его охлаждают и режут поперек волокон на порционные куски. С оставшегося от тушения мяса сока снимают жир. Затем из сока вынимают шумовкой специи, добавляют желатин и нагревают до полного растворения последнего.

Полученное желе будет мутным. Чтобы сделать его прозрачным, приготавливают оттяжку. Лучше всего ее делать так: немного сырого мяса промолоть на мясорубке, добавить соль, воду (примерно в 1,5 раза больше, чем было мяса) и дать постоять около часа, затем в оттяжку добавляют сырые яичные белки и хорошо размешивают.

Можно приготовить оттяжку из одних белков (размешать белки с 5-ти кратным количеством воды), но при использовании оттяжки с мясом желе получается прозрачнее и вкуснее.

В немного остывший мясной сок с желатином добавляют оттяжку, хорошо размешивают, доводят до кипения и, уменьшив нагрев, не мешая, выдерживают около часа. Оттяжка вначале соберется сверху в виде пористых сгустков, а затем опустится на дно. После этого желе можно процедить через ткань. В салатники или в тарелки наливают тонкий слой незастывшего желе и ставят на холод. Когда желе засты-

нет, на него кладут украшения из ломтиков вареных яиц, звездочек и кружочков из вареной моркови, веточек петрушки.

Сверху укладывают ломтики тушеного мяса, наливают желе (оно должно полностью покрывать мясо) и ставят салатники или тарелки на холод. Когда желе полностью застынет, посуду с заливным опускают на 2-3 с в горячую воду, прикрывают тарелкой и, переверачивая ее, вынимают заливное.

Вокруг заливного укладывают гарнир из соленых огурцов, вареных овощей, листиков салата и и.д. Отдельно подают хрен со сметаной.

Говядина 100, желатин 5, яйцо 1 шт., овощи для тушения 20.

Для украшения: яйцо 1/10 шт. зелень, морковь.

Гарнир: овощи разные (картофель, морковь) 80, салат или лук зеленый 10, хрен со сметаной 30.

ТЕЛЯТИНА ЗАЛИВНАЯ. Мякоть отделяют от костей. Кости нарубают на куски. Мякоть зачищают от пленок, солят, посыпают перцем и жарят на сковороде крупными кусками с жиром вместе с рублеными костями, луком, морковью и белыми кореньями. Обжаренные кости кладут в кастрюлю, добавляют воду и варят около 1-2 ч, снимая жир. Кости вынимают, в бульон добавляют сок, полученный от жаренья телятины; со сковороды сливают жир, наливают немного бульона и кипятят, помешивая ложечкой. После этого в бульоне распускают при нагревании замоченный желатин и осветляют его так же, как желе для заливной говядины. Заливное из телятины готовят так же, как из говядины. Можно нарезать жареную телятину не только ломтиками, но и мелкими кубиками.

Телятина 100, жир говяжий 5, коренья, лук 20, желатин 5, яйцо 1/2 шт.

Для украшения: яйцо 1/10 шт., зелень, морковь.

Гарнир: овощи разные, соленые огурцы, зеленый лук 150, хрен со сметаной или уксусом 30.

Для оттяжки с мясом: дополнительно мяса 20г на порцию.

МЯСО, ЖАРЕНОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ. Для жарения берут куски мяса первого сорта. Из говяжьей туши - толстый и тонкий края, верхнюю и внутреннюю части задней ноги; из бараньей и свиной - окорока, корейку. Куски мяса массой 1-2 кг зачищают от пленок, укладывают на противни, посыпают солью, перцем, поливают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая соком и жиром. Корейку и окорок (свинина, баранина) натирают перед жареньем чесноком, толченным с солью. Охлажденные куски мяса нарезают поперек волокон и подают.

ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ. Крупные куски говядины первого сорта (тонкий и толстый края) зачищают от пленок и сухожилий, посыпают солью, молотым перцем, обжаривают на сковородах с раскаленным говяжьим жиром. К молотому перцу добавляют молотую гвоздику. Обжаренное мясо доводят до готовности в жарочном шкафу, охлаждают, нарезают на порции поперек волокон, укладывают на блюдо и украшают мясным желе (рубленным или нарезанным фигурками), строганным хреном, ломтиками соленых огурцов, дольками маринованных слив, зеленью.

Мясо без костей 100, жир 3, гарнир 150.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ. Окорок или почечную часть свинины зачищают от излишнего жира, оставляя слой не более 0,5-1 см. Оставшийся жир надрезают в виде ромбиков, поверхность натирают солью, перцем, чесноком и жарят в жарочном шкафу, поливая жиром и соком. Готовую свинину нарезают на ломтики, гарнируют отварными овощами, которые нарезают кубиками и поливают уксусной заправкой. Отдельно подают хрен со сметаной или уксусом.

Свинина 100, жир 3, гарнир из овощей 150, заправка 15, хрен 30.

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ. Окорока зачищают от излишнего жира, шпигуют чесноком, посыпают солью, перцем и жарят в жарочном шкафу. Мякоть лопаток зачищают, посыпают солью, перцем и рубленным чесноком, сворачивают рулетом, перевязывают шпагатом и жарят.

Жареную баранину нарезают и подают с гарниром из овощей и чесночной заправкой. Для приготовления чесночной заправки чеснок мелко рубят и разводят квасом или уксусом.

Баранина 140, жир 3, гарнир из овощей 150, заправка чесночная 30.

ПОРОСЕНОК ХОЛОДНЫЙ. Поросятка ошпаривают, соскабливают ножом щетину, обсушивают, натирают мукой, опаливают и обтирают. После этого изнутри надрубают позвоночник, поверхность натирают кусочком лимона и замачивают тушку в холодной воде на 2-3 часа. Затем поросенка заворачивают в салфетку, подвешивают в котле (на палке, положенной поперек), заливают холодной водой, добавляют немного соли, коренья и варят около 1,5 ч почти без кипения. Охлаждают поросенка в том же бульоне, затем вынимают, обтирают и порционируют.

Подают с хреном без гарнира и гарнируют отварными овощами, кусочками желе, зеленью. Хрен готовят со сметаной.

Поросенок 135, морковь, петрушка 15, гарнир и зелень 150, желе 25, хрен со сметаной 40.

ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ

ПТИЦА ДОМАШНЯЯ ЖАРЕНАЯ (КУРИЦА, УТКА, ГУСЬ, ИНДЕЙКА). Подготовленную птицу жарят целиком тушками. Для этого тушки опаливают, промывают, заправляют, солят, кладут спинкой на противень с разогретым жиром и жарят, переворачивая. Когда вся тушка зарумянится, ее помещают в жарочный шкаф, поливая жиром, доводят до готовности. Жареную тушку разрубают вдоль грудной кости пополам, затем половинки разделяют на ножки, крылышки, филе. Крылышки используют для рагу и других горячих блюд, а филе и ножки порционируют. Птицу укладывают на блюдо или тарелки, кладут гарнир из моченых яблок, соленых огурцов, салат из капусты, посыпают рубленным желе, украшают зеленью.

Курица, цыпленок 145, гусь 170, утка 150, жир 3, гарнир 150.

КУРИЦА ТЕЛЬНАЯ (ФАРИШИРОВАННАЯ). Тушку курицы зачищают от пеньков, натирают мукой, опаливают, промывают и обсушивают.

У подготовленной таким образом курицы разрезают мякоть со стороны спинки до костей и осторожно снимают ее вместе с кожей со всей тушки, стараясь не повредить кожу. Мякоть тушки отделяют от кожи и отбивают в тонкие пласты. Кожу кладут на мокрую салфетку, на нее укладывают в виде батона отбитую мякоть и фарш. Бекон плотно заворачивают в кожу, затем в салфетку, края которой завязывают и перевязывают в 2-3 местах шпагатом (как колбасу). Фарш готовят следующим образом: свиной шпик, мякоть нежирной свинины и обрезки мякоти курицы проворачивают в мясорубке; все хорошо вымешивают, добавляя яйца, молоко, соль, молотый перец и мускатный орех; в готовый фарш добавляют нарезанные кубиками вареный язык и шпик.

Готовые батоны кладут в кастрюлю, сотейник или котел, заливают холодным бульоном, сваренным из костей курицы, добавляют лук, коренья, доводят до кипения и варят, закрыв крышкой, почти без кипения около 1,5-2 ч. По достижении готовности салфетка отстает от курицы.

После этого фаршированную курицу охлаждают до 30-40 С в этом же бульоне, вынимают и кладут под легкий пресс в холодильник до полного охлаждения. Остывшую фаршированную курицу разворачивают, нарезают кружочками и подают с гарниром из соленых или маринованных огурцов, маринованных слив. Сверху изделия можно посыпать рубленным желе или залить еще не застывшим светлым желе и охладить.

Отдельно подают в соуснике хрен со сметаной или майонез с рублеными корнитоном.

Курица 60, свинина 30, шпик 10, язык 10, яйцо 10, молоко 50, гарнир 150, хрен со сметаной 30, желе 10.

РАЗНЫЕ ЗАКУСКИ

РУБЛЕННЫЕ ЯЙЦА С ЧЕСНОКОМ. Варят вкрутую яйца, очищают, белки мелко рубят, желтки растирают с солью и сметаной, добавляют квас, рубленый чеснок. Рубленые белки кладут в салатник, заливают растертыми желтками и посыпают зеленью укропа.

Яйца 2 шт., сметана 30, квас 30, чеснок 5, зелень 5.

РАКИ ВАРЕННЫЕ. В котел с водой кладут соль, стебли укропа, петрушки, перец, лавровый лист, доводят до кипения, кладут живых промытых раков, закрывают крышкой, варят 10-15 мин, дают остыть, вынимают и подают на блюдах или в горшочках.

Раки 10, морковь 10, перец 0,1, лавровый лист 0,1, соль 30, вода 500.

ЯЙЦО С СЕЛДЬЮ (КИЛЬКОЙ, ИВАСИ). Яйцо варят вкрутую (около 10 мин), охлаждают в холодной воде, очищают, разрезают вдоль пополам и вынимают желток. Желток растирают с рубленой мякотью сельди, кильки или иваси, сливочным маслом и готовой горчицей. Полученной массой наполняют половинки яиц. Фаршированные яйца посыпают разной зеленью.

Яйцо 1 шт., мякоть сельди, килек, иваси 15, масло сливочное 10, горчица по вкусу, зелень.

КИСЕЛЬ ГОРОХОВЫЙ. Лущеный горох подсушивают и размалывают на кофемолке. Гороховую муку разводят холодной водой, вливают в кипящую подсоленную воду и варят около 15 мин. Горячий кисель разливают в тарелки и после застывания режут на порции. Лук мелко шинкуют, обжаривают на растительном масле и кладут на кисель.

Горох 80, вода 200, масло растительное 15, лук репчатый 30, соль по вкусу.

ПЕЧЕНКА РУБЛЕНАЯ (ПАШТЕТ). Морковь и лук шинкуют и слегка обжаривают со шпиком. На эту же сковороду кладут печенку, нарезанную мелкими кусками, посыпают ее солью и перцем и жарят. Затем подливают немного воды и тушат, прикрыв крышкой. Когда вода испарится, печенку с овощами охлаждают, пропускают 2-3 раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют сливочное масло, молоко, сливки или бульон. Массу хорошо вымешивают, укладывают горкой на блюдо или вазу, посыпают рубленым яйцом и зеленью.

Печенка 100, масло сливочное 15, шпик 20, лук репчатый 10, морковь 10, яйцо 1/2, молоко, сливки или бульон 5, соль, перец по вкусу.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С МОРКОВЬЮ И СЫРОМ. Очищают от кожи и костей сельдь (иваси), мелко рубят и растирают. Добавляют сливочное масло, плавленый сырок, хорошо растирают все вместе. Затем добавляют вареную морковь, протертую на терке, и перемешивают.

Этой массой намазывают нарезанные пополам булочки или ломтики белого хлеба (бутерброды) и посыпают зеленью.

По вкусу такая селедочная масса напоминает кетовую икру.

Сельдь (иваси) 2 шт., масло 100, плавленый сырок 100, морковь 50.

САЛАТЫ ИЗ МЯСА, РЫБЫ И ПТИЦЫ. Эти салаты получили распространение после появления майонеза. Однако готовили их и раньше, заправляя сметаной с добавлением горчицы или салатной заправки. Теперь же их готовят только с майонезом, и они прочно вошли в ассортимент закусок. Нарезают мелкими кубиками мякоть вареной курицы (без костей) или вареного нежирного мяса, или вареной рыбы (трески, хека, минтая и т.д.), или вареной колбасы.

Соленые огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль на четыре части и срезают семена. Картофель моют, варят в подсоленной воде, охлаждают и очищают. Огурцы и картофель нарезают мелкими кубиками. В кастрюле смешивают все продукты, добавляют зеленый горошек, майонез, сметану с горчичной заправкой и солью или салатной заправкой и перемешивают. Салат кладут на вазу или раскладывают в салатники, украшают дольками вареного яйца, зеленью, звездочками из вареной моркови и других вареных овощей.

Картофель вареный 50, огурцы соленые 50, зеленый горошек 25, мясо, рыба, птица или колбаса 50, майонез, сметана или заправка 40, зелень, соль.

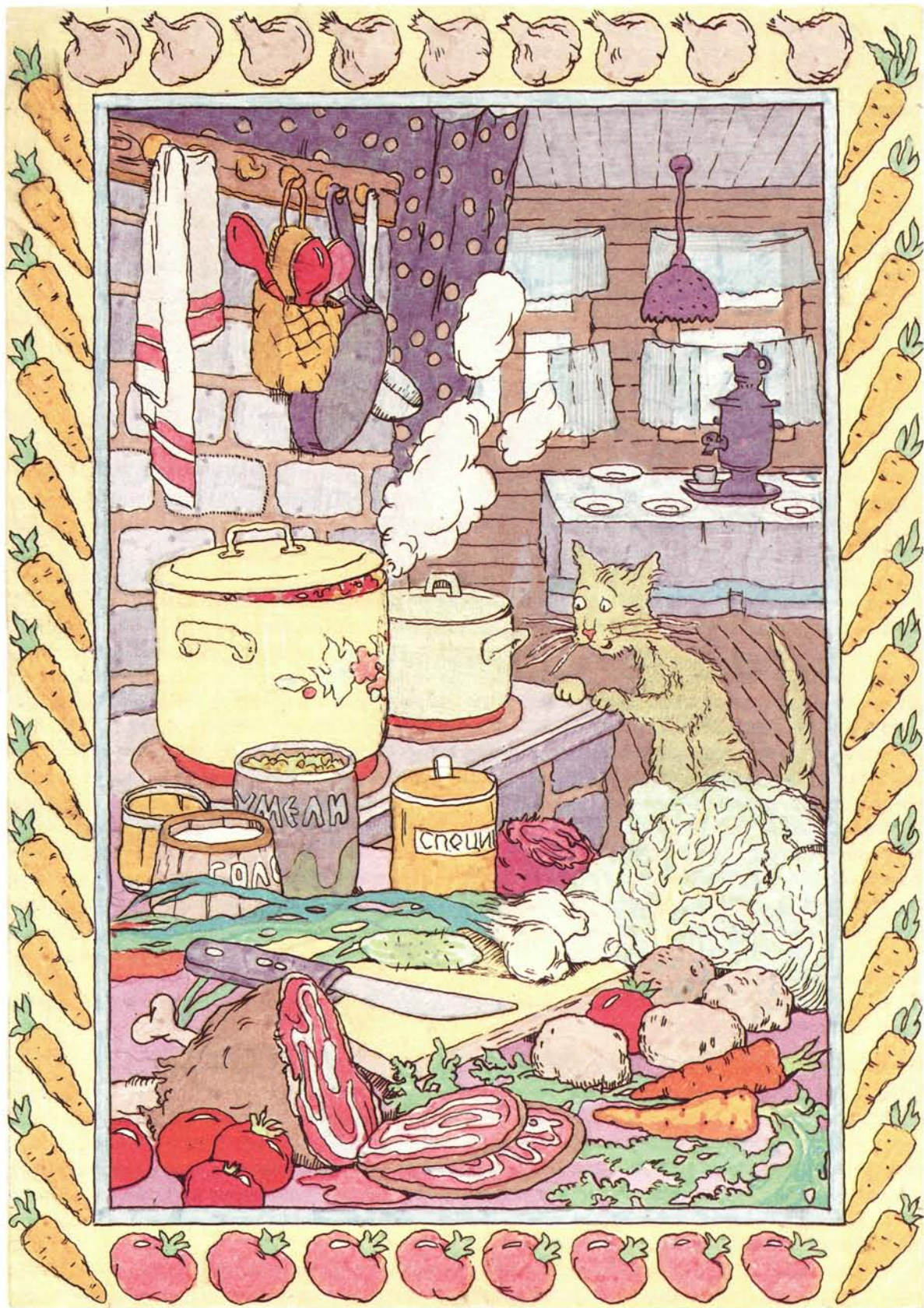
УТКА ИЛИ КУРИЦА С ПЕЧЕНКОЙ. Тушки молодой потрошенной и не очень жирной птицы опаливают, разрезают со стороны спинки вдоль, зачищают от остатков внутренностей, промывают и удаляют кости. Для этого острым тонким ножом срезают мякоть вместе с кожей с каркаса, оставляя только кости крылышек и ножек, обрубленные у пяточного сустава. Мякоть осторожно очищают от кожи. Кожу укладывают на мокрое полотенце, отверстия в коже закрывают ломтиками мякоти, на них кладут начинку. Затем начинку заворачивают в кожу с мякотью в виде тушки, обжимают при помощи полотенца, зашивают разрез ниткой и перевязывают шпагатом в нескольких местах.

Для приготовления начинки мелко нарезают лук и морковь, обжаривают без изменения цвета до размягчения. К овощам добавляют мелко нарезанные шпик и печенку и все обжаривают еще несколько минут. Оставшуюся мякоть птицы и мякоть свинины мелко нарезают, добавляют к обжаренной печенке с овощами, пропускают через мясорубку 2-3 раза. К фаршу добавляют соль, перец, сырые желтки и хорошо перемешивают.

Фаршированную тушку кладут в неглубокую кастрюлю (сотейник), солят, поливают жиром и жарят в духовке, периодически поливая соком и жиром. Когда тушка хорошо зарумянится со всех сторон, ее охлаждают, кладут под легкий пресс между двумя разделочными досками. После этого снимают шпагат, нитки и режут на куски. При подаче гарнируют салатом из капусты, маринованными фруктами.

Утка, курица 1 шт., остальные продукты на 1 кг птицы: печенка говяжья 400, мясо 300, шпик 200, жир говяжий, свиной или утиный, куриный 80, морковь 80, лук и петрушка 80, яйца (желток) 8 шт., соль, перец.







СУПЫ

ЩИ

В русской народной кухне готовят щи из квашеной и свежей капусты, щавеля и другой дикорастущей зелени. Если квашеная капуста очень кисла, то ее отжимают от рассола и промывают, но при этом происходит некоторая потеря питательных веществ.

Однако можно приготовить вкусные щи и из очень кислой капусты. Для этого часть квашеной капусты заменяют свежей. В этом случае тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон. В народной кухне излишнюю кислотность компенсируют добавлением сахара.

Для улучшения вкуса щей квашеную капусту тушат 2-3 ч обычно вместе с рассолом, однако при этом происходит значительная потеря витамина С. Гораздо целесообразнее отжать часть рассола, потушить капусту около часа, затем добавить оставшийся рассол и продолжать тушение. Это уменьшает потерю витамина С на 15-20 процентов.

Щи из квашеной капусты часто заправляют мучной пассеровкой. Для этого пшеничную муку поджаривают, непрерывно помешивая, до появления светло-кремовой окраски. Затем ее разводят бульоном и добавляют в щи. Введение мучной пассеровки не ухудшает вкуса блюда. Обычно ее вводят вместе со специями в конце варки. С точки зрения уменьшения потерь витамина С пассеровку целесообразнее вводить в бульон вместе с тушеной капустой или даже в конце тушения. В щи из свежей капусты мучную пассеровку не добавляют. Вареное мясо на предприятиях общественного питания кладут в тарелки при отпуске. В народной кухне его варят в самих щах, при этом мясо делается значительно вкуснее. Сохранить эту традицию можно двумя способами:

1) Варить мясо в бульоне до полуготовности, довести до готовности в щах, вынуть, нарезать, положить в тарелку и залить щами;

2) Если нарезанное вареное мясо надо хранить некоторое время, то его следует залить небольшим количеством жидкой части щей.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ. Капусту перебирают, крупные куски шинкуют. Можно всю капусту нарубить сечкой в деревянной чашке. Морковь, репу, брюкву, лук мелко нарезают и слегка обжаривают на растительном масле, не допуская изменения цвета и непрерывно помешивая. После этого к корням добавляют томат и еще раз обжаривают все вместе.

Можно готовить щи и без томата. Квашеную капусту кладут в кастрюлю или котел, добавляют растительное масло, тушат около часа, добавляют коренья, обжаренные с томатом, и тушат все вместе еще около получаса. Муку прогревают на сковороде, помешивая лопаточкой, разводят водой, добавляют в щи, заправляют их толченым чесноком и кипятят 5-7 мин.

При подаче посыпают зеленью. Можно заправить щи маковым молочком. Для этого мак заливают большим количеством горячей воды, дают набухнуть, затем толкут, разводят теплой водой, перемешивают.

вают и отжимают. Полученным молочком заправляют щи, а выжимки используют для приготовления мучных изделий с маком. Маковое молочко богато солями кальция.

Капуста 125, морковь 20, петрушка 5, лук 20, томат 10, мука 5, масло 10.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ. Мясо используют обычно жирное: говяжью грудинку, свинину и др. Готовят щи, как указано выше, но на мясном бульоне. Бульон варят из костей, а затем в нем же варят мясо до полуготовности и доваривают его в щах. Можно заправить щи чесноком.

Капуста квашеная 125, морковь 20, петрушка 5, лук 20, томат-паста 10, мука 5, масло растительное 10, мясо 57, кости 150, жир животный 10.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С РЫБОЙ. Варят как обычно, но на рыбном бульоне и используют растительный жир. Рыбу разделяют на филе без костей, режут на куски, припускают. Отвар рыбы сливают в щи. Можно рыбу предварительно запанировать, обжарить, положить в горшок со щами и довести до готовности. Подают с зеленью, без сметаны, с расстегаями из рыбы.

Рыба 60, остальные продукты, как для щей мясных.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГОЛОВИЗНОЙ. Головы осетровых рыб обмывают, удаляют глаза и жабры. Разрезают вдоль, а крупные - еще и поперек, кладут в котел, заливают рыбным бульоном и варят 1-1,5 ч. Затем вынимают, отделяют мякоть, а хрящи продолжают варить (панцирь выбрасывают). Сваренные хрящи нарезают и хранят до отпуска в холодной воде. Щи варят, как обычно. Мякоть, снятую с голов, хрящи кладут в горшок, заливают щами, добавляют специи и доводят до кипения.

Головы осетровых рыб 150, остальные продукты, как для щей без мяса.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СNETКАМИ. Варят обычные щи на рыбном бульоне. Снетки промывают и кладут за 10-15 мин до готовности.

Снетки 40, остальные продукты, как для щей без мяса.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ. Варят как обычно, но на грибном бульоне и пассеруют овощи с растительным маслом. Вареные грибы шинкуют, слегка обжаривают с луком и кладут в щи, кипятят 5-10 мин.

Грибы сушеные 10, остальные продукты, как для щей без мяса.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ УРАЛЬСКИЕ. Варят щи с мясом или без мяса. Отдельно распаривают почти до готовности перловую крупу и доваривают ее в щах.

Крупа перловая 20, остальные продукты, как для обычных щей.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ. В бульон кладут очищенный картофель (целые клубни или дольки), через 10-15 мин после закипания добавляют тушеную капусту и варят щи, как обычно. В конце варки кладут специи, рубленый чеснок.

Капуста квашеная 100, картофель 75, чеснок 1, остальные продукты, как для обычных щей.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ. Варят обычные щи и подают к ним отдельно гречневую кашу.

Крупа для каши гречневой 30, остальные продукты, как для обычных щей.

ЩИ С КЛЕЦКАМИ ГРЕЧНЕВЫМИ. Размолотую гречневую крупу заливают водой, солят и варят вязкую кашу. Выкладывают ее на блюдо слоем 1 см. Когда каша застынет, ее нарезают на ломтики, обжаривают их на масле и кладут в щи при отпуске.

Клецки: крупа, вода 100, остальные продукты, как для обычных щей.

ЩИ СБОРНЫЕ (ПЕТРОВСКИЕ). Готовят как обычные щи, на мясном бульоне, но при варке бульона добавляют кости от копченостей. В этом же бульоне варят ветчину, мясо, корицу. В глиняный горшок

кладут мясной набор: нарезанное ломтиками отварное мясо, курицу, ветчину, заливают щаами, доводят до кипения и подают с зеленью, сметаной, ватрушками.

В настоящее время, кроме перечисленных мясных продуктов, в набор включают колбасу и сосиски.

Мясной набор 150, остальные продукты, как для щей мясных (кроме мяса).

ЩИ С ВЕТЧИНОЙ. Бульон варят с костями от ветчины и в нем же варят ветчину, снятую с костей. В глиняный горшок кладут ломтики ветчины, полоски кожи, заливают щаами, доводят до кипения и подают с зеленью и сметаной.

Ветчина 50, остальные как для щей мясных (кроме мяса).

ЩИ НЕВСКИЕ. Капусту, коренья и лук тушат, как обычно, и варят щи на грибном отваре. В глиняный горшок кладут шинкованные вареные грибы, рубленый чеснок, два кусочка жареного мяса, заливают щаами и доводят до кипения.

Грибы сушеные 8, мясо 100, чеснок 1, остальные продукты, как для щей мясных.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ЯЙЦОМ. Готовят обычные щи из квашеной капусты, а при отпуске кладут половинку сваренного вкрутую яйца.

Яйцо 1/2 шт., остальные продукты, как для обычных щей.

ЩИ КИСЛЫЕ ЛЕТНИЕ. Летом готовят щи кислые с уксусом или квасом. Для этого свежую капусту разбирают на листья, ошпаривают, мелко рубят или пропускают через мясорубку и тушат так же, как квашеную. Затем варят щи, как обычно, но разводят тушеную капусту не бульоном, а кислым квасом.

Капуста свежая 200, квас 400, остальные продукты, как для обычных щей.

Можно измельченную капусту тушить с уксусом, а затем разводить водой и варить щи.

ЩИ СУТОЧНЫЕ. Существует несколько способов приготовления этого блюда.

1. Ветчинные кости рубят, заливают холодной водой и варят около часа. Затем в бульон кладут жирное мясо (говяжью грудинку с реберными костями) и варят почти до готовности. Мясо вынимают, удаляют из него кости и нарезают на куски.

Квашеную капусту мелко рубят, добавляют жир и тушат 2-3 ч. Часто готовят щи с томатом. Для этого половину томата кладут в тушеную капусту и тушат все вместе еще 1-2 ч. Морковь, репу, лук нарезают мелкими кубиками, слегка обжаривают (пассеруют с жиром), добавляют оставшийся томат и обжаривают до готовности.

В кипящий бульон кладут тушеную капусту, обжаренные коренья с томатом и варят около часа. В глиняный горшок кладут куски мяса, лавровый лист, перец, рубленый чеснок и доводят до кипения. Отдельно подают сметану, зелень, гречневую кашу или кулебяку с гречневой кашей и печенкой.

2. Готовят щи суточные, как описано выше. Горшок со щаами покрывают куском раскатанного пресного сдобного или слоеного теста, смазывают его яйцом и запекают в духовке. Отдельно подают сметану, зелень и гречневую кашу.

3. Капусту тушат 1-2 ч, добавляют пассерованные коренья, кладут в бульон и варят около 1/2 ч. Чугун со щаами выносят на холод и дают замерзнуть. На другой день щи оттаивают, кладут грудинку с костями, варят ее до готовности, вынимают и нарезают на куски. В тарелки кладут куски мяса, рубленый чеснок и заливают щаами.

Кости ветчинные 100, грудинка говяжья с костями 100, капуста квашеная 125, морковь, репа, брюква 20, петрушка 5, лук 20, томат-пюре (не обязательно) 20, мука(не обязательно) 5, жир 15, соль и специи по вкусу.

Для отпуски: сметана 25, каша гречневая 100.

Для запекания: тесто 50, яйцо 1/10 шт.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ. Приготовление щей зеленых из щавеля и другой зелени имеет некоторые особенности. Зеленая окраска листьев обусловлена присутствием в них пигмента хлорофилла, который при нагревании с кислотами разрушается. Чтобы сохранить зеленую окраску, следует подвергать тепловой обработ-

ке отдельно щавель и шпинат (или другую не кислую зелень) и протирать порознь, а затем уже соединять. Кроме того, шпинат варят, погружая его в большое количество кипящей подсоленной воды, чтобы сразу уменьшить концентрацию кислот. В народной кухне применяют тушение измельченной зелени с жиром. Шпинат перебирают, промывают в большом количестве воды 2-3 раза. При этом воду не сливают, а вынимают из нее зелень, чтобы песок не остался на листьях. Так же моют и щавель. Шпинат варят в большом количестве подсоленной воды, не закрывая крышкой. Затем его откидывают на решето, промывают холодной водой и пропускают через мясорубку (можно дополнительно протереть через сито). Промытый щавель отжимают, тушат с маслом и тоже пропускают через мясорубку.

Оба пюре соединяют, добавляют разведенную отваром шпината мучную пассеровку, половину всего количества сметаны и прогревают 10-15 мин. Затем добавляют остальной отвар шпината в бульон до нужной густоты, кладут специи, доводят до кипения и подуют с яйцом, сваренным вкрутую (1/2 шт.) или "в мешочек" (1 шт.). Кроме того, можно отпускать щи с мясом. При подаче их посыпают зеленью и подают оставшуюся сметану.

Шпинат 100, щавель 50, лук 5, масло топленое или маргарин 12, яйцо 0,5 или 1 шт., сметана 15, зелень, специи.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С УШКАМИ. В обычные зеленые щи при отпуске, кроме яйца, кладут предварительно сваренные ушки. Для них тесто готовят, как для пельменей, раскатывают, режут на квадратики, на середину кладут фарш, заворачивают треугольником ("косынкой") и края хорошо прижимают. Отваривают в кипятке. Для фарша свинину и шпик пропускают через мясорубку и заправляют солью и перцем.

Тесто: мука 40, яйцо 0,1 шт., вода 13. Фарш: свинина 40, шпик 20,

ЩИ РАХМАНОВСКИЕ. Варят бульон из ершей или другой мелкой рыбы. В конце варки добавляют белые коренья. Бульон сливают и варят в нем целые звенья осетровой рыбы. Вареную осетрину нарезают на порционные куски. Рыбу частиковых пород разделяют на филе без костей, панируют и жарят. Бульон, полученный при варке рыбы, процеживают и варят на нем зеленые щи. В глиняный горшочек кладут вареную и жареную рыбу, заливают щами, доводят до кипения и отпускают с яйцом, сваренным "в мешочек". Отдельно подают сметану.

Осетрина 50, рыба частиковая крупная 100, рыбная мелочь для бульона 100, петрушка 10, сельдерей 10, лук 15, шпинат 100, щавель 50, мука 5, топленое масло 15, сметана 10, зелень, специи.

ЩИ ИЗ ЩАВЕЛЯ. Щавель перебирают, промывают, половину его припускают с жиром, протирают, закладывают в кипящий бульон, добавляют мелко нарубленный пассерованный лук и белые коренья, разведенную мучную пассеровку и варят 15-20 мин. Оставшийся щавель нарезают на мелкие кусочки, кладут в щи, добавляют специи и доводят до кипения. Перед отпуском в тарелку наливают прогретую до загустения смесь молока с яйцом, кладут яйцо, сваренное "в мешочек", заливают щами; подают со сметаной, сухариками из белого хлеба и укропом.

Щавель 150, петрушка 5, лук репчатый 10, жир 12, яйцо 1/2 шт. для отпуски и 1/4 шт. для заправки, хлеб для сухариков 30, сметана 20, укроп 5.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. Готовят, как обычные щи из щавеля, но в начале варки в бульон кладут картофель, нарезанный дольками, а когда он почти сварится, добавляют протертую зелень. Мукой и яично-молочной смесью эти щи не заправляют.

Щавель 150, петрушка 5, морковь 15, лук 10, картофель 75, жир 12, сметана 20, укроп 5.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ. Готовят щи из свежей капусты повсеместно, но более распространены они в центральных и южных районах страны. Это блюдо отличается нежным вкусом, тонким ароматом, и поэтому добавлять при его приготовлении томат, специи и мучную пассеровку не следует. В южных районах в конце варки принято добавлять в щи из свежей капусты дольки помидоров. Свежая белокочанная капуста содержит сахар (2,5-3,8 процента), азотные вещества (около 2 процентов), минеральные

вещества, витамины (В₁, В₂, С, РР), каротин, органические кислоты, глюкозиды, придающие капусте особый вкус и аромат.

Отвары капусты являются хорошим возбудителем деятельности пищеварительных желез. Варят щи из свежей капусты с картофелем и без него. Как и при варке всех видов супов, овощи закладывают в кипящий бульон в такой последовательности, чтобы они были готовы одновременно. При закладке овощей в кипящий бульон сразу разрушаются ферменты, окисляющие витамин С, и он сохраняется лучше. Срок варки картофеля зависит от многих причин: сорта картофеля, степени его зрелости, жесткости воды и др. Размягчение овощей при тепловой обработке обуславливается распадом особого вещества - протопектина, соединяющего отдельные клетки овощной ткани. Распаду протопектина препятствуют соли кальция, которых много в жесткой воде. Поэтому иногда вначале закладывают в бульон капусту, а затем картофель, в некоторых случаях их кладут вместе. При варке многих видов щей из свежей капусты в народной кухне овощи не пассеруют, но лук слегка прогревают с маслом.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ. Морковь, репу, петрушку и лук нарезают дольками, пассеруют с жиром. Капусту нарезают квадратиками. Если капуста и репа сильно горчат, то их ошпаривают и откидывают на сито. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, дают закипеть, кладут пассерованные овощи, соль и варят до готовности. В конце варки добавляют "букет" пряностей (стебли укропа, петрушки и т.п.). Можно добавить помидоры, нарезанные дольками. Капуста должна размягчиться, но сохранить упругость. Отпускают щи со сметаной и зеленью. Их можно варить на мясном бульоне и отпускать с мясом.

Капуста 160, морковь 20, репа 15, петрушка 5, лук 20, помидоры 40, жир 10, сметана 10, зелень.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками, доводят до кипения и далее варят так, как описано в предыдущей рецептуре. Молодой картофель кладут вместе с капустой.

Капуста 120, картофель 60, остальные продукты, как для щей без картофеля.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ. Если их варят с мясом, то вначале варят бульон, мясо вынимают, нарезают кусками и кладут в тарелку перед подачей на стол. Называют эти щи "ленивыми" потому, что капусту для них нарезают крупно, а коренья не пассеруют. Лук шинкуют, слегка пассеруют на масле в глубоком сотейнике, добавляют к нему капусту, нарезанную крупными кусками, подливают немного бульона и припускают, закрыв крышкой (при слабом кипении). Когда капуста дойдет до полуготовности, туда же кладут нарезанные дольками или кружочками репу, морковь и тушат почти до готовности. Овощи перекладывают в котел, добавляют бульон или воду, разведенную мучную пассеровку и доводят до кипения.

Отдельно подают сметану и зелень. Сметану можно прокипятить в щах. Во время тушения капусты иногда добавляют помидоры.

Мясо с костями 100, капуста 160, морковь 20, сельдерей 5, репа или брюква 10, лук репчатый 20, мука 5, жир 10, сметана 10.

ЩИ ЛЕНИВЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. В кипящий бульон кладут соль, крупно нарезанную капусту, затем картофель, нарезанный дольками, или целые мелкие клубни (молодой картофель кладут одновременно с капустой), доводят до кипения и закладывают коренья и лук, которые тоже крупно нарезают. Перед концом варки кладут "букет" пряностей. Готовые щи заправляют мятым картофелем.

Капуста 120, картофель 60, репа 15, морковь 20, петрушка (сельдерей) 5, лук репчатый 20, помидоры 40, жир 10, сметана 10.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ. Варят щи, как обычно, но за 15 мин до конца варки кладут распаренную почти до готовности перловую крупу.

Капуста 120, крупа, остальные продукты, как для щей свежих обычных.

ЩИ ДОНСКИЕ С РЫБОЙ. Осетровую рыбу ошпаривают, очищают, промывают, нарезают ломтиками (3-4 куса на порцию), заливают горячей водой и варят до готовности. Головы осетровых рыб ошпаривают, удаляют глаза и жабры, разрубают пополам. Хвосты и плавники ошпаривают. Из этих отходов варят бульон. С голов снимают мякоть, соединяют с кусками вареной рыбы, а хрящи еще варят в бульоне 1,5-2 ч. Капусту нарезают квадратиками и кладут в процеженный кипящий бульон. Через 20-30 мин кладут нарезанные кубиками и слегка обжаренные коренья, лук. Когда бульон вскипит вновь, добавляют картофель, нарезанный дольками или кубиками, а затем лавровый лист и перец. В глиняные горшки кладут куски рыбы и хрящи, заливают щами, доводят до кипения и подают с зеленью и ломтиками лимона или со сметаной.

Осетрина 160, остальные продукты, как для обычных щей с картофелем.

БОРЩИ

Пигменты свеклы придают борщам красивую бордово-красную окраску. В народной кухне используют свеклу не только свежую, но и квашеную. В настоящее время предприятия консервной промышленности выпускают маринованную свеклу, которая является полуфабрикатом для приготовления борща. Если свекла хорошо окрашена, то для приготовления борща ее нарезают сырой и тушат, а слобоокрашенную лучше варить целыми корнеплодами с добавлением уксуса и затем нарезать. Борщи отпускают со сметаной, зеленью и подают к ним ватрушки или крупеники.

БОРЩИ БЕЗ КАРТОФЕЛЯ. 1. Свеклу очищают, нарезают соломкой, кладут в сотейник, обрызгивают уксусом, добавляют жир, немного бульона или воды, томат-пюре и тушат. Коренья и лук нарезают соломкой и слегка обжаривают с жиром (пассеруют). Свежую капусту нарезают квадратиками или шинкуют, а если используют квашеную, то ее тушат так же, как для щей. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, варят 10-15 мин, добавляют тушеную свеклу, коренья, лук, варят еще 10-15 мин., вводят разведенную бульоном поджаренную муку (пассеровку), специи и заправляют по вкусу сахаром и солью.

Перед подачей борщ можно подкрасить свекольным настоем. Для его приготовления часть свеклы шинкуют, заливают горячей водой или бульоном (2 л на 1 кг), добавляют уксус, доводят до кипения, настаивают около получаса и процеживают.

2. Свеклу моют и варят неочищенной с добавлением уксуса или запекают в жарочном шкафу. Затем ее очищают, нарезают и кладут в борщ одновременно с пассерованными кореньями.

Готовить этот борщ можно вегетарианским или с говядиной, бараниной, свиной, гусем, ветчиной, сосисками и сардельками. Эти продукты варят в бульоне, нарезают и кладут при подаче в тарелки или глиняные горшочки, в которых кипятят борщ.

Свекла 100, капуста 60, морковь 20, петрушка 5, лук репчатый 20, томат-пюре 15, мука 5, свиное сало или другой жир 10, сметана 10, сахар 5, уксус 3-х процентный.

БОРЩ ГРИБНОЙ. 1. Сушеные грибы замачивают в холодной воде на 2-3 ч, варят в этой же воде, отвар сливают и процеживают, а грибы обмывают и шинкуют. На грибном отваре готовят обычный борщ без картофеля, перед подачей кладут в него шинкованные грибы.

Грибы сушеные 5, остальные продукты, как для борща без картофеля.

2. Варят борщ грибной, как описано выше. Чернослив моют, варят в небольшом количестве воды. Отвар и чернослив (без косточек) кладут в борщ.

Грибы сушеные 5, чернослив 40, остальные продукты, как для борща без картофеля.

БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ. Картофель нарезают дольками или брусочками, кладут в бульон, доводят до кипения, а затем добавляют свеклу, тушеную с томатом и кореньями, и варят борщ, как обычно.

Свекла 100, картофель 30, остальные продукты, как для борща без картофеля.

БОРЩ МОСКОВСКИЙ. Из мяса и костей (мясных и ветчинных) варят бульон. Приготавливают на нем обычный борщ без картофеля, но мучной пассеровкой не заправляют. Перед отпуском в глиняный горшочек кладут мясной набор: ломтики вареного мяса, мякоть жареной или вареной курицы, сосиски или сардельки, нарезанные поперек (с сарделек снимают кожу), заливают борщом и доводят до кипения. Отпускают с ватрушками из слоеного или дрожжевого теста.

Мясной набор 75, остальные продукты, как для борща без картофеля, кроме муки и жира, который заменяют маслом топленным.

БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ БЕЗ КАПУСТЫ. Варят, как обычно, но без капусты.

Свекла 150, картофель 75, остальные продукты, как для борща без картофеля.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ. Варят обычный борщ с картофелем или без него, но перед подачей добавляют вареную фасоль.

Фасоль 20, остальные продукты, как для борща обычного с картофелем и без него.

БОРЩ ЛЕТНИЙ. Готовят из молодой свеклы с ботвой. Ботву отрезают, моют, черешки нарезают кусочками, листья режут на части. Корнеплоды свеклы обмывают, чистят, нарезают ломтиками, добавляют черешки, морковь, лук, жир и тушат, подливая бульон. В кипящий бульон закладывают тушеную свеклу, доводят до кипения, прибавляют нарезанные листья ботвы, молодой картофель, соль, специи, варят 15-20 мин. В конце варки добавляют нарезанные кабачки и помидоры.

Свекла с ботвой 150, картофель 30, морковь 20, петрушка 10, лук 20, помидоры 40, кабачки 50, масло или маргарин 10, сметана 10, укроп 2.

СВЕКОЛЬНИК ГОРЯЧИЙ. Свеклу очищают, натирают на терке, сбрызгивают уксусом, добавляют томат, жир и тушат, подливая бульон. В кипящий бульон кладут тушеную свеклу, лавровый лист, перец, пряности (стебли укропа, петрушки) и варят 15-20 мин. Свекольник заправляют по вкусу уксусом, сахаром. При подаче кладут половинки вареного яйца, сметану и посыпают шинкованным зеленым луком.

Свекла 150, томат 15, масло топленное, свиное сало 10, сметана 10, сахар 5, уксус 8, яйцо 1/2 шт., лук зеленый 10.

БОРЩ ПО-СТАРИННОМУ (БЕЗ ТОМАТА). В то время, когда на Руси не знали томата, борщи готовили без него. Эта традиция сохранилась в некоторых местах и до настоящего времени. Для приготовления этого борща свеклу очищают, нарезают тонкой соломкой, сбрызгивают уксусом, добавляют жир и, помешивая, хорошо подогревают. После этого подливают немного бульона (если борщ варят с мясом) или воду и тушат до размягчения свеклы. Лук нарезают, слегка поджаривают с жиром без изменения цвета (пассеруют), добавляют к нему морковь, нарезанную соломкой, и пассеруют вместе. В кипящий бульон или воду кладут шинкованную капусту, варят 10-15 мин, добавляют тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, пряности, специи, разведенную мучную пассеровку, доводят до готовности. В конце варки добавляют свекольный настой и рубленый со свиным салом чеснок. Рецепт такая же, как для борща без картофеля, кроме томата.

КАЛЬЯ ИЗ КУРИЦЫ. Курицу варят и нарубают по 3-4 кусочка на порцию, лук пассеруют в масле. В бульон кладут пассерованный лук, петрушку, сельдерей, доводят до кипения, вливают разведенную бульоном мучную пассеровку, кладут ломтики ветчины, очищенные соленые огурцы, нарезанные кружочками, и варят. В конце варки добавляют специи, куски курицы и заправляют по вкусу рассолом.

Курица 100, огурцы 40, петрушка 45, сельдерей 15, пастернак 30, лук репчатый 40, масло топленное 10, сметана 10, зелень 2.

КАЛЬЯ С ЛИМОНОМ. Варят так же, но кроме соленых огурцов кладут ломтики лимона без цедры.

Огурцы 20, лимон 10, остальные продукты, как для кальи с огурцами.

РАССОЛЬНИКИ

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ. Говяжьи почки очищают от пленок и лишнего жира, разрезают пополам и вымачивают в холодной воде 2-3 ч. После этого почки ошпаривают 2-3 раза кипятком и обмывают. В мясной бульон кладут пряности, белые корни, кожицу и сердцевину соленых огурцов. Петрушку, сельдерей и пастернак нарезают соломкой или кружочками, а картофель и репчатый лук - дольками.

Коренья и лук слегка пассеруются на масле, добавляют в бульон и тушат почти до готовности. В мясной бульон добавляют отвар почек, кладут картофель, затем (через 5-10 мин) коренья, пассерованный лук, лук-порей, припущенные соленые огурцы, разведенную мучную пассеровку и кипятят 10-15 мин.

Огурцы перед закладкой подготавливают так: очищают, нарезают на 4 части, удаляют семена, а мякоть нарезают ромбиками и кипятят 5 мин с небольшим количеством бульона; отваром от огурцов разводят мучную пассеровку. Готовый рассольник доводят до вкуса рассолом от огурцов. Отпускают с почками, сметаной и зеленью. Часть белых корней можно заменить морковью.

Почки 70, бульон мясной 350, петрушка 40, пастернак 20, сельдерей 20, лук репчатый 20, лук-порей 20, огурцы соленые 30, масло топленое 10, сметана 10, зелень 2.

РАССОЛЬНИК С ПОТРОХАМИ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ. Головы, шейки и крылышки домашней птицы опаливают и промывают. Из голов вынимают глаза; желудки разрезают пополам, удаляют содержимое, снимают кожицу и промывают; лапки ошпаривают, очищают чешуйки и промывают. Все потроха заливают бульоном или водой, варят 1,5-2 ч., снимая жир; печень варят отдельно. Бульон процеживают и варят на нем рассольник так же, как с почками, но перед отпуском кладут нарубленные на куски потроха.

Потроха 90, остальные продукты, как для рассольника с почками.

РАССОЛЬНИК С КРУПОЙ (ЛЕНИНГРАДСКИЙ). Перловую крупу перебирают, промывают, заливают кипятком (3 л на 1 кг), посуду закрывают крышкой и распаривают крупу около часа. Картофель, коренья и лук нарезают дольками. Перловую крупу можно подсушивать и варить в бульоне. Огурцы обрабатывают и припускают, как для рассольника с почками. В кипящий бульон закладывают распаренную крупу и варят около 15 мин, затем кладут картофель, пассерованные коренья и лук и варят еще 15-20 мин. Наконец, добавляют припущенные огурцы, специи и кипятят. Кожицу огурцов заливают водой, кипятят и полученным рассолом заправляют рассольник по вкусу.

Можно готовить этот рассольник с мясом, потрохами домашней птицы и почками. Отпускают со сметаной и зеленью.

Крупа 30, картофель 100, морковь 10, сельдерей, петрушка 10, лук репчатый 20 (или репчатый 10 и порей 10), огурцы 30, масло, жир 10, сметана 10, специи, зелень 2.

РАССОЛЬНИК СО СВЕЖЕЙ РЫБОЙ. Судаков, крупных окуней или другую рыбу очищают от чешуи, отрубают головы, плавники, потрошат, обмывают, разрезают вдоль, срезают реберные кости, позвоночник и нарезают на куски. Кости, головы (без жабр), плавники, хвосты заливают холодной водой и варят бульон (около часа), снимая пену и жир. Затем бульон процеживают. Рыбу кладут в этот же бульон, добавляют соль и варят 10-15 мин. На этом бульоне и варят рассольник с крупой. При отпуске кладут куски рыбы, зелень, сметану.

Рыба 150, остальные продукты используют, как для рассольника с крупой.

РАССОЛЬНИК С МЯСОМ ИЛИ РЫБОЙ БЕЗ КРУПЫ. На мясном или рыбном бульоне варят ленинградский рассольник, но крупы не кладут.

Рыба 150 или мясо 50, картофель 150, остальные продукты, как для рассольника ленинградского, кроме крупы.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ. В мясной бульон или воду кладут капусту, нарезанную квадратиками, пассерованные морковь, лук, нарезанные дольками, белые коренья. Когда бульон вновь закипит, добавляют картофель, нарезанный дольками, и варят около 10 мин. После этого добавляют припущенные огурцы, специи и варят до готовности.

Готовят с говядиной, свиной, бараниной, домашней птицей.

Капуста 40, картофель 100, морковь 30, петрушка 20, сельдерей 10, лук репчатый 20, огурцы соленые 30, маргарин, жир 10, сметана 10, зелень, специи.

РАССОЛЬНИК С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ. Филе (мякоть) рыбы вместе с белым хлебом, замоченным в воде, пропускают через мясорубку, добавляют мелко рубленный лук, яйца, перец, соль, перемешивают и разделяют на мелкие шарики (8-10 штук на порцию). Фрикадельки варят в рыбном бульоне и кладут при опуске в рассольник, сваренный по любой рецептуре на рыбном бульоне.

Для фрикаделек: рыба 48, хлеб 10, вода 15, яйцо 5, лук 10.

РАССОЛЬНИК С ГРИБАМИ. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3-4 ч. После этого их варят в той же воде без соли. Грибы вынимают, промывают водой и шинкуют соломкой, а бульон осторожно сливают, чтобы песок (если он попал в бульон из грибов) остался на дне посуды. Морковь, лук и белые коренья нарезают соломкой и прогревают с маслом (пассеруют). Затем их кладут в грибной бульон, кипятят.

После этого кладут картофель, нарезанный брусочками, и варят почти до готовности картофеля, затем добавляют соленые огурцы (предварительно их очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками), доливают немного воды и варят до размягчения.

В конце варки добавляют вареные грибы, нарезанные листья щавеля, огуречный рассол по вкусу. В тарелку с рассольником кладут сметану, а также зелень укропа.

Грибы сушеные 10, петрушка, морковь, пастернак 50, лук репчатый 30, картофель 80, огурцы соленые 30, масло растительное или топленое 10, щавель 10, сметана 20, специи, укроп.

РАССОЛЬНИК С ГУСИНЫМИ ПОТРОХАМИ. Гуся используют для приготовления вторых блюд, а потроха - для приготовления рассольника. Желудок надрезают, хорошо промывают и вынимают толстую внутреннюю пленку. Сердце разрезают и промывают, печенку зачищают, удаляют желчный пузырь и промывают. Из шеи удаляют пищевод и рубят на куски. Очищенные и промытые потроха кладут в кастрюлю, туда же кладут кусок говядины, заливают водой и варят бульон, снимая пену. Печенку лучше варить отдельно.

Можно варить бульон и из одних потрохов, но он получается очень слабым. Когда бульон сварится и потроха станут мягкими, его процеживают, а желудок, сердце, печень и говядину нарезают на ломтики. На бульоне готовят рассольник так же, как ленинградский. В тарелку кладут ломтики сваренных потрохов, мяса и заливают рассольником.

Крупа перловая 30, картофель 100, морковь 10, петрушка, сельдерей 10, лук репчатый 20, огурцы 30, масло, жир 10, сметана 10, специи, зелень 2.

СОЛЯНКИ

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ. Шинкуют лук, пассеруют его с жиром, добавляют томат и продолжают пассеровать. В кипящий крепкий рыбный бульон кладут пассерованный томат с луком, соленые очищенные и нарезанные огурцы и кипятят.

В глиняный горшок кладут куски рыбы: ошпаренные куски осетрины или ошпаренные куски мякоти частиковой рыбы, или набор из разных видов рыб. Можно добавлять вареные хрящи. Добавляют специи, каперсы, маслины, заливают все жидкой частью солянки, варят 15-20 мин и подают с ломтиками лимона и зеленью.

Осетрина 90 или филе рыбы частиковых пород 120, головизна 57, лук 45, огурцы соленые 30, томат-пюре 20, каперсы 10, маслины 10, масло сливочное 10, лимон 1/10 шт., зелень, специи.

СОЛЯНКА ДОНСКАЯ. Морковь и петрушку нарезают кружочками или звездочками, лук шинкуют. Нарезанный лук пассеруют, добавляют коренья, а затем томат и пассеруют все вместе. В кипящий рыбный бульон кладут пассерованные овощи с томатом, очищенные и нарезанные соленые огурцы и доводят до кипения.

В глиняный горшок кладут куски ошпаренной осетровой рыбы или судака (можно брать и другую рыбу), свежие помидоры, нарезанные кружочками или дольками, лавровый лист, перец, каперсы, маслины без косточек и варят 10-15 мин.

Осетрина 90 или судак 120, головизна 47, морковь 20, петрушка 15, лук 35, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 20, помидоры свежие 40, томат-пюре 10, масло топленое 10, лимон 1/10 шт., специи, зелень.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ. Жидкую часть солянки мясной готовят так же, как и рыбной, но только на мясном бульоне. Затем в глиняный горшок кладут вареные мясные продукты, нарезанные тонкими ломтиками, каперсы, маслины, заливают жидкой частью солянки, кипятят 5-10 мин и подают со сметаной и зеленью.

Различные мясные солянки отличаются по составу мясных наборов. В наборы входят вареное мясо, почки, ветчина и др. Домашнюю птицу кладут и жареной.

Лук репчатый 50, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 10, томат-пюре 20, масло топленое 12, сметана 30, зелень 2.

Для бульона: кости мясные 150. Мясной набор для солянки мясной сборной: телятина 30, говядина 40, ветчина 20, сосиски 20, почки 47.

Для солянки из птицы: курица или индейка, гусь или утка 100, рябчик или серая куропатка 1/2 шт. и куропатка белая 1/3 шт., фазан 1/6 шт.

Для солянки из потрохов: язык 38, сердце 44, почки 47, вымя 33.

СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ. Лук шинкуют и пассеруют с маслом, добавляют томат-пюре и пассеруют все вместе. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный дольками, и варят. Когда картофель будет готов, добавляют пассерованный с томатом лук, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, вареный мясной набор, специи и кипятят 10-15 мин. Подают со сметаной и зеленью.

Лук репчатый 40, огурцы соленые 30, картофель 60, томат-пюре 25, масло топленое 12, сметана 30, зелень 2.

Для бульона: кости 100.

Мясной набор: говядина 70, ветчина 20, сосиски или сардельки 20, язык или почки 47.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ. Сушеные белые грибы замачивают в холодной воде 2-3 ч, и не сливая ее, варят. Отвар процеживают, а грибы промывают и шинкуют. В кипящий отвар добавляют пассерованный лук и томат, промытые соленые грибы (белые, грузди, рыжики, волнушки), специи, варят 15-20 мин и добавляют сваренные белые грибы.

Грибы сушеные 10, грибы соленые 50, томат-пюре 15, масло топленое 15, лук репчатый 50, сметана 30, зелень 2.

СОЛЯНКА ПО-СТАРИННОМУ (БЕЗ ТОМАТА). Готовят ее так же, как солянку мясную сборную, но при пассеровании лука томат не добавляют и при варке кладут мелко нарезанные белые коренья.

Говядина 60, ветчина 20, лук 40, огурцы соленые 30, каперсы 10, маслины 20, сельдерей, петрушка 10, сметана 30, масло сливочное 10.

УХА

УХА РЫБНАЯ. Мелкую рыбу (ершей, окуней) потрошат, заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют петрушку, лук, соль и продолжают варку при слабом нагреве 40-50 мин. В конце варки кладут специи. Бульон процеживают и подают в суповых мисках. На пирожковых тарелках подают расстегаи или кулебяки с вязигой.

Мелкая рыба 200, лук 15, петрушка 10, специи (лавровый лист, перец).

УХА ЖЕЛТАЯ. Уха с шафраном входит во все описания блюд московских царей, бояр, патриархов и монахов XVI-XVII веков. Варят так же, как обычную уху, но лавровый лист не кладут. Рыбу вынимают, а в бульон добавляют шафран, доводят до кипения, процеживают и вновь кипятят.

Мелкая рыба 200, лук 10, петрушка 5, шафран 0,01.

УХА ИЗ НАЛИМА. С налима снимают кожу, потрошат и отделяют печень. Мякоть промывают и нарезают на порционные куски. В глиняный горшок или чугунок кладут куски налима, печень, заливают бульоном, добавляют лавровый лист, перец и варят, снимая пену, но оставляя жир. Морковь натирают на терке, прогревают с маслом 15-20 мин, масло сливают и добавляют в уху при отпуске. Отдельно подают ломтик лимона, зелень, кулебяку или расстегаи. Бульон варят из рыбной мелочи и кожи, плавников, костей налима.

Бульон 400, налим и печень 100, лимон 1/15 шт., зелень, масло сливочное 3, морковь 10, специи.

УХА ИЗ ОСЕТРОВЫХ РЫБ. Осетрину разделяют на звенья, ошпаривают и нарезают. Чешуйчатую рыбу разделяют на филе без реберных костей и нарезают. С любой из этих видов рыб или с несколькими видами варят уху так же, как из налима.

Бульон рыбный 400, рыба 100, масло сливочное или топленое 3, морковь 5, лимон 1/15 шт., специи, петрушка, укроп и другая зелень.

УХА С ТЕЛЬНЫМ (ФРИКАДЕЛЬКАМИ) ИЗ РЫБЫ. Мякоть судака, сига, щуки, окуня, налима или другой рыбы пропускают 2-3 раза через мясорубку, добавляют яйца, растопленное сливочное масло, соль, перец молотый, сливки, толченые сухари или черствый, замоченный в воде и отжатый хлеб.

Все хорошо перемешивают. Из полученной массы (тельного) разделяют шарики, которые варят в бульоне. Можно приготовить тельное иначе: сформовать из полученной массы батон, завернуть его в целлофан, смазанный маслом, завязать и сварить в подсоленном кипятке, затем остудить, снять целлофан и нарезать тельное кружочками. Сваренное тельное хранят в небольшом количестве горячего бульона.

В тарелку или суповую миску кладут тельное и заливают рыбным бульоном (ухой).

Для ухи: рыба 150, лук 10, петрушка 2, сельдерей 2, морковь 5, перец.

Для тельного: рыба 80, хлеб 24, сливки 32, яйцо 1/2 шт., масло 3.

УХА БУРЛАЦКАЯ. В кипящий бульон из мелкой рыбы и отходов кладут целые мелкие очищенные клубни картофеля, мелкие головки лука (сеянец) и варят. В конце варки добавляют соль, лавровый лист, перец. В глиняный горшок кладут куски сваренной рыбы, сливочное масло, заливают ухой, доводят до кипения и отпускают с зеленью.

Бульон 400, рыба 70, картофель 100, лук 25, петрушка 5, масло 10, специи, зелень.

УХА РОСТОВСКАЯ. В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный крупными дольками, петрушку, лук и варят 10-15 мин. Затем кладут специи, судака без костей, помидоры, нарезанные кружочками, и варят еще 10-15 мин. При отпуске добавляют масло и зелень.

Бульон 400, рыба (судак) 95, картофель 100, петрушка 20, лук 25, помидоры 80, масло 10, специи, зелень.

УХА ДОНСКАЯ (ПО В.СОЛОУХИНУ). "...Хорошо очищенную рыбу кладут в котел (ведро, кастрюлю) и начинают варить. Когда вода закипит, опускают в нее большое количество красных нарезанных помидоров. Через некоторое время помидоры вынимают, разминают в отдельной посуде, отделяют кожицу и получившуюся красную горячую жижу опять вливают в котел с ухой, таким образом, вся уха получается красного цвета".

Судак 200, помидоры 100, масло 10, зелень, специи, соль.

УХА РЫБАЦКАЯ. Мелкую рыбу промывают и потрошат. В народной кухне рыбу живую не потрошат. Из этой рыбы варят бульон, снимая пену. В чугунок кладут куски судака, перец горошком, лавровый лист, лук, заливают процеженным бульоном и варят.

Рыбная мелочь 150, рыба 70, лук 25, специи, зелень.

УХА РАКОВАЯ. Раков отваривают, вынимают раковые шейки, мякоть клешней. Из скорлупы (кроме основного панциря) делают раковое масло. Для этого ее подсушивают, толкут, поджаривают с сливочным маслом, затем масло сливают в посуду с водой, немного размешивают (чтобы скорлупа осела на дно) и дают остыть.

Панцыри раков обсушивают, наполняют рыбным фаршем (см. уха с тельным), кладут в суповую миску, заливают ухой и варят. Туда же кладут раковые шейки, раковое масло. Мякоть клешней добавляют в фарш для панцырей.

Уха 400, раки 4 шт., фарш: рыба 60, хлеб 24, сливки 32, яйцо 1/2 шт., масло 30 (если после фарширования панцырей тельное останется, то из него делают шарики и варят в ухе).

УХА С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЗ РЫБЫ. Муку просеивают, насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, в которую наливают воду, смешанную с яйцом и солью, быстро замешивают крутое тесто. Через 30 мин его раскатывают слоем толщиной 2-3 мм. Мякоть рыбы пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют соль, перец.

Из теста и фарша разделяют пельмени, варят их в подсоленном кипятке или бульоне, вынимают шумовкой, кладут в тарелку и заливают ухой.

Уха 400, пельмени 165, зелень 3.

Для пельменей: мука 40, яйцо 6,5, вода 13, фарш - мякоть рыбы 74, лук 7.

УХА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИКРЫ. Икру свежей рыбы (щуки, окуня) освобождают от пленок, добавляют растопленное масло, лук, пропускают через мясорубку, добавляют сливки, соль, молотый орех мускатный, яйца, сухари и хорошо перемешивают. Разделяют клецки и варят их в ухе.

Уха 400, икра 50, лук 10, масло 5, сухари 30, яйцо 1/2 шт.

УХА МОЛОЧНАЯ. В котел наливают воду, добавляют соль, доводят до кипения, кладут куски очищенной рыбы, снова доводят до кипения, вливают молоко, варят до готовности и заправляют маслом. Особенно вкусна эта уха с окунями.

Молоко 250, вода 250, рыба 200, масло 10.

РАЗНЫЕ СУПЫ И ПОХЛЕБКИ

БУЛЬОН КУРИНЫЙ ШАФРАННЫЙ. Курицу обрабатывают, заливают горячей водой, добавляют соль и варят. После закипания нагрев уменьшают, доводят курицу до готовности почти без кипения бульона, периодически снимая пену и жир. За 15-20 мин до конца варки кладут шафран, гвоздику и перец горошком. Курицу вынимают, нарубают на куски и хранят в горячем бульоне; бульон процеживают, кипятят и разливают в тарелки или суповые миски.

Курица 100, гвоздика 1 шт., перец 0,01, шафран 0,01, зелень.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ ЧЕРНЫЙ. Варят так же, как и шафранный.

Курица 100, гвоздика 3 шт., корица 0,01, перец горький и душистый по 0,01, зелень.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ БЕЛЫЙ. Варят так же, как и шафранный. За 1 ч до конца варки добавляют в бульон целые головки репчатого лука.

Курица 100, перец горький и душистый по 0,01, лук 50, зелень.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С РИСОМ. Готовят куриный бульон с шафраном, черный или белый. Перед отпуском в него кладут отдельно сваренный рис.

Бульон куриный шафранный, черный или белый 400, рис 20.

БУЛЬОН КУРИНЫЙ С БУЛОЧКОЙ. Выпекают булочки (2 шт. на порцию), срезают верхние части и вынимают мякоть. Морковь, репу или брюкву нарезают очень мелкими кубиками, добавляют масло, немного бульона и припускают до готовности. Муку прогревают с маслом, разводят молоком и кипятят.

К припущенным овощам добавляют зеленый горошек, молочный соус и прогревают. Оставшуюся мякоть булочки сушат, размалывают и используют как панировку при приготовлении вторых блюд. Булочки фаршируют овощами в молочном соусе, посыпают тертым сыром и запекают.

Куриный бульон с шафраном наливают в чашки и на пирожковой тарелке подают булочки.

Бульон 300, булочки 75 (мука 50, дрожжи 1, соль 0,5, вода или молоко 20-25). Фарш: морковь 10, репа 10, зеленый горошек 10, соус 25 (молоко 25, мука 3, масло 3), сыр 5, масло 3.

ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ. Для лапши готовят крутое тесто, как для пельменей. Его раскатывают и слегка подсушивают, нарезают соломкой, ромбиками, квадратиками. Готовую лапшу подсушивают. Курицу обрабатывают и варят бульон, как обычно (см. бульоны куриные). Вареную курицу нарезают по 2-3 куску на порцию. В бульон добавляют нарезанные соломкой и пассерованные корни и лук, дают ему вновь закипеть, всыпают лапшу и варят до готовности (15-20 мин). Куски курицы кладут в тарелки и заливают лапшой.

Курица 67, морковь 20, петрушка 10, лук 20, жир 5, специи.

Для лапши: мука 50, яйцо 1/2 шт., вода 11, соль 1. Выход лапши 60.

КУРИНАЯ ЛАПША С ШАФРАНОМ. Варят так же, как обычную куриную, но добавляют шафран, который кладут в бульон вместе со специями (за 5-10 мин до готовности).

Шафран 0,01, остальные продукты, как для лапши домашней с курицей.

ЛАПША С ПОТРОХАМИ. Потроха кур и индеек (кроме голов и печени) обрабатывают (см. рассольник с потрохами), промывают, заливают холодной водой и варят. Печень варят отдельно. Сваренные желудок и печень нарезают ломтиками, а крылышки, ножки и шейку нарезают. В бульоне варят лапшу. Потроха кладут в тарелку или суповую миску, заливают лапшой и отпускают с зеленью.

Потроха 94, лапша домашняя или готовая 60, остальные продукты, как для лапши домашней с курицей.

ЛАПША С ГРИБАМИ. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой, дают постоять 3ч и варят без соли. Вареные грибы вынимают, шинкуют и слегка обжаривают с луком. Бульон сливают в другую посуду (чтобы песок остался на дне), кладут в него грибы; когда бульон закипит вновь, всыпают лапшу и варят.

Грибы сушеные 8, лук 30, лапша 60.

ЛАПША С МЯСОМ. Варят так же, как с курицей, но на мясном бульоне и отпускают с мясом.

Говядина, баранина 60, остальные продукты, как для лапши домашней с курицей.

ЛАПША МОЛОЧНАЯ. В кипящую воду кладут лапшу, варят ее почти до готовности и сливают воду, после этого лапшу заливают кипящим молоком, добавляют сахар, соль и варят до готовности. В готовую лапшу кладут кусочек сливочного масла.

Лапша 50, молоко 400 (или молоко 200 и вода 200), масло сливочное 5.

МОЛОЧНЫЙ ГРИБНОЙ СУП. Белые свежие грибы зачищают, промывают, нарезают и припускают с маслом. Кипятят воду, добавляют соль, кладут нарезанный картофель, варят почти до готовности, кладут пассерованный лук, грибы, доливают молоком и варят.

Молоко 200, вода 200, грибы свежие 40, лук 10, масло сливочное 10, картофель 30.

СУП ГОРОХОВЫЙ. Горох перебирают, промывают, заливают холодной водой, добавляют кожу ветчины, нарезанную полосками и варят. Лук и ветчину мелко нарезают и обжаривают. Когда горох почти сварится, в него добавляют соль, обжаренные лук и ветчину и доводят до готовности. К гороховому супу отдельно подают мелкие сухарики из ржаного или пшеничного хлеба.

Кости мясные 100, ветчинные 50, ветчина или грудинка 50, горох лущеный 70, жир 10, лук 20, специи, зелень. Хлеб для сухариков.

ПОЛУЖИДКИЕ БЛЮДА

КУЛЕШ С САЛОМ. Готовят обычно из пшена, но можно использовать и другие крупы. Свиное сало нарезают мелкими кубиками и обжаривают с рубленным репчатым луком. В кипящую воду или бульон кладут промытое пшено, соль, варят почти до готовности, добавляют сало с луком и варят еще 10-15 мин.

Пшено 100, лук репчатый 40, шпик 50.

КУЛЕШ С МЯСОМ. Мясо нарезают крупными кусками, кладут в котел, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Затем мясо вынимают. В бульон добавляют перебранное и промытое пшено, соль и продолжают варку. За 10-15 мин до конца варки кладут рубленный и обжаренный на сале лук и вареное мясо, нарезанное кусками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки.

Пшено 100, лук репчатый 30, мясо говяжье 150, сало топленое свиное 10.

СУП ГОРОХОВЫЙ С КРУПОЙ. Перловую крупу и горох перебирают, моют, заливают водой и варят. Репчатый лук мелко рубят, обжаривают со свиным салом, добавляют в суп за 10-15 мин до готовности.

Горох 120, крупа перловая 30, лук репчатый 40, шпик 50.

СОЛЯНКА ПОЛУЖИДКАЯ МЯСНАЯ. Квашеную капусту тушат с томатом-пюре и бульоном, добавляют пассерованный репчатый лук, морковь, брюкву, петрушку и свинину, колбасу и почки. Все это тушат, заправляют мучной пассеровкой, солью, перцем. При подаче блюдо посыпают зеленью.

Свинина 74, колбаса 30, почки 20, сало 15, капуста 450, томат-пюре 15, лук 30, морковь 20, петрушка 5, брюква 20, сахар 10, мука 10. Выход 700.

СОЛЯНКА ПОЛУЖИДКАЯ РЫБНАЯ. Готовят так же, как мясную, но вместо мяса добавляют кусочки припущенной рыбы (160).

ЩИ ГУСТЫЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ. Готовят, как обычные щи. Закладку всех продуктов увеличивают в 2 раза.

Выход 700.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Холодные супы на квасе - одна из характерных особенностей русской национальной кухни. Основой этих блюд является квас.

ОКРОШКА. Желтки вареных яиц, сахар и соль растирают с горчицей и разводят небольшим количеством кваса. Затем заправку вливают в квас и ставят его на холод.

Вареные мясные продукты и белок яиц нарезают мелкими кубиками, а зеленый лук шинкуют, перетирают с солью. Огурцы очищают и нарезают кубиками. Подготовленные продукты хранят на холоде. По мере надобности продукты смешивают, заливают заправленным квасом, разливают окрошку в тарелки, посыпают укропом и подают. Если окрошка малоострая, можно добавить к ней тертый хрен. Отдельно подают лед и сметану.

Жидкая часть окрошки: квас хлебный 300, желток 1/2 шт., сахар 5, горчица готовая 2, соль по вкусу, хрен.

Для всех окрошек: огурцы свежие 60, лук зеленый 30, белок 1/2 шт., зелень укропа 2, сметана 40.

Наборы для окрошек: 1) окрошка мясная сборная - говядина 40, телятина 30, ветчина 30, белок 1/2 шт.;

2) окрошка мясная - говядина 80,

3) окрошка с дичью и телятиной - рябчик или куропатка серая (жареная 1/3 шт. или 40 мякоти), телятина отварная или жареная 30;

4) окрошка рыбная - рыба вареная без костей 50;

5) окрошка с вяленой или копченой рыбой - мякоть вяленой воблы или балык осетровый 80.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ. Картофель очищают, варят, охлаждают и нарезают кубиками. Морковь и репу припускают, накрыв крышкой, до готовности, предварительно нарезав кубиками и подлив воды. Охлажденные овощи кладут в заправленный квас вместе с остальными продуктами.

Картофель 75, морковь 20, репа или брюква 10, редис 20, лук зеленый 30, огурцы 65, сметана 30, яйцо 1/2 шт., укроп 4, горчица 2, сахар 5, соль, квас 300.

ОКРОШКА УРАЛЬСКАЯ. Готовят, как обычную окрошку, по любой из приведенных рецептур, но огурцы заменяют отжатой от рассола квашеной капустой.

Капуста квашеная 65.

ОКРОШКА С ГРИБАМИ. Готовят, как обычную окрошку, но огурцы заменяют солеными грибами, которые отжимают от рассола, промывают и шинкуют.

Грибы соленые или маринованные 30.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ. Свеклу и морковь шинкуют соломкой, подливают немного воды, припускают до готовности, разводят водой до нормы, дают вскипеть, добавляют сахар, соль, уксус и охлаждают. Можно готовить борщ и без моркови, увеличив закладку свеклы. При отпуске в борщ кладут нарезанные кубиками или соломкой огурцы, зеленый шинкованный лук, укроп, сметану, вареное яйцо. Огурцы можно заменить редисом.

При отпуске в борщ можно класть мясо или рыбные продукты, нарезанные кубиками.

1) Свекла 80, морковь 20, лук зеленый 25, огурцы свежие или редис 50, сметана 50, яйцо 1/2 шт. или 1/3 шт., сахар 5, уксус 8, укроп 4;

2) те же продукты и вареное мясо 75;

3) те же продукты и вареная рыба 50, крабы 35.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ ХОЛОДНЫЕ. Щи варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, откидывают и протирают. Щавель припускают в собственном соку и тоже протирают. Протертую зелень соединяют, разводят отваром шпината и охлаждают. Картофель варят отдельно, охлаждают и нарезают кубиками. В охлажденное пюре шпината и щавеля кладут картофель, свежие огурцы, нарезанные кубиками, перетертый с солью шинкованный зеленый лук. Щи заправляют сахаром, солью. Отпускают, посыпав укропом. В тарелку кладут вареное яйцо. Сметану подают отдельно.

- 1) Щавель 75, шпинат 75, вода 350, картофель 100 (можно готовить и без картофеля), лук зеленый 30, огурцы 50, укроп 10, сметана 50, яйцо 1/2 или 1/3 шт., сахар 5;
- 2) те же продукты и мясо вареное 50;
- 3) те же продукты и рыба вареная 50, крабы 35.

БОТВИНЬЯ. Шпинат и щавель обрабатывают и протирают, как для щей зеленых, но разводят квасом, добавляют сахар и шинкованную лимонную цедру. Жидкую часть ботвиньи охлаждают и разливают в миски. В салатник укладывают куски вареной рыбы (белуга, севрюга, судак и т.п.), ломтик балыка осетровых рыб, гарнируют огурцами, зеленым луком, крабами, укропом, хреном и подают отдельно.

Шпинат 70, щавель 40, лук зеленый 20, салат 25, огурцы 65, хрен 15, раки 2 шт., или крабы 30, укроп, зелень 10, лимон (цедра) 1/10 шт., сахар 5, квас 300, рыба вареная 100, балык 45, пищевой лед.

СЛАДКИЕ СУПЫ.

Сладкие супы готовят обычно летом. Подают их после жаркого и поэтому часто относят к сладким блюдам, но по ряду особенностей они близки к супам: объем порции их около 0,5 л, едят их ложками; добавление к ним вареников, лапши, круп делает их очень питательными; подают сладкие супы со сметаной или сливками. Основой этих супов являются компоты, которые часто заправляют крахмалом.

СУП ИЗ ВИШЕН С ВАРЕНИКАМИ. Вишни перебирают, моют и из части их удаляют косточки. Остальные вишни разминают вместе с косточками, заливают холодной водой и варят 5-6 мин. Отвару дают настояться около 1/2 ч, процеживают его через сито и протирают ягоды. В процеженный отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

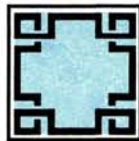
Готовят пресное тесто для вареников, раскатывают его и делают вареники с вишнями. Для фарша к вишням без косточек добавляют сахар. Вареники варят в кипящей воде, охлаждают, кладут в тарелки и заливают отвар от вишен. При подаче кладут сметану.

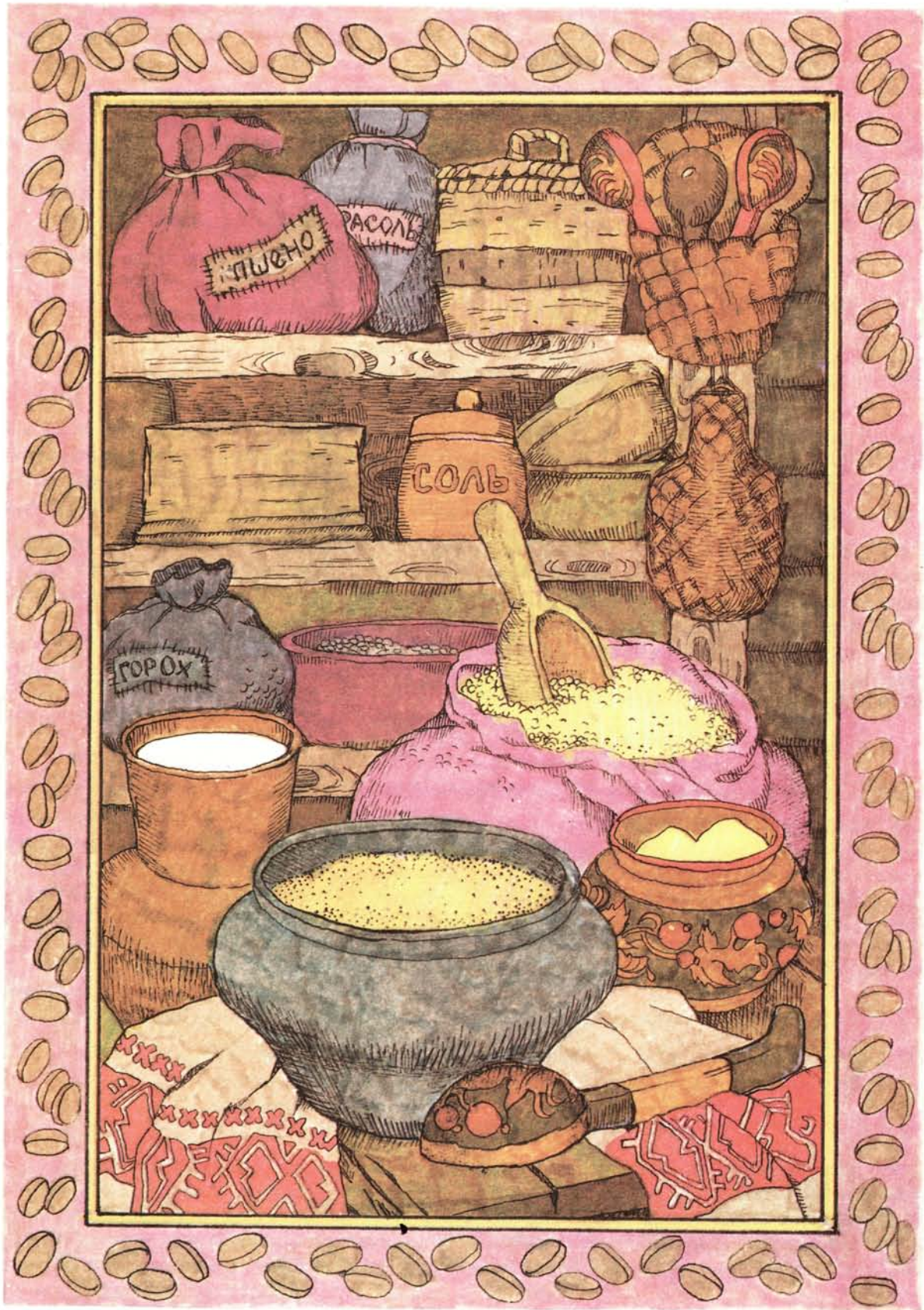
Для отвара: вишни 120, сахар 50.

Для вареников: мука 25, молоко или вода 10, яйцо 1/5 шт., масло сливочное 3, соль, вишни 60, сахар 15.

СУП ИЗ КЛЮКВЫ С ЛАПШОЙ. Клюкву перебирают, промывают, отжимают сок и хранят его в неокисляющейся посуде в холодильнике. Выжимки заливают водой и варят 10-15 мин. Отвар процеживают, добавляют в него сахар, корицу, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают. Отдельно варят лапшу, откидывают ее, кладут в тарелки и заливают клюквенным сиропом. При отпуске добавляют сметану или сливки. Так же готовят суп из черники, черной смородины, клубники, земляники и др.

Клюква 50, сахар 40, лапша 20, сливки или сметана 20, корица 0,5.







КАША ИЗ КРУП И БОБОВЫХ

КАШИ

В настоящее время каша стала повседневным блюдом, без которого и в старину нельзя представить себе русскую кухню. Приготовление его несложно. Сначала крупу перебирают и промывают. Рис, пшено и перловую крупу лучше мыть сначала теплой водой (40-50 С), а затем горячей (60-70 С), ячневую - только чуть теплой водой. Не промывают манную, мелкую полтавскую и крупу геркулес.

Воду или молоко доводят до кипения, добавляют соль, масло, всыпают крупу и варят, помешивая: как только крупа впитает в себя воду, помешивание прекращают, посуду закрывают крышкой и доваривают кашу при слабом нагреве. В зависимости от количества взятой жидкости можно получить кашу рассыпчатую, вязкую и жидкую.

Количество воды на 1 кг крупы:

| Консистенция каши: | Гречневая | Пшеничная, пшеничная | Перловая, ячневая | Рисовая |
|--------------------|-----------|-------------------------|----------------------|---------|
| Рассыпчатая | 1,5 | 1,8 | 2,4 | 2,1 |
| Вязкая | 3,2 | 3,2 | 3,7 | 3,7 |
| Жидкая | - | 4,2 | - | 5,2 |

Рассыпчатые каши подают с маслом, сахаром или молоком, с жареным шпиготом, с луком или рубленным вареным яйцом. Вязкие и жидкие каши часто варят на молоке или молоке с водой.

При варке в молоке ценность белков круп несколько снижается за счет того, что наиболее ценные аминокислоты белков связываются с молочным сахаром и делаются недоступны для организма. Поэтому следует рассыпчатые каши варить на воде, а пожевать с молоком. Вязкие же и жидкие каши варят сначала на воде, а затем добавляют молоко. Каши, приготовленные на пастеризованном молоке, более питательны, чем сваренные на стерилизованном молоке.

Приготовление некоторых видов каш описано ниже.

КАША ЯЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ. Сушеные грибы заливают водой, дают набухнуть, отжимают и промывают, а настоем процеживают.

Грибы рубят сечкой, кладут в горшок, добавляют воду, в которой набухали грибы, рубленный поджаренный лук, всыпают крупу, солят, перемешивают и варят кашу.

Если кашу едят холодной, то к ней подают квас.

Крупа ячневая 60, грибы сушеные 13, вода 160, лук 25, жир 15.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ. В русской народной кухне гречневую кашу варят в горшках. Для этого в них насыпают крупу (3/4 объема), добавляют соль, топленое молоко, заливают кипятком до верха горшка, хо-

рошо перемешивают и ставят в духовку или русскую печь на 3-4 ч. За час до конца варки горшок закрывают сковородкой и переворачивают, а за 1/2 ч до подачи обкладывают его мокрой тканью, чтобы каша от горшка отстала. Подают с холодным топленным молоком.

На предприятиях общественного питания в котел наливают воду, добавляют соль, доводят до кипения, всыпают перебранную и промытую крупу; сначала кашу варят помешивая, а когда впитается вся вода, перемешивание прекращают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев и доводят кашу до готовности. Иногда гречневую крупу предварительно поджаривают. Делать этого не следует, так как питательная ценность круп при этом снижается. В настоящее время почти вся гречневая крупа выпускается пропаренной. Каша из такой крупы варится быстро и получается рассыпчатой без обжаривания.

Крупа 96, вода 154, масло топленное 10, масло сливочное для подачи 15.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ НА МОЛОКЕ ВЯЗКАЯ (РАЗМАЗНЯ). В народной кухне варят размазню только из продела или молотой (смоленской) крупы, а из ядрицы предпочитают готовить рассыпчатую кашу.

Крупу (продел) перебирают, промывают, заливают кипятком и варят, пока вода не впитается, затем добавляют соль, масло, горячее молоко и доводят до готовности.

Крупа 75, вода 100, молоко 200, масло топленное 10, масло сливочное для подачи 15.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ ПУХОВАЯ. Пуховые каши теперь готовят очень редко. Между тем блюдо это представляет интерес как пример обогащения круп питательными веществами.

Для приготовления пуховой каши крупу-продел перебирают, моют, добавляют яйца, хорошо перемешивают, раскладывают на противни и сушат в духовках. Высушенную крупу протирают сквозь грохот или дуршлаг, добавляют масло, немного сала и варят на молоке. Сваренную кашу протирают ложкой через дуршлаг на блюдо и подают с молоком или соусом молочным с ванилью.

Крупа 100, яйцо 1/2 шт., молоко 200, масло топленное 10, молоко для подачи 200 или соус 100.

САЛЬНИК. Вязкую гречневую кашу заправляют маслом, добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца; дно, стенки небольшого глиняного горшка обкладывают бараньим или телячьим сальником; горшок заполняют кашей, закрывают сальником и запекают около часа в горячей духовке. Сальник можно заменить ломтиками отбитого шпика. При массовом изготовлении можно запекать сальник на сковороде и при подаче выкладывать на блюдо.

1 вариант: каша вязкая 300, яйцо 1 шт., масло 10, сальник или шпик 100.
2 вариант: каша вязкая 200, печенка 100, лук 10, яйцо 1/2 шт., сальник или шпиг 100.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ СО СМЕТАНОЙ. Смоленскую крупу или молотую ядрицу перемешивают с яйцом, раскладывают на противни и высушивают в духовке. Затем ее протирают через грохот или дуршлаг, добавляют свежую сметану, сахар, изюм, раскладывают в глубокие глиняные плошки или на сковороды, смазанные маслом, доводят до кипения и запекают в духовке или русской печи.

Крупа 100, яйцо 1/2 шт., сахар 20, сметана 100, изюм 10.

КРУПЕНИК. Готовят из гречневой или пшенной крупы. Блюдо высококалорийное и вкусное. Крупеники - пример удачного сочетания растительных и животных белков.

В охлажденную вязкую кашу добавляют протертый творог, соль, сахар, масло, сырые яйца и перемешивают. Массу раскладывают на смазанные маслом и посыпанные сухарями противни (слоем 2,5- 3 см), смазывают поверхность сметаной и яйцами и запекают.

Каша вязкая гречневая или пшенная 180, творог 85, сахар 10, яйцо 1/4 шт., сухари 5, масло топленное 5, сметана 5.
Для отпуска: масло сливочное 10 или сметана 30.

ГРЕЧНЕВИК. Некогда это блюдо настолько было распространено, что служило даже предметом уличной торговли вразнос. В.Гиляровский, описывая старый Охотный ряд в Москве, отмечает, что "на мосто-

вой перед палатками ходили пирожники, блинники, торговцы гречневиками, жареными на постном масле".

Для приготовления этого блюда варят вязкую гречневую кашу, охлаждают ее примерно до 60 С, добавляют сырые взбитые яйца, хорошо перемешивают, выкладывают на сковороды или противни, смазанные маслом. Когда каша застынет, ее нарезают на куски 4 на 4 см и обжаривают с обеих сторон на растительном масле.

Крупа гречневая 55, вода 175, яйцо 10, масло подсолнечное 15, соль по вкусу.

КАША С ОРЕХАМИ. Орехи в глубокой древности широко применялись на Руси для различных кулинарных целей. Применение их вполне оправданно, так как они содержат много биологически ценного жира, белков, минеральных веществ и витаминов. Используют кедровые и грецкие орехи. Каша с орехами известна под названием "гурьевская". Рецепт этой каши встречается в очень старых кулинарных книгах. Однако народный способ приготовления этого блюда значительно отличается от приводимого в них.

Ядра орехов заливают горячей водой, дают постоять, очищают от кожицы, мелко толкут и добавляют немного воды. Сливки или молоко наливают в плоскую посуду и ставят в духовку. Как только образуется пенка, ее снимают вилкой, продолжают топить молоко, снимать вторую пенку и т.д. Так делают, пока получится нужное количество пенок.

В оставшееся молоко или сливки всыпают манную или смоленскую гречневую крупу, варят вязкую кашу, добавляют орехи, масло, сахар и перемешивают. На края блюда, смазанного маслом, укладывают бордюр из слоеного или пресного теста, кладут в середину слой каши, на нее слой пенок и опять слой каши. Поверхность каши посыпают сахаром, а тесто смазывают яйцом. Кашу запекают, поливают прогретым вареньем или медом и подают.

Крупа манная или смоленская 60, молоко или сливки 300 (в том числе для пенок 100), сахар 30, масло 10, орехи 15, варенье или мед 50, тесто слоеное или пресное сдобное 50, яйцо 1/10 шт.

КАША ПЕРЛОВАЯ С ЛУКОМ. Перловую крупу заливают теплой водой (40-50 С), воду сливают, а крупу вновь промывают горячей водой (60-70 С). Воду доводят до кипения, добавляют соль, всыпают крупу и варят рассыпчатую кашу, как обычно. Лук шинкуют, слегка обжаривают с салом и добавляют в кашу.

Крупа 67, вода 160, сало свиное 20, лук репчатый 30.

КАША ПЕРЛОВАЯ СО СМЕТАНОЙ. Варят рассыпчатую перловую кашу. Охлаждают, добавляют сметану, сахар.

Крупа 67, вода 160, сметана 100, сахар 20.

КАША ЯЧНЕВАЯ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ. Ячневую крупу перебирают, промывают теплой водой (не выше 30-40 С), засыпают в подсоленную воду и варят рассыпчатую кашу. На растительном масле слегка поджаривают лук и поливают им кашу.

Крупа 67, вода 160, масло растительное 15, лук 10.

КАША ПШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ. Пшено перебирают, промывают теплой водой, чернослив промывают, заливают водой и варят. Отвар сливают, добавляют к нему воду, сахар, засыпают крупу и варят вязкую кашу. При отпуске кладут чернослив и поливают маслом.

Крупа 50, вода 160, чернослив 40, масло сливочное 10.

КАША ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ. В кипящую подсоленную воду всыпают перебранное и промытое пшено и варят до полуготовности, затем добавляют сливочное масло, сахарный песок, творог, все хорошо перемешивают и варят кашу до готовности. Отдельно подают молоко, простоквашу, кефир.

Пшено 44, вода 100, творог 50, сахар 5, масло 15.

КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ. Тыкву очищают от кожи и семян, нарезают мелкими кубиками, кладут в кипящее молоко или воду, добавляют соль, сахар и доводят до кипения. Затем всыпают промытое пшено и варят кашу.

Крупа 65, тыква 105, вода или молоко 150, сахар 5, масло для отпуска 10.

МАННИКИ. Манники - своеобразное русское блюдо, которое обычно используется в качестве десерта. В старину готовили разные манники: молочные, кофейные, фруктовые и т.д.

Приготовление их просто. Для обычного манника варят жидкую манную кашу на молоке с сахаром, добавляют ванилин, разливают на листы, охлаждают и нарезают на порции. Для ягодных манников отжимают сок смородины, клюквы или других ягод; выжимки заливают водой, варят; добавляют сахар, кипятят, отвар процеживают. Отжатый сок вливают в кипящий сироп и заваривают манную кашу, а затем готовят манники, как обычно.

Ниже приведена рецептура этих блюд в г на порцию (175 г)

| | Манная крупа | Молоко | Вода | Сахар | Сок клюквы, смородины | Какао | Ванилин |
|--------------------------|--------------|--------|------|-------|-----------------------|-------|---------|
| Манник молочный | 30 | 130 | - | 15 | - | - | 0.01 |
| Манник клюквенный | 30 | - | 70 | 30 | 45 | - | - |
| Манник черносмородиновый | 30 | - | 70 | 25 | 45 | - | - |
| Манник шоколадный | 30 | 130 | - | 15 | - | 20 | - |
| Манники слоеные | | | | | | | |
| шоколадно-молочный | 30 | 130 | - | 15 | - | 10 | - |
| клюквенно-молочный | 30 | 65 | 35 | 22 | 25 | - | - |
| смородиново-молочный | 30 | 65 | 35 | 20 | 23 | - | - |

На 200 г: крупа 50, клюква 100, вода и сок 265, сахар 50, сливки 100.

КИСЕЛЬ ОВСЯНЫЙ КИСЛЫЙ. Теперь обычно кисели готовят сладкими с крахмалом, но в русской народной кухне под этим названием известен целый ряд холодных и сладких блюд из круп. Особой популярностью пользовался кисель овсяный. Овсяную муку или крупу геркулес заливают холодной водой, перемешивают, посуду закрывают крышкой и оставляют примерно на сутки. Затем массу процеживают и отжимают. В полученную жидкость (овсяное молочко) кладут корочку черного хлеба и оставляют в тепле на сутки. Заквашенную жидкость сливают, добавляют сахар и кипятят до образования густой массы, непрерывно помешивая. Горячий кисель разливают в формы или тарелки, дают остыть и нарезают на порции. Отпускают с холодным молоком.

Геркулес 90, сахар 5, соль 2-3, масло сливочное 5, вода 230.

КАША С РЫБОЙ. Вкусны и питательны жидкие каши с добавлением разных продуктов: курицы, рыбы и т.д. Приготовление их описано еще в первых кулинарных книгах. Готовят их и в настоящее время. В этих блюдах гарнир (каши) и основной продукт (мясо, рыба) готовят вместе, и они приобретают общий вкус.

Рыбу разделяют, не пластуя (щука, судак, сом, налим и др.), заливают водой, добавляют соль, специи и варят. Бульон сливают, варят на нем жидкую кашу (в конце варки добавляют слегка обжаренный лук). Рыбу отделяют от костей, мелко режут, кладут в миски или горшочки, заливают кашей, доводят до кипения и подают.

Крупа овсяная, пшено 60, вода 250, рыба 50, лук 15, жир 10, зелень 3.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ЛИВЕРОМ. Говяжье сердце разрезают и промывают. Легкое зачищают от сосудов и режут на куски. Подготовленное сердце и легкое варят и пропускают через мясорубку. Печенку зачищают от пленок и протоков, режут на мелкие куски и обжаривают с шинкованным луком на топленом масле, нутряном свином сале или любом кулинарном жире и промалывают на мясорубке. Готовые субпродукты соединяют и еще раз обжаривают на сковороде, непрерывно помешивая. Варят рассыпчатую гречневую кашу и перемешивают ее с измельченным ливером.

КАША ПЕРЛОВАЯ ТУШЕНАЯ С МЯСОМ. Блюдо это готовят на 5-10 человек. В малом количестве его приготовить трудно.

В толстостенной посуде (лотки, чугунок) растапливают кулинарный жир, кладут в него шинкованный лук и обжаривают. Когда лук хорошо зарумянится, добавляют нарезанную кубиками или нарубленную с косточками баранину, свинину или говядину (можно использовать готовый полуфабрикат - рагу свиное) и обжаривают вместе. Когда мясо обжарится, добавляют шинкованную морковь, обжаривают, помешивая, несколько минут, а затем добавляют такое количество воды, чтобы она только покрывала мясо и овощи, и тушат до готовности. После этого всыпают готовую рассыпчатую перловую кашу, перемешивают и прогревают несколько минут, закрыв крышкой.

На 5 порций: мясо (мякоть) 500, лук 250, морковь 500, жир 150, каша перловая рассыпчатая 500 (крупа 170, вода 400).
Каша гречневая 200, ливер 75, жир 15, лук 30.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЗГАМИ. Мозги замачивают в холодной воде, зачищают от пленок, крупных сосудов и варят в воде с добавлением соли и уксуса (на 1 кг мозгов берут 1,5 кг воды). Как только вода нагреется до кипения, уменьшают нагрев и варят мозги почти без кипения около 1/2 ч. Вареные мозги мелко рубят ножом, соединяют с рассыпчатой гречневой кашей. Кашу с мозгами заправляют маслом и прогревают в духовке или на сковороде.

Каша 200, мозги 50, лук 25, масло 15.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ПЕЧЕНКОЙ. Печенку слегка отбивают тупой стороной ножа, снимают пленку, зачищают от протоков и режут на куски. На сковороду кладут мелко нарезанный шпиг, обжаривают его, добавляют шинкованный репчатый лук и жарят вместе. Когда лук слегка зарумянится, добавляют печенку и жарят все вместе.

Обжаренную печенку с луком и шкварками пропускают через мясорубку или рубят ножом, прогревают, помешивая на сковороде, и соединяют с рассыпчатой гречневой кашей.

Каша гречневая 200, печенка 50, лук 30, шпиг 20.

КАША ПШЕНИЧНАЯ ИЛИ ПЕРЛОВАЯ СО СВИНИНОЙ, БАРАНИНОЙ. Варят вязкую пшеничную или перловую кашу. Шпиг или баранье сало режут на мелкие куски, обжаривают, добавляют лук и обжаривают все вместе. Варят баранину или свинину, нарезают на куски (8-10 мм). Смешивают с готовой кашей. Кашу поливают жиром с обжаренным луком и шкварками.

Каша пшеничная (полтавская) или перловая 70, вода 300, баранина или свинина 80, сало баранье или шпиг 30, лук 30.

КРУПЯНЫЕ БЛИНЫ, ЛИСТНИ, КАРАВАЙ.

Из каш во многих областях РСФСР готовят различные жареные изделия. Упоминаются они еще в рукописях XIV-XVII вв. под названием "листных", блинов, оладий.

Самые простые изделия этого типа - листни. Для их приготовления варят вязкую кашу, добавляют яйцо, формуют лепешки и жарят на сковородах с маслом.

ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ. В старину готовили их из овсяной муки. Теперь варят жидкую овсяную кашу, протирают ее, добавляют яйцо и выпекают тонкие блины. Едят с кислым молоком, сметаной, с брусникой и сахаром, подают к ухе, супам.

Крупа овсяная 30, молоко 250, сахар 6, яйцо 10, масло топленое 10.

КАРАВАЙ С ГРИБАМИ. Караваем называют в русской кухне любые выпеченные изделия в виде высокого цилиндра из теста, каш и т.д.

Варят вязкую ячневую кашу с грибами и обжаренным луком, добавляют яичные желтки, соль и хорошо перемешивают. Затем вводят взбитые белки и выпекают каравай. Подают со сметаной.

Крупа ячневая 62, вода 165, грибы сушеные 10, лук 25, жир 10, яйцо 1/4 шт., сухари 10, сметана для подачи 50 и для смазки 5.

ГОЛУБЦЫ ГРЕЧНЕВЫЕ. Готовят рассыпчатую гречневую кашу, добавляют обжаренный лук, заправляют маслом. Кочан капусты варят до полуготовности в подсоленной воде, разбирают на листья и заворачивают в них кашу. Голубцы обжаривают, заливают сметаной и тушат.

Капуста 140, каша гречневая 80, лук репчатый 20, масло 20, сметана 100.

БОБОВЫЕ

ФАСОЛЬ И ГОРОХ С ГРУДИНКОЙ КОПЧЕНОЙ. Свиную копченую грудинку нарезают мелкими кусочками (около 0,5 x 0,5 x 0,5 см), обжаривают, добавляют мелко нарезанный лук и обжаривают все вместе. Обжаренный лук и копчености добавляют в сваренные до готовности бобовые, подливают немного бульона, перемешивают, добавляют чеснок, перец, соль, горчицу, прогревают и подают.

Бобовые 100, свиные копчености 30, лук репчатый 40, специи по вкусу.

БОБОВЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. Варят горох или фасоль, добавляют горячий отварной картофель и протирают. В пюре добавляют молоко, заправляют по вкусу солью, перцем, укладывают на тарелку или блюдо. Шпиг мелко нарезают, обжаривают, добавляют лук и обжаривают вместе. Шкварки с луком добавляют в пюре.

Бобовые 100, картофель 60, молоко 50, шпиг 20, лук 15.

ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ. Бобовые варят, сливают отвар и немедленно протирают. В полученное пюре добавляют горячее молоко или масло и хорошо перемешивают. Можно добавлять в пюре обжаренный на растительном масле лук.

Горох, фасоль 100, молоко 30 или масло 10, либо лук 50 и масло растительное 10, зелень.

ЗАПЕКАНКИ.

Запеканки из вязких каш пришли на смену старинным караваем. Это объясняется тем, что их легче выпекать в духовках на противнях, чем караваи.

ЗАПЕКАНКИ ИЗ БОБОВЫХ. Фасоль, чечевицу или горох перебирают, промывают, замачивают в холодной воде на 2-3 ч, сливают воду и варят, вновь залив водой. Соль добавляют в конце варки. Когда бобовые полностью разварятся, их толкут или разминают, предварительно слив излишек воды. К протертым бобовым добавляют горячий отварной картофель, жареный лук, толкут и перемешивают, добавляя сырые яйца. Добавлять яйца надо после того, как масса немного остынет. Полученное пюре раскладывают ровным слоем (толщиной 4-5 см) на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, по-

верхность запеканки выравнивают, посыпают сухарями, смазывают сметаной и запекают в духовке. Готовую запеканку нарезают на порции и поливают сметаной.

Бобовые 50, картофель 100, лук 30, масло сливочное или маргарин 10, яйцо 1/4, сухари 5, сметана 50, соль, перец.

ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ СЛАДКАЯ. Варят рассыпчатую пшеничную кашу, охлаждают ее до 50-60 С, добавляют яйца, сахар, изюм, цукаты или промытый в горячей воде и шинкованный урюк без косточек, корицу. Массу хорошо перемешивают, раскладывают слоем 5-6 см на противень, смазанный жиром, поверхность поливают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Готовят соус молочный; прогревают с маслом муку, непрерывно помешивая, так, чтобы она только слегка пожелтела. Разводят муку молоком, добавляют сахар, ванилин и прогревают до загустения. Готовую запеканку нарезают на порции и поливают соусом.

Каша рассыпчатая пшеничная 200, (крупка 80 и вода 140), сахар 10, яйцо 1/4, сухари 5, изюм, цукаты и т.д. 20, масло сливочное 15.
Для соуса: молоко 150, мука 25, сахар 10, масло 5, ванилин.







ЛУЧШИЕ БАШОДА И ИЗДЕЛИЯ

ВАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

К этой группе изделий относятся пельмени, вареники и лапша. Тесто для вареников и пельменей замешивают очень крутое из одной муки и яиц, а иногда с добавлением небольшого количества молока или воды.

Народная практика выработала несколько способов приготовления пельменей и вареников.

Первый способ. Из теста формуют жгут, режут его на куски и каждый раскатывают в тонкий кружок (сочень), на одну половину которого кладут фарш, заворачивают в виде полумесяца и защипывают края; вареники в таком виде и варят, а для пельменей углы соединяют вместе, делая "ушки".

Второй способ. Тесто раскатывают в тонкий пласт, режут на квадратики, на угол каждого кладут фарш, сворачивают по диагонали ("косынкой"), отгибают верхний угол, а два других соединяют.

Третий способ. Тесто раскатывают в тонкий пласт, немного отступая от края, раскладывают фарш, тесто смазывают яйцом, край заворачивают и вырезают выемкой пельмени в виде полумесяца. При этом получают обрезки теста, которые вновь раскатываются.

Наиболее производителен третий способ, но качество изделий при этом хуже (особенно после второй раскатки обрезков теста).

Меньшей производительностью характеризуется второй способ, но изделия получаются значительно лучше. Наконец, наименее производителен первый способ, но готовые изделия превосходят по качеству пельмени и вареники, полученные другими способами. В домашних условиях тесто (сочни) раскатывают веретенообразной скалкой.

Плотное пресное тесто плохо усваивается организмом, поэтому его следует раскатывать как можно тоньше. Кроме того, если тесто раскатано толсто, оно размокает и делается липким. В настоящее время промышленность выпускает готовые мороженые пельмени. В некоторых местностях пельмени и вареники формуют в виде узелков, уголков, четырехугольников и т.п. Наряду с варениками традиционной формы готовят их в виде квадратиков из теста с добавлением творога - "ленивые".

Довольно широко распространены различные клецки и домашняя лапша. Слово "клецки" появилось недавно и было заимствовано, но само изделие известно с давних времен и называлось "бабки".

ПЕЛЬМЕНИ.

Просеянную муку насыпают на стол горкой, делают в ней воронку, вливают туда молоко или воду, добавляют яйца, соль и замешивают крутое тесто. При массовом приготовлении тесто готовят в тестомесильной машине. Готовое тесто закрывают крышкой и дают ему постоять около получаса. За это время набухает клейковина и тесто делается эластичным. Затем тесто нарезают на куски и формуют пельмени. Фарши могут быть разные.

Варят пельмени небольшими партиями в кипящей воде (на 1 кг изделия 4 л воды и 40 г соли). Отпускают с маслом, с маслом и уксусом, со сметаной, с тертым острым сыром. Готовые пельмени с мясными

фаршами перед варкой часто замораживают. Эта традиция характерна для Сибири и северных районов страны. Подготовленные пельмени укладывают на доски, посыпанные мукой, и выносят на мороз. После того как они полностью замерзнут, их сыпают в чистые полотняные мешки и хранят на холоде. Это позволяет сразу заготовить большое количество пельменей, быстро сварить их и подавать на стол, взять в дорогу, а самое главное, придать им особый вкус.

В современных условиях, при наличии холодильников, мороженые пельмени готовят централизованно в цехах мясокомбината, фабрик-кухонь. Даже обычный домашний холодильник позволяет заготавливать небольшие партии пельменей.

Для теста: мука пшеничная 700, яйцо 1,5 шт., соль 15, вода 260. Выход теста 1 кг.

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ. Пропускают через мясорубку говядину и жирную свинину с чесноком, луком, добавляют перец, соль, молоко или бульон. С этим фаршем делают пельмени.

На 1 кг сырых пельменей (4 порции): тесто - мука 320, яйцо 1/2 шт., вода 120, соль 7; фарш - мякоть говядины 200, мякоть свинины 240, лук 28, соль 9, молоко (вода, бульон) 160; мука для подсыпки 20.
Для отпуска : масло 75 (или масло, уксус 25).

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ. Говядину зачищают от пленок и сухожилий и измельчают на мясорубке с луком. Фарш перемешивают, добавляют соль, перец, холодную воду и вновь перемешивают. Формуют пельмени как описано выше и варят в кипящей воде.

На 1 кг сырых пельменей (4 порции): фарш - мякоть говядины 430, лук 45, соль 9, вода 90, перец; тесто - мука пшеничная 320, яйцо 0,7 шт., вода 120, соль 7; мука для подсыпки 20.
Для отпуска: масло 75, уксус 25 или сметана 100, зелень.

ПЕЛЬМЕНИ С КАПУСТОЙ. В восточных районах страны готовят пельмени с капустой. Для их приготовления мякоть свинины зачищают от пленок, пропускают с луком через мясорубку, добавляют соль, перец, воду, мелко рубленную капусту и хорошо перемешивают. Пельменям придают обычную форму или делают их в виде "узелка".

На 1 кг пельменей (сырых): фарш - мякоть свинины 350, лук 40, капуста 180, соль 9, вода 50, перец; тесто - мука пшеничная 320, яйцо 0,7 шт., вода 120, соль 7, мука для подсыпки 20. Для отпуска: масло 75, уксус 25 или сметана 100, зелень.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ. Для фарша сухие грибы замачивают, варят, мелко рубят, слегка обжаривают, добавляют пассерованный лук, соединяют с припущенным рисом и перемешивают.

На 1 кг сырых пельменей: фарш - рис вареный 150, грибы сушеные 40, лук 50, масло сливочное 50, соль; для теста: мука пшеничная 320, яйцо 0,7 шт., вода 120, соль; мука для подсыпки 20.

ПЕЛЬМЕНИ С ЯЙЦОМ И ГРИБАМИ. Грибы и лук готовят, как описано выше, добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца, соль, перец и перемешивают.

На 1 кг пельменей: для фарша - яйца 10 шт, сухие грибы 40, лук 50, масло 50, соль, перец; для теста - мука пшеничная 320, яйцо 0,7 шт., вода 120, соль 7; мука для подсыпки 20.
Для отпуска: сметана 100.

ПЕЛЬМЕНИ С РЕДЬКОЙ. Редьку очищают, трут на терке, слегка пассеруют с маслом, добавляют обжаренный лук, соль.

На 1 кг сырых пельменей: для фарша - редька 450, лук 50, масло 50, соль; для теста - мука пшеничная 320, яйцо 1 шт., вода 120, соль 7; мука для подсыпки 20.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ. Филе любой рыбы (трески, налива, щуки и т.п.) промывают и измельчают на мясорубке 2 раза вместе с сырым луком, добавляют соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешивают.

На 1 кг сырых пельменей: для фарша - рыбное филе 450, лук 75, масло 50, соль, перец; для теста - мука пшеничная 320, яйцо 1 шт., вода 120, соль 7; мука для подсыпки 20.
Для отпуски - масло 100.

ПЕЛЬМЕНИ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЕ. Филе горбуши, кеты и других рыб пропускают через мясорубку 2 раза вместе с жирной свиной и сырым луком; добавляют яйца, перец, соль, воду и хорошо перемешивают. С этим фаршем делают пельмени, варят и обжаривают на масле.

На 1 кг сырых пельменей: фарш - рыбное филе 275, свинина жареная 250, лук 50, яйцо 1 шт., вода 60, перец, соль;
Для теста - мука пшеничная 320, яйца 1 шт., вода 120, соль 7, мука для подсыпки 20.
Для отпуски: масло 50, уксус 25.

ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ. Мороженые пельмени, приготовленные в домашних условиях или выпускаемые промышленностью, жарят, не размораживая, на раскаленных сковородах с маслом. После обжаривания с одной стороны их переворачивают и обжаривают с другой. Подают на этих же сковородах (порционных), полив сметаной.

Пельмени 10 шт., масло 15, сметана 20.

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Отварные или жареные пельмени кладут на порционные сковороды, заливают сметаной, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Пельмени 10 шт., сметана 30, сыр 5, масло 2.

ВАРЕНИКИ

Вареники более распространены в южных районах страны. Их готовят крупнее, чем пельмени, в виде полумесяца и несколько иначе готовят фарши. Так, например, пельмени не готовят с фруктовыми фаршами, а вареники - часто, на Украине мясо для начинки вареников иногда предварительно жарят, а для пельменей употребляют только сырое. Очевидно, эта традиция объясняется тем, что в теплом климате создаются более благоприятные условия для развития микроорганизмов и двойная тепловая обработка предохраняет от возможности пищевых отравлений. Наконец, вареники не замораживают.

Тесто для вареников готовят и замешивают так же, как для пельменей.

Для теста (на 1 кг): мука 640, вода 270, яйца 2,5 шт., сахар 25.

Значительно лучше получается тесто для вареников с добавлением масла. Рецепт его следующая (на 1 кг).

Мука пшеничная 610, молоко 250, яйца 3 шт., сахар 25, масло сливочное 40, соль 12.

Фарши для вареников могут быть различные, но часто их делают с творогом.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ. Творог протирают, добавляют к нему соль, сахар, яйца и все хорошо перемешивают. С этим фаршем делают вареники, которые отваривают в подсоленной воде и отпускают с маслом и сметаной. Можно отварные вареники положить в глиняный горшочек или на порционную сковороду, полить сметаной и довести до кипения. В этом случае количество сметаны увеличивают.

На 1 кг сырых вареников: фарш - творог 480, сахар 50, яйцо 1 шт.; для теста - мука пшеничная 280, молоко 110, яйцо 1,5 шт., сахар 10, масло 18,

соль 5.

Для отпуска: сметана 150 или 100, масло 50.

ВАРЕНИКИ "ЛЕНИВЫЕ" С ТВОРОГОМ. Творог растирают, добавляют соль, сахар, яйца, муку и тщательно перемешивают. Эту массу растирают, режут на квадратики или ромбики. Иногда ее раскатывают жгутом толщиной около 1 см и режут на кусочки. Готовые изделия варят и отпускают так же, как обычные вареники.

Творог 140, мука 20, яйцо 1,5 шт., сахар 15, масло 10, сметана 30.

ВАРЕНИКИ СТАРОРУССКИЕ. Легкое, сердце промывают в холодной воде, варят и измельчают на мясорубке. Лук мелко нарезают и слегка обжаривают на масле, добавляют к молотому ливеру и все вместе еще немного обжаривают. Сушеные грибы отваривают, мелко рубят, обжаривают и добавляют в фарш. С этим фаршем делают вареники.

На 1 кг сырых вареников: фарш - сердце 100, легкое 200, грибы 10, лук 25, масло 25; для теста - мука пшеничная 280, молоко 110, яйцо 1,5 шт., сахар 10, масло 18, соль.

Для отпуска: масло 50.

КОЛДУНЫ. Мелко рубят мясо, добавляют говяжий жир или свиной, лук и все вместе рубят или измельчают на мясорубке. В фарш добавляют воду или мелкотолченый лед, перец, соль и хорошо перемешивают. С этим фаршем делают крупные вареники (колдуны) и варят их в подсоленной воде.

На 1 кг сырых колдунов: фарш - говядина (мякоть) 75, жир 20, лук 10, вода 10, соль, перец; для теста - мука пшеничная 280, молоко 110, яйцо 1,5 шт., масло 28, соль.

ЛАПША

Слово и блюдо лапша тюркского происхождения. Однако в русской кухне лапша приобрела вкус, свойственный национальным блюдам. Теперь лапша значительно отличается от дунганской или от среднеазиатских лагманов. Приготовление теста для нее описано в разделе о супах.

ЛАПША С МАСЛОМ, ТВОРОГОМ ИЛИ СЫРОМ. Раскатанное тесто для лапши нарезают квадратиками, ромбиками или соломкой, подсушивают, варят и заправляют маслом. При отпуске посыпают тертым сыром или творогом.

Лапша 60, масло топленое 10, сыр 20 или творог 50.

ЛАПША С ГРИБАМИ. Сухие грибы варят, шинкуют, добавляют к ним пассерованный лук и обжаривают вместе. Обжаренные грибы перемешивают с вареной лапшой.

Лапша 60, грибы сухие 10, лук репчатый 30, масло топленое 10.

ЛАПША СО СЛИВКАМИ. Отварную лапшу заправляют маслом, кладут в глиняные горшочки или на порционные сковороды, заливают сливками, упаривают, а затем запекают в жарочном шкафу.

Лапша 60, масло сливочное 10, сливки 50.

ЛАПША С ВЕТЧИНОЙ. Отварную лапшу заправляют маслом, добавляют мелко рубленную и обжаренную с луком ветчину и прогревают.

Лапша 60, масло сливочное 15, лук 20, ветчина 40.

ЛАПША С ОВОЩАМИ. Нарезают соломкой морковь, лук, брюкву и репу. Слегка обжаривают их с маслом, подливают немного воды и тушат до готовности. Добавляют сметану, кипятят и поливают этим соусом сваренную лапшу.

Лапша 60, овощи 150, масло 20, сметана 50.

ЛАПШЕВНИКИ И ЗАПЕКАНКИ. Запеченные блюда из лапши отварной широко распространены в русской кухне. Блюда эти очень питательны. В них удачно сочетаются неполноценные белки муки с животными белками (молока, яиц, мяса и т.д.).

Это позволяет получить при определенном соотношении продуктов полноценные сочетания белков, по своей пищевой ценности не уступающие белкам яиц и молока.

Для приготовления этих блюд отваривают лапшу, смешивают ее с яйцом или смесью яиц и молока, или с творогом, растертым с сахаром и солью и т.д., раскладывают на противни или сковороды, поверхность смазывают сметаной, яйцом или маслом и запекают. Подают их со сметаной.

Караваи запекают в круглых формах.

ЛАПШЕВНИК. Растирают творог с яйцами, сахаром и солью, добавляют к отварной лапше и перемешивают. Лапшу раскладывают на противни, смазанные маслом, и посыпают сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и после этого его запекают. Подают со сметаной.

1. Лапша 60, творог 70, яйцо 1,5 шт., сахар 10, масло 5, сухари 3; для подачи - сметана 30.
2. Лапша (макароны) 60, яйцо 1,5 шт., молоко 35, масло 3.

КАРАВАЙ ИЗ ЛАПШИ. Для каравая из лапши ее отваривают в молоке, остужают (не сливая), добавляя соль, масло, сахар, цукаты, желтки, перемешивают, а потом добавляют взбитые белки. Форму смазывают маслом, обсыпают сухарями, заполняют подготовленной лапшой и выпекают в умеренно горячем жарочном шкафу. Примерно через полчаса вынимают, нарезают на порции и подают с жидким киселем.

ВЫПЕЧЕННЫЕ И ЖАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЕСНОГО ТЕСТА. Кроме пресного ржаного теста готовят более сложные его виды: сдобное, слоеное, жидкое - блинчиковое.

Для получения ржаного пресного теста ржаную муку грубого помола разводят подсоленной водой или молоком и замешивают тесто. Естественно, изделия из такого теста получаются плотные, и готовить их можно только из муки, содержащей большое количество отрубей, которые играют роль разрыхлителей.

Ржаное пресное тесто: мука 1000, вода или молоко 400-450, соль 8.

Существуют более сложные способы приготовления этого теста. Так, например, часто его готовят с разрыхлителями и обогатителями: ржаную муку перемешивают с содой, просеивают; сметану, яйца, соль смешивают, добавляют к ним муку и замешивают тесто.

Ржаное улучшенное тесто: мука ржаная 1000, сметана 450, яйца 3 шт., сода 6, соль 8.

В районах, где основной сельскохозяйственной культурой является пшеница, готовят пресное сдобное тесто, которое используют для тех же целей, что и ржаное. Для его приготовления в воде или сметане растворяют соль, сахар, яйца, добавляют 1/2 положенного по норме количества просеянной муки и перемешивают; когда тесто станет однородным, в него всыпают остальную муку, смешанную с содой, и быстро перемешивают.

Пресное сдобное тесто: мука пшеничная 1000, яйца 3 шт., масло сливочное 130, сода 3, соль 8, вода или сметана 360.

Современные способы приготовления слоеного теста стали использоваться сравнительно недавно, но упрощенное приготовление его известно с давних времен. Слоеные изделия готовили, растягивая тесто на тонкие пласты, смазывали их жиром и накладывали один на другой перед посадкой в печь.

В настоящее время для приготовления слоеного теста в небольшом количестве воды растворяют соль, лимонную кислоту, кладут яйца, всыпают пшеничную муку, добавляют остальную воду и замешивают

тесто. Месят его 15-20 мин и оставляют для набухания клейковины примерно на полчаса. В это время обсушивают масло, смешивают его с мукой (75 г. на 500 г. масла) и хорошо разминают. Масло формуют пластом толщиной около 2 см и охлаждают до 13-14 С.

Приготовленное тесто формуют в виде шара и делают ножом крестообразный надрез. После этого тесто раскатывают на столе, посыпая мукой так, чтобы получился крестообразный пласт с четырьмя овальными концами. На его середину кладут подготовленное масло и закрывают его концами теста, сметая с них муку. Края теста зашпиговывают. Получившийся конверт посыпают мукой и раскатывают его в прямоугольный пласт толщиной около 1 см, тщательно сметая с него муку и сворачивают вдвое так, чтобы концы теста сошлись на середине. После этого пласт сворачивают еще раз вдвое и охлаждают при 3-5 С около полчаса. Охлажденное тесто вновь раскатывают, сворачивают и охлаждают (4 раза).

Тесто слоеное: мука пшеничная высшего сорта 1000, яйцо 1 шт., соль 10, кислота лимонная 1, вода 325, масло 465.

Для блинчиков готовят очень жидкое пресное тесто: хорошо размешивают яйца, сахар, соль, добавляют половину положенного по норме молока, всыпают муку, перемешивают и вливают остальное молоко.

Тесто для блинчиков: мука пшеничная 1000, сахар 60, яйца 4 шт., соль 20, молоко 2500.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. Веками вырабатывались приемы приготовления дрожжевого теста и традиционная посуда и утварь: квашня, дежа (бондарная или глиняная) для приготовления опары, наквашик - ткань для накрывания теста, веселки или рогатки (мутовки из корневища молодой елки) - для размешивания опары и жидкого теста и др. До сих пор говорят "готовить тесто", а не делать, подчеркивая сложность этого процесса.

Готовят дрожжевое тесто двумя способами: опарным и безопарным. При опарном способе берут от 35 до 50 процентов муки и от 60-70 до 100 процентов воды или молока (от всего количества, положенного по рецептуре). В подогретую до 30-35 С воду, молоко или пахту кладут дрожжи (измельченные и разведенные небольшим количеством теплой воды), всыпают муку, размешивают и оставляют для брожения. Под влиянием дрожжей содержащийся в муке сахар превращается в спирт и углекислый газ. Одновременно развиваются молочнокислые микроорганизмы, содержащиеся на поверхности дрожжей, и образуется молочная кислота, которая препятствует развитию гнилостных процессов. Густая опара бродит около 3,5-4 ч, а жидкая - около 1-1,5 ч. Опара считается готовой, когда она достигает максимального подъема и начнет опускаться (на поверхности ее появляются морщинки). Соль и сдобу в опару не кладут, так как они задерживают развитие дрожжей и брожение.

В готовую опару прибавляют раствор соли и сахара, оставшуюся муку и воду (или молоко, пахту), яйца и замешивают тесто. В конце замеса добавляют растопленное масло. Тесто оставляют в теплом месте на 1,5-2 ч для вторичного брожения. Во время брожения его 1-2 раза обжимают, чтобы равномерно распределились пузырьки углекислого газа и лучше развивались дрожжи.

При безопарном способе замешивают сразу все сырье, положенное по рецептуре.

Масло добавляют в конце замеса.

Процесс брожения длится 2,5-4 ч, и за это время тесто обминают 1-2 раза. Рецептура теста может быть различной.

Дрожжевое слоеное тесто готовят из обычного дрожжевого теста, приготовленного опарным или безопарным способом. Для этого готовое тесто охлаждают до 20-22 С, раскатывают в прямоугольный пласт толщиной около 2-2,5 см. Поверхность пласта покрывают на 2/3 размягченным маслом. Не покрытую маслом часть пласта теста поднимают и покрывают им масло примерно на 1/2. Выступающую часть пласта, покрытого маслом, заворачивают и покрывают ею уже сложенную вдвое часть теста. Таким образом, получится три слоя теста и два слоя масла. Края теста зашпиговывают. Получившийся пласт теста сворачивают вдвое так, чтобы его края сошлись в середине, и раскатывают. Эту операцию повторяют еще 1-2 раза. Подготовленное тесто кладут на посыпанные мукой листы, покрывают тканью и оставляют на холоде.

КОЛЯДКИ. Пресное ржаное тесто раскатывают, режут на квадраты, края загибают, а углы зашпиговывают так, чтобы получилась плоская коробочка. Ее наполняют различными фаршами и выпекают.

Тесто ржаное: мука 400, вода 16, фарш 40.

Фарши для колядок могут быть разные:

1. Творог растирают с яйцом и сахаром (творог 32, яйцо 3,5).
2. Вареный горячий картофель толкут, разводят с молоком, добавляют яйца, сметану и перемешивают (картофель 30, молоко 5, яйцо 3 г, сметана 4).
3. К варенью клюквенному добавляют муку (варенье 38, мука 2).

СОЧНИ СЫРНЫЕ. Тертый сыр растирают с яйцом (или только с желтками) и постепенно добавляют пшеничную муку, размешивая тесто. Затем добавляют сливочное масло и хорошо вымешивают. Тесту дают постоять около 1/2 ч до полной расстойки, раскатывают, нарезают и выпекают.

Мука пшеничная 40, сыр 40, яйцо 1/2 шт., масло 30.

СОЧНИ С ТВОРОГОМ ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА. Приготавливают дрожжевое тесто, делят его на куски массой примерно 70 г, раскатывают тонкой лепешкой, кладут творог, растертый с яйцом и сахаром, сворачивают пополам, края защипывают, дают постоять несколько минут и жарят с маслом на сковороде. Перед подачей смазывают сметаной.

Мука пшеничная 40, молоко 10, сахар 3, масло 5, дрожжи 1,5, сметана 10, соль 0,5.

Для подсыпки - мука пшеничная 2. Для жаренья - масло 8.

Для начинки: творог 30, яйцо 1,5, сахар 3. Для подачи - сметана 5.

СОЧНИ ЯРОСЛАВСКИЕ С ТВОРОГОМ. Приготавливают дрожжевое слоеное тесто опарным способом, разделяют на куски массой примерно 100 г, раскатывают лепешки и выпекают в жарочном шкафу, чтобы тесто зарумянилось. На лепешку кладут творог, растертый с яйцом и сметаной, снова ставят в жарочный шкаф, чтобы творог слегка порозовел, а затем лепешки сворачивают вдвое, смазывают маслом, посыпают сухарями и опять ненадолго ставят в жарочный шкаф.

Для теста: мука пшеничная 50, сахар 9, масло 13, яйцо 1,5 шт., соль 0,8, дрожжи 1, вода 21.

Для посыпки - мука пшеничная 3.

Для жаренья - масло 10.

Для начинки: творог, яйцо 1/3 шт., сахар 5, сметана 5.

Рецептура дрожжевого теста для различных изделий (в г на 1 кг муки)

| Наименования продуктов | Сдоба обыкновенная | Булочка школьная | Пирожки печеные | Пирожки жареные | Кулебяка | Расстегаи | Дрожжевое слоеное тесто | Блины | Оладьи |
|------------------------------|--------------------|------------------|-----------------|-----------------|----------|-----------|-------------------------|-------|--------|
| Мука пшеничная высшего сорта | - | - | - | - | - | - | 10000 | - | - |
| Мука пшеничная I-ого сорта | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | - | 1000 | 1000 |
| Сахар | 103 | 25 | 70 | 64 | 55 | 40 | 170 | 50 | 54 |
| Масло сливочное | - | 25 | - | - | - | - | - | - | - |
| Масло животное | 31 | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Маргаин сливочный | - | - | 30 | 32 | 45 | 55 | 260 | 70 | - |

| | | | | | | | | | |
|-----------------|-----|------------|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| Меланж (яйцо) | 35 | 100 | - | - | 53 | 90 | 150 | 170 | 170 |
| Соль | 15 | 10 | 15 | 16 | 15 | 16 | 17 | 25 | 20 |
| Дрожжи | 15 | 25 | 30 | 32 | 30 | 30 | 19 | 70 | 42 |
| Вода или молоко | 475 | 320 350 | 470 | 550 | 400 | 400 | 430 | 1650 | 1000 |

СОЧНИ АРХАНГЕЛЬСКИЕ. Готовят так же, как сочни из сдобного дрожжевого теста с творогом, но начинку делают иначе. Для этого обжаривают на сковороде мелко шинкованный лук, добавляют мелко рубленную ветчину, прибавляют промолотую говядину и обжаривают вместе. Фарш разводят молоком, добавляют рубленые сваренные вкрутую яйца, перец; фарш должен быть сочным.

Начинка: говядина 40, яйцо 1/5 шт., лук 10, ветчина 10, молоко 5, жир 5.
Остальные продукты, как для сочней с творогом.

СОЧНИ ИЗ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА. Пресное сдобное тесто раскатывают пластом толщиной 3-4 мм, режут на квадраты, на один угол кладут творожный фарш и сворачивают. Сочни кладут на противни, смазанные маслом, смазывают сметаной и выпекают. При отпуске отдельно подают сметану.

Для теста: мука пшеничная 25, сахар 2,5, масло 5, яйцо 1/10 шт., сметана 5, соль 0,1.

Для начинки: творог 30, яйцо 1/10 шт., сахар 5. Для выпечки - жир 2.

ШАНЬГИ СИБИРСКИЕ. Дрожжевое безопарное тесто делят на куски массой 60-70 г, раскатывают их в круглые лепешки диаметром 7-8 см, укладывают на листы, смазанные маслом, дают постоять в тепле несколько минут. Сверху изделия смазывают "наливкой" и выпекают.

Для теста: мука пшеничная 45, молоко 23, дрожжи 1, сахар 4, масло 1,5, яйцо 1/2 шт., соль 0,3. Для "наливки": мука 7,5, яйцо 1/20 шт., сметана 8, масло 15.

ШАНЬГИ С КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ ГОРОХОМ. Из дрожжевого безопарного теста делают шарики массой около 70 г, укладывают на листы, смазанные маслом, дают постоять в тепле несколько минут, делают углубление, кладут на него начинку, сбрызгивают маслом или смазывают яйцом и выпекают. Намазки могут быть разные: отварной картофель толкут, добавляют горячее молоко, яйца, сметану и перемешивают; горох варят, толкут, добавляют молоко, поджаренный лук, соль и перемешивают.

Для теста: мука пшеничная 40, сахар 3, масло 3, яйцо 1/20 шт., дрожжи 1,5, молоко 10, соль 0,5.

Для намазки: картофель 60, молоко 10, яйцо 1/10 шт., сметана 8, горох 45, лук 10, масло 2, молоко 15.

ШАНЬГИ С МАКОМ. Мак с сахаром толкут в ступке, добавляют размягченное сливочное масло, намазывают на готовые шаньги из дрожжевого теста.

Для теста: продукты, как для шанег с картофелем.

Для начинки: мак 20, масло 20.

БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ. Долги и суровы бывают зимы в северных и центральных районах страны. Поэтому с таким нетерпением ждут у нас прихода весны и так шумно и весело провожают зиму. Эти проводы длятся целую неделю и носят название масленицы. Традиция эта восходит к древности. Но до сих пор масленица - один из любимых народных праздников, связанный с веселыми и шумными гуляньями, катаньями.

Характерным для проводов зимы является обилие традиционных блюд и среди них в первую очередь блинов всех видов. Круглый горячий блин - символ весеннего солнца. На примере этого блюда можно видеть характерную особенность русской кухни - использование муки не только из ржи и пшеницы, но и из различных злаков: гречихи, проса, овса. Делают блины простые и с припеком (добавлением различных продуктов при выпечке). Подают к блинам масло, сметану, икру, малосолёную рыбу (семгу, лососину,

кету, горбушу и т.д.), сельдь рубленую и пр. Сметану и масло можно подавать в разных расписных деревянных ковшах, плошках и т.п. Независимо от рецептуры теста выпекают блины одинаково. Сковороды для выпечки блинов не моют, а наливают на них немного жира, насыпают крупной соли, прогревают, дают слегка остыть и вытирают чистой тканью. На подготовленные и хорошо прогретые сковороды наливают ложкой тесто и жарят блины. Раньше их пекли в русской печи и поэтому до сих пор о блинах говорят "печь", а не жарить, но фактически их в настоящее время только жарят. Если жареные блины плохо отстают от сковороды ("первый блин комом"), надо вновь прокалить сковороду с жиром и солью и хорошо протереть тканью, а затем еще раз протереть сухой солью и вновь чистой тканью.

Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Из такого теста блин получается тонким. Если смотреть на просвет, то заметен рисунок пор, а сам блин полупрозрачен. Форма блина достаточно хорошо охарактеризована в русских пословицах "круглый как блин", "тонкий как блин", "плоский как блин". Подают блины, положив стопками на сковороды.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ. За 5-6 ч до выпечки ставят опару, в теплом молоке или воде разводят дрожжи, сахар, добавляют растопленное масло, желтки, хорошо перемешивают или взбивают веселкой, всыпают гречневую муку и вновь все хорошо взбивают. Жидкости при этом берут около 2/3 всего количества. Тесто ставят в теплое место и, когда оно поднимается, всыпают соль, вливают остальное горячее молоко или воду, хорошо взбивают и дают вновь подняться. Можно перед вторым взбиванием ввести хорошо взбитые белки. Затем тесто осторожно, не мешая и не встряхивая, переносят к плите и пекут блины.

Для опары: мука гречневая 70, сахар 2, дрожжи 8, молоко 70.

Для теста: мука гречневая 70, сахар 4, соль 3, молоко 120.

Для выпекания: масло 10.

Для подачи: сметана 5 или масло топленое 2,
или сливочное 4.

БЛИНЫ СМЕШАННЫЕ ГРЕЧНЕВЫЕ. Готовят так же, как гречневые, и по той же рецептуре, но для опары муку гречневую заменяют пшеничной.

БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ. Примерно 3/4 положенного по рецептуре молока нагревают до 30-35 С, растворяют дрожжи, добавляют сахар, соль, яйца, растопленное масло и все хорошо перемешивают веселкой. Затем всыпают просеянную пшеничную муку и быстро размешивают. Посуду с тестом закрывают тканью и ставят в теплое место. Когда тесто поднимается, его обминают и добавляют остальное молоко, подогретое примерно до 50 С. Через 1-1,5 ч (после второго подъема теста) выпекают блины.

Если тесто выбродило достаточно, то блины получаются пресные, тяжелые, а если перебродило - кислые, бледные.

Для теста: мука пшеничная 144, сахар 6, масло сливочное 6, яйцо 8, дрожжи 6, соль 3, вода или молоко 230.

Для выпекания - масло или другой жир 10.

Для подачи: икра, семга, сельдь, балык и т.д., сметана 50, масло сливочное 40 или топленое 30.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ (СКОРОДУМКИ). В кастрюлю кладут муку, яичные желтки, растопленное масло, хорошо перемешивают и разводят кислым молоком. Затем хорошо взбивают белки и вводят в тесто.

Мука пшеничная 80, яйцо 1 шт., масло 20, соль 3.

Для выпекания - жир 10.

БЛИНЫ С ТЫКВОЙ. Тыкву запекают, протирают, добавляют молоко, кладут дрожжи, разведенные теплым молоком и ставят в тепло. Когда тесто подойдет, добавляют масло, яйца, растертые с сахаром, соль и выпекают блины,

Мука 144, сахар 6, масло 6, яйцо 8, дрожжи 6, соль 3, молоко 200, тыква 100.

Для выпекания - жир 10.

БЛИННИЦА. Выпеченные пшеничные или гречневые блины складывают на сковороду стопкой, смазывая каждый блин сырыми яйцами, а затем запекают. Перед отпуском разрезают на части.

Готовые блины 5 шт., яйцо 1 шт.

БЛИНЫ С ПРИПЕКОМ. С припеком можно готовить пшеничные, гречневые, смешанные и другие блины. Для их приготовления на разогретые и смазанные жиром сковороды кладут готовый припек, заливают тестом для блинов и жарят как обычно. Припеки могут быть разные.

1. Лук репчатый нарезают кольцами или полукольцами и обжаривают до золотистого цвета (20 г).
2. Зеленый лук шинкуют и слегка обжаривают (10 г).
3. Мякоть любой рыбы припускают, мелко рубят, посыпают солью, перцем, добавляют слегка обжаренный лук и все обжаривают на сковороде (мякоть рыбы 20 г, лук 5 г).
4. Вареное яйцо мелко рубят (1/4 шт.).
5. Снетки промывают, обсушивают и слегка обжаривают (10 г).

БЛИНЧИКИ. Эти изделия готовят из очень жидкого пресного теста. Хотя приготовление их проще и быстрее, чем блинов, они вошли в наш быт значительно позднее под влиянием западноевропейской кухни и в народной кулинарии играют до сих пор меньшую роль, чем блины. Процесс приготовления этих изделий сводится к следующему. Яйца и соль хорошо размешивают, добавляют половину положенного по норме количества молока, всыпают просеянную муку (пшеничную тонкого помола) и, размешивая, добавляют остальное молоко. Тесто получается жидким, как негустая сметана.

Небольшие (порционные) сковороды нагревают, смазывают жиром, наливают на них тесто и равномерно распределяют его по всей сковороде. Когда блинчик пропечется, его снимают со сковороды или переворачивают над столом и стряхивают. При отпуске блинчики поливают сметаной, маслом или отдельно подают кислое молоко.

Для теста: мука пшеничная 50, сахар 3, яйцо 1/5 шт., соль 1, молоко 125.

Для выпекания: сало свиное 2.

Для отпуски: масло сливочное 15 или сметана 20, или молоко кислое 180.

БЛИНЧИКИ С НАЧИНКОЙ. На середину блинчика кладут начинку (на обжаренную сторону), заворачивают края блинчика в виде прямоугольника и обжаривают на сковороде. Готовят их с самыми разнообразными начинками: мясной, творожной и т.д.

Блинчики 2-3 шт. на порцию, масло, жир для обжаривания 10.

1. Мясная начинка. Мясо пропускают через мясорубку, обжаривают, вновь пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, обжаренный лук, рубленое яйцо и хорошо перемешивают.

Мясо (мякоть) 67, жир 5,5, яйцо 1/3 шт., соль, лук 5.

2. Начинка из печени. Печень мелко нарезают, обжаривают, измельчают на мясорубке, добавляют мелкорубленный и обжаренный лук, масло, готовую рассыпчатую гречневую кашу, соль, перец и перемешивают.

Печенка 40, масло 5, крупа гречневая 10, лук 5.

3. Творожная начинка. Сливочное масло растирают с желтками и протертым творогом, добавляют соль.

Творог 60, масло 3, желток 4.

БЛИНЧИКИ ПРЯЖЕННЫЕ. Готовят любую начинку, кладут ее на блинчик, заворачивают в виде конверта или трубочки, смачивают в яйце, разведенном в молоке, обваливают в молотых сухарях и жарят в растопленном жире.

Для панировки - яйцо 5, молоко 5, сухари 5; для обжаривания - жир 15.

ОЛАДЬИ. Оладьи такое же старинное русское блюдо, как и блины. Готовят их так же, как блины, из дрожжевого теста, но делают его значительно гуще и поэтому при выливании его на сковороды образуется более толстый слой и не разливается по всей сковороде.

Как и блины, оладьи можно готовить с припеком.
Тесто приготавливают дрожжевое безопасным способом.

Для теста: мука 460, яйца 2 шт., молоко 0,5, сахар 25, соль 10, дрожжи 20.

Можно готовить оладьи и из сдобного теста. Для этого его готовят опарным способом.

Для опары: мука 400, сахар 10, дрожжи 50, молоко 400. Для теста: мука 400, яйца 300 (6 шт.), сахар 40, масло 50, соль 15, сметана 100, молоко 60.
На порцию оладий теста берут 180 - 200.

Чтобы оладьи были пышными, выбродившее тесто нельзя трясти, перемешивать, охлаждать, оставлять в нем ложку. Для выпечки большую ложку опускают в жир, осторожно берут ею тесто с края посуды и выливают его на нагретую, смазанную жиром сковородку. Когда одна сторона оладьев обжарится, их переворачивают и обжаривают вторую сторону. Укладывают их на тарелки или блюда, а отдельно подают сметану или мед.

ОЛАДЬИ С ПРИПЕКОМ. В сдобное тесто для оладий добавляют перебранный и промытый изюм и нарезанные мелкими кубиками очищенные от кожицы и семян яблоки. Припек добавляют в тесто во время обминки.

На порцию оладий: тесто 160, изюм или яблоки 15.

ЛЕПЕШКИ ИЛИ ПЫШКИ. Слово "лепешки" чисто русское: оно произошло от глагола лепить. Само название этого изделия показывает, что тесто для него готовят еще гуще, чем для оладий, такой консистенции, что его можно лепить, раскатывать. Готовят тесто из пшеничной муки опарным и безопасным способом, как описано выше.

ПЫШКИ СИБИРСКИЕ. Готовое опарное тесто делят на куски, придают им форму толстых лепешек толщиной около 1 см и диаметром 4-5 см, укладывают на листы, посыпанные мукой, и выпекают. Затем их кладут в глиняные горшки, заливают сметаной и маслом и прогревают в духовках. Чтобы пышки равномерно пропекались, их прокалывают в нескольких местах ножом.

Для опары: мука 55, молоко 70, дрожжи 8, сахар 1.
Для теста: мука 145, сахар 14, масло 25, яйцо 30, соль 2.
Для подачи: сметана 30, масло 30.

ПЫШКИ БОЛЬШИЕ. Готовят опарное тесто по такой же рецептуре, как и для пышек сибирских, но раскатывают его в большие лепешки толщиной около 1 см и диаметром по размеру сковороды (20-25 см), прокалывают ножом в нескольких местах и жарят на сковородах с разогретым жиром. Подают горячими, смазав маслом. Отдельно подают кислое или пресное молоко, сметану.

Дополнительно: молоко 200 или сметана 50.

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

Для пирожков приготавливают дрожжевое тесто безопасным способом. После брожения тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают большой кусок, раскатывают его в жгут и отрезают от него куски. Каждый отрезанный кусок закатывают в шарик так, чтобы шов был внизу. Подготовленные шарики из теста оставляют на 5-8 мин для расстойки, а затем раскатывают, кладут начинку, формируют пирожок и ставят в теплое место (для расстойки). Перед выпечкой поверхность изделий смазывают хорошо размешанным яйцом.

Выпекают в жарочном шкафу. Пирожки делают обычно массой 75-80 г, но если их подают к супам, то значительно меньше - 50 г.

Тесто для крупных пирожков (на 10 пирожков 75-80): мука 1-го сорта 400, сахар 2,5; масло 10, дрожжи 10, соль 5, вода 150.
Масса начинки для одного пирожка 25-30 г.

Наиболее распространенные формы пирожков приведены ниже.

Лодочка - начинку кладут на середину лепешки, закрывают края теста, защипывают их и пирожок переворачивают швом вниз. **Елочка** - делают так же, как лодочку, но шов защипывают в виде елочки и не переворачивают. **Сачка** - пирожку придают цилиндрическую форму, одну боковую сторону смазывают маслом и укладывают изделия на листы вплотную друг к другу, дают расстояться и выпекают.

Расстегай московский - тесто раскатывают кружком, на середину кладут начинку, края теста приподнимают и защипывают так, чтобы середина осталась открытой.

Расстегай новотроицкий - тесто раскатывают кружком, кладут начинку, закрывают краями теста и защипывают его елочкой, но так, чтобы в середине осталось отверстие.

Карасик, калачик - тесто раскатывают удлиненной лепешкой, на одну половину ее кладут начинку, закрывают ее другой половиной лепешки. Тесто по шву хорошо обжимают. Изделию придают форму калачика, изогнув его так, чтобы углы соединились.

Беляши - эта форма пирожков близка к татарским "перемечам" и распространена в тех районах страны, которые граничат с татарским населением (Южный Урал). Для их приготовления раскатывают тесто в виде круглых лепешек, на середину кладут фарш, а края теста поднимают и защипывают "елочкой". Фарши для пирожков также готовят самые разнообразные.

ФАРШ МЯСНОЙ. Мякоть говядины, баранины или нежирной свинины нарезают на кусочки по 40-50 г, обжаривают с жиром, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют воду или бульон и тушат, закрыв крышкой. Одновременно готовят соус: репчатый лук мелко шинкуют и слегка обжаривают с жиром; муку обжаривают без жира до светло-коричневого цвета и соединяют с луком; затем добавляют бульон от тушения мяса и варят около 1/2 ч, помешивая, чтобы соус не подгорел. Мясо пропускают через мясорубку, добавляют соус, перец, соль.

В этот фарш можно добавлять и рубленые, сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки или сваренный рассыпчатый рис.

На 10 пирожков: мясо 300, лук 25, мука 2,5, жир 17, перец, соль; или мясо 275, лук 20, мука 2,5, жир 17, соль, перец, зелень; или мясо 250, рис 25, лук 20, мука 2, жир 17, соль, перец, зелень; или мясо 225, рис 18, лук 20, яйцо 1/2 шт., мука 2, жир 10, соль, перец, зелень.

ФАРШ ИЗ ЛИВЕРА. Печень зачищают от протоков, снимают пленку, нарезают ломтиками толщиной 1-2 см, посыпают солью и обжаривают, пока не исчезнет кровь. Пережаривать ее не следует. Легкое нарезают на куски массой 200-400 г, сердце - на мелкие кусочки и варят с добавлением перца и соли. Все части ливера пропускают через мясорубку, прогревают с жиром и заправляют таким же соусом, как и мясной фарш.

ФАРШ ИЗ ПЕЧЕНИ И ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ. Печень приготавливают, как для фарша с ливером, измельчают на мясорубке, добавляют рассыпчатую гречневую кашу, заправляют соусом.

Для 10 пирожков: крупа гречневая 62, вода (для варки) 90, печенка 100, лук 4, мука 2,5, жир 13, соль, перец.

ФАРШ РЫБНЫЙ. Рыбу разделяют на филе без костей и кожи, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, подливают немного бульона или воды, закрывают крышкой и доводят до готовности. Бульон сливают и готовят на нем соус, как для фарша мясного, а рыбу мелко рубят и заправляют соусом. В фарш можно добавлять рассыпчатую рисовую или пшеничную кашу, зелень петрушки.

На 10 пирожков: мякоть рыбы 200, рис 32, лук 22, жир 10, мука 2, зелень, соль, перец.

ФАРШ ИЗ ВЯЗИГИ, ХРЯЩЕЙ ОСЕТРОВЫХ РЫБ. Варят головы осетровых рыб, отделяют мякоть, а хрящи продолжают варить до размягчения. Свежую вязигу (спинной хрящ) варят в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Сухую вязигу замачивают на 3-4 ч в холодной воде, а затем варят. Сваренные хрящи и вязигу рубят ножом или пропускают через мясорубку и заправляют соусом. Добавляют рассыпчатую рисовую кашу. В этот фарш можно добавлять и вареную рубленую рыбу.

На 10 пирожков: вязига или хрящи свежие 150, или сухая вязига 40, рис 48, лук 10, жир 5, зелень, соль, перец; или рыба 220, вязига свежая 80, или сухая 20, рис 10, масло сливочное 10, зелень, перец, соль.

ФАРШ ИЗ РИСА, ПШЕНА. В кипящую посоленную воду всыпают перебранную и промытую крупу и варят рассыпчатую кашу. Добавляют масло, рубленое яйцо и перемешивают.

Рис 80 или пшено 90, яйцо 30, масло 22, соль 5.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ГРИБОВ. Соленые грибы хорошо промывают, отжимают и мелко рубят. На сковороде обжаривают с маслом лук, добавляют рубленые грибы и обжаривают все вместе.

Грибы соленые 400, лук 100, жир 60.

ФАРШ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ. Плотные соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают ломтиками, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют немного воды и припускают, закрыв крышкой. Затем огурцы откидывают на сито, соединяют их с рубленым вареным яйцом и поджаренным луком.

Огурцы 400, лук 100, жир 60, яйцо 1/4 шт.

ФАРШ ДЛЯ РАССТЕГАЕВ МЕЛКИХ. Расстегаи готовят с мясным, рыбным фаршами и с вязигой (см. выше). На раскатанную лепешку теста кладут фарш, на него - ломтик отварной осетрины, малосолевой семги, кусок печени налима и делают расстегаи так, чтобы отверстие в верхней части их приходилось над этими продуктами.

Для расстегаев (на 10 шт.): фарш рыбный 175, семгаотварная 75, или фарш рыбный 200, печень налима отварная 50. Для подачи: бульон 150, масло сливочное 50, зелень 10.

ФАРШ ИЗ МОРКОВИ. Морковь очищают, мелко рубят, кладут в плоскую кастрюлю, добавляют масло, сахар, соль и тушат до готовности. В готовый фарш можно добавить рубленые сваренные вкрутую яйца.

Морковь 270, масло 12, сахар 2, соль 2; или морковь 220, яйцо 1/2 шт., масло 20, сахар 2, соль 2.

ФАРШ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ. Квашеную капусту отжимают от рассола, если попадаются крупные частицы, то их рубят ножом, кладут в плоскую посуду, добавляют жир, слегка обжаренный лук и тушат. В конце тушения добавляют сахар и, если нужно, соль.

Капуста (без рассола) 225, масло 25, лук репчатый 20, сахар 5, соль 2.

ФАРШ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА. Зеленый лук перебирают, моют, шинкуют, кладут в плоскую кастрюлю или глубокую сковороду, добавляют жир и тушат до размягчения. Затем добавляют сырые и вареные мелкорубленные яйца, солят и перемешивают.

Лук зеленый 400, жир 30, яйца 2-3 шт., соль.

ФАРШ КАРТОФЕЛЬНЫЙ. Варят картофель, сливают воду, слегка подсушивают, толкут, добавляют сырые яйца, масло, слегка поджаренный лук и хорошо перемешивают.

Картофель очищенный 230, молоко 40, лук 30, масло 20, яйцо 1 шт.

ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ. Капусту зачищают, мелко рубят (если она горчит - ошпаривают), кладут тонким слоем (3-4 см) в плоскую кастрюлю или на сковороду с нагретым жиром и жарят до готовности, периодически помешивая. Готовую капусту солят, добавляют рубленые яйца.

Капуста 300, яйцо 1 шт., масло 25, соль.

ФАРШ ГРИБНОЙ. Сушеные грибы перебирают, промывают, варят, откидывают на сито или дуршлаг, еще раз промывают, мелко рубят и обжаривают на жире. На грибном отваре готовят соус и заправляют им фарш.

Грибы сухие 100, лук 21, мука 3, масло 4, соль.

ПИРОГИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

Пироги - одно из самых распространенных в нашей стране праздничных мучных изделий. "Не красна изба углами, а красна пирогами", - готорит русская пословица. Пироги готовят самой разнообразной формы, разного размера и с различными фаршами. Наиболее распространенными формами пирогов являются следующие: закрытые - круглые, четырехугольные и трехугольные; полузакрытые - четырехугольные и круглые; верхняя крышка у них делается в виде решетки из полосок теста; открытые - обычно круглые в виде большой ватрушки с краями из защипанного или просто подвернутого теста.

Закранный пирог готовят различными способами. Чаще всего тесто раскатывают пластом толщиной около 1 см по размеру листа; пласт кладут на смазанный маслом лист, на него - фарш, затем закрывают края вторым пластом, раскатанным немного тоньше, чем первый, и края прижимают друг к другу.

Иногда пласт теста кладут на доску, на середину укладывают фарш, края теста заворачивают и защипывают сверху, затем осторожно переворачивают пирог с доски на смазанный маслом лист, швом вниз. Так же готовят и круглые пироги.

Для полузакрытых пирогов раскатанный пласт теста укладывают на лист, смазанный маслом, кладут на него фарш, края теста заворачивают так, чтобы они закрывали фарш на 1-2 см. Затем из другого пласта теста нарезают полоски и укладывают их поверх фарша в виде решетки: концы полосок теста смазывают снизу яйцом и слегка прижимают к бортам пирога, чтобы они приклеились. Так готовят обычно пироги с творогом, сладкими начинками, зеленым луком.

Открытые пироги в виде большой ватрушки массой около 0,5-0,6 кг готовят с теми же фаршами, что и полузакрытые.

Тесто для пирога массой 1 кг: мука 400, сахар 20, масло 40, яйцо 1 шт., вода 160, дрожжи 16, соль 5, фарш готовый 450-500.
Для смазки: масло 5, яйцо 20 (1/2 шт.).

Тесто на пироги готовят опарным способом. Поверхность закрытых пирогов украшают различными орнаментами из теста. Для этого остатки теста тонко раскатывают, вырезают из него различные фигурки и укладывают на поверхность пирога, смазанного яйцом. Готовый пирог оставляют для расстойки в теплом месте. Перед выпечкой поверхность пирога снова смазывают яйцом, делают в верхней крышке несколько проколов (если пирог закрытый) и выпекают при 220-230 С. Фарш готовят так же, как и для пирожков (см. выше). Кроме обычных пирогов в различных районах страны готовят пироги особые, местные, традиционных форм и с особыми начинками. Так, например, на севере РСФСР и в Сибири распространены рыбники.

РЫБНИК. Опарное дрожжевое тесто раскатывают пластом, на него кладут большой кусок рыбного филе или целую очищенную малокостистую рыбу (судака, треску, навагу и т.д.), посыпают солью, перцем, закрывают вторым куском теста, края теста соединяют, дают пирогу расстояться и выпекают.

Тесто дрожжевое 600, филе рыбы 600, жир для смазки 5.

РЫБНИК С ЛУКОМ. Готовят так же, но на рыбное филе кладут поджаренный или сырой лук.

Тесто 600, филе 550, лук 100, масло для смазки 5.

ПИРОГ С РЫБОЙ СИБИРСКИЙ. Раскатывают дрожжевое опарное тесто, на него кладут слой тонко нарезанного сырого картофеля, крупные куски филе рыбы, посыпают солью, перцем, сверху укладывают слой тонко нарезанного сырого лука, закрывают тестом, дают расстояться и выпекают.

Тесто 600, филе рыбы 500, лук 100, картофель 150.

ПИРОГ РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ. Варят очищенный картофель, сливают воду, обсушивают. Горячий картофель толкут или протирают, прибавляют мелко нарезанный обжаренный лук. На пласт расстойшегося дрожжевого теста кладут слой протертого пюре, на него - куски филе рыбы, посыпают солью, перцем, закрывают слоем теста, делают пирог, дают ему расстояться и выпекают.

Тесто 600, филе рыбы 300, лук 100, картофель 150, молоко 30, масло для смазки 10.

ПИРОГИ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

КУРНИК. Из пресного теста раскатывают круглую лепешку диаметром примерно 25 см и толщиной около 0,5 см. На нее кладут выпеченный блинчик, на него - слой начинки из риса, закрывают блинчиком, кладут слой мякоти и курицы, снова - блинчик, слой обжаренных свежих грибов (зимой сваренных и нашинкованных сухих), закрывают блинчиком, наконец сверху кладут слой риса, все эти фарши укладывают горкой и обкладывают ее блинчиками. Затем раскатывают вторую лепешку пресного сдобного теста диаметром 35-40 см, делают 4 радиальных надреза и ею покрывают горку из фарша и блинчиков. Края верхней и нижней лепешки защипывают вокруг основания курника "елочкой". На поверхности курника защипывают грани по линиям радиальных надрезов. Курник смазывают яйцом, накладывают на него украшения, делают несколько проколов и выпекают при 200-210 С.

Первый фарш. Варят рассыпчатую рисовую кашу, добавляют рубленые вареные яйца, зелень петрушки, масло и перемешивают.

Рис 60, яйцо 1шт., зелень 10, масло 20.

Второй фарш. Варят курицу, снимают мякоть, нарезают ее кусочками; муку прогревают с маслом; разводят бульоном, кипятят и этим соусом заливают курицу.

Курица (мякоть) 450, масло 20, мука 5.

Третий фарш. Белые свежие грибы обжаривают на масле и заправляют таким же соусом, как курицу. Если грибы сухие, то их варят, шинкуют, обжаривают и заправляют грибным соусом.

Грибы свежие 150 или сухие 50, масло 10.

Для теста пресного сдобного: мука пшеничная 350, масло 90, яйцо 1 шт., сахар 15, соль 4, сода 3, сметана 30, вода или молоко 75.

Для блинчиков: мука 40, сахар 2, яйца 10, молоко 100, соль 1, жир 2.

Для смазывания курника - яйцо 1/2 шт.

ПИРОГ БЛИНЧАТЫЙ. Мясную начинку для блинчатых пирогов готовят так же, как для пирогов и пирожков. Выпекают блинчики большого размера. Берут неглубокую плоскую кастрюлю (сотейник), смазывают дно и стенки ее маслом, посыпают сухарями и обкладывают блинчиками обжаренной стороной внутрь, при этом края их должны заходить один на другой. Блинчики, уложенные на стенки сотейника, должны выступать за его борта. Места соединения отдельных блинчиков смазывают яйцом, разведенным в молоке. На блинчики кладут слой мясного фарша, затем слой блинчиков и мясного фарша и т.д. Обычно делают 4-5 слоев. Верхний слой фарша закрывают блинчиками, смазывая их яйцом с молоком, заворачивают выступающие края блинчиков, которыми были обложены стенки сотейника, и запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока блинчики хорошо не зарумянятся.

Первый фарш: мясо (мякоть) 500, масло 35, лук 40, мука 2, соль, перец.

Второй фарш: яйца варят, шинкуют, добавляют масло и рубленую зелень петрушки, яйца 5 шт., масло 30, зелень, соль.

Для блинчиков: мука 200, сахар 15, яйца 1,5 шт., соль 3, молоко 500, масло 50. Для смазывания: яйцо 1/2 шт., молоко 20.

Для панировки: сухари 50.

КУЛЕБЯКИ. Кулебяки отличаются от пирогов удлиненной формой и тем, что фарша в них значительно больше, чем теста. Готовят кулебяки из дрожжевого и слоеного теста. Для русской народной кухни более характерны кулебяки из дрожжевого теста. Естественно, что при большом количестве фарша тесто может отмокнуть и образуется "закал". Чтобы избежать этого, фарш заворачивают сначала в выпеченные блинчики, а затем уже покрывают раскатанным тестом.

Делают кулебяки с одним или несколькими видами фарша. При этом каждый слой фарша перекладывают блинчиками. Готовят сдобное опарное тесто, но несколько более крутое, чем для пирожков. Раскатывают его пластом толщиной около 1 см, шириной около 20 см и длиной 50-60 см (по размеру листа). Тесто кладут на полотенце, посыпанное мукой, на него укладывают слой блинчиков, на них кладут слой фарша, затем слой блинчиков и т.д.

Края нижнего слоя блинчиков заворачивают, закрывая ими фарш. После этого заворачивают края теста и зашипывают его. Сформованную кулебяку переносят с помощью полотенца на лист, смазанный маслом. Поверхность ее смазывают яйцом, укладывают полоски теста в виде обручей и оставляют в тепле для расстойки примерно 1/2 ч. Перед выпечкой кулебяку вновь смазывают яйцом и делают проколы для выхода пара при выпечке. Выпекают ее при 230-250 С.

Для теста: мука 375, сахар 17, масло 40, яйца 2,5 шт., дрожжи 15, соль 5.
Для блинчиков: мука 80, сахар 6, яйцо 1/2 шт., соль 2, молоко 200, сало 4.
Фарш первый и второй, как для пирога блинчатого.
Для смазывания кулебяки - яйцо 1/4 шт.

Можно кулебяку готовить и с одним видом фарша: мясным, рыбным, из грибов и риса и т.д.

КУЛИЧИ.

Куличи - сдобные изделия из дрожжевого теста. В старину они были обрядовым изделием и пеклись в весенние праздники. Изделия украшают помадкой, цукатами, глазурью и т.д. В рецептуру входит много сдобы (масла, сахара), и поэтому тесто готовят опарное, чтобы оно хорошо подошло.

КУЛИЧ КОНДИТЕРСКИЙ. Для опары 1/3 муки смешивают с теплой водой (32-34 С) в соотношении 1:1. Дрожжи разводят отдельно в небольшом количестве воды, вводят в опару и оставляют опару для брожения при 29-30 С на 80-90 мин.

Сливочное масло, сахар, соль, ванилин растирают до однородной массы, помешивая вводят яйца, добавляют перебранный и промытый изюм (плодоножки удаляют). Замешенное тесто укладывают в смазанные маслом цилиндрические формы так, чтобы оно занимало не более 1/4 формы, и дают расстояться в теплом месте (30-38 С). Как только тесто увеличится в объеме в 2-2,5 раза, куличи выпекают при 180-200 С в течение 60-70 мин. Готовый кулич охлаждают, вынимают из формы, выдерживают не менее 8 ч. После этого его можно пропитать сиропом, верх смазать повидлом и посыпать сахарной пудрой или глазировать сахарной помадкой.

Для теста: мука 400, сахар 100, масло сливочное 160, яйца 160, молоко 100, изюм 80, соль 2, дрожжи 20, ванилин 0,4. Для сиропа: сахар 60, вино 20, вода 45. Для помадки: сахар 90, вода 25, повидло, цукаты, фрукты 30.
Выход 1 кг.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ КУЛИЧА. Сахар растворяют в воде (1:1), доводят до кипения, снимая пену, охлаждают до 40 С и, помешивая, вливают в него вино и эссенции.

Помадка. К сахару добавляют кипяток (примерно 1/3 его массы) и нагревают до 107-108 С, все время помешивая. После этого добавляют 1-2 капли уксуса и продолжают варить до готовности. Готовность сиропа определяют следующим образом: берут немного сиропа на ложку, охлаждают, и если после этого удастся скатать шарик, то сироп готов. Готовый сироп выливают на эмалированный поднос и тщательно вымешивают лопаточкой, пока он побелеет.

КУЛИЧ (КЕКС) МАЙСКИЙ. Опару и тесто готовят так же, как и для кулича кондитерского, но по другой рецептуре. Время брожения опары 40-50 мин. Замешенному тесту дают подойти в течение 45-50 мин при 30-32 С. Выбродившее тесто раскладывают в формы и оставляют для расстойки.

Когда объем его увеличится в 2-2,5 раза, поверхность изделий смазывают яйцом, посыпают орехами, делают в нескольких местах проколы на глубину 2-3 см и выпекают при 190-200 С. Готовый кекс охлаждают, вынимают из форм, зачищают подгоревшие места и обсыпают верхнюю и боковые поверхности сахарной пудрой. Время выпечки кекса зависит от массы изделия (см табл.).

| Масса кекса (г) | Масса теста (г) | Время выпечки (мин) |
|-----------------|-----------------|---------------------|
| 100 | 110 - 112 | 18 - 20 |
| 200 | 220 | 25 - 30 |
| 500 | 540 - 550 | 50 |

На 1 кг готового кулича (кекса): для опары - мука 260, дрожжи 23, вода 170; для теста: мука 300, сахар 160, масло сливочное или маргарин столовый 110, яйца 100 (2-2,5 шт.), сало 1,5, изюм 100, цукаты 30, ванилин 4, маргарин или масло для смазки форм 15, яйца для смазки кулича (кекса) 1/5, орехи для отделки 10-15, сахарная пудра 11-15.







РЫБНЫЕ БЛЮДА

СОУСЫ К РЫБНЫМ БЛЮДАМ

СОУС РАССОЛ. Муку смешивают с топленным маслом и, непрерывно помешивая, прогревают до появления приятного аромата. Мучную пассеровку охлаждают, разводят рыбным бульоном, добавляют слегка обжаренный лук, белые корни (петрушку, сельдерей), соль и кипятят около часа. В конце кипячения добавляют лавровый лист, перец горошком. Полученную основу для соуса процеживают. К ней добавляют процеженный огуречный рассол и очищенные от кожицы и семян мелко нарезанные огурцы; соус кипятят, добавляют мелко шинкованную зелень петрушки и сливочное масло.

В соус можно добавить вареные хрящи осетровых рыб, каперсы и белое сухое вино.

Бульон рыбный 900, масло сливочное 45, мука пшеничная 45, огуречный рассол 50, огурцы соленые 100, масло сливочное для заправки 75.

СОУС ПАРОВОЙ. Готовят основу для соуса на очень крепком бульоне от припускания рыбы. В процеженную основу добавляют белое вино или лимонную кислоту, мелко нарезанные свежие белые грибы (можно готовить соус и без них) и кипятят. Готовый соус заправляют по вкусу и добавляют масло.

Бульон 950, масло 45, мука 45, лук 50, белые корни 40, вино сухое 50, грибы белые 100, масло сливочное для заправки 70.

СОУС ТОМАТНЫЙ. Готовят основу для соуса так же, как и для соуса рассол. Коренья (петрушку, сельдерей и т.д.) и лук мелко нарезают, прогревают с маслом, не допуская изменения цвета, добавляют томат и, помешивая лопаточкой, прогревают еще 10-15 мин, вливают основу соуса, кипятят еще около получаса и протирают. Готовый соус заправляют по вкусу (солью, сахаром, перцем, а иногда лимонной кислотой или сухим белым вином), кипятят, добавляют масло.

Бульон 500, масло сливочное 25, мука 25, морковь 50, лук репчатый 50, белые корни 40, томат-пюре 500, сахар 10, вино сухое 100, масло сливочное для заправки 70.

СОУС РУССКИЙ. В томатный соус добавляют русский гарнир, кипятят и заправляют маслом. В состав гарнира входят огурцы соленые, очищенные от кожицы, семян, нарезанные ломтиками и припущенные в бульоне; морковь и белые корни, нарезанные дольками и прогретые с маслом; лук репчатый, нарезанный дольками и прогретый с маслом; белые грибы, нарезанные дольками и прогретые с маслом; каперсы и маслины без косточек; вареные хрящи осетровых рыб.

Обязательно в состав русского гарнира должны входить первые три вида продуктов, а остальные добавляют по желанию.

Соус томатный 700, масло сливочное 70, морковь 40, петрушка 60, белые грибы 75, соленые огурцы 130 (часть заменяют каперсами и оливками), хрящи 75.

СОУС МАСЛЯНЫЙ С ЯЙЦОМ. В растопленное сливочное масло добавляют мелко нарезанные вареные яйца, соль, лимонную кислоту, зелень петрушки.

Масло 700, яйца 8 шт., зелень 30, лимонная кислота 2.

СОУС СМЕТАННЫЙ. В основу для рыбного соуса добавляют сметану и кипятят.

Бульон 500, масло 50, мука 50, сметана 400.

РЫБА ОТВАРНАЯ.

Отварную рыбу готовят различными способами.

1. Звенья осетровых рыб ошпаривают, зачищают от костных жучков, срезают хрящи, подворачивают тешу и перевязывают шпагатом в нескольких местах, кладут на решетку рыбного котла, заливают бульоном или водой, доводят до кипения, уменьшают нагрев, снимают пену, добавляют немного лука, петрушки (по 30-40 г на 1 кг рыбы) и варят до готовности при слабом кипении. Сваренные звенья вынимают вместе с решеткой и охлаждают в бульоне до такой температуры, чтобы их можно было резать. Затем нарезают поперек на порционные куски, заливают бульоном, доводят до кипения и подают.

2. Судака, лососину и другую рыбу без резкого запаха очищают, отрезают головы и плавники, потрошат, промывают и нарезают на порционные куски. Если рыба крупная, ее предварительно разрезают вдоль, а иногда срезают позвоночные кости. Куски рыбы укладывают в котел, заливают горячим рыбным бульоном, сваренным из отходов (кожи, костей, голов), добавляют соль, петрушку, лук, морковь, лавровый лист, перец, доводят до кипения и варят почти без кипения до готовности.

3. Треску, пикшу, зубатку и другую рыбу с резким запахом варят в пряном отваре. Для этого в воду (1л) кладут соль (15г), перец горошком (0,15 г), лавровый лист (1-2 шт.), несколько зернышек аниса и тмина и варят 5-7 мин. Затем этим отваром заливают рыбу, добавляют огуречный рассол и варят до готовности. При варке рыбы с головой из нее удаляют жабры и глаза. Наиболее вкусной считается рыба в следующие месяцы: щука - с февраля по апрель, линь - с мая по июль, карп - с сентября по апрель, раки - с мая по сентябрь.

Соус к отварной рыбе можно подать отдельно или полить им рыбу. На гарнир подают отварной картофель целыми клубнями, полив его растительным маслом и посыпав зеленью. Рядом можно положить вареных раков.

РЫБА ОТВАРНАЯ С ХРЕНОМ. На блюдо или тарелки укладывают куски отварной белуги, осетрины, севрюги, вокруг кладут клубни отварного картофеля, поливают их маслом и посыпают зеленью. На блюдо можно положить отварного рака. Хрен очищают, натирают на терке, добавляют сахар, разводят квасом и подают в соуснике.

Рыба 150, хрен тертый 75, картофель 100-150, масло 5.

РЫБА ОТВАРНАЯ В РАССОЛЕ. При варке трески и других морских рыб добавляют в пряный отвар соленые огурцы, очищенные от семян и кожицы, и варят вместе с рыбой. При отпуске на блюдо укладывают куски отварной рыбы, на них - ломтики сваренных соленых огурцов, все поливают соусом рассол, приготовленным на бульоне от варки рыбы. Вокруг кладут картофель и морковь.

Рыба 150, соус рассол 100, картофель отварной 50, огурцы соленые 100.

КРУПНЫЕ ЕРШИ ВАРЕННЫЕ. Крупных ершей очищают, потрошат, кладут на решетку рыбного котла, заливают бульоном, добавляют лук, морковь, перец, белые корни, лавровый лист и варят. С вареных ершей осторожно счищают кожицу, обливают их горячим бульоном, укладывают на блюдо, сверху на каждого ерша кладут ломтики лимона без цедры и семян и поливают все небольшим количеством процеженного бульона с добавлением мелко шинкованных корней, которые варились вместе с ершами.

Ерши 2-3 шт., лимон 1/10 шт., картофель отварной 100, масло 5.

КАРАСИ ОТВАРНЫЕ В СМЕТАНЕ. Карасей очищают, потрошат, посыпают солью и оставляют на холоде примерно на 1 ч. После этого их кладут в котел, добавляют лук, морковь, специи, заливают бульо-

ном и варят 15–20 мин. Отварных карасей укладывают на блюдо, поливают соусом сметанным, посыпают рубленым укропом и гарнируют кружочками отварного рыбного фарша (тельного).

Караси 150, тельное 100, соус сметанный 75, укроп.

ТЕЛЬНОЕ ОТВАРНОЕ. Тельным называют в русской кухне рыбный фарш. Упоминается тельное в этом значении еще в рукописях 16–17 в.в. Для его приготовления малокопистую рыбу (судака, рыбу-капитана, сома, шуку, налима, треску, лосося и др.) очищают, промывают, разрезают вдоль на две половинки, затем с каждой половинки срезают кости, кладут полученное филе кожей вниз на разделочную доску и срезают мякоть. Мякоть рыбы пропускают через мясорубку вместе с чесноком, добавляют хлеб, замоченный в молоке, соль, перец, яйцо, размягченное масло и хорошо вымешивают. Из этой массы (тельного) делают батон толщиной 5–6 см, заворачивают его в салфетку (или целлофан, смазанный маслом), перевязывают шпагатом, кладут на решетку рыбного котла, заливают бульоном и варят около 30–40 мин. Батон охлаждают в бульоне, разворачивают, нарезают на кружки, прогревают их в бульоне и подают как самостоятельное блюдо или гарнир.

Рыба (мякоть) 100, хлеб 18, молоко 20, чеснок 0,8, яйцо 1/10 шт., масло сливочное 8.

ТЕЛЬНОЕ С СОУСОМ. Кружок тельного поливают соусом рассол и гарнируют картофелем отварным.

Тельное 100, соус 75, картофель отварной 100, зелень.

ЩУКА С ЧЕСНОКОМ. Куски отварной щуки кладут на блюдо, поливают бульоном с мелкорубленным чесноком и гарнируют тельным и картофелем.

Щука отварная 150, картофель 100, тельное 50, чеснок 10.

ЩУЧЬИ ГОЛОВЫ. Издавна отварные головы щук считаются лакомством. Из голов удаляют жабры и глаза. После этого головы ошпаривают, промывают, заливают холодной водой, добавляют соль, лук, морковь, перец, лавровый лист и варят. Сваренные головы кладут на круглое блюдо, а между ними – отварной картофель или кусочки тельного. Головы поливают бульоном с мелкорубленным чесноком и овощами, которые варились в бульоне.

Головы щук 2–3 на порцию, морковь 20, лук 20, петрушка 15, чеснок 10, картофель 50 или тельное 50.

ЛЕЩ И ДРУГАЯ РЫБА ЦЕЛИКОМ. Леща очищают от чешуи, удаляют глаза, жабры, потрошат через образовавшееся отверстие. После этого его хорошо промывают. В рыбный котел кладут белые корни, морковь и лук, нарезанные дольками, соленые огурцы, нарезанные кружками (если огурцы крупные, то нарезают на дольки), добавляют лавровый лист, перец, воду и доводят до кипения. В отвар кладут лещей и варят почти без кипения.

Леща укладывают на блюдо, украшают огурцами и овощами, с которыми он варился, ломтиками лимона и поливают бульоном. Отдельно подают хрен с уксусом.

ПРИПУЩЕННАЯ РЫБА.

Слово "припущенная" является профессиональным термином, а в народной кухне этот прием обработки распространен под названием "приготовление на пару".

При таком способе рыбу разделяют на филе без костей: очищают, потрошат, отрубают голову, плавники, разрезают вдоль позвоночника и с полученных половинок срезают кости. Осетровую рыбу можно припускать целыми звеньями, срезав жучки и хрящи, и нарезать на куски перед подачей. Можно припускать ее и порционными кусками. Для этого звенья (половинки) рыбы промывают, ошпаривают, удаляют жучки, срезают хрящи, зачищают от кровоподтеков и нарезают под углом в 30 градусов на порционные куски с кожей или без кожи. Подготовленную рыбу кладут в плоскую кастрюлю, дно которой смазывают маслом, и подливают такое количество рыбного бульона, чтобы он покрыл рыбу наполовину. В бульон кладут белые корни, лук, пряности, подливают огуречный рассол или отвар белых грибов,

плотно закрывают крышку и варят рыбу до готовности при слабом нагреве на плите или в жарочном шкафу.

Припущенную рыбу укладывают на блюдо или тарелки, поливают соусом, гарнируют отварным картофелем, кусочками тельного, ломтиками лимона или соленых огурцов, каперсами и маслинами.

В старинной русской кухне было принято гарнировать припущенную рыбу овощами, которые варились вместе с рыбой: морковью, петрушкой, репой и другими овощами.

В торжественных случаях готовят рыбу припущенную "колечком". Для этого отбирают мелких щук, судаков, очищают от чешуи, потрошат, удаляют жабры, глаза, хорошо промывают, сворачивают кольцом и скрепляют хвост и голову ниткой. После припускания имитируют глаза рыбы, делая их из маслин, моркови и т.п. Рыбу "колечком" кладут на круглое блюдо, покрытое салфеткой, а гарнир и соус подают отдельно.

ПАРОВАЯ РЫБА. Паровым способом готовят судаков, осетровую, лососевую, камбалу, угольную и другую рыбу. Дно кастрюли смазывают маслом, укладывают рыбу, подливают бульон, добавляют петрушку, лук, соль, лимонную кислоту или белое сухое вино. Можно добавить отвар белых грибов. Кастрюлю плотно закрывают и доводят рыбу до готовности вначале при сильном нагреве, а затем уменьшив его. На бульоне готовят соус паровой. Ломтики белого хлеба обжаривают, кладут на них рыбу, поливают соусом, сверху укладывают припущенные белые грибы, ломтики лимона без семян и цедры. Вокруг укладывают отварной картофель, поливают его маслом и посыпают зеленью.

Рыба 150, лук и петрушка по 3, белое сухое вино 10, грибы белые 30, соус паровой 100, хлеб 50, картофель 100, масло 5, зелень, лимон 1/10 шт.

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В РАССОЛЕ. В рассоле готовят щук, тресковую и осетровую, хека и другую рыбу. Дно кастрюли смазывают маслом, кладут рыбу, подливают бульон, огуречный рассол, кладут морковь, петрушку и соленые огурцы, нарезанные кружочками, лавровый лист, перец горошком. Посуду плотно закрывают и рыбу доводят до готовности. При подаче рыбу кладут на блюдо или тарелку, обкладывают ее припущенными овощами и солеными огурцами и поливают соусом рассол, гарнируют картофелем, зеленью, раковыми шейками.

Рыба 150, лук и петрушка по 3, морковь 20, огурцы соленые 30, отварной картофель 150, соус 100, масло 5, зелень.

РЫБА С МОРКОВЬЮ. Рыбу припускают, как обычно, но в бульон для припускания добавляют разрезанную вдоль на 4 части морковь (крупные корнеплоды режут еще поперек). После припускания рыбу вынимают, к бульону с морковью добавляют масло, мелко шинкованные листья петрушки, сметану или сливки, молотый мускатный орех (не обязательно) и упаривают жидкость примерно наполовину.

Рыбу кладут на блюда или тарелки, обкладывают морковью и поливают оставшимся соусом.

Рыба 150, петрушка 3, морковь 100, масло 10, сметана или сливки 100, зелень петрушки.

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ. Используют судака, щуку, карпа и т.д. Рыбу припускают, как обычно. Грецкий орех зачищают, толкут в деревянной ступке, добавляют желтки вареных яиц, готовую горчицу и хорошо растирают. Затем, продолжая растирать, добавляют понемногу растительное масло. Соус разводят уксусом, добавляют молотые сухари и поливают им рыбу.

Рыба 150, лук и петрушка по 3, масло сливочное 5, орехи грецкие 5 шт., желтки 1 шт., горчица готовая 5, уксус 3-х процентный 30, масло растительное 30, бульон 30, сухари 10.

РЫБА СО СМЕТАНОЙ И СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ. Так подают треску, хека, щуку, налима и т.п. К бульону от припускания рыбы добавляют сметану и упаривают наполовину. Соленые грибы мелко рубят, ошпаривают кипятком, отжимают и кладут в сметану с бульоном. При подаче рыбу поливают сметаной с грибами и гарнируют картофелем.

Рыба 150, лук и петрушка по 3, масло 5, сметана 100, грибы соленые 50, картофель отварной 100.

РЫБА С СЕЛЬДЬЮ. Сельдь разделяют, вынимают кости, измельчают вместе с луком. Разделанную и нарезанную рыбу (щуку, налима, скумбрию и др.) кусками кладут в кастрюлю, добавляют промолотую сельдь, топленое масло, молотые сухари, перец, мускатный орех, сливки или сметану, немного кипятку и припускают рыбу. Можно добавить 2-3 ломтика лимона. Подают, полив получившимся соусом, и гарнируют кусочками жареного хлеба.

Рыба 150, сельдь 50, сухари 30, масло 10, сметана или сливки 100, вода 30, лимон 1/5 шт., хлеб 50, масло 5.

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ ПО-РУССКИ. Рыбу (щуку, судака, треску, филе морского окуня, зубатку, хека и др.), нарезанную порционными кусками, припускают. На бульоне готовят соус русский. При подаче рыбу поливают соусом, гарнируют отварным картофелем, который поливают маслом и посыпают зеленью.

Рыба 150, лук 10, петрушка 3, масло 10, специи, соль, картофель отварной 150, соус русский 100.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ. Щуку очищают, промывают, надрезают кожу вокруг головы, отделяют ее от мякоти и снимают "чулком". При этом мякоть по мере необходимости подрезают ножом. Хребтовую кость перерубают так, чтобы хвостовой плавник остался с кожей. Оставшуюся тушку потрошат, промывают и отделяют мякоть от костей. Мякоть пропускают через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавляют размоченный в молоке хлеб, соль, перемешивают и вновь пропускают через мясорубку. После этого добавляют яйцо, размягченное сливочное масло и хорошо вымешивают.

Этим фаршем набивают кожу щуки, фаршированную рыбу кладут в кастрюлю или на решетку рыбного котла, подливают бульон, добавляют шелуху от лука, перец, лавровый лист и припускают. Готовую рыбу нарезают на порции, укладывают на блюдо в виде целой рыбы, приставляют голову щуки, сваренную в бульоне, гарнируют отварным картофелем и отдельно подают рубленый чеснок с уксусом.

Рыба 100, лук 20, хлеб 15, молоко 20, масло сливочное 10, яйцо 1/5 шт., чеснок 5, картофель отварной 100.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Рыбу жареную в русской народной кухне часто готовят с соусом. Для жаренья используют растительное масло. В настоящее время применяют, главным образом, подсолнечное масло, а в старину жарили рыбу на маковом и ореховом масле. Приемы жаренья рыбы в русской кухне чрезвычайно разнообразны: на сковородах целиком и кусками; в печи или духовке; на вертеле; в разогретом жире, в тесте. Жарят и многие виды морских рыб: навагу, хека, скумбрию, ставриду, сардины, сельдь свежую, камбалу, угольную, ледяную, саблю и т.д.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЛУКОМ. Рыбу очищают, потрошат, промывают, режут на порционные куски, посыпают солью, перцем, обваливают в муке и жарят на растительном масле. На сковороды кладут по краю картофель жареный, в середину - жареную рыбу, сверху посыпают ее жареным луком и зеленью.

Рыба 150, масло растительное 23, мука 7, лук репчатый 150, картофель жареный 150.

КАРАСИ ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ. Карасей очищают, потрошат и промывают. Крупных карасей нарезают на куски, а мелких жарят целиком. Перед жареньем их посыпают солью, перцем, обваливают в муке, жарят на топленом масле; когда одна сторона зажарится, то их переворачивают, заливают сметаной и дожаривают. Подают с гречневой кашей.

Караси 150, мука 7, масло 8, сметана 100, каша гречневая 150, масло 3.

МЕЛКАЯ РЫБА ЖАРЕНАЯ С КЛЮКВОЙ. Мелкую рыбу (пескарей, мойву, карасей) жарят, как обычно, клюкву толкут, отжимают сок, добавляют мед и упаривают почти наполовину. Жареную рыбу кладут на блюдо и поливают клюквенным соком.

Рыба 150, мука 7, масло 8, клюква 100, мед 50.

ЛЕЩ ФАРШИРОВАННЫЙ. Лещей среднего размера очищают, удаляют жабры, глаза и потрошат через жаберные крышки. После этого рыбу хорошо промывают, солят и фаршируют гречневой кашей или квашеной капустой. Для этого гречневую кашу перемешивают с рубленным вареным яйцом, жареным луком и сырым яйцом.

Квашеную капусту отжимают, добавляют слегка обжаренный лук и тушат с маслом до мягкости. Фаршированного леща поливают сметаной, обсыпают молотыми сухарями с мукой, кладут на сковороду или противень и жарят в духовке, периодически поливая сметаной. При отпуске поливают образовавшимся при жаренье соусом.

Рыба 150, сметана 30, сухари 5, каша гречневая 100, масло сливочное 15, яйцо 1/2 шт., лук репчатый 10; капуста квашеная 150, лук 30, масло 20.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С КАПУСТОЙ. Шинкуют свежую капусту, кладут в кастрюлю, подливают немного воды, добавляют масло и тушат до размягчения. Затем добавляют сахар, сметану, соль, перец, мускатный орех и тушат до загустения. Рыбу (судака, налима, сома и др.) разделяют на порционные куски, жарят, как обычно и гарнируют тушеной капустой.

Рыба 150, мука 12, масло топленое 12, капуста свежая 200, лук 20, масло сливочное 10, сметана 20, сахар 3.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ (В КЛЯРЕ). В русской кухне используют для этой цели несколько видов теста: пивное, сливочное. В настоящее время эти примитивные виды теста часто заменяют так называемым "кляром": для его приготовления муку разводят молоком, добавляют соль и хорошо перемешивают. Белки сырых яиц взбивают в пышную пену и осторожно перемешивают с тестом.

Яйцо 1 шт., молоко 40, мука 40, соль.

Мелкую рыбу (пескарей, мойву, корюшку) очищают, потрошат, обмывают, обсушивают, солят, обмакивают в тесто, посыпают тертым белым хлебом и жарят в большом количестве разогретого масла. Так же жарят и рыбу крупнее - навагу.

Осетровую рыбу без кожи и хрящей варят большими кусками, охлаждают, нарезают на тонкие полоски (примерно 1 x 1 x 5-6 см), обмакивают в тесто и жарят в жире.

Сома, судака и другую нежную рыбу разделяют на филе без костей и кожи, сырую нарезают на тонкие полоски, обмакивают в тесто и жарят. Отдельно подают соус томатный или рассол.

Рыба 100, тесто 100, масло топленое 30.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ. Для приготовления котлетной массы (тельного) берут малокостистую рыбу (судака, треску, хека, сома, налима и др.), разделяют ее на филе без кожи и костей, пропускают через мясорубку, добавляют белый хлеб, замоченный в сливках, молоке или воде, соль, перец, вторично пропускают через мясорубку и хорошо вымешивают. Если котлеты готовят из нежирной рыбы, то в массу добавляют свиной жир, который добавляют вместе с рыбой. Можно также готовить массу с вареной рыбой. Для этого примерно 1/3 рыбы припускают, охлаждают и добавляют вместе с хлебом в котлетную массу. В массу из трески, хека добавляют сырые яйца из расчета 1-2 шт. на 1 кг рыбы.

Рыба 80, хлеб 24, молоко, сливки или вода 32. Выход 136.

В некоторых районах нашей страны (Дальний Восток, север РСФСР) готовят рыбную рубку с творогом. Для этого вместо хлеба в массу добавляют отжатым нежирный и некислый творог.

Рыба 80, творог 24, яйцо 1/3 шт. Выход 136 г.

Из этой массы разделяют котлеты и биточки, обваливают их в сухарях и жарят. Подают с разными гарнирами: жареным картофелем, зеленым горошком, картофельным пюре и т.д. Соус - сметанный, паровой или рассол.

Рыбная рубка 146, сухари 12, масло 12, соус 100 или масло 10, гарнир 150.

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ. Котлетную массу разделяют кружками толщиной около 1 см, кладут на мокрое полотенце. На одну половину кружка кладут фарш, закрывают его второй половиной рубки, края его соединяют. Полученный пирожок обжимают так, чтобы придать ему серповидную форму. Готовые изделия смачивают яйцом, обваливают в тертом белом хлебе и жарят в жире. Фарши могут быть различными.

1. Свежие грибы мелко нарезают, обжаривают, добавляют жареный лук, сухари, зелень петрушки, соль, перец.

Грибы свежие 40 или сушеные 10, лук 20, сухари 10, зелень 3.

2. Вареное яйцо мелко рубят, добавляют жареный лук, вареные грибы, хрящи осетровых рыб или припущенную рыбу (мелко нарезанную), зелень петрушки.

Грибы свежие 15 или сухие 5, лук 35, хрящи вареные или рыба вареная 20, яйца 10, масло 10, зелень 3.

3. Шинкуют вареные яйца, добавляют сухари, жареный лук, зелень петрушки.

Яйца 20, лук 40, зелень 3, сухари 10, масло 10.

Подают зразы с зеленым горошком.

Рыба филе 80, хлеб 24, молоко 32, яйцо 1/4 шт., сухари 10, жир 20, гарнир 150, соус томатный 100.

РЫБА ТУШЕНАЯ.

Одним из вкусных рыбных блюд является рыба тушеная. Тушат ее в глиняных горшках и другой посуде. В целом ряде исторических источников упоминается тушеное рыбное блюдо "тавранчук". К сожалению, полностью восстановить его технологию не удалось, но представить характер блюда можно.

Тушеные блюда просты в приготовлении, позволяют использовать любую рыбу.

РЫБА, ТУШЕННАЯ В МОЛОКЕ. В глиняный горшок кладут картофель, очищенный и нарезанный дольками, добавляют воду и варят до полуготовности. Воду сливают, кладут шинкованный сырой лук, соль, перец горошком, лавровый лист, куски сырой рыбы (треска, сазан, карп и т.д.), заливают молоком и при слабом кипении тушат 20-25 мин.

Рыба 150, молоко 100, лук 30, картофель 150.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ. Рыбу (треску, зубатку, хека, щуку, налима, сома) нарезают кусками, обваливают в муке, обжаривают и кладут в глиняный горшок, посыпают жареным луком, опять кладут слой рыбы, посыпают жареным луком и т.д. Все заливают молоком, добавляют лавровый лист, перец и доводят до кипения. Отдельно на блюде подают отварной картофель.

Рыба 150, мука 7, масло растительное 12, лук репчатый 60, молоко 100, картофель отварной 150.

ТАВРАНЧУК (РЕКОНСТРУКЦИЯ). Нарезают кусками рыбу разных видов (2-3 вида). Лучше предварительно разделить рыбу на филе без костей. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян и нарезают кусочками.

Морковь, репу и петрушку очищают и нарезают кубиками (4-5 мм), соленые грибы отжимают от рассола и мелко рубят.

В глиняный горшочек кладут слой подготовленных овощей и грибов, перец, лавровый лист, затем слой рыбы, опять слой овощей и т.п. Затем заливают все водой, добавляют растительное масло и тушат до готовности.

Рыба 150, морковь 30, репа 30, петрушка 5, огурцы соленые 50, грибы соленые 10, масло растительное.

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА.

Запеченная рыба является праздничным блюдом. Запекают ее на больших многопорционных сковородах и подают на стол, посыпав зеленью.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ. Рыбу для запекания разделяют на филе без костей и режут на порционные куски. Запекать ее можно сырой, жареной, припущенной. Для этого ее кладут на сковороды, вокруг укладывают гарнир, заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают жареную под соусом сметанным, а припущенную - под соусом молочным или паровым.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-МОСКОВСКИ. Сковороды смазывают маслом, по краям кладут картофель, нарезанный кружками и обжаренный, в середину укладывают куски жареной рыбы. Для этого используют лосося, сома, судака, осетровую рыбу, треску, хека и др. На рыбу кладут жареный лук, ломтики вареных яиц, вареные сухие или свежие грибы. Все заливают соусом сметанным, посыпают сыром и запекают в духовке.

Таким же способом можно готовить и рыбу со специфическим запахом (щуку, навагу, зубатку, треску и т.п.), но грибы в этом случае не кладут.

Рыба 150, мука 12, масло топленое или другой жир 15, грибы свежие 25, или сухие 10, яйцо 1/2 шт., лук репчатый 15, соус сметанный 150, картофель жареный 150, сыр 7.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-РУССКИ. Сковороду смазывают жиром, по краям кладут отварной картофель, нарезанный кружками, в середину - сырую рыбу, все заливают основой для рыбного соуса, доводят до кипения, посыпают тертым сыром и запекают в духовке. Таким образом можно запекать судака, сома, щуку, сазана, треску и др.

Рыба 150, основа для соуса 150, картофель отварной 150, сыр 7.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ ПАРОВОМ. На сковороду кладут отварную домашнюю лапшу, заправленную маслом, на нее - куски припущенной рыбы (судака, лосося и т.п.), заливают соусом паровым, посыпают сыром и запекают.

Рыба 150, лапша домашняя 150, масло сливочное 10, соус 150, сыр 7.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ. Рыбу обжаривают, на сковороду вместе с вареным или жареным картофелем и жареным луком.

Яйца размешивают с молоком, добавляют соль, этой смесью заливают рыбу с картофелем и запекают в духовке.

Рыба 150, мука 12, масло растительное 20, яйцо 1/2 шт., молоко 20, лук репчатый 100.

МОСКОВСКАЯ СОЛЯНКА. В кастрюле слегка обжаривают на жире или масле шинкованный лук, добавляют шинкованную морковь и помешивая прогревают, добавляют томат и, продолжая помешивать, обжаривают все вместе.

К этим овощам добавляют квашеную капусту, подливают рыбный бульон и тушат до полного размягчения. В конце тушения добавляют лавровый лист, перец и заправляют по вкусу сахаром, солью.

Рыбу разделяют на филе, нарезают на мелкие кусочки и припускают. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают тонкими ломтиками, добавляют обжаренный лук, томат, бульон и тушат 10-15 мин. Тушеные огурцы соединяют с припущенной рыбой. Можно добавить вареные хрящи осетровых рыб. Сковороды смазывают маслом, посыпают сухарями, кладут слой тушеной капусты, на нее - слой рыбы с огурцами или грибами, закрывают вторым слоем тушеной капусты. Поверхность солянки сглаживают ножом, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и запекают.

После запекания поверхность украшают лимоном, солеными или маринованными огурцами, дольками яблок, маринованными ягодами, моченой брусникой и т.д.

Для тушения капусты: капуста квашеная 180, сало или шпик 9, морковь 6, лук 15, томат 10, сахар 5. Для солянки: рыба 150, капуста тушеная 150, огурцы соленые очищенные 40, лук 6, томат 12, сухари 5, масло 15. Для подачи: маринованные ягоды, моченые яблоки и т.д., лимон 1/10, огурцы соленые 10.

РАКИ

Благодаря большому количеству внутренних водоемов в нашей стране ловля раков в некоторых районах очень развита, и они широко используются в народной кухне.

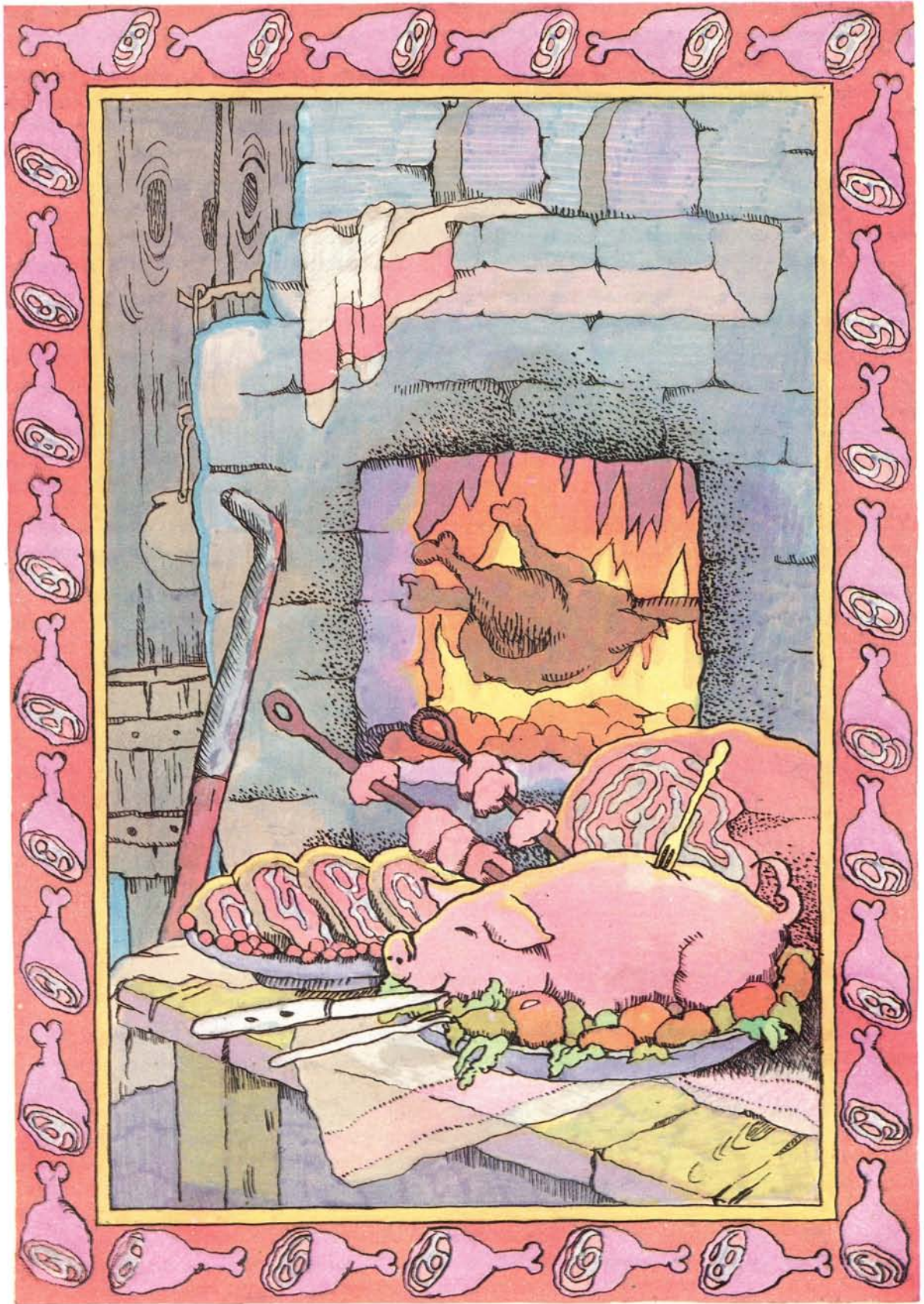
РАКИ ВАРЕННЫЕ. 1. Живых раков моют, опускают в бурно кипящую воду с солью, закрывают крышкой и варят 10-15 мин. Вареных раков вынимают дуршлагом, дают стечь воде и укладывают горкой на блюдо, покрытое салфеткой.

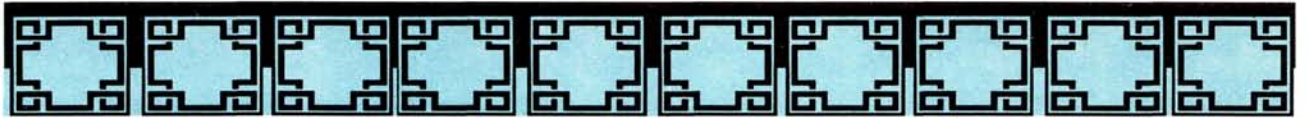
2. В котелок с водой кладут соль, луковицы, стебли или зелень петрушки, укропа, перец горошком, лавровый лист, подливают красное столовое вино, кладут живых раков и варят 10-15 мин. Вареных раков кладут на блюдо и украшают зеленью петрушки. Можно подавать их горячими в миске с отваром.

ВАРЕННЫЕ РАКИ В ПИВЕ ИЛИ КВАСЕ. В котелок наливают пиво или квас, разведенный водой, добавляют соль, специи, вино, доводят до кипения, кладут раков и варят 10-15 мин. Подают горячими вместе с отваром.

На порцию: раки 10-12 шт., вода 500, соль 10;
вода 300, вино 200, соль 5, перец черный 3-4, лавровый лист 1 шт., зелень 30; пиво, квас 400, вода 100, соль 10.







БЛЮДА ИЗ МЯСА

БЛЮДА ИЗ ВАРЕНОГО МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

Для варки используют говядину (грудинку, покровку, мякоть лопатки и др.), телятину (лопатки и грудинку), баранину (лопатки, грудинку, окорока, спинную часть), свинину нежирную (грудинку, мякоть плечевой части лопатки), поросят, языки, вымя, рубец, телячьи и свиные ножки, домашнюю птицу. Отварное мясо подают с различными соусами.

СОУСЫ ДЛЯ БЛЮД ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА. Основа для белых соусов. Муку прогревают, помешивая со сливочным маслом так, чтобы цвет ее не изменился и появился приятный аромат. Прогретую муку разводят бульоном, кипятят 45-50 мин и процеживают.

Бульон 1100, мука 50, масло 50.

СОУС ПАРОВОЙ. В основу для соуса добавляют мелко нарезанные и слегка поджаренные (без изменения цвета) петрушку, сельдерей и лук, варят около 1/2 ч, добавляют соль, перец горошком, лимонную кислоту или сухое белое вино (можно также добавить отвар белых грибов), соус доводят до кипения, процеживают и заправляют маслом.

Основа для соуса 900, масло 100, лук репчатый 40, петрушка и сельдерей по 30, лимонная кислота 1.

СОУС БЕЛЫЙ С ХРЕНОМ. Хрен мелко натирают, прогревают с маслом, наливают уксус, кипятят, добавляют в соус паровой, не заправленный маслом и лимонной кислотой, кипятят.

Соус паровой 800, хрен 200, уксус 75.

СОУС БЕЛЫЙ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, мелко рубят, добавляют немного рассола и кипятят 10-15 мин. В основу для соуса добавляют перец, лавровый лист, кипятят, процеживают, добавляют припущенные огурцы с рассолом, доводят до кипения и заправляют маслом.

Основа для соусов 800, огурцы соленые очищенные 200, масло 50.

СОУС ШАФРАНЫЙ. Шафран заливают теплой водой или белым вином и кипятят. Отвар процеживают и добавляют в соус паровой.

Соус паровой 900, шафран 1, вино белое 100.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ. Основу для соуса соединяют со сметаной, кипятят, заправляют солью, маслом.

Основа для соуса 500, сметана 450, масло 50.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ. Хрен мелко натирают, прогревают с маслом, добавляют уксус, кипятят и вводят в соус сметанный.

Соус сметанный 800, хрен 200, масло 30, уксус 9-ти процентный 75.

СОУС ТОМАТНЫЙ. Пассеруют лук, добавляют морковь и пассеруют вместе, затем добавляют томат и снова пассеруют. Пассерованные овощи кладут в основу для соуса, варят около часа, протирают и заправляют по вкусу.

Основа для соуса 500, лук 40, морковь 40, петрушка 30, томат 500, сахар, соль.

ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ. Мясо (грудинку, покромку, мякоть лопатки) зачищают от пленок и сухожилий, нарезают на куски массой до 1,5 кг, у грудинки надрезают пленки вдоль ребер, мякоть лопатки сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом. Подготовленное мясо кладут в котел, заливают небольшим количеством кипящей воды (чтобы она покрыла мясо) и варят. Как только вода закипит, нагрев уменьшают, чтобы кипения почти не было.

Варят мясо около 1/2 ч, добавляют лук, морковь, белые корни и доводят до готовности. Готовность определяют путем прокола поварской иглой или ножом: в сварившееся мясо игла входит легко и вытекающий из прокола сок бесцветен. Как только мясо почти сварится, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят еще около 10-15 мин.

Готовое мясо нарезают на куски, заливают бульоном и доводят до кипения. При отпуске мясо укладывают на блюдо, поливают бульоном и подают. На другом блюде подают гарнир, в соуснике - соус. Гарниры могут быть разные.

1. Отварная лапша домашняя.
2. Капуста белокочанная - кочаны нарезают на дольки, варят в бульоне и подают, полив маслом.
3. Сложный овощной гарнир - картофель целыми клубнями или крупными дольками, морковь, репа, брюква (крупными дольками), сваренные в бульоне.
4. Фасоль вареная.
5. Брюква отварная - брюкву очищают, нарезают кубиками (0,5 см), кладут в кастрюлю, добавляют масло, воду, соль и варят до готовности; отвар сливают, разводят им слегка поджаренную муку, процеживают, вливают этот соус в кастрюлю с брюквой и доводят до кипения.

Брюква очищенная 1000, масло 30, мука 30.

6. Капуста в сметане - капусту нарезают крупными дольками, заливают бульоном, доводят до кипения, вынимают из бульона, поливают сметаной и прогревают.

Капуста 1000, сметана 100.

7. Капуста кисло-сладкая - свежую капусту шинкуют, заливают таким количеством воды, чтобы она покрывала капусту, добавляют масло и варят, закрыв крышкой; когда капуста почти готова, добавляют уксус, сахар, слегка поджаренную муку, разведенную отваром, снимают крышку и варят до тех пор, пока вся жидкость испарится и капуста слегка зарумянится.

Капуста 1000, масло 30, мука 30, уксус, сахар по вкусу.

Говядина 150, морковь, петрушка, лук по 3; гарнир 150, соус хрен 30 или соусы горячие 75, зелень, специи.

ТЕЛЯТИНА ОТВАРНАЯ. Мясо (без костей) сворачивают рулетом, варят и подают так же, как говядину. Гарниры: картофельное пюре; овощи в молочном соусе; отварная домашняя лапша; отварные стручки зеленой фасоли; в качестве гарнира можно использовать рис припущенный.

Соус обычно подают к телятине паровой белый или смешанный с хреном.

Телятина 150, морковь, петрушка, лук по 3, соус 75, гарнир 150, зелень, специи.

БАРАНИНА ОТВАРНАЯ С ОВОЩАМИ. Грудинку, лопатку баранью рубят кусочками вместе с костями, кладут в кастрюлю, добавляют воды (1 л на 1 кг) и варят 10-15 мин, снимая пену. Баранину кладут в глиняные горшочки, добавляют картофель, морковь, репу, брюкву, лук, нарезанные дольками, капусту, нарезанную квадратиками, соль и варят. Часть картофеля вынимают, мнут и добавляют снова к баранине, кладут мелко рубленный чеснок, специи и доводят до кипения.

Баранина 120, картофель 75, морковь 30, репа, брюква 30, петрушка 10, лук репчатый 30, специи, зелень, чеснок.

СВИНИНА ОТВАРНАЯ. Варят свинину (грудинку, лопатку) так же, как говядину. Подают с тушеной квашеной капустой, отварным картофелем, картофельным пюре и соусом белым или сметанным с хреном.

Свинина 150, морковь, лук, петрушка по 3, специи, соль, соус, гарнир 150.

СВИНИНА ОТВАРНАЯ С ОГУРЦАМИ. Готовят так же, как баранину, с овощами, но кроме корней и лука, в горшочки кладут соленые огурцы, очищенные от кожицы и нарезанные дольками.

Свинина 120, картофель 75, морковь 30, репа, брюква 30, петрушка 10, лук репчатый 10, огурцы соленые 30, специи, зелень.

ПОРосЕНОК ОТВАРНОЙ. Небольшого поросенка разрубают на куски. Голову и ножки используют для студня, а остальное мясо заливают холодной водой, добавляют немного соли, специи и варят, снимая пену. Сварившиеся куски поросенка, кладут на блюдо и поливают соусом паровым или сметанным с хреном. Гарнируют отварным картофелем.

Поросенок 150, соус 100, гарнир 150.

РУЛЕТ ИЗ ПОРОСЕНКА. У подготовленного поросенка разрубают грудинку, вынимают кости, посыпают внутри солью, перцем, мелко рубленным луком и зеленью. На распластанное мясо кладут ломтики ветчины, ломтики шпика, посыпают мелко рубленным яйцом, зеленью петрушки, солью, перцем; все это плотно сворачивают в рулет, заворачивают в салфетку и перевязывают шпагатом. Рулет помещают в котел, заливают водой, кладут соль и варят около 1 ч, добавляют уксус, лук, корни и варят еще около 1 ч. Затем рулет немного охлаждают в бульоне, вынимают, нарезают ломтиками, кружками, заливают бульоном, доводят до кипения, осторожно перекладывают на блюдо и поливают соусом сметанным или паровым. Гарнируют отварным картофелем.

На 1 кг поросенка: лук репчатый 50, зелень 20, ветчина 200, шпик 100, яйца 2 шт.

РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ. Рубцы моют травяной щеткой, замачивают в холодной воде на несколько часов, периодически меняя воду. Замоченные рубцы вновь моют, кладут в кастрюлю, заливают водой (3-4 л на 1 кг), добавляют соль, перец, лавровый лист, тмин и варят до размягчения (2-3 ч). Сваренные рубцы приготавливают различными способами.

РУБЦЫ ОТВАРНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ. Сваренные рубцы посыпают молотым перцем, рубленным чесноком, зеленью петрушки, сворачивают рулетом, перевязывают нитками, кладут в бульон, в котором они варились, и варят еще около 1/2 ч. Затем их вынимают, снимают нитки, нарезают кружками и подают с отварным картофелем. Отдельно подают хрен с уксусом.

Рубцы 140, лук, морковь, петрушка по 3, чеснок 4.

ВЫМЯ ВАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ. Вымя промывают, нарезают на куски по 1-1,5 кг, заливают холодной водой и варят 3-4 ч. Вареное вымя нарезают кубиками (около 1 см), кладут в горшочки или другую посуду, добавляют картофель, морковь, брюкву, репу, лук, заливают бульоном и варят 15-20 мин; затем добавляют картофель, соль, специи и варят, пока все овощи не станут мягкими. После этого подливают сметану, доводят до готовности и подают.

Вымя 150, морковь, брюква, репа 50, лук 10, картофель 50, сметана 50.

ПОЧКИ В СМЕТАНЕ. Из почек готовят много блюд, но особенно распространены почки по-русски. Для их приготовления почки (говяжьих, свиных, бараньих) разрезают пополам, заливают холодной водой и вы-

мачивают 2-3 ч, меняя воду. Затем почки кладут в кастрюлю, заливают холодной водой (3-4 л на 1 кг) и доводят до кипения. Отвар сливают, заливают почки водой и доводят до кипения. Второй отвар тоже сливают, опять заливают почки водой и варят, но теперь уже до готовности. После этого их вынимают, обмывают, нарезают тонкими ломтиками и слегка обжаривают. Морковь, картофель, репу, брюкву, лук нарезают дольками и тоже обжаривают. Почки и овощи кладут в горшочек или другую посуду, добавляют очищенные и нарезанные огурцы, специи, все заливают сметаной, добавляют томат, рубленый чеснок и тушат.

Почки сырые 200, картофель 100, морковь, репа, брюква 50, огурцы соленые очищенные 60, сметана 75, томат 10, чеснок 1.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ. Языки зачищают, хорошо промывают, заливают холодной водой и варят около 1-1,5 ч. Затем добавляют морковь, петрушку, лук, лавровый лист, соль и варят еще около часа.

Вареный язык вынимают, опускают в холодную воду, сразу снимают кожу и кладут в горячий бульон, в котором он варился.

На порцию: язык 150, коренья и лук 15.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ПЮРЕ ИЗ БРЮКВЫ. Брюкву очищают, нарезают на куски, наливают столько воды, чтобы она ее покрыла, и варят. Когда брюква сварится, ее вынимают, дают стечь воде, толкут, добавляют масло, сливки или молоко, соль, молотые белые сухари, все перемешивают и прогревают до кипения. Вареный язык нарезают ломтиками и гарнируют брюквенным пюре.

Язык отварной 100, брюква очищенная 125, масло 15, сливки или молоко 50, сухари 10.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С СОУСОМ. Ломтики отварного языка поливают соусом паровым, сметанным с хреном, или томатным и подают с зеленым горошком или картофельным пюре. Можно вместо соуса отдельно подать тертый хрен с уксусом.

Язык отварной 100, соус 75, гарнир 150.

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ. В глиняный горшочек или другую посуду кладут нарезанные кубиками брюкву, морковь и репу. Брюкву и репу предварительно ошпаривают, подливают немного воды и варят до полуготовности, затем добавляют мелкие головки или дольки лука, картофель, нарезанный кубиками, перец, соль и варят почти до готовности. Часть отвара сливают, разводят им небольшое количество размятых овощей и снова вливают в горшок. К овощам добавляют вареный язык, нарезанный кубиками (примерно 1 x 1 см), масло и доводят до кипения.

Язык 150, картофель 100, морковь 25, репа 20, петрушка 10, масло 5.

ГОЛОВА ТЕЛЯЧЬЯ В СОУСЕ. Телячью голову обрабатывают, ошпаривают, очищают, затем обсушивают, натирают мукой и опаливают. После этого ее зачищают, обмывают. С головы срезают мякоть вместе с ушами, промывают, кладут в котел, заливают бульоном, кладут в эту же посуду телячий язык и варят около часа. После этого добавляют уксус, нарезанные дольками морковь, лук, петрушку и варят до готовности. Отдельно варят в подсоленной и подкисленной воде мозги.

Сваренную голову нарезают вдоль на куски. На блюдо кладут вареные овощи, на них укладывают куски вареной телячьей головы. Язык нарезают ломтиками, сворачивают конусом, в середину кладут кусочек вареного мозга и располагают ломтики вокруг телячьей головы. Между кусочками языка кладут гренки с желтками.

Для этого осторожно разбивают яйца, отделяют желтки. Их выпускают на сковороду с нагретым жиром и жарят. Из белого хлеба вырезают круглые гренки и жарят их на масле. На гренки кладут жареные желтки.

На отварную телячью голову кладут кусочки отварных белых грибов и все поливают соусом паровым. Украшают блюдо петушиными или куриными гребешками. Для этого их срезают с голов, опаливают, промывают и варят. Затем посыпают крупной солью и перетирают в полотенце для удаления кожицы. Очищенные гребешки обмывают и прогревают в бульоне.

Голова телячья 150, язык 20, мозги 25, коренья и лук 50, уксус виноградный 5, грибы белые 25, желток 1 шт., сало или масло топленое 5, хлеб пшеничный 10, соус паровой 100, гребешки 1-2 шт.

НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ ОТВАРНЫЕ. Телячьи ножки ошпаривают, очищают, обсушивают, натирают мукой и опаливают. После этого их зачищают и обмывают. Затем сбивают рогами, делают разрез между копытцами до кости и надрезают кожу вдоль ножки с обеих сторон. Кожу вместе с мякотью срезают с кости, оставляя бабки. Мякоть промывают, укладывают в котел, заливают холодной водой и варят до готовности (около 3 ч) при слабом кипении. В конце варки кладут соль, коренья и лук. После варки вынимают бабки. Мякоть вареных ножек заливают соусом паровым или томатным и доводят до кипения. Гарнир - пюре картофельное, гороховое, брюквенное.

Ножки 1 шт., лук 5, морковь, петрушка 15, гарнир 150, соус 50.

ЖАРЕНОЕ МЯСО.

В народной кухне блюда из жареного мяса часто называют "жаркое". Как правило, подают это блюдо с соусом, подливкой, гарниром.

МЯСО, ЖАРЕННОЕ КРУПНЫМ КУСКОМ. Соединительная ткань разных частей туши по-разному размягчается при тепловой обработке, и поэтому пригодны не все части туши. Лучше всего для этого подходит вырезка (филе), мякоть спинной части (толстый и тонкий край). У туш мелкого скота (баранов, свиней, телят) различия в качестве мяса разных частей меньше. Поэтому можно жарить спинную часть (корейку), окорок, грудинку и даже лопатки. Крупные куски говядины зачищают от грубых пленок и сухожилий, натирают солью и перцем. С кусков свинины срезают лишний жир. Если жарят плоские куски мяса (мякоть лопаток), то их зачищают, посыпают солью, перцем, сворачивают рулетом и перевязывают шпагатом. У грудинки перед жареньем надрезают пленку на ребрах. Куски баранины и свинины можно перед жареньем натереть чесноком.

Для приготовления жареного бараньего бока с передней части туши срезают мякоть пластом от позвоночника до грудной кости, посыпают солью, перцем, натирают чесноком, сворачивают рулетом (утолщенной частью внутрь) и перевязывают шпагатом. Подготовленные куски мяса обжаривают со всех сторон на сковородах с жиром, а затем ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности, периодически поливая жиром и выделяющимся соком. Готовое мясо нарезают на куски поперек волокон (у грудинки вынимают ребра), поливают соком и гарнируют.

Для получения сока со сковороды, на которой жарилось мясо, сливают жир, наливают немного воды или бульона, кипятят, помешивая деревянной лопаточкой, и упаривают жидкость.

К говядине жареной подают обычно жареный картофель и сверху кладут строганный хрен; к телятине - жареный картофель или сложный овощной гарнир; к баранине - жареный картофель, гречневую кашу; к свинине - жареный картофель, тушеную капусту. Кроме того, отдельно можно подавать соленые огурцы, маринованные сливы, капустные салаты, моченые яблоки, бруснику.

Мясо на порцию 150, соль 5, сок мясной 50, гарнир 150.

ГРУДИНКА ФАРШИРОВАННАЯ. Фаршируют грудинки телячьи и бараньи. Для этого отрубают позвоночные кости и грудную кость, с внутренней стороны вдоль ребер прорезают пленки. С тонкого нижнего края грудинки между слоями мякоти делают разрез (карман), наполняют его фаршем и зашивают разрез. Фарши могут быть разные.

1. Для телятины - мякоть пропускают через мясорубку, добавляют сливки или молоко, перец, хорошо перемешивают, добавляют свиной шпик и вареный язык, нарезанный кусочками.

2. Для баранины - мелко нарезают шпик, кладут на нагретые сковороды, добавляют рубленый лук и обжаривают, затем добавляют куски печени и обжаривают все вместе. Печенку с луком пропускают через мясорубку, смешивают с рассыпчатой гречневой кашей или припущенным рисом, добавляют рубленые вареные яйца.

3. Для телятины и баранины - измельчают мясо, добавляют воду, соль, перец, припущенный рис.

Фаршированную грудинку поливают жиром и жарят в жарочном шкафу. Баранью грудинку можно предварительно натереть чесноком. Перед отпуском вынимают реберные кости, нарезают грудинку на куски и подают, полив мясным соком.

Гарнируют блюдо жареным картофелем, фаршированной репой, но можно подавать и без гарнира.

На 1 кг грудинки: фарш 700, жир 40.

Для фарша: 1. телятина 500, молоко 83, язык 80, шпик 80;

2. печенка 400, каша гречневая 500, лук 250, шпик 85, яйцо 1 шт;

3. телятина, баранина 400, рис припущенный 500, вода 85.

ПОРОСЕНОК ЖАРЕННЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ. Это традиционное блюдо русского праздничного стола. Тушку поросенка разрезают вдоль. Изнутри надрубают позвоночник, разрубают кости таза, тщательно зачищают внутреннюю полость, промывают тушку и обсушивают. Затем ее распластывают, натирают изнутри солью, сверху смазывают сметаной и жарят в жарочном шкафу, периодически смазывая жиром. Чтобы ушки не подгорели, их можно смазать тестом и после 20-30 мин жаренья снять его и продолжать жаренье.

Жареного поросенка разрубают вдоль, а затем поперек на куски, укладывают на блюдо с гречневой кашей и поливают мясным соком. Гречневую кашу для гарнира смешивают с жареным луком, рублеными вареными яйцами, кусочками отварного мозга и слегка обжаривают.

На 1 кг сырого поросенка: жир 120, сметана 25, каша гречневая 1,2 кг, лук 120, яйца 2 шт., мозги 100.

ГРУДИНКА ЖАРЕНАЯ В СУХАРЯХ. Жаренье мяса в жире в настоящее время в народной кухне не применяется, но сохранилось в ресторанной кухне.

С телячьей, свиной и бараньей грудинки срезают кость, прорезают пленки по ребрам, кладут в плоские кастрюли, заливают горячим бульоном, добавляют лук, перец, лавровый лист и припускают.

Из припущенной грудинки вынимают кости, кладут на противень, накрывают крышкой от котла, сверху ставят груз и оставляют на 1-1,5 ч на холоде. Спрессованную грудинку нарезают широкими тонкими кусками, посыпают мукой, смазывают в яйце, обваливают в тертом черстве хлеба и жарят в большом количестве разогретого жира. При подаче гарнируют жареным картофелем, печеной репой и т.п.

На 1 кг грудинки: лук 100, петрушка 55, морковь 55, мука 100, хлеб 200, яйца 2 шт., жир для жаренья 130, гарнир 1 кг.

ЖАРКОЕ С ОВОЩАМИ. Мясо (говядину, свинину, телятину) нарезают на куски массой 50-60 г, натирают солью, перцем, кладут на разогретые сковороды с жиром, добавляют мелко нарезанный лук и морковь и жарят в жарочном шкафу. Когда мясо обжарится, между кусками кладут крупно нарезанную морковь и продолжают жаренье. Затем добавляют клубни картофеля средней величины (крупные клубни нарезают), посыпают солью и жарят, переворачивая и поливая соком и жиром мясо и овощи до полной готовности. В конце жаренья добавляют немного бульона, чтобы образовался мясной сок. Подают на стол на этой же сковороде, полив мясным соком.

Мясо 150, сало 20, картофель 200, морковь 100, лук 10.

ЖАРКОЕ С ЛУКОМ. Мясо жарят таким же образом, как и для жаркого с овощами, но сразу до полной готовности. Отдельно жарят лук и кладут в его на мясо сверху.

Мясо 150, лук 4, морковь 5, лук для жаренья лука 10.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ С КВАСОМ. Большие куски свинины кладут в глиняную или другую неокисляющую посуду, добавляют лавровый лист, перец горошком, гвоздику, шинкованный лук, чеснок, заливают квасом и выдерживают на холоде около часа.

Мясо вынимают, обсушивают, натирают солью и жарят в жарочном шкафу, поливая периодически соком и жиром. Готовое мясо кладут на сковороды, нарезав на куски, поливают квасом, в котором мариновали мясо, доводят до кипения и гарнируют картофелем жареным. Отдельно подают хрен и соленые огурцы.

Свинина 150, квас 150, лук 10, чеснок 1, жир 20, специи, картофель 200, жир для его обжаривания 20, хрен очищенный 50, огурцы соленые 50.

ПЕЧЕНЬ, ЖАРЕННАЯ В СМЕТАНЕ. Печень слегка отбивают ножом, снимают пленку, зачищают, нарезают ломтиками, посыпают солью, перцем и мукой. На сковороде с жиром обжаривают лук и морковь, кладут печень и жарят. Когда печень обжарится, добавляют сметану и доводят до кипения. Подают с отварным картофелем или пюре.

Печень 125, мука 10, сало 13, лук 30, морковь 20, сметана 100.

БЛЮДА ИЗ ТУШЕНОГО МЯСА

Тушение - один из основных приемов приготовления мясных блюд русской кухни. Заключается в том, что мясо жарят, а затем припускают с бульоном, соусом и приправами. Этот способ более пригоден для приготовления блюд из наиболее грубых частей туши, чем для жаренья, - лопатки, частей задней ноги. Кроме этого основного способа приготовления тушеных блюд, в старинной русской кухне была распространена и его разновидность: куски мяса припускали с бульоном и жиром, а затем жарили в русской печи или духовке.

Слово "тушение" появилось сравнительно недавно. В русской кулинарии тушеные блюда обычно называют духовыми. Готовят их в глиняных или чугунных горшках, кастрюлях и т.п. Крышка посуды должна плотно закрываться. Иногда щели между крышкой и посудой замазывают тестом.

УШНОЕ. Это старинное блюдо, которое готовили чаще всего из баранины.

1. Баранину нарезают кусочками по 25-30 г, посыпают перцем, солью и обжаривают. В горшочек кладут морковь, лук, репу, брюкву, нарезанные дольками, солят, закрывают крышкой и тушат до готовности. В конце тушения добавляют чеснок. Часть бульона отливают, разводят им обжаренную муку и соус вливают в горшочек.

Баранина 150, жир 10, лук 50, морковь 60, репа и брюква 50, мука 3, чеснок 1.

2. Готовят так же, но, кроме корнеплодов, кладут картофель.

Баранина 150, жир 10, лук 10, картофель 120, морковь 30, репа и брюква 30, мука 1, чеснок 1.

ГОВЯДИНА ДУХОВАЯ. Нарезают порционные куски говядины, слегка отбивают их, обжаривают на жире с луком. Морковь, репу, брюкву и картофель нарезают дольками. В глиняный горшок кладут обжаренное мясо, добавляют мясной сок (сочок), немного бульона, соль, приготовленные овощи и тушат до готовности. Часть жидкости отливают, разводят ею обжаренную муку и вливают обратно. Добавляют томат или сметану, специи (лавровый лист, перец, гвоздику, корицу, мяту) и доводят до готовности.

Говядина 150, сало топленое 5, картофель 100, морковь 50, репа и брюква 50, лук 30, томат 15 или сметана 50, мука 4, специи.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КВАСОМ. Говядину нарезают порционными кусками, мелко нарезанные морковь и лук обжаривают в жире, кладут на эту же сковороду мясо, посыпают солью, перцем и обжаривают все вместе. В конце жаренья добавляют томат. Мясо перекладывают в глиняные горшочки или другую посуду, добавляют квас, молотые сухари, специи и тушат до готовности. Подают с отварным картофелем.

Говядина 150, сало топленое 10, лук 30, морковь 40, квас 150, сухари 20, специи, гарнир 125.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ОГУРЦАМИ. Баранину нарезают порционными кусками, обжаривают с луком и морковью (мелко нарезанными), кладут в глиняный горшок или другую посуду, добавляют мясной сок, нарезанные дольками морковь, репу, брюкву, картофель, подливают бульон и тушат почти до готовности овощей.

Затем добавляют вареные огурцы или соленые грибы, нарезанные тоненькими ломтиками, специй, чеснок и тушат до полной готовности. Соленые грибы предварительно промывают горячей водой.

Баранина 150, жир 15, картофель 100, морковь 50, репа, брюква 30, огурцы соленые 40 или грибы соленые 30.

МЯСО, ТУШЕННОЕ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ. Это блюдо часто называют по-польски - "бигус" и на этом основании считают его не исконно русским. Однако во многих старинных книгах встречаются описания мяса и ветчины, тушеных с квашеной капустой, и есть все основания предполагать, что блюдо это было издавна известно на Руси, но получило название похожего на него иноземного блюда. Готовят его так. Шпиг мелко нарезают, обжаривают. Когда остаются выжарки (шкварки), добавляют мелко нарезанные лук, морковь, репу или брюкву и обжаривают. Шкварки и овощи кладут в глиняный горшочек или кастрюлю, а на оставшемся сале обжаривают кусочки мяса, ветчины, добавляют их к овощам. Туда же добавляют перец, лавровый лист, квашеную капусту и тушат, подливая бульон. Заправляют по вкусу сахаром, солью.

Свинина, говядина 100, шпик 30, ветчина 50, лук 20, морковь 10, репа, брюква 10, капуста квашеная 250.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ. Свежие и сухие белые грибы - одна из распространенных приправ русской кухни, придающих блюдам своеобразный вкус и аромат. Мясных блюд с добавлением грибов очень много. Приведем способы приготовления двух из них.

1. Говядину нарезают по 3-5 кусочков на порцию, обжаривают с луком, кладут в кастрюлю или горшочек, добавляют сушеные отварные и шинкованные грибы, картофель целыми некрупными клубнями или дольками, сало, заливают грибным бульоном и тушат. В конце тушения добавляют сметану. Когда картофель будет готов, часть его вынимают, толкут и добавляют к мясу.

Говядина 150, сало топленое 10, грибы сухие 20, картофель 150, лук 50, сметана 20.

2. Готовят мясо, тушенное с капустой, как это описано выше, но в капусту вместо ветчины добавляют сушеные сваренные грибы. Во время тушения капусты подливают грибной бульон, а в конце кладут рубленый чеснок.

Говядина 100, шпик 30, лук 20, морковь 10, капуста квашеная 250, грибы сухие 20.

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ. Печень режут мелкими кусочками (3-4 на порцию), обжаривают; грибы замачивают, варят, мелко нарезают и обжаривают вместе с луком, нарезанным кольцами. Печень, грибы и лук кладут в горшочек, заливают отваром от грибов, добавляют сметану и томат. Можно сверху положить обжаренный картофель.

Печень 150, грибы сухие 25, сало ил масло топленое 50, сметана 50, лук 50, картофель 100.

БЛЮДА ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО МЯСА

Запекание мяса - прием столь же распространенный в русской кухне, как и тушение. Запекают блюда из мяса на сковородах, в горшочках.

БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ. Мясо рубят ножами или измельчают на мясорубке. Добавляют к нему черствый белый хлеб, замоченный в молоке, соль, перец и хорошо перемешивают. Полученную рубку формуют в виде лепешек, на середину кладут грибной фарш и заворачивают его краями мясной лепешки. Изделия сплющивают ножом так, чтобы получился круглый биточек, обваливают в сухарях и жарят.

Для фарша свежие грибы мелко нарезают и обжаривают в масле. На сковороды, смазанные маслом, кладут гречневую кашу, делают в ней углубление, в которое укладывают биточки. Все заливают сметаной, посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

Мясо (говядина) мякоть 110, хлеб пшеничный 27, молоко 33, специи, сухари, грибы 50, сало 15, крупа 50, масло 10, сметана 150, сыр 6.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ НА СКОВОРОДЕ. Нарезают тоненькими ломтиками жареное или вареное мясо, вареный язык, почки, ветчину и все слегка обжаривают. Лук, морковь и белые корни нарезают соломкой, слегка обжаривают с жиром, добавляют томат и обжаривают все вместе. Обжаренные овощи соединяют с мясными продуктами, солеными огурцами, очищенными и нарезанными дольками и все тушат вместе. В конце тушения добавляют часть каперсов и маслин. В очень многих районах страны вместо соленых огурцов в солянку кладут соленые грибы. Для этого их отжимают от рассола, заливают водой, кипятят, вынимают из отвара и нарезают кружками. Сковороды смазывают салом, посыпают сухарями, кладут слой тушеной капусты, на нее - слой мясных продуктов с овощами и все покрывают тушеной капустой, сверху солянку поливают маслом, посыпают сухарями или тертым сыром и запекают.

Перед подачей сверху укладывают ломтики соленых огурцов и грибов, маслины, каперсы, моченую бруснику и т.п. Часто готовят солянку и без маслин и каперсов.

Капуста тушеная 200 (капуста квашеная 240), сало или шпиг 12, морковь 10, лук 20, петрушка 6, томат 20, сахар 4, специи, мясо (мякоть) 60, ветчина 40, почки 25, огурцы или грибы соленые 50, томат 10, сухари 5, масло топленое 5, каперсы 30, маслины 20, ягоды моченые.

ЛАПШЕВНИК С МЯСОМ. Домашнюю лапшу отваривают в подсоленной воде, охлаждают примерно до 70 С, заправляют жиром и добавляют взбитые яйца.

Легкое, сердце и печень варят, а мясо нарезают мелкими кусочками и обжаривают. Затем все мясные продукты заливают отваром от лапши и тушат. Готовые продукты мелко рубят или пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, перец, соль.

На противень, смазанный жиром, кладут слой заправленной лапши, слой мясного фарша и снова слой лапши, сверху посыпают сухарями, поливают маслом или сметаной и запекают.

Говядина (мякоть) 75, сердце 75, легкое 75, печенка 75, лапша домашняя 80, лук 12, яйцо 1/4 шт., масло 20, сухари 6, масло или сметана 10.

ГОЛУБЦЫ МЯСНЫЕ. Кочан капусты зачищают, вырезают кочерыжку, варят в подсоленной воде до полуготовности и разбирают на листья. Толстые жилки листьев отбивают тупой. На листья кладут фарш из пропущенного через мясорубку мяса, рассыпчатой каши и обжаренного лука, фарш заворачивают в листья капусты, придавая изделию цилиндрическую форму. Голубцы кладут на смазанные жиром противни и обжаривают в жарочном шкафу. Затем их заливают сметаной, добавляют молотые сухари и тушат. После размягчения капусты блюдо сверху посыпают сухарями и запекают.

Говядина (мякоть) 121, капуста свежая 160, рис 15, или крупа овсяная 13, или крупа перловая 11, или пшеничная 15, лук 12, масло топленое 10, сметана 125, сухари 10.

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

КОТЛЕТЫ И БИТОЧКИ. Для рубки используют наиболее грубые части говяжьей, бараньей или свиной туши. Чаще всего готовят котлеты и биточки из говядины в смеси со свининой. Мясо освобождают от пленок, сухожилий, нарезают на куски, измельчают на мясорубке, затем добавляют замоченный в молоке или воде черствый белый хлеб, еще раз измельчают, заправляют солью и хорошо вымешивают. От тщательности вымешивания в значительной степени зависит качество готовых изделий.

Из рубки формируют плоские овальные с заостренным концом котлеты и круглые биточки. Последние готовят толще, чем котлеты. Подготовленные изделия панируют в сухарях и жарят. Котлеты при подаче поливают маслом, а биточки заливают соусом или сметаной и прогревают.

В русской кухне биточки чаще всего подают, прокипятив в сметане. Гарнир к этим изделиям может быть различным: жареный картофель, рассыпчатые каши, пюре из картофеля, брюквы и репы, лапша домашняя и т.д.

Мясо (мякоть) 111, хлеб 27, молоко или вода 33, сухари 14, сало 10, гарнир 150, масло 10 или соус (сметана) 75.

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

КУРИЦА ОТВАРНАЯ. Курицу обрабатывают, заливают горячей водой, после закипания снимают пену, добавляют нарезанные корни, лук, соль и варят, закрыв крышкой, до готовности. Сваренную курицу вынимают из бульона, дают остыть, рубят на порции, заливают небольшим количеством бульона и доводят до кипения. На оставшемся бульоне варят лапшу домашнюю и припускают рис. При подаче куски курицы поливают соусом, гарнируют лапшой или рисом с маслом. Блюдо можно подавать и без соуса.

Для приготовления соуса муку прогревают с маслом, разводят куриным бульоном и кипятят. На этой основе готовят разные соусы.

1. Соус шафранный (старинный русский соус) - в основу для соуса добавляют отвар шафрана.
2. Соус грибной - в основу добавляют мелко нарезанные свежие белые грибы и варят.
3. Соус паровой - в основу добавляют лимонную кислоту.
4. Соус с яйцом - в основу добавляют желтки яиц, растертых со сливочным маслом, прогревают до загустения, но до кипения не доводят, чтобы желтки не свернулись; по вкусу заправляют лимонным соком, солью.

Курица 150, лук 5, петрушка 5, гарнир - рис 40, масло 6, бульон 80.

Для соуса: мука 5, масло 5, бульон 100, лимонная кислота 1, шафран 0,2 или желток 1/2 шт., масло 10.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ. Курицу обрабатывают, срезают крылья и ножки, делают надрез по спинке и срезают кожу. Кладут ее на салфетку, отверстия закрывают кусочками кожи, снятой с ножек, в середину кладут фарш и, завернув его, придают изделию форму рулета. Рулет заворачивают в салфетку, концы ее плотно завязывают. После этого рулет кладут в низкую посуду, заливают бульоном, добавляют соль, лук, петрушку и варят до готовности. Сваренную фаршированную курицу немного охлаждают в этом бульоне, вынимают, разворачивают и нарезают на куски, которые прогревают в бульоне. На гарнир подают припущенный рис, пюре картофельное и т.д. Можно полить блюдо тем же соусом, что и курицу (см. выше).

Приготовление начинки.

1. Мякоть курицы пропускают через мясорубку, добавляют белый черствый хлеб, размоченный в молоке или сливках, еще раз пропускают через мясорубку, добавляют масло, сырые яйца, заправляют солью, перцем, мускатным орехом; в эту массу кладут кусочки припущенных в масле белых грибов.

2. Припускают рис, добавляют к нему молотую мякоть курицы, сырые яйца, зелень петрушки, сваренные вкрутую и нашинкованные яйца, вареные и нашинкованные сухие грибы; в этом случае курицу подают без гарнира.

1. Курица (мякоть) 100, хлеб 12, молоко или сливки 30, масло 12, яйца 1/4 шт., грибы 10.

2. Курица (мякоть) 75, рис 20, масло 10, яйца 1 шт., грибы сухие 5, соус 100.

КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ. Это одно из немногих кулинарных изделий, автор которых точно известен - владелец трактира в Торжке, у которого не раз останавливался А.С.Пушкин: "На досуге отобедай у Пожарского в Торжке, Жареных котлет отведай и отправься налегке". Теперь эти слова высечены на мемориальной доске, украшающей старинное здание бывшего трактира Пожарского.

Для приготовления котлет мякоть курицы без кожи пропускают 2 раза через мясорубку, добавляют черствый белый хлеб, размоченный в молоке или сливках, солят и тщательно перемешивают. Рубку еще раз измельчают, добавляют размягченное сливочное масло и формируют котлеты. Перед обжариванием их смазывают яйцом с молоком, обваливают в черством белом хлебе, нарезанном мелкими кубиками.

Жареные котлеты подают с овощами в молочном соусе. Для этого морковь, брюкву и репу нарезают мелкими кубиками, припускают с бульоном, добавляют молоко и доводят до готовности. Жидкость сливают, разводят ею подогретую с маслом муку, сливают обратно и доводят до кипения.

Курица (мякоть) 75, хлеб 18, молоко 22, масло 3, яйцо 1,5 шт., хлеб 20, масло топленое 8. Гарнир: морковь 50, репа 25, брюква 25, зеленый горошек 25, молоко 50, мука 3.

ПТИЦА ДОМАШНЯЯ ЖАРЕНАЯ. Крупную домашнюю птицу (индеек, гусей, уток) солят изнутри и снаружи, кладут на сковороды и противни спинкой вниз, поливают растопленным жиром и жарят в жарочном шкафу. Если птица очень жирная, то ее поливают не жиром, а бульоном. Тушки кур и цыплят обжаривают с жиром на сковородах на плите до образования румяной корочки, затем ставят в жарочный шкаф и доводят до готовности. После обжаривания со сковороды или противня сливают жир, доливают немного бульона, кипятят и образовавшимся соком поливают птицу при отпуске.

Перед подачей на стол птицу рубят на куски, укладывают на блюдо и гарнируют жареным картофелем, отдельно подают салаты из огурцов, помидоров, капусты, свежие и соленые огурцы, моченую бруснику и т.п. К жареному гусю и утке вместо картофеля можно подавать тушеную квашеную капусту или печеные яблоки.

Курица, утка, гусь, индейка (с костями) 250-300, сметана 5, топленое масло или жир 6, масло сливочное 10.
Гарнир: картофель 120, жир 10, огурцы, помидоры 100.

ГУСЬ, УТКА В ГОРШОЧКАХ С ОВОЩАМИ. Тушки птицы рубят на куски, обжаривают и кладут в глиняные горшочки, добавляют сырой картофель, морковь, брюкву, слегка обжаренный лук, соль, перец, заливают бульоном и тушат до готовности.

Гусь, утка 350, лук 25, картофель 100, морковь 30, брюква, жир 10.

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ. Тушку гуся натирают мукой и опаливают. Затем это потрошат и хорошо промывают. Шею, ножки до коленного сустава и крылышки по первый сустав отрубают.

Подготовленную тушку натирают солью снаружи и внутри, перевязывают шпагатом так, чтобы прижать крылышки и ножки, укладывают на противень спинкой вниз, ставят в жарочный шкаф и жарят, пока тушка не зарумянится. Затем подливают около 1/2 стакана воды и жарят 1,5-2 ч, поливая вытекающим соком и жиром. Пока гусь жарится, подготавливаются яблоки; нарезают на четвертинки и вырезают сердцевину.

Яблоки кладут на противень с гусем и запекают, поливая жиром. Можно яблоками фаршировать гуся.

Гусь 1 шт., яблоки 1,5 кг.

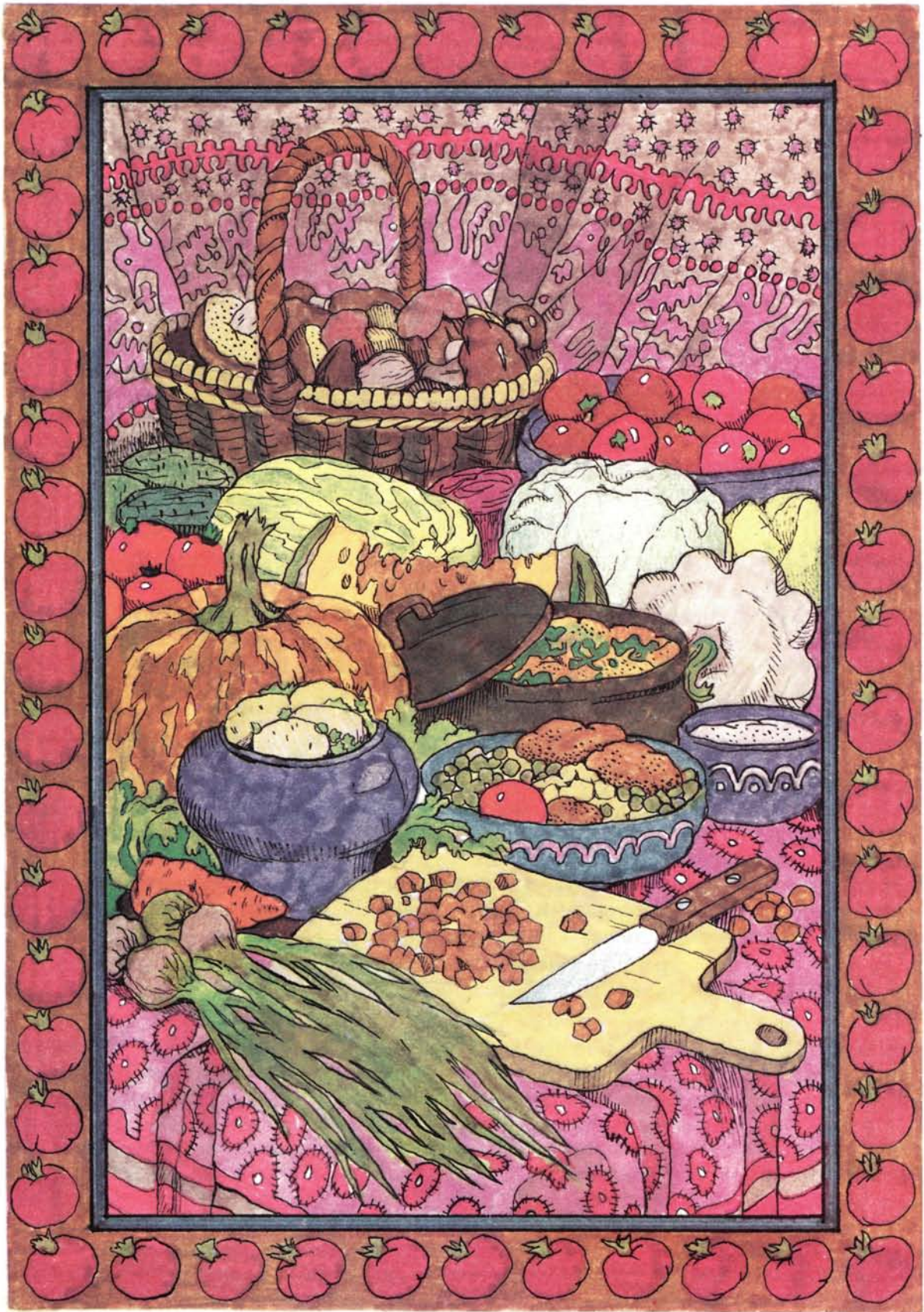
На порцию: гусь, утка (с костями) 350, яблоки 150, сахар 5.

ГУСЬ, УТКА, ФАРШИРОВАННЫЕ КАРТОФЕЛЕМ. Тушки гуся и утки обрабатывают и обжаривают. Затем их фаршируют обжаренным картофелем. Для этого картофель очищают и обжаривают целиком или, нарезав на дольки, кладут внутрь тушки и перевязывают ее или зашивают разрез.

Фаршированную птицу ставят в духовку и жарят до готовности, поливая жиром и соком. Перед отпуском ее рубят на порции вместе с начинкой. Отдельно подают моченую бруснику.

Гусь, утка (с костями) 350, картофель 150, сахар 5, жир 6, масло сливочное 10.







БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

БЛЮДА ИЗ РЕПЫ И БРЮКВЫ.

Брюква и репа с давних пор были широко распространены в северных и центральных районах страны. Это был один из самых дешевых видов овощей. Недаром существовала поговорка - "дешевле пареной репы". В настоящее время эти корнеплоды занимают сравнительно небольшой удельный вес в овощеводстве. Однако в северных районах страны из них готовят немало блюд, применяют их в сочетании с другими овощами.

РЕПА ИЛИ БРЮКВА ПЕЧЕННЫЕ. Репу или мелкую брюкву моют, срезают тонкие корешки и остатки стеблей листьев (головку), еще раз промывают, обсушивают, укладывают на листы и запекают в жарочном шкафу. Готовые корнеплоды очищают, кладут на тарелки и поливают маслом.

Репа, брюква 100, масло растительное 10.

РЕПА ПОД СОУСОМ. Репу очищают, нарезают кусочками (0,5 x 0,5 см), отваривают в воде без соли и откидывают на решете. Соус готовят так: желтки растирают с сахаром, добавляют сливки и, непрерывно помешивая, прогревают на водяной бане до загустения, а затем хорошо взбивают; в соус добавляют взбитые белки. Подают как самостоятельное блюдо или гарнир к отварному языку.

Репа 100; для соуса: желток 1 шт., сахар 10, сливки 60.

РЕПА В СЛИВКАХ ИЛИ МОЛОКЕ. Готовят так же, но соус делают иначе: масло растирают с мукой, прогревают, охлаждают, добавляют отвар от репы, сливки или молоко, сахар, растирают и доводят до кипения. После этого прибавляют мелко рубленную зелень петрушки и солят по вкусу.

Репа 100; для соуса: масло 10, мука 10, сливки или молоко 50, отвар репы 50, сахар 1, соль, зелень 5.

РЕПА ФАРШИРОВАННАЯ ОТВАРНАЯ. Репу моют, срезают корешок и головку, очищают и варят до полуготовности. Затем осторожно срезают верхушку, вынимают ножом сердцевину, оставляя тонкие стенки. Образовавшуюся полость заполняют фаршем, накрывают верхушкой репы, обвязывают ниткой, укладывают в котел, подливают бульон и варят до готовности. Перед подачей нитки снимают, репу кладут на блюдо и поливают соусом на отваре репы или сметаной. Для фарша мясо пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, сливки или молоко, яйцо, молотые сухари и все перемешивают.

Репа 150; для фарша: мясо (мякоть) 38, сухари 8, сливки или молоко 11, яйцо 1/4 шт., сметана 50 или соус 50.

РЕПА ИЛИ БРЮКВА ФАРШИРОВАННЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Выбирают корнеплоды среднего размера, очищают от кожицы, ножом делают круговой надрез. Заливают репу холодной водой и варят до мягкости. Середину репы вынимают, полость заполняют фаршем, посыпают тертым сыром, поливают маслом и

запекают. Подают, полив соусом сметанным, молочным или сметанно-молочным. Фарш может быть разный.

1. Рисовый фарш - рис перебирают, промывают. Лук мелко рубят и слегка обжаривают на масле; затем добавляют рис и помешивая все прогревают; приливают отвар от репы, дают закипеть и в жарочном шкафу доводят до готовности; в готовый рис добавляют шинкованные вареные яйца, рубленую зелень.

2. Фарш из репы - мякоть репы мелко рубят, прогревают с маслом, добавляют соус, соль, перец.

3. Манный фарш - манную крупу просеивают, прогревают с растопленным маслом, добавляют молоко или отвар репы и заваривают, непрерывно помешивая, добавляют соль, рубленую зелень.

Репа 150, сыр 5, масло 5, соус 75 или сметана 30.

Фарш: рис 200, лук 15, яйцо 1/4 шт., репа (мякоть), соус 20; крупа манная 20, молоко 45, масло 15.

ПЮРЕ ИЗ РЕПЫ ИЛИ БРЮКВЫ. Репу или брюкву очищают, отваривают, дают стечь воде, толкут, добавляют масло, молоко или сливки, сухари, яйцо и все перемешивают.

Готовое пюре укладывают на порционные сковороды или блюда, наносят сверху рисунок, смазывают и запекают в жарочном шкафу.

Репа 250, масло 15, сливки или молоко 75, сухари 20, яйцо 1/2 шт., сметана 10.

БРЮКВА С ГОРОШКОМ. Крупные корнеплоды брюквы очищают, нарезают кружками толщиной около 2 см, делают в них с одной стороны кольцевые надрезы. Кружки брюквы укладывают в кастрюлю, заливают водой и варят до готовности. Середину вынимают ложкой и используют для приготовления пюре. Получившиеся чашечки из брюквы посыпают солью, поливают маслом и запекают. На блюдо кладут чашечки из брюквы, углубления заполняют зеленым горошком, поливают маслом или соусом молочным и прогревают.

Брюква 150, масло 15, зеленый горошек 35, масло 25, или соус 75.

БРЮКВА ЖАРЕНАЯ. Брюкву очищают, варят до полуготовности, нарезают кружочками толщиной 1 см, посыпают солью, перцем, панируют в муке, обжаривают с двух сторон на масле и доводят до готовности в жарочном шкафу. На сковороду кладут жареную брюкву, заливают ее сметаной, прогревают и посыпают зеленью.

Брюква 250, мука 10, масло 10, сметана 40, соль, перец, зелень.

РЕПА, БРЮКВА ТУШЕНЫЕ. Репу и брюкву варят около 5-10 мин, нарезают кубиками, обжаривают с маслом, кладут в кастрюлю или глиняный горшочек, добавляют соль, сахар, перец, белый соус и тушат.

Репа, брюква 200, масло 15, соус 50, сахар 10, соль по вкусу.

БЛЮДА ИЗ КАПУСТЫ

КАПУСТА ОТВАРНАЯ. Кочан капусты зачищают, обмывают, вырезают кочерыжку так, чтобы листья держались, не разъединялись. Затем нарезают на дольки (1/4 кочана и мельче), кладут в кастрюлю, заливают горячей водой, добавляют соль и варят. Готовую капусту вынимают, дают стечь воде и поливают соусом сухарным. Для его приготовления растапливают часть сливочного масла, обжаривают на нем молотые сухари, добавляют соль, перец, немного разведенной лимонной кислоты, кладут остальное масло, доводят до все кипения.

Капуста 250, масло 30, сухари 7, лимонная кислота 0,6; зелень.

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ. Кочан капусты зачищают, наверху острым ножом делают отверстие и через него вырезают капусту кругом, до тех пор пока не останется слой листьев примерно в 2 см толщиной. Вырезанную капусту мелко рубят, солят, дают постоять и отжимают сок. Затем добавляют сырые яйца, сливки, растопленное масло, перец, сахар и, если масса получится жидкой, молотые сухари. Полученным фаршем наполняют кочан, закрывают отверстие целыми листьями, перевязывают капусту ни-

тками, кладут в котел, солят, заливают кипятком и варят. Затем кочан вынимают из отвара, снимают нитки, подрумянивают в жарочном шкафу, а после этого нарезают на дольки и поливают соусом сухарным или сметанным.

Кочан капусты среднего размера 1 шт., яйцо 1 шт., сливки 25, масло 25, сахар по вкусу, сухари около 50, сметана 75.

КАПУСТА В СЛИВКАХ. Капусту нарезают крупными квадратами (4-5 см), кладут в кастрюлю, добавляют воду, сливки, масло, соль, варят до мягкости. Вслед за тем всыпают молотые сухари, немного сахара и доводят до кипения.

КАПУСТА КИСЛО-СЛАДКАЯ. Капусту шинкуют, добавляют воду, масло, соль, закрывают крышкой и варят до полуготовности. Затем добавляют сахар, уксус, снимают крышку и уваривают до тех пор, пока вся жидкость не выпарится и капуста слегка не подрумянится.

Капуста 225, масло сливочное 5, сливки 75, сухари 10, сахар, уксус по вкусу.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ. Шинкуют морковь, лук, петрушку и прогревают их со свиным салом, добавляют шинкованную капусту, воду, томат, уксус, лавровый лист, перец, шпик или грудинку копченую и тушат до готовности. Затем заправляют солью, сахаром, добавляют муку, поджаренную с маслом и разведенную водой или бульоном, доводят до кипения. Шпиг предварительно обжаривают.

Капуста свежая 200, сало 12, шпик или грудинка 20, морковь 10, лук 15, петрушка 5, томат 20 уксус 3-х процентный 6, мука 5, сахар 5.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ БЕЗ ТОМАТА. Свежую капусту шинкуют соломкой. В плоской кастрюле растапливают жир (лучше свиное сало), слегка обжаривают в нем морковь и лук (нарезанные соломкой), добавляют шинкованную капусту, шинкованные белые корни, соль и тушат, подливая воду. Муку прогревают с жиром, охлаждают, разводят водой и добавляют в капусту.

После этого все тушат до загустения. В конце тушения заправляют капусту уксусом по вкусу, сахаром, добавляют перец и лавровый лист.

Капуста свежая 250, сало свиное 15, морковь 10, лук 15, петрушка 5, уксус 3-х процентный 5, мука 2, сахар 5.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ. Капусту шинкуют, добавляют воду и тушат. Яблоки очищают, нарезают дольками, добавляют к капусте и тушат вместе. В конце тушения кладут сахар, сливочное масло, смешанное с мукой, и тушат еще 10-15 мин.

Капуста 100, яблоки 50, сахар 5, масло сливочное 15, мука 2.

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ. Капусту нарезают квадратиками, заливают горячей водой и кипятят около 5 мин. Воду сливают, а капусту обжаривают на масле, заливают яйцом и запекают.

Капуста 270, масло 20, яйцо 1 шт.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ. Отбирают белые клубни среднего размера без повреждений, моют щеткой и обсушивают. Подготовленные клубни кладут на противень, засыпают солью и запекают в жарочном шкафу. Можно запекать картофель и без соли. Хорошо запеченные клубни очищают от крупной соли. Отдельно подают сливочное масло.

Картофель 250, масло 10.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ. Клубни картофеля очищают, кладут в кастрюлю, заливают кипятком, добавляют соль и варят до готовности, воду сливают, кастрюлю закрывают крышкой и при слабом нагреве

обсушивают. Отварной картофель подают, полив сметаной, сливочным маслом, растительным маслом (с обжаренным луком), растопленным свиным салом со шкварками. При подаче картофель посыпают зеленью.

Картофель 200, масло сливочное 20 или сметана 30, или масло растительное 30, лук репчатый 20, или шпик 30.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ, ПОМИДОРАМИ, КАБАЧКАМИ. Свежие грибы мелко нарезают и обжаривают с маслом; когда грибы жарятся, добавляют сметану и дают ей почти полностью выпариться. Помидоры отбирают плотные, среднего размера, ошпаривают их кипятком и снимают кожицу, затем их разрезают пополам и обжаривают на масле. Молодые кабачки очищают, нарезают кружками, солят, обваливают в муке и обжаривают, затем подливают сметану и доводят до кипения. Отварной картофель кладут на середину блюда, а вокруг раскладывают жареные грибы, помидоры или кабачки.

Картофель 200, грибы белые свежие 80, или сухие 20, помидоры или кабачки 140, сметана 30, масло 20.

КАРТОФЕЛЬ, ОТВАРЕННЫЙ В СЛИВКАХ. Картофель очищают, нарезают дольками, кладут в кастрюлю, солят, подливают немного воды, закрывают крышкой и доводят до полуготовности. Отвар сливают, наливают масло, сливки и доводят картофель до готовности. Часть картофеля вынимают, разминают, заправляют им блюдо.

Картофель 200, сливки 60, масло 10.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ЖАРЕННЫЙ. Картофель очищают, варят в подсоленной воде, обсушивают и нарезают кружками или дольками. Иногда варят картофель и не очищая. При этом его следует хорошо промыть, сварить в кожице, охладить и очистить.

Нарезанный картофель обжаривают с одной стороны на сковородах с раскаленным жиром, посыпают солью, переворачивают дожаривают до образования румяной корочки. При отпуске посыпают зеленью.

Картофель очищенный 250, сало, масло топленое 20, масло сливочное для отпуски 15, зелень.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ СЫРЫМ. Картофель очищают, нарезают брусочками, кружками, дольками или мелкими кубиками и жарят с жиром, переворачивая, чтобы он полностью зарумянился. Солью посыпают после того, как он слегка обжарится.

При отпуске поливают сливочным маслом, с жареным луком и грибами. Лук шинкуют, жарят и перемешивают с картофелем, а сверху кладут мелко нарезанные жареные грибы.

Картофель 300, сало 20, масло сливочное 10 или масло топленое 15, лук 50, грибы свежие 150.

КАРТОФЕЛЬ, ШПИГОВАННЫЙ САЛОМ. Выбирают клубни картофеля правильной формы, среднего размера и очищают. Делают в них ножом глубокие отверстия, вставляют в них ломтики шпика и обжаривают на сковородах. Обжаренные клубни доводят до готовности в жарочном шкафу и подают, посыпав рубленой зеленью.

Картофель 250, шпик 30, сало, масло топленое 20.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЛУКОМ ИЛИ ГРИБАМИ. Картофель очищают, варят, обсушивают и нарезают кружочками. Сковороды смазывают жиром, укладывают слой нарезанного картофеля, слой обжаренного лука, закрывают его фаршем, слоем картофеля, поливают сметаной, посыпают сухарями или тертым сыром и запекают. Так же готовят картофель, запеченный с луком и грибами.

Картофель 250, грибы свежие 50, лук репчатый 20, масло тепленное 20, сметана 120, сыр 6 или сухари 10.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ. Выбирают клубни картофеля правильной формы, очищают, ножом делают кольцевой надрез и варят почти до готовности. Середину клубня удаляют и используют для приготовления других блюд. Углубление заполняют жареными грибами с луком. Клубни

укладывают в глубокую сковороду или сотейник, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром или сухарями и запекают.

Картофель 200, лук 20, грибы сухие 20.
Сметанный соус: сметана 125, мука 3, масло 5, сыр 6.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ. Картофель очищают, варят и обсушивают. Горячие клубни толкут, слегка охлаждают, добавляют муку, яйца и перемешивают. Из полученной массы разделяют пирожки, смазывают их яйцом и выпекают. Фарши готовят так же, как и для пирожков из теста. Можно использовать фарши грибные, морковные и т.п.

Картофель 160, яйцо 1/3 шт., мука 5, фарш 50, масло 10 или сметана 20.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ. Массу для них готовят так же, как и для пирожков. Из нее разделяют круглые лепешки, в середине делают углубление и заполняют его начинкой. Начинки могут быть различные. Часто ватрушки готовят с творожным фаршем.

Рецептура, как для пирожков картофельных.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ. Сваренный картофель обсушивают, толкут, перемешивают с яйцом, разделяют котлеты, обваливают их в молотых сухарях или муке и обжаривают с маслом. Подают с соусом грибным. Грибы варят, обмывают, рубят и обжаривают с луком. Добавляют муку, обжаренную с маслом, грибы и кипятят.

Для котлет: картофель 160, яйцо 1/4 шт., мука или сухари 10, масло 10. Для соуса: грибы сухие 5, мука 4, масло 10, лук 30.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ. 1. Картофель очищают, измельчают на терке, отжимают, добавляют муку, соду, соль, все перемешивают и пекут оладьи; подают с маслом или сметаной.

Картофель 300, мука 10, сода 1, масло топленое 10, сметана или масло сливочное 30.

2. Картофель натирают на терке, отжимают, добавляют муку, дрожжи, разведенные теплым молоком, и оставляют в теплом месте примерно на 1 ч. Когда картофельное тесто поднимается, добавляют соль, яйцо, перемешивают и еще раз оставляют для брожения на 1,5-2 ч. Оладьи пекут на хорошо разогретых сковородах с жиром и отпускают горячими с маслом или сметаной.

Картофель 300, мука 60, молоко 60, яйцо 1 шт., дрожжи 3, жир или масло топленое 30, сметана или масло сливочное 25.

ДРАЧЕНА КАРТОФЕЛЬНАЯ. Картофель очищают, заливают горячей водой, солят и варят до готовности. После этого воду сливают, кастрюлю закрывают крышкой и при слабом нагреве картофель обсушивают. Горячий картофель толкут деревянной толкушкой, разводят горячим молоком. Когда масса слегка остынет, в нее добавляют яйца, масло и хорошо размешивают. Сковороды смазывают маслом, кладут на них протертый картофель, на поверхность наносят ножом рисунок и запекают в жарочном шкафу.

Картофель 180, молоко 60, яйцо 1 шт., масло 15, соль по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СМЕТАНОЙ. Картофель очищают, нарезают дольками, кладут на сковороды или в плоские кастрюли (сотейники), добавляют масло и слегка обжаривают. Обжаренный картофель кладут в кастрюли или глиняные горшочки, заливают сметаной, смешанной с мукой, солят, плотно закрывают крышкой и тушат до готовности. При подаче на стол посыпают зеленью.

Картофель 180, сметана 60, масло 10, мука 2.

БЛЮДА ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

ОВОЩИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ. Сырой картофель, морковь, лук, репу, брюкву нарезают дольками и обжаривают каждый вид отдельно. Капусту свежую нарезают квадратиками, подливают немного

воды и припускают. Затем к капусте добавляют обжаренные овощи и еще припускают. В конце припускания добавляют тыкву, кабачки, свежие помидоры, сметанный соус, чеснок и доводят до готовности.

Картофель 50, капуста 25, морковь 45, петрушка 10, репа 20, брюква 20, лук 50, тыква или кабачки 30, помидоры 20.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ С МАРИНАДОМ.Свеклу моют, варят с добавлением уксуса, очищают, нарезают соломкой и прогревают с жиром, добавляют поджаренный лук, сметану или соус (маринад) и тушат около 1/4 ч.

Свекла 100, сметана или маринад 50.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ.Грибы белые или другие очищают от загрязнений, моют, нарезают. На разогретой сковороде с жиром обжаривают шинкованный лук, добавляют нарезанные грибы и жарят, пока жидкость почти не испарится. После этого добавляют сметану и тушат. Соленые грибы отжимают от рассола, промывают теплой водой, а затем жарят и тушат со сметаной.

Грибы свежие 120, или соленые 120, масло топленое 10, сметана 50.

ГРИБЫ ПРЯЖЕННЫЕ.Грибы зачищают, отрезают ножки, а шляпки промывают и отваривают в малом количестве воды. Этот отвар и ножки грибов используют для приготовления других блюд. В миску всыпают муку, добавляют яйцо, соль, немного сахара, вливают молоко и хорошо размешивают. Обсохшие отварные шляпки грибов обмакивают в это тесто и жарят в большом количестве растопленного сала и кулинарного жира.

Жира надо брать столько, чтобы он заполнял не более половины кастрюли. Перед жареньем грибов надо проверить, достаточно ли он нагрет: бросить маленький кусочек гриба, и если нет сильного вспенивания, то жир готов.

Грибы 500, мука 80 (1/2 стакана), яйцо 1 шт., молоко 100-120 (1/2 стакана), масло растительное 10 (2 полные чайные ложки).

СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ.Приготавливают тушеную квашеную капусту. Добавляют в нее нарезанный и обжаренный лук, нарезанные соленые огурцы (очищенные от семян и кожицы), соленые грибы (отжатые от рассола).

Сковороду смазывают маслом, посыпают сыром, кладут на нее тушеную капусту, посыпают сухарями и запекают.

Перед подачей солянку украшают зеленью, моченой брусникой, клюквой, солеными огурцами.

Можно делать солянку иначе: соленые огурцы очищают и нарезают ломтиками, добавляют шинкованные соленые грибы, шинкованный обжаренный лук, подливают воду и тушат, закрывают слоем тушеной капусты и запекают, так же как описано выше.

Для тушения капусты: капуста квашеная 170, свежая 200, жир, масло топленое 15, морковь 25, лук 15, томат 20, мука 5, специи. Для солянки дополнительно: лук 10, огурцы соленые 35, грибы соленые 30, масло 10, сухари 5, ягоды или овощи для украшения 30.

СВЕКЛА ФАРШИРОВАННАЯ.Свеклу моют, варят с добавлением уксуса, очищают и ложкой выбирают середину. Лук и морковь мелко рубят, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют томат, жарят все вместе, добавляют мелкорубленную мякоть вареной свеклы, рубленные соленые огурцы или грибы, молотый перец и тушат, подливая воду. Этой массой фаршируют свеклу, кладут ее в плоскую кастрюлю, поливают сметаной и запекают.

Свекла 120, морковь 10, лук 10, томат 15, масло растительное 10, огурцы или грибы соленые 20, сметана 50, уксус 3-х процентный 10.

ТЫКВА, КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ.Кабачки или тыкву очищают от кожицы. Нарезают тонкими ломтиками. У старых кабачков и тыквы удаляют семена. Ломтики овощей посыпают солью, обваливают в муке и жарят.

Затем подливают сметану и тушат.

Тыква, кабачки 150, масло растительное 10, мука 3, сметана 30.

ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ. Целые тыквы кладут на листы, ставят в жарочный шкаф и запекают. Готовую тыкву разрезают на куски, удаляют семена, срезают кожицу и подают, полив маслом.

Тыква 200, масло 15.

ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ. Репчатый лук нарезают и слегка обжаривают с маслом. Тыкву очищают от семян и кожицы, нарезают кубиками, солят и тушат с луком. Когда тыква станет мягкой, ее заливают яйцом и запекают в духовке.

Тыква 200, лук 25, яйцо 1 шт.

ТЫКВА, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ. Тыкву очищают, нарезают тонкими ломтиками и слегка обжаривают с маслом. Муку просеивают, кладут в кастрюлю, разводят молоком, добавляют желток, соль и хорошо размешивают. Белки яйца взбивают, добавляют в тесто и осторожно перемешивают. В это тесто обмакивают кусочки тыквы и жарят в большом количестве раскаленного жира.

Обжаренные пончики с тыквой внутри вынимают, дают стечь жиру и подают, посыпав зеленью.

Тыква 160, яйцо 1 шт., мука 1 ложка, молоко 3.

ТЫКВА ЧИНЕННАЯ (ФАРШИРОВАННАЯ). У зрелой небольшой тыквы срезают верх, удаляют семена и фаршируют ее мясным фаршем с луком, обжаренным в масле и сметане, с добавлением укропа, петрушки, перца, соли. Фаршированную тыкву накрывают срезанной горбушкой, прикрепляют ее лучинками. После этого кладут в кастрюлю, закрывают крышкой и ставят в не очень горячую духовку, примерно на 1 ч. После этого тыкву осторожно вынимают, кладут на сковороду, поливают сметаной и обжаривают в очень горячей духовке.

Для фарша: мякоть говядины (или готовый фарш) 500, лук 50, сметана 20, жир 10, зелень, специи.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ. Кочан капусты зачищают, вырезают кочерыжку и варят в подсоленной воде 15-20 мин. Сваренную до полуготовности капусту отжимают, разбирают на отдельные листья и утолщенные черешки отбивают тыжкой.

Для начинки очищают коренья (морковь, петрушку, сельдерей) и лук, мелко шинкуют и обжаривают без изменения цвета (пассеруют) с маслом. После этого подливают воду и тушат овощи до готовности, затем их смешивают с рублеными яйцами, зеленью, вареным рисом, заправляют солью, перцем.

На подготовленные листья кладут начинку, сворачивают голубцы в виде рулетиков, обваливают их в муке и обжаривают на сковородах или противнях. Обжаренные голубцы укладывают в плоскую кастрюлю или глубокую сковороду, заливают сметаной или соусом (сметанным с томатом), запекают, посыпают зеленью.

Капуста 200, морковь 30, петрушка и сельдерей 15, лук 20, яйцо 1/4 шт., рис 10, сметана или соус 75, масло 20.

КАБАЧКИ ЖАРЕННЫЕ. Кабачки очищают от кожицы, нарезают кружками толщиной около 0,5 см (у старых кабачков вырезают семена), посыпают солью, обваливают в муке и жарят на сильно нагретых сковородах с маслом до образования румяной корочки. Если при этом некоторые кусочки кабачков не дошли до готовности, их дожаривают в духовке. Жареные кабачки поливают подогретой сметаной, или маслом, или соусом молочным.

Кабачки 300, мука 15, масло топленое 20, сметана или соусы 50.

КАБАЧКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Очищенные кабачки нарезают кружочками толщиной 1,3-2 см, обваливают в муке и жарят. Затем их укладывают на сковороду, поливают соусом молочным или сметанным, посыпают тертым сыром или сухарями и запекают в духовке.

Кабачки 300, масло топленое 20, мука 20, соус 80, сыр 10.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ. Некрупные кабачки очищают, нарезают поперек на куски толщиной 4-5 см и удаляют ложкой часть мякоти с семенами так, чтобы получились стаканчики.

Молодые кабачки можно приготовить иначе: их очищают, срезают один конец и чайной ложкой удаляют всю мякоть с семенами.

Подготовленные кабачки отваривают до полуготовности в подсоленной воде, наполняют начинкой, укладывают в глубокие сковороды или на противни, смазанные маслом, поливают маслом, посыпают тертым сыром или поливают сметаной и посыпают сухарями; запекают в духовке.

Начинка овощная: готовится, как для голубцов овощных.

Начинка мясная: мякоть говядины пропускают через мясорубку 2-3 раза, добавляют воду (примерно 20 процентов к массе мяса), соль, перец и хорошо перемешивают. Затем добавляют вареный рис, обжаренный лук, зелень петрушки. Вместо риса можно использовать крупу перловую или пшено.

Кабачки 130, масло 5, сыр 5 или сухари 5, сметана.

Начинка овощная: морковь 30, петрушка и сельдерей 15, лук 20, рис 10, яйцо 1/4.

Начинка мясная: мясо 100, рис 25, лук 20, масло топленое 5, зелень.

ОГУРЦЫ ТУШЕНЫЕ. Огурцы очищают от кожицы и нарезают кружками толщиной около 1 см, солят, обваливают в муке и жарят с топленным маслом. Затем их кладут в глубокую сковороду или в низкую кастрюлю (сотейник), добавляют немного воды, сметану, томат и тушат до готовности.

Готовые огурцы вместе с соусом кладут на блюдо и по краям укладывают гренки.

Для их приготовления пшеничный хлеб нарезают ломтиками, смачивают в яйце с молоком и сахаром и обжаривают на масле.

Огурцы 250, мука 10, масло топленое 15, сметана 50, томат 10, зелень 5.

Гренки: хлеб 50, яйцо 1/4, молоко 50, сахар 5.

ОГУРЦЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ. Огурцы очищают от кожицы, нарезают вдоль на 4 части, срезают семена (если они грубые), обваливают в муке и обжаривают с топленным маслом. Затем их укладывают на порционные сковороды или металлическое блюдо, заливают сметаной, смешанной с яйцом, и запекают в духовке. Можно запекать огурцы и на этой же сковороде, на которой они жарились.

Огурцы 250, масло топленое 10, сметана 50, яйцо 1 шт., лук 10, соль, перец, зелень.

ОВОЩНЫЕ ЗАПЕКАНКИ

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА. Картофель отваривают, сливают воду и при слабом нагреве обсушивают, закрыв крышкой. Затем толкут, добавляют горячее молоко и хорошо вымешивают.

Пюре картофельное на сковороде. Приготовленное пюре укладывают на сковороду, смазанную маслом, на поверхность наносят рисунок ложкой или ножом, смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Картофель 200, молоко 50, яйцо 1/4, сметана 25, масло сливочное 20.

ЗАПЕКАНКА. Готовят картофельное пюре, слегка охлаждают его, добавляют сырые яйца (лучше одни желтки) и масло, хорошо перемешивают, выкладывают на сковороды или противни слоем 4-5 см, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают. Подают с соусом смешанным или грибным.

Картофель 250, молоко 50, масло 15, яйцо 1/4, сметана 15, соус 50.

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С НАЧИНКОЙ. Картофельную массу готовят так же, как и для обычной запеканки, но кладут ее на сковороды слоем 2-3 см, затем кладут слой начинки, снова слой картофельной массы, выравнивают поверхность, смазывают ее сметаной и запекают.

Картофель 200, масло 10, яйцо 1/4, молоко 30, сметана 10, начинка 80.

Начинка из овощей: морковь, петрушку, лук мелко нарезают, обжаривают на масле, добавляют мелко рубленную капусту, соль, перец, молоко и тушат. В готовый фарш кладут мелко рубленые яйца.

Морковь 50, петрушка 10, лук 10, капуста 50, масло 10, молоко 10, яйцо 1/5.

Начинка из мяса: лук мелко шинкуют, обжаривают, добавляют мясо, промолотое на мясорубке, соль, перец и обжаривают, подливают немного воды и тушат, пока вся жидкость не выпарится.

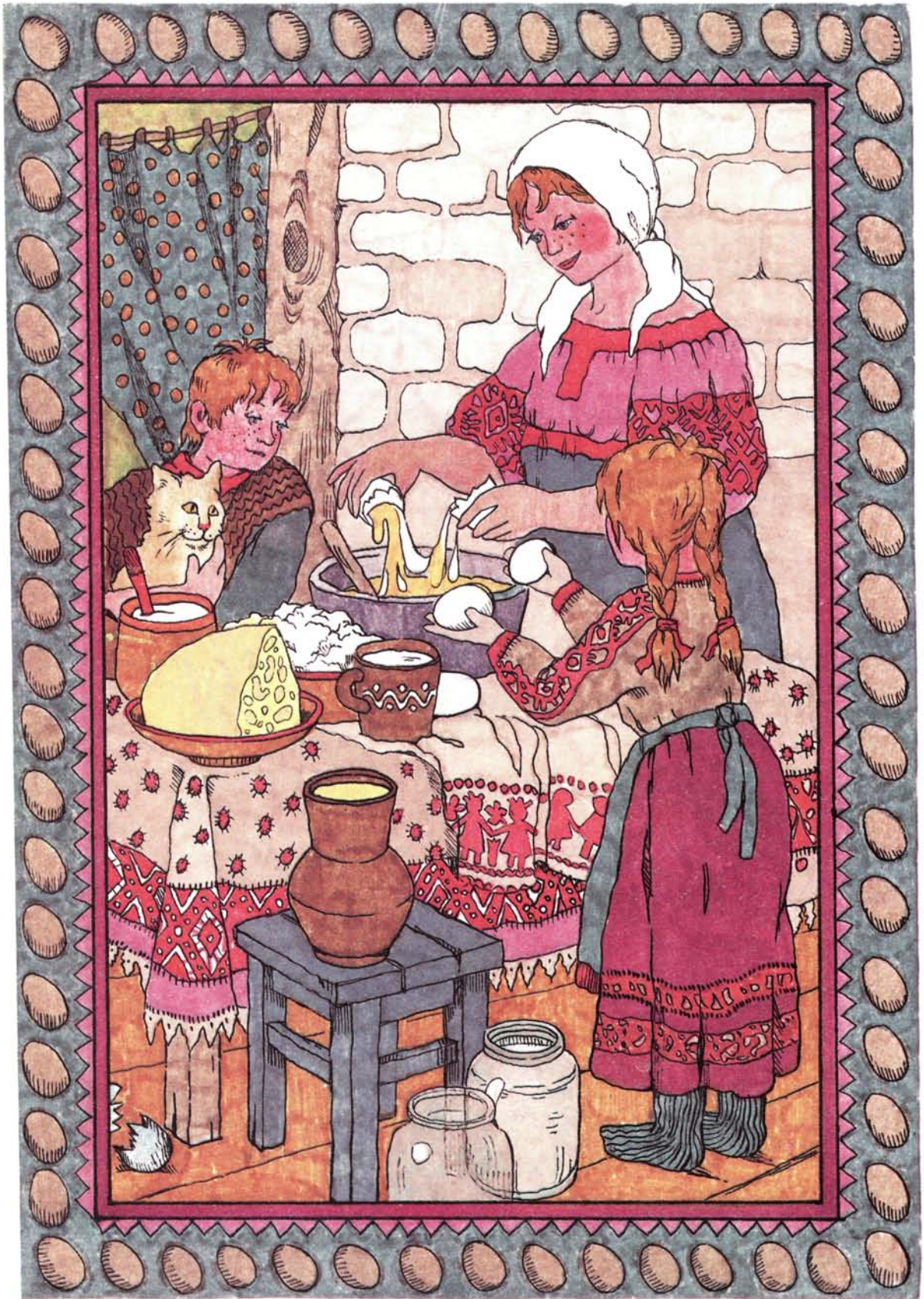
Мясо 250, лук 10, масло топленое или жир 10.

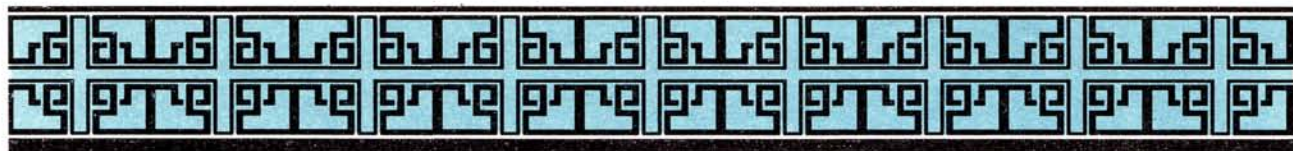
МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА. Морковь мелко нарезают, добавляют воду и припускают так, чтобы морковь стала мягкой. Готовую морковь рубят. Измельченную морковь с остатком жидкости нагревают до кипения, всыпают тонкой струйкой манную крупу и хорошо перемешивают.

Творог пропускают через мясорубку или хорошо перетирают, добавляют яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают. Соединяют морковь и творог, кладут полученную массу слоем 4 см на сковороды или противни, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают. Нарезанную на порции запеканку поливают молочным соусом или сметаной. В массу для запеканки можно добавлять изюм, нарезанный и ошпаренный урюк или вареный чернослив без косточек.

Морковь 200, творог 100, крупа манная 15, яйцо 1/2, сахар 20, масло сливочное 10, сметана 30 или соус 50.







ТВОРОЖНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

В старину творог назывался сыром. Так его называют и сейчас в некоторых районах страны. Отсюда ведет свое происхождение название распространенного блюда из творога - "сырники".

Белки творога обладают одной особенностью - всякая тепловая обработка затрудняет их переваривание. Избежать этого можно тщательно перетирая творог при приготовлении любых блюд.

Широко применяется творог при приготовлении сладких блюд, вареников, ватрушек, но готовят из него и многие горячие вторые блюда.

ТВОРОЖНЫЕ БЛЮДА

СЫРНИКИ ВАРЕННЫЕ. Творог растирают или протирают через сито, добавляют соль, размягченное масло, яйца. Если творог сухой, то прибавляют немного сметаны. Затем в массу всыпают муку и хорошо вымешивают, чтобы не осталось комков. Полученное тесто кладут на стол, посыпанный мукой, раскатывают тонким жгутом (3-5 см) и нарезают на куски.

Сырники кладут в кипящую подсоленную воду и варят, пока они не всплывут. Затем их вынимают шумовкой, кладут на блюдо и поливают растопленным маслом и сметаной.

Творог 150, масло 10, яйцо 1/2, мука 35. Для подачи: масло 6, сметана 20.

СЫРНЫЕ БАБКИ. Готовят сырную массу немного жиже, чем для вареных сырников, разделяют ее ложкой в виде клецок и бросают в кипящую воду. Когда клецки (бабки) всплывают, заливают сметаной и запекают в жарочном шкафу.

Творог 140, мука 16, яйцо 1/2 шт., сметана 40.

СЫРНИКИ ПРЯЖЕННЫЕ. Готовят так же, как сырные бабки, но жарят в раскаленном масле. Затем вынимают и подают, полив сметаной.

Творог 140, мука 16, яйцо 1/2 шт., сметана 20, жир 10.

СЫРНИКИ ЖАРЕННЫЕ. Творог протирают, добавляют яйца, соль, сметану, сахар и хорошо перемешивают. Затем всыпают муку, размешивают на столе, посыпанном мукой, делают из этой массы лепешки в виде оладий, поджаривают их с обеих сторон и подают со сметаной или маслом.

Творог 140, мука 16, яйцо 1/2 шт., сахар 15, масло 5, сметана 20, или масло 5.

ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

ЯЙЦА КРУТЫЕ. Яйца опускают в кипяток и варят их 8-10 мин. Затем их кладут в холодную воду.

ЯЙЦА ВСМЯТКУ. Варят их в кипятке 5-6 мин, подают горячими в специальных стаканчиках. Отдельно на розетке подают масло сливочное, соль.

Яйца 2 шт., масло 5.

ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЬЯ. На сковороде распускают масло, дают ему хорошо нагреться и осторожно выпускают яйца. Сверху белок посыпают солью. Если яичницу жарят на большой сковороде (6-7 яиц), то когда белок начнет твердеть, отделяют ножом каждое яйцо одно от другого, чтобы масло проникло всюду; выкладывают яичницу на тарелки и подают, посыпав зеленью. Можно варить глазунью на маленьких порционных сковородах и на них же подавать.

Яйца 2 шт., масло 10, зелень.

ЯИЧНИЦА С ВЕТЧИНОЙ И ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ. Нарезают тонкими ломтиками ветчину и обжаривают ее с одной стороны на сковородах с маслом, затем ветчину переворачивают, сверху выпускают яйца и жарят, как обычно, посыпав белок солью. Так же готовят яичницу глазунью с колбасой или черным хлебом.

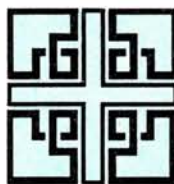
Яйца 2 шт., ветчина 30 или хлеб 40, масло 20.

ЯИЧНИЦЫ-СМЕШАНКИ. Яйца разбивают, хорошо размешивают, солят, добавляют различные продукты, выливают массу на сковороду с разогретым жиром и жарят. Можно готовить таким образом яичницы с разными продуктами. 1. Сельдь очищают от кожицы и костей, мелко рубят и добавляют в яичницу. 2. Ветчину или шпик мелко рубят и добавляют в яичницу. 3. Зеленый лук шинкуют и добавляют в яичницу.

Яйца 2 шт., сельдь 20, или ветчина 30, или шпик 30, или лук зеленый 20, масло 12.

ЯИЧНИЦА С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ. Яйца разбивают, добавляют молоко или сливки, соль. Массу выливают на сковороду с жиром и жарят. Можно готовить эти яичницы и с зеленым луком, жареной ветчиной, жареным хлебом.

Яйца 2 шт., молоко или сливки 30, масло 10.







СЛАДКИЕ БЛЮДА

На первый взгляд кажется, что русская народная кухня бедна сладкими блюдами. Действительно, в ней нет таких сложных изделий, как во французской кулинарии, - самбуков, суфле, кремов. Нет в ней и восточных сладостей типа рахат-лукума. Но скудность русского десерта только кажущаяся. Дело в том, что эту роль в значительной степени выполняют свежие и консервированные ягоды и фрукты, мучные изделия (пироги, пирожки, пряники, хворост и т.п.), различные запеканки, чай с медом и вареньем. Ни один праздничный стол не обходится у нас без сладких блюд и изделий.

КИСЕЛИ

КИСЕЛИ ИЗ СОЧНЫХ ЯГОД (СМОРОДИНЫ, КЛЮКВЫ, ЧЕРНИКИ). Ягоды перебирают, промывают и отжимают сок. Выжимки варят, процеживают, добавляют сахар и кипятят. Крахмал разводят водой, вводят в кипящий сироп и, помешивая, заваривают, одновременно вливая сок, а затем поверхность киселя посыпают сахаром и быстро охлаждают. При таком способе сохраняется цвет, запах ягод и мало разрушаются витамины. Густой кисель можно разлить в формочки, смоченные холодной кипяченой водой, а когда он застынет, выложить в вазочки. К киселю подают в стакане молоко или сливки.

Варить клюквенный кисель в алюминиевой посуде не следует (он приобретет некрасивый цвет).

На 1 л киселя полужидкого: клюква, смородина, брусника, голубика, земляника, ежевика или малина 125, сахар 125, крахмал 50. В кисель из нескольких видов ягод можно добавлять лимонную кислоту. На 1 л густого киселя норма крахмала 80-90. Молоко или сливки по 180 г. на порцию.

КИСЕЛЬ ИЗ КИЗИЛА, КРЫЖОВНИКА. Ягоды промывают, кладут в горячую воду и кипятят 10 мин. Отвар сливают, а оставшиеся ягоды разминают. К отвару добавляют мякоть, кипятят и процеживают, затем всыпают сахар, кипятят, добавляют разведенный крахмал и заваривают кисель.

На 1 л. киселя полужидкого: ягоды 125, сахар 125, крахмал 50. Для густого киселя норма крахмала 80-90.

КИСЕЛЬ ИЗ СЛИВ И ВИШЕН. Ягоды промывают, косточки удаляют, заливают горячей водой, кипятят несколько минут и процеживают, а мякоть пересыпают сахаром (половина полагающегося по норме) и оставляют на холоде около часа. Образовавшийся при хранении ягод сок сливают. Оставшиеся ягоды кладут в отвар от косточек, кипятят 10-15 мин и протирают, затем добавляют сахар, доводят до кипения, заваривают крахмал и вливают сок, оставшийся от настаивания ягод с сахаром.

На 1 кг киселя: ягоды 150, сахар 125, крахмал 50. Для густого киселя норма крахмала 80-90.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК. Яблоки промывают, нарезают, заливают водой и варят. Когда они станут мягкими, их протирают вместе с отваром, добавляют сахар и доводят до кипения. Затем вводят разведенный водой крахмал и заваривают кисель.

На 1 л киселя: яблоки 200, сахар 125, крахмал 35. Для густого киселя норма крахмала 60-70.

КИСЕЛЬ ИЗ МЕДА. Мед разводят горячей водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют разведенный водой крахмал и заваривают кисель. В сироп из меда можно добавить лимонную кислоту.

К киселю отдельно подают молоко или сливки.

На 1 л: мед 200, крахмал 50.

КИСЕЛЬ ИЗ КВАСА. Хлебный квас процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения, добавляют разведенный водой крахмал и заваривают кисель.

На 1 л: квас 1 л, сахар 139, крахмал 50.

КИСЕЛЬ ИЗ МОЛОКА. Молоко нагревают до кипения, растворяют сахар, добавляют крахмал, разведенный холодным молоком, и заваривают кисель. Перед разливом его в посуду добавляют ванилин. Перед подачей можно кисель выложить из формочек и полить сиропом клюквенным.

Молоко 1 л, сахар 125, крахмал кукурузный или картофельный 60-70, ванилин 1. Для сиропа: клюква 25, сахар 50.

КИСЕЛЬ СЛИВОЧНЫЙ (ГУСТОЙ). В кипящем молоке растворяют сахар, затем вливают крахмал, разведенный охлажденными сливками, добавляют ванилин и, непрерывно помешивая, варят при слабом кипении до загустения. Готовый кисель разливают в формы (или на противень), смоченные водой и посыпанные сахаром, и охлаждают. При отпуске выкладывают в вазы, на тарелки, блюда и подливают фруктовый сироп.

Молоко 80, сливки 80, крахмал кукурузный 14, ванилин 0,03, сахар 20.

Сироп: ягоды свежие 5, сахар 10.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ. Чернику перебирают, промывают в теплой воде, кладут в посуду, заливают холодной водой и варят до полного размягчения. Ягоды разминают и отвар процеживают через марлю, сложенную в несколько раз, чтобы в кисель не попали мелкие зерна черники. В отвар добавляют сахар, лимонную кислоту или сок клюквы, доводят до кипения и заваривают кисель.

На 1 л: черника сушеная 125, сахар 125, кислота лимонная 1, крахмал 50.

КИСЕЛЬ СЛОЕННЫЙ. На противень, смоченный водой и посыпанный сахаром наливают слой молочного киселя и хорошо охлаждают. На застывший слой молочного киселя наливают остывший, но еще не полностью загустевший клюквенный кисель и вновь охлаждают. Перед отпуском режут на порции и укладывают в вазы или тарелки. Можно готовить слоеный кисель и в формочках.

1. Кисель клюквенный густой: клюква 20, сахар 20, крахмал картофельный 8.

2. Кисель молочный: молоко 80, сахар 10, крахмал 7.

КИСЕЛЬ ИЗ ПАРЕНОЙ КАЛИНЫ. Калину кладут в глиняный горшочек или кастрюлю, добавляют немного воды, плотно закрывают крышкой и парят 2-3 ч. После этого протирают, разводят горячей водой, добавляют сахар, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал.

Калина 40, сахар 25, крахмал 9.

КИСЕЛЬ ИЗ ЕЖЕВИКИ. Ежевику протирают через сито, полученное пюре сливают. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и процеживают.

В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вводят разведенный крахмал и протертое пюре и снова доводят до кипения.

Ежевика 25, сахар 20, крахмал 9, кислота лимонная по вкусу (0,2).

КОМПОТЫ

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК, ГРУШ. Яблоки моют, очищают, нарезают мелкие пополам, а крупные на 4 части, вырезают сердцевину и кладут в холодную подкисленную воду, чтобы они не потемнели.

Очистки заливают холодной водой, варят 10-15 мин, отвар процеживают, добавляют сахар и кипятят, снимая пену. В полученный сироп кладут очищенные яблоки и варят до готовности. Если яблоки были очень сладкие, компот подкисляют лимонной кислотой. Так же варят компот из груш. В готовый компот можно добавлять вино.

Яблоки неочищенные 500, груши 480, сахар 200, вино 50, лимонная кислота 1.

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ ФРУКТОВ И ЯГОД. Яблоки и груши подготавливают, как указано выше. Из слив, абрикосов и вишен удаляют косточки. Вишни без косточек засыпают сахаром (50 процентов нормы).

Косточки вишен, очистки яблок и груш заливают водой и кипятят 10-15 мин, отвар процеживают, добавляют сахар и варят сироп, снимая пену. В сироп кладут подготовленные яблоки, груши, доводят до кипения и варят почти до готовности. В самом конце варки добавляют абрикосы, сливы и доводят до кипения еще раз. В горячий компот всыпают вишни с сахаром и дают раствориться сахару. Готовый компот охлаждают.

Можно добавить вино.

Неочищенные яблоки 150, груши 100, абрикосы или сливы 100, вишни 80, сахар 200, вино 50, лимонная кислота.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И МАЛИНЫ. Ягоды перебирают, моют, засыпают сахаром (50 процентов нормы) и оставляют до тех пор, пока сахар не растворится почти полностью. Остальной сахар всыпают в воду и варят сироп. Ягоды с сахаром заливают охлажденным сиропом.

Земляника (клубника) или малина 500, сахар 200, вода 400.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД. Сухие фрукты перебирают, отделяя яблоки и груши. Переработанные фрукты моют 2-3 раза в теплой воде. Яблоки и груши заливают холодной водой, добавляют сахар и варят.

Когда они станут мягкими, в компот добавляют сливы, абрикосы, изюм, вновь доводят до кипения и охлаждают.

Сухофрукты 200, сахар 120, вода 800.

КОМПОТ С РИСОМ. Рис перебирают, моют и варят в воде (на 1 кг риса 7-8 л воды). Затем его откидывают на сито или дуршлаг и кладут в компот из яблок, вишен, сухих фруктов и т.д.

Компот готовый 1 л, рис 50.

КОМПОТ С МАННОЙ КРУПОЙ. Малину, клубнику засыпают сахаром (50 процентов нормы) и оставляют почти до полного растворения сахара. Остальной сахар заливают водой и варят сироп. В кипящий сироп всыпают манную крупу и при слабом кипении варят помешивая 10-15 мин, затем кладут ягоды с сахаром, еще раз доводят до кипения и охлаждают.

Крупа манная 15, малина и клубника (земляника) 250, сахар 60.

ТВОРОЖНЫЕ МАССЫ.

При изготовлении этих изделий подготовленную массу укладывают в деревянные разборные формы, обложенные внутри мокрой салфеткой, и оставляют под прессом для стекания жидкости. Конечно, при этом способе приготовления вместе с отживаемой водой теряется и часть питательных веществ, сахар, минеральные соли, однако калорийность изделий повышается и срок реализации их увеличивается.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ОБЫКНОВЕННАЯ.Творог протирают через сито, добавляют сметану, сливочное масло, немного соли, сахар, перемешивают, укладывают в форму, обложенную мокрой салфеткой и помещают под пресс на холод на сутки. Можно добавить в массу ванилин, изюм, цукаты.

Творог 115, сахар 15, масло сливочное 10, сметана 10, ванилин 0,02, цукаты 5.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ЛИМОННАЯ.Творог протирают, добавляют сливки, масло, сырые яйца, лимонную цедру, сахар и хорошо растирают. Массу кладут в форму и ставят под пресс или формуют.

Творог 100, сливки 12, масло сливочное 4, яйцо 1/2 шт., сахар 10.

ТВОРОЖНАЯ МАССА МЕДОВАЯ.Яичные желтки растирают с сахарным песком и медом, добавляют масло, сливки или сметану, протертый творог и все хорошо перемешивают и растирают.

Творог 100, сахар 5, мед 15, желтки 1 шт., масло 15, сметана или сливки 30.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ВАРЕНАЯ.Творог протирают, добавляют сметану, масло сливочное, немного соли, сахар и хорошо растирают. В эту массу добавляют сырые яйца, изюм, вымешивают, складывают в кастрюлю и, непрерывно помешивая, прогревают почти до кипения, охлаждают, продолжая мешать, складывают в форму, выложенную влажной салфеткой, или в плотный мешок и помещают под пресс.

Творог 100, масло сливочное 15, сметана или сливки 25, яйцо 1шт., сахар 25, изюм 30, ванилин 0,02.

ТВОРОЖНАЯ МАССА КРАСНАЯ.Молоко наливают в глиняный горшок или сотейник, закрывают крышкой (если крышка закрывает посуду неплотно, то щели следует промазать тестом), ставят на лист с водой и затапливают в жарочном шкафу до светло-коричневого цвета. После остывания добавляют ряженку или простоквашу, сметану, желтки и кипятят до отделения сыворотки. Затем процеживают через салфетку, протирают через сито, добавляют сахар, ванилин, растирают и ставят на холод под пресс в форме или полотняном мешке.

Молоко 300, простокваша 300, сметана 50, сахар 20, желток 1/5 шт.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ЗАВАРНАЯ.Творог растирают, добавляют яйца, сливочное масло, сметану, хорошо размешивают, кладут в кастрюлю, ставят на плиту и, помешивая, варят до кипения. Затем сразу снимают с плиты, быстро охлаждают, продолжая мешать, добавляют сахар, ванилин, толченые орехи, изюм или цукаты, затем все размешивают, формуют или ставят под пресс.

Творог 88, яйцо 1 шт., масло 20, сметана 40, сахар 20, ванилин 0,02.

КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА.

КАША МАННАЯ НА ФРУКТОВЫХ СОКАХ.В воду добавляют сахар, кипятят, доливают отжатый ягодный сок (клюквы, черники, смородины), вновь доводят до кипения, всыпают манную крупу, непрерывно помешивая, выкладывают на противни слоем около 3 см и охлаждают. Перед отпуском нарезают на порции, кладут на блюдце и украшают вареньем.

Крупа манная 50, вода 165, сок фруктовый 100, сахар 10 (для сладких соков) или 20 (для кислых): варенье.

КАША МАННАЯ СЛАДКАЯ. В молоко добавляют сахар, соль (немного), кипятят и, непрерывно помешивая, всыпают тонкой струйкой манную крупу. Не переставая мешать варят 10-15 минут и добавляют масло. Готовят пенки. Для этого молоко наливают в широкую плоскую посуду, ставят в жарочный шкаф и, как только образуется румяная пенка, ее снимают, а молоко вновь ставят в жарочный шкаф и так делают до тех пор, пока не получат нужное количество пенки. Пенки нарезают и добавляют в манную кашу. После этого ее раскладывают в смазанные маслом порционные сковороды, посыпают сахаром, запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока поверхность хорошо не зарумянится. При отпуске на середину каши кладут варенье без косточек.

Крупа манная 50, молоко 185, сахар 20, масло 15.
Для запекания: сахар 5, масло 5.
Для отпуска: варенье 15.

КУТЬЯ ПШЕНИЧНАЯ. Целые зерна пшеницы перебирают, моют, заливают холодной водой (6-7 л на 1 кг), варят до размягчения и откидывают. Мед разводят водой, заливают им сваренную пшеницу, доводят до кипения и охлаждают.

Пшеница или крупа "пшеничка" 60, мед 200, вода 800.

КАША ПШЕННАЯ С ТВОРОГОМ. В кипящую подсоленную воду кладут перебранное и промытое пшено и варят его до полуготовности. Добавляют масло, сахарный песок, творог, все перемешивают и, уменьшив нагрев, доводят до готовности. Отдельно к каше подают кислое молоко, кефир, простоквашу или ряженку.

Пшено 70, вода 150, творог 40, сахар 20, масло 10,
простокваша 150.

БАБКА ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ. Яйца растирают с сахарным песком, сливочным маслом и добавляют овсяные хлопья, все хорошо перемешивают, кладут в форму, смазанную маслом, и запекают в жарочном шкафу. Подают с молоком.

Овсяные хлопья 100, масло сливочное 20, сахарный песок 30, яйцо 1/2 шт., молоко 150.

ЛЕВАШНИКИ. Муку просеивают, делают в ней воронку. В холодную воду всыпают сахар, соль, добавляют водку, яйцо (один белок), хорошо размешивают и вливают в середину воронки из муки. Замешивают очень крутое тесто, раскатывают его как можно тоньше и нарезают на квадратики. На одну сторону квадратика кладут варенье, сворачивают по диагонали и края левашников склеивают желтком. Каждое изделие прокалывают вилкой и жарят в раскаленном растительном масле или смеси сала и топленого масла. Во время обжаривания посуду накаливают, чтобы левашники обжарились равномерно. Подают их очень горячими.

Мука 400, яйца 2 шт., вода 150, соль 1, водка 20, сахар 40, варенье 300,
масло растительное 200 или смесь: 100 сала и 100 масла топленого.

ОЛАДЬИ СЛАДКИЕ. Готовят тесто на молоке безопасным способом. Яблоки промывают, очищают, нарезают мелкими кубиками и добавляют в тесто во время обминки. Тесто большой ложкой выливают на сковороды с нагретым жиром и жарят оладьи.

Мука 700, сахар 40, дрожжи 30, молоко 700, яблоки 200, яйцо 110 г, соль 15.

Для жаренья: маргарин 90, мед 200.

Выход: 10 порций по 150 г.

КАРАВАЙ (БАБКА) ИЗ РЖАНОГО ТЕСТА. Желтки растирают с сахаром, добавляют размягченное сливочное масло, молотые ржаные сухари, толченые орехи, изюм и молотую корицу, все хорошо размешивают. Белки хорошо взбивают, добавляют в эту массу, осторожно перемешивают. Формочку смазывают маслом, посыпают сухарями, укладывают в нее подготовленную массу и выпекают в жарочном шкафу. Оставшиеся орехи толкут, добавляют в разогретый мед. Каравай выкладывают на тарелку, поливают медом с орехами. Вместо меда можно поливать каравай вареньем.

Сухари 100, яйцо 1 шт., сахар 35, масло 10, орехи 30, мед 40, изюм 5,
корица молотая 0,2.

КАРАВАЙ СЛАДКИЙ. Варят вязкую кашу, охлаждают до 60-70 С, добавляют в нее яичные желтки, растертые с сахаром, изюм и хорошо перемешивают. Затем добавляют взбитые белки, массу кладут в высокие формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями, заполняя их до 3/4 высоты, смазывают сметаной и выпекают. Каравай разрезают на порции, поливают вареньем и подают.

Пшено 52, молоко 100, вода 40, сахар 5, яйцо 1/2 шт., масло сливочное 10, изюм 10, сухари 10, сметана 5, варенье 50.

ПЫШКИ С МАКОМ. Из дрожжевого теста делают пышки, жарят их и при отпуске намазывают массой из мака. Для ее приготовления мак толкут с сахаром, добавляют масло и растирают. Эту массу охлаждают и хранят на холоде.

Для теста: мука 80, сахар 3, яйцо 4 г, дрожжи 2,5, соль, молоко 80.

Для жаренья: масло топленое 9.

Для отпуски: масло сливочное 10, мак 5, сахар 7.

ПИРОГИ СЛАДКИЕ

Готовят пироги как обычно, но со сладкими начинками. Подают их к чаю.

НАЧИНКА ЯБЛОЧНАЯ. Яблоки нарезают на дольки, вырезают сердцевину и нарезают поперек на тонкие ломтики. В кастрюлю кладут яблоки, сахарный песок и, помешивая лопаточкой, варят до тех пор, пока они не начнут развариваться. Затем в начинку добавляют молотую корицу.

Яблоки 1000, сахар 300, корица 1.

НАЧИНКА ИЗ ЧЕРЕМУХИ. Зрелые плоды ее собирают, сушат и размалывают. Полученную муку кладут в глиняный горшочек, заливают кипятком, плотно закрывают и парят в печи или духовке до размягчения. В горячую переную черемуху добавляют сахар и дают ему раствориться. С этой начинкой готовят открытые и закрытые пироги.

Мука черемухи 700, сахар 300.

НАЧИНКА ИЗ КАЛИНЫ. Калину моют, кладут в глиняный горшок, добавляют сахар, заливают водой, плотно закрывают и парят 10-12 часов и более. С этой начинкой готовят пироги.

Калина 700, сахар 300.

БУЛОЧКИ, ПЛЮШКИ, КРЕНДЕЛИ, КАЛАЧИ. Из дрожжевого теста готовят выпечные штучные изделия самых разнообразных форм. Часто их выпекают в виде фигурок птиц, людей, сказочных животных. Ниже приведены рецептуры и способ приготовления некоторых выпечных изделий русской кухни.

КОЛОБОК С ЯЙЦОМ. Из дрожжевого безопарного теста формируют шарик, сильно сплющивают его, кладут на середину вареное очищенное яйцо, закрывают его краями теста, защипывают их и кладут колобок швом вниз на смазанный лист. После расстойки (30-40 минут) смазывают маслом и выпекают в течение 10-15 минут при 250-270 С.

Мука 60, сахар 2, масло сливочное 1,5, дрожжи 1,5, соль 0,6, вода 20, яйцо 1 шт. Для смазывания - масло 0,3.

ПЛЮШКИ (ВИТУШКИ). Дрожжевое тесто раскатывают в жгут, нарезают на куски весом 100-150 г. Каждый кусок раскатывают в виде овальной лепешки. Лепешки смазывают маслом и по длине сворачивают в рулет, концы которого, плотно прижимают, чтобы он не разворачивался. После этого рулет нарезают вдоль, разворачивают надрезы в разные стороны (как книгу) и укладывают на смазанные маслом листы, поверхность смазывают яйцом и выпекают.

Для теста: (на 1 шт.): мука 74, сахар 7,5, масло 5, яйцо 1,5 шт., дрожжи 1, соль 1, вода 30.

Для смазывания противня на 10 шт. - масло 3. Для смазывания плюшек на 10 шт. - яйцо 10 г.

ЖАВОРОНКИ. Из дрожжевого опарного теста раскатывают жгут. Сворачивают его узлом, одному концу жгута придают вид головки птицы и из изюма вставляют "глаза", другой конец формируют в виде хвоста, расплющив его и сделав надрезы. Так же делают из жгутов теста "лебедей" и другие фигуры.

Для теста та же рецептура, что и для плюшек.

ПРЯЖЕНЦЫ ПРОСТЫЕ.Пряженцами называют изделия из теста, жаренные в жире. Делают их обычно на Масленицу. Муку просеивают, добавляют соду, сахар, сметану, яйца, масло, замешивают тесто и раскатывают его в пласт толщиной около 0,5 см. Затем из него вырезают полоски, нарезают их с одной стороны под углом, чтобы получилось подобие веточки или выемкой вырезают различные фигуры. В глубокой сковородке разогревают топленое масло и жарят в нем изделия, переворачивая их по мере обжаривания. При отпуске кладут на тарелки и поливают сметаной или медом.

Мука 60, сахар 7,5, масло 7,5, сметана 20, яйцо 10, соль 0,5, сода 0,2.
Масло для жаренья 10.

ПРЯЖЕНЦЫ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.Примерно 1/3 всего количества муки разводят яйцами, растертыми с сахаром, добавляют дрожжи и оставляют на 2-3 часа. Затем высыпают остальную муку, хорошо вымешивают и раскатывают тонко, как для лапши. Из теста делают пряженцы различной формы.

1. Отрезают полоску теста шириной примерно около 5 см и длиной около 10 см. С одной стороны полоску надрезают (как гребенку). После этого ее сворачивают плоским кольцом, внутрь неподрезанной стороной. При этом надрезанные полоски разойдутся, как лепестки цветка.

2. Отрезают длинную полоску шириной примерно 4 см, нарезают ее поперек под углом, чтобы получились ромбики; в середине ромбика делают надрез и пропускают в него концы в одну и другую сторону.

Пряженцы жарят в раскаленном растительном масле, переворачивая; когда пряженцы зарумянятся, их вынимают из жира и посыпают сахарной пудрой.

На 0,5 кг пряженцев: мука 315, сахар 33, яйца 3 шт., дрожжи 7, масло для жаренья 150, сахарная пудра 40.

ПРЯНИКИ

Русскими умельцами созданы своеобразные мучные изделия, названные "пряниками" за пряный вкус и аромат. Месяцами могут пряники не черстветь, сохраняя свое качество. Готовят пряники печатные, вырубные, лепные. Печатные пряники формируют с помощью деревянных резных досок - штампов.

ПРЯНИКИ СЫРЦОВЫЕ.Сахар растворяют в воде, кипятят, снимают пену и охлаждают сироп. Смешивают сахар, патоку, мед, жженку (жженный сахар), молотую корицу и другие пряности или "сухие духи", меланж. Затем к ним добавляют сироп, все хорошо перемешивают. После этого добавляют муку, смешанную с содой и аммонием. Готовое тесто быстро разделяют и выпекают.

ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ.В котел кладут мед, патоку, сахар, вливают воду, нагревают массу до 170 С, снимают пену и сироп процеживают. Когда сироп остынет до 70-85 С, быстро всыпают муку и замешивают тесто, в конце замеса добавляют сдобу, пряности и разрыхлитель.

Пряничное тесто раскатывают пластинами на столах, посыпанных мукой, вырезают выемкой различные фигурки или режут на куски и штампом (пряничной доской) печатают рисунок. Выемки и штампы посыпают мукой, чтобы тесто к ним не прилипло.

Выпекают пряники после разделки при 200-250 С. После выпечки их глазируют сиропом.

Мука 450, сахар 300, мед 200, патока 100, масло сливочное 50, "сухие духи", пряности 3, сода 2, аммоний 3, яйцо, меланж 50, вода 300.

РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЛИВКАХ.Яблоки очищают, нарезают на четвертинки, укладывают в глиняные плоские миски, посыпают сахаром и запекают до полуготовности. Желтки растирают с сахаром, добавляют крахмал, разводят сливками, хорошо перемешивают, добавляют очищенный изюм или ягоды (без косточек) из варенья, заливают яблоки и запекают.

Отпускают в той же посуде.

Яблоки 75, сахар 15, желток 1 шт., крахмал 2, сливки 75, цукаты, изюм, варенье 10.

ЯБЛОКИ С РЯБИНОЙ. Кислые или кисло-сладкие яблоки моют, вынимают сердцевину и косточки, начиняют рябиной и посыпают сахарным песком. Яблоки укладывают на листы, ставят в жарочный шкаф и запекают. Готовят сладкую подливку: яблоки очищают, мелко нарезают, добавляют рябину, сахар и варят, как обычное варенье, только сироп должен быть жидким. При подаче яблоки кладут в вазочки, поливают вареньем.

Яблоки 125, рябина 125, сахар 250.

ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ. Яблоки моют, колончатой выемкой или узким острым ножом вырезают сердцевину, отверстие заполняют сахаром, или орехами, толчеными с сахаром, или сахаром с добавлением молотой корицы, или густым вареньем. Подготовленные яблоки кладут на противни, подливают немного воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин.

Перед подачей яблоки раскладывают в блюда, вазочки, плоские чашки и поливают клюквенным сиропом, медом, вареньем. Можно также полить их медом с орехами. Для этого орехи очищают, подсушивают, снимают пленку, толкут, добавляют мед, доводят его до кипения. Отдельно можно подать молоко.

Яблоки 140, сахар 20.

Сироп клюквенный 5, сахар 20, или варенье 30, или мед 50, орехи 15.

ЯБЛОКИ, ПЕЧЕННЫЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ. Яблоки запекают, как описано выше, охлаждают, кладут в вазочки, поливают вареньем, а сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой.

Яблоки 75, сахар 15, сливки 20, пудра 5, варенье без косточек 35.

ТЫКВА С ЯБЛОКАМИ. Тыкву очищают, промывают и нарезают на ломтики. Нарезанную тыкву кладут в плоскую кастрюлю, добавляют очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахар, воду, сливочное масло, припускают до готовности, раскладывают в блюда и посыпают толчеными орехами.

Тыква 100, яблоки 50, вода 10-15 (чайная ложка), сахар 40, орехи 20.

РИС С МЕДОМ. Варят рассыпчатую рисовую кашу, охлаждают ее, добавляют ошпаренный изюм или цукаты, толченые поджаренные орехи или поджаренные и очищенные подсолнечные семечки, мед и все хорошо перемешивают. Полученную массу формуют на тарелке горкой и поливают вареньем.

Рис 50, изюм, цукаты 20, мед 30, орехи или ядра семечек 10, варенье 30.

БАБКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА. Сухари ржаного хлеба толкут. Лучше брать сухари из заварного бородинского хлеба или из коржиков.

Желтки сырых яиц растирают с маслом и сахаром. Когда не останется кристаллов сахара, добавляют молотые сухари, толченые обжаренные орехи, хорошо перемешивают и осторожно добавляют взбитые белки. Формочку смазывают маслом, посыпают сухарями, заполняют сахарной массой и запекают. Готовую бабку нарезают на порции.

Ржаные сухари 200, яйца 2 шт., масло сливочное 20, сахар 50, орехи 30.

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯБЛОКИ. Белок яйца взбить с сахаром и лимонной цедрой. Смешать с творогом. Из спелых яблок удалить сердцевину и начинить их творожной смесью. Запечь и подавать с холодным молоком.

Яблоки 10, творог 10, яйцо 1, сахарный песок 2, лимонная цедра 2.

ЯБЛОКИ С ОРЕХАМИ. Яблоки очистить, нашинковать на терке. Затем залить их медом, посыпать свежим рубленым укропом и мелко истолченными орехами

Яблоки очищенные 30, орехи 5, мед 5, укроп 3.

ЯБЛОКИ С МОРКОВЬЮ. Яблоко и морковь очистить и нарезать соломкой. Смешать их с перебранным и промытым изюмом. Заправить сметаной и медом. Подать на небольших тарелочках.

Яблоки очищенные 20, морковь 20, изюм 5, сахар 5, сметана 5, мед 5.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК. Сварить сироп из сахара и воды. Очистить яблоки, нарезать ломтиками и положить на сковородку, смазанную маслом. Полить сахарным сиропом. Сверху на этот слой выложить остальные яблоки, полить маслом и сахарным сиропом. Выпекать в духовом шкафу.

Яблоки 80, сахарный сироп 20, сливочное масло 5.

ГАЛУШКИ ЯБЛОЧНЫЕ. Очистить свежие яблоки и натереть на терке или нарезать тонкими ломтиками и залить молоком.

Взбить белки и осторожно перемешать с желтками, растертыми с сахаром и солью. Доавить муку и, соединив с яблоками, замесить тесто. Слепить продолговатые галушки и варить их в подсоленной воде до готовности.

Яблоки 100, пшеничная мука 100, яйца 4, молоко 30, сахарный песок 30, соль по вкусу.

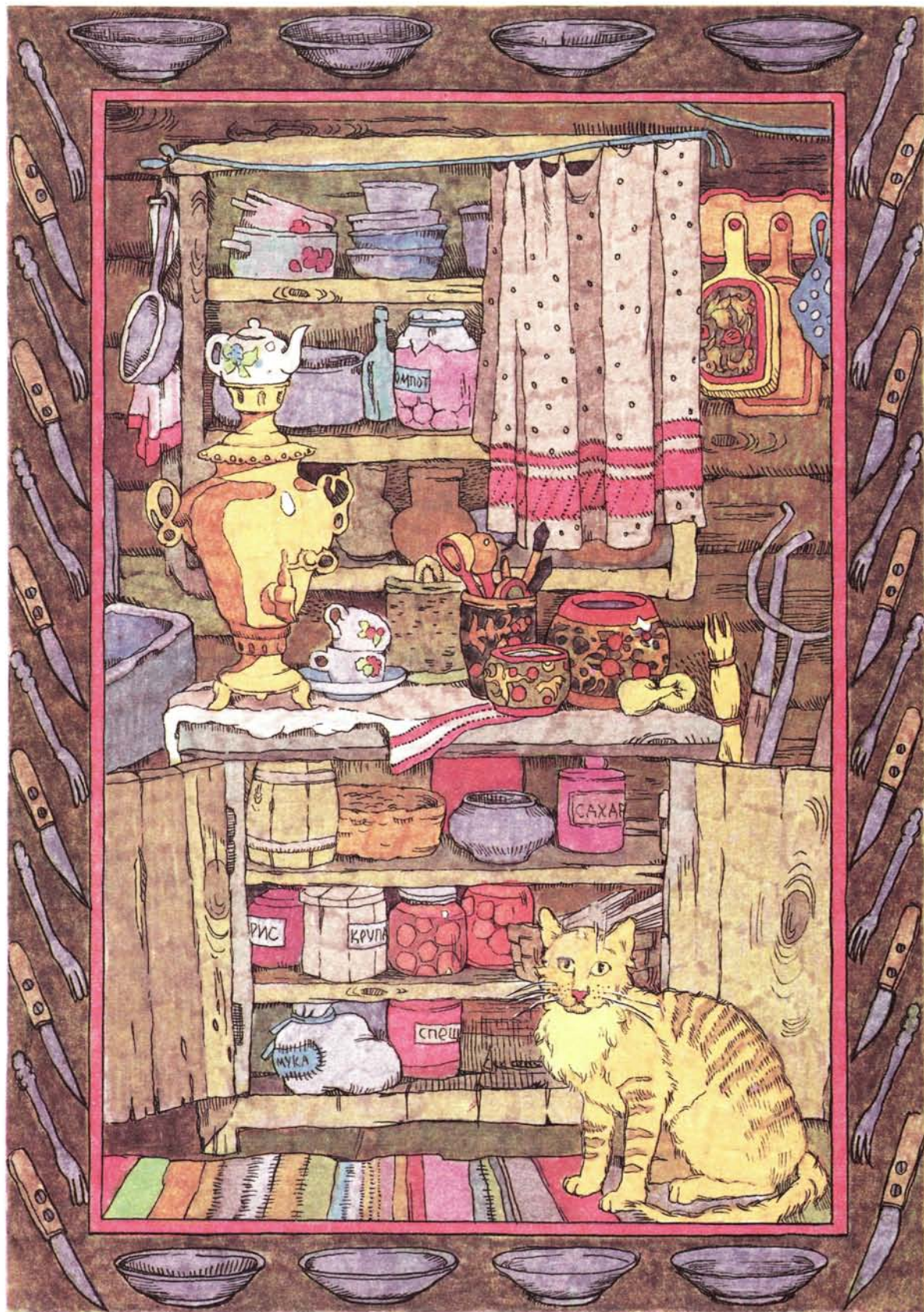
ОМЛЕТ С ЯБЛОКАМИ. Очистить яблоки, нарезать их ломтиками и слегка потушить с небольшим количеством сливочного масла. Смешать в миске муку и яйца, добавив ванильный сахар и соль, до густоты сметаны. Разбавить смесь молоком и лимонным сиропом. Растопить немного масла на сковороде и вылить на нее часть смеси. Затем положить туда яблоки и залить их оставшейся смесью. Выпекать в духовом шкафу в течении получаса. Затем выложить на блюдо, посыпать сверху сахаром и подавать в горячем виде.

Яблоки 100, яйца 4, мука 50, сахарный песок 30, сливочное масло 20, молоко 100, лимонный сироп 10, ванилин и соль по вкусу.



СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ ДОМА







СОВЕТЫ ПО КУЛИНАРИИ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- * Свежее молоко нужно хранить в темном месте, так как на свету оно теряет значительную часть витаминов А и С, быстро прокисает.
- * Витамины в молоке лучше сохраняются и оно долго не прокисает, если кипятить его с добавлением сахара (1 чайная ложка на 1 л молока) или соды (щепотка на 1 л молока).
- * Чтобы в кипяченом молоке не появилась пенка, нужно мешать его при кипячении, а затем быстро остудить.
- * Чтобы молоко при кипячении не пригорело, нужно положить в него кусочек сахара.
- * Молоко не подгорит, если посуду предварительно сполоснуть водой.
- * Подгоревшее молоко теряет неприятный привкус, если кастрюлю с молоком поставить в большую кастрюлю с холодной водой, а в молоко всыпать немного соли и взболтать.
- * Топленое молоко можно приготовить в обычном термосе. Для этого горячее кипяченое молоко вылить в сполоснутый горячей водой термос и закрыть крышкой. Через 6-7 часов молоко в термосе станет ароматным, приобретет цвет топленого.
- * Топленое молоко с пенкой можно приготовить в скороварке, если кипятить его 20 минут, а потом дать остыть ему вместе со скороваркой.
- * Чтобы молоко не "убежало", надо смазать внутренние стенки кастрюли сливочным или топленым маслом на 5 сантиметров выше уровня молока.
- * Молоко и масло не следует хранить рядом с сыром, так как запах сыра легко им передается.
- * Чтобы молоко не прокисло, надо стеклянный кувшин с молоком поместить в широкую посуду с водой, накрыть кувшин чистой салфеткой так, чтобы края ее погружались в воду.

- * Простоквашу можно приготовить очень быстро, если стенки и дно посуды с молоком натереть тмином. Через 1-2 минуты простокваша будет готова.
- * Чтобы дольше сохранить масло свежим, нужно положить его в масленку или глиняный горшок и поставить в миску с холодной слегка подсоленной водой, меняя ее. Можно завернуть масло в тряпку, намоченную в смеси уксуса и воды, или уложить его в стеклянную банку и залить уксусом на 2-3 см.
- * Масло в жаркую погоду не тает, если масленку обернуть салфеткой, смоченной в соленой воде.
- * Масло и маргарин нужно хранить в непрозрачной посуде, так как под действием света они осаливаются (поверхностный слой их становится белым и приобретает запах сала).
- * Масло и жирные продукты нельзя держать в полиэтиленовой посуде: они быстро портятся и приобретают неприятный запах.
- * Прогорклое сливочное масло, а также жир можно использовать в пищу, если залить их кипящей водой, в которую добавлено немного питьевой соды, затем тщательно перемешать, а когда масса остынет, слить воду. Повторить эту операцию 2-3 раза.
- * Привкус прогорклости в масле или жире можно удалить, нагревая их вместе с кружочками лука или ломтиком хлеба, а также с нарезанными сырыми картофелинами.
- * Оставшееся после жарки масло можно использовать еще раз, для чего процедить его и добавить несколько капель лимонного сока.
- * Сливочное масло при поджаривании не темнеет, если раскаленную сковороду предварительно смазать растительным маслом.
- * Если добавить в сметану немного молока, она не свернется в супе, соусе или подливке.
- * Прогорклый запах топленого масла исчезнет, если на несколько дней положить в него морковь.
- * Подсолнечное масло в закупоренной бутылке в комнатных условиях можно хранить не больше двух месяцев. Начатую бутылку с маслом надо использовать в течение месяца, иначе оно прогоркнет.
- * Чтобы подсолнечное масло долго сохраняло свежесть, нужно налить в него водки или меду, закупорить бутылку и хранить в прохладном месте.
- * Чтобы сохранить творог или брынзу, нужно завернуть их в чистую тряпочку, предварительно смоченную в подсоленной воде.
- * Сыр, творог и брынзу можно хранить в эмалированной кастрюле, добавив 3-4 кусочка сахара, накрыть крышкой и держать в прохладном месте.
- * В холодильнике сыр нужно хранить в месте, наиболее удаленном от морозилки, предварительно завернув его в фольгу или полиэтилен. В бумаге он высыхает.
- * Сыр долго не засохнет, если его положить в стеклянную посуду и накрыть блюдцем с холодной водой.

- * Некоторые продукты (сливочное масло, маргарин, фарш и др.) часто прилипают к бумаге, в которой они завернуты. Если подставить сверток под струю холодной воды, бумага легко отстанет.
- * Затвердевший сыр завернуть на несколько часов в салфетку, смоченную молоком, и он станет мягче.
- * Засохший сыр положить на два дня в кислое молоко, и он снова станет свежим.
- * Сыр следует нарезать ножом, нагретым в горячей воде.
- * Чтобы намазать хлеб маслом, только что вынутым из холодильника, надо опустить нож на несколько секунд в кипяток.
- * Чтобы брынза приобрела особо приятный вкус, надо вымачивать ее день-два в холодной воде.
- * Чтобы творог не был кислым, нужно смешать его с равным количеством молока, оставить на час, потом откинуть на марлю.
- * Чтобы блюда из творога были вкуснее, его нужно протереть через сито.

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ

- * Чтобы оттаять мороженое мясо, нужно промыть его в холодной воде, затем положить в чистую посуду и накрыть крышкой.
- * Чтобы сохранить рубленое мясо больше суток, нужно завернуть его в чистую салфетку, смоченную смесью воды с уксусом (в одинаковой пропорции), и повесить на сквозняке.
- * Мясо можно долго хранить без холодильника, переложив его листьями крапивы и завернув во влажное полотенце.
- * Вымытое и смоченное лимонным соком мясо будет свежим даже в жаркие дни.
- * Чтобы на день-два сохранить мясо от порчи, нужно залить его сырым молоком или обдать кипятком с небольшим количеством соли и держать в прохладном месте.
- * Мясо сохранится свежим несколько дней, если вытереть его досуха, затем смазать растопленным свежим смальцем, обернуть пергаментной бумагой и повесить в прохладном месте.
- * Копчености (окорок, грудинка, корейка, копченая колбаса и др.) лучше всего хранить в сухом проветриваемом помещении при температуре от 4 до 8 тепла.
- * Нарезанный вареный окорок надо хранить (даже в течение нескольких часов) в холодном и темном месте, хорошо завернутым в целлофан.
- * Хранить птицу лучше всего в защищенной от света металлической посуде, предварительно выпотрошив, обмыв и обсушив.

- * Оттаивать птицу нужно постепенно при средней температуре не выше 18 . Нельзя оттаивать ее в воде, так как при этом теряются питательные качества мяса.
- * Если сырое мясо посолить, оно выделит весь сок. Такое мясо при варке будет сухим, жестким. Поэтому, если нет необходимости долго хранить свежее мясо, солить его нужно сразу перед тем, как класть на сковороду, а рубленое мясо солить только тогда, когда размешивается фарш для разделки.
- * Сохранить печень в течение суток можно в холодной воде.
- * Солонину вымачивают в холодной воде при температуре не выше +12 (на 1 кг до 3-4 л воды).
- * Чтобы узнать, доброкачественное ли мясо, надо надавить на него пальцем. Если образовавшаяся вмятина быстро выравнивается, значит, мясо доброкачественное. На разрезе доброкачественное мясо должно быть сухое.
- * Если мясо имеет неприятный запах, нужно при варке положить в кастрюлю 1-2 древесных уголька.
- * Можно также нарезать мясо на куски, тщательно вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю с углем и залить холодной водой, чтобы она покрыла мясо. Через 2-3 часа уголь вынуть, а мясо варить в той же воде.
- * Мясо животных можно употреблять в пищу только спустя сутки после убоя.
- * Говядина сварится быстрее, если ее предварительно отбить деревянным молотком или тяткой и добавить в воду 1-2 столовые ложки уксуса.
- * Жареное мясо, птица, котлеты мясные и рыбные будут готовы, если при проколе вилкой или нажмем ложкой из них вытекает прозрачный сок.
- * Мясо будет более сочным, если отваривать его крупным куском.
- * Чтобы суп был вкуснее, вымытую говядину следует опустить в кастрюлю с холодной водой, отчего мясной сок выварится, и говядина станет менее сочной, а бульон крепче. Если говядину опустить в кипяток, навар будет менее крепок, а говядина сочнее.
- * При обжаривании порционных кусков мяса нельзя закрывать посуду крышкой, так как пар не улетучивается, а оседает на мясе и придает ему неприятный вкус.
- * При обработке мяса нельзя слишком долго отбивать его тяткой, так как при этом разрушаются мясные ткани и вытекает питательный сок.
- * Жареное мясо будет вкусным и мягким, если за час до приготовления смазать его горчицей.
- * Жареное или отварное мясо получится более нежным, если во время приготовления сбрызнуть его небольшим количеством коньяка.
- * Если перед тем как жарить, посыпать мясо сахарной пудрой, на нем образуется вкусная поджаренная корочка.

- * Беф-строганов будет вкуснее, если добавить в него размоченные сушеные грибы, порезанные на дольки.
- * Печень перед употреблением рекомендуется положить на час в холодную воду, затем отжать кровь, снять покрывающую ее пленку и удалить желчные протоки.
- * Чтобы говяжья печень стала более мягкой и нежной, нужно перед жареньем подержать ее немного в молоке.
- * Говяжьих почки нужно предварительно отварить, а затем промыть в холодной воде. Телячьи, бараньи и свиные почки предварительно только ошпарить кипятком.
- * Чтобы мясной фарш не прилипал к рукам при разделке котлет, нужно смачивать руки водой.
- * Чтобы котлеты не прилипали друг к другу, нужно добавить в фарш немного картофельной муки.
- * Возраст кур определяют по цвету кожи и состоянию ножек. У молодой птицы кожа белая, нежная: на ней отчетливо различаются прожилки. Ножки покрыты мелкими чешуйками. У старой курицы кожа обычно грубая, желтоватого оттенка. Ножки тверды и покрыты крупной чешуей и известковыми налетами.
- * Возраст петухов можно определить по величине шпор. У молодых петухов вместо шпор мягкие небольшие бугорки, у старых - крупные окостеневшие шпоры, достигающие 2 см.
- * Птицу легче ощипать, если ее предварительно опустить в воду, содержащую немного пищевой соды, или погрузить на 1-2 минуты в горячую воду.
- * Перья у птицы нужно ощипывать, начиная с шейки, в направлении, обратном их естественному росту.
- * Приготавливая дичь (куропатку, рябчика, утку, тетерева), надо сначала ощипать птицу сухую, оставшиеся в коже перья вытащить ножом, опалить, обтереть мукой или отрубями. Затем выпотрошить и замочить на 1 час в холодной воде. Тогда дичь будет белой, мягкой и сочной.
- * Старая курица быстрее сварится, если предварительно замочить ее на несколько часов в разбавленном уксусе.
- * Чтобы при запекании курица или цыпленок покрылись румяной корочкой, надо смазать их сметаной.
- * Чтобы сохранить белизну паровых цыплят или кур, нужно после заправки натереть их водным раствором лимонной кислоты или лимонным соком.
- * Чтобы сосиски при варке не лопнули, перед тем как опускать в кипяток, нужно в нескольких местах наколоть их иголкой. Можно также сварить их на пару. Для этого нужно наполовину заполнить кастрюлю водой, вскипятить ее, затем положить сверху кастрюли накрест кухонные ложки (лучше де-

- ревянные), а на них повесить сосиски так, чтобы они находились в пару, но не касались воды. Через 4-5 минут сосиски будут готовы.
- * Если копченая колбаса плохо очищается от кожицы, нужно опустить ее на полминуты в холодную воду.
 - * Если ветчина немного засохла, нужно положить ее на полчаса в посуду с холодным молоком.
 - * Если студень не отделяется от формы, надо обернуть ее полотенцем, смоченным горячей водой.
 - * Чтобы получить мучной соус без комков, надо муку разводить в подсоленной воде.
 - * Если соус пересолен, нужно опустить в него на несколько секунд кусочек сахара.
 - * Все приправы нужно класть в пищу перед окончанием варки.
 - * Чтобы придать мясу или рыбе при поджарке золотистую хрустящую корочку, нужно предварительно смазать их взбитым яйцом и затем обкатать в сухарях.
 - * Блюда, сваренные в скороварке, особенно если они приготовлены с горчицей, сметаной, помидорами или капустой, нельзя оставлять в кастрюле - нужно сразу же переложить их в эмалированную или стеклянную посуду.
 - * Нельзя хранить консервы в открытых металлических банках - их следует сразу же переложить в стеклянную или эмалированную посуду.
 - * Если надо проверить, свежи ли консервы, нужно нажать пальцем на дно банки так, чтобы на жести образовалась вмятина. Если через некоторое время вдавленное место начнет выпрямляться, значит, консервы испорчены.

Р Ы Б А

- * Если нет специального ножа, свежую рыбу можно чистить теркой. Это ускоряет работу и исключает возможность уколоть руки.
- * Для удаления слизи с поверхности некоторых рыб их следует промыть крепким раствором питьевой соды.
- * При чистке рыба не будет выскальзывать из рук, если посыпать ее поваренной солью.
- * Чешуя с рыбы снимается легче, если рыбу предварительно подержать в холодной воде с уксусом или откинуть в кипяток. Если рыба чистится у реки, нужно потереть ее о траву.
- * Чтобы с рыбы снять кожу, нужно острым ножом надрезать ее от головы, затем концом ложки отделить от туловища и стянуть руками, подрезая ножом плавники.
- * Чтобы разморозить рыбу, нужно положить ее в посуду с холодной водой, куда добавлено немного соли.
- * Осетрину, белугу, севрюгу нужно оттаивать не в воде, а на воздухе в прохладном месте.

- * Для устранения запаха при жареньи рыбы нужно в растительное масло на сковороду положить несколько ломтиков картофеля.
- * Чтобы отварить мороженую рыбу, нужно положить ее в кастрюлю, залить холодной водой и варить на медленном огне.
- * Если бульон, приготовленный для заливной рыбы, получится мутным, нужно охладить его, затем влить яичный белок, размешать, довести до кипения и держать 15 минут на слабом огне. Дать отстояться и осторожно, не взбалтывая, процедить через салфетку.
- * Морская рыба будет вкуснее и меньше разварится, если в процессе варки добавить в воду немного уксуса.
- * Нельзя варить рыбу на сильном огне: она становится жесткой, а бульон мутным.
- * Сваренная рыба будет нежной, если в процессе варки добавить немного свежего молока.
- * Чтобы целая рыба в процессе варки не развалилась, нужно завернуть ее в марлю или салфетку, отварить, а затем уложить на блюдо.
- * Стерлядь, осетрина, севрюга, белуга имеют приятный аромат и вкус, поэтому пряности к ним добавляются в умеренном количестве.
- * Для тушения и жарки рыбы рекомендуется употреблять растительное масло, маргарин, топленое сливочное масло. Бараний и говяжий жир к рыбе употреблять не следует.
- * Рыба хорошо подрумянится, если, перед тем как жарить, вытереть ее полотенцем.
- * Чтобы при поджаривании рыба не развалилась, нужно посолить ее за 10-15 минут до приготовления.
- * Чтобы определить, готова ли рыба, нужно проколоть ее острой деревянной палочкой. Если палочка вошла свободно и появился прозрачный сок, рыба готова.
- * Рыба не пригорит на сковороде, если в масло, на котором она жарится, добавить щепотку соли.
- * Соленую рыбу нужно вымачивать в холодной, несколько раз сменяемой воде.
- * Вкус сельди улучшится, если замочить ее в настое чая или в молоке.
- * Любые продукты нужно жарить или варить сначала на сильном, потом на слабом огне.
- * Чтобы сохранить свежую рыбу больше суток, нужно тщательно выпотрошить ее, завернуть на 1-2 минуты в промокательную бумагу, пропитанную соленой водой, затем - в чистую сухую тряпочку и положить в холодное место.
- * Икра кетовая, паюсная, зернистая долго не высохнет, если сверху на нее налить тонкий слой растительного масла и плотно закупорить банку.

ЯЙЦА

- * Доброкачество яйца можно определить, если прикрыть его сверху ладонью и поднести к зажженной лампочке. Не совсем свежие яйца будут иметь затемнения, тухлые же вовсе не просвечиваются.
- * Можно положить яйцо в банку с подсоленной водой. Если яйцо опустится на дно, значит, оно свежее, если всплывает - несвежее. Яйцо средней свежести будет плавать посередине.
- * Чтобы узнать, вареное ли яйцо, надо попробовать вращать его на столе. Вареное яйцо будет вертеться, а сырое, сделав 1-2 оборота, остановится.
- * Варить яйца рекомендуется на умеренном огне. Если же варить их на сильном огне, то белок будет твердым, а желток более мягким. Если варить их на медленном огне, то, наоборот, желток будет твердым, а белок рыхлым.
- * Чтобы в яйцах, сваренных вкрутую, не образовалась темная прослойка между белком и желтком, нужно варить их всего 5 минут, затем снять с огня и держать в этой горячей воде еще несколько минут.
- * Чтобы яйца во время варки не лопались, нужно проколоть их скорлупу с тупой стороны.
- * Чтобы отделить яичный белок от желтка, надо проколоть яйцо иголкой с двух противоположных сторон так, чтобы белок мог вытечь из него.
- * Яичные желтки, предназначенные для сладких блюд, необходимо растереть с сахаром в фарфоровой или фаянсовой посуде.
- * Яичные белки легче взбиваются в крепкую пену, если яйца примерно на час положить на лед или поставить посуду с ними в холодную воду. Можно также добавить в них щепотку соли.
- * Яичные белки лучше взбиваются, если добавить в них немного лимонного сока и щепотку сахарной пудры или же несколько капель уксуса.
- * Лопнувшее сырое яйцо при варке не вытечет, если в воду добавить немного уксуса или трещину смазать лимонным соком.
- * Чтобы сваренные вкрутую яйца хорошо очищались от скорлупы, нужно сразу же опустить их в холодную воду.
- * Замерзшие яйца могут оттаять, если подержать их несколько часов в сильно подсоленной холодной воде.
- * Нельзя хранить яйца вместе с луком, рыбой, нафталином, керосином, бензином и т.п., так как яйца впитывают их запах через поры скорлупы.
- * Яйца в холодильнике нужно хранить не более двух недель. Если же обернуть каждое яйцо в бумагу и раз в неделю переворачивать, они сохранятся значительно дольше.
- * Яйца можно хранить в ящике с овсом, а также в высушенном песке, в золе.

СУПЫ

- * Чтобы мясной бульон получился прозрачным, нужно готовить его сначала на сильном огне. Как только бульон закипит, снять пену, убавить огонь и медленно варить до готовности.
- * Чтобы из замороженного мяса получился прозрачный бульон, нужно добавить в него хорошо вымытые скорлупки от двух яиц (в конце варки скорлупки вынуть).
- * Если нужно использовать бульон для соуса или заливного, его не надо солить.
- * Размешивать суп нужно деревянной ложкой медленными круговыми движениями. Этим достигается правильная густота супа, не нарушается целостность овощей.
- * Нельзя оставлять в готовом супе лавровый лист.
- * Толченый чеснок добавлять в суп в самом конце варки.
- * Мясной бульон приобретает приятный вкус, если при варке положить в него кусочек сухого сыра.
- * Перед тем как снять суп с огня, нужно добавить в него немного сока моркови, помидоров, капусты - это обогатит суп витаминами.
- * Если суп получился очень жирным, нужно процедить его через тряпочку, смоченную холодной водой, - часть жира останется на тряпочке.
- * Если суп пересолен, нужно положить в него сырую картофелину и немного ее поварить. Можно подержать также в супе ложку с куском сахара. Как только сахар начнет растворяться, вынуть ложку, в результате сахар впитает соль.
- * Мясной бульон нужно солить за полчаса до окончания варки, рыбный - в начале, грибной - в самом конце варки.
- * Если пена бульона опустилась на дно, нужно влить в него немного холодной воды.
- * Бульон будет прозрачным, если в него бросить кусок льда и довести до кипения.
- * В пересоленный суп опустить рис, завязанный в тряпочке, бульон прокипятить, тогда соль останется в рисе.
- * В куриный бульон не нужно класть никаких приправ, кроме лука и моркови, иначе он потеряет вкус.
- * Для приготовления бульона или супа из куропатки нужно удалить из нее позвоночные кости, так как они придают бульону горький привкус.
- * Куриный бульон будет вкуснее, если положить в него 1-2 обжаренные косточки.
- * Бульон приобретает аромат и приятный золотистый оттенок, если морковь, петрушку, сельдерей, лук разрезать пополам, поджарить с одной стороны на сковороде, затем положить в кастрюлю.
- * Бульон будет красивым и аппетитным, если добавить в него отвар луковой шелухи (для этого нужно поварить шелуху от одной-двух луковиц 15-20 минут в небольшом количестве воды и процедить).

- * Класть в картофельный суп овощи, содержащие кислоту (соленые огурцы, щавель, кислую капусту), нужно в самом конце варки, иначе картофель останется жестким.
- * Свежие помидоры нужно класть в суп за 10 минут до конца варки.
- * Перед тем как вылить в суп сырое яйцо, нужно смешать его с небольшим количеством охлажденного бульона.
- * Если суп-пюре получился жидким, можно заправить его мякишем белого черствого хлеба, размоченным в бульоне и протертым через сито.
- * Чтобы суп с домашней лапшой не получился мутным, нужно опустить лапшу на 1 минуту в горячую воду и откинуть на сито, после чего положить в бульон и варить до готовности.
- * Чтобы рисовый суп был прозрачным, нужно промытый рис положить на 3-5 минут в кипящую воду, откинуть на сито, затем засыпать в бульон.
- * Суп с перловой крупой не приобретает синеватого оттенка, если крупу отварить отдельно почти до готовности, а затем положить в суп.
- * Овощные супы, в которых нет картофеля и крупы, рекомендуется заправить слегка поджаренной мукой - они будут гораздо вкуснее.
- * Щи из квашеной капусты нужно солить после того, как капуста сварится - иначе можно пересолить.
- * Борщ варят сначала на большом огне, затем, сняв пену и положив зелень, убавляют огонь и продолжают варить под крышкой.
- * Огурцы для рассольника нужно варить отдельно в небольшом количестве воды и добавлять в почти уже готовый суп.

КАШИ

- * Чтобы каша получилась вкусной, рассыпчатой и не подгорела, после того как вода в кастрюле выкипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в другую кастрюлю, побольше размером, с кипящей водой.
- * При варке рассыпчатой гречневой каши на 1 стакан крупы надо брать 1/2 чайной ложки соли. Рисовая (жидкая) каша требует вдвое больше соли.
- * Рис моют под струей холодной воды. Нельзя рис замачивать, так как от этого он потеряет вкус.
- * Варить рис лучше всего в глубокой чугунной кастрюле. В тонкой кастрюле, которая нагревается неравномерно, крупа может внизу подгореть, а наверху остаться сырой.
- * Рис не разварится, если в кипящую воду добавить несколько ложек молока.
- * Рис после варки делается белым, если добавить в воду немного уксуса или сок от половины лимона.

- * Чтобы приготовить рассыпчатую кашу из крупы ядрицы, не надо ее мыть, а лишь подсушить на сковороде без жира, периодически помешивая. Каша из подсушенной ядрицы варится вдвое быстрее.
- * Все сладкие блюда, приготовленные из манной крупы, будут более пышными, если за 1/2 часа до варки замочить крупу в воде или молоке.
- * Чтобы манная крупа сварилась без комков, надо крупу сыпать в кипящую воду или молоко, все время помешивая, а через 1 минуту огонь уменьшить и доварить при слабом кипении 15-20 минут.
- * Вязкие и жидкие каши во время варки нужно периодически размешивать медленными движениями, так как быстрое размешивание замедляет варку.
- * Запеканки готовят из вязких каш, добавляя в них сырые яйца. Для пудингов используют рассыпчатые или вязкие каши.
- * Чтобы отваренные макаронные изделия не слипались, можно после сливания воды добавить в них жир, масло, маргарин или свиное сало.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

- * Чтобы в муке и рисе не заводились черви и долгоносики, нужно положить в них дольку неповрежденного чеснока.
- * Мука повышенной влажности дает ощущение холода, если опустить в нее руку. Такую муку нужно употреблять в первую очередь, так как она быстро портится.
- * Дрожжевое тесто получится мягким и воздушным, если добавить в него остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2-3 картофелины на 1 кг муки).
- * Перед замешиванием теста муку нужно несколько раз просеять. При просеивании мука впитывает большее количество воздуха, благодаря чему тесто делается пушистым и нежным.
- * Если в тесто положено много жира, пироги получатся расплывчатыми, с твердым мякишем.
- * Прежде чем класть дрожжи в тесто, нужно развести их в небольшом количестве теплой воды или молока с сахаром и мукой.
- * Если тесто для блинов подошло, мешать его ни в коем случае нельзя.
- * Блинчики будут намного вкуснее, если в тесто прибавить взбитый белок.
- * Помазком для смазывания сковороды при выпечке блинов может служить разрезанная пополам и насаженная на вилку картофелина.
- * Чтобы не подмазывать сковороду при выпечке блинов, нужно в приготовленное тесто влить немного растительного масла и перемешать (1 столовая ложка масла на 2 кг теста).

- * Изделия из теста, замешанного на столовом маргарине, долго не черствеют.
- * Замешенное тесто хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой.
- * Дрожжевое тесто не будет прилипать к рукам, если ладони смазать растительным маслом.
- * Легко раскатать тонкое тесто, если обернуть скалку чистой полотняной тряпочкой. Если же тесто слишком влажное, нужно положить на него лист пергамента и раскатывать прямо через бумагу.
- * Чтобы тонко раскатанное тесто переложить на противень, нужно посыпать тесто мукой и перевернуть на скалку.
- * Нельзя смазывать яйцом края изделий из слоеного теста - при выпекании они затвердеют и тесто не поднимется.
- * Недосоленное тесто можно подсолить, если влить в него соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и тщательно перемешать.
- * Чтобы кекс получился ярко-желтым, нужно желток растереть со щепоткой соли и поставить на 8-10 часов в холодное место.
- * Чтобы тесто не подходило, нужно прикрыть его хорошо смоченной в воде бумагой.
- * Пирожки получатся более ароматными, если жарить их в растительном и топленом масле (на 1 кг растительного масла 300 г топленого).
- * Чтобы изделия из теста не пропитывались жиром, их следует жарить на сильном огне, добавив в масло немного уксуса.
- * Чтобы проверить, достаточно ли разогрелся жир для приготовления пирожков, нужно влить сверху в него 2-3 капли воды. Если вода испарится с поверхности, жир готов. Если капли уйдут на дно, пирожки опускать в жир еще нельзя.
- * Чтобы жир при приготовлении пирожков не пенился, нужно добавить в него щепотку сухой поваренной соли.
- * Прежде чем ставить пирог в духовку, нужно дать ему в течение 15-20 минут подойти, затем смазать яичным белком.
- * При раскатывании теста не следует подсыпать много муки.
- * Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить пустоты.
- * При выпечке воздушного печенья на противень нужно обязательно положить лист чистой бумаги.
- * При замешивании теста нужно молоко или воду вливать понемногу, тонкой струйкой, одновременно помешивая. Тогда тесто будет без комков.

- * Испеченный пирог нельзя сразу вынимать из формы, нужно дать ему немного остыть. Но нельзя и оставлять долго на противне - от этого пирог становится влажным и пахнет железом.
- * Если готовый пирог прилип к противню, нужно подержать противень над паром или же перевернуть его на несколько минут влажным полотенцем.
- * Пирог не подгорит, если под противень с тестом положить лист с насыпанной на него крупной солью.
- * Если пирог в духовке начинает с одной стороны подгорать, нужно поставить под противень миску с водой.
- * Чтобы пирог получился вкусным, первые 15 минут нельзя открывать духовку.
- * Чтобы верхняя и нижняя корочки у испорченного пирога были мягкими, нужно положить его на мягкую салфетку и плотно накрыть ею сверху. Если же корочка у пирога сильно засохла, надо положить его на влажную салфетку, а сверху накрыть сухой.
- * Чтобы узнать, готов ли пирог, нужно воткнуть в него деревянную палочку. Если палочка окажется сухой - пирог готов.
- * Чтобы разрезать горячий пирог, надо нож предварительно подержать в горячей воде и быстро вытереть.
- * Если нужно приготовить тесто с изюмом, надо промыть изюм в горячей воде и обсыпать мукой. Тогда изюминки распределятся в тесте равномерно.
- * Песочное тесто нельзя месить слишком долго, иначе оно станет плотным и жестким.
- * Бисквитное тесто нужно замешивать побыстрее и выпекать сразу, иначе из него улетучиваются пузырьки воздуха, и бисквит теряет вкус и нежность.
- * Если готовятся коржики или бисквит со смальцем, нужно добавить немного лимонного сока.
- * Если домашнее печенье подгорело, надо остудить его, затем несколько раз провести по нему мелкой теркой и посыпать сверху сахарной пудрой.
- * Выпекать торт нужно при умеренном огне в предварительно нагретой духовке.
- * После выпечки нельзя выносить торт на холод, ибо от резкой перемены температуры он может осесть.
- * Чтобы торт, украшенный фруктами, не размягчался, нужно перед выпечкой смазать его поверхность яичным белком.
- * В крем из молока, крахмала и какао нужно добавить немного натертой апельсиновой корки или влить несколько капель апельсиновой эссенции. Это придаст крему приятный запах.

- * Сливочное масло легко будет взбиваться, если предварительно нарезать его кусочками, положить в посуду, погруженную в горячую воду, и держать до размягчения.
- * Чтобы сметана хорошо взбивалась, нужно добавить в нее яичный белок и охладить в воде посуду, в которой она находится.
- * Если повидло для пирожков жидковато, нужно добавить в него 2-3 столовые ложки толченых сухарей или кукурузных хлопьев.
- * Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, лучше всего смачивать водой, а не смазывать маслом.
- * Нельзя хранить вместе белый и черный хлеб, так как белый при этом теряет свой вкус.
- * Хлеб долго сохранит вкус и приятный запах, если держать его в эмалированной кастрюле, на дно которой насыпано немного ванилина, а поверх постелен целлофановый кружок.
- * Хлеб долго не черствеет, если в кастрюлю (или в коробку), где он хранится, положить яблоко, кусочек сырого очищенного картофеля или немного соли.
- * Чтобы пироги не засыхали, их лучше хранить в глиняной посуде, накрытой салфеткой, или в полиэтиленовом мешочке.
- * Чтобы нарезать свежий хлеб тонкими ломтиками, нужно нагреть нож, опустив его на минуту в кипяток. Так же можно резать рассыпчатый торт.
- * Чтобы освежить подсохшие булочки или печенье, надо положить их на противень и сбрызнуть водой. Затем поместить противень на большой сосуд с водой и поставить на несколько минут в духовой шкаф. Под влиянием пара изделия станут как свежие. Можно окунуть булочки в молоко и поместить в слегка нагретый духовой шкаф.
- * Чтобы освежить сухой хлеб, надо завернуть его в мокрую бумагу и поместить на 10-15 минут в духовой шкаф.
- * Торт не будет сохнуть в коробке, если вместе с ним положить яблоко.
- * Чтобы дрожжи не испортились, нужно хранить их при температуре не выше +3-4. Можно также раскрошить дрожжи и просушить.
- * Если дрожжи положить в муку или в столовую соль, они сохранятся дольше.

О В О Щ И

- * Чтобы сохранить в пище витамин С, необходимо соблюдать следующие правила:
 - очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением;
 - очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде;
 - овощи опускать в кипящую воду небольшими порциями;
 - кастрюлю, в которой варятся овощи, нужно плотно накрывать крышкой, оставляя между нею и поверхностью жидкости небольшое пространство;

- следить, чтобы овощи не разваривались;
- готовый суп не оставлять открытым;
- вареные овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде.

- * Тушить фасоль нужно в открытой кастрюле, иначе фасоль почернеет.

- * Картофель, сваренный в кожуре, сохраняет 75% витаминов, очищенный и сваренный целыми клубнями - 60-70%, а нарезанный на куски - лишь 35-50%.

- * При варке картофеля нужно следить, чтобы вода покрывала его не больше чем на 1 см.

- * Варить картофель надо на умеренном огне. Чтобы картофель не разваривался, нужно через 10-15 минут после начала кипения слить воду и доваривать на пару.

- * При варке овощей в алюминиевой или эмалированной посуде витамин С сохраняется лучше, чем в медной и железной.

- * Не следует размалывать овощи в мясорубке, лучше всего тереть их на алюминиевой или пластмассовой терке.

- * Если овощное блюдо приготавливается сразу на несколько дней, то подогревать следует только порцию, предназначенную для подачи к столу.

- * Свежую зелень, капусту, картофель нужно опускать в кипящую воду или бульон - так лучше сохраняются витамины.

- * Овощи для супа нужно по возможности нарезать одинаковой толщины - тогда они все сварятся одновременно.

- * В очищенный картофель сыпать соль нужно в начале варки.

- * Горох и фасоль нужно солить, когда они будут совсем мягкими, иначе эти овощи не разварятся.

- * Чтобы картофель при варке в кожуре не разварился, его нужно посолить (на 1 кг картофеля 1/2 чайной ложки соли). Можно также добавить в воду немного капустного рассола или уксуса.

- * Чтобы картофель, сваренный в кожуре, легче очищался, надо сразу после варки обдать его холодной водой.

- * Отварной картофель будет вкуснее, если при варке положить в кастрюлю немного укропа, 2-3 зубка чеснока или лавровый лист.

- * Сладкий привкус замороженного картофеля исчезнет, если подержать его 5-7 дней в помещении при температуре +18-20.

- * Молодой картофель будет лучше очищаться, если положить его на 15-20 минут в холодную подсоленную воду.

- * Молодой картофель очистится, если, предварительно вымыв, положить его в мешочек, всыпать туда горсть крупной соли, завязать мешочек и покатавать по столу.
- * Чтобы жареный картофель имел хрустящую корочку, после нарезания его нужно промыть в холодной воде, затем подсушить в чистом полотенце и положить в хорошо разогретый жир.
- * Чтобы жареный картофель получился хрустящим, солить его нужно в конце приготовления.
- * Нельзя разбавлять холодным молоком картофельное пюре; оно приобретает серый вид. Вливать в него нужно только кипящее молоко, причем понемногу, чтобы не образовались комочки.
- * Чтобы тертый картофель, приготовленный для оладий, не темнел, нужно влить в него немного горячего молока.
- * Картофельные котлеты будут пышнее, если положить в них немного соды.
- * Поверхность картофельного рулета и запеканки будет гладкой и красивой, если предварительно смазать ее яйцом, посыпать сухарями и сбрызнуть жиром.
- * Чтобы приготовить печеный картофель на газовой плите, нужно воткнуть в отверстия металлической терки с обратной стороны деревянные клиночки на расстоянии 4-5 см один от другого. Наколоть на эти "шпицы" несколько картофелин средней величины и поставить терку с картофелем в нагретую духовку. Через 30-40 минут картофель будет готов.
- * Чтобы картофель в духовке не лопался, нужно наколоть каждую картофелину вилкой.
- * Если квашеная капуста перекисла, нужно промыть ее перед употреблением теплой кипяченой водой и слегка отжать.
- * В салат из квашенной капусты вместо яблок можно положить дольки апельсинов и лимонов.
- * Картофель будет вкусным, если вскипятить его в первой воде, слить ее и налить свежей.
- * Для приготовления салата из квашенной капусты нужно выжать из нее сок, затем обдать горячей водой, когда вода стечет, положить капусту в салатник, подлив выжатый сок.
- * Листья капусты, предназначенные для голубцов, надо обдать соленым кипятком.
- * Свежую капусту тушат с уксусом, тогда она не будет мягкой, цветную капусту лучше тушить с молоком.
- * Кочаны квашеной капусты будут твердыми, а рассол ее приятным на вкус, если между рядами кочанов насыпать по горсти толченой кукурузы.
- * Чтобы быстрее поджарилась капуста, нужно сначала ее отварить.
- * Для начинок измельченную сырую капусту перед обжариванием обдают кипятком.

- * Салат с майонезом и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей на стол положить в него лимонную корку.
- * Несколько капель лимонного сока или уксуса, добавленные в салат сразу после приготовления, позволят сохранить в нем витамин С. Но если в салат входят помидоры, поливать его лимонным соком или уксусом не следует.
- * Чтобы сохранить при приготовлении цвет овощей, нужно в воду добавить немного питьевой соды (на 1 кг овощей 1/2 чайной ложки соды).
- * Нельзя соединять теплые овощи для салата с холодными - от этого салат быстро портится.
- * Приготавливать и хранить салат нужно только в эмалированной, керамической или стеклянной посуде.
- * Вареные овощи нельзя долго держать в воде, в которой они отваривались - от этого они становятся водянистыми и невкусными.
- * Свекла будет мягкой, если поварить ее только час, а затем поставить минут на 10 под струю холодной воды.
- * Чтобы свекла получилась сочной и вкусной, отваривают ее, не очищая кожуру и не срезая корешков.
- * Зрелость дыни можно определить, если нажать на ее макушку - у незрелой дыни макушка твердая, у спелой - немного мягкая.
- * Спелый арбуз имеет блестящую корку.
- * Если арбуз не совсем сладкий, его лучше всего посыпать сахарной пудрой.
- * Очищенную свеклу и морковь нельзя хранить на воздухе, так как от взаимодействия с кислородом в них разрушается витамин С.
- * Сушеную свеклу или морковь перед приготовлением нужно обдать кипятком, залить водой комнатной температуры, чтобы дать возможность набухнуть, затем варить в этой же воде.
- * Для салатов, винегретов лучше использовать печеную свеклу.
- * Красную столовую свеклу варят неочищенной, а сахарную - обязательно очищают, так как кожица придает ей горький вкус.
- * Чтобы сохранить цвет свеклы при длительной варке или тушении, нужно добавить немного уксуса, кислого кваса или лимонной кислоты.
- * Чтобы удалить горечь у сырой брюквы и репы, нужно обдать их кипятком.
- * Под влиянием тепловой обработки брюква приобретает специфический запах, поэтому в овощные супы ее следует добавлять совсем немного.

- * Если нужно добавить в салат сырой репчатый лук, его надо мелко нарезать, положить в дуршлаг и обдать кипятком. Так будет вкуснее.
- * Для удаления горечи в натертой редьке ее нужно посолить, тщательно перемешать и дать постоять 15 минут. Затем отжать, слить образовавшийся сок и добавить масло или сметану.
- * Для смягчения горького вкуса в натертую редьку можно добавить натертую морковь.
- * Редька теряет едкий вкус и неприятный запах, если настрогать ее и несколько раз промыть в холодной воде.
- * Сырые овощи лучше резать на пластмассовой или фарфоровой дощечке - деревянная впитывает сок.
- * Чтобы фасоль, сухой горох быстрее разварились, нужно класть в воду немного соды.
- * Початки кукурузы следует варить с листьями, срезав основания. Солить в самом конце варки.
- * После варки кукурузу нужно сразу же откинуть на дуршлаг, иначе она станет менее вкусной и содержание витаминов уменьшится.
- * Измельченные кукурузные хлопья можно использовать вместо панировочных сухарей. Можно приготовить из них соус к мясу, рыбе, для чего нужно смешать их с маслом и поджарить.
- * Морковь и лук подрумянятся, если при поджаривании добавить в масло немного сахарного песка.
- * Жареный лук будет особенно вкусен, если предварительно обвалить его в муке.
- * Морковь легко очистить, если облить ее горячей водой, а затем протереть тряпкой.
- * Фасоль будет вкуснее и питательнее, если воду, в которой она варилась, слить сразу же, как только она закипит, затем залить еще раз холодной водой, добавив немного растительного масла.
- * Чтобы фасоль перед варкой долго не вымачивать, нужно поставить кастрюлю с ней на огонь и через каждые 5-7 минут добавлять в нее понемногу холодной воды.
- * Зеленый горошек при варке сохранит свой естественный цвет, если добавить в него немного сахарного песка.
- * Стручки гороха и фасоли остаются зелеными, если варить их в сильно кипящей подсоленной воде.
- * Чтобы лопнувший помидор не заплесневел, надо трещинку посыпать крупной солью.
- * Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно обдать кипятком, а затем опустить в холодную воду.
- * Если огурец горький, его нужно почистить и опустить в слегка подсахаренное молоко.

- * Петрушка сохранит аромат, если ее вымыть в теплой воде.
- * Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде.
- * Чтобы натертый хрен не потемнел, его надо сбрызнуть лимонным соком или уксусом и тщательно перемешать.
- * Увявшие листья салата нужно подержать минут 15 в теплой воде, и они снова станут свежими.
- * Мороженный репчатый лук станет как свежий, если сразу же, не дав оттаять, положить его на 3 часа в холодную воду.
- * Чтобы разрезанная луковица не засохла, ее надо положить на блюде с солью срезом вниз.
- * Достаточно салатницу натереть чесноком, чтобы все блюдо приобрело чесночный запах.
- * Овощные блюда будут красивыми и ароматными, если добавить в них молодой укроп, петрушку и лук.
- * Чтобы освежить зелень, ее нужно положить на час в холодную воду с добавлением уксуса.
- * Поверх засоленных в открытой посуде овощей положить нарезанный стружками хрен, тогда овощи не будут плесневеть и вкус их улучшится.
- * Чтобы огурцы после засолки не плесневели, надо в рассол положить черный перец (50 г на ведро огурцов).
- * Нельзя хранить в алюминиевой кастрюле квашеную капусту, соленые огурцы, грибы и другие продукты.
- * Квашеную капусту лучше хранить при температуре от +1 до -4 , причем рассол должен покрывать ее на несколько сантиметров. Можно переложить капусту в стеклянные банки и залить сверху на 2-3 см растительным маслом.
- * Если на банках с консервами из томатов (маринованных помидоров, томата-пюре, томата-пасты) вздулись крышки, нужно выложить содержимое в кастрюлю, хорошо проварить, добавить соли (10% к весу продукта), переложить в чистые банки и снова закупорить.
- * Цветную капусту лучше завернуть в листья и повесить в сетке на сквозняке.
- * Спаржу поставить в кастрюлю вертикально головками вверх, налить на дно немного холодной воды и хранить в затемненном месте.
- * Редиску уложить в миску с небольшим количеством холодной воды, листиками вниз, поставить в прохладное место и время от времени сбрызгивать водой.

- * Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле.
- * Для длительного хранения нарезанные и промытые листья и корни петрушки, укропа, щавеля нужно плотно уложить в стеклянные банки, пересыпая солью.
- * Морковь лучше сохраняется, если перед укладкой на хранение опрыскать ее настоем шелухи репчатого лука.
- * Картофель хранят в прохладном темном помещении при температуре от +3 до +5 .
- * Если картофель хранится не в мешках или ящиках, то под него нужно подстилать сухую солому, сверху тоже покрывать соломой или рогожей.
- * Арбузы и дыни хранят в закрытом помещении, разложенными на полках в один ряд, хвостиками вверх, так, чтобы они не соприкасались. Температура хранения плюсовая, но не выше 5 .
- * Хранить кукурузу лучше в початках. Очищенная кукуруза меняет цвет, поэтому чистить ее нужно непосредственно перед приготовлением.
- * Огурцы, помидоры, баклажаны, сладкий перец можно хранить на нижней полке холодильника, укладывая (не толстым слоем) в миску или эмалированную кастрюлю и не накрывая. Нельзя держать эти овощи в полиэтиленовых мешочках.
- * Если в рассол с солеными огурцами добавить немного горчицы, они станут еще вкуснее, дольше сохранятся.
- * Чтобы сохранить соленые огурцы в негерметически закрытой таре более длительный срок, нужно в рассол добавить виноградный уксус и немного водки (на 10 л воды - 500 г соли, один стакан виноградного уксуса и 3/4 стакана водки). Банки плотно закрыть и хранить в прохладном месте.
- * Чтобы огурцы при засолке сохранили яркий зеленый цвет, их нужно предварительно обдать кипятком.
- * Тыкву хранят в подвале при температуре 1-14 выше нуля. Если же в подвале холодно, ее надо укрывать соломой.
- * Баклажаны хранят обернутыми в газету и уложенными в ящики. В золе или толченых углях они сохранятся еще дольше.
- * Свеклу, репу, морковь, сельдерей можно хранить в ящиках в подвале пересыпанными сухим речным песком при температуре 3-5 выше нуля. Если подвала нет, то песок должен быть слегка влажным.
- * Маринованные огурцы будут гораздо вкуснее, если вместо уксуса в маринад добавить сок красной смородины.

- * Капусту можно хранить подвешенной за кочерыжки, если вырывать ее с корнем.
- * Лук и чеснок перед укладкой на хранение нужно хорошо просушить в течение одной-двух недель при комнатной температуре, затем уложить их в полиэтиленовые мешки и хранить в нижней секции холодильника. Если нет холодильника, их можно хранить в подвале или на чердаке при температуре от 0 до -4 . Лук и чеснок можно хранить также сплетенными в венках или просто в ящиках с отверстиями.
- * Небольшое количество овощей (редька, свекла, морковь, репа) долго сохраняются свежими в полиэтиленовом мешочке на нижней полке холодильника.
- * Хрен следует хранить при температуре от -1 до +1 . Лучше всего он сохраняется, если пересыпать его сухим песком.
- * Свежие помидоры дольше сохраняются, если уложить их в один ряд плодоножкой вверх.
- * Зеленые помидоры хранят уложенными в плоские ящики при температуре плюс 10-12 . Если осенью в помещении с плюсовой температурой развесить помидоры, срезанные вместе со стеблем, плоды будут еще некоторое время расти и даже дозревать.
- * Зеленые огурцы можно сохранить свежими несколько дней, если их опустить в воду хвостиками вниз. Воду следует менять ежедневно.
- * Сырые овощи сохраняются свежими, если завернуть их в мокрое полотенце. Салат и цветную капусту следует класть стеблем кверху.
- * Свежий салат и шпинат нужно хорошо промыть, просушить на сите, уложить в кастрюлю с крышкой и поставить в прохладное место.
- * Чтобы дольше сохранилась густая томатная паста, ее нужно держать в стеклянной банке, залив подсолнечным маслом примерно на 1 см.
- * Чтобы сохранить свежие овощи до нового года, нужно:
 редис сортов дунганский, красный великан, китайский высевать в начале августа. У корнеплодов, отобранных для хранения, обрезать ботву и корни, затем уложить их в ящики рядами, пересыпая каждый ряд влажным песком, и хранить при температуре от 0 до 3 тепла. Еще лучше хранить редис в тех же условиях в открытых полиэтиленовых пакетах или мешках;
 помидоры сорвать во второй половине жаркого сухого солнечного дня. Крепкие, здоровые, одинакового размера плоды уложить в большую стеклянную банку, залить остуженной кипяченой соленой водой. Банку завязать полиэтиленовой пленкой и держать в сухом погребе. Соленую воду менять каждые две недели. Можно осенью отобрать зеленые здоровые плоды. Каждый плод обернуть бумагой, уложить в ящик или корзину, застланную соломой, и хранить в темном месте при температуре 11-13 выше нуля;
 сорвать с плодоножкой крепкие ровные огурцы, обмыть остуженной кипяченой водой, обтереть досуха мягким полотенцем и тщательно смазать свежим яичным белком. Один конец крепкой нитки за-

крепить на плодоножке, а второй подвесить на гвоздь или на веревочку так, чтобы огурцы не соприкасались между собою, а свободно висели в воздухе. Хранить в сухом прохладном месте.

- * Горчицу можно сделать очень приятной на вкус, если к обычной столовой горчице, приготовленной из 100 г порошка, добавить 1 чайную ложку меда.
- * Горчица, разведенная молоком, долго сохраняется, не сохнет.
- * Подсохшую горчицу можно освежить, добавив в нее немного сахара и уксуса.

ГРИБЫ

- * Сушить грибы можно и в холодильнике. Нужно разложить их на листе бумаги в нижней части холодильника на полторы-две недели. Грибы получаются более мягкими, чем при сушке теплом, но вкус их не меняется.
- * Если сушеные грибы подержать несколько часов в подсоленном молоке, они станут как свежие.
- * Если свежие грибы сразу положить в слегка подсоленную холодную воду - они не почернеют.
- * Чтобы свежие грибы не испортить, нужно положить их в сито, дуршлаг или эмалированную кастрюлю и, не накрывая крышкой, поставить в холодильник или темное прохладное место.
- * Для того, чтобы грибы не почернели во время очистки, их следует поместить в кастрюлю с холодной водой, в которую добавлено немного уксуса.
- * Грибы, содержащие горький сок (волнушки, грузди, белянки, горкуши, подгрузди), сначала надо вымачивать в холодной воде, сменяя ее два-три раза в день в течение двух-трех суток, затем солить.
- * Заплесневелые грибы нужно тщательно промыть в соленой воде и залить свежим, более крепким маринадом или рассолом.
- * Если свежие грибы обдать подсоленным кипятком, они не испортятся в течение суток.
- * Нельзя мыть свежие грибы перед тем как сушить - они будут плохо сохнуть. Очистив от грязи, нужно тщательно протереть их чистой сухой тряпочкой.
- * Сушеные грибы нужно хранить тщательно закрытыми при температуре 10-12 тепла.
- * Отсыревшие сухие грибы нужно немедленно подсушить в умеренно нагретой духовке или печке, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся.
- * Долго (годами) хранить грибы не следует: вкус их ухудшается, пропадает аромат.

ФРУКТЫ

- * Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать сухими чистыми древесными опилками.
- * Груши зимних сортов лучше всего сохраняются при температуре около 0 завернутыми в папиросную бумагу.
- * Чтобы очищенные и нарезанные для салата яблоки не темнели, их надо предварительно подержать 10 минут в слегка подсоленной холодной воде.
- * Чтобы печеные яблоки не растрескивались и не прилипали к сковороде, их нужно в нескольких местах наколоть, а на сковороду налить немного воды.
- * Яблоки кислых сортов нельзя долго держать в духовке, так как они могут превратиться в пюре.
- * Если добавить в компот из фруктов щепотку соли, он станет еще вкуснее.
- * Чтобы быстро охладить горячий компот, надо поставить кастрюлю с компотом в другую большую посуду, наполненную холодной и подсоленной водой.
- * Для улучшения вкуса в ягодные кисели можно добавлять небольшое количество лимонной кислоты, предварительно разведенной холодной водой.
- * В горячий кисель для аромата можно положить немного ванилина, несколько капель миндальной эссенции или цедру лимона (апельсина), а также корицу или гвоздику.
- * Чтобы сварить кисель из свежих ягод, нужно вначале отжать сок, потом отварить отжатые ягоды, добавить в кипящую воду сахар, крахмал, дать возможность вскипеть, затем влить сырой сок. При таком способе приготовления витаминов сохранится намного больше.
- * Кисель из ревеня подают только холодным.
- * Нельзя долго варить кисель - он станет жидким.
- * Для молочных киселей лучше использовать кукурузный крахмал: вкус киселя будет нежнее.
- * Густой кисель нужно разлить в формы, смоченные водой и посыпанные сахаром.
- * Разведенный картофельный крахмал нужно вливать в горячий сироп сразу и быстро размешивать. Лучше всего лить по краям кастрюли. Густой кисель следует варить на слабом огне. Жидкий кисель не кипятить, а только довести до кипения.
- * Чтобы на поверхности киселя не образовалась пленка, его нужно посыпать тонким слоем сахара.

- * Для охлаждения напитков в жаркое время нужно завернуть бутылки в тряпку, намоченную в холодной соленой воде, и поставить на сквозняк. Этим способом можно охладить также арбузы и дыни.
- * Чтобы определить, готово ли варенье, надо налить немного сиропа в мелкую тарелку. Если он застынет, значит, варенье готово. Можно еще капнуть немного сиропа на промакательную бумагу. Если вокруг капли не образуется влажного пятна, варенье готово.
- * Если в варенье при варке добавить немного лимонного сока, оно не засахарится.
- * Ягоды малины, пораженные личинками жучка, надо выдержать полтора-два часа в растворе соли. Когда личинки всплывут, воду слить, а малину промыть чистой холодной водой.
- * Если сушеные фрукты, ягоды отсырели, покрылись плесенью или в них завелись жучки, нужно рассыпать их тонким слоем на противне и подсушить в духовке в течение 25-30 минут при температуре 55-60. Можно также подержать продукты неделю на морозе. Хранить их следует в плотно закрытых банках или в полиэтиленовых мешочках в сухом месте.
- * Варенье нужно хранить в темном помещении, защищенном от прямых солнечных лучей; нельзя хранить варенье при температуре ниже 0.
- * Если в бутылках с соком появились пузырьки, нужно вылить его в кастрюлю, довести до кипения, вновь разлить в горячие чистые бутылки и герметически закупорить их.
- * Если сок приобрел запах спирта или уксуса, значит, он испорчен.
- * Замороженные фрукты или ягоды нельзя подогревать - они потеряют свои вкусовые качества. Оттаивать их надо при комнатной температуре.
- * Если грецкие орехи высохли и потеряли свойственный им вкус, надо подержать их 5-6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникнет в ядро и восстановит его консистенцию и вкус.
- * Чтобы освободить ядро грецкого ореха от скорлупы, нужно положить орехи в эмалированную кастрюлю, залить крутым кипятком, закрыть крышкой и оставить на 15-20 минут, затем воду слить. После этого орех легко расщепится кончиком ножа и ядро целиком извлечется из скорлупы.
- * Если положить ломтик лимона под крышку баночки с горчицей или на срез колбасы, то эти продукты долго не утратят своей свежести.
- * Чтобы сохранить лимон свежим долгое время, нужно положить его в банку с водой, меняя ее один-два раза в день. Но лучше всего лимоны сохраняются в сухом песке. Для этого песок нужно высушить, насыпать в ящик и положить в него лимоны так, чтобы они не касались друг друга.
- * Апельсины и лимоны долго остаются свежими, если их смазать растительным маслом, положить в целлофановый мешочек или закрытую посуду и хранить в прохладном месте.

- * Чтобы сохранить разрезанный лимон, надо положить его на блюдце надрезанной стороной вверх и накрыть стаканом или же налить на тарелку несколько капель уксуса и положить на них лимон надрезанной стороной вниз.
- * Чтобы из лимона получить больше сока, нужно подержать его 5 минут в горячей воде.
- * Лимон при выжимании сока не следует слишком сильно давить, иначе сок будет горьким.
- * Несколько капель лимонного сока можно получить, не разрезая лимона. Для этого нужно глубоко проткнуть кожуру лимона заостренной спичкой или небольшой палочкой, выжать нужное количество сока, а образовавшееся отверстие заткнуть той же спичкой. В таком виде лимон не испортится в течение нескольких дней.
- * Прежде чем разрезать лимон, нужно обдать его кипятком, от этого аромат лимона будет сильнее.
- * Чтобы освежить засохшие лимоны или апельсины, нужно опустить их на минуту в кипящую воду и завернуть в тряпочку до остывания.
- * Варенье сохранит все витамины и цвет, если варить его в скороварке 7-10 минут на медленном огне. Пенки снимать не нужно - они останутся на стенках кастрюли.
- * Сушеные плоды и сухие компоты перед употреблением нужно мыть в холодной воде, так как в горячей воде частично растворяются питательные и ароматические вещества.
- * Варенье в открытой банке будет лучше сохраняться, если сверху насыпать слой сахарного песка.
- * Если на поверхности варенья (джема, повидла) появились пена или пузырьки газа, неприятно отдающие спиртом, значит, варенье недоварено или в нем не хватает сахара. Чтобы это исправить, надо выложить варенье в таз, добавить сахара (1/2 стакана на 1 л варенья), довести до кипения и поварить 7-10 минут на слабом огне.
- * Если варенье переварено, мутнеет, засахаривается, нужно добавить в него горячей воды (1/4 стакана на 1 л варенья) и поварить 5-6 минут. Можно поставить банки с засахаренным вареньем в кастрюлю с водой и нагревать, пока сахар не растворится.
- * Чтобы на варенье (желе, повидле) не появилась плесень, нужно остывшее варенье залить расплавленным воском. Когда воск затвердеет, банку закрыть пергаментной бумагой.
- * Если верхний слой плодовых и ягодных компотов потемнел, банки нужно вскрыть, потемневшие плоды выбросить, а остальные простерилизовать (погрузить банки на несколько минут в кипящую воду) и снова закупорить.
- * Если в банке с компотом мутнеет сироп, ее нужно вскрыть и содержимое использовать. Если же крышка на банке вздулась или же сорвалась, содержимое употреблять нельзя.
- * Если ягоды в банке с компотом всплыли вверх, а сироп остался внизу, нужно заново простерилизовать банки, причем дольше, чем первый раз.

- * Компоты и соки надо наливать в банки доверху, чтобы после закупоривания в них осталось как можно меньше воздуха.
- * Компоты из вишен, черной смородины и черники могут приобрести со временем фиолетовый оттенок. Они вполне пригодны в пищу, просто цвет изменился от взаимодействия олова крышек с красящим веществом ягод. А лучше всего закрывать такие консервы только лакированными крышками.
- * Чтобы крышки на банках не ржавели, можно слегка смазать их жиром.
- * Компоты из ягод и фруктов с косточками (вишен, абрикосов, персиков) нельзя хранить больше года - в них накапливается опасная для здоровья синильная кислота.
- * Чтобы дольше сохранить хлебный квас, после приготовления его надо сразу же разлить в бутылки, добавив по 1/2 чайной ложки сахара, и плотно закрыть пробкой.
- * Замороженные плоды и ягоды перед употреблением не рекомендуется доводить до полного оттаивания, лучше подавать их на стол в полусамерзшем состоянии.
- * Чтобы очистить мутный лимонный сок, надо влить две-три ложки свежего молока, которое, свернувшись, очистит его.
- * У хорошей дыни обычно бывает толстый стебель.
- * Чтобы яблоки при сушке не потемнели, их нужно подержать в воде 1-2 минуты.
- * Только что сорванные сливы лучше сохраняются, если их сложить в посуду, пересыпав каждый ряд пшеном, и плотно закрыть крышкой.
- * Клюкву можно сохранить свежей, если ее положить в холодную воду и поставить в холодное место. Воду менять через 7-10 дней. Ягода не потеряет ни витаминов, ни вкуса.
- * Повидло хранят в сухих стеклянных, глиняных, покрытых глазурью банках, плотно закрытых крышками или завязанных пергаментом или целлофаном. Хранить повидло можно 8-9 месяцев в прохладном месте.

КОФЕ, ЧАЙ

- * Чтобы восстановить аромат зерен, которые долго находились в закрытой коробке, нужно положить их на 10 минут в холодную воду, затем сразу же высушить в духовке.
- * Кофе приобретает аромат, если после обжаривания он постоит несколько дней в плотно закрытой металлической коробке.
- * Чтобы улучшить аромат молотого кофе, его следует немного подсушить на огне и добавить несколько кристалликов соли.

- * Вместе с сухим чаем можно положить в чайник кусочек сахара - тогда настой будет более крепким.
- * Заваренный чай нельзя кипятить - от этого вкус и аромат его почти исчезают.
- * Нельзя доводить кофе до кипения: от этого исчезнут его вкус и аромат. Если все же кофе закипел, нужно немедленно снять кофейник с огня и добавить в него несколько капель холодной воды.
- * Вкус и аромат кофе гораздо улучшатся, если в готовый кофе добавить немного какао.
- * Готовить кофе нужно в фарфоровых, фаянсовых, стеклянных, керамических, эмалированных или из нержавеющей стали кофейниках.
- * Готовый кофе нужно сразу же разливать, так как продолжительное настаивание придаст ему горечь.
- * Хранить кофе нужно в закрытой стеклянной посуде или металлических банках в сухом прохладном месте.
- * Чтобы при заваривании какао не образовывались комочки, нужно сухой порошок смешать с сахарным песком, развести небольшим количеством кипятка, а потом вливать в кастрюлю.
- * Чай станет гораздо ароматнее, если в коробку, где он хранится, положить кусочек лимонной или апельсиновой корки.
- * Вкус какао улучшится если перед тем как подать на стол добавить в него несколько капель лимонного сока.
- * Заваривать чай нужно в фарфоровом или фаянсовом чайнике, предварительно сполоснув его крутым кипятком, затем всыпать 1-2 чайные ложки сухого чая, заварить крутым кипятком на 1/3 объема чайника, накрыть салфеткой и через 5-7 минут долить кипятком доверху.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ

- * Для мытья эмалированной, стеклянной и фаянсовой посуды можно применять горячий раствор кальцинированной соды (25 г соды на 1 л воды), затем несколько раз сполоснуть посуду чистой водой и вытереть сухим полотенцем.
- * Эмалированная посуда с пригоревшей пищей легко отмывается, если замочить ее в воде с добавлением небольшого количества питьевой соды. Можно обильно посыпать посуду солью и поставить на несколько часов.
- * Нельзя ставить на маленькую плитку или прямо на конфорку, без подставки, очень большую эмалированную кастрюлю: дно ее нагревается неравномерно, и эмаль может потрескаться.
- * Образовавшуюся на стенках алюминиевой посуды черноту можно удалить смоченной в уксусе ватой.

- * Аллюминиевые кастрюли и сковородки будут блестять как новые, если прокипятить их в следующем составе: на 1-1,5 ведра слегка подогретой воды взять 80-100 г конторского силикатного клея (преварительно растворенного в воде), затем добавить 100-125 г едкой кальцинированной соды. Смесь довести до кипения, опустить в нее посуду и кипятить 20-30 минут. После остывания затвердевшей жировой слой с посуды легко снимается.
- * Аллюминиевые кастрюли будут чистыми и блестящими, если в воду для мытья добавить несколько капель нашатырного спирта.
- * Пятна от пригоревшей пищи на аллюминиевой посуде можно удалить, протерев их только что разрезанным яблоком или вскипятив в посуде воду с луком.
- * Во избежание потемнения полированной поверхности аллюминиевой посуды нельзя протирать ее стиральным порошком, золой, содой, разведенным в воде мелом, а также наждачной бумагой, песком и другими твердыми материалами.
- * Чтобы удалить с внутренней поверхности аллюминиевой полированной посуды темный налет, нужно прокипятить в ней воду с добавлением небольшого количества уксуса, после чего посуду несколько раз промыть чистой водой и досуха вытереть.
- * Блеск полированной поверхности аллюминиевой посуды сохраняется, если ее периодически чистить сухим зубным порошком, затем протереть мягкой тряпкой.
- * Чугунную посуду моют горячей водой с мылом.
- * Для удаления пригоревших пищевых остатков в чугунной посуде нужно протереть ее наждачной бумагой или мелким песком.
- * Мельхиоровая посуда хорошо чистится горячим мыльным раствором, раствором гипосульфита. Для полировки мельхиоровых предметов применяют смесь мыла и очищенного мела (в равных количествах).
- * Новую сковородку нужно сначала прокалить с жиром, а затем протереть солью.
- * В новой эмалированной кастрюле необходимо прокипятить воду, а в аллюминиевой - молоко.
- * Для удаления ржавчины с жестяной посуды (противень, форма) ее нужно протереть разрезанным зеленым помидором или разрезанным клубнем картофеля и песком.
- * Глазурованную глиняную посуду перед употреблением следует в течение 1/2 часа выварить в воде, добавив в нее примерно 1 стакан уксуса и 2 столовые ложки соли.
- * После употребления глиняную посуду моют мыльной водой, а в случае необходимости протирают песком или древесной золой.
- * Металлические листы из духовки сначала моют горячей водой, затем, сполоснув, протирают густой кашицей из пищевой соды и холодной воды, а потом сухой чистой тряпкой.

- * Сито после просеивания муки нужно обязательно вычистить щеткой или подержать его несколько секунд над огнем.
- * Кастриюлю, в которой подгорело молоко, легко отмыть, если налить в нее холодной воды, добавить немного питьевой соды и кипятить 2-3 минуты.
- * Для удаления винного осадка в графине нужно налить в него теплую мыльную воду и поставить на 5-6 часов, затем добавить питьевой соды и хорошенько встряхнуть. Очищенный графин сполоснуть чистой водой с добавлением уксуса.
- * Если фарфоровую посуду вымыть теплой водой с небольшим количеством нашатырного спирта, все пятна на ней исчезнут.
- * Фарфоровая посуда хорошо чистится питьевой содой, солью, уксусом или же кусочком ткани, смоченной скипидаром.
- * Потемневшую от длительного пользования эмалированную посуду можно отбелить персолью. В кастрюлю, наполненную горячей водой, положить одну чайную ложку персоли и кипятить около часа, затем тщательно вымыть горячей водой.
- * Медную посуду чистят тряпкой, смоченной в уксусе (8% - ный раствор), а затем протирают мелом.
- * Серебряные ложки будут блестеть, если сразу же после употребления опустить их в кипящую воду, в которую добавлено немного соды. Темные пятна от яичных желтков можно удалить, протирая вилки и ложки золой. Пятна сырости исчезнут, если мыть серебро в теплом уксусе.
- * Чтобы удалить накипь в чайнике, следует прокипятить в нем крепкий раствор пищевой соды или уксуса. Можно также применять порошки "Антинакипин", "Уфа".
- * Нельзя заливать ванну очень холодной или очень горячей водой, а только теплой. От резких колебаний температуры на эмали ванны появляются мелкие трещины и трудно смываемый желтый цвет.
- * Краны будут блестеть, если их почистить цедрой лимона, затем вымыть мыльной водой и протереть сухой тряпкой.
- * Фарфоровые вазы, статуэтки и т.д. моют холодной водой с добавлением лимонного сока.
- * Чтобы удалить пятна на блюдечках-подставках под комнатными цветами, нужно подставки подержать час в слабом растворе уксуса, а затем сполоснуть.
- * Чтобы вымыть чайник или кофейник, нужно налить в него доверху воды, добавить столовую ложку питьевой соды и дать закипеть, затем несколько раз сполоснуть теплой водой.
- * Посуду из-под сырых яиц, теста, молока, рыбы, сельди, варенья нужно мыть сначала в холодной, а затем в горячей воде.

- * Ржавчину с ножей и вилок можно снять луковицей или же лимонным соком, после чего протереть их мягкой шерстяной тряпочкой.
- * Ножи и вилки будут блестеть, если натереть их разрезанным сырым картофелем.
- * Ножи хорошо чистятся пробкой.
- * Серебряные и мельхиоровые столовые приборы будут блестеть, если протереть их смесью нашатырного спирта с мелом или положить на 10-15 минут в воду, в которой варился картофель.
- * Нельзя оставлять ножи на горячей плите, так как от этого они тупятся и теряют свою упругость.
- * Столовые ножи хорошо наточатся, если опустить их на полчаса в слабый раствор поваренной соли.
- * Ножи надо держать отдельно от других металлических предметов: соприкасаясь с вилками и другими приборами, лезвия ножей быстро тупятся.
- * Мясорубку лучше всего смазывать глицерином - он не оставляет постороннего запаха и привкуса.
- * Мясорубка станет чистой, если пропустить через нее сухой хлеб, сухари или белую бумагу.
- * Чтобы удалить накипь с алюминиевой посуды, нужно прокипятить в ней воду с картофельными очистками, затем налить в нее уксуса и дать постоять двое-трое суток.
- * Чтобы закалить стаканы, нужно положить их в кастрюлю с водой, постелив между ними бумагу, и поставить на огонь. Когда вода закипит, снять кастрюлю, но стаканы не вынимать до тех пор, пока вода не остынет.
- * Если стаканы застряли, их легко можно отделить, опустив нижний стакан в теплую воду, а верхний наполнив холодной водой.
- * Чтобы стакан не лопнул при наполнении его горячим чаем, нужно опустить в него чайную ложку.
- * Посуду, покрытую золоченым рисунком, нельзя мыть содовым раствором. Ее нужно мыть в горячей мыльной воде.
- * Стекланные рюмки, бокалы, фужеры с золотыми ободками моют в теплой воде, в которую добавлено немного нашатырного спирта, после чего их споласкивают чистой холодной водой.
- * Стекланные и хрустальные рюмки, бокалы и фужеры нужно вытирать после мытья бумажными салфетками, так как обычное полотенце оставляет на этой посуде мелкие ворсинки.
- * Протирая рюмки или бокалы на высоких ножках, нужно держать их не за низ (основание) ножки, а повыше, иначе они могут сломаться.
- * Стекланные бутылки хорошо моются измельченной яичной скорлупой или крупой, мелко нарезанным картофелем или песком.

- * Бутылки из-под растительного масла, спирта, уксуса моют в воде с добавлением стирального порошка.
- * Чтобы стеклянные и хрустальные вазы всегда блестели, их надо мыть только холодной водой. Белый налет исчезнет, если протереть вазу ваткой, смоченной столовым уксусом.
- * Изделия из хрусталя будут блестеть, если протереть их сначала тряпочкой, смоченной в спирте, а затем вытереть сухой льняной салфеткой.
- * Плохо отмывающуюся пепельницу нужно сначала протереть тряпочкой с солью, а потом вымыть водой.
- * Сургуч легко удаляется, если горлышко бутылки подержать несколько минут в горячем растворе кальцинированной соды.
- * При очистке холодильника ото льда ни в коем случае нельзя пользоваться металлическими предметами, нужно дать ему постепенно оттаять.
- * При длительном выключении холодильника не следует плотно закрывать его дверцу.
- * Клеенка очень портится от нашатырного спирта и соды. Мыть ее нужно теплой водой с мылом, а затем, сполоснув холодной водой, насухо вытереть мягкой тряпкой.
- * Чтобы клеенка не трескалась, надо протирать ее время от времени смесью из равных частей растительного масла и уксуса.
- * Жирная посуда легко вымоется теплой водой, если насыпать в нее немного сухой горчицы.
- * Жирные пятна на кухонной плите можно вычистить, если обильно посыпать горячую плиту солью и протереть бумагой.
- * Ржавчина на раковинах легко снимается горячим уксусом.
- * Во избежание засорения раковины рекомендуется над отверстием в ней поместить густую проволочную сетку или постелить капроновую решетку.
- * Чтобы раковина и ванна всегда блестели, нужно протирать их "зеркальным порошком" (1 столовая ложка порошка на 0,5 л горячей воды) или жидкостью "Ванниол".
- * Никелированные краны в ванной можно освежить, протерев их уксусом с солью.
- * Если в раковине плохо стекает вода, нужно всыпать в горловину слива горсточку кальцинированной соды. Когда сода растворится, влить в раковину полстакана уксуса, затем промыть водой.
- * Из старых капроновых чулок можно сделать удобную мочалку для мытья посуды.







УХОД ЗА КВАРТИРОЙ И МЕБЕЛЬЮ

ПОБЕЛКА КВАРТИРЫ

- * Побелку квартиры надо начинать с потолка. Для этого сначала нужно покрыть пол слоем опилок или застелить бумагой, затем шпателем удалить старую побелку, замазать щели и трещины, провести купоросную грунтовку и лишь после этого белить.
- * Шпаклевка. 100 г столярного клея залить 5 л холодной воды на 12 часов, затем растопить его на слабом огне. В горячий клеевой раствор добавить, помешивая, 2 столовые ложки олифы, 3 кг молотого и просеянного мела. Полученную массу тщательно перемешать.
- * Купоросная грунтовка. 100-150 г медного купороса растворить в 2 л кипятка и отдельно, тоже в 2 л кипятка, - 200 г столярного клея, предварительно размоченного в холодной воде. В горячий клеевой раствор добавить 250 г мелко нарезанного хозяйственного мыла и 30-50 г олифы. Сюда вылить заготовленный ранее раствор медного купороса. Смеси дать немного остыть и всыпать в нее 3 кг просеянного мела, разбавить теплой водой, чтобы получилось всего 10 л жидкости.
- * Побелка. Из 1 кг просеянного мела, 40 г синьки и 0,5 л воды замешать густую массу. В холодной воде размочить 60 г плиточного клея, через 12 часов клей растопить на слабом огне и добавить меловую пасту. Всю массу разбавить водой до образования сметанообразной жидкости, которая должна легко стекать с кисти. При побелке ее нужно время от времени размешивать, не давая оседать мелу.
- * Побелку потолка рекомендуется производить дважды: первый, жидкий слой нужно наносить кистью в направлении светового потока, начиная от окна. Второй слой наносить только после просыхания первого в том же направлении.
- * Если потолок белят известью, то вначале его покрывают жидким раствором в направлении, перпендикулярном световому потоку, затем более густым и подсиненным раствором по направлению светового потока, начиная от окна.
- * Чтобы произвести цветную окраску стен, нужно сначала, как и при побелке, удалить шпателем старую краску, предварительно смочив стены водой. После просушки замазать щели и трещины, затем стены грунтовать сначала в горизонтальном, потом в вертикальном направлении. Краску для стен приготовить так же, как побелку для потолка, только вдвое увеличить количество клея. Подбор цветов и оттенков краски проверяется на куске стекла, который затем подсушивается на слабом огне.

Если краска получилась слишком темной, в нее надо добавить немного мела; светлую краску можно затемнить добавлением цветных пигментов.

- * Темная комната будет казаться светлее, если ее стены окрасить в желтый цвет. Голубые, светло-зеленые стены делают комнату как бы свободнее, а комната, окрашенная в коричневый, терракотовый цвет, кажется меньше, но зато уютнее. Учитывая это, можно, например, в длинной комнате покрасить торцовые стены в более темные цвета (терракота, светло-коричневый), а боковые - в светлые (кремовый, беж). Комнаты с высокими потолками лучше окрашивать не до самого верха, а оставшуюся часть стены по высоте и потолок выкрасить в один цвет - кремовый, желтый. В низких помещениях не рекомендуются панели.
- * При побелке квартиры нужно избегать сквозняков, так как после высыхания на стенах могут появиться полосы.
- * Чтобы приготовить замазку, нужно взять 100 г сухого толченого мела и 25 г олифы. Мел тщательно размешать на олифе. Олифу можно заменить льняным маслом, но для того чтобы замазка скорее высохла, добавить цинковых белил.
- * Выкрашенные масляной краской стены можно вымыть теплой водой с пищевой содой, нашатырным спиртом (на 1 л воды 1 столовая ложка спирта), после чего протереть влажной, а затем сухой тряпкой.
- * Стены, покрашенные клеевой краской, нельзя мыть. Их можно почистить, надев на щетку с длинной ручкой мягкую чистую фланелевую тряпку.
- * Облицовочные плитки хорошо моются мелом, растворенным в воде. Для этого нужно этим раствором побелить всю стенку или печь из кафеля, а потом протереть сухой тряпочкой. Можно также протирать их керосином или столовым уксусом с водой (1 стакан уксуса на 1 л воды).
- * Если от панели отскочила глазурованная плитка, ее можно приклеить цинковыми белилами. Для этого надо поверхность плитки с обратной стороны и место на стене очистить от пыли. Желательно за сутки до наклейки проолифить места на стене (не счищая старого цемента). Затем нанести на плитку густотертые белила толщиной 0,5-1 мм, поставить ее на место и, слегка прижимая, постучать по поверхности легким деревянным предметом до появления глухого звука.
- * Прикрепить выпавшую керамическую плитку можно с помощью жидкого стекла. Для этого сиропобразную жидкость нужно смешать с зубным порошком, полученной массой смазать плитку и поставить на место.
- * Если от стенки в ванной отклеилось несколько плиток, нужно очистить их от цемента, смазать масляными белилами или любой масляной краской и плотно прижать к стене: плитка будет держаться. Можно также приклеить ее сваренным мучным клейстером.
- * Вздувшуюся и отставшую от пола плитку пластика можно приклеить, если, очистив от грязи пол, положить плитку на место, накрыть чистым листом бумаги и прогладить сильно нагретым утюгом (сначала быстро, затем медленнее).

- * Если на потолке или стенах образовалась щель, ее можно замазать раствором, приготовленным из жидкого столярного клея и зубного порошка или мелко растертого мела.
- * Отбитую эмаль чугунной ванны можно восстановить сухими белилами и клеем БФ-2. Для этого поверхность чугуна надо очистить наждачной бумагой, промыть бензином и хорошо просушить, затем положить тонкий слой клея, добавить небольшое количество сухих белил, перемешать их с клеем и разровнять по всей поверхности. Так повторять несколько раз через 1-1,5 часа до тех пор, пока толщина их не сравняется с толщиной эмали ванны.
- * Если приклеивать обои к стенам, затертым шпатлевкой на алебастре, обои отстанут, а шпатлевка разрушится. Такие стены перед оклейкой нужно слегка проолифить и дать им высохнуть.
- * При подготовке стен для оклейки обоями необходимо штукатурку на них сгладить пемзой или куском белого кирпича, затем протереть щеткой или тряпкой.
- * Выбирать рисунок следует в зависимости от площади и высоты комнаты. Горизонтально расположенный рисунок зрительно снижает высоту помещения, при вертикально расположенном рисунке, наоборот комната кажется выше. Ромбовый рисунок создает ощущение большого объема.
- * Стены коридоров и передних следует оклеивать обоями более темных тонов, чем жилых комнат.
- * Старые обои легко снять, если их 2-3 раза смочить горячей водой.
- * Слегка загрязненные обои можно очистить, если, смахнув веником пыль, протереть стены сухой тряпкой, погружая ее время от времени в овсяные хлопья. Можно еще протереть загрязненные места обоев сверху вниз ломтиком черствого пшеничного хлеба.
- * Пятна на обоях можно удалить, если смазать их ватой, смоченной в растворе зубного порошка, бензина, а когда порошок высохнет, почистить щеткой. Прodelать это несколько раз.
- * Жирные пятна с обоев можно удалить ваткой, смоченной в растворе бензина и магнeзии. Тампон несколько раз прикладывать к пятну, но не тереть, так как от этого может нарушиться цвет обоев.

ПОКРАСКА ПОЛОВ И УХОД ЗА НИМИ

- * Полы перед покраской надо тщательно вымыть и высушить. Затем размешать олифу с небольшим количеством краски и равномерно протереть полы. Когда олифа высохнет (примерно через двое суток), приготовить 10%-ный раствор столярного клея (100 г клея развести в 1 л воды) и добавить просеянный через густое сито сухой мел. В посуду налить 1 часть горячего клея и 1 часть олифы, все тщательно размешать, затем всыпать мел, доведя массу до густоты крутого теста. Полученным раствором замазать щели в полу, а после просушки покрыть их олифой и оставить, чтобы все хорошо высохло. Затем нанести на полы краску тонким слоем, а через 3-4 дня еще раз покрасить.
- * Чтобы сохранить пластиковый пол в хорошем состоянии, нужно мыть его теплой водой с мылом не раньше чем через месяц после настилки. А чтобы в него не въедалась пыль, надо 2-3 раза в год по-

крывать тонким слоем водной эмульсии полотерной мастики.

Мастики, в которых содержатся растворители - бензин, скипидар, керосин, - применять для пластиковых полов нельзя.

- * Если линолеум на полу загрязнился, потерял блеск и потемнел, нужно помыть его теплой мыльной водой (без соды), дать просохнуть, затем покрыть тонким слоем полотерной мастики, а спустя 3 часа натереть до блеска. Можно также протереть поверхность линолеума шерстяной мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, насухо вытереть, затем протереть мягкой тряпкой, смоченной в молоке.
- * Через каждые три месяца линолеум рекомендуется натирать олифой и тщательно вытирать мягкой тряпкой (лучше старой шелковой тканью).
- * Крашеный пол будет блестеть, если его вымыть теплой водой с небольшим добавлением уксуса и нашатырного спирта.
- * Паркетный пол моют не чаще одного-двух раз в год мыльной водой.
- * Мытье и натирание паркетных полов нужно проводить только по направлению слоев дерева.
- * Щели в паркетном полу можно заделать пастой, приготовленной из древесных опилок, смешанных с масляным лаком. Опилки предварительно просеять через сито, подкрасить красителем для пола и высушить. Отремонтированные участки зачистить сначала грубой, затем тонкой наждачной бумагой.
- * Мелкие выбоины на паркетном полу можно затереть, если на этих местах распарить дерево при помощи сложенной в несколько раз и смоченной в воде оберточной бумаги и умеренно нагретого утюга.
- * Чтобы сохранить натуральный цвет и текстуру древесины паркета, его нужно натирать очень светлой восковой мастикой, разведенной на скипидаре, или же покрыть бесцветным масляно-смоляным лаком.
- * Чтобы при ремонте комнаты краска не попадала на руки и не капала на пол, нужно разрезать резиновую грушу от спринцовки и надеть ее на ручку кисти.
- * Чтобы запах масляной краски после ремонта быстрее исчез, нужно поставить в комнате в двух-трех местах сосуд с соленой водой или же ведро воды, в которую положено немного сена.
- * Можно также натереть головку чеснока и оставить его на некоторое время в помещении.
- * Если масляная краска от долгого хранения покрылась пленкой, ни в коем случае нельзя размешивать ее, а нужно осторожно снять пленку. Если пленка порвалась, вырезать из марли кружочек по диаметру банки и опустить на краску. Марля покроет клочки пленки и опустится вместе с ними на дно.
- * Чтобы масляная краска не засыхала, нужно на ее поверхность налить тонкий слой подсолнечного масла.
- * Нельзя сливать вместе остатки разных красок: получится месиво, которое при покраске никогда не высохнет.
- * Краска на кисти не засохнет, если поставить кисть в воду.
- * Чтобы не затвердела замазка, ее нужно хранить в воде.

- * Масляная краска на засохшей кисти легко снимается, если опустить ее в банку с нашатырным спиртом, керосином, скипидаром или другим растворителем.
- * Кисть после клеевой краски хорошо промоется, если опустить ее в теплую воду с небольшим количеством соды, затем сполоснуть и подвесить волосом вниз.
- * Новые кисти перед употреблением рекомендуется обматывать на 2/3 длины волоса крепким шпагатом. По мере износа волоса обвязку нужно постепенно уменьшать.
- * Чтобы из новой кисти не выпадал волос, ее нужно подержать день-два в воде. Можно также забить в патрон ручки небольшой деревянный клин или же, сняв патрон, налить в него немного лака либо масляной краски (можно силикатного клея), потом надеть на ручку и дать просохнуть.
- * Чтобы краска, попавшая на пол, окна, кафель, чугунные плиты, легко снималась, нужно перед началом ремонта покрыть их мыльным раствором (20-30 г мыла на 1 л воды).

УХОД ЗА ОКНАМИ

- * Если чистые стекла протереть раствором медного купороса (1 чайная ложка на 1 л воды), они приобретут красивый зеленоватый оттенок. Сухая ультрамариновая синька придает стеклам голубоватый оттенок. Мутный налет на стеклах можно удалить тряпкой, смоченной столовым уксусом. Затем стекла вымыть чистой водой и насухо вытереть мягкой бумагой круговыми движениями.
- * Прежде чем красить оконные рамы масляной краской, нужно смазать стекло уксусом: краска не пристанет. Можно также приклеить мылом к стеклу вдоль оконного переплета бумажную полоску шириной в 5 см.
- * Перед тем, как начать красить двери или оконные рамы, их обязательно надо вымыть или протереть влажной тряпкой.
- * Если краска на подоконнике или на оконных рамах полопалась, нужно наждачной бумагой очистить старую краску и покрыть новой. Если первый слой получился неровным, покрыть еще раз, дав краске высохнуть и замазав все щели.
- * Окна, запачканные после ремонта известкой или масляной краской, нужно сначала поскрести чем-нибудь острым, затем протереть тряпкой, смоченной в уксусе.
- * Жирные пятна со стекла хорошо смываются водой с нашатырным спиртом.
- * Оконные стекла не так быстро загрязнятся, если после мытья протереть их смесью из 30 г воды, 70 г глицерина и нескольких капель нашатырного спирта.
- * При мытье окон нужно протирать их с одной стороны по вертикали, с другой - по горизонтали. Так заметнее, какие места плохо вымыты.
- * Рамы, подоконники, двери, покрытые масляной краской, лучше всего мыть теплой водой с добавлением нашатырного спирта (1-2 столовые ложки на ведро воды).
- * Двери и оконные рамы, окрашенные коричневой краской или разделанные масляной краской под фактуру дерева, мыть не следует. Их надо лишь протирать тряпкой, смазанной вазелином или слегка пропитанной каким-нибудь растительным маслом, затем насухо вытирать. Неполированные двери,

фанерованные или сделанные из ценных пород дерева, надо протирать воском, разведенном в теплом скипидаре, или репейным маслом.

- * Потускневшую краску на рамах, подоконниках, дверях можно отполировать так называемым опилочным составом (2 столовые ложки уксуса на 1 л просеянных опилок).
- * Трещину в оконном стекле можно покрыть тонким слоем бесцветного лака, нанесенного с наружной стороны. Прозрачная пленка держится долго, не портит внешнего вида и не смывается.
- * Засохшую замазку легко снять, если смочить ее на несколько часов машинным маслом. Можно также смочить ее раствором едкой щелочи или смесью крепкого раствора соды и свежееобожженной извести.
- * Полоски бумаги на окнах легко смываются теплой водой, смягченной питьевой содой (на 1 л воды 1 чайная ложка соды).
- * Даже в самый сильный мороз можно протереть окна, если добавить в воду немного спирта. Если же в 0,5 л теплой воды растворить 2-3 ложки соды, то этим раствором легко можно очистить стекло ото льда.
- * Чтобы на двойных окнах стекла зимой не замерзали и не потели, нельзя между рамами класть вату, опилки и другие собирающие влагу материалы, а нужно поставить между ними баночки с поваренной солью.
- * Стекла на окнах зимой не будут замерзать, если с внешней и внутренней стороны протереть их смесью из 10 частей денатурированного спирта и 1 части глицерина.
- * Если не заклеивать и не замазывать наружные рамы, стекла тоже не будут замерзать.
- * Оконные рамы можно оклеивать на зиму бумагой, смоченной в свежем молоке.

УХОД ЗА МЕБЕЛЬЮ

- * Чтобы зеркало или оконное стекло блестело, нужно протереть их после мытья тряпкой, смоченной в денатурированном спирте. Если зеркало очень грязное, надо намочить тряпку в холодном чае или теплой воде, куда добавить немного синьки, затем насухо вытереть тряпочкой или бумагой.
- * Потемневшее зеркало можно протирать тряпкой, смоченной в нашатырном спирте.
- * В ванной и других влажных помещениях нужно обратную сторону зеркала (амальгаму) смазать составом из растопленного воска и скипидара (1 часть воска и 2 части скипидара).
- * Чистить люстры следует при выключенном токе. Сначала щеткой, смоченной в теплой воде с содой и мылом, нужно удалить грязь, затем вытереть сухой тряпочкой. Делать это надо осторожно, чтобы не замочить электропроводку.
- * Люстры из анодированного алюминия нельзя слишком тереть, так как их можно обесцветить. На отмытую люстру нанести кашицу, приготовленную из зубного порошка и нашатырного спирта, дать ей высохнуть, затем вытереть чистой сухой тряпочкой. Этим же составом можно чистить и стеклянные украшения на люстре. Углубления прочищать острой деревянной палочкой.

- * Шелковые абажуры можно вычистить щеткой, смоченной в бензине.
- * Бумажный светильник нужно чистить чернильной резинкой, а затем покрыть бесцветным спиртовым лаком.
- * Рамы из гипса хорошо чистятся мякишем черного хлеба.
- * Золоченые рамы нужно чистить губкой, слегка смоченной спиртом или скипидаром, затем вытереть мягкой тряпкой.
- * Изделиям из слоновой кости можно придать светлый оттенок, если потереть тряпочкой, смоченной в воде, в которую добавлена перекись водорода.
- * Бронзовые изделия нужно чистить сырым тертым картофелем и полировать куском фланели. Можно еще чистить жесткой щеткой, смоченной в горячем уксусе, затем протереть сухой тряпкой.
- * Медные предметы можно почистить солью, смоченной уксусом.
- * Чтобы изделия из меди и латуни не темнели, их надо сначала тщательно вычистить, затем натереть воском.
- * Для удаления ржавчины с никелированных предметов нужно намазать пятна любым жиром и выдержать их в таком виде несколько дней. Затем стереть жир тряпочкой, смоченной нашатырным спиртом.
- * Пожелтевшие от времени плетеные стулья, кресла, сумочки из соломки хорошо чистятся соленой водой.

КОВРЫ

- * Ковер очень хорошо чистится картофельными очистками. Для этого их нужно тщательно помыть, отжать, рассыпать на ковер, а затем смести чистым веником.
- * Цветной ковер можно освежить, потеряв его тряпкой, смоченной в рассоле квашеной капусты или в столовом уксусе.
- * Ковры с коротким ворсом легко очищаются коркой черствого хлеба.
- * Не сильно загрязненные ковры чистят сухой мелкой солью. Ковер расстилают на полу, насыпают на него соль и затем равномерно сметают. Для лучшего удаления загрязнений веник или щетку перед употреблением можно слегка смочить в мыльной горячей воде.
- * Коврики и дорожки не будут скользить по полу, если с внутренней стороны пришить по краю небольшие резиновые полоски из старой велосипедной камеры или какой-либо резиновой трубки.
- * Уезжая в отпуск, не нужно оставлять ковры на полу или стенах. Расстелив их ворсом вверх, накрыть газетами, положить сверху пакетики нафталина, скатать ковер в рулон и обернуть бумагой.

- * Чтобы углы ковра не отгибались, нужно положить под них кусочки картона и подшить внизу половой ткани.
- * В комнате ковер можно вычистить раствором из двух столовых ложек порошка "Новость" на ведро теплой воды и столовой ложки нашатырного спирта. Окунуть в этот раствор жесткую (лучше синтетическую) щетку и слегка смочить им ворс ковра, затем протереть сначала влажной, потом сухой тряпкой.
- * Если на ковер попала сажа, нужно посыпать пятно солью и спустя час почистить щеткой.
- * Если края и углы ковра закрутились, нужно хорошенько ковер расправить, постелить под него клеенку, положить сверху мокрую тряпку, затем снова постелить клеенку, а наверх положить какой-нибудь груз. Через 2-3 дня ковер разгладится.
- * Ковры из синтетики можно чистить тряпкой или щеткой, смоченной в мыльном растворе порошка.
- * Выбивать ковер, повесив его на забор или перекинув через натянутую веревку для белья, так как от этого ковер разрушается.
- * Новые машинные ковры в течение первых шести месяцев не рекомендуется чистить жесткими щетками и пылесосом. Их надо слегка чистить мягкой щеткой.
- * Мягкую мебель и настенные ковры можно вычистить в комнате. Для этого надо хорошенько смочить, а затем отжать тряпку или старую простыню, покрыть ею диван или ковер и выбивать пыль тонкой палкой. Затем прополоскать тряпку и снова выбивать, пока пыль не исчезнет. Можно чистить также щеткой, обтянутой марлей, смоченной в воде с уксусом.
- * Мягкую мебель из синтетических материалов рекомендуется мыть теплой водой, а жирные пятна на ней выводить смесью из измельченного мела и бензина.
- * Мебель, обитую бархатом или плюшем, не рекомендуется чистить щеткой. Лучше протирать ее по направлению ворса сухой тряпкой.
- * Стулья и диваны, обшитые кожей или заменителями, надо ежедневно протирать влажной тряпкой. Натуральную кожу можно освежить тряпкой, смоченной во взбитом яичном белке.
- * Загрязненную декоративную ткань на мебели можно почистить порошком "Новость", растворенном в теплой воде. Жирные пятна снимаются кашицей из бензина и синтетического моющего вещества. Состав втереть в ткань и спустя некоторое время смыть горячей водой. Можно также протереть пятно смесью из 10 г бензина и 1-2 г бесцветного мыла, потом смыть безнином.
- * Если обивка на мебели залоснилась, почистить ее можно влажными опилками или согретыми отрубями. Применяется также химический препарат "Пеночистка" или "Золушка".
- * Если на мебели, покрытой фанерой, появились вздутия, надо положить на них несколько слоев плотной бумаги и прогладить горячим утюгом. Если все же вздутия остались, нужно осторожно проколоть

их чем-нибудь острым, затем через отверстие влить немного столярного клея и снова прогладить утюгом через плотный слой бумаги.

- * Пятна с лакированной мебели исчезают, если их потереть разрезанной пополам картофелиной.
- * Если на лакированной мебели остались следы от воды, надо посыпать эти места небольшим количеством муки и протереть тряпкой, смоченной в машинном или растительном масле.
- * Лакированную мебель освежают, протирая ее поверхность тампоном из мягкой ткани, пропитанной керосином, затем полируют куском шерстяной ткани.
- * Лакированную мебель, поверхность которой утратила свой блеск, протирают мягкой шерстяной тканью, пропитанной смесью из равных частей масла и спирта или двух частей растительного масла и одной части скипидара. При этом делают круговые движения на небольшом пространстве.
- * Мебель из красного дерева нужно протирать тряпкой, смоченной репейным маслом, уксусом или чаем, а затем вытереть мягкой тряпкой.
- * Чтобы придать политуры на мебели из красного дерева свежий вид, ее следует протереть сначала влажной тряпкой, а затем сухой.
- * Мебель из орехового дерева надо протирать смесью из оливкового масла и красного сухого вина (в равных частях).
- * Мебель из дерева, покрытую масляной или эмалевой краской, нужно чистить тряпкой, увлажненной охлажденным отваром отрубей, затем сполоснуть чистой водой. Можно смазывать такую мебель и льняным маслом или 2-3 раза в год мыть теплой водой с добавлением нашатырного спирта (1-2 столовые ложки на ведро воды).
- * Дубовая мебель чистится смесью из 20 г воска, стакана пива и чайной ложки сахарного песка. Смесью довести до кипения и слегка охладить. Ватным тампоном нанести ее на мебель, дать подсохнуть и натереть сухой тряпкой.
- * Полированная мебель хорошо чистится мягкой тряпкой, смоченной молоком, а затем куском бархата или мягкой шерстяной ткани.
- * Хорошим средством для чистки полированной мебели являются чайники китайского чая. Их следует отцедить, завернуть в мягкую ткань и этим тампоном натирать поверхность, а затем вытереть насухо чистой мягкой тряпкой.
- * Пятна с полированной мебели можно удалить смесью из соли и растительного масла. На пятно нанести смесь, выдержать 2-3 часа, стереть и почистить мягкой шерстяной тряпкой.
- * Тряпочкой из мягкого фетра удобно ежедневно снимать с полированной мебели пыль.
- * Потускневшую полированную мебель можно освежить с помощью специальных средств ("Гамма", "Блеск", "Глянец" и т.д.), затем протереть ее сухой мягкой тряпочкой, слегка смоченной глицерином.

- * Следы от мух на полированной поверхности можно удалить ватным тампоном, увлажненным столовым (не сладким) белым вином.
- * Пианино чистят полировальной жидкостью и натуральной олифой. Белые клавиши очищают тряпкой, смоченной спиртом или водой с добавлением перекиси водорода (1 чайная ложка на 0,1 л воды), а черные протирают сначала тряпкой, смоченной скипидаром, а затем сухой тряпкой. Педали два раза в год чистят специальной пастой для латуни и смазывают машинным или вазелиновым маслом. Внутри инструмента кладут марлевые мешочки с нафталином, чтобы предохранить от моли суконовые или войлочные части.
- * Царапины на мебели можно затереть следующей мастикой: растопить на слабом огне 4 части воска, добавить 3 части скипидара, размешать. Влить в смесь 2 части спирта и снова размешать. Затем протереть дерево шерстяной тряпкой, смоченной в керосине, нанести мастику тампоном и растереть мягкой шерстяной тканью до блеска. Хранить состав в плотно закрытой бутылке или банке.
- * Царапины на изделиях из дуба, ореха, красного дерева можно закрасить щеткой, смоченной слабым раствором йода.
- * Трещины на мебели можно замазать тщательно растертым пчелиным воском.
- * Чтобы шурупы и винты в мебели хорошо держались, их надо смазывать клеем. Если при завинчивании шуруп плохо входит в дерево, его следует смазать машинным маслом.
- * Чтобы ножки мебели не царапали пол, на них нужно наклеить полоски фетра или сукна.
- * Тяжелую мебель значительно легче передвинуть, если под ножки подложить разрезанный сухой картофель или кусочки красной свеклы, а также кусочки плотного войлока.
- * Нельзя вешать картины на стенах, освещаемых солнцем: краски выгорают, теряют свежесть.
- * Пыль с картин, написанных маслом, нужно смахивать мягкой тряпочкой. Очень загрязненную картину можно почистить разрезанной пополам луковицей или покрыть белой влажной тряпкой, оставить на 2-3 часа, затем просушить и слегка провести по поверхности картины полотняной тряпкой, смоченной льняным маслом. Белые места нужно смачивать перекисью водорода, а затем протереть тряпкой.
- * Разрезанная пополам картофелина очистит картину, написанную маслом, снимет пятна масляной краски на дверях, возвратит потемневшим изделиям из меди первоначальный цвет.
- * Чтобы не испортить кухонный стол, приворачивая мясорубку, нужно полоску наждачной бумаги сложить пополам шершавой стороной наружу и подложить под ножки и винт мясорубки.







УХОД ЗА ОДЕЖДОЙ И ОБУВЬЮ

СТИРКА

- * Для стирки белья вода должна быть чистой, мягкой. Самая лучшая вода - дождевая или снеговая, но чаще всего приходится пользоваться водопроводной водой, более жесткой. Для ее смягчения можно употреблять соду, трифосфат натрия, силикатный клей, нашатырный спирт и щелок. В зависимости от жесткости воды количество смягчающих средств должно быть различным. Жесткость водопроводной воды можно определить по тому, как пенится мыло. В мягкой воде пена образуется быстро, в жесткой - медленно, в очень жесткой мыло вовсе не пенится. Нельзя использовать мыло одновременно со смягчающими средствами, так как находящиеся в нем жирные кислоты быстрее реагируют на содержащиеся в воде соли кальция и магния и разлагаются. Воду, содержащую железистые соли, употреблять для стирки нельзя, так как она желтоватого цвета и может окрасить белье. Для осаждения железистых солей применяется силикатный клей (на 10 л воды 1 столовая ложка клея). Для смягчения воды употребляют углекислый натрий или кальцинированную соду, которую следует растворять только в горячей воде (на 10 л воды 3-10 г соды). В настоящее время для стирки имеются современные моющие средства: "Новость", "Эра", "Балтика", "Астра", "Свитязь", "Мечта", "Ландыш", и др., способ употребления которых указан на упаковке. При стирке этими порошками значительно увеличивается срок носки белья.
- * Все химикаты, применяемые для стирки тканей, можно использовать и для мытья посуды, полов, ванн, раковин, плиточных стен.
- * Белое хлопчатобумажное и льняное белье обычно кипятят минут 30-40. Не следует кипятить шелковые, шерстяные, синтетические вещи, а также белье из тонких тканей и кружевные изделия. Особой осторожности требуют ткани с добавлением лавсана и нейлоновые.
- * Стирку изделий из шерстяных тканей с искусственными (вискозные, ацетатные) и синтетическими (капрон, вилон, нейлон, лавсан, нитрон и др.) волокнами следует производить в мыльном растворе или в растворе нейтральных моющих средств (порошки "Новость", "Прогресс" и др.) при температуре не выше 40 С, причем нужно избегать сильных механических воздействий (не применять стиральную доску, щетку и не выкручивать).
- * Выстиранные изделия прополоскать сначала в теплой, а затем в холодной воде и, слегка отжав, сушить в расправленном виде.

- * Шерстяной трикотаж хорошо стирается в отваре белой фасоли, которая предохраняет вещь от сваливания. Для этого 1 кг фасоли разварить в 5-6 л воды, затем отвар процедить, остудить до 40-45 и стирать без мыла. После стирки, как обычно, прополоскать ее и высушить.
- * Если трикотажная вещь линяет, то перед стиркой ее следует замочить в холодной воде, в которой развести немного уксуса. При полоскании нужно добавить в воду глицерин (1 столовая ложка на 10 л воды).
- * Чтобы проверить перед стиркой, линяет ли шерстяное изделие, нужно выдернуть с изнаночной стороны нитку, опустить ее в горячую мыльную воду, завернуть в белую тряпочку и высушить. Если на тряпочке не будет следов краски, значит, изделие не линяет. Стирать линяющие вещи нужно в теплой воде с добавлением соли и уксуса.
- * Шерстяную вещь надо стирать и полоскать в теплой воде одинаковой температуры. От резкого изменения температуры изделие сваливается и садится.
- * Окрашенные шерстяные вещи хорошо стираются в горчице (100-150 г горчицы на ведро воды).
- * При стирке петли у шерстяных изделий не растянутся, если их предварительно заметать.
- * Вещи из фланели нельзя при стирке натирать мылом, а мыть в мыльной воде.
- * Тюлевые занавески надо стирать в теплой мыльной воде, предварительно отряхнув пыль, затем дважды прополоскать и крахмалить в растворе сахара (на 1 л воды 1 столовая ложка сахара). Накрахмаленные занавеси отжать в чистом полотенце, но не выкручивать, затем разослать их на полу, подстелив чистую бумагу, и приколоть булавками по углам для сохранения прямоугольной формы. Когда занавеси высохнут, их можно вешать, не отглаживая. Выстиранные занавеси можно также повесить на окна мокрыми, прикрепив края кнопками.
- * При стирке кружевных занавесей рекомендуется к раствору синьки прибавлять немного молока. От этого они приобретают свежий вид.
- * Перед тем как стирать кружевные покрывала и салфетки, нужно пришить их крупными стежками к куску белой ткани - они сохраняют форму и будут легче гладиться.
- * Пожелтевшие от времени тюлевые занавеси можно отбелить. Для этого их надо замочить в соленой воде, затем выстирать и опустить в раствор порошка "Персоль". Для придания им блеска нужно в крахмальный раствор добавить немного талька (на 1 л воды 1 столовая ложка талька).
- * Чтобы придать занавесям кремовый оттенок, нужно опустить их в процеженный отвар кофе (в 1 л кипятка заварить 2 чайные ложки кофе).
- * Чтобы постирать замасленную спецодежду, нужно измельчить четверть куска хозяйственного мыла и растворить в 1 л кипящей воды. Когда раствор немного остынет, добавить в него 1/2 л керосина и 1 столовую ложку любого моющего вещества или кальцинированной соды. Приготовленным составом

натереть рукава и перед спецодежды, а воротник и спинку слегка смазать, затем плотно свернуть и оставить примерно на сутки.

Стирать такую одежду нужно в горячей мыльной воде, затем несколько раз прополоскать в теплой воде.

Сушить спецодежду рекомендуется на открытом воздухе, чтобы улетучился запах керосина.

- * Пестрые хлопчатобумажные ткани будут лучше выглядеть, если полоскать их в воде с добавлением уксуса, а гладить через тряпку, смоченную в нем.
- * Изделия из темного шелка и сатина дольше сохраняют блеск, если после стирки прополоскать их в холодной воде с солью (на 5 л воды 4 столовые ложки соли).
- * Черный шелк сохраняет свой блеск, если его полоскать в отваре грузинского или индийского чая.
- * Вещи из искусственного шелка при стирке нельзя сильно тереть, растягивать, выжимать, так как в мокром состоянии они почти на 60% теряют свою крепость.
- * Чтобы шерстяной или пуховый платок после стирки не сваялся, нужно постирать его в теплом растворе мыла или порошка "Новость", хорошо прополоскав, закатать в полотенце и отжать. Затем растянуть платок на фанерной доске, по краям укрепить бельевыми прищепками (булавки и кнопки для этой цели применять не рекомендуется, так как от них может появиться ржавчина).
- * Юбку и платье с большим количеством складок нужно перед стиркой прометать поперек тонкой ниткой крупными свободными стежками. После стирки складки хорошо расправить и потянуть в нужном направлении. Сушить юбку надо на специальной вешалке или на плечиках.
- * Детские пеленки не будут иметь специфического запаха, если после полоскания подержать их несколько минут в холодной воде, добавив немного уксуса. Сушить пеленки лучше всего на сквозняке.
- * Чтобы купальные полотенца и халаты были мягкими и пушистыми, нужно подержать их после стирки немного в соленой воде, потом сполоснуть и высушить (гладить не надо).
- * Посудные полотенца и носовые платки лучше отстираются, если предварительно намочить их в соленой воде.
- * Чтобы белье было белым, нужно при стирке добавить в воду немного скипидара.
- * Для отбеливания белья применяются также порошки: "Лебедь", "Персоль", "Чайка", "Снежок", "Пермский", "Иней" и др.
- * Чтобы отбелить пожелтевшее белье, нужно опустить его в кислое молоко на 2-3 часа, затем простирнуть в теплой воде, выжать и повесить сушить.
- * Вещи из шерсти и шелка лучше всего отбеливать перекисью водорода или гидросульфитом (на ведро теплой воды 2-3 столовые ложки перекиси водорода и 1 столовая ложка нашатырного спирта).
- * Если в воду, приготовленную для кипячения белья, опустить обмылки туалетного мыла, выстиранное белье будет приятно пахнуть.

- * Если вещи полиняли или выгорели на солнце, их можно "подновить" краской: розовые - розовой, синие - синей и т.д. Для этого нужно 1 чайную ложку краски насыпать в сложенный вчетверо кусочек ткани и крепко завязать. Затем налить в таз воды, опустить туда узелок с краской и разболтать, чтобы получился раствор немного гуще, чем для подсинивания белья. В него погрузить мокрую вещь и 6-7 раз повернуть, пока вода не станет прозрачной. После этого вещь выжать и сушить.
- * Выцветшая одежда красного цвета станет ярче, если в воду для полоскания добавить несколько капель красных чернил.
- * Мыло, которое хранится в сухом месте, служит в три раза дольше сырого.
- * Если маленькие обмылки положить в трехслойный мешочек из старых капроновых чулок или марли и завязать - получится удобная мочалка с мылом.
- * Чтобы надушить носовые платки, достаточно добавить в воду при их полоскании несколько капель духов.
- * После стирки в ванной комнате остается неприятный запах. Он быстро исчезает, если применить препарат "Дезодорат".
- * Чтобы постирать белые капроновые перчатки, нужно надеть их на руки, опустить в теплую мыльную воду или мыльную пену и проделывать такие движения, как при мытье рук. Затем, не снимая с рук, прополоскать перчатки в теплой воде и вытереть сухим полотенцем.
- * Чтобы отбелить пожелтевшую шерстяную или полушерстяную пряжу, нужно в раствор, приготовленный из 5 г 3%-ной перекиси водорода, 1 г нашатырного спирта и 1 л воды, опустить на 30-40 минут хорошо выстиранную и выполосканную пряжу, затем опять тщательно промыть в чистой воде. В последнюю воду добавить уксус (3 столовые ложки на ведро воды).
- * Изделия из кримплена и бистера нужно стирать в теплой воде с добавлением любого стирального порошка для синтетики. После полоскания не отжимать. Сушить в расправленном виде.
- * Чтобы пуговицы не отрывались при стирке в стиральной машине, их нужно застегнуть и вывернуть вещь на изнанку.
- * Стирать и чистить вещи из плюша, бархата и панбархата нужно с некоторой осторожностью, чтобы их не испортить. Для их стирки можно применять порошок "Новость", "Кристалл", а также хозяйственное мыло. Нельзя их чистить ацетоном, уксусной эссенцией, стирать в воде выше +50 С.
- * Вещи из вельвета нужно стирать в теплой воде с добавлением стирального порошка. При стирке нельзя тереть, сильно выкручивать. Прополоскав, слегка отжать вещь между ладонями, встряхнуть и сушить.
- * Цветные носки можно стирать в горячей воде с добавлением уксуса, чтобы не линяли. Белые носки нужно кипятить.
- * Носки из синтетических ниток стирать в теплой или холодной воде с добавлением какого-либо стирального порошка. Нельзя их сильно тереть и гладить.

- * Шерстяные носки стирать в теплой воде, выжать, не выкручивая, и сушить в сухом прохладном месте.
- * Чтобы удалить на белых детских гольфах желтые пятна, нужно перед стиркой намочить их в воде с добавлением буры.
- * Чтобы выстирать перовую или пуховую подушку, нужно в большую посуду налить кипятка, поместить перо или пух в сетку или корзину, погрузить их в кипяток, затем вынуть. Повторять эту операцию до тех пор, пока из корзины или сетки не начнет вытекать чистая вода. Воду в посуде менять по мере загрязнения, примерно 2-3 раза.
Сильно загрязненные перья стирают в большом корыте в теплой мыльной воде с небольшим добавлением нашатырного спирта. Перья предварительно замачивают в этом растворе на 2-3 часа, затем вынимают порциями из корыта и отжимают. Отжатые перья помещают в корзину или сетку и прополаскивают горячей водой. Сушат перья на сильном солнце, расстелив их на простыне и покрыв тонкой тканью.
- * Ватные одеяла стирают в мыльной воде жесткой щеткой. Нельзя крутить одеяло при выжимании, его надо развесить и дать стечь воде. Сушить на солнце, прикрыв старой простыней от выгорания и время от времени поколачивать гладкой палкой, чтобы придать вате прежнюю мягкость.

КРАХМАЛЕНИЕ

- * Для крахмаления воротничков, манжет, манишек употребляется жесткий крахмал (холодная вода - 1 л, рисовый крахмал - 5 столовых ложек, бура - 1 чайная ложка, стеарин - 1 чайная ложка).
В холодной воде растворить кристаллы рисового крахмала и дать отстояться. В горячей же воде приготовить раствор буры и стеарина. Процеженные растворы соединить и тщательно перемешать. Крахмальную массу охладить и смочить в ней манжеты, воротник выстиранного и высушенного белья.
- * Для крахмаления бельевых кружев, рюшек, прошивок, столового белья употребляется средний крахмал (холодная вода - 1 л, рисовый крахмал - 2 столовые ложки, бура - 0,5 чайной ложки). Способ приготовления тот же, что и жесткого крахмала.
- * Для крахмаления постельного белья, штор, бельевых кружев употребляется мягкий крахмал (холодная вода - 1 л, рисовый крахмал - 1 столовая ложка, бура - щепотка). Приготавливается так же, как и жесткий крахмал. Рисовый крахмал может быть заменен маисовым, кукурузным.
- * Употреблять картофельный крахмал для крахмаления белья не рекомендуется - от него белье желтеет и оно плохо растворяется в горячей воде.
- * Постельное белье в летнее время крахмалить не рекомендуется.
- * Если крахмал заварить в мыльной воде, белье при глажении не будет приставать к утюгу и приобретает приятный блеск.
- * Выглаженное накрахмаленное белье не следует сразу класть в шкаф или комод, так как оно будет пахнуть крахмалом.

- * Чтобы крахмалить нижнюю юбку, надо погрузить ее в холодный раствор рисового крахмала (1 столовая ложка на 1 л холодной воды), отжать и сырую прогладить горячим утюгом.
- * Хлопчатобумажное платье можно крахмалить взбитым яичным белком при окончательном полоскании (на одно платье один белок).
- * Отвар, в котором варились макаронные изделия, процеженный через марлю, может служить хорошим средством для крахмаления вязаных и вышитых вещей, нижних юбок, летних платьев и т.д.

СУШКА

- * Трикотажные изделия нельзя сушить на веревке - они могут дать усадку, сушить их нужно завернутыми в полотенце.
- * Чтобы юбки и платья из искусственного шелка не садились, при сушке к их подолу нужно подвесить прищепки.
- * Мужские сорочки и женские блузы после стирки нужно развешивать подолом кверху, чтобы не вытягивались, а комбинации прикреплять прищепками за бретельки.
- * Постельное белье, скатерти, полотенца, носовые платки нужно прикреплять к веревке за края - так они не вытягиваются, быстрее сохнут и легче гладятся.
- * Если сушить белье в морозную погоду, нужно добавить в воду при полоскании горсть соли - и оно не промерзнет.
- * Накрахмаленное белье нельзя сушить на морозе, так как при низкой температуре крахмал теряет свои свойства и белье становится клейким.
- * Нельзя долго сушить белье на ветру, от этого ткань становится ломкой, разрушаются ее волокна. Лучше всего сушить белье при комнатной температуре, на сквозняке.
- * Прищепки не будут примерзать к белью на морозе, если их предварительно замочить в теплой соленой воде или хорошо нагреть.
- * Белье не примерзнет к веревке, если протереть ее тряпкой, смоченной в теплом растворе соды или соли.
- * Новые деревянные прищепки следует прокипятить в воде, иначе на белье могут остаться смоляные пятна.

ГЛАЖЕНИЕ

- * Для глажения лучше всего пользоваться электроутюгом с терморегулятором. Утюг должен содержаться в абсолютной чистоте. Если на дне появились полосы бронзового цвета, надо тонким наждаком удалить их, затем основательно протереть чистой тряпкой. Для глажения нужно иметь специ-

альную гладильную доску и "рукавник", на которых хорошо гладить юбку в складку, пиджак и особенно рукава. Большие вещи (скатерти, простыни, пододеяльники) необходимо гладить на большом столе, подложив мягкую подстилку. Гладить рекомендуется в светлом помещении. Желательно, чтобы свет падал на стол с левой стороны или прямо, а утюг и штепсель, от которого идет провод к утюгу, находились с правой стороны.

- * Белье, предназначенное для глажения, должно быть слегка влажным, хорошо расправлено и аккуратно сложено.
- * Шерсть от повышенной температуры садится, поэтому гладить ее надо только с изнаночной стороны и через тряпку. Если необходимо погладить шерстяное изделие с лицевой стороны, нужно следить, чтобы тряпка была достаточно сырой, а утюг - горячим. Вещи связанные рельефной выпуклой вязкой, нужно гладить через тряпку по направлению рисунка.
- * Вещи из натурального шелка нужно гладить слегка влажными, причем не слишком горячим утюгом.
- * Если блузка из натурального шелка пересохла, ее следует за полчаса до глажения завернуть во влажное полотенце.
- * Нельзя гладить белье из синтетического волокна (капрона, нейлона, перлона и т.п.). После стирки его нужно слегка выжать и хорошо встряхнуть, затем расправить образовавшиеся складки и сушить на плечиках.
- * Скатерти нужно гладить хорошо нагретым утюгом по долевой нитке. Места сгибов увлажнить тряпкой или губкой. Вышитые скатерти надо прогладить сначала с изнаночной стороны, крепко прижимая утюг, затем с лицевой. Таким же образом нужно гладить все вышитые вещи (салфетки, блузки и т.п.).
- * Нельзя гладить занавески из тюля.
- * Льняные вещи гладят влажными горячим утюгом.
- * Изделия из светлого шелка гладят с лицевой стороны, а из темного - с изнаночной.
- * Ткани из штапельного волокна гладят сухим горячим утюгом.
- * Вещи из крепов и тканей с выпуклым рисунком, которые садятся при стирке, нужно гладить влажными умеренно нагретым утюгом, одновременно вытягивая их.
- * Верхняя одежда гладится обычно с лицевой стороны через влажную тряпку. Сильно загрязненные места (на брюках или рукавах) рекомендуется гладить через льняную тряпку, смоченную в воде с уксусом (на 1 стакан воды 1 столовая ложка уксуса).
- * Чтобы погладить рукав пиджака или плаща, надо свернуть полотенце валиком округлой формы, вложить его в рукав и, покрыв разглаживаемые места влажной тряпкой, легко прикладывать утюг к тряпке до отпаривания образовавшихся складок.

- * Стрелка на брюках будет долго держаться, если сначала прогладить их через тряпку, смоченную в слабом растворе уксуса, а потом, когда они высохнут, вновь провести утюгом - на этот раз через влажную толстую бумагу.
- * Чтобы стрелка на брюках не так быстро распрямлялась, нужно перед глажением слегка натереть сухим мылом с изнаночной стороны там, где она проходит. При глажении надо следить, чтобы боковые швы брюк совпадали. Чтобы на коленях брюк не было вытянутых мест, их надо накрыть увлажненной тряпкой и хорошо проутюжить горячим утюгом.
- * Мужские сорочки надо гладить в такой последовательности: сначала разгладить рукава, потом воротник с изнаночной, затем с лицевой стороны. После этого разгладить спинку, кокетку и, наконец, перед. Для сохранения формы под воротник выглаженной сорочки положить кусок картона.
- * Косые юбки следует гладить по долевой нитке - так они меньше вытягиваются, прямые юбки в платьях из хлопчатобумажной ткани - через тряпку, увлажненную подсоленной водой.
- * Платья надо гладить с мелких деталей. Если на нем есть вышивка, то она гладится с изнаночной стороны, а все платье - с лицевой. Каждый волан или оборка проглаживается отдельно.
- * Чтобы не блестело трикотажное белье, его надо гладить с изнаночной стороны. Если же на нем есть отделка из синтетики, то между нею и утюгом должна быть положена фланель.
- * Гладить рукава "фонарик", которые очень мнутся под утюгом, можно так: нагреть ложку и изнутри гладить рукава.
- * Шерстяные трикотажные изделия нужно гладить через мокрую тряпку, а если они с синтетической ниткой, - то через фланель.
- * Прежде чем гладить воротник пиджака, надо сначала почистить его щеткой или потереть раствором спирта (1 столовая ложка спирта на 1 л воды) или водкой, затем гладить с изнаночной стороны через сложенную в несколько частей мокрую тряпку.
- * Подшивка на платье или юбке из толстой ткани не будет заметна, если тщательно отгладить линию сгиба, а место подшивки лишь слегка отпарить.
- * При глажении изделия из набивного нейлонового полотна температура утюга не должна превышать 100 С, а само изделие должно быть влажным.
- * Мятая шерстяная одежда полностью расправится, если повесить ее на плечики над тазом с горячей водой, от которой поднимается пар.
- * Если манжеты шерстяной кофточки или свитера растянулись, надо туго завязать их и опустить в очень горячую воду.
- * Ворс на измятом платье из панбархата выровняется, а также исчезнут полосы, если прогладить его с изнаночной стороны умеренно горячим утюгом. Гладить нужно на весу, натянув платье между двумя столами.

- * Вельвет нужно гладить влажным и обязательно с изнаночной стороны. Лучше гладить, положив что-нибудь мягкое, или на весу, тогда ворс приподнимется и вельвет будет выглядеть как новый.
- * Чтобы пересохшее белье перед глажением не опрыскивать водой, нужно гладить его на влажной подстилке.
- * Чтобы утюг не прилипал к накрахмаленному белью, надо при заваривании крахмала добавить в него немного соли.
- * Дно утюга хорошо отполируется, если на большой чистый лист бумаги (только не на газету) насыпать горсть мелкой соли и водить по ней горячим утюгом или протереть его ватой, смоченной в нашатырном спирте, затем нагреть и прогладить им влажный кусок ткани.
- * Загрязненное дно утюга нужно протереть тряпкой, смоченной в уксусе, или порошком для чистки посуды.
- * Чтобы придать приятный запах белью, можно переложить его промокательной бумагой, сбрызнутой одеколоном.

ХРАНЕНИЕ И ЧИСТКА ОДЕЖДЫ

- * Хранить вещи лучше в специальных мешках из бумаги или полихлорвиниловой пленки. Для нарядных платьев можношить чехлы их хлопчатобумажной ткани.
 Для пиджака, брюк, платья должны быть специальные плечики. Ни в коем случае нельзя пользоваться спинками стульев - вещи теряют форму.
 Пиджаки при хранении должны быть застегнуты на все пуговицы, куртки - на "молнии", лацканы, кончики воротника подколоты булавками. Из карманов надо вынуть все тяжелые вещи. В таком виде костюм лучше сохраняет форму.
- * Прежде чем положить вещи на хранение, нужно сначала почистить загрязненные места бензином или крепким раствором нашатырного спирта, очистить все складки и швы, выбить из них пыль, а затем несколько часов проветривать на солнце. Дно сундука или чемодана, где будет храниться одежда, застлать газетами (типографская краска - хорошее средство от моли), а поверх них постелить старую простыню. Между вещами положить мешочки с нафталином или сухими апельсиновыми корками. Уложив все вещи, края простыни загнуть и плотно закрыть крышку.
- * Изделия из натурального меха нужно хранить отдельно от изделий из искусственного меха, причем подальше от отопительных приборов.
- * Изделия белого цвета рекомендуется держать в темных чехлах в темном месте, так как под действием света они желтеют.
- * Чтобы ношеному костюму придать свежий вид, нужно постелить на стол одеяло, накрыть его чистым полотенцем и на нем расстелить костюм, затем равномерно водить в направлении ворса щеткой, смо-

ченной в растворе нашатырного спирта (2 столовые ложки на 1 л воды), чтобы ткань пропиталась влагой. Повесить костюм на вешалку минут на 10, затем прогладить через тряпку, снова повесить на вешалку и почистить сухой щеткой против ворса.

- * меховые пальто, жакеты, горжеты покрывают чехлами и вешают на плечики, а не укладывают. Не рекомендуется вешать одну вещь на другую.
- * Запылившуюся одежду можно почистить обыкновенной чернильной (красной) резинкой. Для этого надо повесить изделие на плечики и тереть сверху вниз резинкой загрязненные места: воротник, борта, рукава, полы, карманы, потом почистить жесткой щеткой.
- * Засаленные воротники курток, пальто, пиджаков можно вычистить губкой, смоченной раствором денатурата или нашатырного спирта (1 столовая ложка на 1 л воды).
- * Загрязнившиеся воротники темных мужских костюмов, а также сами костюмы легко очистятся, если их тщательно протереть щеткой, смоченной наваром из махорки.
- * У ношенной одежды исчезнет появившийся блеск, если блестящие места потереть отваром плюща с добавлением небольшого количества нашатырного спирта. Можно еще почистить разрезанной сырой картофелиной.
- * Жирные места на воротнике пиджака, шапке можно вычистить, если сбрызнуть их водой и тереть карбонатом аммония до появления пены. Через несколько минут пену смыть теплой водой.
- * Блестящие и засаленные места на одежде можно удалить, если потереть их чистым бензином, затем насыпать тонкий слой сухой мелкой соли (или измельченной пемзы) и резиновой губкой легко протирать. После протирки соль нужно стряхнуть, а вещь почистить жесткой щеткой.
- * Блеск от утюга на черной шерстяной одежде можно снять крепким чаем.
- * Если на улице туман или чуть моросит, можно повесить на воздухе мятые, залоснившиеся брюки. Через 2-3 часа брюки будут выглядеть словно выглаженные, многие пятна исчезнут.
- * Если вещь темного цвета запачкана известкой от стенки, нужно тщательно встряхнуть ее, а затем потереть выпачканное место кусочком черного ворсистого сукна.
- * Вещи из белого плюша хорошо чистятся картофельной мукой, разведенной в бензине (2 горсти муки на 1/2 стакана бензина). Когда мука высохнет, стряхнуть ее.
- * Черный бархат надо чистить щеткой, слегка смоченной керосином, а затем сухой чистой щеткой. Дать вещи проветриться, чтобы улетучился запах керосина, и расправить над паром.
- * Одежду из вельвета можно не стирать, а только чистить. Для этого разложить вещь на столе и чистить щеткой или мягкой губкой, смоченной сначала в растворе любого стирального порошка, а затем в чистой воде. Пятна и особо загрязненные места посыпать порошком и осторожно потереть.

- * Изделия из кожи можно обновить, протерев их взбитым яичным белком.
- * Кожаные пальто, куртки можно чистить водой с мылом и нашатырным спиртом, а потом тщательно протереть тряпочкой, смоченной касторовым маслом. Можно также использовать для этой цели немного вазелина или глицерина.
- * Потертые места у кожаных пальто и курток нужно время от времени протирать тряпочкой, смоченной глицерином, или свежей апельсиновой коркой. Это поможет вернуть им прежний вид.
- * Прежде чем повесить в шкаф только что снятую шерстяную одежду, нужно сначала проветрить ее, затем почистить щеткой.
- * Вязанные вещи нельзя вешать на плечики - от этого они растягиваются и теряют форму. Их нужно аккуратно сложить и хранить в полиэтиленовых мешочках.
- * Плиссированная юбка не изменится, если хранить ее в капроновом чулке.
- * Чтобы расправить измятые галстуки, нужно обернуть их вокруг банки, наполненной горячей водой.
- * Изделия из кожи и кожзаменителей восстанавливают утраченный блеск, если их потереть специальными препаратами "Жайбас" и "Сафьян".
- * Чистить кожаные перчатки можно только очищенным бензином.
- * Чтобы концы пальцев у резиновых перчаток не прорывались, в них следует положить кусочки ваты.
- * Резиновые перчатки легче надеваются, если насыпать в них немного талька или крахмала.
- * Замшевые перчатки лучше всего чистить ватой, смоченной сначала в растворе нашатырного спирта (1 часть нашатырного спирта на 4 части воды), затем в чистой воде или в воде, слегка смягченной уксусом (1 чайная ложка уксуса на 1 л воды).
- * Лайковые перчатки можно вычистить смесью из 5 частей перекиси водорода, 1 части 10%-ного нашатырного спирта, 5 частей порошка "Новость" и 60 частей воды.
- * Можно также вычистить их смесью из 1 части скипидара и 2 частей бензина, натереть этой смесью с помощью чистой тряпочки перчатки и высушить на воздухе в тени.
- * Если кожаные перчатки протереть водой с уксусом, это придаст им эластичность.
- * Вылинявшие капроновые чулки можно подкрасить, если, предварительно выстирав, опустить их в крепкий раствор марганцовки.
- * Чтобы на капроновых чулках не спускались петли, прежде чем надевать, надо прогладить их слегка нагретым утюгом.

- * Чтобы спустившаяся петля на чулке не пошла дальше, надо смочить ее подсахаренной водой или потереть мылом.

ШЛЯПЫ

- * Шляпы следует хранить в специальной коробке или на полке шкафа завернутыми в газету, вложив внутрь мешочек с нафталином.
- * Шляпу из гладкого фетра можно чистить платяной щеткой, загрязненные места протереть ватой, обмакнутой в сухой манной крупе (вату менять по мере загрязнения).
- * Можно подержать шляпу над паром, затем осторожно потереть особенно засаленные места кусочком сахара.
- * Шляпу из светлого фетра можно почистить черствой коркой белого хлеба.
- * Ворсовые шляпы из фетра, велюра или замши нужно чистить только сухой ватой.
- * Коричневые фетровые шляпы чистят щеткой, смоченной в табачном отваре по направлению ворса, но так, чтобы шляпа не промокла насквозь.
- * Пятна от пота на фетровых шляпах удаляются жженой магнезией, разведенной в небольшом количестве воды. Покрыть пятна этой кашицей, дать просохнуть, а затем тщательно очистить щеткой.
- * Подкладку мужской шляпы можно вычистить раствором нашатырного спирта (1 часть спирта на 10 частей воды).
- * Соломенные шляпы следует мыть в мыльной пене или в порошке "Новость".
- * Пожелтевшую соломенную шляпу можно отбелить, если почистить ее жесткой щеткой, смоченной в растворе 3%-ной перекиси водорода (2 чайные ложки перекиси на 1 стакан воды) с добавлением нашатырного спирта. Можно также вымытую шляпу опустить в горячий раствор порошка "Персоль", через некоторое время хорошо прополоскать. Затем набить шляпу чистыми тряпками, чтобы она приняла прежнюю форму. Поля тщательно расправить и положить на них груз. Сушить шляпу лучше всего на ярком солнце.
- * Вязаные пуховые и шерстяные шапочки желательно не стирать, их лучше всего чистить пастой из жженой магнезии и бензина.
- * Вытертые, лоснящиеся места на фетровой шляпе можно слегка протереть мелкозернистой наждачной бумагой или посыпать солью и потереть жесткой щеткой.
- * Головные уборы из замши, если они не очень грязные, можно почистить мелкой солью.

УХОД ЗА ПЛАЩАМИ

- * Плащи прорезиненные не следует надевать в жаркую, солнечную погоду, так как пленка быстро окисляется и плащ становится жестким, грубым.
- * Нельзя класть в карманы прорезиненных плащей медные монеты - медь способствует окислению резины, и она размягчается, становится липкой.

- * Чистить прорезиненный плащ надо мягкой щеткой, смоченной в теплой мыльной воде или в растворе синтетического порошка ("Новость", "Лотос", "Кристалл"). Нельзя плащ выкручивать, сжимать, а просто надеть на плечики и дать возможность стечь воде, а когда немного подсохнет - прогладить умеренно нагретым утюгом.
- * Нельзя выводить пятна на прорезиненном плаще бензином или ацетоном: они разрушают резиновую прослойку, а пятна будут выделяться еще резче. Нужно лишь потереть загрязненное место мылом, а через час-два помыть теплой водой.
- * Забрызганный грязью прорезиненный плащ чистят смоченной в уксусном растворе тряпкой. Если плащ только запылен, то его протирают сухой тряпкой (но не щеткой).
- * Почистить плащ "болонья" можно смесью нашатырного спирта с водой (1 столовая ложка спирта на 1/3 стакана воды) или порошком "Новость".
- * Чтобы удалить жирные пятна на плаще "болонья", надо положить на загрязненные места кашицу из скипидара и талька и оставить на время, пока она не впитает в себя весь жир.
- * Затвердевший прозрачный плащ можно обновить, если намочить его в растворе нашатырного спирта (1 стакан на 3 л воды), а потом насухо вытереть.
- * При стирке светлых плащей подкладку лучше всего предварительно отпороть в рукавах и у подола, так как она садится. Гладят такие плащи негорячим утюгом через влажную тряпку.
- * Оторванную на плаще пуговицу нельзя пришивать прямо к ткани - надо с изнаночной стороны подложить маленькую пуговицу, иначе плащ на этом месте разорвется.

УХОД ЗА ЗОНТАМИ

- * Загрязненный зонт можно вымыть теплой водой со стиральным порошком, а затем ополоснуть и высушить.
- * Пятна с зонтов можно снять столовым уксусом пополам с водой или кашицей из стирального порошка. Нельзя применять для чистки бензин, керосин, ацетон и другие растворители.
- * Нельзя складывать непросохший зонт, особенно капроновый.
- * Если ткань зонта слегка протерлась, нужно смазать ее с изнаночной стороны бесцветным лаком.

ЧИСТКА ИЗДЕЛИЙ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО МЕХА

- * Не сильно загрязненные меховые изделия можно потереть чистой тряпкой, смоченной бензином. Протирать надо в одном направлении: слабо загрязненные изделия - по волосу, более загрязненные - против волоса. После протирания дать просохнуть, а затем расчесать редким гребнем.
- * Пятна жира и пота на меху хорошо чистятся смесью нашатырного спирта и поваренной соли (1 чайная ложка нашатырного спирта, 3 чайные ложки поваренной соли и 0,5 л воды) или смесью денатурированного и нашатырного спирта (в равных частях).

- * Крупные меховые изделия нужно чистить немного подогретыми древесными опилками (нехвойных деревьев), предварительно смоченными бензином, или пшеничными отрубями. Для чистки шкурок зайца-беляка можно употреблять, кроме отрубей, овсяную и ржаную муку.
- * Меховые изделия с белым волосяным покровом можно чистить картофельной мукой, затем встряхнуть и прочесать гребнем.
- * Белую детскую шубку из цигейки можно почистить, если втирать в ворс отруби или манную крупу, картофельную муку или мел, затем тщательно выбить.
- * Если мех смялся, нужно потереть его влажной губкой так, чтобы ворсинки намокли. Потом мех расчесать по направлению ворса, высушить и выбить.
- * Мех нужно сушить на плечиках в сухом месте, лучше на сквозняке, но не на солнце и подальше от отопительных приборов. Сильно намокший мех рекомендуется посыпать борной кислотой и спустя 12 часов почистить.
- * Если у меховых изделий или шкурок мездра огрубела, ее можно восстановить, смочив раствором из 1 столовой ложки уксусной эссенции, 2 столовых ложек поваренной соли и 1 л воды.
- * Мездра также станет мягкой, если равномерно втирать в нее смесь из сырого желтка и 2 чайных ложек вазелинового масла, размешанных в 1 л теплой воды.
- * Если серый натуральный каракуль пожелтел, его можно отбелить перекисью водорода с незначительным добавлением нашатырного спирта.
- * Загрязненные вещи из каракуля нужно сначала выбить, а затем для придания блеска протереть несколько раз ладонью, слегка смоченной оливковым маслом.
- * Мех бобра, выдры, крота хорошо чистится сухим горячим песком. Для этого нужно разложить его на столе, посыпать песком и протирать ладонью.
- * Нельзя посыпать мех нафталином: от этого волос становится ломким, а также может измениться его окраска.

ЧИСТКА ИЗДЕЛИЙ ИЗ СИНТЕТИЧЕСКОГО МЕХА

- * Сухая чистка. Вывесив вещь во дворе, выбить из нее пыть с изнаночной стороны, а с лицевой почистить щеткой или метелкой в направлении ворса. Затем ворс осторожно прочесать редким гребнем с тупыми зубьями, чтобы не порвать спутанные ворсинки.

Жировые пятна можно снять смесью бензина и подсушенной картофельной муки, взятых в равных частях. Для этого приготовленную кашицу втереть в запятнанное место и дать улетучиться бензину, после чего оставшийся белый порошок встряхнуть и почистить щеткой.

Влажная чистка. Приготовить следующий раствор. Полкуска детского или другого светлого туалетного мыла натереть на мелкой терке, залить 1/2 л воды, поставить на огонь и кипятить (при постоянном помешивании) до полного его растворения. Как только мыло растворится, жидкость снять с огня и охладить, добавив к раствору при помешивании 1 стакан бензина и 1 стакан теплой воды и всю массу тщательно размешать.

- * Выколотченную и очищенную щеткой вещь разостлать на столе, покрытом клеенкой, под загрязненные участки подложить чистую фанерку или плотную ткань, затем нанести приготовленную массу на жесткую щетку с коротким волосом и проводить ею по ворсу сначала по загрязненным местам, затем чистить всю вещь. Моющий состав снимать, протирая очищенные места влажной тряпкой.
После этого повесить вещь в теплом, но не жарком месте. Просохший мех осторожно прочесать по ворсу редким гребнем с тупыми зубьями или жесткой щеткой.
Для очистки синтетического меха можно использовать также моющие порошки "Новость", "Кристалл" (1 столовая ложка порошка на 1 л кипящей воды).
- * Изделия из искусственного каракуля можно чистить так же, как и из искусственного меха, только без добавления бензина.
- * Изделия из синтетического меха можно стирать. Для этого нужно отпороть подкладку и опустить вещь в большое корыто или в ванну с моющим раствором так, чтобы она не мялась, а лежала свободно. Ни в коем случае нельзя тереть, а слегка отжимать в ладонях. Тщательно прополоскав, закатать вещь в простыню, а затем повесить на плечики, расправив и придав ей прежнюю форму.
- * Белый синтетический мех после стирки можно немного подсинить.
- * Нельзя чистить синтетические меховые изделия ацетоном и уксусной эссенцией.
- * Искусственный мех с рисунком стирать нельзя.

ЧИСТКА ИЗДЕЛИЙ ИЗ СИНТЕТИЧЕСКОГО ВОЛОКНА

- * Изделия из синтетического волокна хорошо моются порошком "Новость", "Березка", "Прогресс", детским мылом. Температура воды для стирки белых вещей должна быть не выше 60-70 С, а для цветных - 40-50 С. Выстиранные вещи тщательно прополоскать теплой, а затем холодной водой. При желании ткань и трикотаж можно подкрахмалить и подсинить обычным способом.
- * Если вещь из синтетического волокна пожелтела, нужно опустить ее на 10 минут в раствор из 6-7 л воды, трех пузырьков 3%-ной перекиси водорода и 1 столовой ложки уксуса. Если это не поможет, вещь можно после стирки прополоскать в растворе белого красителя "Чайка" или "Лебедь".
- * Сорочки из синтетических тканей с жесткими манжетами и воротником стираются в большом количестве теплой воды вручную. Перед стиркой рекомендуется замочить их на 2 часа в растворе любого стирального порошка из расчета 5 г на 1 л воды. Сильно загрязненные места потереть губкой, смоченной в кашице из моющего средства. При стирке белых сорочек можно применять отбеливающие красители. Сушить не отжимая.
- * Изделия из нейлонового набивного полотна нужно стирать в теплой воде, а полоскать в холодной, не выжимать. Глажение не потребуется, если расправить все складки до того, как повесить сушить.

- * Если нейлоновые блузки и сорочки подержать после стирки под струей душа - они будут выглядеть как выглаженные.
- * Лечебное белье из хлорина стирают любым моющим средством в теплой воде, прополаскивают и отжимают без выкручивания. Ни в коем случае нельзя его сушить в теплом месте или на морозе.
- * Гладить и подвергать химчистке такое белье также нельзя.
- * Изделия из дублированных материалов нельзя стирать. Загрязненные места чистят губкой или мягкой щеткой, смоченной в мыльной пене из любого нейтрального моющего средства.
- * После чистки мыльный раствор удаляют губкой, смоченной в воде. Сушат изделия на плечиках вдали от нагревательных приборов и солнечных лучей. Гладить можно только с лицевой стороны через хлопчатобумажную ткань. Не допускается соприкосновение с нафталином и нефтепродуктами. Изделия хранят подвешенными на плечиках при комнатной температуре в темном месте.
- * Мягкие детские игрушки можно мыть в растворе стирального порошка "Лотос", "Новость" - горсть порошка на литр воды. Начинать мыть с головы, протирая ватным тампоном, поролоновой губкой или щеткой. Ополоснуть теплой водой, тоже с помощью губки. Для меховых игрушек в воду добавить немного уксуса, чтобы мех блестел. Делать все это быстро, не давая игрушкам промокнуть, затем подсушить их и расчесать.

УХОД ЗА ОБУВЬЮ

- * Обувь будет служить дольше, если за ней правильно ухаживать.
- * Осенью и зимой обувь надо ежедневно смазывать кремом, это делает кожу эластичной, а обувь - непромокаемой.
- * Если на цветной обуви появились пятна, нужно попробовать потереть их ватой, смоченной в мыльном растворе, или же разрезанной луковичей, либо тряпочкой, смоченной в бензине или лимонном соке.
- * Жирные пятна на кожаной обуви можно удалить раствором нашатырного спирта (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды). Затем обувь вытереть мягкой сухой тряпочкой. Места, где кожа затвердела, смазать свежим молоком.
- * Потерявшие вид светлые туфли можно перекрасить в черный цвет, если натереть их разрезанной сырой картофелиной, затем смазать черным кремом ("Пигмент") и вычистить до блеска бархоткой или щеткой. Иногда окраску приходится повторить.
- * Если обувь промокла, нужно набить ее газетами и поставить сушить подальше от отопительных приборов, чтобы не потрескалась кожа.
- * Чтобы кожа на обуви стала мягкой, нужно натереть ее вазелином, а спустя несколько часов почистить, как обычно. Если на коже образовались белые пятна - затеки, нужно потереть их столовым уксусом.
- * Обувь, предназначенную для дождливой погоды, можно сделать непромокаемой, если смазать ее несколько раз вдоль швов льняным или касторовым маслом, а также смесью из равных частей воска и

жира.

Обувь также не будет пропускать воду, если мелкие кусочки парафина растворить в воде с бензином, затем волосистой кистью или мягкой щеткой нанести этот раствор на кожу. После просушивания (на открытом воздухе, подальше от огня) еще раз промазать швы.

- * Замшевую обувь можно чистить жесткой щеткой, наждачной бумагой (осторожно), мелкой солью, коркой черствого хлеба или шершавой поверхностью новой спичечной коробки, а также чернильной резинкой. Пятна можно снять ватой, смоченной в горячей воде.
- * Туфли из коричневой замши хорошо чистятся щеткой, смоченной в кофейной гуще. После просушивания почистить сухой щеткой.
- * Ворс на замшевой обуви можно освежить, если подержать туфли над струей пара из чайника. Можно воспользоваться и аэрозолем "Замвел".
- * Обувь из выворотной кожи (типа велюра) следует чистить резиновой щеткой ежедневно. Чтобы освежить цвет, нужно время от времени натирать ее ваткой, смоченной свежим молоком или нашатырным спиртом, а после того как высохнет, - потереть тонкой наждачной бумагой.
- * Чтобы лакированная обувь не коробилась, нужно время от времени слегка смазывать ее глицерином, вазелином, касторовым маслом или взбитым яичным белком.
- * Лакированную обувь можно мыть тряпочкой, смоченной молоком, а когда она высохнет, протереть луковицей и отполировать бархоткой или фланелью.
- * Хранить лакированную обувь нужно в чехлах из старых чулок. Светлую обувь нужно хранить завернутой в мягкую белую бумагу или тряпку. Чистить такую обувь лучше всего свежим молоком. Небольшие пятна можно удалить, потерев чистой школьной резинкой.
- * Сильно загрязненную светлую обувь надо чистить бензином с небольшим добавлением жженой магнезии. Этой же смесью можно чистить и белую полотняную обувь.
- * Белую обувь можно очистить, если смочить поролоновую губку или мягкую щетку в теплом растворе стирального порошка и слегка потереть, затем теплой водой быстро смыть раствор, вытереть чистой тряпкой, дать высохнуть, намазать гуталином или жидкостью "Сочи", потом почистить щеткой или бархоткой.
- * Если крем загустел, надо влить в него немного скипидара и осторожно подогреть на огне.
- * Если каучуковая подошва на обуви потемнела, ее нужно вымыть пемзой с мылом.
- * Если натереть цедрой апельсина поношенную кожаную обувь, вид ее значительно улучшится.
- * Если обувь скрипит, надо растереть на подошве несколько капель растительного или касторового масла.
- * Тесную кожаную обувь надо завернуть на несколько минут в полотенце, смоченное в кипятке и хорошо отжатое, затем слегка смазать растительным маслом и поставить на сутки.

- * Если смазать керосином предварительно намоченную обувь, она становится мягкой.
- * Чтобы жесткие задники новых туфель не натерли пятку, их надо натереть свечкой, влажным мылом или смочить спиртом.
- * Чтобы устранить в обуви неприятный запах, нужно два раза в неделю обрабатывать внутреннюю поверхность обуви аэрозольным средством "Тюльпан".
- * Резиновая обувь дольше сохранит блеск, если мыть ее теплой водой, насухо вытирать и полировать мягкой тряпкой, смоченной глицерином или растительным маслом.
- * Если цветные сапожки из пластика чистить вазелином, они не будут лопаться.
- * Нельзя держать резиновую обувь там, где есть нафталин: резина от этого грубеет и теряет цвет.
- * Чтобы сделать заплату на резиновом сапоге, нужно взять кусочек резины, зачистить его и поврежденное место наждачной бумагой, протереть бензином. Затем дважды наносить слой клея и каждый раз давать высохнуть, а когда все окончательно просохнет, поставить заплату и прижимать ее от середины к краям, чтобы нигде не остался воздух.
- * Резиновую обувь нельзя сушить возле отопительных приборов: она может потрескаться.
- * Валенки и изделия из фетра нужно чистить жесткой щеткой или пемзой.
- * Чтобы кожаная подошва обуви не скользила в гололед, по ней следует время от времени проводить грубой наждачной бумагой.







УСЛУЖЛИВЫЕ ПОМОЩНИКИ БЫТА

УКСУС

- * Чтобы уксус не портился, нужно поставить закупоренную бутылку в воду, кипятить 20-30 минут и в этой же воде дать остыть.
- * Если ополоснуть посудомойку теплой водой с добавлением уксуса, у нее исчезнет неприятный запах.
- * Совершенно исчезнет запах рыбы с посуды, если тряпочкой, смоченной в уксусе, протереть посуду, а потом сполоснуть ее теплой водой.
- * Крепким раствором уксуса можно:
 - снять пятна со стекол и зеркал;
 - придать блеск позолоченной деревянной раме;
 - вычистить ванну, раковину, эмалированные кастрюли;
 - вымыть жирную посуду и щетки;
 - снять пятна от фруктов;
 - вычистить засаленный воротник пиджака или пальто.
- * Если новый фитиль смочить в уксусе, просушить и после этого вставить в лампу или керосинку, он будет гореть без копоти.
- * Загустевшие в пузырьке чернила можно развести, если добавить в него несколько капель уксуса.
- * Если волосы после мытья сполоснуть водой с добавлением уксуса (1 столовая ложка на 1 л воды), они станут блестящими и шелковистыми.
- * Чтобы шелк и замша стали мягкими, нужно прополоскать их в воде с уксусом (3 столовые ложки на 1 л воды).
- * Притертые пробки пузырьков и флаконов часто застревают в бутылочке. Надо капнуть в стык пробки и горлышка флакона уксусной эссенции, и пробку легче будет вынуть.
- * Прежде чем положить в тесто соду, надо развести ее в ложке уксуса, тогда запах соды в готовом изделии не будет чувствоваться.

- * Чтобы сварить промерзший картофель, надо опустить его на минуту в холодную воду, а потом в кипяток добавить немного уксуса.
- * Чтобы обивка мебели, ковры стали ярче, нужно выбивать их через тряпку, смоченную раствором 1 столовой ложки уксуса на 1 л воды.

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ

- * Платья из темного шелка или тафты долго сохраняют свой блеск, если после стирки их полоскать в теплой воде с солью (стакан соли на 8-10 л воды).
- * Платья из набивного шелка сохраняют яркость красок, если их полоскать в холодной воде с солью (стакан соли на 1 л воды).
- * Если молоко пригорело, надо добавить в него немного соли и охладить. Вкус молока улучшится.
- * "Убежавшее" на плиту молоко надо посыпать солью, тогда исчезает запах горелого.
- * Яйца не потрескаются и легко очистятся от скорлупы, если варить их в соленой воде.
- * Чтобы разогретый жир на сковороде не разбрызгивался, надо предварительно посыпать ее солью.
- * Чтобы удалить из кочана капусты или из свежих грибов мелких вредителей, надо подержать их в соленой воде.
- * Если дно пригоревшей кастрюли посыпать солью и оставить на несколько часов, кастрюля легко очистится.
- * Если соль становится влажной, в нее можно добавить немного картофельной муки. Небольшая доля крахмала в соли не изменит ее вкуса и цвета.
- * Листок промокательной бумаги или несколько зерен риса защитят соль от влаги и образования комков.
- * Чтобы сырые дрова быстрее разгорелись, нельзя поливать их керосином, а тем более бензином. Достаточно насыпать на дрова или уголь горсть крупной соли, как они ярко вспыхнут.
- * Стекланные стаканы и бутылки становятся прозрачными, если их вымыть в соленой и сполоснуть в холодной воде.
- * Смесью крупной соли с уксусом хорошо чистить потемневшие графины и хрустальные вазы.
- * Щепотка поваренной соли помогает быстро взбить яичные белки, улучшает вкус шоколада и крема для тортов, предохраняет молоко от скисания.
- * Если свежую рыбу посолить и дать ей 10-15 минут полежать, чтобы соль впиталась, при поджаривании она не будет крошиться.

- * Чтобы повысить температуру кипения при приготовлении блюд на пару, нужно в воду всыпать немного соли.
- * Если сухой солью протереть нож, которым резали рыбу или лук, запах исчезнет.
- * Тупой нож легче заточить, если предварительно подержать его лезвие в слабом растворе соли.
- * Грелка дольше сохранится горячей, если в воду добавить немного соли.
- * Щеткой, смоченной в соленой воде, можно восстановить золотистый цвет изделий из соломы.
- * Поверхность утюга очистится и заблестит, если его слабо нагреть, смазать стеарином или воском, а затем прогладить тряпку, на которую насыпана соль.

ЛИМОННЫЙ СОК

- * Несколькими каплями лимонного сока можно:
 - вычистить лезвие ножа (смочить и сразу же вытереть);
 - вывести пятно от ржавчины и пота;
 - вывести пятно от чая на скатерти;
 - почистить сумку из темной кожи;
 - вывести чернильное пятно;

НАШАТЫРНЫЙ СПИРТ

- * Раствором из 1 части нашатырного спирта и 4 частей воды можно:
 - обновить замшевые туфли;
 - вывести пятна йода и плесени.
- * В растворе 1 столовой ложки нашатырного спирта на ведро воды хорошо отбеливается белье, промываются стекла, оконные рамы и двери.
- * Никелированные и серебряные изделия будут блестеть как новые, если их протереть шерстяной тряпочкой смоченной нашатырным спиртом.

КОФЕЙНАЯ ГУЩА

- * Ею хорошо мыть бутылки из-под растительного масла. Несколько чайных ложек гущи всыпать в бутылку, добавить теплой воды, встряхнуть и прополоскать. Затем вылить воду, наполнить бутылку чистой теплой водой, добавить ложечку соды и оставить на 2-3 часа, после чего сполоснуть чистой водой.
- * Кофейная гуща придает блеск изделиям из темной кожи. Для этого нужно несколько ложек слегка влажной гущи завернуть в шерстяную или фланелевую тряпочку и энергичными движениями натирать туфли, портфель или сумку.

УДАЛЕНИЕ ПЯТЕН

- * Чтобы удалить пятно с одежды в домашних условиях, необходимо иметь всегда следующие химикаты: скипидар, нашатырный спирт, денатурированный спирт, ацетон, бензин, порошки "Новость", "Кристалл", перекись водорода, глицерин, соду, уксусную, лимонную кислоту, мел или зубной порошок.
- * Место запачканной ткани натянуть на стакан или чашку (в зависимости от величины пятна), обмокнуть в нужный раствор или массу ватный тампон или тряпочку и осторожно тереть. Затем промыть пятно теплой мыльной водой.
- * Чтобы жировое пятно на вещах из таких тканей, как габардин, шерсть, трико и т.д., а также крепов всех цветов при удалении не расплывалось, его границы нужно обкладывать мокрой ватой, картофельной мукой или белой глиной.
- * Затеки образовавшиеся на платье, с которого удаляли пятно, исчезнут или во всяком случае уменьшатся, если подержать ткань над паром.
- * Чтобы удалить пятно на вещах из легких цветных тканей, следует вначале опробовать прочность их окраски к рекомендуемым составам. Это надо проверить на незаметном месте: где-нибудь возле шва или на подшивке. Если окраска ткани не меняет своего цвета, тогда можно приступить к удалению самого пятна.
- * Изделия из искусственных шелковых тканей нельзя сразу, без пробы, чистить такими средствами, как ацетон, перекись водорода, щавелевая, уксусная и лимонная кислота.
- * Пятна на изделиях из искусственной кожи нельзя удалять спиртом, бензином, ацетоном, а только теплой мыльной водой.
- * Пятна от фруктов и фруктовых соков можно удалить раствором глицерина и водки (в равных частях), а также если держать ткань над посудой с кипящей водой и протирать пятно уксусом.
- * Старые пятна на одежде можно снять подогретым лимонным соком, держа изделие над посудой с кипящей водой.
- * Можно также удалить пятно лимонным соком, разбавленным пополам с водой или денатуратом, затем протереть тряпочкой, смоченной раствором воды с нашатырным спиртом.
- * Свежие пятна от яблок, малины, черешни смываются тампоном, смоченным теплым молоком, и мыльной водой.
- * Пятна от фруктового сока следует протереть нашатырным спиртом пополам с водой, затем все изделие постирать.
- * Винные пятна на платье из хлопчатобумажной ткани можно вывести кипящим молоком.

- * Свежие пятна от красного вина, фруктов нужно засыпать солью и промывать водой с мылом или протереть 5%-ным раствором нашатырного спирта, а затем промыть.
- * Пятна от белого вина и шампанского протереть глицерином, подогретым до 40-50 С, потом промыть теплой водой.
- * Пятна от вина и пива с хлопчатобумажной скатерти можно вывести, если натереть их лимоном и подержать некоторое время на солнце. Затем скатерть прополоскать.
- * Винные пятна исчезают, если тщательно промыть их в теплом молоке, после чего прополоскать сначала в холодной, а затем в горячей воде.
- * Пятна от пива удаляют теплым нашатырным спиртом, затем стирают ткань в теплой мыльной воде.
- * Свежие пятна от травы (зелени) можно удалить водкой, а лучше всего денатуратом. Можно также их снять раствором поваренной соли (1 чайная ложка на 1/2 стакана теплой воды). После удаления пятна ткань споласкивается в теплой воде.
- * С белых тканей травяные пятна снимаются 3%-ным раствором перекиси водорода с небольшим добавлением нашатырного спирта.
- * Пятна от духов и одеколона на шелковой и шерстяной одежде смачивают винным спиртом или чистым глицерином, затем протирают ваткой, пропитанной серным эфиром или ацетоном.
- * Такие пятна на белых тканях смачивают сначала нашатырным спиртом, затем раствором гидросульфита (щепотка гидросульфита на стакан воды) и через 2-3 минуты - раствором щавелевой кислоты (щепотка кислоты на стакан воды).
- * Пятна от губной помады на шерсти и шелке легко выводятся чистым спиртом.
- * Пятна от краски для волос можно удалить раствором перекиси водорода с нашатырным спиртом или же раствором гидросульфита (1 чайная ложка на стакан воды). Для этого раствор нужно подогреть до 60 и ваткой, смоченной в нем, протереть пятно. Затем вещь постирать в теплой мыльной воде.
- * Пятна от пота исчезают, если при стирке изделия добавить в теплую мыльную воду немного нашатырного спирта (1 чайная ложка на 1 л воды). Можно также протереть пятно смесью водки и нашатырного спирта.
- * Пятна от пота на шерстяном изделии можно удалить тряпочкой, смоченной в крепком растворе соли; можно также протереть их спиртом.
- * Пятно от грязи нельзя счищать сразу, когда оно еще мокрое. Надо дать пятну высохнуть, потом счистить слабым раствором буры и протереть сухой тряпкой.
- * Пятна от мороженого и молока выводятся смесью в равных частях глицерина, нашатырного спирта и теплой воды. Этой смесью протереть пятно, после чего постирать вещь в теплой воде.

- * Пятна от молока снимаются в прохладной мыльной воде или в воде с добавлением буры или нашатырного спирта.
- * Пятно от марганцовки исчезнет, если загрязненное место намочить в сыворотке или простокваше на 3-4 часа, затем вещь выстирать.
- * Пятно от марганцовки на белой ткани можно удалить раствором щавелевой кислоты (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды), после чего вещь промыть в горячей, затем в теплой воде.
- * Пятна от чая удаляются смесью глицерина с нашатырным спиртом (4 части глицерина и 1 часть нашатырного спирта). Старые пятна на белой ткани лучше удалять раствором щавелевой кислоты (1/2 чайной ложки на стакан воды) или раствором гипосульфита (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды). Затем вещь выстирать в мыльной воде, добавив на 1 л воды 2 чайные ложки нашатырного спирта, и хорошо прополоскать.
- * Чайные пятна на белой ткани можно вывести перекисью водорода или несколькими каплями лимонного сока, после чего вещь постирать и прополоскать в теплой воде.
- * Пятна от кофе, какао удаляются нашатырным спиртом, наполовину разведенным водой. Особенно хороший эффект достигается, если сначала протереть пятно бензином.
- * Пятна от кофе, какао на тонких шелковых платьях можно вывести, если смочить пятно подогретым глицерином и оставить на 5-10 минут, затем прополоскать в теплой кипяченой воде.
- * Пятна от кофе и какао исчезают, если выстирать вещь в теплой соленой воде и прополоскать в холодной.
- * Пятна от кофе полностью удалятся перекисью водорода.
- * Пятна от шоколада снимаются кипящей мыльной водой.
- * Пятна от плесени и сырости выводятся так:
 - на хлопчатобумажных тканях - покрыть пятно слоем мелко истолченного сухого мела, сверху положить промокательную бумагу и провести несколько раз теплым утюгом;
 - на шелковых и шерстяных тканях - пятно почистить скипидаром, затем покрыть тонким слоем сухой глины, положить сверху промокательную бумагу и прогладить теплым утюгом;
 - с белой ткани - пятно смочить перекисью водорода, затем постирать вещь и прополоскать в теплой воде;
 - на цветных и окрашенных тканях - пятно смочить нашатырным спиртом. Но сначала нужно попробовать на отдельном кусочке, не влияет ли на окраску ткани.
- * Свежие пятна от плесени можно вывести, если потереть пятно несколько раз соком репчатого лука или сывороткой простокваши, а затем выстирать вещь в горячей воде.
- * Пятна от табака можно удалить, если натереть пятно яичным желтком, смешанным с денатурированным спиртом, промыть ткань в теплой, затем в горячей воде.

- * Свежее пятно от яиц на шелковой и хлопчатобумажной ткани можно снять, если промыть его в холодной воде, затем потереть ваткой, смоченной в слабом растворе уксуса, после чего изделие постирать в теплой воде.
- * Чернильные пятна можно вывести:
 - раствором нашатырного спирта и питьевой соды (1 чайная ложка спирта и 1-2 чайные ложки соды на стакан воды);
 - лимонным соком (для этого нужно выжать сок на ватку, приложить к пятну, вычищенное место промыть водой, затем насухо вытереть полотняной тряпочкой);
 - с белых тканей - смесью перекиси водорода и нашатырного спирта (по одной чайной ложке на стакан воды);
 - простоквашей (после чего изделие тщательно выстирать и прополоскать);
 - с цветных тканей - смесью из глицерина и денатурированного спирта (2 части глицерина и 5 частей спирта);
 - с полированной мебели - пивом (потереть пятно тряпкой, смоченной пивом, дать подсохнуть, затем смазать воском и почистить мягкой шерстяной тряпкой);
 - на кожаных изделиях - теплым молоком;
 - с клеенки - с помощью спичек. Для этого нужно намочить пятно водой и потереть головкой спички (при необходимости повторить).
- * Пятна от чернил и ржавчины на полотне и руках удаляет сок спелых помидоров.
- * Пятна от химического карандаша и шариковой ручки выводятся с помощью денатурата.
- * Пятна от цветной туши удаляют водным раствором буры или нашатырным спиртом. Затем пятно промывают теплой мыльной водой с нашатырным спиртом.
- * Чернильные пятна с ковра удаляют кипящим молоком, лимонным соком или крепким раствором лимонной кислоты или уксуса. Такие пятна можно также снять, если последовательно применять молоко и кислоту.
- * Свежие чернильные пятна на некрашеном полу прежде всего надо промокнуть ваткой или промокающей бумагой, а затем смочить лимонным соком, крепким раствором уксуса или щавелевой кислоты.
- * Чернильные пятна с линолеума удаляют наждачной бумагой или пемзой. После такой обработки на линолеуме остаются следы, которые нужно тщательно протереть растительным маслом (лучше всего льняным) или олифой, а затем хорошо отполировать шерстяной мягкой тряпкой.
- * Пятна от растительного масла можно снять керосином. Для этого нужно тряпочкой, смоченной в керосине, осторожно потереть запачканное место, затем постирать вещь в теплой воде с мылом.
- * Свежие жировые пятна на изделиях из шерсти или шелка можно вывести, если посыпать пятно тальком, накрыть промокающей бумагой и прогладить не очень горячим утюгом. Тальк можно оставить до следующего дня. Если же пятно не снялось, нужно потереть его ватой, смоченной очищен-

ным бензином. Вату нужно время от времени менять. Обработанное место посыпать тальком и оставить на 1-2 часа для впитывания бензина. Вместо талька можно пользоваться мелом или зубным порошком.

- * Старые жировые пятна хорошо вычищаются, если покрыть их смесью, состоящей из 1 части нашатырного спирта, 1 части соли и 3 частей воды, затем повесить вещь для проветривания, после чего выстирать в чистой воде.
- * Мякотью теплого хлеба хорошо удаляются свежие жировые пятна.
- * Свежее жировое пятно можно вывести, если посыпать его солью и осторожно потереть. Менять соль нужно несколько раз, пока пятно не исчезнет. Вместо соли можно применять муку.
- * Жирные пятна с ковров можно удалить смесью бензина и синтетического моющего порошка. Эту смесь нужно втереть в пятно, оставить на несколько часов, затем промыть горячей водой. При старых пятнах чистку нужно повторять.
- * Пятна от воды или любой жидкости удаляют с дубовой мебели двумя способами:
 - 1) смесь растительного масла и соли наносят на пятно, затем через 1-2 часа смесь снимают, а пятно протирают сначала мокрой тряпкой, затем сухой и натирают воском;
 - 2) наносят на пятно пепел от папирос, смешанный с небольшим количеством растительного масла. Затем полируют куском сухой шерстяной ткани.
- * Белые пятна на полированной мебели, появившиеся от соприкосновения с горячими предметами, можно удалить, если натереть пятно куском парафина с воском, покрыть фильтровальной бумагой и придавить не слишком горячим утюгом. Спустя некоторое время протереть мягкой тряпкой.
- * Жирные пятна с мягкой мебели можно удалить, если положить на пятно глину, пропитанную уксусом.
- * Пятна "зеленки" со светлой полированной мебели можно свести обыкновенной школьной карандашной резинкой. Промокнув жидкость, потереть резинкой.
- * Свежие пятна от кислоты нужно сразу же смочить нашатырным спиртом и затем промыть водой. Вместо нашатырного спирта можно применить двууглекислую соду, растворенную в воде (1 часть соды на 5 частей воды).
- * Пятна от керосина можно удалить бензином, подложив кусок промокательной бумаги, затем посыпать жженой магнезией, прикрыть промокательной бумагой и положить под пресс.
- * Пятна от стеарина, графита, воска с хлопчатобумажных, льняных, шерстяных и шелковых тканей различной окраски можно удалить бензином или скипидаром, предварительно осторожно соскоблив пятно.
- * Свежие такие пятна можно удалить следующим образом: пятно с лицевой и изнаночной стороны закрыть промокательной бумагой и прогладить теплым утюгом. Бумагу менять по мере ее засаливания. Оставшиеся следы пятен протереть денатурированным спиртом.

- * Пятна от йода надо несколько раз смочить водой, а затем натереть крахмалом.
- * Такое пятно можно вывести, если замочить его в растворе нашатырного спирта и воды (несколько капель нашатырного спирта на стакан воды). Потом простирать вещь в мыльной пене.
- * С цветных тканей пятна от йода выводят денатурированным спиртом или ацетоном.
- * Пятна крови сначала следует отмывать в холодной воде, а потом теплым мыльным раствором. Старые пятна протереть раствором нашатырного спирта (1 чайная ложка на стакан воды), затем - таким же раствором буры.
- * Пятна от крови с тонких шелковых изделий можно удалить густым раствором картофельного крахмала и холодной воды. Этой массой смазать пятно с лицевой и изнаночной стороны, дать хорошо просохнуть, отряхнуть и при необходимости выстирать одежду.
- * Пятна от ржавчины с белых тканей можно удалить раствором гидросульфита (1 чайная ложка на стакан воды). Для этого раствор надо подогреть до 60-70°, опустить в него ткань с пятном на несколько минут, затем сполоснуть в теплой воде.
- * Можно также применять раствор уксусной или щавелевой кислоты (1 чайная ложка на стакан воды). Нагрев раствор почти до кипения, на короткое время опустить в него на несколько минут ткань с пятном, после чего тщательно промыть, добавив в воду немного питьевой соды или нашатырного спирта. Если же пятно не исчезает, нужно повторить весь процесс обработки еще раз.
- * Для цветных тканей гидросульфит применять не рекомендуется, так как он обесцвечивает окраску.
- * Если пятно от ржавчины слабое, удалить его можно лимонным соком. Для этого надо смочить пятно несколько раз соком, затем слегка проутюжить, после чего промыть водой.
- * Есть и специальные средства, которые помогут удалить пятна ржавчины, - это порошок "Тарторен" и отбеливатель "Универсальный".
- * С цветных тканей ржавчину можно удалить смесью из равных частей глицерина, тертого белого мела и воды. Натереть этой смесью пятно, оставить на сутки, а затем вещь постирать.
- * Подпалины со светлых шерстяных изделиях можно удалить водным раствором перекиси водорода и нашатырного спирта (на 1/2 стакана воды 1 чайная ложка перекиси водорода, несколько капель нашатырного спирта).
- * Можно еще смочить пятно соком репчатого лука и оставить на несколько часов, а затем изделие выстирать.
- * Подпаленные пятна на шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых тканях удаляют денатурированным спиртом.
- * Пятна от рыбы, консервов и супа можно удалить смесью 1 чайной ложки глицерина, 1/2 чайной ложки нашатырного спирта, 1 чайной ложки воды.
- * С изделий из натурального и искусственного шелка эти пятна можно удалить смесью 1 столовой ложки глицерина, 0,5 чайной ложки нашатырного спирта и 1 столовой ложки водки.

- * Пятна от рыбьего жира можно удалить слабым раствором уксуса.
- * Пятна от соусов исчезнут, если смочить их глицерином, подогретым до 35-40 С, оставить на 20 минут, затем смыть теплой водой.
- * Пятна от томата нужно протереть 10%-ным раствором щавелевой кислоты, затем промыть водой.
- * Пятна от мух удаляют разбавленным нашатырным спиртом, после чего промывают водой. Изделия со старыми пятнами нужно замочить на несколько часов в мыльном растворе с небольшим добавлением чистого бензина, затем почистить щеткой, смоченной мыльным раствором.
- * Пятна от силикатного клея можно удалить горячим мыльным раствором с добавлением 1 чайной ложки соды или раствором 10%-ного фтористого натрия.
- * Пятна от казеинового клея удаляют подогретым глицерином. Для этого нужно обильно смочить пятно, оставить на 1,5-2 часа, потом смыть водой с добавлением нашатырного спирта.
- * Пятна от дегтя и колесной мази можно снять смесью из равных частей яичного желтка и скипидара. Через час, сняв высохшую корку, промыть пятно горячей водой. Старые пятна надо хорошо пропитать скипидаром, высушить и смочить водным раствором питьевой воды или золы, время от времени увлажняя пятно водой. Очищенное место смочить скипидаром и прогладить через промокательную бумагу горячим утюгом.
- * Свежие пятна от смолы нужно смочить ацетоном, бензином или скипидаром, затем протереть тряпочкой, смоченной в том же растворителе, и, накрыв промокательной бумагой, прижать горячим утюгом.
- * Смоляные, асфальтовые, нефтяные, бензиновые, керосиновые пятна, если они старые, можно удалить смесью из 1 чайной ложки белой глины, 1 чайной ложки картофельного крахмала с добавлением нескольких капель скипидара и нашатырного спирта. Смочить смесью пятно и оставить, пока подсохнет, затем хорошо очистить щеткой. Если же пятно не исчезнет, повторить весь процесс обработки еще раз. Если осталось желтое пятно, можно снять его слабым раствором перекиси водорода.
- * Пятна от мастики для пола и обувных кремов нужно потереть мыльным раствором с добавлением нашатырного спирта. Если после этого они не исчезнут, можно смочить раствором гипосульфита и потереть (1 чайная ложка на 1/2 стакана воды), затем вещь промыть в теплой мыльной воде.
- * Свежие пятна от сажи и угля можно выводить скипидаром. Смочить пятно, спустя некоторое время вещь промыть в мыльной воде, затем хорошо прополоскать. Старые пятна удаляются скипидаром, смешанным с яичным желтком. Смесью осторожно подогреть в кастрюле с горячей водой и потереть ею пятно, потом вещь выстирать в мыльной воде и прополоскать.
- * Свежие пятна от масляной краски нужно смочить ваткой, пропитанной скипидаром или чистым бензином, а затем протереть ваткой с нашатырным спиртом до полного удаления пятна.
- * Старые пятна смочить скипидаром с небольшим количеством нашатырного спирта, а после размягчения краски очистить крепким раствором питьевой соды, после чего промыть теплой водой.

- * Старые пятна можно также снять, если слегка смазать их маргарином или сливочным маслом, а через некоторое время потереть керосином, скипидаром или бензином, затем все изделие выстирать.
- * Пятна от лаков (масляных, спиртовых и целлюлозных) удаляют смесью из 1 части денатурированного спирта и 2 частей ацетона.
- * Свежие пятна от масляного лака выводят скипидаром или денатурированным спиртом. Засохшие старые пятна сначала смазывают сливочным маслом, а затем выводят так же, как пятна от масляной краски.
- * Пятна неизвестного происхождения удаляют так же, как жировые пятна, протирая их смесью из равных частей винного спирта, серного эфира и нашатырного спирта. Вместо эфира можно использовать бензин, ацетон, скипидар и другие растворители. При выведении этих пятен можно также использовать спиртовой раствор мыла.
- * Руки, запачканные масляной краской, легко можно отмыть растительным маслом. Втереть в кожу немного масла, а затем смыть его теплой водой.
- * Пятна от анилиновых красок исчезнут, если потереть их сначала денатурированным спиртом, а потом 10%-ным раствором марганцовокислого калия. Затем пятно смыть 2%-ным раствором щавелевой кислоты или бисульфитом натрия и сполоснуть водой.
- * Пятна от известковых или силикатных красок (водных) легко очищаются с тканью сухой жесткой щеткой. Старое пятно можно снять раствором столового уксуса, затем промыть в воде и разгладить через сухое полотенце.
- * Ржавые пятна и копоть на штукатурке перед ремонтом смывают 3%-ным раствором соляной кислоты, а жирные пятна - 2%-ным содовым раствором.
- * Ржавые пятна удаляют также раствором медного купороса (от 50 до 100 г купороса на 1 л кипящей воды). Для лучшего эффекта приготовленный раствор нужно применять в горячем состоянии. Если таким образом пятна не смываются, то их следует закрасить масляным лаком или белилами.
- * Чтобы удалить жирные пятна с паркета, надо посыпать их порошком магнезии и спустя некоторое время порошок смести.
- * Пятна на книгах можно удалить следующими способами:
 - чернильные - потереть пятно перекисью 20%-ного раствора водорода, смоченное место оставить сохнуть между двумя листами промокательной бумаги или же почистить пятно щеткой, смоченной сначала в спирте, затем в щавелевой кислоте;
 - от пальцев - слегка потереть пятно мылом, затем чистой влажной тряпкой и оставить сохнуть между двумя листами промокательной бумаги;
 - от мух - слегка смочить запачканные места этиловым спиртом или уксусом;
 - жировые - наложить на пятно промокательную бумагу, провести сверху теплым утюгом. Так проделывать до тех пор, пока промокательная бумага полностью не впитает жир. Если пятна старые, их нужно слегка потереть смесью из 1 чайной ложки магнезии и нескольких капель бензина. Слабые жировые пятна иногда можно снять мякишем свежего теплого хлеба;

- плесень - удаляют нашатырным спиртом или 2%-ным раствором формалина, после чего проглаживают утюгом через фильтровальную бумагу.

- * Грязный переплет на книгах можно почистить смесью из яичного желтка и небольшого количества спирта. Смочить этой смесью тряпочку и потереть ею переплет, а затем протереть его шерстяной тряпкой до блеска.

УСТРАНЕНИЕ ЗАПАХОВ

- * Чтобы в комнате был приятный запах, нужно несколько капель духов или одеколona капнуть на незажженную электрическую лампочку.
- * В герметически закрывающийся бокал или банку положить слой лепестков лилии, розы или других благоухающих цветов и посыпать мелкой солью, затем вновь положить слой лепестков, сверху посыпать солью. Заполнить таким образом бокал или банку и налить туда 3-4 ложечки спирта или водки. Если открыть банку на несколько минут, в комнате будет приятный запах.
- * Если в холодильнике появился затхлый запах, надо нарезать кусочками черный хлеб, разложить его по полкам и подержать в закрытом холодильнике несколько часов.
- * Неприятные запахи в холодильнике удаляют препараты "Рута" и "Свежесть".
- * Ящики столов, тумбочки, гардеробы, серванты, шкафы (в том числе и книжные) надо обязательно проветривать раз в месяц (оставлять на ночь открытыми).
- * Затхлый запах в чемодане можно устранить, протерев тряпкой, смоченной в уксусе, а затем просушить (желательно на солнце).
- * Неприятный запах в буфете можно удалить, положив в него немного древесного угля или ломтики лука.
- * Для устранения специфического запаха в шкафу, где хранится хлеб, нужно время от времени протирать его ящики тряпкой, смоченной уксусом, а также регулярно проветривать.
- * Если в кухне появился неприятный запах, надо налить на сковородку немного столового уксуса и держать на огне, пока он не испарится. Можно также сжечь сухую лимонную или апельсиновую корочку.
- * Для устранения неприятного запаха из кухонных раковин следует не реже одного раза в неделю промывать сточную трубу кипящим раствором кальцинированной соды (2 столовые ложки на 1 л кипятка).
- * Если в шкафу появилась плесень, нужно положить в него несколько шариков камфоры - она поглощает влагу.
- * Чтобы в термосе не было затхлого запаха, нужно положить в него 2 столовые ложки риса, залить теплой водой, закрыть и несколько раз хорошенько встряхнуть, после этого промыть горячей водой.
- * Можно прополоскать термос водой, в которую добавлен уксус (1 чайная ложка на 1 стакан воды).

- * Чтобы в комнате исчез запах табака, нужно открыть окно, намочить холодной водой два-три махровых полотенца и положить их в разных местах. Мокрые полотенца хорошо впитывают запах табака.
- * Если ботинки имеют неприятный запах пота, их нужно протереть изнутри слабым раствором марганцевокислого калия.
- * Чтобы удалить из одежды запах нафталина или других веществ, применяемых против моли, нужно положить в шкаф немного сухой горчицы.
- * Чтобы устранить запах лука с рук, нужно растереть в ладонях немного сухой поваренной соли, затем вымыть с мылом. Можно еще протереть руки уксусом.
- * Если руки пахнут чесноком, нужно протереть их кофейной гущей.
- * Иногда во время ремонта руки пропитываются стойким запахом керосина или масляной краски. Прежде чем мыть их, нужно добавить в воду немного горчицы и запах исчезнет.
- * Запах пролитого горячего молока на плите неприятен и быстро распространяется по всей квартире. Чтобы этого избежать, надо накрыть место с пролитым молоком влажной бумагой, сбрызнутой уксусом. Уксус полностью поглотит этот запах.
- * Если оливковое или подсолнечное масло стало мутным, нужно положить в него немного поваренной соли. Спустя три дня масло перелить в другой сосуд, так как на дне первого останется мутный осадок с солью.
- * Если в фарфоровом чайнике, которым редко пользуются, появился затхлый запах, нужно вымыть его, насухо вытереть и положить на дно кусочек сахара.
- * Для удаления любого запаха из бутылки нужно всыпать в нее одну столовую ложку горчицы, залить теплой водой и сильно взболтать. После этого сполоснуть холодной водой.
- * Чтобы удалить неприятный запах селедки с рук или посуды, надо вымыть их водой с уксусом (0,5 столовой ложки уксуса на 1 литр воды).
- * Если смазать любым жиром нож, которым резали селедку, запах исчезнет.
- * Тарелку из-под рыбных блюд нужно сначала вытереть промокающей бумагой, затем прополоскать в холодной воде и только после этого мыть кипятком. Тогда исчезнет запах рыбы.
- * Крепкий чай легко удаляет запах рыбы со сковороды.
- * Неприятный болотный запах у некоторых рыб исчезнет, если почищенную и вымытую рыбу подержать несколько часов в уксусе, добавив 2-3 лавровых листа или несколько горошин черного перца.
- * Чтобы не было неприятного запаха рыбы в кухне, надо положить на горячую плиту кусочек сахара или чайную ложку сахара-песка.
- * Если пластмассовую посуду, в которой хранился сыр или лук, промыть питьевой содой, - запах исчезнет.

- * Сильный запах капусты исчезнет, если в кастрюлю, где она варится, положить ломтик белого хлеба или кусочек сахара. Можно также покрыть кастрюлю чистой тряпочкой, смоченной в уксусе, а сверху накрыть крышкой.
- * Соленые огурцы со временем приобретают неприятный запах. Если в кадку положить немного нашинкованной сырой сахарной свеклы, через 2-3 дня запах затхлости исчезнет.
- * Зимние сорта яблок часто при хранении приобретают неприятный запах и теряют свой первоначальный аромат и вкус. Чтобы избавиться от этого, нужно в ящик, где они хранятся, положить на 2-3 недели высушенные листья бузины.
- * Чтобы избавиться от неприятного запаха во рту после употребления чеснока, нужно пожевать немного петрушки или выпить стакан свежего молока. Можно также подержать во рту немного молотого кофе.
- * Чтобы удалить рыбный запах из бочки, надо залить ее на 1/3 кипятком, плотно закрыть сверху и, подождя, когда вода остынет, промыть и просушить. Затем бросить в бочку подожженную бумагу. Жечь бумаги нужно побольше, пока бочка не почернеет внутри, после этого в нее снова налить кипятка, опустить крупные раскаленные камни, закрыть и поставить на несколько часов. При необходимости последнюю операцию можно повторить.
- * Другой способ: бочку густо намазать известью (свежесваренной), залить холодной водой и дать постоять сутки, затем воду слить и вымыть бочку горячей водой.
- * Если бочка заплесневела, нужно 100-200 граммов (в зависимости от емкости бочки) кальцинированной соды (можно золу) растворить в горячей воде, залить в бочку и хорошо промыть, после чего пропарить.





РУССКИЙ
НАРОДНЫЙ
КАЛЕНДАРЬ





ЯНВАРЬ

1/14 января - Васильев день. Новый год. Василий считается покровителем свиней. "Коли первый день в году веселый (счастливый), то и год будет таков". "Выпавший на Новый год снег или туман предвещает урожай". "Полная прорубь воды и туман на Новый год предвещают большой разлив". "Если в Новый год бывает ветер, к урожаю орехов". "Новый год к весне поворот". Перелом зимы. "Новый год - санки на ход". "Новый год первый час дня набирает". От Рождества 25 декабря / 7 января до Крещения 6/19 января - Святки.

2/15 января - Сильвестр. На Сильвестра окуривают курятник смолою с девясилом.

3/16 января - Малахия. По народному поверью, только в этот день можно образумить порченого (одержимого меланхолией). Продолжаются святочные гадания.

4/17 января - Зосима. Покровитель пчел. "Снег на деревьях сучья гнет - летом пчелы роиться будут".

5/18 января - канун Крещения, крещенский сочельник. Последние святочные гадания. В полночь ходят на реку за водой, которой приписывают целебные свойства и которую тщательно оберегают. Крещенский снег собирают для беления холстов. Этим снегом исцеляют недуги - онемение в ногах, головокружения, судороги. Крещенской водой окропляют ульи во время собирания роев.

"Снегу под Крещение надует - хлеба прибудет". "Если утром идет снег - уродится ранняя гречиха; в полдень идет снег - уродится средняя; вечером пойдет - поздняя". "Если в ночь на Крещение на деревьях много инея, год будет урожайный". В Крещенскую ночь иней падает на те хлеба, которым назначено родиться в следующее лето, а те, которым не родиться, остаются сухими. Выставляют на ночь разный хлеб в чашках и утром осматривают, на который из них пал иней: тому и родиться. "Если в Крещенскую ночь небо чистое - будет много гороха". "Если звезд не видно - грибы родятся". "Яркие звезды в Крещенскую ночь - к хорошему приплоду овец".

6/19 января - Крещение. В иордани купаются, кто о Святках рядился. С Крещения до Масленой пошли недели свадебные. Другой Свадебный период - с Семина дня (1/14 сентября) до Гурия (15/28 ноября). В весенний (с Пасхи до Троицы) и летний (с Петрова дня до Успения) мясоеды свадеб играют мало - пора рабочая, страдная, - тут уж не до свадебного веселья. По наблюдениям крестьян - тепло, туман, снег, иней на Крещение служат самыми благоприятными признаками для будущего урожая. "На Богоявление день теплый - хлеб темный (густой)". "На Крещение оттепель - к урожаю". "Если на Крещение во время иордани пасмурно - будет урожай, а коли ясно - к неурожаю". "Коли на воду пойдут (в Крещение), да будет туман - хлеба будет невпроед много". "На Крещение погода (снег) - к урожаю гречи". "Когда прорубь (иордань) полна воды, разлив будет большой".

Славились Крещение по всей Руси своими холодами. Крещенские морозы - самые сильные. После крещения с удовлетворением говорили: "Трещи не трещи, минули водокрещи". "Дуй не дуй - не к Рождеству пошло, а к Великодню", то есть холода медленно идут на убыль.

Замечали: "Если Крещенские морозы возьмут верх над Рождественскими и Сретенскими, то будет урожайный год".

Среди коренной зимы отмечают морозы Крещенские (водосвятские и водокрещенские), Афанасьевские - около 18/31 января, Сретенские - 2/15 февраля, Власьевские - 11/24 февраля; поздние - Благове-

щенские - 25 марта/7 апреля; ранние - Введенские - 21 ноября/4 декабря, Никольские - 6/19 декабря, Рождественские - около 25 декабря / 7 января и Васильевские - от Рождества до Нового года.

7/20 января - Иоанн Креститель. "Иван Креститель праздники увел". Начинались посиделки с работой. Презимье. "Презимье о весне весть подает".

8/21 января - Емельян - накрути буран. "Коли на Емельяна подует с юга - лето будет грозное".

10/23 января - Григорий Нисский, Григорий Летоуказатель. Смотрят на сенные стога и хлебные скирды. "На Григория Нисского иней на стогах - к мокрому году".

11/24 января - Федосий Весняк. Если выдавалась теплая погода, предвещавшая раннюю весну, тогда говорили: "Федосеево тепло - на раннюю весну пошло". Морозы в этот день неблагоприятны для будущих яровых: "Федосеевы морозы - худосеи: сев поздний яровых будет".

12/25 января - Татьянин день. Угадывают летнюю погоду: "Если на Татьяну идет снег - лето будет дождливое". "На Татьяну проглянет солнышко рано - к раннему прилету птиц".

16/29 января - Петр Полукорм. "Петр Полукорм пополам делит корм". Хозяин должен бережно распорядиться остатками: "Паси корм не на зиму, а на отзимок", то есть на время наступления весны. С осуждением говорили: "Постится и скотина, коли хозяинкорма не припас". Начало песен больших синиц.

17/30 января - Антон Презимник. В этот день случалась теплая погода. Но наблюдательные люди говорили: "Не верь теплу на Антона - морозно будет". "Обнадежит Антон теплом на один день".

18/31 января - Афанасий и Кирилл. "Афанасий Ломонос - береги нос". "Афанасьевские морозы шуток шутить не любят". "Мороз за нос ленивых хватает, а перед проворным шапку снимает". "Афанасий и Кирилло забирают за рыло". "Если на Афанасия вьюга и метель - весна затянется". В шутку говорили: "Не диво, что Афанасий Ломонос морозит нос, а ты подожди Тимофея Полузимника (22 января/4 февраля), тимофеевских морозцев".

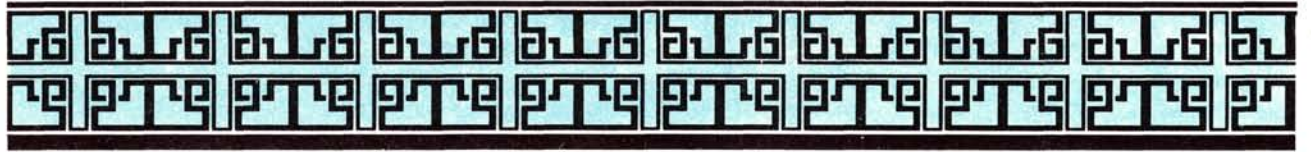
19 января/1 февраля - Макарий. "Ясный солнечный Макарьев день - ранняя весна". "На Макария капель - в весну раннюю верь, а если пасмурно или метель в середине дня разгуляется - долго будет погода метельная".

20 января/2 февраля - Ефим. "На Ефимия метель - вся Масленица метельная". "Приедет-государыня Масленица метельная". "На Ефимия в полдень солнце - будет ранняя весна".

22 января/4 февраля - Тимофей Полузимник. Тимофеевские морозы. "Тимофей Полузимник - ползимы прошло". В этот день пасечники осматривают пчел в омшаниках. Прислушиваются: жужжат пчелы еле слышно - переносят зиму легко; беспокойное гудение говорит о неблагополучии пчелиной семьи.

24 января/6 февраля - Ксения (Аксинья). Аксинья Полузимница, Полухлебница, Весноуказательница, Перелом зимы. "Полузимница пополам - да не ровно делит зиму: к весне мужику тяжелее". "Ползапаса в закроме: половина старого хлеба съедена, половина срока осталось до нового урожая". "Озимое зерно пролежало половину до всхода". "Полухлебница цены на хлеб устанавливает". "Метель на Полухлебнице - подметет корм". "На Полухлебницу ведро - весна красная". "Какова Аксинья - такова и весна".

28 января/10 февраля - Ефрем Сирий. Ефремов день. "Ефрем Ветроудый принес ветер - к сырому холодному году". "Пронесся ветер на Ефрема - лето будет сырое и холодное". "Не к добру летнему Ефремов ветер".



ФЕВРАЛЬ

1/14 февраля - Трифон. "Трифоны - перезимники". "На Трифона небо звездисто - поздняя весна". "На Трифона звезд много - весне длинная дорога".

2/15 февраля - Сретение. Сретенские морозы. Сретенские оттепели. С давних времен этот день считался первой встречей весны. "На Сретение зима с летом (с весной) встретились". "На Сретение солнце на лето, зима на мороз". "На Сретение зима весну встречает, заморозить красную хочет, а сама, лиходейка, от своего хотения только потеет (о сретенских оттепелях)". "На Сретение кафтан с шубой встретились". "Какова погода на Сретение, такова и весна будет". "На Сретение снежок - весной дождок".

"Дорогу метель переметет - корм подметет". "Если холода завернут - весна холодная, поздняя". "Тихий и облачный день на Сретение предвещает хороший урожай хлебов и плодов". "На Сретение небо звездное - зима не скоро начнет плакать (весна поздняя)". "На Сретение капель - урожай на пшеницу". "На Сретение коров выгоняют из хлевов для пригреву". "На Сретение утром снег - урожай ранних хлебов; снег в полдень - средних, к вечеру - поздних".

На Сретение вечером заклинают солнце. Если солнце перед закатом выглянет сквозь облачную наволочь, то это означает, что прошли последние морозы; если же солнце вовсе не покажется, ожидай строгих Власьевских морозов 11/24 февраля. При заклинании солнца, вечером в Сретениев день, поют песни: "Солнце-вёдрышко, выгляни, красное, из-за горы, Выгляни, солнышко, до вешней поры!"

3/16 февраля - Симеон и Анна. В народе носит название "Починки". Осматривают и чинят летнюю сбрую. Недаром говорится: "Готовь телегу зимой, а сани летом". В этот день варят солوماتу: "Приехала солوماتа на двор, расчиная починки". "Лихой домовой, ночью заезжает лошадей". В отвращение зла привязывают на шею лошадям кнут и онучи: домовой тогда не смеет дотронуться до лошади, воображая, что на ней сидит сам хозяин.

От 3 до 11 февраля ожидается семь крутых утренников: три до Власия 11/24 февраля, да три после Власия, и один на самого Власия.

4/17 февраля - Никола Студеный. Редкий год на Руси в этот день не было морозов. "На Студеного Никола снегу навалит гору". "Никола Студеный на мороз тароват". "Лишь бы с Кирилла и Афанасия пережить Власия". Время звериных свадеб. Лисы ударяются в пляс, друг перед другом жеманятся.

5/18 февраля - Агафья Коровятница. Мученица Агафья почиталась среди крестьян как покровительница домашнего скота. "На Агафью коровья смерть по селам ходит". По поверью, чтобы не пускать ее во двор и предохранить коров от падежа, крестьяне хлевы убирают старыми лаптями, пропитанными дегтем, от которых коровья смерть бежит без оглядки.

6/19 февраля - Вукол Телятник. "На Святого Вукола телятся жуколы (так называли коров и телят, рождающихся в феврале месяце)". "Придут Вуколы - перетелятся все жуколы". Заботились о благополучном исходе весеннего отела коров.

8/21 февраля - Захарий Серповидец. "На Захария Серповидца гляди серпы на лето". Захарию Серповидцу молятся бабы-жницы. В этот день достают серпы и кропят крещенскою водою. "Не тогда серпы точить, когда на жниво идтить".

10/23 февраля - Власий. "Пришел Власьев день, пришли и Власьевские морозы". "Власий, сшиби рог с зимы". "Власьевские утренники подошли, держи ухо востро!" "Об ину пору мороз обожжет на Власия до слез". Власьевские оттепели: "Власий след от полозьев как маслом мажет". "Пролет Власий маслица на дороги, зиме пора убирать ноги, путь ей ведом, за Прохором следом". Власий почитался покровителем скота. Празднование этого дня сохранило много обрядов, связанных с представлением о языческом славянском боге Велесе, покровителе стад: "Власьев день - коровий праздник". "У Власия и борода в масле", - воспоминание о пожертвованиях Велесу маслом.

15/28 февраля - Онисим Зимобор. Зима становится безрогой. В этот день зима с весной начинает борьбу: "Кому идти вперед, а кому вспять повернуть". Онисимы-овчары. "На Онисима овчары окликают звезды, чтоб овцы лучше ягнились. Заботливые хозяева заранее уговаривают овчаров на сей подвиг. Вечером, когда появятся звезды, выходят оба за околицу и кладут на все четыре стороны по три поклона. Овчар становится на руно и произносит следующие слова: "Засветись звезда ясная, по поднебесью на радость миру крещеному; загорись огнем негасимым на утеху православным. Ты заглянь, звезда ясная, на двор к рабу такому-то. Ты освети, звезда ясная, огнем негасимым белояровых овец у раба такого-то. Как по поднебесью звездам несть числа, так бы у раба такого-то уродилось овец более того". После сего окликанья, хозяин проводит овчара к себе в избу и угощает.

В селениях Рязанской и Тульской губерний истари был обычай выставлять семена на три утренние зари на мороз и потом откладывать их к будущему посеву. Этот обычай назывался - "семенное".

Рукодельные женщины, оканчивая пряжу льна и конопли, отбирали первый моток, лучший из всей пряжи, и в этот день выставляли его на утреннюю "зорию", с уверенностью, что вся пряжа будет бела, чиста и крепка. Этот обычай они называют - "зорнить пряжу".

20 февраля/5 марта - Лев Катанский. На Льва Катанского не принято было глядеть на падающие звезды. Худая примета заляжет на душу того, кто завидит падающую звезду. Простодушные, пренебрегающие старыми приметами, увидевши падающую звезду, говорят: "Маньяк полетел". "Кто в этот день заболет - умрет".

21 февраля/6 марта - Тимофей Весновей. "Февральские Тимофеи - весновки, как ни злись метелица, все весной повеивает". "Тимофей Весновей - уж тепло у дверей". "Весеннее тепло веет - старого греет". "Дожить до Весновея, а там зима не страшна". "Весновей теплом привечает".

4 февраля/9 марта - Обретение (обретение головы Иоанна Предтечи). Отмечали: "На Обретение птица гнездо обретает". "Пора сорокам в лес убираться, а тетеревам выступать с запевками".

27 февраля/12 марта - Прокоп Перезимник. Прокоп Дорогорушитель. "Прокоп зимний (12/25 ноября) дорогу прокопает, Прокоп перезимний дорогу рушит".

28 февраля/13 марта - Василий Исповедник, Василий Капельник, Василий Теплый. С этого дня начинает таять снег на крышах. Крестьяне, обрадовавшись появлению солнечной теплоты, говорят: "Посмотри на Васильев день на капельники, и капель пойдет". "Василий Капельник - с крыш каплет". "Придет батюшка Василий Капельник - и зима заплачет". Смотрят, как тают круги вокруг дерева - круты края, так крута весна будет, погои - весна протяжлива. "На Василия Теплого солнце в кругах - к урожаю". "Если дождь - быть лету мокрому".

29 февраля - Касьян (в високосный год). В народе Касьян считался символом всяческих бедствий. Поэтому его называли: "Касьян Завистник", "Касьян Злопамятный", "Касьян Скупой", "Касьян Немилостивый", "Касьян Корыстник", "Касьян Остудный". "Касьян на что взглянет - все вянет". "Касьян на скот

взглянет - скот валится, на дерево - дерево сохнет". "Касьян на народ взглянул - народу тяжело". "Зинул Касьян на крестьян". "Високосный год тяжелый и на людей и на скотину"

МАСЛЕНА НЕДЕЛЮ ГУЛЯЕТ

В народе Масленицу величают: честная Масленица, широкая Масленица, веселая Масленица.

Все дни Масленой недели имеют свои особые названия: встреча - понедельник, заигрыши - вторник, лакомка - среда, разгул, перелом, широкий четверг-четверток, тещины вечерки - пятница, золовкины посиделки - суббота, проводы, прощанья, целовник, прощенный день - воскресенье.

Степенный народ встречу Масленицы начинал посещением родных. К первому дню Масленицы устраивались общественные горы, качели, балаганы для скоморохов, столы со сладкими яствами - народ торговый собирал дань с праздности: здесь копейка ставилась ребром - небогато, да торовато, гулливо.

Дети, устроив снежные горы, скороговоркою причитают: "Душа ль ты моя, Масленица, перепелиные косточки, бумажное твое тельце, сахарные твои уста, сладкая твоя речь! Приезжай ко мне в гости на широк двор на горах покататься, в блинах поваляться, сердцем потешиться. Уж ты ль моя Масленица, красная краса, русая коса, тридцати братьев сестра, сорока бабушек внучка, трех-материна дочка, кеточка, ясочка, ты же моя перепелочка! приезжай ко мне во тесовый дом душой потешиться, умом повеселиться, речью насладиться".

На заигрыши с утра приглашали девицы и молодцы покататься на горах, поесть блины.

На лакомки тещи приглашали своих зятьев к блинам, а для забавы любимого зятя сзывали всех своих родных.

Насмешливый народ русский оставил несколько песен о заботливости тещи при угощении зятя. Эти песни вечером поют холостые, с разными олицетворениями. Здесь наряженный медведь играет разные фарсы: "Как теща про зятя блины пекла, как у тещи головушка болит, как зять-то удал - теще спасибо сказал".

В широкий четверг начинается масленичный разгул: катанье по улицам, разные обряды.

На тещины вечерки зятя угощают своих тещ блинами. Приглашения бывают почетные, со всею роднею к обеду, или запросто на ужин. В старину зять обязан был с вечера лично приглашать тещу, а потом утром присылал нарядных зватых. Чем больше бывало зватых, тем теще более оказывалось почести.

На золовкины посиделки молодая невестка приглашала своих родных к себе. Если золовки были еще в девушках, тогда невестка сзывала старых своих подруг-девиц; если они были выданы замуж, тогда она приглашала родню замужнюю и со всем поездом развозила гостей по золовкам.

Новобрачная невестка обязана была дарить своих золовок подарками. Проводы Масленицы и прощание отправляются на Руси с разными обрядами. На прощенный день ездят одаривать кума с кумой.

Прощение между родными и знакомыми происходит вечером. Прощаться приходят родные к старшему в роде. Прощаясь, говорили по обыкновению друг другу: "Прости меня, пожалуй, если в чем виноват перед тобою". Прощение заключалось поцелуем и низким поклоном. Прощение между домашними бывало после ужина, перед сном. Здесь дети кланялись в ноги своим родителям и просили прощение.

О русской Масленице сохранились поговорки: "Не житье, а Масленица", "Не все коту Масленица", "Масленица семь дней (неделю) гуляет", "Милости просим к нам об Масленице со своим добром, с честным животом", "Сваталась Маланья на Масленице, думала гадала замуж пойти, а того Маланья не ведала, что Масленица только ставит молодых напоказ". "Масленица-объедуха, деньгам приберуха". "Бойтся Маслена горькой редьки да пареной репы (то есть предстоящего поста)". "После Масленицы - Великий пост, а за Страстною - Пасха". "Хоть с себя что заложить, а Маслену проводить". "Кому Маслена, да сплошная, а нам Вербная да Страстная!" "Была у двора Масленица, да в избу не зашла". "Без блинов - не Маслена". "В прощенный день, как на Пасху, все целуются".

Но, гуляя, все-таки надо вспоминать про предстоящий пост. Есть и на этот счет советы: "Маслена не на век дается". "Пируй и гуляй, баба, на Масленице, а про пост вспоминай".

Масленице предшествуют недели, носящие в народе названия сплошных, пестрых, всеядных. Пестрыми неделями называются последние недели перед постами; они обыкновенно следуют за неделями всеядными. "Пестрая неделя идет за сплошною". Приметы: "Какова пестрая, такова и Маслена". "Если на всеядной будет хорошая погода, то и Маслена будет тепла". "Ненастная погода в воскресенье перед

Масленицей - к урожаю грибов". "Какой день Масленицы красный - в такой сей по весне пшеницу".

ВЕЛИКИЙ ПОСТ

Продолжаясь семь недель - почти два месяца, Великий пост совпадает с периодом освобождения природы от зимних оков. Даже сами великопостные обряды ("окликание" весны на Сретение, приготовление "жаворонков" - печенья в виде птичек на Благовещение и т.д.) говорят о нетерпеливом ее ожидании. Крестьян все более привлекают такие явления природы, которые служат не только признаками нарождения весны, но и, в их глазах, являются предвестниками будущей, наиболее важной, летней поры. Оттого, чем ближе к концу поста, тем этих примет больше, тем они разнообразнее. Некоторое сомнение тут может вызывать одно обстоятельство: каким образом приметы, связывающие различные явления природы с определенными днями поста, могут иметь сколько-нибудь верное основание, когда время самого поста представляется непостоянным, начинаясь и оканчиваясь то раньше, то позже, в пределах, превышающих целый месяц? Но это сомнение может легко разрешиться, если учесть, что начало поста и день Пасхи представляются не случайными, а, напротив, связаны с астрономическими явлениями данного года; известно, что на основании так называемых пасхалий, Пасха празднуется в первое воскресенье после того полнолуния, которое следует за весенним равноденствием, если это полнолуние наступает не ранее 19 марта; если же мартовское полнолуние случается до 19 марта, то Пасху должно праздновать в первое воскресенье после следующего, апрельского полнолуния. А если вспомнить, что, по понятиям народа, лунные месяцы играют вообще большую роль в деле установления и даже предсказания погоды, то очевидно, что дни поста, Масленицы и Пасхальной недели вместе со следующими за ними праздниками могут служить основанием для таких же примет и предсказаний.

Даже скупой на веселье пост встречается в народе поговорками и прибаутками: "Великий пост прижмет (подожмет) хвост". "Пришла редька да хрен да книга Ефрем". "Заговеться на редьку, на хрен да на белую капусту". "В Великий пост как узлом затянет (скороми нельзя)". "Пост не мост, можно и объехать". "В год хлебородный пост не голодный". "Не бойся того поста, когда в закромах нет пуста, страшен и мясоед, когда в амбаре хлеба нет". "Никто на Руси с поста не умирал". "С поста не мрут, а с обжорствадохнут".

1-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. Понедельник - чистый день. В Чистый понедельник рот полощут, чтобы смыть следы скоромной пищи на Масленой.

Во вторник наблюдают появление звезд и судят по ним и по состоянию неба о предстоящей погоде всего лета: "Яркие звезды, безоблачное небо - лето сухое и грозное". "На востоке облака и туман - лето холодное". "Снег и буря - лето дождливое".

В среду подслушивают воду в реках, прудах и родниках: "Если вода шумит, как жернов на мельнице, будут летом большие дожди и грозы". "Если в шуме воды слышится как бы человеческий голос - лето будет благополучное".

В четверг начинают улетать на север зимние птицы.

Суббота - тужилка по Масленой - пекут блины на постном масле.

Воскресенье - сборное, неделя православия.

2-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. В старорусских семьях в понедельник второй недели поста перенизывали жемчуг, убирали убрусники и кокошники, вышивали фаты шелками.

3-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. В пятницу на третьей неделе молодой зять приглашает тестя и справляет обжорную пятницу. Для сего пира варят кисель с конопляным маслом и угощают им званых гостей. На этой же неделе справляют и обжорную субботу.

4-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. Средокрестная неделя, Средопостие, Преполовение. В понедельник на средокрестной окунают пряжу в воду, чтобы придать ей белизну, крепость и прочность. В этот день же варят поспу для холстов. Среда на средокрестной неделе - перелом поста. В народе есть поверье, будто бы в среду

на этой неделе переламывается пост в переднем углу. Бабушки, забавляя детей, садятся в передний угол за стол и стучат под лавкой. Этот стук, как уверяют они детей, будто происходит от ломанья поста. Считается, будто с этого дня щука разбивает хвостом лед.

5-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. Похвальная. Во вторник на пятой неделе молодожены устраивают семейные угощения для жениной родни.

В среду - сходки по избам для проводов зимы.

В субботу - званые поминки.

6-я НЕДЕЛЯ ПОСТА. Вербная. С Вербною неделю, особенно с последними днями ее, связано много примет на погоду и будущий урожай. "Если вербная неделя ведренная, с утренниками - то яровые хороши будут". В понедельник на шестой неделе теща приносит в дом молодого зятя подарки - желает добра молодой паре. В Вербную субботу (воскресение Лазаря) ломают вербы. "Святой Лазарь за вербой лазил". "Верба хлест, бьет до слез". "Верба красна - бьет напрасно". "Верба белая - бьет за дело". "Мороз на Вербной - полезен; если его не будет, то морозы придут позднее и повредят посевам". "Вербица холодная - к урожаю".

7-я НЕДЕЛЯ СТРАСТНАЯ. "Страшной понедельник на двор идет, всю дорогу вербой метет". Во вторник на страстной скот поят на рассвете сочным молоком (семена льняные и конопляные толкут в ступе и приготавливают из них с водою молоко) - для предохранения от болезней. В среду на страстной обливают скот снеговою водою, распуская в ней четверговую соль. Чистый четверг - много примет на этот день: "В Великий четверток полнолуние - весною большая вода". "Если в Великий четверток ветер, то будет ветер до Вознесения". "Какова погода в Чистый четверток - такова и в Вознесенье". "В Великий четверток мороз - так и под кустом овес (приговаривают: "Мороз, мороз, не бей наш овес")". "Если в Великий четверток холодно, то весна холодная до седьмой недели после Пасхи; если дождь, то весна мокрая". "В Великий четверг не замерзнет - к теплу". "Если в Великий четверг легкий ветерок - к урожаю ягод, плодов и орехов". "В полночь на Страстной четверг ворон купает своих детей и отделяет их от старого гнезда, отпускает на новое хозяйство".

Суббота Страстная, красильная (яйца красят). "В Великую субботу перед сумерками закливают морозы, чтобы они не губили яровых хлебов, льна и конопли". В Великую субботу солнце встречается с месяцем: "Ясный солнечный день встречи - лето будет доброе, туман и пасмурно - лето худое". "Если накануне Пасхи тихо - хорошо уродится горох". "Темная ночь под Пасху - к урожаю".





МАРТ

1/14 марта - Евдокия (Авдотья) Весновка, Евдокия Плющица. Снег плющит настом. Среднерусское пролетье. С Евдокии плющицы - первые оттепели. Авдотья Весновка весну снаряжает. "Авдотья семь шуб снимает". "Евдокия замочи подол - под порогом мокро". "На Евдокию вода начинает просасывать лед". "Евдокея благоволит, да насорит". "Тепло светит солнышко, за Авдотьей поглядывает - либо снег, либо дождь". "С Евдокеи в стояч собаку заносит снегом". "И март на нос садится, коли на Евдокею мороз получится". Евдокея - свистуха. "С Евдокеи - ветры и вихри".

Примечали: "Каковы Евдокеи, таково и лето". "Откуда ветер на Евдокею, оттуда и все лето". "С Евдокеи погоже - все лето пригоже". "Евдокея красна - вся весна красна". "Если на Евдокею каплет с крыш, будет теплое лето". На Евдокею кличут весну: "Весна-красна, что ты нам принесла - красное летичко". "Если на Евдокею холодно - скот кормить две лишние недели". "На Евдокею теплый ветер - будет лето теплое и мокрое". "Если Евдокия с дождем - быть лету мокрому". "Лузи воды на Евдокию у порога - пасечники в меду купаться будут". "У Евдокии вода, у Егорья трава". "Если курочка на Евдокию напьется, то овечка на Егорья наестся". "Пришли Евдокеи - мужику затей: соху точить, борону чинить".

2/15 марта - Федот Ветронос. Крестьяне боятся сильного ветра, снега. "На Федота занос (ветер, метель) - все сено снесешь (долго травы не будет)". "На Федота занос - пойдет скот на снос". "Федот злой - не быть с травой".

4/17 марта - Герасим Грачевник. "Грачевник грачей пригнал". "Грач весну принес". "Грач на горе - так и весна на дворе". "Налетели грачи, стали зиму толчи, пить снегов молоко". "Если грачи прямо на старые гнезда летят - дружная весна будет: полая вода сбежит вся разом". "Герасим Грачевник грача на Русь ведет".

5/18 марта - Конон Огородник. Рекомендовалось в этот день замачивать семена капусты и помидоров для высева в закрытые парники. Обновляли и готовили парники: "Конон на огород позвал". "На Конона Градаря начинай копать гряды в огороде". Примечали: "Коли на Конона ясно, лето будет не градобойное".

9/22 марта - Сороки. Сорок сороков. Сорок мучеников. Весеннее равноденствие. Вторая встреча весны (первая на Сретение). "На Сороки день с ночью мерится, равняется".

К этому дню приурочивается много примет и изречений. "Зима кончается - весна начинается". "С Сорока мучеников - сорок утренников". "Какова погода в этот день - такова она будет еще сорок дней: если мороз - сорок морозов, если дождь - ждут сорока дождей". "Если все сорок утренников пройдут подряд, быть всему лету красному, ведренному, для уборки всякого хлеба сподручному". "Пропустя сорок морозов после Сорока мучеников, сей гречу". "Если в день Сорока мучеников тает так, что вол может досыта напиться, то будет хорошая весна". "Сороки - праздник пчеловодов". "На Сорок мучеников - прилет жаворонков: сколько проталинок, столько и жаворонков". "На Сорок святых прилетел кулик из-за моря, принес весну (воду) из неволя". "На Сорок мучеников сорок птиц прилетает, сорок пичуг на Русь пробирается".

Истари на Руси в день Сорока мучеников пекут из хлебного теста жаворонки. Затеиливые старушки пекут эти жаворонки с особенными вычурами. На этот день выходят окликать весну.

12/25 марта - Феофан Проломи Наст. Примечали: "На Феофана туман - урожай на лен и коноплю". "Если утром туман дорогу застит, быть большому урожаю на коноплю, да лен будет волокнистый". А чтобы примета сбывалась, бросают по двору несколько семян конопляных и льняных для угощения птиц.

Рачительные хозяева прилагают особенную заботливость к лошадям. По их замечанию, если на этот день заболит лошадь, то она не годится для летней работы.

17/30 марта - Алексей Теплый, Алексей Водотек. Воды распускает. "Алексей - с гор вода (потоки), а рыба со стану (с зимовки)". "Алексей пришел - ледок проколол". "Алексей из каждого сугроба кувшин пролей". "Алексей - человек Божий, зиму-зимскую на нет сводит". "С Алексея снег тает от земли, а лед - от воды". "Придет Алексей, человек Божий, брось сани на повесть". "На Алексея выверни оглобли из саней". "На Алексея сани покинь, телегу подвинь".

"Каковы на Алексея ручьи (большие или малые), такова и пойма (разлив)". "На Алексея Теплового доставай улы". "Если в этот день тепло, то и весна будет теплой". "Снег скоро тает и вода бежит дружно - жди мокрого лета".

19 марта/1 апреля - Дарья Грязные Проруби. Дарья Поплавиха - тают снега. "На Дарью проруби мутятся". С Дарьи холсты белят. "Стели красна по заморозкам".

Примечали: "Если вешняя вода на Дарью идет с шумом - травы хорошие бывают, а когда тихо - плохая трава вырастает".

25 марта/7 апреля - Благовещение. Третья встреча весны (первая на Сретение, вторая на Сороки). Один из самых больших праздников весны. И люди, и звери, и птицы, и растения этому дню радуются, и даже самое солнце "играет". В этот день: "Красна девка косы не плетет, птица гнезда не вьет". "На Благовещение весна зиму поборола". Зимний путь рушится за неделю до Благовещения либо неделю спустя. "Если на Благовещение снег сойдет - овса не будет". "На Благовещение дождь - родится рожь". "На Благовещение день ясный - к урожаю яровых". "Красные круги вокруг солнца на Благовещение - к урожаю". "На Благовещение день тихий, теплый - лето такое же". "Если ночь на Благовещение теплая - то весна будет дружная". "Мокрое Благовещение - грибное лето". "На Благовещение мороз - урожай на грузди". "Если на Благовещение дождь или пасмурная погода, лето будет дождливое". "На Благовещение отбивай омшаник, доставай улы". "Если ветер холодный - будет лето холодное, а если ветер теплый, южный - то и лето будет теплое". "Благовещение прошло, гляди - гром будет греметь". "На Благовещение гроза - теплое лето, урожай орехов". "С Благовещения мураши и комары оживают". Появляются сморчки. "С Благовещения медведь из берлоги встает". "Благовещение - птиц на волю отпущение". "В этот день отпускают на волю птиц из клеток".

27 марта/9 апреля - Матрены Настовницы. Сходит последний снежный наст. Торопились свезти во двор остатки сена и соломы, находившиеся с летней поры в стогах. Прилет пигалиц - настовниц (так называют чибисов в Костромской губернии). "Чибис прилетел - на хвосте воду принес". "Овсянка запела: "Покинь сани, возьми воз". "Шука хвостом лед разбивает". "Матрены полурепницы". Отбирают половину репы для высадки на семена.

ПАСХА

Светлое Воскресение Христово наименовано Пасхой и считается самым главным праздником христианской церкви. Воспоминания о страданиях и воскресении Христа легли в церковную обрядность Страстной недели поста и Святой недели Пасхи. Всего же Пасха празднуется сорок дней. От весеннего языческого праздника христианская Пасха взяла ритуал освящения куличей, изготовления творожной Пасхи, крашение яиц и т.п.

19 июня 325 года I Вселенский собор в Никее определил время празднования Пасхи для всех христиан - после весеннего равноденствия и следовавшего за ним полнолуния, в пределах между 22 марта/4 апреля и 25 апреля/8 мая.

Так как исчисление Пасхи связано с астрономическими условиями данного года, то это делает основательными метеорологические и сельскохозяйственные приметы. Ранним утром, в первый день Пасхи, крестьяне выходили смотреть на "игру" солнца, чтобы на этом основать свои предсказания будущего урожая. "На Пасху небо ясное и солнце играет - к хорошему урожаю и красному лету". "На Святой дождь - добрая рожь". "На святой гром - к урожаю". "Если на второй день Пасхи будет ясная погода - лето будет дождливое, если пасмурная - лето будет сухое".

В народе убеждены, что солнце "играет" пять раз в году: на Рождество - 25 декабря/7 января; на Крещение - 6/19 января; на Благовещение - 25 марта/7 апреля; на Пасху и на Иоанна крестителя (Иван Купала) - 24 июня/7 июля. Некоторые считают, что "играет" оно еще на Петров день - 29 июня/12 июля.





АПРЕЛЬ

1/14 апреля - Мария Египетская. Обильное таяние снега. Вскрытие рек. "Марья половодье начинает". "Марья - зажги снега, заиграй овражки (сделай весну дружной и половодной)". "Марья - пустые щи (запас капусты на исходе)". "Пришли на Марью пустые щи". "Захотела ты в апреле кислых щей". "Если разлил на Марию Египетскую, то травы будет много и покос ранний". "На Марию Египетскую снег и за колодой (и под кустом) растаял".

2/15 апреля - Тит Ледолом. Поликарп. Взламывается лед, вскрываются реки, начинается ледоход. "Лед ломается хрястно - ходить опасно". "Загуляла река-матушка". "Ворона каркала, каркала да мужику Поликарпов день и накаркала". "Если с Марьи на Поликарпов день разольется полая вода, то надо ждать больших трав и раннего покоса".

3/16 апреля - Никита Водопол. Разливаются реки. Водяной просыпается от спячки. Рыбаки на Оке замечают: "Если лед не пойдет в этот день, то рыбный лов будет самый худой".

5/18 апреля - Федул Ветреник. Федора Ветреница. С этого дня наступает весеннее тепло, которое перемежается с ненастьем. "Пришел Федул - теплом подул". "Федул тепляком подул". "До Федула дует северяк, а с Федула теплыню подуло (тянет)". "Раньше Федула окна настезь - весеннему теплу дорогу застишь". "На Федула пораньше вставай да оконницу растворяй". "Пришел Федул, теплый ветер подул, окна отворил, избу без дров натопил". "Сверчок - цок, цок - с огорода под шесток". "На Федула сверчки просыпаются". "С Федулова дня и стряпать бабе веселее - сверчок под шестком ей песни поет". Коли на Федула ненастье, тогда говорят: "Федул губы надул".

8/21 апреля - Родион и Руф. Родион Ревучие Воды. "Вешней воды и царь не уймет". "Апрель вывернет куст, берег обрушит, изгородь нарушит". "Родион воды принес - ставь соху пахать под овес". На Родиона запахивают. По старинному поверью солнце в этот день встречается с месяцем. Хорошая встреча обозначается ясным солнцем и светлым днем. Из этого выводят предположения о хорошем лете. Худая встреча обозначается туманным и пасмурным днем и остается худым предзнаменованием на все лето. По поверью, солнце и месяц с первого мороза расходятся в дальние стороны: один на восток, другой на запад, и с той поры не встречаются друг с другом до самой весны. Солнце не знает, не ведает, где живет месяц и что он делает, а месяц не более того знает о солнце. Когда же они весною повстречаются, то долго рассказывают о своем житье-бытье, где были, что видели, что подельвали. Часто случается, что месяц с солнцем на этой встрече доходят до ссоры, а это всегда оканчивается землетрясением. Чаще в этой ссоре обвиняют месяц, называя его гордым и задорным.

В этот же день отмечается и Руфов день. "Руф дороги порушил (распутица)". "На Святого Руфа путь рушится".

11/24 апреля - Антип Половод. "Антип воды распустил". По антиповой воде о хлебushке гадай: "Если воды не вскроются, то лето плохое". "Антип без воды - закрома без зерна". "Антипы водопопы - подставляй подолы, жита некуда сыпать будет". "Позднее вскрытие рек - всегда обещает худое".

12/25 апреля - Василий Парийский. Землю парит. "Антип воду льет на поймы, Василий пару поддает". "На Василия и земля запарится, как старуха в бане". Парит кручи, пар от земли струится, тепел и животорен. Охотники утверждают, что на этот день медведь выходит из берлоги, О зайцах говорят: "Заяц, заяц, выскочи из куста". Заяц бегают днем. "Заяц на слуху!" "Заяц - сед, навидался бед".

14/27 апреля - Мартын Лисогон. "Лисицы роются меж пней, бегут на людей". По приметам охотников, в этот день лисицы переселяются из старых нор в новые и первые три дня и три ночи своего переселения бывают слепы и глухи. "На Мартына курячья слепота на лисиц нападает". В этот день замечают, что ворон купает своих детей и отпускает в отдел, на отдельное семейное житье.

15/28 апреля - Пуд. "На Святого Пуда доставай пчел из под спуда". Выставляют пчел из омшаников для облета.

16/29 апреля - Ирина (Арина). "Ирина - урви берега, разрой берега". "Не устоять берегу против Ирининой воды". "Ирина - заиграй овражки". Примечали: "Если овражки заиграют и опять замерзнут - жди помехи на урожай". Оляха цветом обвисает. Ирина - рассадница: сей капусту на рассадниках.

17/30 апреля - Зосим Соловецкий, Зосима Пчельник. Заступник пчеловодов. К этому дню, как и ко дню Св. Пуда, приурочивается выставка пчел: "На Зосиму Пчельника расставляй улья на пчельнике". Судили о будущем урожае гречихи: "Мало убыли в пчелах (по выставке омшаника) - к урожаю гречи, и наоборот, много убыли - греча не родится".

18 апреля/1 мая - Козьма. "Сей морковь и свеклу на Козьму". По обычаям перед посевом выходят утром к обетным студенцам для смачивания семян и, в надежде на будущий урожай, бросают медные деньги на дно студенца. Другие считают более приличным смачивать семена речной водой в продолжение трех утренних зорь. В таком случае скрытность есть важное дело: иначе урожай будет худой. Завистливый глаз здесь много вредит.

19 апреля/2 мая - Иван Ветхопещерник. В этот день, отткавши свои холсты, выходят с обетным концом в поле, раскланиваются на все стороны и, обращаясь на восток, говорят: "Вот тебе, матушка-весна, новая новина!" "Затем расстилают конец холстины по лугу, кладут на него пирог и уходят домой с надеждою, что матушка-весна оденется в новину и за хлеб-соль уродит в изобилии лен и коноплю, а также в благодарность даст хороший урожай ржи.

23 апреля/6 мая - Георгий Победоносец, Егорий (Юрий) Вешний. "Юрий весну на порог приволок". "Не верила бабка весне, а пришел Егорий, и ее, старую, в пот бросило". "На Руси два Егорья: один холодный - 26 ноября/9 декабря, другой голодный - 23 апреля/6 мая". Один из самых популярных народных праздников. По народному поверью, Егорий Вешний обладает волшебными ключами, которыми отмыкает весеннюю землю и выпускает росу, отчего начинается бурный рост трав. "Егорий землю отмыкает". "Егорий весну из-под спуда выпускает, зеленую траву выгоняет". "Егорий с теплом, а Никола с кормом". "Егорий с водой (с росой), а Никола с травой". "Егорий храбрый - зиме ворог лютый". "Не бывать весне на святой Руси без Егория". "Пришел Егорий, и весне не уйти". "Егорий с летом, а Никола с кормом". "На Юрия дождь - скоту легкий год". "Если на Егория большой разлив в реках, то Николин день (9/22 мая) будет с травой". "Заегорит весна, так и зябкий мужик шубу с плеч долой". "Егорий с полувозом (корма), а Никола с целым возом".

Егорий Вешний почитался как охранитель домашнего скота, покровитель пастухов; он же покровитель диких зверей, главным образом волков: "Вся живая тварь у Егорья под рукой". "Волк - Юрьева собака". "Без Юрьева наказу и серый волк сыт не будет". "На то и Егорий волку зубы дал, чтобы кормился".

Если благоприятствовала погода, по давней традиции в этот день совершался торжественный выгон скота на пастбище "на Егорьеву росу". По обычаю скот подгоняли прутьями вербы, оставленной от вербной недели. С давних времен вербу считали символом силы, роста и здоровья. Ударяли слегка прутом и скот и ребяташек, как всегда участвующих в этом обряде, приговаривая: "Принесла верба здоровья! Как вербочка растет, так и ты расти!" На пастбище высказывали просьбу Св.Георгию: "Храбрый ты наш Его-

рий, ты паси нашу скотину, в поле и за полем, в лесу и за лесом, от волка хищного, от медведя лютого, от зверя лукавого". Пастухи говорили: "Хоть все глаза прогляди, а без Егорья за стадом не усмотришь".

На Егорья катаются, валяются по нивам, по росе, приговаривая: "Будь здоров, как Юрьева роса". "Юрьева роса от семи недугов". "На Юрия роса - не надо коням овса". "Гони животину на Юрьеву росу".

На Юрия запахивают пашню. "Юрий начинает работу, Юрий (зимний) и кончает". "Егорий - ленивая сошка". "На Егорья выезжает и ленивая соха". "С Егорья начало сева яровых". "Ранний сев до Егорья, поздний - с Еремея Распрягальника (31 мая/13 июня)". "Ранний посев с Егорья, средний с Николы Вешенного (9/22 мая), поздний - с Ивана Предтечи (25 мая/7 июня) до Тихона (16/29 июня)". Весна на Юрия уже настоящая; смело прилетают птицы: "Егорий Вешний и касатки не обидит". "На Егорьевской неделе прилет ласточек, а отлет в три Спаса". Примечали: "Коли весенний Егорий с кормом, то осенний будет с мостом (реки станут)". По Юрьеву дню определяли урожай яровых хлебов: "На Егорья мороз - будет просо и овес". "На Егорья мороз - под кустом овес". "На Юрия мороз - гречихи воз". "На Егорья роса - будут добрые проса".

25 апреля/8 мая - Марк. "На Марка небо ярко, а бабам в избе жарко". "На Марка прилет певчих птиц стаями". "Если на Марка пташки летят на конопляники, то будет урожай конопли". "Если на Марка ясный день - будет хороший урожай яровых".

27 апреля/10 мая - Евсей и Максим. "Пришел Евсей - овсы отсей". "Овес не князь, любит грязь (то есть сырую землю)". На Максима больных начинают отпаивать березовым соком".

30 апреля/13 мая - Яков Апостол. "Теплый вечер и звездная ночь - к ведренному лету (грозному и теплomu), урожаю". "Ясный восход солнца - ведренное лето".





МАЙ

1/14 мая - Еремей Запрягальник. В северных районах - третья, и последняя, встреча весны, пролетье. "Еремей, про посеvy разумеy".

Если сев яровых по погоде не начинали в апреле, то с первой майской росы выходят на посеvy. "На Еремея Запрягальника подними сетево (1/14 мая), на Еремея Распрягальника (31 мая/13 июня) опусти сетево", то есть начало и конец сева. "Сей неделю после Егория, да другую после Еремея". "Овес сея - моли Еремея". Вступая на поле, засевальщики молятся на все три стороны, кроме северной, бросают на каждую сторону по горсти жита, с низкими поклонами, и потом уже засевают. "Если этот день будет погожий, то и уборка хлеба пригожа". "На Еремея непогода - всю зиму промаешься". Непогода сулит суровую и холодную будущую зиму.

2/15 мая - Борис и Глеб Сеятели. День Афанасия. "Борис и Глеб сеют хлеб". "Не отсеялся до Бориса - с Бориса и сам боронися". "Не отсеялся до Афанаса - не поешь хлеба до Спаса (1/14 августа)". Считают, что днем начала пения соловья является 2 мая, и если он в этот день запоет, то это считается хорошей приметой для урожая. "Борисов день - соловьиный день: начинают петь соловьи". "Запоет соловей на другой день Еремея Запрягальника - будешь с хлебцем". "Поют соловьи перед Маврой (3/16 мая) накануне, весна зацветет дружно". "По соловьям и погода". "Соловей запел - весна пошла на убыль, а лето на прибавку".

3/16 мая - Мавра Зеленые Щи, Мавра молочница. Подросли крапива и щавель. Обильней становится крестьянская пища. "В зеленые щи крапивиу ищи". Коровы прибавляют молоко. "И хозяйке легко, коль на столе молоко".

5/18 мая - Ирина (Арина) Рассадница. Рассаживают рассаду, приговаривая: "Не будь голенаста, будь пузаста, не будь пустая, будь тугая; не будь красна, будь вкусна; не будь стара, будь молода; не будь мала, будь велика!"

На Арину худая трава из поля вон: выжигают покосы, луга от прошлогодней травы (так называемый "пал", который очень вреден. Часто огонь переходит на лесные массивы).

6/19 мая Иов и Денис Горошники, Росенники, Огуречники. "На Иова Горошника сей горох", "На Дениса сеять бел-горох не ленися". "Иов Росенник - росы распустил". "На Денисов день большая роса - огурцам большой род". "Ясный день на Дениса - к урожаю огурцов". "Сею, сею бел-горох: уродися, мой горох, и крупен, и бел, и сам-тридесят, старым бобам на потеху, молодым ребятам на веселье".

8/21 мая - Иван Богослов, Арсений Пшеничник. "На Ивана Богослова загоняй кобылицу и паши под пшеницу". "На Арсеньев день - засевай пшеницу". Примечали: "День с дождями - гриб пойдет полками".

9/22 мая - Никола Вешний, Никола Теплый. Один из почитаемых на Руси праздников. Никола Чудотворец - заступник и покровитель русского народа. "Нет за мужика поборника - супротив Николы". "Никола

на море спасает, Никола мужику воз подымает". "Проси Николу, а он Спасу скажет". "Благому Чудотворцу Николаю два праздника в году". Оба Николы - и Зимний, и Вешний - погоду устанавливают. "Никола вешний - с теплом, Николай Зимний - с морозом". "Пришел бы Никола - а тепло будет". "В Николу как дождь - будет хлеб и рожь". "До Николы крепись, хоть разорись (летние страдные работы), а с Николы Зимнего живи не тужи". "На Вешнего голодного Николу не до разносолу", "В Николин день без вожжей поезжай (распутица)". На Николу Вешнего парни выгоняли лошадей на подножный корм. "Вешний Никола подножный корм лошадям несет". "Егорий коров запасает (начинают пасты), Николай - коней". "Не хвались на Юрьев день посевом, а хвались на Николин день травую".

11/24 мая - Мокий (Мокей) Мокрый. День этот считается показателем погоды для целого лета. "На Мокия мокро - все лето мокро". "Если небо прохудится, то все лето будет дождик литься". "Туман на Мокия - к мокрому лету, на Мокия сухо - все лето сухо". "Коль багряный восход, а днем дождь - лето мокрое и грозное придет".

12/25 мая - Епифан. "Коли на Епифана утро в красном кафтане - к пожарному лету".

13/26 мая - Лукерья Комарница. Появляются комары вместе с теплым ветром. Примета на потепление, особенно в ночную пору. "Много комаров - быть хорошему овсу, комара нет - овса и трав не будет". По преданию комары перед осенью уносятся ветрами на теплые моря и весной опять приносятся на Русь.

14/27 мая - Сидор Огуречник. В средней и северной полосе России день посева льна, огурцов; еще один срок прилета ласточек, стрижей и других птиц. "На Сидора прилетят стрижи и касатки - принесут тепло". "На Сидора еще сиверко, прошли Сидоры, прошли и сиверы" (то есть северные, холодные ветры). "На Сидора отойдут все сиверы". "На Сидора сиверко - и все лето таково". "Холодно на Сидора - все лето холодное".

15/28 мая - Пахомий Теплый, Пахом Бокогрей. "Пришел Пахом - запахло теплом". "Батька Пахом пахнет теплом". "На Пахома тепло - все лето теплое". "Пахом овес пускает в рост". "На Пахомия Травника и пустырь - зелен".

18/31 мая Федот Овсяник. Семь дев (Александра, Текуса, Клавдия, Фаина, Ефрасия, Матрона, Иулия). "Пришел Федот - берется земля за свой род". "Семь дев сеют лен". "Если дубовый лист на Семь дев развернулся, то земля принялась за свой род". "Придет Федот, последний дубовый лист развернет". "Коли на Федота на дубу макушка с опушкой - будешь мерить овес кадушкой". "На дубу лист в пятак - быть яровому так". "Дуб одевается - скотина наедается".

20 мая/2 июня - Фалалей Тепловой. Фалалей - огуречник, грядочник. "На Фалалея досевай огурцы скорее".

21 мая/3 июня - Елена и Константин. Алена (Олена) Лньосейка. Олена Длинные Льны. Длинные льны - Еленины косы. "Оленин день - сади огурцы". "Льны - Олене, огурцы - Константину". "Посеешь лен на Олену - будут длинные льны". "Ярицу, лен, гречу, ячмень и позднюю пшеницу сей с Оленина дня". "Сей коноплю с Оленина дня". Говорили: "Лен с ярью не ладит"- и на льнищах не сеяли ярового хлеба. "Елена - фиалочница, дрема - не ночуй дома". Примечали: "Если на Олену ненастье, то осень будет ненастной".

22 мая/4 июня - Леонтий Огуречник, Леонтий Конопляник. "На Леонтия кончай посадку огурцов". Лучший срок посева конопли. Сеют коноплю. Примечали: "На рябине обильный цвет - быть урожайной конопле".

25 мая/7 июня - Иоанн Предтеча. Ферапонт. С Иванова дня пошли медвяные росы (вредные, якобы поражающие растения ржавчиной). "От Ферапонтовой росы и трава ржавеет". Заболеет ли скотина, говорят: "Верно напала на медвяную росу". Заблекнут ли листья на дереве, считают, что завелась медвяная

роса. Заболеет ли ребенок, думают, наверное он бегал по медвяной росе. Однако за этими росами признается и целебная сила. "Травы и коренья целебные кладут под Иванову росу". "С Иванова дня ставь молоко в крынках на три росы - больше молока коровы дадут". С майского Ивана делают поздние посевы яровой пшеницы и сажают капусту. По цвету рябины судят о будущем урожае: "В Иванов день гляди на рябину: много цвету - будут овсы хорошие, малое цветенье - жди худа: не будет с овсом толку".

29 мая/11 июня - Феодосия Колосница. Хлеб колосится. "Пришла Федосья - во ржи колосья". Федосья - гречишница. Сев гречихи. Начинают понемногу давать скоту хлебный корм для приплоду. С этого дня появляются грибы-колосовики: "Взошел гриб белый и маховик да красный и смелый подосиновик".

День 29 мая считается одним из самых несчастных в году; про него говорят, что он один стоит всех понедельников.

30 мая/12 июня - Исакий Змеевник. Змеиный праздник. "За Федосьей - Исакий, выползает из нор гад всякий". "На Исакия змеи скопляются, идут поездом на змеиную свадьбу". "Средь ряски - змеиные пляски". По поверью, с этого дня бродят змеи по лесам станицами, идут поездом на свои свадьбы и каждому встречному готовы мстить без милосердия.

На Исакия начинают садить бобы. Дальновидные старушки иначе не приступают к посадке бобов, как наперед не вымочивши их в озимой воде. Озимую воду для этого собирают в лесных оврагах, где долго лежит снег. При посадке они приговаривают: "Уродитесь, бобы, и крупны и велики, на все доли, на старых и малых, на весь мир крещеный".

31 мая/13 июня - Еремей Распрягальник. Основные посевы к этому дню должны быть окончены полностью. "Еремей Запрягальник (1/14 мая) и Еремей Распрягальник - начало и конец ярового сева". "Еремей - опусти сетеву, покинь севалку". "Всяк Еремей про себя разумей, когда сеять, когда жать, а когда в скирды метать".

ВОЗНЕСЕНИЕ И ТРОИЦА

Весенние переходящие праздники - Вознесение и Троица - принадлежат к числу тех, с которыми связано много примет и народных обычаев. Хотя, в зависимости от дня Пасхи, время их празднования различается год от году весьма значительно, но это не изменяет общего их смысла: приходи они раньше или позже - это прежде всего праздники торжествующей весны, на пороге наступающего лета, когда природа как бы празднует вместе с человеком свое возрождение. Благодаря этому и связанные с ними обычаи имеют особую поэтическую окраску, отразившуюся в песнях, в играх, в обрядах и поверьях. И чем ближе народ к природе, чем непосредственнее его связь с нею, чем более сохранились в нем черты его первобытной младенческой жизни, тем живее в его памяти остатки пережитой им старины, тем цельнее и разнообразнее справляемые им в эти дни символические обряды, тем поэтичнее его песни и игры, в которых отражается и характер и мировоззрение самого народа. Вот отчего пережитки минувшего времени всего живее сохранились до наших дней.

Вознесение, празднуемое через 40 дней после Пасхи, приходится - самое раннее - на 30 апреля, самое позднее - 3 июня.

Народ говорит: "Не приходится вознесение в среду, а в четверг", что естественно, так как Пасха празднуется в воскресенье. Троица, празднуется через 50 дней после Пасхи, бывает в воскресенье, а Духов день в понедельник.

Ночь под Вознесение - соловьиная, соловьи громче и звонче поют, чем во все остальное время. "В эту ночь ловить соловьев большой грех - кто поймает, тому во весь год ни в чем спорины (удачи) не будет". На Вознесение пекут пироги с зеленым луком, как первой весенней огородиной. На этот праздник завивают березку: "Не завянет до Троицы - проживет целый год тот, на кого она завита, а девка до году выйдет замуж".

С Вознесеньева дня считается полный расцвет весны и как бы ее окончание и переход к лету: "К Вознесеньюв дню все цветы весенние расцветают". "Цвести весне до Вознесения". "Дошла весна до красна

до Вознесения - тут ей и конец". "Весна о Вознесение на небо просится, на отдых в рай пресветлый просится". "И рада бы весна на Руси вековать вековушкой, а придет Вознесенев день - прокукует кукушкой, соловьем залется, к лету за пазуху уберется", "Придет Вознесенев день, сбросит весна-красна лень, летом обернется - прикинется, за работу в поле примется". "С Вознесенева дня весна потом умывается, честному Семику кланяется, на Троицу-Богородицу из-под белой ручки глядит". "С Пасхи до вознесения всему миру свиденье: и дедам, и внукам, и раю, и мукам".

Как и на Егорьев день, считают, что вознесенская роса - целебная. "Если над вознесенскою росой пошептать слово заветное, которое знают только старые бабы-знахарки, да выпить болящему дать, всякое лихо как рукой снимет".

Из метеорологических примет известны две: "На Вознесение хорошая погода - к урожаю (и наоборот)". "Вознесение с дождем - Илья с грозой".

На русалку (семик) завивают, на Троицу развивают венки, березку. Семицкая суббота - кличальный день, проводы русалок. В русальную субботу усмиряют водяного.

Троица - один из самых больших праздников в годовом народном календаре и празднуется на пятидесятый день Пасхи. Праздник был связан с древним славянским культом поминовения, почитания предков и прославления расцветающей природы. Символом этого расцвета была молодая березка.

Троицкий праздник начинался с семика (седьмого четверга после Пасхи, то есть на пятидесятый день). В этот день девушки шли в лес, сплетали себе венки, "завивали" березку - сплетали березовые ветви. К этому дню украшали зеленью избы и дворы. Водили красочные хороводы, пели обрядовые песни, гадали о замужестве и девичьей судьбе. В Троицкую субботу семьями шли на кладбище. Могилы заботливо украшали венками и березовыми ветками: "Про отцов помнить от века завещано".

Примет на Троицу мало: "На Троицу дождь - много грибов". "Троица с кормом". "Если поставленные на Троицу для украшения березки через три дня еще свежи, то ожидай мокрого сенокоса".

На следующий за Троицей понедельник приходится Духов день. Говорили: "С Духова дня не с одного неба - из-под земли тепло идет". "Придет Свят Дух, будет на дворе, как на печке". Как и на Троицу, в Духов день завивали березки, бросали венки и т.п. Духова дня как огня страшится всякая нечисть. Перед солнечным восходом на Духов день мать сыра-земля открывает свои тайны, почему в этот день, помолясь Святому Духу, идут "наслушиватьклады" - и открывается "богобоязненным" кладоискателям вся несказанная недр земных и подземных".





ИЮНЬ

1/14 июня - Устин и Харитон. "Красное утро на Устина - красный налив ржи". "Устин и Харитон рожь то красят, то квасят". "Пасмурное утро на Устина - к урожаю яри". "Устин тянет вверх коноплю, а Харитон - лен". "Устин и Харитон готовят урожай на рожь, а мученик Лукьян (3/16 июня) - на яровое".

3/16 июня - Лукиан. Лука Ветреник. "На Лукьяна, в канун Митрофана (4/17), не ложись спать рано, а приглядывайся, откуда ветер дует". "На Луку южный ветер - к урожаю яровых; северо-западный - к сырому лету, восточный - к болезням (пригонит наносные болезни)". "Ветер с востока - к поветрию". "Моли ветер под Митрофана". "Сиверок на Лукьяна - ржи дождями заливают".

В вечер под Митрофана "окликают" ветер и просят его пролить дожди благодатные, благовременные: "Ты подуй-ка теплом теплым, ты пролей-ка, ветер-ветрило, на рожь-матушку, на яровину-яровую, на поле, на луга дожди животворные, к поре, да ко времечку".

5/18 июня - Дорофей. На Дорофея примечают направление ветров, с такими же приметами, как под Митрофана. Говорят: "На Дорофея утро вечера мудренее".

6/19 июня - Илларион. С этого дня обыкновенно начинается прополка льна, проса и других хлебов. Говорят: "Пришел Иларион - дурную траву с поля вон". "Подтыкай, девки, бабы, хоботье, начинай в яровом полотье".

7/20 июня - Федот. "Святой Федот тепло дает - в рожь золото ведет". "Святой Федот на дождь поведет - к тощему наливу (колоса)".

8/21 июня - Федор Летний, Федор Стратилат, Федор Колодезник. Колодезники считают сей день важным в своих работах. С вечера под этот день они кладут сковороды на места, назначенные для колодезей. На другое утро, при солнечном восходе, они снимают их и, по отпотевшей сковороде, выводят свои наблюдения: сковорода, покрытая водяными струями, указывает на обильные водяные жилы; сковорода, совершенно сухая, ничего не обещает хорошего; сковорода, облитая дождем, предвещает все невыгоды их летних занятий. "На Федора Стратилата колодцы рой". "Федор Стратилат угрозами богат: гром поутру - не к добру: мужик с сеном не уберется, сеногной погноит". "Гроза на Федора Летнего - плохая уборка сена". "Росы с Федора к урожаю льна и конопли". "Стратилатовы росы - вещи: большие росы к хорошему льнам да большой конопле". "Если на Стратилата большие росы, лето, будь хоть сухое, даст урожай хороший". "С Федора дня пошла навозница (вывозка навоза на пары)". 9/22 июня - Кирилл. День летнего солнцестояния (солнцеворот). "На Кириллу - конец весны, почин лету". "На Кириллу отдает земля солнышку всю свою силу". "С Кириллина дня - что солнышко дает, то и у мужика в амбаре".

12/25 июня - Петр Афонский, Петр Поворот. "С Петра Афонского солнце на зиму, а лето в жару". "Солнце укорачивает ход, а месяц идет на прибыль". Высаживают последнюю капусту и огурцы. Этот день и называется: "Запоздалый капустник" или Петр Капустник.

13/26 июня - Акулина Гречишница. "Сей гречиху возле Акулины". "Гречиху сей либо за неделю до Акулины, либо неделю спустя". В этот день местами справляется "праздник каш" - варят мирскую кашу для нищей братии. С этого же времени появляется громадное количество слепней, оводов и всякого гнуса, от которого скот сильно страдает и иногда бегаёт как шальной, высоко задрав хвост, отмахиваясь им от осаждающих его надоедливых и кровожадных насекомых. "Акулина - вздерни хвосты" - с Акулины и до половины июля скот от жары и овода бесится.

16/29 июня - Тихон. "На Тихона солнце идет тише". "На Тихона певчие птицы затихают (соловей и кукушка до Петрова дня поют)". Конец сева поздних яровых.

17/30 июня - Мануил. "На Мануила солнце застаивается (медлит в зените)". Народная примета подтверждается данными астрономов: действительно, к этому времени земля сбавляет скорость движения вокруг солнца. Начинается буйный рост растительности. "Все пошло в рост". На ночном небе видны зарницы. Примечали: "Если в июне частые зарницы - будет хороший урожай".

20 июня/3 июля - Мефодий. "Если на Мефодия дождь, то он с перерывами будет идти сорок дней". На Мефодия - праздник перепелятников. Паутиный день. "Коли над озимыми носится тенетник и мошки - будет улов перепелов".

23 июня/6 июля - Агриппина (Аграфена). Аграфена Купальница. Канун праздника Ивана Купалы. Этот день считается началом купания, хотя при теплой погоде, конечно, начинают купаться гораздо раньше.купаются в реках, моются и парятся в банях, употребляя при этом для исцеления от болезней разные лечебные и душистые травы, собираемые в этот же день (или накануне). Но старики и старухи избегают купаться до этого дня, почему и говорит народ: "На Аграфену Купальницу старики закупываются". Считают, что собранные с вечера и в ночь под Ивана Купалу травы и корни имеют большую целебную силу. Бытовала легенда о цветке папоротника, который будто бы раскрывается лишь раз в году, в ночь накануне Ивана Купалы всего на несколько мгновений. Нашедшему этот цветок откроются многие тайны, он станет провидцем, будет богат.

25 июня/7 июля - Иоанн Креститель, Иван Купала. По древнему поверью, Иван Купала олицетворяет расцвет сил природы. В основе обрядов лежит почитание воды и солнца, которые дают жизнь всему живому. Издревле было принято в ночь на Ивана Купалу на берегах рек или озер разжигать обрядовые костры. Через костры бросали венки, прыгали. Купались в росе и воде. Водили хороводы. Самые огни, зажигаемые в Иванову ночь, почитались в прежнее время чудодейственными. Огонь для костров добывался трением дерева о дерево, и называли его "живым, лесным, лекарственным, царь-огонь". "На Иванов день солнце на восходе играет". "С Ивановской ночи появляются светляки". "Сильная роса на Ивана - к урожаю огурцов". "На Ивана ночь звездная - много будет грибов". "Если дождь заплачет, то через пять дней солнышко будет смеяться". "Ивановские дожди - лучше золотой горы". "До Ивана просите, детки, дождя у Бога, а после Ивана я и сам упрошу (то есть начинаются частые дожди)".

26 июня/9 июля - Тихвинская. День Тихвинской иконы Божией Матери. Давид Солунский, Давид Земляничник. "На Тихвинскую земляника-ягода поспеваает, красных девок в лес зовет". "На Тихвинскую пчела вылетает за поноской - за медовым сбором".

27 июня/10 июля - Самсон Странноприимец, Самсон Сеногной. Самсон сено загнаивает. Однако дождь в этот день, от которого может почернеть сено, полезен для проса, и наоборот, сухая погода, которая дает возможность убрать сено зеленым, полезна для гречихи: "На Самсона сено зелено - каша черная (гречишная); сено черное - каша белая (пшенная)".

Дождь на Самсона предвещает продолжительное ненастье. "На Самсона дождь - семь недель тож". "На Самсона дождь - до бабьего лета мокро".

29 июня/12 июля - Петр и Павел. Петров день. Петровка. Самый разгар лета. Петров день - праздник солнца. В народе говорили: "Петр-Павел жару прибавил". "В Петровку сухо и день велик".

"К Петрову дню вода в реке умеженится (спадает)". "На Петров день солнышко играет".

Крестьяне выходят на заре караулить солнце, как оно будет играть. В Тульской губернии был обычай собираться на пригорки, раскладывать огонь и в ожидании солнца проводить ночь в играх и песнях.

Едва начинает всходить солнце, все испускают радостные клики. Старики наблюдают, как солнышко играет по небу: оно то покажется, то спрячется, то взойдет вверх, то опустится вниз, то заблещет разными цветами - голубым, розовым и белым, то засияет ясно, что ничьи глаза не стерпят.

В Петров день умываются из трех ключей-родников петровскою водицею. "С Петрова дня - красное лето, зеленый покос". "С Петрова дня - пожня (покос)". "Доставай косы и серпы к Петрову дню". "Не хвались, баба, что зелено, а смотри, каков день Петров (говорят об уборке сена)".

"Петр - покровитель полей. Это день ярмарок. Начинаются "Петровские гулянья" с песнями, хороводами, качелями. "У мужика то и праздник, что Петров день".

С Петрова дня начинается страда. "С Петрова дня зарница хлеб зорит". "Петр с колоском, Илья (20 июля/2 августа) - с колобком". "На Петров день дождь - урожай не худой, два дождя - хороший, а три - урожай богатый". "Кукушка житным колоском подавится (перестанет куковать)". "Если кукушка перестанет куковать за неделю до Петрова дня, то и зима ляжет за неделю или две до Рождественского заговенья, если же кукушка кукует неделю или две после Петрова дня, то и зима уляжется через столько же времени после заговенья на Филиппов пост".

"Прошли Петровки - опало по листу; прошел Илья - опало и по два". "Придет Петрок - сорвет листок, Илья придет - и два сорвет".





ИЮЛЬ

1/14 июля - Кузьма и Демьян. "Казьма-Демьян пришли - на покос пошли". Разгар сенокосения. Собирают красильные растения Идет прополка огородов.

4/17 июля - Андрей Налива. "На Андрея озими в наливах дошли, а батюшка овес до половины дорос", "Овес в кафтане, а на грече и рубахи нет". "Озими в наливе, а греча на всходе". Примечали: "Каков Андрей Налива - таков и Калинник (29 июля/11 августа)".

5/18 июля - Афанасий Афонский. "Афанасьев день - месяцев праздник". Выходят смотреть на игнание месяца. Если месяц при восходе виден, то он кажется как будто перебегающим с места на место, или изменяющим свой цвет, или то прячется за облака, то из них выходит. Все это происходит оттого, что месяц справляет в этот день свой праздник. Игнание месяца - примета счастливая. "На Афанасия Афонского месяц на восходе играет - к урожаю".

8/21 июля - Казанская. Прокопий Жатвенник. Начинали уборку ржи. "Зажин ржи". "Коли на Казанскую (на летние Прокопы) черника поспеваает, то поспела и рожь". Прокопий Жнец, прокопий Жатвенник - зажинают рожь. В день Казанской весь червец (насекомое, дающее краску) собирается под один куст.

12/25 июля - Прокл. "Святой Прокл - великие росы". "Проклова роса - сеногнойная". "На Святого Прокла - поле от росы промокло". Прокловы росы считаются целебными, особенно от глазных болезней; от Прокловой водицы "изводится очной призор".

15/28 июля - день Кирика, Улиты и Владимира. "На Владимира Красное Солнышко солнце краснее светит". "Кто на Кирика и Улиту жнет, тот маньяки видит (видения)". "Улита едет - когда-то будет..." Женщины праздновали день "матушки Улиты", почитая ее своей заступницей. По народному календарю этот день считался серединой лета.

16/29 июля - Афиноген. День этот имеет большое значение для начала жатвы: "Первый колосок Финогею, последний Илье (20 июля/2 августа) на бороду". "Придет Финогей с теплом до со светом, уберешься загодя со жнитвом; Финогей с дождем - копногной, хлеб в снопе прорастет". "На Афиногена молись солнышку - проси Бога о вёдрышке". Афиногенов день к Илье пророку навстречу идет - жнитво солнышком блюдет".

Примечали: "На Афиногена пташки задумываются". "На Афиногена притихают пичужки". Лето перешло (перешагнуло) знойный возраст. Холодают ночи.

19 июля/1 августа - Макринин день. Макриды. "Макрида снаряжает осень, а Анна (25 июля/7 августа) - зиму". Смотри осень по Макридам: "Макрида мокра и осень мокра, Макрида суха и осень тоже". "Коли на

Макриду мокро, то страда ненастная". "Вёдро на Макриду - осень сухая". "Коли на Макриду дождь - вся осень дождливая и не будет орехов - все повывмокнут".

День Макриды считается важным и для будущего года. "Коли на Макрины дождь, на следующий год уродится рожь".

20 июля/2 августа - Илья Пророк. Ильин день. С Ильина дня идет поворот на осень, хотя лето со своей жарой еще простоит долго. Заканчивается сенокос: "Илья Пророк - косье срок" - начинается жатва.

"Зажин" обычно обставлялся своими обрядами. Жницы брали с собой в поле хлеб и соль. Нажавши первый сноп, садились на него и угощались, пели обрядовые песни. Было принято также первый сноп украшать цветами и лентами. Затем его проносили по деревне и ставили в избе в почетный - "красный" угол со словами: "Это Илье на бороду" или "Вот тебе, Илья, борода, а на будущий год уроди нам хлеба города". "Первый сноп - первый осенний праздник".

С первого обмолота ржи было принято выпекать хлеб нового урожая и угощаться им. "Новая новина на Ильин день". В торжественной обстановке проходила выпечка "зажиночного хлеба" - хлеба из муки нового урожая.

Вынутые из печи румяные и душистые караваи хозяйка окропляла колодезной водой и накрывала чистым полотенцем, "чтобы они дошли".

На середину праздничного стола клали новый каравай. Разрезали его не спеша и одаривали всех присутствующих за столом. Первым подавали ломоть самому старшему по возрасту мужчине - "батюшке-пахарю". Тот благославлял новый хлеб - "новину". "То и веселье ильинским ребятам, что новый хлеб". "Илья Пророк в поле копны считает". "У мужика та и обнова на Ильин день, что новинкой сыт". "Рожь поспеваает к Ильину дню, убирается на Успение". "Пророк Илья лето кончает, жито зажинает". "На Илью до обеда лето, после обеда осень". "С Ильина дня ночь длинна и вода холодна". "До Ильина дня (до Ильи) мужик купается, а с Ильи с водой прощается". "До Ильи поп дождя не умолит, после Ильина дня баба фартуком нагонит". "До Ильина дня тучи по ветру идут, после Ильина дня - против". "Илья словом дождь держит и низводит". "Илья грозы держит, Илья хлебом наделяет". "До Ильина дня в сене пуд меду, после Ильина - пуд навозу". "В ильинском сене сладимая яства для скотины". "С Ильина дня работнику две угоды: ночь длинна да вода холодна". "На Ильин день олень копыто обмочит - вода холодна". "На Ильин день в поле не работают". "На Ильин день снопов не мечут: грозой спалит". "На Ильин день и камень прозябнет (утренники)". "Придет Илья, принесет гнилья (дождей)". "На Ильин день где-нибудь от грозы загорается", "Илья Пророк разъезжает по небу на огненной колеснице". "На Ильин день скота не выгоняют в поле (боясь грозы или градов, коим в этот день дана воля)". "На Ильин день зверь и гад бродят по воле". "С Ильи Пророка, после покоса, волчьи выходы (норы) открываются". Первый выезд на волков.

Примета: "Если затравят зверя - весь год будет счастливая охота". На Ильин день перегоняют пчел, подчищают ульи, подрезают первые соты. "Богат как ильинский сот". "После Ильи комары перестают кусаться". "Муха кусает до Ильина дня, питается; после Ильина дня запасается". "До Ильина дня и под кустом сушит, а после ильина дня и на кусте не сохнет". "До Ильина дня дождь в закрое, а после Ильина дня - из закрома". Но вместе с тем ильинский дождь считается целебным, им окачиваются и умываются от призора (дурного глаза) и от разных болезней. К Ильину дню заборонивай пар. "До Ильи - хоть одним зубом (пашню) продери". "К Ильину дню хоть хлыстом (кнутом) прихлыстни, да заборони". "За Ильину ночь конь наедается, а мужик высыпается".

22 июля/4 августа - Мария Магдалина. Марьи - добрый день. Примечали: "Коли на Марью сильные росы - льны будут серы и косы". "На Марью вынимают цветочные луковицы". Было у этого дня еще одно название - Мария Ягодница: в лесах идет сбор черной и красной смородины, черники.

24 июля/6 августа - Борис и Глеб Летние. "Борис и Глеб - поспел хлеб". К этому времени хлеба полностью поспели, начиналась страда. "На Бориса и Глеба - пали копны: гроза жжет копны (у тех, кто работал в этот день)".

25 июля/7 августа - Анна Зимоуказательница, Анна Холодная. По этому дню предсказывают время наступления и характер будущей зимы. "Анна приносит холодные утренники". "Припасает на день Анны зима холодные утренники". "Если на Анну холодный утренник, то зима будет ранняя и холодная; если

идет дождь, то зима снежная". "Светлая и теплая погода предвещает холодную зиму, а если идет дождь - зима снежная и теплая". "Какова погода на Анну до обеда, такова зима до декабря; какова погода после обеда, такова погода после декабря".

27 июля/9 августа - Пантелеймон Целитель. Николай Кочанов. "На Пантелея Целителя и Николу Кочанского капуста в кочаны завивается".

29 июля/11 августа - Каллиник. В этот день в северных губерниях опасаются утреннего заморозка, предпочитая ему туман, почему крестьяне и говорят: "Пронеси, Господи, Каллиники мороком (туманом), а не морозом".

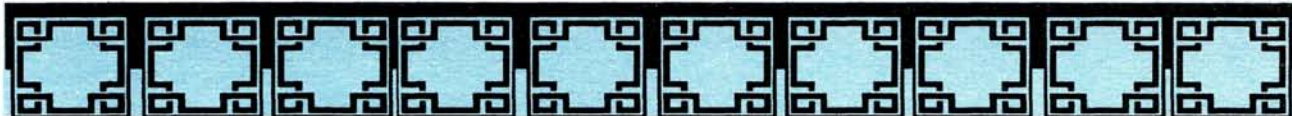
Мороки - мрачное туманное время - неблагоприятное для пчел; пасечники замечают: "В мороки пчеле ходу нет".

Теплый Каллиник обещал сохранность ячменей и овсов: "На Каллиника туман - припасай загром (косу) для овса с ячменем".

30 июля/12 августа - Сила. "Святой Сила прибавит мужику силы". "На Силу святителя и бессильный богатырем живет (от сытной пищи, с нового хлеба)". "Дожить бы бабе до Силина дня да с яровым управиться, так засилья прибавится". "Кто посеет рожь на Силу - родится сильно".

31 июля/13 августа - Евдоким. Евдокимово заговенье. Заговенье перед Успенским постом, про который народ говорит: "Успенский пост не голодный". Об эту пору всего много: и хлеба нового, и слетья разного (овощей), и плодов, и ягод.





АВГУСТ

1/14 августа - первый Спас. Первый Спас - медовый, начинается выломка сотов. "Спасовка-лакомка". "На первый Спас и нищий медку попробует". "Первый Спас - проводы лета". "От первого от Спаса накопит и мужик запаса". "Первый Спас - первый сев (озимых)". "Отцветают розы, падают холодные росы". "С первого Спаса - холодные росы". "Ласточка весну начинает, осень накликает". "Ласточки отлетают в три Спаса (1/14, 6/19 и 16/29 августа)". "Первый Спас Медовый, второй Яблочный, третий Спожинки". "На первый Спас зашпывай горох, готовь гумна и овины". "Спасов день покажет, чья лошадка обскачет (то есть кто вовремя или раньше других уберется в поле)". "У Спаса всего в запасе: и дождь, и ветер, и ведро, и разнопогодье".

2/15 августа - Степан Сеновал. К этому времени в лугах отрастала отава - "второе сено". Начинали косьбу: "И отавка сему прбавка". "Отава - осеннее сено, летнее побережет". Примечали: "Каков Степан Сеновал, таков и сентябрь". Дни 2-6 августа считаются показателями погоды на сентябрь - январь.

3/16 августа - Исаакий и Антон Вихровей. "Каков Антон Вихровей, таков и октябрь". "Каков Исакий, таков и Никола Зимний (6/19 декабря)". "На Исакия допрашивают вихри о зиме". "На Исакия южный ветер с вихрями - зима будет снежная".

4/17 августа - Евдокия (Авдотья). День семи отроков. Авдотья Малиновка - попевает малина лесная. Евдокия Огуречница - попевают огурцы. Авдотья Сеногнойка - дожди губят сено. "Семь отроков семь дождей несут". "Семь отроков - сеногной, дожди сено гноят".

6/19 августа - Преображение. Второй Спас. Большой крестьянский праздник. "Со Спаса Преображения погода преобразается". "Второй Спас - встреча осени, первые осенины". "Второй Спас - бери рукавицы (держи рукавички) про запас". "Пришел второй Спас - всему час, плоды зреют". До второго Спаса не едят никаких плодов, кроме огурцов. На второй Спас освящают в церкви плоды. Со второго Спаса едят яблоки (яблочный Спас). "Второй Спас яблочком разговляется". "На второй Спас и нищий яблочко съест". "У Спаса не без припаса". "Спас любит нас". "Спасовка-лакомка, а Петровка-голодовка (29 июня/12 июля)". "О Спасовке сытно мужику, а к Евдокеи(1/14 марта) обгложеться". "Со второго Спаса засевай озимь". "После второго Спаса дождь - хлебогной". "Каков день на второго Спаса, таков и покров (1/14 октября)". "Сухой день на второго Спаса предвещает сухую осень, мокрый - мокрую, ясный - суровую зиму". "Каков второй Спас - таков и январь". "К Спасу зайцы пережируют, а до того тощи, да и детны".

8/21 августа - Мирон Ветрогон. В этот день бывают сильные ветры. "Мироны - ветрогоны, пыль по дороге гонят, по красном лете стонут". "Ветры-ветрогоны пыль погнали по белу свету, зарыдали по красну лету". "Каков Мирон Ветрогон, таков и январь".

10/23 августа - Лаврентий. "На Лаврентия смотри в полдень на воду - коли тиха, не волнуйся, лодки спокойно стоят - осень будет тихая и зима без вьюг и злых метелей". "Если сильная жара или сильные дожди, то будет так долго - всю осень".

14/27 августа - Михай. Известен своими ветрами, по силе которых судят о предстоящей погоде. "Михеев день с бабьим летом бурей-ветром перекликается". "Михей с бурей - к ненастному сентябрю". "На Михея дуют ветры тиховей - к ведренной осени". "Коли журавли полетят, то в середине октября мороз, а нет - то зима позже придет".

15/28 августа - Успенье, Успенщина- важнейший осенний праздник, который крестьяне посвящали окончанию жатвы и встрече осени. Конец успенского поста. "Успенский пост спожинками разрешается". "Успение кончает доинки". "Успение провожай, осень встречай".

Окончание жатвы обставлялось особой обрядностью. Повсеместно было в обычае оставлять на полосе горсть несжатых колосьев, которые завязывали узлом - "заламывали бороду", пригибали к земле со словами: "Миколу на бородку, чтобы святой угодник на будущий год не оставил нас без урожая". Рядом в землю закапывали печеный хлеб и соль.

Женщины, окончив жатву, катались по стерне и приговаривали: "Жнивка, жнивка, отдай мою силку на пест, на молотило, на колотило, на кривое веретено". С помощью этого заклинания они как бы пытались возвратить утраченную на жатве силу. Ведь впереди предстояло еще много работы - молотить хлеб, обрабатывать лен на волокно, прясть, ткать, шить. К Успению оканчивали вспашку зяби: "До Успения пахать - лишнюю копну нажать". "Сей озимь за три дня до Успения и три дня после Успения". Отмечали: "С Успения солнце засыпается".

Встречая "молодое бабье лето" - с 15/28 августа по 29 августа/11 сентября или по Семенов день (1/14 сентября), - предсказывают погоду на старое бабье лето (с 1/14 сентября по 8/21 сентября). "Если молодое бабье лето ведряное - жди ненастья на старое". К Успеньеву дню поспевают все слетье (овощи) и начинается заготовка разных запасов впрок: "На Успение огурцы соли, на Сергия (25 сентября/8 октября) капусту руби".

16/29 августа - третий Спас, Хлебный. Спожинки. "Третий Спас хлеба припас". "Хорош третий Спас - зимой будет квас". На третий Спас примечают отлет птиц, особенно ласточек и журавлей. Считают, что ласточки отлетают в три Спаса. "Кто когда хочет, а журавель к третьему Спасу отлетает". "Если журавль отлетает к третьему Спасу, то на Покров (1/14 октября) будет мороз, а нет - зима позже".

18/31 августа - Флор (Фрол) и Лавр - покровители лошадей. "На Фрола и Лавра - досевки". "Коли до Фрола не отсеешься - фролы (то есть сорняки) и родятся". "Кто сеет на Фрола, у того фролки и будут". "После поры родятся фролы". Начинаются вечерние "засидки" (бабьи работы в избах при огне): "С Фролова дня засиживают ретивые, а с Семина (1/14 сентября) и ленивые".

19 августа/1 сентября - Андрей Стратилат и Фекла. Дозревает овес: "На Стратилата-тепляка пошли овсы наспех". "Стратилатов день пришел, овес дошел (поспел)". "Если на Феклу с полуден тянет - пошли овсы на спех". "Батюшка юг пустил ветер на овес-долгорост". Предосенние дни бывают жарче июльских. "Тепляк держится - ушедшему лету вослед кланяется". Начинается уборка свеклы: Фекла - свекольница. "На Феклу копай свеклу".

22 августа/4 сентября - Агафон Огуменник. Ночь под Агафона отличается, по поверью крестьян, проделками леших: "На Агафона леший из лесу в поле выходит", - бегаёт по селам и деревням, раскидывает снопы по гумнам и вообще творит всякие бесчинства. Для предупреждения потехи лешего в ночь на Агафона крестьяне сторожили гумна в тулупе наизнанку, с кочергой в руках: при такой предосторожности ни один леший не решится подойти к загороди.

23 августа/5 сентября - Лупп Брусничник. Дозревает брусника и клюква, поспевают льны и овсы. Наступают более жесткие заморозки: "На Луппа мороз лупит овес". "На Луппа мороз льны лупит". Отмечали: "Коли брусника поспела, то и овес дошел". "Первые заморозки - Лупповские морозы". "Не соберешь овес - наглотаетесь слез". "Если не будет утренника, так в сентябре не заморозит". С этого времени народ уже считал заморозки, приурочивая их к дням разных святых: Луппенские, Покровские, Михайловские, Екатерининские".

24 августа/6 сентября - Евтихий. Этот день должен быть тихим, безветренным, иначе льняное семя обсыплется: "Хорошо, коли Евтихий будет тихий, а то не удержишь льняное семя на корню: все дочиста вылупится".

25 августа/7 сентября - Тит. "Тит последний гриб растит". "Грибы грибами, а молотба за плечами". Потому в этот день и приговаривают: "Тит, пошел молотить!"

26 августа/8 сентября - Адриан и Наталья. Наталья Овсяница. С этим днем связывается уборка овса: "Андреан с Натальей овсы закашивают". Последний овсяной сноп с песнями уносят с поля во двор. Вечером в этот день происходит угощение толокном на кислом молоке (дежень) или на воде с медом и овсяными блинами: "Андреан толокно месил, Наталья блины пекла". "В овсяной покос толокном поужинай". Рябина в этот день именинница. День посвящен сбору рябины и калины. Примечали: "Большой урожай рябины - к морозу".

День народного поминовения воинов, павших в Бородинском сражении (1812).

28 августа/10 сентября - Анна Пророчица и Савва Псковский, Анна Скирдница и Савва Скирдник. В эту пору идет усиленный вывоз снопов, хлеб складывается в одонья, кладушки, скирды, спешат убрать его перед наступлением сентябрьского ненастья. Савва Псковский в этом деле крестьянину на помощь приходит: "Пскович Савва скирды справит, на ум направит". Около этого времени надо заканчивать уборку конопли, так как: "Если не выберешь конопли до Ивана Постного (29 августа/11 сентября), то весь пост просидишь без масла".

29 августа/11 сентября - Иоанна Предтеча, Иван Постный, Иван Полеток. По метеорологическим наблюдениям крестьян день Ивана Постного - полеток, окончательно завершает лето, встречает бабье лето, а затем и осень открывает, подводя итоги летней поре, поминая ее добром или лихом, судя по урожаю. "Иван постный пришел, лето красное увел". "Иван Постный - осени отец крестный". "С Постного Ивана не выходит в поле мужик без кафтана". "С Ивана-поста мужик осень встречает, баба свое бабье лето начинает". (Бабье лето старое начинается местами 29 августа, а местами с 1/14 сентября). В эту пору перелетные птицы прощаются с русской землей, отправляясь на зиму в свой вирай. "Иван Предтеча гонит птицу за море далече".

31 августа/13 сентября - Киприан (Куприян). Уборка моркови, свеклы, копка картофеля, кроме репы. "Всяк корешок в своей поре". "Хозяйка при коровке, а девки - при морковке". "Калиновая плеть свесила медь". "На Куприянов день журавли собираются на болотине уговор держать, каким путем-дорогою на теплые воды лететь", - и часто наступающий день 1/14 сентября уже не застаёт их более в наших краях; растянувшись на синем небе, улетаю они на юг, прощаясь с русской землей характерным гортанным криком, далеко разносящимся в чистом осеннем воздухе.





СЕНТЯБРЬ

1/14 сентября - Симеон (Семен) Летопроведец. Осенины. Засидки. Конец лета, начало осени, последний посев, начало уборки и переход крестьян на зимнее житье, начало посиделок и осенних хорошедов; наступление холодов, первые признаки зимы. "Семен лето провожает, бабье лето наводит". Примечали: "Бабье лето сухое - осень мокрая". "Бабье лето ненастно - осень сухая". "Много тенетника на бабье лето - к ясной осени и холодной зиме". "На Осенины много тенетника - осень долгая да ясная". "До обеда сей-паши, а после обеда от холода руками маши". Семена высыпают у колосьев. "На первый день бабьего лета серо и пасмурно - осень будет продолжительной". "Если день грязным вышел, то осень дождливой будет". "Коли ясно - осень ведренна, прекрасна". Хоронят мух и тараканов, чтобы пропали. Ужи выходят на берег и ходят по лугам на три версты. "Хлеб молотят на гумне, а охотник - за зайцем по стерне".

Первый праздник псовых охотников, выезд в отъезжее поле на зайца-русака и лисицу, с гончими - в лес по чернотропу гонять беляка. "С Семенова дня в поле огонь разгнетают (разводят)". "Хвалилися бабы да бабьим летом на Семенов день, а того бабы не ведали, что сентябрь на дворе..." Семенов день считается счастливым, поэтому советуют справлять новоселье: "Семенов день - счастливое новоселье".

3/17 сентября - Василиса. "Баба Василиса, со льном торопись, готовься к потрепушкам и супрядкам", В эту пору бабья работа в полном разгаре.

6/19 сентября - Михаил Архистратиг. Михайловские заморозки. Похолодание. Рубеж первых утренников, заморозков. "Пчелам безделье - летала птаха мимо страха: ах, мое дело на огне сгорело".

6/19 сентября - Лука. Начинается торговля репчатым луком, играющим важную роль в питании русского народа. Торговля луком не считается прибыльною: "Луком торговать - луковым плетнем (мочалом) и подпоясываться". Крестьяне луку приписывают целебную силу: "Лук да баня - все правят". "Лук с чесноком родные братья". "Голо, голо, а луковку во щи надо". "В нашем краю, словно в раю, - луку да рябины не приешь и половины", поговорка имеет смысл иронический. Существует поверье, что если испечь хоть одну луковицу раньше, чем весь лук не будет собран с огорода, то он вес посохнет, поэтому огородники и устанавливают за луковыми грядками особенно бдительный присмотр, чтобы кто-нибудь злонамеренно такой шутки не учинил.

8/21 сентября - Рождество Богородицы. В народе - Малая Пречистая (Большая Пречистая - Успение, 15/28 августа). Осенины - вторая встреча осени. Пасекин день. Убирают пчел, собирают лук. День луковой слезинки. Земля стремится к белым утренникам. "Всякому лету аминь (конец)". "Если погода хорошая - осень будет хорошая". "Бабье лето тишь вспугнуло".

Осенины встречают у воды. В этот день рано утром женщины выходят к берегам рек, озер и прудов встречать матушку Осенину с овсяным хлебом. Старшая женщина стоит с хлебом, а молодые вокруг нее поют песни. После чего разламывают хлеб на куски по числу народа и кормят им домашний скот.

В старые годы существовал обычай угощения новобрачными своей родни, почему сентября называлось еще "Поднесеньев день". К новобрачным сходились все родные и знакомые. Таких гостей позывали

приглашал: "Навестить молодых, посмотреть на их житье-бытье и поучить их уму-разуму". После сытного обеда молодая хозяйка показывала в доме все свое хозяйство. Гости, по обыкновению, должны были хвалить и учить уму-разуму. Хозяин водил гостей на двор, показывал им в амбарах жито, в сараях летнюю и зимнюю упряжь, а в саду угощал пивом из бочонка.

10/23 сентября - Петр и Павел. Осенний Петр-Павел - рябинник. "На Руси два Петра-Павла - большой да малый, летний да осенний". В эту пору, после первых заморозков, рябина становится более сладкою и начинают собирать ее для еды. Усыпанные красными ягодами деревца привлекают крестьян и они ходят в лес по рябину, как в летнее время ходили по ягоды или по грибы. Про то у них и песенка сложена: "Выйдем на долинку, сядем под рябинку - хорошо цветет!" Собирая рябину, оставляют на каждом дереве часть ягод на зимний прокорм птицам, и особенно дрозду-рябиннику, который оттого так и назван, что по преимуществу питается рябиною.

11/24 сентября - Федора Замочи Хвосты. "Осенние Федоры подол подтыкают (от грязи), а зимние Федоры (30 декабря/12 января) платком рыло закрывают (от холода)". Осеннее равноденствие. "ВФедору лето кончается, осень начинается". "Не всякое лето до Федоры дотянет". "Две Федоры в году - осенняя и зимняя, одна с грязью, а другая со стужей". "На Федорины вечерки - третья встреча осени". Начинались дожди, слякоть - "разнепогодилось".

12/25 сентября - Автоном. Жизнь животных быстро замирает, осень вступает в свои права. По поверью, змеи с этого дня перебираются из полей в леса.

13/26 сентября - Корнилий. "Корнилий святой - из земли корневище долой". Считали, что с этого дня прекращается всякий рост растений: "С Корнилия корень в земле не растет, а зябнет", "Корнильев день на дворе, всяк корешок в своей норе". Приступают к уборке всяких корней и корнеплодов. "Воздвижения жди, так репу рви".

14/27 сентября - Воздвижение. Отмечается быстрое наступление холодов, окончание уборки, дальнейшее замирание жизни животных перед зимой. Множество поговорок основано на созвучии слов: воздвижение - движение: "Воздвижение - кафтан с шубой сдвинулся". "Воздвижение - кафтан с плеч сдвинет, тулуп надвинет". Третья встреча осени. "Воздвижение тепло сдвигает, а холод надвигает". "Воздвижение осень зиме навстречу двигает". На Воздвижение птица в отлет двинулась. "Двинулись над Русью птиц вереницы". "На Воздвижение змеи сползаются в кучи, по оврагам, и прячутся в земле". "На Воздвижение ни змеи, ни гад по земле сырой не движется". "На Воздвижение зазимки - мужику не беда".

В эту пору начинается одна из самых важных осенних работ у деревенских баб - рубка капусты и заготовка ее на зиму. Этим работам посвящено немало поговорок: "Воздвижение - капустница, капусту рубить пора". "На Воздвижение первая барыня - капуста". "Смекай, баба, про капусту - Воздвижение пришло..." "И плохая баба на Воздвижение - капустница". "То и рубить капусту, что с Воздвижения". "В Воздвижение у доброго молодца - капуста у крыльца". "У доброго мужика на Воздвиженьев день и пирог с капустой".

Начинались девичьи вечеринки-капустники, капустницы, капустинские вечера. Рубка капусты - не простая работа, а целый обряд, и совершалась она с разными песнями сопровождалась угощением по вечерам. "Капустинские вечеринки - на две недели".

15/28 сентября - Никита Гусятник, Никита Гусепролет, Никита Репорез. В прошлом репа была в числе почитаемых крестьянами овощей: "Репа - мясо, режь да ешь". "Уж видно мужику по репе, что подошли репорезы". "Не дремли, баба, на репорезов день".

Отмечают в этот день: "Гуси летят в отлет". "Гуси летят - зимушку на хвосте тащат, снег несут". "Высоко летят гуси - к дружному и высокому предстоящему весеннему половодью, низко - к малой весенней воде". На Никиту судят о предстоящей погоде по тому, как ведут себя гуси: "Спросил бы у гуся - не зябнут ли ноги...", "Гусь лапу поднимает - к стуже, на одной ноге стоит - к морозу, полощется в воде - к теплу, нос прячет под крыло - к ранней зиме".

17/30 сентября - Вера, Надежда, Любовь и мать их Софья. Всесветные бабьи именины. "Лоси-рогачи справляют по лету поминки".

18 сентября/1 октября - Ирина (Арина). Отлет журавлей. "Три Арины в году живет: Арина - разрой берега (16/29 апреля), Арина - рассадница (5/18 мая) да Арина - журавлиный лет (осенняя)". "На Арину отсталый журавль за теплое море тянет". "Если на Арину журавли полетят, то на покров (1/14 октября) будет мороз, а нет - то зима наступит позже".

Дети и взрослые, заметив издали журавлей, кричат: "Колесом дорога! Колесом дорога!" Они уверены, что этот крик отвращает их от полета за теплые моря, а вместе - возвращает и зиму назад; старались этим средством отдалить зиму. В это время бывает первое зазимье.

19 сентября/2 октября - Зосима и Савватий, покровители пчел. Пасечники убирают в омшаники ульи на зиму. "Ульи в погреб ставь - праздник меда правь".

20 сентября/3 октября - Евстафий (Астафий). Астафьев день знаменит своими ветрами. По направлению дующего в этот день ветра судят о предстоящей погоде. "На Астафья примечай ветры: Северный - к стуже, Южный к теплу, западный - к мокроте, восточный - к ведру". "На Астафья туман и тепло, по проулкам летит белая длинная паутина, то осень благоприятная, и снег не скоро выпадет". "Ветряк дует всяк, дуют ветры - листобой".

24 сентября/7 октября - Фекла Заревница. Зарево от огней в поле (палы для выжигания сухой травы). Начинают по утрам молотить хлеб с огнем - замолотки. При начале осенней молотьбы зажигается первый свин (топится печь в овине для сушки снопов), называемый "именинным" - вокруг него собираются молотильщики и проводят ночь с песнями и угощениями: "На Заревницу хозяину хлеба ворошок, а молотильщикам каши горшок".

Последний день сбора царя грибов - боровика. С Феклы Заревницы дни быстро убегают, ночи темнеют, а зори становятся багряными. День убегает лошадиным скоком.

25 сентября/8 октября - Сергей Радонежский. Сергей - капустник: на Сергия капусту рубят. Сергей - курятник: кур бьют на продажу. "Если первый снег на Сергия, то зима установится на Михайлов день (8/21 ноября)". "Зимний путь устанавливается в четыре семинь (седьмицы) от Сергия". "Если хорошая погода, то стоять ей целых три недели".

27 сентября/10 октября - Савватий Соловецкий. Савватий Пчельник, Савватий Пчеловод. На Савватия заканчивается уборка ульев в омшаники.

28 сентября/11 октября - день Ильи Муромца. Былинный герой Илья Муромец почитается как народный заступник, известен как лицо историческое, жил около 1188 года. Современная историческая наука не отрицает такого предположения.

30 сентября/13 октября - Григорий. На Григория крестьяне обновляли свои постели, жгли старую солому из подушек и матрасов, набивали новой.





ОКТАБРЬ

1/14 октября - Покров. Первозазимье. Заканчиваются расчеты по работам, вносятся платежи по арендам, оживляются осенние торги, бабьи работы в избе, крестьяне переходят на зимнее житье в избах, начало свадеб. "На Покров до обеда осень, а после обеда - зима". "До Покрова осень, за Покровом - зима идет". "С Покрова зима начинается - с Матрены (6/19 ноября) устанавливается". "Покров кроет землю то листиком, то снежком (где листиком, где снежком)". "Покров - не лето, Сретение (Благовещение) - не зима".

Какова погода на Покров, такова и зима. "Если ветер дует с севера или востока - зима будет холодная и малоснежная; если с юга - зима теплая, с запада - снежная". "При переменном ветре и зиме быть непостоянной". "Батюшка Покров, натопи нашу хату без дров (не натопить хату без дров)". "Провертываются тепленькие деньки и после Покрова, да реденько". "Между Покровом и Дмитриевым днем (26 октября/8 ноября) зима не становится". "Покровская суббота на голе и Дмитриева на голе". "Снег Покрова не ждет". "Не удивляйся снегу на Покров". "Вот тебе и Покров: белые мухи на нас садятся". С Покрова начинались свадьбы. "Батюшка Покров, покрой сыру землю и меня молоду (голова покроется платком - символ замужества)". "Придет Покров, девке голову покроет". "Если снег землю покрывает на Покров - счастливое предзнаменование для обрученных". Покров - конец осенним хороводам, начало зимних посиделок. С Покрова скотину держат уже дома на зимнем корме.

4/17 октября - Иерофей (Ерофей). С этого дня устанавливаются холода. "Как ни ярись, мужик Ерофей, а на Ерофея и зима шубу надевает".

По поверью, с этого дня перестают бродить по лесу лешие, они, будто с досады, ломают деревья как тросточки, на полянах вырывают землю на семь пядей, загоняют всех зверей по норам. Во весь день ветер воеет по лесам, птицы не смеют прилетать к деревьям, а суеверные мужики и бабы не решаются ходить в лес, боясь взбесившегося лешего. "Леший - не свой брат: переломает все косточки не хуже медведя".

Лешие после первых петухов проваливаются сквозь землю, а к весне опять из земли выскакивают, так что этой нечисти переводу нет.

5/18 октября - Харитинин день. "Харитина - вечная ткачиха". Женщины начинают ткать холсты. "Пришли Харитины, первые холстины: баба смекает смекай, да за кросна садись, холсты затыкай".

Ткаческое мастерство в народе ценилось вровень с земледельческим. Об умелой хозяйке уважительно говорили: "пряла и ткала, весь дом одевала".

7/20 октября - Сергей Зимний. "Сергей, заиндеви дубравы, обели отавы". "Сергей зиму начинает". "Если выпадет снег, когда деревья еще на сбросили листву, он скоро растает".

8/21 октября - Пелагея и Трифон. Ознобицы. "С Тимофея, Пелагеи все холоднее". "С Ознобицы Пелагеи холод крылом машет". "Готовь теплую одежду - зима забредет". "Трифон шубу чинит, Пелагея рукавички шьет".

9/22 октября - Яков Дровопилец. Наступает пора заготовки дров на зиму. "Яков, брат божий, крупицу (снежную) пошлет".

10/23 октября - Евлампий. По месяцу гадают о погоде и ветре. "На Евлампия рога месяца кажут в ту сторону, откуда выть ветрам". "Если на Евлампия рога месяца на полночь (север) - быть скорой зиме, ляжет снег посуху; если на полдень - не жди скорой зимы, будет грязь да слякоть". "Коли на Евлампия грязь да слякоть - октябрь-грязник до Казанской (22 октября/4 ноября) снегом не умоется, в белый кафтан не нарядится". "Грязь проклинаем, о снеге мечтаем".

14/23 октября - Параскева Грязниха, Порошиха. Этот день отмечался неустойчивой погодой; слякоть, пороша, грязь. "На Грязниху не бывает сухо". "На Грязниху большая грязь - четыре седмицы (недели) до зимы".

Было еще одно название этому дню - Параскева Трепальница (лен треплют).

17/30 октября - Осия. "На Осию колесо прощается с осью до весны". Конец летнего пути.

22 октября/4 ноября - Осенняя Казанская. Этот день празднуют два раза в году: первый раз - 8/21 июля. "Что Казанская покажет, то и зима скажет". Кто на Казанской женится, счастлив будет". В эту пору осень переходит к зиме. Переход этот отмечается в целом ряде поговорок и примет именно на этот день, когда "Матушка Казанская необлыжную зиму ведет, морозцам дорожку кажет". "До Казанской - не зима, с Казанской - не осень". "С Казанской у нас - тепло морозу не указ". "Матушка Казанская спросит хворосту вязанку". "О Казанской мороз не велик, да стоять не велит". "Сказывали бабы, что на Казанскую в старые годы мужик на печи замерз". "Казанские морозы железо не рвут, птицу на лету не бьют, а за нос бабу хватают, мужика за уши пощипывают".

"С позимней Казанской скачет морозко по ельничкам, по березничкам, по сухим берегам, по веретейкам". "С Казанской мороз подорожным одежным кланяться велит, а к безодежным сам в гости ходить не ленится". "До Казанской настоящей зиме не бывать, а на Казанскую, какая ни будь погода, - зимы не миновать, особенно коли в этот день пойдет дождь". "Зиме до Казанской устанавливаться заказано". "После Казанской дождь пойдет, все лунки нальет". "На Казанскую дождь лунки нальет - зиму приведет". "Коли на Казанскую небо затынет дождем, то зима следом за ним пойдет". "Пошел бы на Казанскую дождь, а то будет зима на дворе с сугробами". "Бывает, что на Казанскую с утра дождь дождит, а к вечеру сугробами снег лежит". "Ранняя зима о Казанскую на санях катается". "На Казанскую добрые люди в даль не ездят - выедешь на колесах, а приехать впору на полозьях". "Выезжаешь о Казанской на колесах, а полозья в телегу клади".

23 октября/5 ноября - Иаков (Яков). "Коли Яков крупицу (мелкий град, крупу) пошлет, то с Матрены (9/22 ноября) зима станет на ноги".

26 октября/8 ноября - Дмитрий Солунский. Дмитриев день. Примечали: "Если на Дмитриев оттеплет, то и всей матушке-зиме быть с теплинами". "Коли Дмитриев день по снегу, то и Пасха по снегу, а Дмитриев день по голу (без снега) - и Святая по тому". "Дмитрий на снегу - весна поздняя". "Дмитриев день по голу - Святая теплая".

По древней традиции, суббота перед этим праздником посвящается поминовению родителей. День поминовения установлен Дмитрием Донским по воинам, павшим на Куликовом поле. "Живы родители - почитай, умерли - поминай".

28 октября/10 ноября - Параскева Пятница. Параскева Льяница. В этот день начинают мять и трепать лен, готовить для пряжи. Бабы и девки выносят на показ вытрепанный лен. "Льянные смотрины".

29 октября/11 ноября - Авраамий овчар и Анастасия Овечница. Анастасия считается заступницею овец, а Авраамий - покровитель овчаров, которые справляют в этот день свой праздник. Овчаров принято угощать в этот день за то, что овец летом уберегли, доглядели и хозяйну шерстью овечьей услужили. Жен-

щины несли в избы пастухов угощение: "Чтобы овцы водились". Отсюда и сложилась поговорка: "Овец грабят - пастухов кормят".

30 октября/12 ноября - Зиновий и Зиновия. Синичкин день. Зиновей - праздник охотников, выезжающих в этот день на первую порошу. По первой пороше надо затравить хоть одного зайца, который называется "именинным", иначе будет беда на весь год. Примечали: "Если на Зиновея волки стаями ходят - к голоду, мору или войне". "На Зиновию-Зину - праздник зинек-синичек". Зиньки-синички - наши пернатые гости - в этот день слетаются целыми стаями и поют веселятся: "Не велика птичка синичка, а и та свой праздник помнит". "И за зиньку-синичку, птичью сестричку, свои святые Богу молятся". "Немного зинька ест-пьет, а весело живет". Советовали: "Подкорми птиц зимою - послужат тебе весною". Взрослые и дети мастерили и развешивали кормушки для птиц.





Н О Я Б Р Ъ

1/14 ноября - Кузьма-Демьян Зимний. Кузьминки - первый зимний праздник, начало зимы. "Кузьма и Демьян - проводы осени, встреча зимы, первые морозы. Батюшка Кузьма-Демьян - куриный бог. Кузьминки - курьи именины, девичий праздник". "На Кузьму-Демьяна - курицу на стол".

Устанавливается первый непрочный зимний путь. "Демьянов путь - не путь, а только зимы пере-путье". "Демьян окамени воды". "Кузьма и Демьян с гвоздем". "Закует Кузьма-Демьян, до весны не расковать". "Не отпятится Ульяна от Кузьма - Демьяна". "Не велика у Кузьмы-Демьяна кузница, а на всю Русь святую в ней ледяные цепи куются". "Не заковать реку зиме без Кузьмы - Демьяна". "Зимние Кузьмы - Демьяны придут и студеный да листонойный ноябрь на честную Русь приведут". "Кузьма закует, а Михайло (8/21 ноября) раскует (Михайловские оттепели)".

2/15 ноября - Акиндин и Пигасий. Говорили: "Акиндин разжигает овин, Пигасий солнце гасит". Шла сушка хлеба в овинах и его молотба.

6/19 ноября - Павел Исповедник и Варлаам Хутынский - Ледоставы. Примечали: "Если лед на реке становится грудями, то и хлеба будет груды, а гладко - так и хлеба будет гладко". "Если на Ледостав снегопад, зиму надо ждать снежную, хорошую для озимых". "Встретились два друга - звон-мороз да бела вьюга".

8/21 ноября - Михаил Архангел. Наступают краткосрочные Михайловские оттепели. Михайловские грязи. "С Михайлова дня зима стоит, земля мерзнет". "День Михайла - с полумостом". Но оттепели не всякий раз случались, тогда: "Со дня Михайла Архангела зима морозы кует". "Михайло мосты мостит". "Коли на Михайлов день иней - жди больших снегов, а коли день зачнется туманом - ростепели быть".

9/22 ноября - Матрона, Матрена Зимняя. С Матрены зимней зима встает на ноги, налетают морозы. Примечали: "На Матрену иней на деревьях - к морозам". "Коли на Матрену туман - к оттепели". "Если в этот день гусь выйдет на лед, то будет еще плавать на воде".

10/23 ноября - Родион и Ераст. На этот день имеется несколько примет, отмечающих окончательное наступление зимы и предсказывающих будущий ее характер: "Придет Родион - возьмет зима мужика в полон". "Со святого Ераста жди ледового наста". "Наш Ераст на все горазд: и на холод, и на голод, и на бездорожную метелицу". "Иней на деревьях - к морозу, туман - к теплу". "Если после Михайловского мороза на деревьях иней, то будут большие снега".

11/24 ноября - Федор Студит. "Федор Студит землю студит, морозит". "Со дня Федора Студита станет холодно и сердито". "Со дня Федора Студита прилетают зимние ветры, бывает от них студено на дворе, в окошко стучит". "Федор не Федора (27 мая/9 июня), знобит без разбора". "На Студита стужа - что ни день лютей да хуже". "Федоровы ветры голодным волком воют". Холодно на дворе - тянет мужика в избу: "На печке да около горячих щей и в Студитов день не застудишься".

Примечали: "Если в этот день сырость или снег, быть оттепелям до Введенья (21 ноября/4 декабря)".

13/26 ноября - Иоанн Златоуст. В эту пору растительная жизнь замирает: "На Златоуста всякая зябь останавливается в росте". "На Златоуста все поле пусто".

14/27 ноября - Филипп. "Иней на Филиппа - к урожаю овса, дождь - пшеницы". "На Филиппа ворона каркает - к оттепели". "Если в течение Филипповок часты пасмурные дни и иней на деревьях, то жди хорошего урожая хлебов; светлая Филипповка без инея предвещает плохой урожай". "Месяц к веткам изморозью прилип".

15/28 ноября - Гурьев день. "Гурий на пегой кобыле землю объезжает (грязь и снег)". "Всякая нечисть на Гурия с земли убегает, морозов и зимы боится". Про слякоть в этот день шутили: "Гурий, меси тесто". "В Гурьев день зима с коня слезает, встает на ноги, кует седые морозы, стелет по рекам, озерам ледяные мосты, сыплет из одного рукава снег, а из другого иней". "Следом за матушкой-зимой бегут метели, над мужиками потешаются, бабам в уши дуют, велят печи затапливать пожарче". Отмечали: "Уж коли ляжет на Гурия снег, так лежать ему до половодья".

16/29 ноября - Матфей Апостол. Матвеев день. "На Матвея земля прееет". "На Матвея зима потееет". случаются оттепели. "Если на Матвея ветры веют буйные - быть выюгам-метелям до Николы Зимнего (6/19 декабря)".

18 ноября/1 декабря - Платон и Роман. "Каков Платон и Роман - таков и зима". "Платон да Роман кажут зиму нам". "Платон да Роман зиму кажут, а Спиридон да Омелян зиму скажут". "Гляди зиму с Платона и Романа, а похвали на Масленицу".

20 ноября/3 декабря - Прокл. "На Прокла всякую нечисть проклинают".

21 ноября/4 декабря - Введение. Ранние Введенские морозы. Время ледостава. Начинается настоящая зима. "Введение - ворота зимы". "Введение пришло - зиму привело". "Введение пришло - зиму в хату завело". Этот день мог быть разным - и теплым и холодным. В одном случае говорили: "На Введение толстое леденье". "Наложило на воду Введение толстое леденье". "Введенские морозы рукавицы на мужика надели, стужу установили, зиму на ум наставили". В другом случае, когда стоит оттепель: "Введение ломает леденье". "Введенские морозы зимы не ставят".

После Введения празднуется Прокопьев день, поэтому в народе говорят: "Введение идет - за собой Прокопа ведет".

22 ноября/5 декабря - Прокопий. "Прокоп по снегу ступает - дорогу копает". "Пришел Прокоп - разрыл сугроб". "Прокопий дороги прокапывает". "Где прокопал Прокоп, там мужику и зимний путь". "Прокоп дорожку прокопает, а Екатерина (24 ноября/7 декабря) укатает". С этого времени устанавливался хороший санный путь. Вехостав, выходили всем миром расставлять вешки вдоль дорог.

24 ноября/7 декабря - Екатерина Санница. Устанавливаются санные дороги. Устраивалось первое катанье на салазках. "Катеринин день пришел - катанье привел". "На Катерину катайся - не завязнешь!" Зима в эту пору крепнет, морозы усиливаются: "С Катерин зима дойдет, не мытьем, так катаньем, не голодом, так холодом". Начало зимнего извоза, через день Зимний Егорий: "Катерина на санках катит к Зимнему Егорью в гости". Катерина - покровительница брака и невест; на Катерину гадают.

26 ноября/9 декабря - Юрий Холодный. Юрий Осенний был сроком перехода крестьян от одного помещика к другому до введения крепостного права. Но и тогда эти переходы "словом закона" были приурочены к одному времени: "За неделю до Юрьева дня и неделю по Юрьеве дне (осеннем)" Обычаем же было в ту пору установлено, что о своем желании уйти крестьяне должны заявлять помещику заранее. Соборное уложение 1649 года окончательно закрепило крестьян за владельцами тех земель, на которых они дотеле проживали вольно. Крепостное право продержалось два с половиной века, до 19 февраля 1861 года.

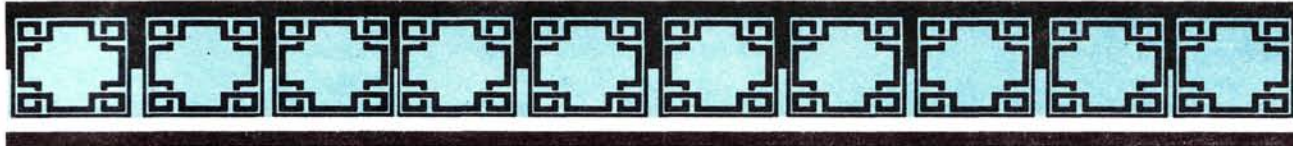
С того стародавнего времени сохранились в народной памяти поговорки: "На чью долю потянет поле, то скажет Юрьев день". "Мужик не тумак, знает, когда живет на белом свете зимний Юрьев день". "Верстался мужик на Юрьев день радеть о боярском добре, да и засел, как бирюк, в норе". "Крепки ряды Юрьевым днем". "Юрий Холодный оброк собирает". "Судила Маланья на Юрьев день, на ком искать протори". "Вот тебе, бабушка, и Юрьев день". "Дождись Юрьева дня, когда рак свистнет!" "Сряжалась баба на Юрьев день погулять с барского двора, да дороги не нашла". "Мужик болит и сохнет по Юрьевом дне".

Метеорологических примет на этот день мало. Крестьяне лишь замечали: "Весной Егорий с летом, Никола с кормом, в осень Егорий с мостом, Никола с гвоздем". "Егорий замостит, а Никола загвоздит". "Если до осеннего Егория выпадет много снега, то на весеннего будет трава". "Медведь в берлоге крепко засыпает, а волки жмутся поближе к деревенским задворкам".

29 ноября/12 декабря - Парамон. "Коли Парамон со снегом - жди метелей вплоть до Николина дня". "Если на Парамона утро красное - быть всему декабрю ясным". "Багряная заря с Парамонова дня на Андреев (с 29 на 30 ноября) - будут сильные ветры". "Парамон - задуй полы, заснежи доли". Земля каменеет, речка стынет. "Снег на всех садится - никого не боится".

30 ноября/13 декабря - Андрей Первозванный. "На Андрея Первозванного ходят ночью к рекам и озерам подслушивать воду: тихая вода - к хорошей ровной зиме; шумная - к стужам, бурям и метелям".





ДЕКАБРЬ

1/14 декабря - Наумов день. "Пророк Наум наставит на ум". "Пророк Наум и худой разум на ум наведет".

Эти поговорки возникли в связи с давним обычаем в первый день декабря отдавать отроков в ученье к дьячкам, отставным солдатам и прочим сельским грамотеям, так называемым мастерам грамоты.

Заранее условившись, такой учитель является в назначенное время в дом, где его встречали с почетом и ласковым словом, сажали в передний угол с поклонами. Тут, держа сына за руку, отец передавал его учителю с просьбами научить уму-разуму и за леность учащать побоями. "Сына грамоте учи, уму-разуму учи, как учили нас, учи - чаще плеткой хлещи".

4/17 декабря - Варвара. Варваринские морозы. "Трешит Варюха, береги нос и ухо". "Придет Варвара, заварварят и морозцы". "Варвара мосты мостит". "К Варварину дню зима дорогу заварит". "Варвара мостит, Савва (5/18 декабря) гвозди острит, Никола (6/19 декабря) прибывает". "Варвара заварварит, Савва засалит, Никола закует". "Морозы трещат - зябких знобят". "Варвара ночи урвала, дня приточала". Эта поговорка неверная, так как в это время дни еще не удлиняются и солнцеворот еще не наступил.

5/18 декабря - Савва Освященный. "Савва дорогу салит". "Савва стелет, Савва гвозди острит, Савва путь засалит". Мороз продолжает усиливаться: "Савва на мороз тороват". Устанавливается прочный санный путь.

6/19 декабря - Никола Зимний. Никольские морозы. "Два Николы - один травный (9/22 мая), другой морозный, один с травой, другой с зимой". Оба Николы (Зимний и Вешний) погоду устанавливают. "Подошел бы Николин день, а зима будет". "На День Николы зима ходит с гвоздем". "Хвали зиму после Николина дня". "Коли зима до Николина дня след замечает, дороге не стоять". "Сколько Никола Зимний дает снегу, столько Никола Вешний дает травы". "Если Николин день холодный - к урожаю". "Иней на Николу - к урожаю". "Перед Николой иней - овсы хороши будут".

С Николы открываются зимние сельские базары и ярмарки, устанавливаются цены: "Никольский торг всему указ". "Цены на хлеб строит Никольский торг".

7/20 декабря - Амвросий (Абросим). "Преподобный Абросим сорок праздников отбросил". С этого дня до Рождества (25 декабря/7 января) нет никаких праздников.

9/22 декабря - Анна Зимняя. По календарю начало зимы. Зима устанавливается окончательно.

Самый короткий день в году - день зимнего солнцеворота, который в народных поговорках неправильно относится к 12/25 декабря, Спиридону Солнвороту. Примечали: "На Анну большой иней на деревьях - к урожаю".

12/25 декабря - Спиридон Поворот, Солнворот. День определяет характер всей зимы. "На Спиридона солнце - на лето, зима - на мороз". "На Солнцеворота медведь в берлоге поворачивается с одного бока на

другой". "Солнцеворот у света воротит ось, ночи на убыль, дни на подрост". "После Солнцеворота хоть на куриный шаг, да прибудет день". "Отколе ветер на Солнцеворота, оттоль будет стоять до Сороков (9/22 марта), весеннего равноденствия". "Если на Спиридонов день солнышко играет - будут на Святках дни ясные".

По погоде на Спиридонов день определяют время весеннего посева: "Если на Спиридона с утра будет солнечно, то не спеши с ранним севом". "Сей, глядя по тому, когда на Спиридона пасмурно: если утро пасмурное, сев должен быть ранний; если пасмурно в полдень - то средний сев будет самый удачный; если вечер пасмурный, то наилучший сев будет поздний". "Если на Спиридона будет перемена ветра - сей на будущий год гречиху: хорошо уродит". "Солнце на Повороте коровам бочок нагревает".

По погоде первых двенадцати дней, следующих за днем Спиридона, судят о погоде каждого из 12 месяцев наступающего года: погода 13 декабря показывает погоду на январь, погода 14 декабря предвещает погоду на февраль, 15 декабря соответствует по погоде март и т.д.

16/29 декабря - Аггей. "Аггей иней сеет". "Коли утром на Аггея большой мороз, то он простоит до Крещения (6/19 января)". "Если на деревьях иней - святки будут теплые".

23 декабря/5 января - Феодул (Федул). В этот день обращают внимание на ветер. "Пришел Феодул, ветер подул - к урожаю". Точно так же благоприятным признаком для урожая считаются ясные дни во время всего Рождественского поста.

24 декабря/6 января - Сочельник. Сочельник заканчивает собою Рождественский, иначе Филипповский, пост, начинающийся с 15/28 ноября, на другой день после празднования Филиппова дня. "От Филиппова заговенья до Рождества шесть переходов (недель)". "Филиппов пост ко Святым вечерам (ко Святкам) святой мост". С кануна Рождества и в течение всех Святков справляются самые разнообразные гадания, и по различным приметам стараются строить предсказания о будущем; игрища, ряженье. Святочные праздники - две недели. Примечали: "Коли под Рождество небо звездисто - богатый приплод скота и много ягод". "Каков в Сочельник иней на деревьях, таков цвет будет на хлебе". "Коли тропинки черны - урожай на гречу".

25 декабря/7 января - Рождество. Рождественские праздники - Святки. Начинаются Святки с кануна Рождества и продолжаются до Крещения (6/19 января). Во все это время справляются святочные обряды, гадания, увеселения, хождение ряженных по дворам и улицам. Рождество - один из главнейших праздников в году. "На Рождество и солнце играет". "Зима - за морозы, мужик - за праздники". "Иней на деревьях в первые три дня Рождественских праздников - к обильному урожаю хлеба". "Снеги глубоки, так травы хороши и хлеб". "Сугробы высоки набило - к хорошему году". "Если в этот день тепло - весна будет холодная". "В ночь звезд густо - густо и ягод будет, если редко звезды, то мало и ягод уродится"

30 декабря/12 января - Анисия (Анисья) Желудочница. В этот день варят свиные желудки. Отмечались холода. "Зимняя Анисья платком рыло закрывает". "Ко дню Анисьи холода над землей повисли". "Не преси у Анисьи теплоты".

31 декабря/13 января - Васильев вечер. Канун Нового года, щедрый вечер. "Свинку да боровка для Васильева вечерка". Ходят колядовать (обряд хождения по домам с поздравлениями и песнями). Как правило, звались новогодние колядки "Овсень", "Авсень", "Усень", "Таусень". У каждого колядовавшего была своя любимая колядка, которую следовало пропеть хозяину дома или кому-то из его семейства. На улицах ночной деревеньки пестрые наряды ряженных, веселый смех, а в домах поздравления с прибаутками и задорная "Авсенька". Хотя гадают во все дни святков, Васильев вечер считается самым подходящим временем для гаданий.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| РУССКАЯ КУХНЯ | 3 |
| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | 5 |
| Соусы и заправки для холодных блюд | 5 |
| Закуски из овощей | 6 |
| Заварная капуста | 6 |
| Заварная капуста со свеклой | 6 |
| Капуста квашеная с брусникой | 6 |
| Капуста квашеная с луком | 6 |
| Капуста квашеная с яблоками | 6 |
| Капуста маринованная | 7 |
| Салат из капустных кочерыжек | 7 |
| Закуски из редьки | 7 |
| Редька с маслом или сметаной | 8 |
| Редька с квасом или уксусом | 8 |
| Редька со свеклой | 8 |
| Редька с сухариками | 8 |
| Редька с гусиным жиром | 8 |
| Закуски из свеклы | 8 |
| Свекла тертая | 8 |
| Икра свекольная | 8 |
| Свекла маринованная | 8 |
| Свекла вареная | 8 |
| Свекла вареная с хреном | 8 |
| Свекла маринованная с хреном | 8 |
| Свекла с капустой | 8 |
| Свекла с чесноком | 8 |
| Винегрет овощной | 9 |
| Заправка для винегрета уксусная | 9 |
| Заправка для винегрета горчичная | 9 |
| Винегрет с грибами | 9 |
| Винегрет с фруктами | 9 |
| Винегрет мясной | 9 |
| Винегрет рыбный | 10 |
| Закуски из грибов | 10 |
| Грибы с маслом | 10 |
| Грибы в сметане | 10 |
| Грибы соленые с картофелем | 10 |
| Грибы с квашеной капустой | 10 |
| Грибы заливные | 10 |
| Грибы маринованные | 10 |
| Грибы сушеные отварные с хреном или чесноком | 11 |
| Икра грибная | 11 |

| | |
|---|----|
| Сочни, бутерброды с сыроежками | 11 |
| Разные закуски и холодные блюда из овощей, гороха и круп | 11 |
| Огурцы быстрозасоленные | 11 |
| Огурцы соленые рубленые | 11 |
| Лук маринованный | 11 |
| Репа печеная | 11 |
| Репа сырая | 11 |
| Салат из репы | 12 |
| Отварной картофель с огурцами | 12 |
| Зеленый лук | 12 |
| Огурцы свежие | 12 |
| Огурцы фаршированные | 12 |
| Помидоры с огурцами | 12 |
| Соленые огурцы с луком | 12 |
| Салат овощной с хреном | 12 |
| Редис со сливочным маслом | 12 |
| Морковь с чесноком | 12 |
| Салат овощной с редькой | 13 |
| Закуски рыбные | 13 |
| Икра | 13 |
| Икра свежей рыбы | 13 |
| Икра запеченная | 13 |
| Молоки соленой сельди | 13 |
| Молоки свежей рыбы | 13 |
| Сельдь с гарниром | 13 |
| Сельдь с горячим картофелем | 14 |
| Сельдь рубленая | 14 |
| Сельдь по-русски | 14 |
| Салат селедочный | 14 |
| Малосоленные лососевые рыбы | 14 |
| Омуль малосоленный | 14 |
| Рыба холодного копчения | 14 |
| Рыба горячего копчения | 14 |
| Рыба печеная | 14 |
| Рыба отварная с хреном | 14 |
| Холодное тельное | 15 |
| Закуска рыбная | 15 |
| Рыба, фаршированная целиком | 15 |
| Судак с грибами | 15 |
| Сельдь в сметане с яблоками и луком | 15 |
| Сельдь в майонезе | 15 |
| Рыбный студень | 15 |
| Рыба заливная | 15 |
| Тельное в желе | 16 |
| Рыба в белом маринаде | 16 |
| Рыба в красном маринаде | 16 |
| Треска (или другая рыба) с картофелем | 17 |
| Мясные закуски | 17 |

| | |
|--|----|
| Ветчина | 17 |
| Солонина | 17 |
| Рубцы отварные говяжьи | 17 |
| Рубцы в горчичном соусе | 17 |
| Рубцы с хреном | 18 |
| Студень говяжий | 18 |
| Студень свиной | 18 |
| Студень куриный | 18 |
| Студень из рубцов | 18 |
| Студень из говядины и свинины | 18 |
| Язык отварной | 18 |
| Мясо заливное | 19 |
| Телятина заливная | 19 |
| Мясо, жаренное крупным куском | 19 |
| Говядина жареная | 19 |
| Свинина жареная | 20 |
| Баранина жареная | 20 |
| Поросенок холодный | 20 |
| Закуски из птиц | 20 |
| Птица домашняя жареная | 20 |
| Курица тельная (фаршированная) | 20 |
| Разные закуски | 21 |
| Рубленые яйца с чесноком | 21 |
| Раки вареные | 21 |
| Яйцо с сельдью (килькой, иваси) | 21 |
| Кисель гороховый | 21 |
| Печенка рубленая (паштет) | 21 |
| Сельдь рубленая с морковью и сыром | 21 |
| Салаты из мяса, рыбы и птицы | 22 |
| Утка или курица с печенкой | 22 |
| СУПЫ | 24 |
| Щи | 24 |
| Щи из квашеной капусты | 24 |
| Щи из квашеной капусты с мясом | 25 |
| Щи из квашеной капусты с рыбой | 25 |
| Щи из квашеной капусты с головизной | 25 |
| Щи из квашеной капусты со сметками | 25 |
| Щи из квашеной капусты с грибами | 25 |
| Щи из квашеной капусты уральские | 25 |
| Щи из квашеной капусты с картофелем | 25 |
| Щи из квашеной капусты с гречневой кашей | 25 |
| Щи с клецками гречневыми | 25 |
| Щи сборные (петровские) | 25 |
| Щи с ветчиной | 26 |
| Щи невские | 26 |
| Щи из квашеной капусты с яйцом | 26 |
| Щи кислые летние | 26 |

| | |
|--|----|
| Щи суточные | 26 |
| Щи зеленые | 26 |
| Щи зеленые с ушками | 27 |
| Щи размановские | 27 |
| Щи из щавеля | 27 |
| Щи зеленые с картофелем | 27 |
| Щи из свежей капусты | 27 |
| Щи из свежей капусты без картофеля | 28 |
| Щи из свежей капусты с картофелем | 28 |
| Щи ленивые без картофеля | 28 |
| Щи ленивые с картофелем | 28 |
| Щи из свежей капусты с перловой крупой | 28 |
| Щи донские с рыбой | 28 |
| Борщи | 29 |
| Борщ без картофеля | 29 |
| Борщ грибной | 29 |
| Борщ с картофелем | 29 |
| Борщ московский | 29 |
| Борщ с картофелем без капусты | 30 |
| Борщ с фасолью | 30 |
| Борщ летний | 30 |
| Свекольник горячий | 30 |
| Борщ по-старинному | 30 |
| Калья из курицы с лимоном | 30 |
| Рассольники | 31 |
| Рассольник с почками | 31 |
| Рассольник с потрохами домашней птицы | 31 |
| Рассольник с крупой (ленинградский) | 31 |
| Рассольник со свежей рыбой | 31 |
| Рассольник с мясом или рыбой без крупы | 31 |
| Рассольник домашний | 32 |
| Рассольник с рыбными фрикадельками | 32 |
| Рассольник с грибами | 32 |
| Рассольник с гусяными потрохами | 32 |
| Солянки | 32 |
| Солянка рыбная | 33 |
| Солянка донская | 33 |
| Солянка мясная | 33 |
| Солянка домашняя | 33 |
| Солянка грибная | 33 |
| Солянка по-старинному (без томата) | 33 |
| Уха | 34 |
| Уха рыбная | 34 |
| Уха желтая | 34 |
| Уха из налима | 34 |
| Уха из осетровых рыб | 34 |
| Уха с тельным (фрикадельками) из рыбы | 34 |

| | |
|--|----|
| Уха бурлацкая | 34 |
| Уха ростовская | 34 |
| Уха донская (по В.Солоухину) | 35 |
| Уха рыбацкая | 35 |
| Уха раковая | 35 |
| Уха с пельменями из рыбы | 35 |
| Уха с фрикадельками из икры | 35 |
| Уха молочная | 35 |
| Разные супы и похлебки | 35 |
| Бульон куриный шафранный | 35 |
| Бульон куриный черный | 36 |
| Бульон куриный белый | 36 |
| Бульон куриный с рисом | 36 |
| Бульон куриный с булочкой | 36 |
| Лапша домашняя с курицей | 36 |
| Куриная лапша с шафраном | 36 |
| Лапша с потрохами | 36 |
| Лапша с грибами | 36 |
| Лапша с мясом | 37 |
| Лапша молочная | 37 |
| Молочный грибной суп | 37 |
| Полужидкие блюда | 37 |
| Кулеш с салом | 37 |
| Кулеш с мясом | 37 |
| Суп гороховый с крупой | 37 |
| Солянка полужидкая мясная | 37 |
| Солянка полужидкая рыбная | 37 |
| Щи густые из квашеной капусты | 37 |
| Холодные супы | 37 |
| Окрошка | 38 |
| Окрошка уральская | 38 |
| Окрошка с грибами | 38 |
| Борщ холодный | 38 |
| Свекольник холодный | 38 |
| Щи зеленые холодные | 38 |
| Ботвинья | 39 |
| Сладкие супы | 39 |
| Суп из вишен с варениками | 39 |
| Суп из клюквы с лапшой | 39 |
| БЛЮДА ИЗ КРУП И БОБОВЫХ | 41 |
| Каши | 41 |
| Каша ячневая с грибами | 41 |
| Каша гречневая | 41 |
| Каша гречневая на молоке вязкая (размазня) | 42 |
| Каша гречневая пуховая | 42 |
| Сальник | 42 |
| Каша гречневая со сметаной | 42 |

| | |
|--|----|
| Крупеник | 42 |
| Гречневик | 42 |
| Каша с орехами | 43 |
| Каша перловая с луком | 43 |
| Каша перловая со сметаной | 43 |
| Каша ячневая с растительным маслом | 43 |
| Каша пшенная с черносливом | 43 |
| Каша пшенная с творогом | 43 |
| Каша пшенная с тыквой | 44 |
| Манники | 44 |
| Кисель овсяный кислый | 44 |
| Каша с рыбой | 44 |
| Каша гречневая с ливером | 45 |
| Каша перловая тушеная с мясом | 45 |
| Каша гречневая с мозгами | 45 |
| Каша гречневая с печенкой | 45 |
| Каша пшеничная или перловая со свиной, бараниной | 45 |
| Крупяные блины, листин, каравай | 45 |
| Овсяные блины | 46 |
| Каравай с грибами | 46 |
| Голубцы гречневые | 46 |
| Бобовые | 46 |
| Фасоль или горох с грудинкой копченой | 46 |
| Бобовые с картофелем | 46 |
| Пюре из бобовых | 46 |
| Запеканки | 46 |
| Запеканки из бобовых | 46 |
| Запеканка пшенная, сладкая | 47 |
| МУЧНЫЕ БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ | 49 |
| Вареные изделия из пресного теста | 49 |
| Пельмени | 49 |
| Пельмени сибирские | 50 |
| Пельмени домашние | 50 |
| Пельмени с капустой | 50 |
| Пельмени с грибами | 50 |
| Пельмени с яйцом и грибами | 50 |
| Пельмени с редькой | 50 |
| Пельмени с рыбой | 51 |
| Пельмени дальневосточные | 51 |
| Пельмени жареные | 51 |
| Пельмени запеченные | 51 |
| Вареники | 51 |
| Вареники с творогом | 51 |
| Вареники "ленивые" с творогом | 52 |
| Вареники старорусские | 52 |
| Колдуны | 52 |
| Лапша | 52 |

| | |
|---|----|
| Лапша с маслом, творогом или сыром | 52 |
| Лапша с грибами | 52 |
| Лапша со сливками | 52 |
| Лапша с ветчиной | 52 |
| Лапша с овощами | 52 |
| Лапшевники и запеканки | 53 |
| Лапшевник | 53 |
| Каравай из лапши | 53 |
| Выпечные и жареные изделия из теста | 53 |
| Приготовление пресного теста | 53 |
| Приготовление дрожжевого теста | 54 |
| Колядки | 54 |
| Сочни сырны | 55 |
| Сочни с творогом из сдобного дрожжевого теста | 55 |
| Сочни ярославские с творогом | 55 |
| Сочни архангельские | 56 |
| Сочни из сдобного пресного теста | 56 |
| Шаньги сибирские | 56 |
| Шаньги с картофелем или горохом | 56 |
| Шаньги с маком | 56 |
| Блины, блинчики | 56 |
| Блины гречневые | 57 |
| Блины смешанные (гречневые) | 57 |
| Блины пшеничные | 57 |
| Блины скороспелые (скородумки) | 57 |
| Блины с тыквой | 57 |
| Блинница | 58 |
| Блины с припеком | 58 |
| Блинчики | 58 |
| Блинчики с начинкой | 58 |
| Блинчики пряженые | 58 |
| Оладьи | 58 |
| Оладьи с припеком | 59 |
| Лепешки или пышки | 59 |
| Пышки сибирски | 59 |
| Пышки большие | 59 |
| Пирожки из дрожжевого теста | 59 |
| Фарш мясной | 60 |
| Фарш из ливера | 60 |
| Фарш из печени и гречневой крупы | 60 |
| Фарш рыбный | 60 |
| Фарш из вязиги, хрящей осетровых рыб | 60 |
| Фарш из риса, пшена | 61 |
| Фарш из соленых грибов | 61 |
| Фарш из соленых огурцов | 61 |
| Фарш из расстегаев мелких | 61 |
| Фарш из моркови | 61 |
| Фарш из квашеной капусты | 61 |

| | |
|-------------------------------------|----|
| Фарш из зеленого лука | 61 |
| Фарш картофельный | 61 |
| Фарш из свежей капусты | 61 |
| Фарш грибной | 61 |
| Пироги из дрожжевого теста | 62 |
| Рыбник | 62 |
| Рыбник с луком | 62 |
| Пирог с рыбой сибирской | 62 |
| Пирог рыбный с картофелем | 62 |
| Пироги из пресного теста | 63 |
| Курник | 63 |
| Пирог блинчатый | 63 |
| Кулебяки | 63 |
| Куличи | 64 |
| Кулич кондитерский | 64 |
| Сироп для пропитки кулича | 64 |
| Кулич (кекс) майский | 64 |
| РЫБНЫЕ БЛЮДА | 67 |
| Соусы к рыбным блюдам | 67 |
| Соус рассол | 67 |
| Соус паровой | 67 |
| Соус томатный | 67 |
| Соус русский | 67 |
| Соус масляный с яйцом | 68 |
| Соус сметанный | 68 |
| Рыба отварная | 68 |
| Рыба отварная с хреном | 68 |
| Рыба отварная в рассоле | 68 |
| Крупные ерши вареные | 68 |
| Караси отварные в сметане | 68 |
| Тельное отварное | 69 |
| Тельное с соусом | 69 |
| Щука с чесноком | 69 |
| Щучьи головы | 69 |
| Рыба отварная с маслом | 69 |
| Лещ и другая рыба целиком | 69 |
| Припущенная рыба | 69 |
| Паровая рыба | 70 |
| Рыба, припущенная в рассоле | 70 |
| Рыба с морковью | 70 |
| Рыба, припущенная с грецким орехом | 70 |
| Рыба со сметаной и солеными грибами | 70 |
| Рыба с сельдью | 71 |
| Рыба, припущенная по-русски | 71 |
| Щука фаршированная | 71 |
| Рыба жареная | 71 |

| | |
|--|----|
| Рыба жареная с луком | 71 |
| Караси, жаренные в сметане | 71 |
| Мелкая рыба жареная с клюквой | 71 |
| Лещ фаршированный | 72 |
| Рыба жареная с капустой | 72 |
| Рыба, жаренная в тесте | 72 |
| Котлеты рыбные | 72 |
| Зразы рыбные | 73 |
| Рыба тушеная | 73 |
| Рыба, тушенная в молоке | 73 |
| Рыба, тушенная с луком | 73 |
| Тавранчук (реконструкция) | 73 |
| Запеченная рыба | 74 |
| Рыба, запеченная под соусом | 74 |
| Рыба, запеченная по-московски | 74 |
| Рыба, запеченная по-русски | 74 |
| Рыба, запеченная в соусе паровом | 74 |
| Рыба, запеченная с яйцом | 74 |
| Московская солянка | 74 |
| Раки | 75 |
| Раки вареные | 75 |
| Раки вареные в пиве или квасе | 75 |
| БЛЮДА ИЗ МЯСА | 77 |
| Блюда из вареного мяса и субпродуктов | 77 |
| Соусы для блюд из отварного мяса | 77 |
| Соус паровой | 77 |
| Соус белый с хреном | 77 |
| Соус белый с солеными огурцами | 77 |
| Соус шафранный | 77 |
| Соус сметанный с хреном | 78 |
| Соус томатный | 78 |
| Говядина отварная | 78 |
| Телятина отварная | 78 |
| Баранина отварная с овощами | 79 |
| Свинина отварная | 79 |
| Свинина отварная с огурцами | 79 |
| Поросенок отварной | 79 |
| Рулет из поросенка | 79 |
| Рубцы отварные с картофелем | 79 |
| Вымя вареное с овощами | 79 |
| Почки в сметане | 79 |
| Язык отварной | 80 |
| Язык отварной с пюре из брюквы | 80 |
| Язык отварной с соусом | 80 |
| Язык отварной с овощами | 80 |
| Голова телячья в соусе | 80 |
| Ножки телячьи отварные | 81 |

| | |
|--|----|
| Жареное мясо | 81 |
| Мясо, жаренное крупным куском | 81 |
| Грудинка фаршированная | 81 |
| Поросенок жареный с гречневой кашей | 82 |
| Грудинка, жаренная в сухарях | 82 |
| Жаркое с овощами | 82 |
| Жаркое с луком | 82 |
| Свинина жареная с квасом | 82 |
| Печень, жаренная в сметане | 83 |
| Блюда из тушеного мяса | 83 |
| Ушное | 83 |
| Говядина дузовая | 83 |
| Говядина, тушенная с квасом | 83 |
| Баранина, тушенная с огурцами | 83 |
| Мясо, тушенное с квашеной капустой | 84 |
| Говядина, тушенная с грибами | 84 |
| Печень, тушенная с грибами | 84 |
| Блюда из запеченного мяса | 84 |
| Биточки, запеченные в сметане | 84 |
| Солянка мясная на сковороде | 85 |
| Лапшевник с мясом | 85 |
| Голубцы мясные | 85 |
| Блюда из рубленого мяса | 85 |
| Котелты, биточки | 85 |
| Блюда из домашней птицы | 86 |
| Курица отварная | 86 |
| Курица фаршированная | 86 |
| Котлеты пожарские | 86 |
| Птица домашняя жареная | 87 |
| Гусь, утка в горшочках с овощами | 87 |
| Гусь с яблоками | 87 |
| Гусь, утка, фаршированные картофелем | 87 |
| БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ | 89 |
| Блюда из репы и брюквы | 89 |
| Репа или брюква печеные | 89 |
| Репа под соусом | 89 |
| Репа в сливках или молоке | 89 |
| Репа фаршированная отварная | 89 |
| Репа или брюква фаршированные запеченные | 89 |
| Пюре из репы или брюквы | 90 |
| Брюква с горошком | 90 |
| Брюква жареная | 90 |
| Брюква и репа, запеченные со сметаной | 90 |
| Репа, брюква тушеные | 90 |
| Блюда из капусты | 90 |

| | |
|---|----|
| Капуста отварная | 90 |
| Капуста фаршированная | 90 |
| Капуста в сливках | 91 |
| Капуста кисло-сладкая | 91 |
| Капуста тушеная | 91 |
| Капуста тушеная без томата | 91 |
| Капуста, тушенная с яблоками | 91 |
| Капуста жареная запеченная | 91 |
| Блюда из картофеля | 91 |
| Картофель печеный | 91 |
| Картофель отварной | 91 |
| Картофель отварной с грибами, помидорами, кабачками | 92 |
| Картофель, отваренный в сливках | 92 |
| Картофель отварной жареный | 92 |
| Картофель, жаренный сыром | 92 |
| Картофель, шпигованный салом | 92 |
| Картофель, запеченный с луком или грибами | 92 |
| Картофель, фаршированный грибами | 92 |
| Картофельные пирожки | 93 |
| Картофельные ватрушки | 93 |
| Котлеты картофельные | 93 |
| Оладьи картофельные | 93 |
| Драчена картофельная | 93 |
| Картофель, тушенный со сметаной | 93 |
| Блюда из разных овощей | 93 |
| Овощи, тушенные в сметане | 93 |
| Свекла, тушенная в сметане или с маринадом | 94 |
| Грибы в сметане | 94 |
| Грибы пряженые | 94 |
| Солянка овощная | 94 |
| Свекла фаршированная | 94 |
| Тыква, кабачки жареные | 94 |
| Тыква печеная | 95 |
| Тыква, запеченная с яйцом | 95 |
| Тыква, жаренная в тесте | 95 |
| Тыква чиненная (фаршированная) | 95 |
| Голубцы овощные | 95 |
| Кабачки жареные | 95 |
| Кабачки запеченные | 95 |
| Кабачки фаршированные | 96 |
| Огурцы тушенные | 96 |
| Огурцы запеченные | 96 |
| Овощные запеканки | 96 |
| Картофельная запеканка | 96 |
| Запеканка | 96 |
| Морковная запеканка | 97 |

| | |
|--|-----|
| ТВОРОЖНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА | 99 |
| Творожные блюда | 99 |
| Сырники вареные | 99 |
| Сырные бабки | 99 |
| Сырники пряженые | 99 |
| Сырники жареные | 99 |
| Яичные блюда | 99 |
| Яйца крутые | 99 |
| Яйца всмятку | 99 |
| Яичница глазунья | 100 |
| Яичница с ветчиной или черным хлебом | 100 |
| Яичницы-смешанки | 100 |
| Яичница с молоком или сливками | 100 |
| СЛАДКИЕ БЛЮДА | 102 |
| Кисели | 102 |
| Кисели из сочных ягод (смородины, клюквы, черники) | 102 |
| Кисели из кизила, крыжовника | 102 |
| Кисель из слив, вишен | 102 |
| Кисель из яблок | 103 |
| Кисель из меда | 103 |
| Кисель из кваса | 103 |
| Кисель из молока | 103 |
| Кисель сливочный (густой) | 103 |
| Кисель из сушеной черники | 103 |
| Кисель слоеный | 103 |
| Кисель из пареной калины | 103 |
| Кисель из ежевики | 103 |
| Компоты | 104 |
| Компот из яблок и груш | 104 |
| Компот из смеси фруктов и ягод | 104 |
| Компот из земляники и малины | 104 |
| Компот из сушеных фруктов и ягод | 104 |
| Компот с рисом | 104 |
| Компот с манной крупой | 104 |
| Творожные массы | 104 |
| Творожная масса обыкновенная | 105 |
| Творожная масса лимонная | 105 |
| Творожная масса медовая | 105 |
| Творожная масса вареная | 105 |
| Творожная масса красная | 105 |
| Творожная масса заварная | 105 |
| Крупяные и мучные сладкие блюда | 105 |
| Каша манная на фруктовых соках | 105 |
| Каша манная сладкая | 105 |
| Кутя пшеничная | 106 |
| Каша пшенная с творогом | 106 |

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Бабка из овсяных хлопьев | 106 |
| Левашники | 106 |
| Оладьи сладкие | 106 |
| Каравай (бабка) из ржаного теста | 106 |
| Каравай сладкий | 106 |
| Пышки с маком | 107 |
| Пироги сладкие | 107 |
| Начинка яблочная | 107 |
| Начинка из черемухи | 107 |
| Начинка из калины | 107 |
| Булочки, плюшки, крендели, калачи | 107 |
| Колобок с яйцом | 107 |
| Плюшки (витушки) | 107 |
| Жаворонки | 107 |
| Пряженцы простые | 108 |
| Пряженцы их дрожжевого теста | 108 |
| Пряники | 108 |
| Пряники сырцовые | 108 |
| Пряники заварные | 108 |
| Разные сладкие блюда | 108 |
| Яблоки, запеченные в сливках | 108 |
| Яблоки с рябиной | 109 |
| Яблоки печеные | 109 |
| Яблоки, печенные со взбитыми сливками | 109 |
| Тыква с яблоками | 109 |
| Рис с медом | 109 |
| Фаршированные яблоки | 109 |
| Яблоки с орехами | 109 |
| Яблоки с морковью | 109 |
| Запеканка из яблок | 110 |
| Галушки яблочные | 110 |
| Омлет с яблоками | 110 |
| СОВЕТЫ ХОЗЯЙКЕ ДОМА | 111 |
| Советы по кулинарии | 113 |
| Молочные продукты | 113 |
| Мясные продукты | 115 |
| Рыба | 118 |
| Яйца | 120 |
| Супы | 121 |
| Каши | 122 |
| Мучные изделия | 123 |
| Овощи | 126 |
| Грибы | 134 |
| Фрукты | 135 |
| Кофе, чай | 138 |
| Уход за посудой | 139 |
| Уход за квартирой и мебелью | 145 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| Побелка квартиры | 147 |
| Покраска полов и уход за ними | 147 |
| Уход за окнами | 149 |
| Уход за мебелью | 150 |
| Ковры | 151 |
| Уход за одеждой и обувью | 156 |
| Стирка | 156 |
| Крахмаленье. Сушка. Глаженье. | 161 |
| Хранение и чистка одежды | 164 |
| Уход за обувью | 171 |
| Услужливые помощники быта | 175 |
| Удаление пятен | 178 |
| Устранение запахов | 186 |
| НАРОДНЫЙ МЕСЯЦЕСЛОВ | 189 |
| Январь | 190 |
| Февраль | 192 |
| Март | 197 |
| Апрель | 200 |
| Май | 203 |
| Июнь | 207 |
| Июль | 210 |
| Август | 213 |
| Сентябрь | 216 |
| Октябрь | 219 |
| Ноябрь | 222 |
| Декабрь | 225 |

РУССКИЙ ДОМ

Составители А.А.Халин, Н.С.Сунин
 Редактор В.К.Красунов
 Художественный редактор А.Л.Шарова
 Технический редактор А.В.Липатов

Подписано в печать с готовых планшетов 23.01.92.
 Формат 84×108/16. Бумага офсетная книжно-журнальная.
 Печать офсетная. Усл. печ. л. 25,2. Уч.-изд. л. 16,53.
 Заказ 3622. Тираж 25 000 экз. Цена договорная.

Издательство «Нижний Новгород» при участии
 Нижегородского отделения Советского Фонда культуры.
 603006, Н. Новгород, ул. Ульянова, 2

Типография из-ва «Горьковская правда»,
 603006, г. Н. Новгород, ул. Фигнер, 32.