

С. САХАРОВА

**Домашний  
повар  
или  
Калинкины  
записки  
для  
начинающих  
кулинаров**

МОСКВА  
«МОЛОДАЯ ГВАРДИЯ»  
1991

Во все века поварское дело считалось искусством и, как любое созидующее занятие, требовало ТАЛАНА — удачи, ловкости и ТАЛАНТА — способности, пристрастия. Каков повар с дырявыми руками или любитель ворон считать? Каков повар, безразличный к солености и пресноте? Да никакое...

Испеченная кулебяка, нежная, духовитая, с золотистой корочкой, пожалуй, расскажет о талане и таланте своего создателя с полным откровением, но... все же первоочередно! — о его уменье и опыте, о том, чему он научен.

— А если,— спрашивает Заинтересованный Читатель,— «какой-то человек» не умеет печь духовитых кулебяк? Можно предсказать: получится из него повар или не получится?

Можно.

«Какому-то человеку» следует сосредоточиться, внимательно прочитать тест из трех вопросов и честно ответить суровейшему судье — самому себе. Очков в ответах не считают: или на все вопросы — да, или на все вопросы — нет...

Внимание!..

Наградила ли Природа «какого-то человека» фантазией и воображением?

Исполнен ли он желанием приготовить пир на весь мир??

Верит ли в чудеса???

...Если да, то Поварское Искусство ему по плечу. Пусть «какой-то человек» растормошит застоявшуюся фантазию! Наполнит солнечными ветрами воображение!! Подбросит охапку сухих дровишек в желание накормить весь крещеный мир!!!

А чудеса? Вот они, рядом — стоит лишь перевернуть страницу.

**Все**

**1.**

**из Калинкиной  
красной  
тетрадки**

**Быстрые**

**2.**

**завтраки**

**Обег**

**3.**

**за тридцать  
минут**

**фантазия**

**4.**

**основа  
любого салата  
и соуса**

**Разнообразно**

**5.**

**ГОТОВИМ кур  
и ЦЫПЛЯТ**

**В сезон**

**6.**

**трав  
и плодов**

**Скоро**

**7.**

**праздник!**

# Ж

или-были в Москве, на хорошей светлой улице, в высоком белом доме: Наташа на семнадцатом этаже первого подъезда и Володя на девятом этаже второго подъезда.

Однажды, в прекрасный январский день — в этот день Наташе исполнилось восемнадцать и она впервые сдала экзамен студенческой сессии, а Володя, еще весной вернувшийся из армии и успевший закончить курсы сварщиков и три месяца отработать на реставрации музейного ансамбля, получил первую благодарность — они встретились у своего дома под сверкающим ожерельем сосулеч... Посмотрели друг на друга, засмеялись и в одно мгновение поняли: все детские игры во дворе, все случайные встречи в школе были началом Прекрасного Завтра.

А брат Володи, десятиклассник Андрей, приметивший их, поднялся к себе и, отдавая еще одному брату — младшему Ванечке — сумку с хлебом, крикнул:

— Ма, готовь свадьбу. Наш Владимир наконец нашел свое счастье!

Мама только и смогла прошептать: «Кто?» — и, услышав: «Наталья, золотая коса», облегченно вздохнула и на радостях поцеловала вестника в подбородок, а младшего — заодно — в макушку.

Вот так и получилось, что на двадцать третье сентября в замечательное время осеннего изобилия была назначена свадьба...

— У нас жить будет тесновато,— сказал Володя.— Я очень хорошо отношусь к твоим старикам, но если бы свой дом! Для тебя и для меня. Хотя бы шалаш!

— Хотя бы шалаш! — согласилась Наташа, сияя фиалковыми глазами...

— Знаешь,— сказали ребята из Володиной бригады,— мы затеваем ВАРСМ. Исполком отдает развалюху девятнадцатого века, архитектурную ценность. Материалами поможет, а остальное мы сами: вечерами и в выходные. Будет жилье! Ты как?

— Согласен,— Володя чуть потолок не пробил, подпрыгнув и хлопнув ладонью по белому простору.

И на всякий случай спросил:

— Что такое ВАРСМ?

— Восстановление архитектурных реликвий силами молодежи. Мы — специалисты: все сделаем отлично. А в помощники позовем жен, родственников, друзей и знакомых.

Володя решил невесту свою золотокошую побережь и самому работать на ВАРСМе. Наташа решила иначе.

— Нет,— сказала она.— Сам знаешь, выкладываться в баскетболе или грести в восьмерке тоже силы нужны.— И, припилив косу повыше, повязав ситцевый платок потуже и надев на крепкие руки ловко сшитые рукавицы, принялась счищать штукатурку девятнадцатого века.

— Чем по субботам и воскресеньям на дискотеке болтаться,— сказал Андрей,— лучше к вам на стройку! Могу и Митяя с Васькой позвать. Не откажете?

Кто отказывается от помощи друзей? Работали на славу. Трехэтажный дом с каждой неделей приобретал великолепные качества и ранг украшения улицы.



И через три с половиной месяца, еще одним прекрасным днем, но апрельским, Наташа, Володя и Андрей, расположившись не очень вольно на разнокалиберных табуретах, обедали, вдыхая чудные запахи свежей краски, и рассматривали подсыхающие светло-светло-фиалковые стены. Это была первая законченная часть их будущей квартиры. Кухня. С матовым пластиковым полом, широким окном и беленькой игрушкой в углу — электроплитой «Россиянка» о двух конфорках и удобной духовкой. Плиту малычки, как называла братьев Наташа, собирались сегодня подключить к сети.

Наташа поизучала лестницу-стремянку с когда-то красными ступенями, так залитую эмульсионкой, что даже взяться за нее было страшно. Сколько по ее ступенькам пришлось скакать-взлетать еще сегодня... Высота потолков несовременная, историческая. Три метра и еще тридцать сантиметров!

Володя вспоминал грибы с сизыми осклизлыми шляпками, росшие в углу комнаты. Такая была сырость!

Андрей придирчиво рассматривал поверхность стены, пытаясь найти на ней неровности. В эту стену он сам загонял проводку. Бархатная гладкость!

Они устали — за прошедшие полдня успели докрасить стены в кухне, окно и вычистить-вымывать пол. Немало — одиннадцать с половиной метров.

Обедали бутербродами с котлетами, изжаренными мамой Анастасией, запивали бульоном, сваренным и принесенным мамой Ольгой, и, каждый про себя, мечтали о какой-то неизвестной, непредставляемой, но очень волшебной еде.

— Ладно, — сказал Андрей, открывая тайны своих мыслей, — после школы пойду в кулинарное училище. Буду вас кормить.

— Ты? — Володя, смеясь, чуть не свалился с табурета. — Ты картошку чистил когда-нибудь? Кулинар! Мамкин и бабушкин любимчик! Они тебе пальцем не дадут шевельнуть.

— Ты!! — Наташа от возмущения чуть не заплакала. — У тебя по математике пятерки. Тебе в физтех надо!

— Да, — Андрей сжал твердые губы и выставил крутой подбородок, — не чистил, не умею и все прочее. Научусь. Научился водить мотоцикл и машину. Играю в пинг-понг с мастерами... Теперь умею строить дом. — Он помолчал. — До армии окончу кулинарное училище. Я хочу все уметь сам.

— Мне бы тоже не мешало поучиться в кулинарном училище, — вздохнула Наташа, — совершенно не умею варить, жарить. Все собиралась, собиралась... Только чай научилась заваривать.

Расскажу вам, малычки, какую видела у подружки потрясающую книжку: «Академия Домашних Волшебников». Младшая Аннушки на сестренка, лет одиннадцати, наверное, таким нас обедом накормила! Все, говорит, научилась делать по этой книжке. Я полистала: чего там только нет! Борщи, пироги, компоты. И шитье, вязанье, букеты... Попыталась было попросить на недельку почитать. Но сестрицы извинились и не дали. Я понимаю, с такой книгой не расстаются... — Она помолчала и мечтательно добавила: — В этой «Академии» волшебница есть. Маленькая, не больше полтора ладошек, во всем красном. И зовут ее Калинкой, и летает она на кораблике — калиновом листке.

— Сказки, — засмеялся Володя.

— Подарю эту «Академию» тебе на свадьбу, — важно заявил Андрей.

— О Андрюша! У тебя есть книжка?

— Нет, но у меня есть знакомая в книжном магазине!

— Ах, — разочарованно махнула рукой Наташа и встала, натягивая рабочие рукавицы. — Как-нибудь научусь...

— Я сам буду тебя кормить,— Володя закурил Наташу по кухне.— Буду подавать тебе по утрам шоколад!

— Вы умеете готовить шоколад? — раздался мелодичный лукавый голосок, и над ними, почти под потолком, на верхней — почище остальных — ступеньке лестницы, появилась маленькая фигурка в красном свитерке, в красной клетчатой юбочке, в красных колготках и красных сапожках, с толстенькой черной косичкой, высоко перехваченной на затылке, с черными блестящими веселыми глазами и с таким румянцем, который не создать никакой косметикой, даже от Нины Ричи или Кристиана Диора, потому что бывает такой румянец только от доброго нрава, холодной воды и вольного воздуха.

— Калинка...— прошептала Наташа и потянулась к ней, чтобы ближе рассмотреть.— Калинка! Прошу тебя, побудь с нами. Не улетай!

— Если я появилась,— Калинка аккуратно сложила зеленую вязаную шапочку-невидимку и положила ее в карман,— то зачем улетать? Мне показалось любопытным попробовать проявить ваши кулинарные способности.

Володя и Андрей терли глаза, пытаясь избавиться от наваждения. «Какие сказки? В двадцать один год,— недоумевал Володя, подозрительно изучая радостную Наташину улыбку,— какие волшебницы?» — «А почему бы и нет? — резонно предположил Андрей.— Может быть на иных планетах миниатюрная жизнь? Если бы такие девочки жили на Земле, ни одного холостяка не осталось бы. Чудесная девчонка!»

Калинка лукаво на него взглянула:

— Спасибо...

— Простите,— усмехнулся Андрей,— я не знал, что произнес вслух.

— Ты ничего и не говорил,— недоумевал Володя, а про себя подумал: «Не только мне мерещится, что ли? Фантом не только моего воображения!»

— Между прочим,— Калинка взглянула на Володю,— воображение необходимо Повару.

Она внимательно осмотрелась: светло-светло-фиалковые стены, отлично отмытый пол, беленькая «Россиянка», сливочно-матовый фонарь, найденный Наташей в паутине подвала и отмытый ею даже с применением соляной кислоты. Фонарь был замечательный, свет, льющийся в окно, играл на его гранях, зажигая мелкие голубоватые искры.

— Красиво...— сказала Калинка.— Молодцы...— И посмотрела на Наташины руки: одну в натянутой рукавице, а другую — крепенькую, чистую.— Руки сохранила... Молодцы. Я вам помогу найти свои тропинки в сложном мире КУЛИНАРИИ. Помогу научиться подчинять себе домашние заботы, а не подчиняться им.

С чего Калинка начала обучение своих новых учеников?

Наверное, с технологии приготовления, с раскладки продуктов, с баланса жиров, углеводов, белков, с вредности сахара и соли? Так предполагает Читатель... Ну, значит, Читатель ничего не знает о Калинке. И до 12-й страницы этой книги даже не предполагал, что самому молодому Мастеру Волшебных Наук поручены Домашние дела. В чем уж Калинка твердо уверена, так в том, что в домашних делах, и в кулинарных в том числе, каждый может достичь волшебных высот. Было бы желание...

— Было бы желание,— сказала Калинка,— создать Дом свой для чудесной жизни! Было бы старание сделать свои руки умелыми. И были бы рядом те, для кого хотелось бы стараться!

Калинка раскинула руки и ловко перелетела на третью ступеньку. Она что-то еще сказала, но ни Наташа, ни Андрей и Володя не услышали. Их поразил не ловкий перелет через три ступеньки, а лестница. Их замызганная, залитая клеем, забрызганная алебастром, цементом и эмульсионкой, и даже в подтеках белой масляной краски, лестница!..

— Это новая? — спросила Наташа. — Ты купил новую лестницу, Володя? А мне не сказал.

— Нет, я не покупал, вот здесь шербатина от молотка. Помнишь, молоток упал? — Володя показал на нижнюю ступеньку.

— Да,— сказал Андрей,— это наша лестница. Мы ведь еще утром красили по-то-лок!

— Ваша,— согласилась Калинка.— Но в вашем безмебельном пространстве не на чем было сидеть. Не могла я оставить ее в таком... мм...— Калинка запнулась, подыскивая подходящее слово.

— Непристойном виде,— прямо определила Наташа.— Прости, Калинка, я не знала, что ее можно отмыть.

— Не надо было доводить до такого,— тихо сказала Калинка.— А отмыть просто: щетка, вода, сода, уксус или немного «Сосенки», резиновые перчатки... Я перенесла в ванну, полила из шланга, намылила... и так далее.

— Но когда ты это сделала? — Наташа провела рукой по нижней ступеньке, слегка влажной.

— Знаю, знаю,— Андрей вскочил со своего табурета.— Помнишь, когда Калинка в окно увидела летящий самолет и сказала об этом и мы все смотрели, как в голубом небе вскипает белый след!

— И что же? — Володя подозрительно уставился на Андрея. И тоже встал.— Ты хочешь сказать, что за одну минуту...

— Ах, о чем спор,— миролюбиво прервала Калинка.— Мне нужно было вымыть лестницу, и я это сделала. В вашей прелестной кухне было невозможно терпеть такое чудище.

Она как ни в чем не бывало посмотрела в окно, вернее в открытую форточку: оттуда доносились далекие звуки машин, чирикание воробьев, за деревьями сверкал на солнце высоченный строительный кран — его стрела была похожа на пусковую ферму ракетной установки...

— Можно я вас угощу? — спросила она.— Очень люблю мороженое «Щелкунчик»...

Не успела Калинка договорить — в форточку ворвался сверток, перевязанный красной лентой, перевернулся в воздухе... и неожиданно плавно опустился на «Россиюнку». В свертке оказалось два «Щелкунчика», два «Эскимо», два вафельных стаканчика со сливочным мороженым и два картонных с малиновым.

— Пусть,— задумчиво сказал Володя,— пусть лестницы, летающие свертки... Но откуда ты знаешь, что я не терплю «Щелкунчика» и предпочитаю всему малиновое?

Калинка взглянула на него ясными-ясными глазами и, раскручивая обертку с «Щелкунчика», ответила:

— Мне так показалось...

Андрей молча взял вафельные стаканчики.

Наташа лизнула любимое эскимо и подумала, что находится с Калинкой каких-нибудь двадцать минут, а такое ощущение, будто знает ее давным-давно. И спросила:

— Калинка, какие книги ты любишь читать?

Калинка ответила:

— Философские трактаты, книги о будущем науки, травники-лечебники, иногда детективы, Сименона, например, или восточную поэзию, Фирдоуси. Но когда я устаю или мне не спится, что поделаешь, волшебникам тоже иногда не спится, я завариваю чашечку мяты с донниковым медом и полчаса листаю какую-нибудь кулинарную книгу. Очень успокаивает... Предпочитаю не безликие сборники рецептов, а авторские книги, в которых проявляются характер, привычки, пристрастия кулинара. И вкус, конечно, вкус — эта таинственная совокупность разных особенностей и ощущений.

Помню, что написано в Словаре Ожегова о вкусе: «Склонность, любовь к чему-то, привычка, пристрастие... Стиль, художественная манера...»

А что говорится в Словаре Даля? «Вкус... одно из пяти внешних чувств, которого орудия расположены во рту, главнейшее в языке, для распознавания... свойств пищи, как сладости, горечи, кислоты, солености, пресноты и прочего...»

Стиль, особенности свойственны не только великим кулинарам, но и обыкновенной стряпухе. Можно поспорить, кто больше прав: великий кулинар, составляющий блюдо из пятидесяти компонентов, или стряпуха, вытягивающая на рогаче из печи горшок с кашей, состоящей из молока, крупы да соли? Но такого вкуса!

А кулинарные книжки бывает интересно просто читать, не задаваясь целью практической, как бы и через такую призму познавая прошлое. Вот послушайте, сейчас вспомню поточнее: «Несколько свежих или вымоченных трюфелей сварить в полутора стаканах белого вина...» Какое это время? Кто из современных поваров знает вкус трюфелей, какая из ваших мам лет в соус вино?

— Это из какой-то древней книги,— определила Наташа.— Знаю, что ищут эти грибы чуть ли не с особо натасканными собаками,— она вздохнула.— Я как-то попробовала приготовить творожники по толстенной книге «Кулинария». Там 2989 рецептов! Это оказалось непосильно. Все перечислено в граммах, даже яйцо в граммах! Я измучилась, выясняя, сколько чего взять: сама оказалась в муке, кухня в муке... Особенно было непонятно «жарить до готовности». Что такое до готовности? Час или два?

— Пятнадцать творожников, как раз вам троим на завтрак,— улыбнулась Калинка,— в обычных условиях я готовлю за двенадцать минут.

— За сколько? — удивилась Наташа.— Мне кажется, мама их только жарит целый час.

Володя и Андрей, поглощенные мороженым, проснулись от гипнотического кулинарного сна и одновременно спросили:

— Калинка, с чего мы начнем?

— Только не с приготовления мороженого,— засмеялась Калинка.— Мы начнем с кухонных полок, шкафов, с кухонной экипировки. Невозможно заниматься поварским делом без кастрюль и шумовки.

Володя, смутившись, взглянул на Наташу, минутку поразмыслив, ответил:

— Знаешь, Калинка, экипировки не будет. Мы уже истратили деньги, купили стол с тремя стульями и угловым диваном, «Россиянку», а на самые необходимые — электрорубанок. Больше ничего купить не сможем. Сковородки, кастрюли, конечно, осилим, но никаких супергарнитуров.

— Я знаю,— сказала Калинка.— Кухонную мебель вы сделаете сами, а на утварь нужно не очень много. Рублей пятьдесят, я думаю.

— Они найдутся,— Наташа улыбнулась.— Я хотела купить туфли, но обойдусь.

— Наташа, ты чудо! — Калинка достала из кармана толстенькую тетрадку.— Здесь планировка кухни, рисунки, чертежи и вообще все-все. Посмотрите! Поищите. А что касается материалов, то найдете их по этому адресу,— она записала в тетради.— Вот вам адрес. Там свалка досок и других так называемых списанных материалов с пластиковым покрытием, из которых не то что мойку, корабль можно построить!

— Кто нам разрешит взять?

— Директор.— Калинка сурово сосредоточилась, показывая, как надо действовать.— Доски сожгут через неделю. Поторопитесь!

Три головы склонились над тетрадкой в красной обложке, а Калинка по-матривала на них сверху вниз.

Первым оторвался от тетрадки Володя, он подошел к лестнице и, протянув Калинке свою огромную ручищу, сказал:

— Спасибо... Калинка...

Она тронула его пальцы своей ручкой:

— Я рада... Все получится превосходно...

— Когда мы с тобой встретимся? — спросил Андрей, подходя к ним.

— Это я должна вас спросить,— развела руками Калинка,— когда вы подготавливаете кухню?

— Думаю...— Володя сосредоточенно рассчитывал,— мы справимся за две недели.

— Понятно,— торжественно объявил Андрей.— Девятого мая мы просим тебя, Калинка, приехать!

— Прилететь,— мягко поправила Калинка, доставая из кармана зеленую шапочку-невидимку.— Буду у вас девятого мая в девять утра.— И ловко, по-мальчишечьи свистнула. Кораблик, как всегда, только и ждал ее знака и мгновенно вынырнул из-за стены дома.

— До свидания!

— До свидания!

— Расскажи кому-нибудь! — воскликнул Андрей и добавил: — Пусть таких чудес будет побольше.

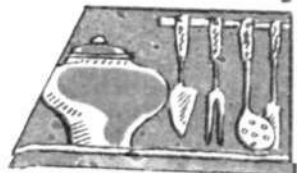
Андрей нажал кнопку на черненьком «Спутнике», и под взорвавшиеся звуки рока они втроем лихо станцевали то, что на дискотеке определили бы одним коротким словом: «Класс».

1.

**Все**



**из Калинкиной  
красной  
тетрадки**



**С**амое-то смешное, что когда девятого мая в девять утра из сияющего солнечного утра вынырнул калиновый листок и Калинка спрыгнула на крышку старенького «Саратова», тихо потрескивающего в углу светло-светло-фиалковой кухни, то она огляделась и восхищенно сказала:

— Класс!

И, взглянув на очень нарядную Наташу, в белой блузке и длинной клетчатой юбке, перепоясанной замысловатым кожаным ремешком, легонько коснулась пальчиками ее протянутой руки:

— Замечательная погода будет в праздничный день. С праздником!

— С праздником и тебя, Калинка! Мальчики отправили меня вчера отсюда домой в десять вечера, а сами проработали всю ночь, заканчивали полки. Сейчас спят, подложив под головы доски. А я приехала час назад и успела повесить занавески. Честно говоря, я их шила тоже почти до утра. Нравится?

— Нравится.

— Знаешь из чего? Из ситца.

— Молодцы. Вы настоящие молодцы! Я видела по вашим рукам, что люди вы умелые, но такого представить не могла. Сейчас почти в каждом доме стандартные наборы кухонной мебели. Куда ни заглянешь: как одна и та же бесконечная кухня. А ваша получилась единственная,— Калинка засмеялась,— в мире. Высокопарно звучит, но это так.

Современный человек должен уметь многое. Он сам себе: повар, портной, горничная, уборщица, строитель даже, маляр, водопроводчик, декоратор, паркетчик, электрик. Андрей с Володей и кровлю сами положили, а теперь и мебельщиками могут называться... Никакой супергарнитур не сравнить.

Мне больше нравится такая неполированная мебель. Дерево так приятно проявлено... Пахнет лесом... Не захвалю я вас?

— Нет, не захвалишь...

— Ну, тогда проведи экскурсию по своим владениям. Мне интересно посмотреть.

Начну с плиты. Она установлена в углу, ближе к окну, чтобы использовать дневной свет. Плита занимает немного места и невысока, мы ее подняли до уровня стола и мойки, а под нее поставили шкафчик-ящик с открывающейся дверцей. Туда поставили противни, сковороды. Между плитой и шкафчиком проложена асбестовая пластина.

Плита двухконфорочная, но зато есть электрический чайник, он всегда под рукой. А в будущем купим еще электрический самовар, для него место уже приготовлено, а электрическую кофеварку поставим рядом с чайником. Над плитой три пластмассовых крючка с рукавицами и прихватками.

Калинка одобрительно кивнула и сказала:

— У этой плиты очень удобная духовка. Каши, запеканки, тушеные овощи, рыбу, мясо будете готовить в духовке. Намного вкуснее.

— Хорошо,— согласилась Наташа.— Рядом с плитой — шкаф-стол, как его называют «разделочный», для подготовки продуктов — чистить, резать, смешивать. И мойка... Стол расположен между плитой и мойкой. Очень удобно.

Верхние плоскости шкафа-стола и мойки пластиковые. Вдоль стены поместилась узкая и очень удобная двухэтажная полка, она проходит вдоль стола

и вдоль мойки, отчасти объединяет их. Смотри, как удобно: под рукой соль, сахар, ручная соковыжималка, ручная, еще бабушкина, кофемолка и перцемолка, пластмассовый сине-желтый ручной шейкер для сбивания коктейлей и какие-то основные специи — для них приготовлены баночки. Подскажи, что насыпать?

Калинка на минутку задумалась:

— Специи — это уже твой собственный вкус. Я бы поставила баночки с лавровым листом, черным перцем горошком, кориандром — это семена кинзы. Знаешь эту траву?

- Знаю... но она мне не очень... — неуверенно сказала Наташа, а потом добавила: — Я ее не люблю. Мне больше нравится укроп и сельдерей.



Специи — это ваш собственный вкус... Кто-то выбирает горький перец и лаврушку, кто-то — кориандр и семена фенхеля.

Калинка обрадованно закивала.

— Это и есть вкус... Я тоже не люблю кинзу, но вкус и запах травы никакого отношения к вкусу и запаху ее семян — кориандра не имеет. Поэтому у них и названия разные: не семена кинзы, а кориандр.

Калинка достала из кармана баночку с мелкими светлыми семенами, отвинтила крышку, взяла щепотку и, ловко прокрутив в желтенькой перцемолке, дала Наташе попробовать, и та удивленно воскликнула:

— Совершенно другой запах и вкус! Даже близко не напоминает траву!

— Приятная? Если нравится, я тебе оставляю. Хочешь, наполним и остальные баночки?

Не успела Наташа глазом моргнуть, как все четыре баночки из-под меда и джема, чистейше отмытые, с чистейшими крышками, были полны пахучих сухих приправ.

— Но помни, любые приправы, специи, травы необходимо сохранять в темноте и сухости, а на этой полке — под рукой! — будешь держать небольшое количество: предположим, для двухнедельного употребления.



Наташа таинственно улыбнулась и медленно раскрыла дверцы шкафа над разделочным столом. В стеклянные литровые банки, также чистейше отмытые — сверкающие! — и плотно закрытые пластиковыми крышками, была насыпана разная крупа: манная, кукурузная, полтавская, перловая, пшеничная, гречневая, рис. И еще горох, фасоль, чечевица. А мука, овсянка и сахар — в двухлитровые банки. Чайница для байхового чая и чайница — для зеленого, кофейница. И еще банка с сухим компотом... И еще банка с сухими грибами. На узкой полочке в глубине шкафа выстроились маленькие баночки для специй.

Все банки с плотно-преплотно закрытыми крышками. Такое хранение не позволит попасть в банку не только мухе, но даже мельчайшему муравью.



«А в чем декоративность? — может спросить Заинтересованный Читатель. — Чем эти банки нарядны?» Нарядны чистотой, порядком, строгостью. Крышки одинаковые — белые. А еще Андрей вырезал из писчей бумаги разные круги — соответственно величине банок: от 3 до 6 сантиметров в диаметре, нарисовал синей кобальтовой краской несложный «гжельский» узор и также кистью написал названия круп и пряностей. Получилось очень нарядно.

Дальше шкаф для сушки посуды. А над двухэтажной узенькой полкой две планки с медными гвоздями, на которых расположилась подсобная кухонная утварь.

— Очень интересно! Ты знаешь их названия и чем они тебе помогут? — спросила Калинка.

— Конечно! Слушай:

Дуршлаг — эмалированный, объемистый, для откидывания макарон, для мытья овощей, фруктов, для просеивания муки.

Дуршлаг — пластмассовый голубой, для промывания риса, для откидывания лапши, вермишели.

**Решето и сито** — для более тонкого просеивания муки.

**Ложка** — коричневая деревянная, пробовать супы.

**Ложка** — деревянная светлая, пробовать компоты, кисели.

**Два ножа** — с деревянными черенками: длинный «мясной», короткий — для разной резки.

**Крюк для вынимания** мяса, курицы из бульона.

**Нож для чистки овощей** — с желтым пластиковым черенком.

**Чистилка рыбы** — закрытая коробочка с ножичками.

**Вилка** — тоже с деревянным черенком с крупными «зубами», пробовать духовое мясо.



Кухонные помощники  
Домашнего Повара.

**Молоток** — отбивать мясо.

**Ситечко** — процеживать бульон.

**Венчик и венчик** — для сбивания яиц, крема, муссов.

**Толкушка** — для приготовления пюре, овощных начинок.

**Скалка** — раскатывать тесто.

**Половник** — разливательная ложка.

**Турка** — удобная кофеварка для двух чашек «настоящего» кофе.

**Ключ** — открывать консервы.

**Ключ** — открывать бутылки.

**Ступка** — медная, толочь сахар, орехи.

Калинка выслушала Наташу внимательно, все осмотрела, одобрительно кивнула и спросила:

— Назначение их знаешь только теоретически? Или уже пробовала готовить?

Наташа засмеялась:

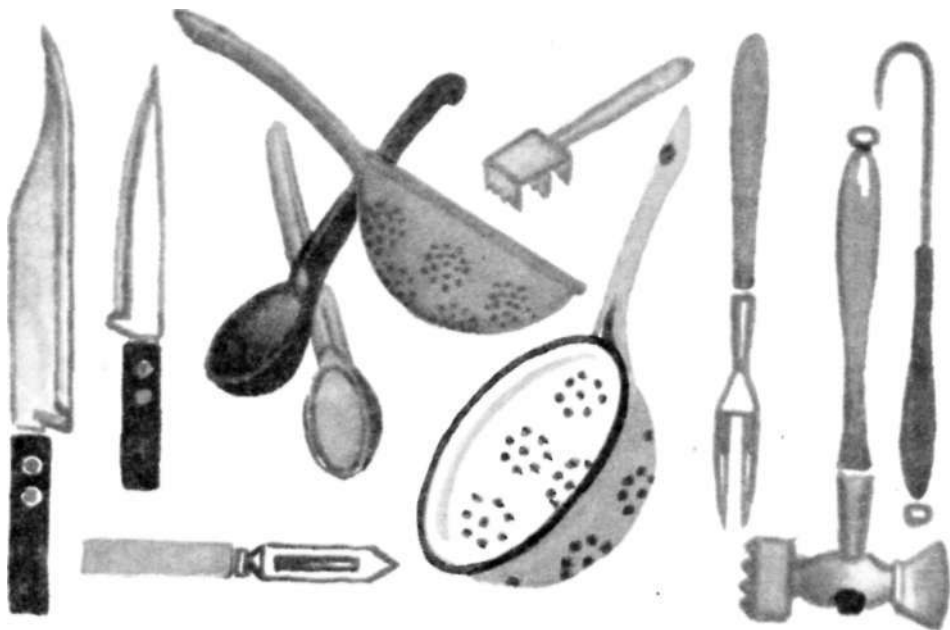
— Чистая теория.

Засмеялась и Калинка:

— Ничего! Научишься... А кастрюли только те, что на полке? — Там стояли две белые эмалированные кастрюли: четырех- и трехлитровая и два чугуна.

— Нет,— Наташа распахнула дверцы шкафчика: там в таком же порядке стояли литровые и двухлитровые кастрюли, еще одна суповая — четырехлитровая, еще один чугунок, и гусятница, и большая алюминиевая кастрюля с крышкой для духового мяса, и изящная овощежарочница, и пятилитровый котелок для плова.

А на противоположной стене — два закрытых шкафчика и открытая полка с посудой.



В «столовой» части кухни — угловой диван со спинкой, круглый стол, три стула и такая же угловая открытая полка с чашками и узенькой синей вазочкой с пятью пылающими тюльпанами.

— Все очень удобно, протянул руку: взял, снял, возвратил обратно. Да ты, Калинка, должна сама знать: это по твоим планам, чертежам, рекомендациям. Володя не разрешил ничего менять!

— Даже в том случае, если ощущалось неудобство?

— Какое неудобство! У нас сложилось впечатление, что планировка была разработана для нашей кухни!

— Неужели? — развела руками Калинка и лукаво взглянула на Наташу.— При всех планах важны внимательные глаза и умелые руки... Осталось совсем немного: научиться вкусно готовить, и научиться это делать так, чтобы не мыть после каждой готовки плиту, полы и стены. Есть, к сожалению, и такие повара. Такому повару важно лишь то, что в данную минуту он отбивает мясо, а то, что брызги летят во все стороны, заботы нет.

— Как же отбивать без брызг?



— Сковорода подгорит,  
 — От того, что сгорит масло. Сгорит сухарная панировка, фарш скукожится. И в результате вместо прожаренной с хрустящей румяной корочкой котлеты получится жесткая подметка. Об отмывании сковороды и говорить нечего. Все предварительные, далеко не минутные, усилия пойдут прахом.

Даже чайник, без толку бушующий на огне лишние доли часа, а в некоторых кухнях и по часу, что даст?

— Во-первых, сильно перекипевшая вода вредна, во-вторых пропитается паром воздух, в-третьих, нарастет накипь на внутренней поверхности чайника. В-четвертых, лишнее, не нужное никому время -- без толку горит газ или

Каждый сантиметр кухни использован с толком: у каждого кухонного помощника свое постоянное место.



электричество.— Наташа никогда не задумывалась об этом и ужаснулась: сколько по всем тысячам кухонь сгорает — на выброс! — драгоценного газа и энергии!

— Государственное мышление современного человека должно проявляться в разумном — разумном! — использовании всего, что дает природа. За газ заплачено 42 копейки в месяц, и жги — не хочу. Так же и с электричеством и с водой! Струя, да еще горячая, во всю мощь колотит по тарелкам, и от такого душа настоящего мытья не получится, а только лишняя трата воды.— Калинка махнула ладошкой.— Поэтому я предъявляю будущему повару требования достойных отметок по математике. Понимаешь?

— Я согласна с тобой, Калинка. Я не ленюсь мыть посуду щеткой и мылом. Большое ли дело при горячей воде! А воду, газ и энергию будем беречь.

— Ты — умница. Поэтому я здесь.— Калинка ласково взглянула на Наташу, и ей показалось, что легкие Калинкины ручки тронули ободряюще за плечи, хотя Калинка сидела на спинке дивана, а Наташа — на другом его конце. И Наташа в ответ улыбнулась.

— Очень сложно, да и невозможно читать курс кулинарии системно. Где начало, где конец? Я решила так. О чистоте и порядке ты поговоришь с Володей и Андреем сама. Эти записки — ваше домашнее задание.— Калинка достала из кармана новую тетрадку в желтой обложке, чем снова удивила Наташу: как в ее карманах столько умещается? — В этой тетради все, что я рассказала бы вам о завтраках. Быстрых в основном. Почитайте сами. Попробуйте сами готовить. Я прилечу через месяц, отвечу на все вопросы, и двинемся дальше. Согласна?

— Согласна,— огорченно согласилась Наташа.

— О чем печаль? — Калинка заглянула в Наташины глаза.



Если нет  
такого  
волшебного  
букета, пусть  
будет зеленая  
ветка или яркие  
осенние листья.

— Ты сейчас улетишь?

— Нет, нет,— замахала руками Калинка, развеивая Наташину грусть.— Сегодня день исключительный, и позволь мне накормить вас праздничным завтраком. Я делать это буду не в обычном темпе,— Калинка смущенно принялась разглаживать складки на своей отлично отглаженной юбочке.— Если ты будешь при этом присутствовать... то очень сильно устанешь и все равно ничего не поймешь.

Наташа поняла, что лучше бы ей уйти.

— Хорошо, Калинка. Схожу в булочную за свежим черным хлебом.

— Наташа! Из холодильника можно брать все?

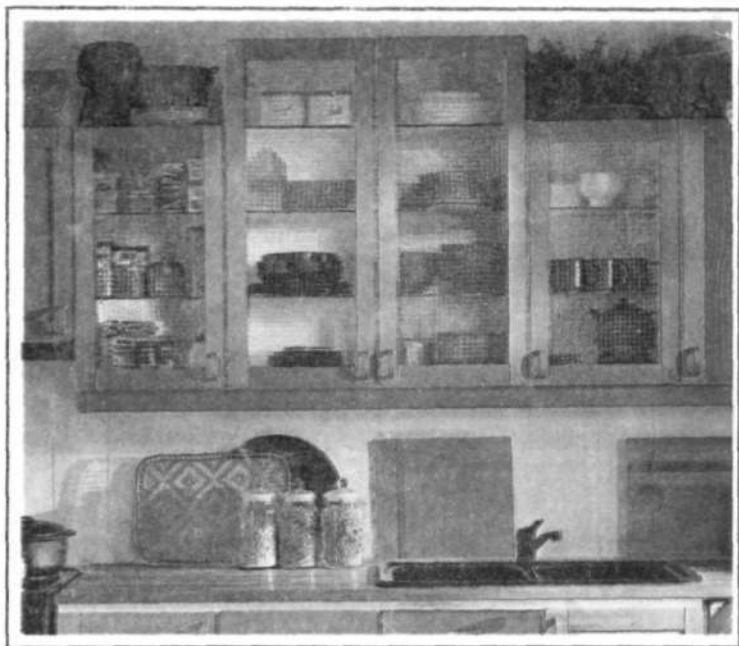
— Да. «Саратов» мальчики привезли от бабушки только вчера, и в нем, конечно, свежие продукты. Бабушка купила себе новый холодильник, а этот отдала нам. Что бы мы делали без него! Лето впереди. Ухожу, Калинка! — «И очень хочу остаться»,— мысленно добавила Наташа, поворачиваясь к двери. И тут краешком глаза заметила, как из ничего — из воздуха! — Калинка взяла голубой полотняный фартучек, отлично отглаженный, и такую же ша-

почку, сразу увенчавшую ее черноволосую, красиво причесанную головку. В следующее мгновение красный сотейник — под ним Калинка смогла бы спрятаться от дождя, словно под зонтиком! — уменьшился настолько, что Калинка легко подхватила его и сняла с него крышку...

\* \* \*

День был чудесный, и Наташа с удовольствием прошла по умытым праздничным улицам, а когда возвратилась, то уже в подъезде — в ремонтных лесах со свежими пятнами первой шпатлевки на стенах — окунулась в удиви-

«Аккуратность в  
кубе!»



тельные запахи свежеспеченного пирога, в удивительные ароматы душистых приправ.

В кухне на разделочном столе что-то изобильно бугрилось, прикрытое полосатым кухонным полотенцем, на плите булькало в красном сотейнике, а из духовки слышалось шипящее потрескивание. Окно было раскрыто настежь, и ветерок подхватывал нарядные ситцевые занавески.

Калинка, все еще в голубом переднике и шапочке, примостилась на спинке дивана и неторопливо наставляла Андрея в хитростях сервировки стола. Ясные Андрюшины глаза, мокрый ежик волос свидетельствовали, что три часа сна на досках вместо подушки и холодный душ привели его в прекрасное расположение-

Каждый выбирает свой путь жизни и пример для подражания. Для кого-то и Майкл Джексон — кумир... Андрей в одиннадцать лет прочитал в путевых очерках Овчинникова, что английские моряки бреются два раза в день!! Это его потрясло. Нет, он не собирался в морские офицеры, но порядок этот мужской: всегда выбритые щеки, всегда ровный ежик волос, всегда свежая рубашка,

всегда расправленные плечи сделали и его самого примером для подражания теперешним шестиклассникам и меньшему брату Ванечке.

Он мыл в школе полы с таким же достоинством, как и носил из магазина сумку с картошкой. И сейчас он ходил вокруг стола, сервируя его, с достоинством поистине королевским.

Калинка определила задачу так: сервировка торжественного завтрака на четыре персоны. На стол уже были положены салфетки темно-сиреневого цвета. Наташа сшила их три дня назад: ей повезло, она нашла полотно такого редкого оттенка.

Столовые тарелки были поставлены на середину салфеток, рядом с ними,



В основе сервировки логика: количество предметов вокруг тарелки зависит от того, чем Домашний Повар собирается удивлять — угощать. К обычному триумvirату: ложка, нож, вилка — может быть добавлен рыбный прибор, десертный прибор, фруктовый прибор, пирожковая тарелка и так далее.



чуть впереди справа, маленькие пирожковые тарелки. Вилки, ножи, ложки Андрей держал в полотенце, протирая их, прежде чем положить на стол.

Наташа решила посидеть в дальнем углу, не нарушая царящей гармонии, и послушать.

— Процесс сервировки прост, — говорила Калинка. — В основе любого дела логика, и в этом деле тоже. Торжественным может быть не только ужин, но и завтрак. Каждодневная клеенка тоже всегда должна быть чистой и протертой, без единого пятнышка. Притом следует или бережно к ней относиться: не портить ножом, не ставить горячее, или периодически менять, наметив расходы на смену как обязательные. Даже в обычный воскресный день пусть будет праздник: вместо клеенки — вот такие салфетки: цветные или даже разноцветные, гармонично сочетающиеся. Салфетки и букетик цветов или просто зеленая березовая ветка, сосновая ветка — уже праздник. Очень важно в домашнем обиходе научиться смене состояний: будни, праздники, времена года и особенности, соответствующей лету или зиме, еды. Знаю роскошный дом, в котором стоит вечный букет из искусственных роз. Я, когда увидела



этот надушенный букет в третий раз, и то сникла, а каково самим хозяевам?

— Не лучше, по-моему,— решила добавить Наташа,— когда во все сезоны неизменны гвоздики. Их уже и за цветы не считаешь.

— Да,— согласилась Калинка,— обидно за гвоздики... Праздника от них теперь не бывает.— Калинка словно невзначай перевела взгляд на окно. И Наташе показалось, вернее, мимолетно мелькнул мираж: занавески взметнулись, И за оконной рамой, вдоль всей ширины, в двухэтажном ящичке кипенье свежей зелени и белых, синих, желтых цветов, из-за мимолетности не узнанных. Наташа от неожиданности моргнула... мираж исчез, как не бывало, но она так четко видела все это, что могла детально воспроизвести необычную конструкцию ящичка с поддоном и, сосредоточившись, определить цветы. Наташа попыталась вскочить с табурета и рассказать Калинке, Андрею, спросить, видели ли они? Андрей стоял спиной, Калинкино внимание было приковано к его действиям... Наташа поняла, ничего не надо рассказывать, а просто попросить Володю соорудить ящичек, а она сама устроит такой же цветник.

Решив это, Наташа тихонько удовлетворенно вздохнула и тут же поймала быстрый ободряющий Калинкин взгляд, словно подтверждающий Наташину правоту. И Калинка продолжала:

— Почему повару необходимо ходить на выставки, в музеи? Потому что искусство развивает вкус, чувство гармонии. Повару необходимо любоваться цветами. Великая разница: начинать день за завтраком в уютном, гармоничном мире своего дома или в замызганной кухне... Сейчас даже не хочется об этом говорить...

— Сюда к нам приходили архитекторы, которые ведут реставрацию дома, проверяли качество. Очень хвалили всю бригаду,— Наташа радостно улыбнулась.— Один вошел в нашу кухню и почти сразу закричал: «Сколько стоит вся эта красота? Уйму денег, наверно?» А второй внимательно осмотрелся и возразил: «Нет, не деньги здесь вколочены. Великий труд, отличное ремесленное мастерство».— Она тихонько вздохнула.— Мы и сами не верим, что сумели это сделать... Рассказывай, Калинка, пожалуйста, дальше.

— Первое и основное условие праздничной сервировки, кроме накрахмаленных, наутюженных салфеток и скатерти, чистейше отмытая, вытертая до блеска посуда и приборы. Неплохо перед праздником почистить приборы: мелом или зубным порошком с помощью тряпки, смоченной нашатырным спиртом, или прокипятить — полчаса — в воде с добавлением чеснока. Порубить две-три головки и размешать в двух литрах воды.

— Просто прокипятить с чесноком и не надо чистить мелом? — удивилась Наташа.— Какое облегчение... А после любой чистки вымыть с мылом? А кипятить в чесноке чистыми или можно грязными?

Калинка развела руками:

— Логика! Логика! Подумай сама.

— Кипятить, конечно, чистые, а потом с мылом, мочалкой хорошо промыть горячей водой и насухо протереть?

— Правильно! Не просто вытереть, а протереть несколько раз до блеска. Двинемся дальше?... Если стол сервируют просто: тарелка и любой один прибор, то он находится справа от тарелки. С появлением дополнительных предметов тарелка как бы обрамляется ожерельем орудий: справа ножи и ложка, слева вилка, перед тарелкой десертный прибор.

Если подается и мясное и рыбное, то, помимо обычных столовых: ножа, справа, и вилки, слева, необходимы рыбные нож и вилка, обычно они меньшего

размера и как бы покруглее... Кем-то пущено неверное правило «хороших манер»: якобы рыбу не режут ножом. Не режут ножом мягкое: не только отварную рыбу или рыбу горячего копчения, но и котлеты, тефтели. А плотную соленую рыбу режут. Зачем рыбный прибор? Затем, чтобы мясо или овощи не ели вилок и ножом с рыбным запахом.

— Я видел,— сказал Андрей, распределяя на столе рыбные ножи,— как закомплексованный парень пытался съесть соленую рыбу, терзая ее вилок, а потом котлету резал ножом.

— А я видела,— сказала Наташа,— как парень ел бифштекс, не отрезая от него ножом, а насадив целиком на вилок.



Чтобы достойно участвовать в торжественной трапезе, придется почаще накрывать на стол по всем правилам.

— Хорош,— засмеялся Андрей.

— Добавлю в вашу несуразную коллекцию еще экспонат,— засмеялась и Калинка.— Посетительница кафе ела бульон с яйцом. Бульон ей подали неправильно: яйцо должно быть разрезано пополам, а в ее тарелке оно было целое. В чем логика поведения?

— Разрезать ножом, придерживая вилок?

— Конечно, хотя это как бы не соответствует правилам «хорошего тона». А девушка решила раздавить крутое яйцо в бульоне с помощью ложки. Ужас, что было! Оно выстреливало во все стороны, и девушка рукой ловила его на разных концах стола — раза три — и помешала снова в тарелку. Конечно, не хорошо было смеяться, но все кафе хохотало как в цирке, точь-в-точь как вы сейчас.— И сама засмеялась.— Смешно... но грустно. Не учат дома, не учат в школе. Я бы, не смущаясь всеобщего невежества, показывала передачи по телевидению: как правильно ходить по улицам, ездить в транспорте, сидеть за столом, есть, пить, разговаривать и даже выбирать хлеб в булочной.

Конечно, бывают разные обстоятельства. Бывает, что и ложки в миске с су-

пом нет... Тогда не грех и через край выпить. НЕТ — значит, НЕТ. А во всех остальных ситуациях следует поступать сообразно логике. Например, если в тарелке остается бульон, то в какую сторону следует наклонить тарелку: налево или направо? Как считаете?

— Налево, можно случайно облить левого соседа, направо — правого, — размышлял Андрей. — Лучше оставить в тарелке две ложки бульона?

— Ты прав. Хотя самый-пресамый хороший тон — положить на тарелку сообразно аппетиту, ничего и никогда на тарелке не оставлять. По старой поговорке: «Корку хлеба выбросил — грех на душу взял». А бульон лучше подать в специальных (для бульона) или обычных чашках.



Я уверена, зимним вечерком иногда приятно забраться с ногами в кресло и пить из кружки чай, с печеньем или булкой, да еще читать при этом фантастику Ларионовой, и никакой сервировки. Можно, торопясь, обойтись одной ложкой и одной тарелкой. Но... — Калинка значительно взглянула на Наташу и Андрея. — Но! Если хочется самому научить себя просто и свободно в любой обстановке участвовать в трапезе, то следует почаще накрывать на стол по всем правилам: и есть котлету с пюре не одной вилкой или тем более ложкой, а вилкой — в левой руке и помогающим ножом — в правой.

— Можно лирическое отступление? — спросил Андрей. — Австрийских офицеров учат этикету за столом с помощью книг, зажатых под мышками. Попробуй, Наташа!

Наташа села к столу, прижав локти и положив кисти рук на столешницу.

— Вот единственная логичная поза за столом. И сам себе не мешает, и соседям. Кисти рук всегда на столе, и никогда под столом. Локти — никогда на столе, — пояснил он.

— Отличный пример,— похвалила Калинка.— Просто запомнить. Кстати, такая выпрямленная поза имеет наибольшее значение и для здоровья...

Продолжим о сервировке. Стаканы или фужеры для воды и сока ставят перед тарелкой. На столе непременно должна быть солонка и тарелочка с маслом или масленка и нож для масла. К каждой подаваемой закуске — вилка или ложка.

Соль, масло и любые приправы «обслуживают» четырех-пятерых участвующих в трапезе. Если за столом пятнадцать человек — то соль, масло и приправы в трех комплектах, двадцать — в четырех. Так же как и хлеб.

Сыр никогда, даже для будничного завтрака, не нарезают заранее. Лучше всего ставить на стол фарфоровую дощечку специально для сыра, чтобы резать на этой дощечке.

Наташа наблюдала, как Андрей выполняет Калинкины наставления. Честно говоря, дома он никогда таким делом не занимался, определив свои обязанности мужской работой: мыть полы, приносить овощи, протирать окна, убирать с балкона снег, пропылесосить, прокрутить белье в машинке... Умница Андрей понял в свои пятнадцать лет, намного раньше и самой Наташи, и старшего брата, что надеяться на вечные силы мамы, бабушки и отца нельзя. Поваров, горничных не предвидится. А жить следует сообразно своему достоинству.

— Калинка, такие запахи, такие ароматы невозможно выдержать,— взмолилась Наташа.— Андрей завершил сервировку. А Володя, слышите? Заканчивает бриться. Можно я помогу Андрею поставить еду на стол и будем завтракать?

Калинка лукаво на нее взглянула:

— Разве я запрещала тебе помочь Андрею? Ты пришла и села в уголок и сидишь?

Наташа удивилась: «Действительно, Калинка не запрещала. Что же сию сложа руки?»

И смущенно ответила:

— Андрей очень красиво двигается, как в театре. Залюбуешься!

И все дружно засмеялись. Андрей, взглянув на часы, по знаку Калинки торжественно выключил духовку, а потом и огонь под сотейником. Извлек из духовки противень с румяными пирожками, Наташа сдернула полосатое полотенце: свежий сливочный сыр с тмином, как выяснилось потом, из сметаны; сардинки в масле, с лимоном — Наташа купила вчера; зеленый салат и тут же на тарелке сметана в ковшике и вареные яйца; маринованная свекла с перцем и гвоздичкой; паштет из печенки с мускатным орехом — было-то всего граммов триста, а получилось вполне достаточно. И зеленые огурцы — вот что еще пахло свежестью, летом.

А в сотейнике цыплята. Как тоже выяснилось позже, по-мексикански.

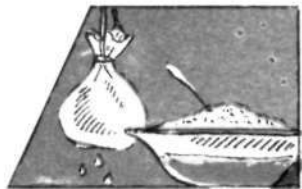
Из холодильника вынули твердое масло, для удобства наструганное брусками, и кувшин с томатным соком, сотворенным из банки концентрата. Когда Наташа, уже завтракая, попробовала пирожок и запила томатным соком — в меру соленым, чуть-чуть со сладостью и запахом укропа,— то подумала... Что могла подумать Наташа — это ее тайна, а нам пора переходить от чудес к делу: не пора ли приниматься самим варить-жарить, чтобы когда-нибудь тоже суметь приготовить в праздничный день такой завтрак...

2.

**Быстрые**



**завтраки**



# В

первую очередь Калинка научила своих симпатичных учеников кашеварить. «Ну,— скажет Заинтересованный Читатель,— нашла чему учить. Тоже мне чудеса! Вот, если бы она научила их готовить торт «Птичье молоко»! А то каша. Насыпал в молоко крупы побольше и все уменьь».

С какой стороны посмотреть, может быть, в кашах и нет чудес, а может быть, и есть... Просто ли приготовить кашу, пожалуй, и не ответишь...

Каша действительно получится вкуснейшей, если Домашний Повар сумеет убедить себя и своих домашних, что каша — один из самых необходимых ингредиентов здоровья.

Те таинственные и важные витамины, от которых зависит жизнь человека, в изобилии находятся в злаках: пшенице, ржи, просе, гречихе, ячмене, овсе, рисе. «Ну,— скажет Заинтересованный Читатель,— а хлеб! Он ведь из зерна. Купил булку, и никаких забот!» Конечно, из зерна... Но из зерна, давным-давно перемолотого в муку, а зерно для каши хранится цельным и отдает заключенную в нем силу с щедростью.

Почему предпочтительнее каши с сыром, брынзой, овощами: луком, морковью, тыквой, зеленью; с ягодами, яблоками? Потому что в тарелке сразу прибавится мощь витаминов.

Например А — сливочное масло, яичный желток, сыр, брынза. Красный перец, морковь, шавель, абрикосы, зеленый лук, зеленый горошек, крапива, шпинат, салат, помидоры.

Витамин В<sub>1</sub> — ячмень, рожь, отруби, неполированный рис, чечевица, фасоль, салат, лук-порей, протокваша.

В<sub>2</sub> — дрожжи, молоко, проросшая пшеница, овес, кукуруза.

Во — соя, горох, кукуруза, овес, яичный желток.

С — черная смородина, шиповник, черника, земляника, кольраби, шиповник, лук, огурцы, капуста, яблоки.

Калинку удивило, что самым усердным в приготовлении каш оказался Володя.

— Скажи мне,— спросила Калинка Володю во время очередного «учебного» урока: кукурузная каша пыхтела на едва заметном огне, сам Володя менее умело, чем варил кашу, сервировал стол, а Калинка натирала на терке кусочек брынзы,— почему ты так усердно учился кашеварить? Ни у Наташи, ни у Андрея такого усердия не было?

Володя хитровато взглянул на Калинку:

— Главный кулинар, как ты догадываешься, из меня не получится. Да, я к этому не стремлюсь. Я научусь... Научусь,— повторил он твердо,— варить суп и кашу и что-нибудь еще жарить: картошку, курицу, мясо, тогда в будущем моем доме будет полный порядок. Мало ли какие сложности возникнут у Наташи. Она — студентка. Экзамены. Я завтрак уже готовлю и обед скоро смогу приготовить, без сомнения... Главному Кулинару буду служить безропотно,— Володя запнулся и все-таки добавил: — и нежно...

# Калинкина желтая тетрадка

Что можно быстро приготовить на завтрак? Быстро потому, что не кухарка у плиты ежедневно с пяти утра толкотится, а Сам себе Повар или Сама себе Повариха тоже ежедневно, хотя и не с пяти утра.

Конечно, лучшие шеф-повара в лучших ресторанах, как бы современных хранилищах высокого искусства кулинарии, и сейчас, в наши дни, все еще шефы, а не шефихи.

Конечно, в прошедшие века главными поварами при королевских дворах, не только реальных, но и сказочных, были тоже повара, а не поварихи. Но... почему-то в современной маленькой кухне современного дома царицей поварского дела назначили без проведения всеобщего референдума и почти единогласно — Ее, хранительницу Домашнего Очага. И если Он, властелин, и способен когда-то блеснуть полузабытыми навыками и умением изжарить неповторимое, то уж кухню отмывать приходится Ей.

Я не за единоразовый выход солиста-премьера и уборщицу-царицу, а за систему действительного равноправия. Пусть Главным Кулинаром в доме будет тот, у кого лучший вкус и более умелые руки, но пусть этот Главный и его помощники научатся чистоте кухонного обихода. Символ сохраненного времени: не заляпанная убегающей едой плита, не забитая очистками мойка и стены, не задрызганные брызгами отбиваемого мяса. Как этого достичь? Очень просто — потратить полчаса, тридцать минут, и сотворить бульон и соус или просто вскипятить молоко, не гоняя из кухни в комнату — к телевизору, а умиротворенно:

снять накипающую пену,  
вдумчиво попробовать, добавить чего-то эдакого в соус, собирающийся булькнуть на едва-едва теплящемся огоньке,

и задумчиво, но не забывчиво, с пестрыми прихватками наготове, терпеливо подождать поднимающейся шапки вскипающего молока.

Я за Главного Кулинара и за меньше каждого приготовить вкусный быстрый завтрак, вкусный быстрый обед и все остальное. Когда в доме грядет праздник, все — не главные! — поступают к Главному в «кухонные мужики»: чистят картошку, и потрошат птицу, и отмывают — уж что делать, если случится такое! — плиту, и вообще безропотно служат тому, чтобы любой выращенный овощ и плод, созревшее зерно, розоватый сочный огузок тельца, перламутрово переливающаяся рыбина, светло-янтарная пулярка — все чтобы превратилось во Вкусную Душистую Еду. А это одновременно значит, что служат и Главному Домашнему Кулинару.

Если вы со мной согласны, то вымойте наичистейше руки, подвяжите хрустяще отглаженный фартук, повяжите буйные кудри косыночкой или менее буйные — пестрой ленточкой, а хотите, прикройте голову настоящим поварским колпаком! Вымойте руки еще раз, улыбнитесь...

А каша — замечательно рассыпчатая каша, пытящая в тепле духовки, или, наоборот, в меру тягучая, замешенная на половинной молочно-водяной основе и умиротворенно уваривающаяся на слабом огне конфорки, — получится вкусной сама... если вы за ней слегка присмотрите.

В приготовлении любой каши есть одна тайна: каша должна быть легкой по вкусу. Почему славится кашами старая русская кухня? Потому, что русская печь — этот объемистый тепловой агрегат, не похожий ни на одно устройство на Земле да и, пожалуй, во всей Вселенной, разваривала-распаривала любое зерно оставляя его

цельным. Но оно размягчалось, увеличивалось в объеме в 3—4 раза, отчего и лучший эпитет для каши издавна был: «пуховая». Не глина, не замазка, а пу-хо-вая!

Русские печи остались редким драгоценным атавизмом: места занимают немало, дров требуют немало, и умелого обращения с ней тоже немало, зато уж тепло способна хранить долгие часы. И тепло это удивительно легкое, постоянное, насыщенное. От такой особенности тепла щи русские, каши русские и русские, подходные-дрожжевые, пироги получались вкуса сказочного.

Что же! Приходится смириться с газовыми и электроплитами, а сейчас уже и с высокочастотными. Во всем есть свое добро. За секунду русскую печь не растопишь, и за пять минут чайник не вскипятишь, а в современной кухне — без проблем.

Как добиться пухового эффекта каши в обычной плите? **Пропорция жидкости и зерна и сила огня: вот два основных кита.** Пуховости овсянки или кукурузной каши добиваться бессмысленно, а легкость их вкуса зависит в первую очередь от густоты. Я знаю несчастного мальчика... оговорилась, бывшего несчастного мальчика, ему из-за его болезненности любящая мама варила та-акую густо-сбитую манную кашу, что от одного взгляда на огромную гору на огромной тарелке хотелось убежать подальше. Что мальчик и делал! Он залезал... под стул...

Как любящая мама готовила «свою» кашу? Засыпала двойную порцию манки в цельное молоко, вбивала туда два желтка и круто взбивала, подбавляя 2 ложки сливочного масла... Пришлось заставить ее съесть «своей» каши, она, давясь, осилила три ложки: после чего не составило труда убедить ее изменить рецептуру. Спросите бывшего хворого мальчишку с испуганными глазами, а теперь розовощекого крепыша, какую кашу он

предпочитает? Он не задумываясь ответит: «Кашу». И он прав. Если вкусная, то люблю.

Любящая мама накупила всяких разных круп и варит их на завтрак, чередуя молочные, водяные, пуховые, разваристые, сладкие просто и с вареньем, а еще со слегка обжаренным луком и с зеленью — укропом, петрушкой, сельдереем, — и даже со свежими шкварками, не говоря уж о пшенной — с тыквой и рисовой — с яблоками. Попыталась она приготовить и гурьевскую кашу по рецептам столетней давности, но или искусства не хватило, или ответственность перед такой сложной с виду едой заставила ее оробеть. Мальчишка кашу съел, однако кратко — по-мужски! — приказал: «Гурьевскую не вари!»... Известное дело, опыт одним разом не разделить.

Любящая мама собирается тайно от пятилетнего мужчины сварить эту самую гурьевскую еще раз: вдруг получится? Хотя есть у меня одно предположение: как бы гурьевская каша не была бы напрямую связана с дровяной плитой. Честно говоря, никогда эту кашу не готовила... Попробуйте вы! Вдруг получится!!!



Из быстрых завтраков прежде всего научимся готовить каши, затем яичницы и омлеты, далее — творожники и ленивые вареники, после этого — молочную лапшу и макароны, в качестве добавления научимся заквашивать простоквашу, варенец, творог.

Немного отклонившись от основной задачи — быстрых завтраков, научимся варить вареники с десятью разными начинками и сибирские пельмени. Не лишним будет научиться делать: сыр к завтраку и горячие бутерброды.



Вспомним несколько рецептов старой кухни, такие, как «турошчусу» с творогом Элека Мадьяра и «кашу с грибами» Марии Хмелевской.

## ИЗ 7 КРУП 37 РАЗНЫХ КАШ

Из семи разных круп: манной, геркулеса, кукурузной, пшеничной, гречневой и риса, можно приготовить не 7, а все 37 разных каш: сладких и соленых, жидких, густых, рассыпчатых, запеченных в духовке; с добавлением, при приготовлении, сырых фруктов, овощей и ягод; с добавлением к готовым — сладостей или солений.

Помните в «Золотом ключике» Алексея Николаевича Толстого, большого гурмана и сладкоежки, очень короткое и очень вкусное описание тарелки манной каши, которую вообразил голодный Буратино? «Он... закрыл глаза — увидел тарелку с манной кашей пополам с малиновым вареньем...» Вкусно звучит, хотя, пожалуй, половина тарелки варенья — это многовато, лучше ложки две. Но сырых ягод: малины, земляники, клубники, черники, смородины, чуть присыпанных сахарным песком, может быть и половина тарелки.

Вспомним и пословицу: «Кашу маслом не испортишь». Густую или рассыпчатую кашу — не испортишь, но если сварить жидкую кашу и добавить к ней ягоды, варенье или джем, то — попробуйте! — обойдитесь без масла. Не для экономии, а для вкуса.

Соль и сахар при приготовлении каши добавляются по вкусу. Средний вкус — не сладкий, не соленый, на стакан жидкости: четверть ложечки соли и полная ложечка сахара.

Если взять это количество за основу среднего вкуса, то, увеличивая количество соли, будем готовить кашу с соленым вкусом. К такой каше можно добавить — лучше всего посыпать сверху кашу уже в тарелке — тертый сыр и тертую брынзу, хрустяще обжа-



ренный лук, тертую морковь и тертую тыкву, предварительно морковь и тыкву чуть присолить и перетереть, чтобы пустили сок. Можно добавить быстро обжаренные помидоры или готовый томатный соус. Вариацией добавления к соленой каше может быть и творог или свежие обжаренные грибы.

### **Сладкая каша более традиционна.**

На стакан жидкости, не забыв чуть присолить, надо взять 2—3 ложечки сахара. А добавлением к сладкой каше могут быть: любое варенье, джем и ягоды, яблоки, морковь, тыква, творог и даже изюм! Только в этом случае морковь, тыкву, кислых сортов яблоки чуть посыпать сахарным песком.

Манную, кукурузную, пшеничную и геркулесовую кашу надо научиться готовить в таком количестве — по аппетиту! — чтобы как раз хватило на две-три-четыре тарелки: в зависимости от количества завтракающих. Оставлять такую кашу не стоит, остывшая — не вкусна. А выбрасывать что-либо, и кашу в том числе, нельзя.

Гречневую, пшеничную и рисовую можно приготовить в большем количестве. Каша из этих круп: и холодная с молоком, и разогретая с маслом — отличный завтрак.

## **КАША МАННАЯ**

Манную кашу можно сварить жидкую: молоко пополам с водой, на стакан смеси — столовую ложку крупы, соли и сахару по вкусу. В кипящую смесь, уже с солью и сахаром, засыпать тонкой струйкой крупу, не переставая размешивать. Огонь уменьшить, 5—7 минут каша варится при очень слабом кипении. Последний раз размешать. Снять с огня. Накрыть полотенцем, дать настояться. Через 5 минут — на стол. Такая каша должна наливать в тарелку.

Мне кажется, это самая вкусная каша на свете, только обязательно в ней должен быть определенный вкус: со-

лоноватый — кто любит или сладковатый — тоже кто любит.

Добавлением может служить: для первых — тертый сыр, для вторых — сырой черносмородиновый джем или клубничное, земляничное, малиновое варенье. И сливочное масло.

Если вам нравится более густая манная каша, увеличьте количество крупы до ложки с четвертью или полутора ложек.

С первого приготовления может быть и сложно определить необходимую пропорцию: и стаканы разные, и ложки. Засыплете указанное количество, а у вас получится гуще, чем хотели. Запомните, еще лучше запишите в кухонной тетрадке, которую необходимо держать под рукой, где-нибудь на ближней полке и обязательно с карандашом или шариковой ручкой...

В следующий раз исправьте меру — увеличьте или уменьшите. Может быть, и еще раз придется подкорректировать... **Это и называется — научиться.**

Кстати, манная каша не только вкусна, не только справедливо считается — по разным своим качествам — детской и лечебной, но и чрезвычайно полезна тем, у кого побаливает сердце...

Помощники Домашнего Повора: весы, часы и записная книжка.



## Рассыпчатая манная каша

**Из манной крупы можно приготовить и рассыпчатую кашу, но это не из разряда «быстрых завтраков».**

Расскажу заодно...

Если жидкая манная каша требует воды с молоком в пять раз больше собственного объема, а погуще — примерно в 3,5 раза, то рассыпчатая всего

мешать, чтобы не получилось комков.

Чугунок отправить в духовку на 15—20 минут.

Достать из духовки, накрыть теплым платком и минут через десять — на стол.

К такой каше очень подходят яблоки, обжаренные на сливочном масле или потушенные крупными дольками: в миску налить 2—3 ложки воды, по-



Тарелка манной каши с двумя ложками смородинового джема и кружка молока... А может быть, простокваши? Тоже вкусно.

чуть больше чем в 2 раза. Значит, чтобы получить четыре тарелки каши, следует взять 1 1/2 стакана крупы — и 3 1/2 стакана молока.

Крупку просеять через дуршлаг, насыпать на противень и подсушить в среднежаркой духовке в течение 5—8 минут. Крупа не должна изменить цвет, может лишь появиться слегка сливочный оттенок.

Горячую крупку быстро пересыпать в чугунок, добавить полную ложку топленого масла, размешать и, продолжая размешивать, влить в крупку только что закипевшее молоко с солью и сахаром. Важный момент — так раз-

ложить дольки яблок, присыпать сахаром, закрыть крышкой и через 5—6 минут снять с огня.

ГЕРКУЛЕСОВАЯ, КУКУРУЗНАЯ,  
ПШЕНИЧНАЯ...

**варятся примерно так же, как и манная. В кипящую воду, или в молоко, или в смесь — в любой пропорции молока и воды, — добавив соли и сахару, всыпать постепенно крупку, не забывая размешивать.** Как только закипит, огонь уменьшить так, чтобы едва булькало. Придется не отходить от плиты, периодически помешивая в кастрюле,

тогда каша не пригорит, не заварится комком, а сварится такой, какой и должна быть: вкусной, не густой.

На стакан жидкости надо взять определенное количество крупы и варить определенное количество времени:

**геркулесовую** — 2,5 ложки, 8 минут,  
**кукурузную** — 2 ложки, 12 минут,  
**пшеничную** — 2 ложки, 15—18 минут.

Во время приготовления каши ее можно исправить, добавив горячей воды или молока. Вливать добавления надо медленно, все время размешивая, и обязательно чуть посолить и посахарить.

Конечно, все эти 8—12—15 минут не стоит заниматься одной кашей. Можно вполне спокойно успеть заварить чай и сварить кофе или какао, приготовить бутерброды и накрыть на стол.

## ПШЕННАЯ КАША

готовится немного иначе.

**Во-первых, крупу, хотя бы немного, перебрать: отбросив сор, затем, 3—4 раза сменяя воду, хорошенько промыть и тогда только, залив кипящей водой, довести до кипения и сейчас же эту первую воду, забравшую горечь пшениной крупы, слить.**

Получился полуфабрикат пшенной каши. Теперь можно поступить по-разному. Какую кашу захотелось сварить? На выбор:

### 1. ...Жидкая молочная

В кипящее молоко, добавив соли и сахару, опустить прокипяченное пшено и, не дожидаясь закипания, уменьшить огонь так, чтобы было заметно набухание крупы. Крышкой можно закрыть, иногда помешивать, но тоже далеко не отходить.

### 2. ... густая

Также в кипящее молоко или воду с солью, сахаром, но и с ложкой-двумя

сливочного масла опустить прокипяченное пшено. Размешивая, дождаться закипания.

Жидкость должна покрывать крупу по меньшей мере на палец, если крупа «выпирает», то, размешивая, добавить кипятка или горячего молока и, конечно, чуть соли и сахару. Поверхность каши выровнять, положить еще ложку масла — кусочками — и, плотно закрыв крышкой, поставить в духовку минут на двадцать — двадцать пять. Если каша готовится впрок, то, вынув из духовки, завернуть в газету и теплое одеяло.

### 3. ... с изюмом

готовится точно так же, как и предыдущая, но перед тем как ставить в духовку, добавить горсть или две — по вкусу! — изюма, хорошенько предварительно промытого.

### 4. ... с тыквой

Тыкву очистить, нарезать кусочками или натереть на терке, Пересыпать сахарным песком. **Если каша варится из стакана крупы, тыквы взять (примерно): нарезанной два стакана, натертой полтора стакана.** Можно увеличить или уменьшить это количество.

Тыквенную кашу, конечно, можно сварить на огне, но очень-очень слабо, и все полчаса — минут сорок, пока каша будет довариваться, придется сторожить, чтобы вовремя помешать ложкой или сдвинуть с огня, чтобы не пригорела. Это — неразумно.

Правильнее томить такую кашу в среднежаркой духовке. Для этого кастрюлю лучше бы взять алюминиевую или с толстым дном.

В посудину налить стакана два молока и осторожно переложить туда прокипявшее пшено, переслаивая нарезанной или натертой тыквой, подкладывая по кусочку масла и чуть присыпая сахарным песком. Поверхность каши выровнять, молоко должно покрывать на палец, закрыть крышкой и отправить в духовку.

Почему не в жаркую духовку? Влага быстро выпарится, края кастрюли, даже под крышкой, зажарятся коркой и сама каша осядет, получится крепковатой.

А средний огонь позволит каше распариться, стать пышной. В духовке ей стоять при таком огне минут двадцать пять — тридцать пять.

Пшеничная, полтавская, крупа «Артек» и манная имеют одно происхождение, делают их из пшеницы разных сортов и по-разному обработанной... Пшено — из проса. Рисовую и кукурузную — понятно из каких зерен. Геркулес — из овса. Гречневую, продел и, редкую теперь, смоленскую крупу — из гречихи. Из ячменя производят ячневую и перловую крупу...

Во всех сказках царские и королевские пиры — это жареные лебеди, осетры с кита величиной, ананасовые торты-замки... Однако Петр I, царь плотник — корабел — солдат — мудрый политик-реформатор предпочитал простую здоровую пищу и очень любил... перловую кашу. «Ха, ха, — скажет современный гурман, гонящийся в поисках деликатесов и приобретающий рано или поздно что-нибудь вроде подагры.— Кто же уважающий себя будет есть перловую кашу?» Ну, кто? Только что было сказано кто. Каждому бы пожелать такой

Почти из любой крупы можно нажарить аппетитных котлеток, так же как из риса, о чем можно прочитать на стр. 41.

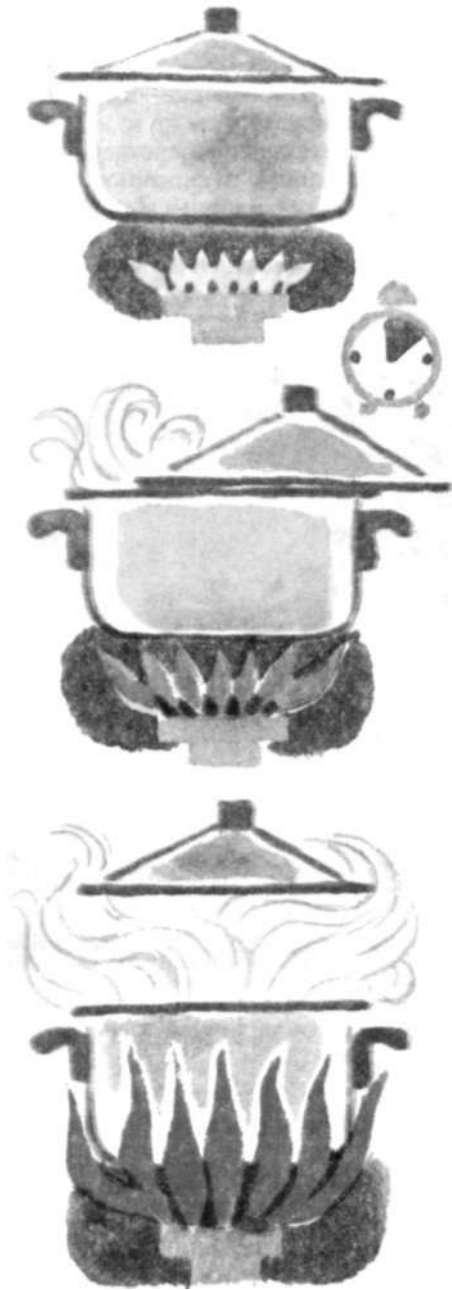


силы... А гурман этот современный и не едал, наверное, никогда по-настоящему приготовленной перловой каши. Долговатый процесс, но не обременительный.

## ПЕРЛОВАЯ...

крупа бывает мелкая и крупная. Выбирать в магазине сложно, но запомнить стоит, что из более мелкой каша поскорее получится, чем из крупной. А крупную можно оставить для вкуснейшего грибного супа.

Любую крупу надо просмотреть, выбрав мусор, необрушенные зерна, но, как правило, перловая крупа бывает чистая; промыть холодной водой раза три и залить холодной водой, чтобы максимально разбухла, предположим, с вечера до утра. Утром настоящую воду слить и переложить крупу в кипящую воду с солью и сахаром, с добавлением ложки масла. Крупа должна быть покрыта водой пальца на три. Дать будущей каше закипеть и тотчас уменьшить огонь, чтобы едва-едва булькало. При варке все каши пытаются убежать, заставив Домашнего Повара отмыть кастрюлю и плиту, но самая коварная — перловая, поэтому кастрюлю можно или прикрыть крышкой, или вовсе не закрывать. Полчаса, минут сорок пусть крупа набухает, варится. Может случиться, что вода вся выкипит, а на пробу зерно не сварилось, тогда долить кипятком с — чуть — сахаром и солью, размешав осторожно-осторожно ложкой. Попробовав и определив, что крупа почти готова, долить немного кипятка, положить, распределив по всей поверхности, еще ложку масла и, закрыв крышкой, на 20—30 минут отправить в духовку, среднего жара. После этого хотя бы на час завернуть в теплое одеяло, чтобы каша «дошла», и только потом звать за стол всех, кто хочет набраться царской силы, ума, настойчивости, решительности и не-по-коле-би-мос-ти...



Сильный жар нужен очень редко и обычно на считанные минуты, при неусыпном внимании Домашнего Повара. Средний — чаще и требует присутствия Домашнего Повара где-то рядом. И лишь умеренный универсален: и сварит, и потушит, и дожарит.

Изучите силу огня — жара своей плиты: сразу приобретете уверенность власти над ним.

**Ячневую кашу приготовить так же, только не мочить в холодной воде.**

Заинтересованный Читатель просчитает долгие часы вымачивания и почти часовое приготовление и спросит подозрительно: «Когда встать утром, чтобы царской кашей позавтракать и ума набраться?»

**Во-первых, перловая каша вкусна с молоком и холодная, во-вторых, вынимая холодную кашу из кастрюли не ложкой, а нарезав ножом ломти, положить эти ломти на горячую просторную сковороду, где уже в подсолнечном масле на сильном огне хрустяще поджарена нарезанная сочная громадная луковица, и обогреть-поджарить эти ломти с двух сторон, а положив на тарелку, засыпать сверху поджаренным луком.**

Есть любители к луку добавить и зелени сельдерея, мелко порезанного. Вот на такой завтрак вместе со временем, отданным луковице, потребуется минут десять.

**А в-третьих, из перловой каши можно приготовить, тоже минут за десять, вкусные котлетки.** Точно так, как рисовые, о которых рассказано на 41-й странице.

## ПРИСТУПИМ К РИСУ...

В наших магазинах можно купить рис двух сортов: крупу цельную и крупу дробленую.

Но, строго говоря, это не сорта риса, а виды обработки зерна: цельное и дробленое. Сколько существует настоящих сортов риса? Много. Рис — для каши, рис — для супа, рис — для плова сладкого, рис — для плова с бараниной... Рис — белый, желтый, коричневый. Почти круглый, овальный, длинный — крупный, длинный — мелкий. И еще, еще! Украинский, Краснодарский, Ростовский, Дальневосточный, Закавказский, Среднеазиатский, Китайский, Индийский, Вьетнамский...

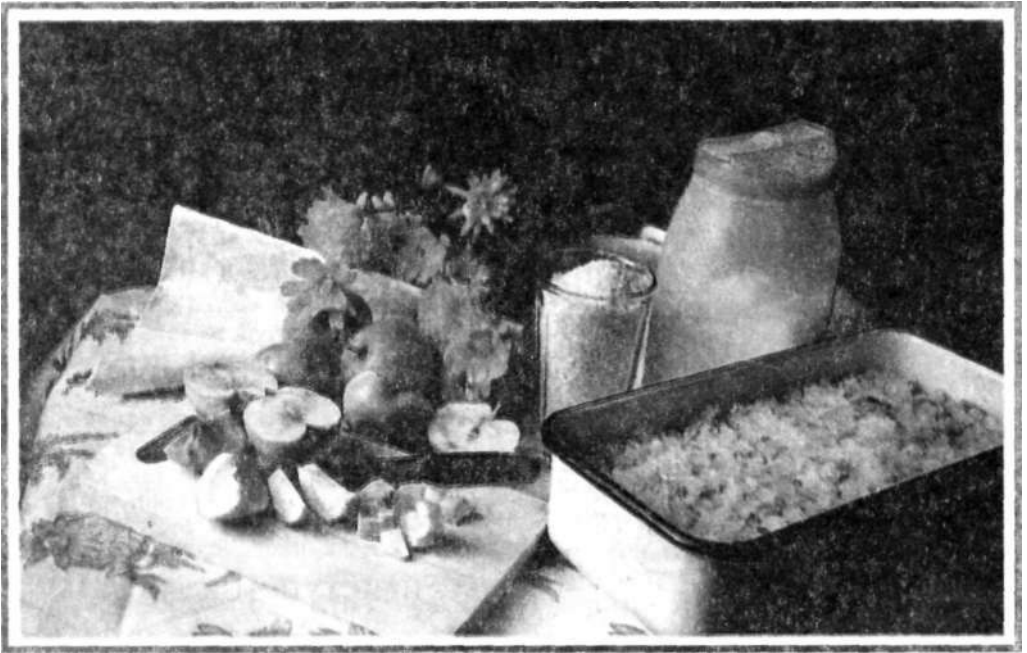
И обрабатывают цельный рис по-

разному: шлифуют, оставляя слегка мучнистым, и полируют, добиваясь почти зеркальной поверхности каждого зерна.

Можно ли из почти круглого клейкого риса, к тому же шлифованного, приготовить рассыпчатый сладкий плов? Даже сильно изловчившись, невозможно... А из длинного суховатого вьетнамского риса, полирован-

томатным соусом, как любят готовить профессионалы столовых или кафе, можно создать в сорока — сорока! — вариантах.

**Что касается непосредственно каши, то рис занимает скромное место: каша молочная и каша (а может быть, шарлотка-запеканка?) с яблоками, с тыквой или с яблоками и тыквой. Всего 3 рецепта.**



ного, белоснежного, можно ли приготовить разварную клейкую кашу? Нет и нет.

Собравшись приготовить что-то из риса, следует хотя бы на него внимательно посмотреть. Зернышко само расскажет, для чего годится.

Из риса, как из картошки, можно приготовить 100 разного вида начинок, клецек, котлет, запеканок, шарлоток, крокетов, не говоря о салатах, гарнирах и сладостях, вроде рахат-лукума. А тот самый плов, в представлении начинающего Домашнего Повара, в единственном варианте — с кусочками мяса и почему-то покрашенного

### **Рисовая молочная каша**

**готовится из дробленого риса или из цельного круглового шлифованного.**

Второй вид риса — на мой вкус — предпочтительнее.

Рис перебрать от соринки и необрушенных зерен, промыть холодной водой, меняя ее 3—4 раза.

В кипящую воду, или молоко, или смесь воды и молока, в любом соотношении, посолить, посахарив и положив ложку сливочного масла, засыпать рис и варить при слабом кипении, минут

двадцать пять — тридцать. Мешать осторожно. Крышкой плотно не закрывать, а только прикрывать.

### Рисовая каша с яблоками и с тыквой или с тыквой и яблоками

**готовится так: отварить рис, соединить с нарезанными яблоками, тыквой и, добавив сахар и масло, запечь в духовке.**

Рис перебрать, промыть 3—4 раза холодной водой, высыпать в кипящую подсоленную 1-й ложечкой воду; провести по дну кастрюли ложкой, чтобы там не остался рис, и больше не мешать.

Сначала огонь самый полный, чтобы рис скорее закипел, как только забурлит и поднимется шапка пены, огонь уменьшить, чтобы кипение было едва заметным, и варить до слегка неполной готовности минут десять-двенадцать.

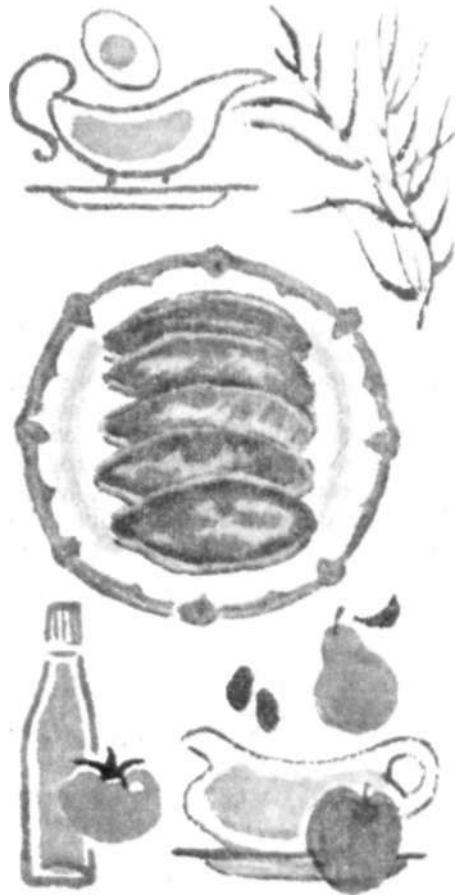
Отваренный рис откинуть на дуршлаг, быстро промыть проточной холодной водой — получится рассыпчатый рис.

В просторную миску положить немного больше третьей части всего риса, разровнять его и положить слой нарезанных мелко яблок, половину количества. Присыпать сахарным песком: 1—3 ложки. И снова — рис, яблоки, сахар. Сверху — третий, самый тонкий слой риса. Разровнять и по всей поверхности положить кусочки масла, примерно 2 ложки.

Миску с кашей поставить в духовку. При среднем огне полчаса держать под крышкой, затем крышку снять, чтобы минут за шесть-десять образовалась румяная корочка.

Яблоки можно заменить тыквой, мелконарезанной или тертой, можно нижний слой риса покрыть яблоками, а на следующий положить тыкву.

Такая каша вкусна и горячая, с пылу с жару, и холодная, по вкусу можно



полить сметаной. Можно и разогреть на легком огне.

### Рисовые котлеты

**0,5 стакана рису перебрать от соринки, вымыть, отварить, опустив в горячее молоко.**

Помните, как варится рис: на стакан рису берется два стакана жидкости, огонь средний. Рис должен свариться — не перевариться! — за 10—18 минут. **Снять с огня, положить сверху ложку масла, чтобы растаяло и впиталось, остудить: если рис сварен правильно, жидкости не должно остаться. В остывший рис добавить 2 яйца,**



взбив их предварительно в мисочке, и соли и сахару по вкусу, примерно 1/2 ложечки соли и 2 ложечки сахару. Вымешать, не растирая и не перетирая, а просто вымешать-размешать. Брать столовой ложкой, выкатывать обмытыми холодной водой ладонями в шарики и на доске обваливать в панировочных сухарях, в которые можно добавить немного растертого сухого укропа.

Сковороду разогреть на огне, налить 1—2 ложки подсолнечного, лучше рафинированного, масла и обжарить котлеты с двух сторон. Огонь — чуть меньше полного, жарить котлеты по 2—3 минуты с каждой стороны.

**Соус может быть томатный, яичный и с каперсами или с семенами настурции, сливочный с любистоком или**

**эстрагоном. Может быть и сладкий соус: сливочный. Можно обойтись и без соуса, полить котлеты растопленным сливочным маслом (1, 2 ложки) и посыпать тертым сыром.**

Маленькое пояснение: при сладком варианте соуса не надо в панировочные сухари добавлять укроп, и жарить на оливковом или топленом масле.

Так же можно приготовить и котлеты из пшена.

Никакой разницы в приготовлении: вымыть, отварить, добавить масла, остудить, добавить яйца, соль и сахар. Сформовать шарики, обваливать в сухарях, обжарить в топленом или оливковом масле. И просто посыпать сахарным песком. Котлеты из пшена очень вкусно запивать молоком или киселем.



Кулинария  
М. Хмелевской —  
малороссийская,  
добротная,  
изобильная, но без  
лишних ухищрений.

## РАССЫПЧАТАЯ КАША НА ГРИБНОМ БУЛЬОНЕ

*Промыть 4 стакана смоленских круп, всыпать в чугунок, залить стаканом горячего смальца или масла, посолить, положить мелко нарубленных грибов, залить грибным бульоном, чтобы над крупой было 3 пальца жидкости. Закрывать плотно крышкой и поставить в духовку, при среднем жаре — на полтора часа.*

*Под конец поставить чугунок на сковороду с водой.*

Помните? Смоленская крупа — особый помол гречневой, поэтому спокойно можно заменить гречневой крупой.

Стакан горячего смальца или масла — многовато, по современным нормам достаточно и половины. А грибы — сухие, замоченные часа на 3—4 холодной водой, а потом и отваренные. От этих грибов и бульон. А вот этот поварской прием со сковородой очень хорош. Для чего это надо? Чтобы каша по краям и стенкам не подсохла.

Обычную гречневую кашу сварить так: крупу тщательно перебрать, обжарить на просторной сковороде до загорелости, минут 8—10, все время вороша ложкой. Ссыпать в котелок, залить кипятком, сейчас же снять образовавшуюся темную пену, посолить, посахарить, дождаться закипания, закрыть крышкой, уменьшить огонь, чтобы едва булькало, и оставить на 30 минут. Скорее всего через 30 минут каша окажется пышной и пуховой. Не мешает на часок или даже до утра завернуть ее в газету и теплый платок.

На 2 стакана гречки — 7—8 стаканов воды, половина ложки соли и ложка сахару.



## ТЕПЕРЬ ПОУЧИМСЯ ЖАРИТЬ ЯИЧНИЦЫ И ОМЛЕТЫ

Мне иногда кажется, если запомнить несколько жестких кулинарных технологических правил, то и учиться нечему. А иногда кажется, что следует рассказывать преподробнейше даже, как резать хлеб. Казалось бы, чего проще: нарезал любым образом, лишь бы сам хлеб был вкусным. Конечно, будь вкусен хлеб, парное молоко и разваристая рассыпчатая картошка, которую в давние времена активные продавцы нахваливали сравнением с манкой, тогда такая реклама того стоила: манка была в пять раз дороже картошки, — то и кулинарные хитрости не нужны...

А резать хлеб следует негромоздко, так, чтобы не крошился и удобно было бы с ним справляться. Разговор о хлебе будет, когда начнем колдовать над бутербродами шведскими и сандвичами.

**...Первое правило любого жареного блюда, в том числе яичницы и омлета: то, что жарится, — должно попасть в хорошо разогретое масло, на хорошо разогретую сковородку, но не в чадающее масло — сильно перекаленное — и не на пылающую сковородку.**

А если пылающая? Сейчас же образуется жестка корка. А если в чадающее масло? Даже не обсуждается: вредно и невкусно. Аппетитная, искусно приготовленная яичница имеет единственную определяющую особенность: в нежном белке — целые солнца желтков. Чтобы достичь уменья, придется поучиться: разбивая яйцо — резко ударьте по середине ножом, тотчас остановив его, и, раздвинув осторожно скорлупки, вылейте на сковороду. Главное: резко и осторожно.

Яичница может быть «фри»: свободная от чего-либо. Только хороший огонь, масло, яйца и чуть соли.

Дальше начинаются вариации с добавлениями:

### Яичница с луком или зеленью

Почти готовую яичницу посыпать нарезанным зеленым луком или любой зеленью: базиликом, петрушкой, укропом...

### Яичница с хлебом или колбасой, ветчиной, нарезанными кубиками

Сначала на сковороде слегка обжарить кубики белого или серого хлеба, колбасы или ветчины, а тогда только выпустить яйца.

### Яичница с картошкой, с грудинкой, с ветчиной, колбасой...

**1. Сначала в масле обжарить ломтики вареной картошки — 2—3 минуты, далее выпустить яйца, посыпать зеленью, луком. Это обыкновенный вариант.**

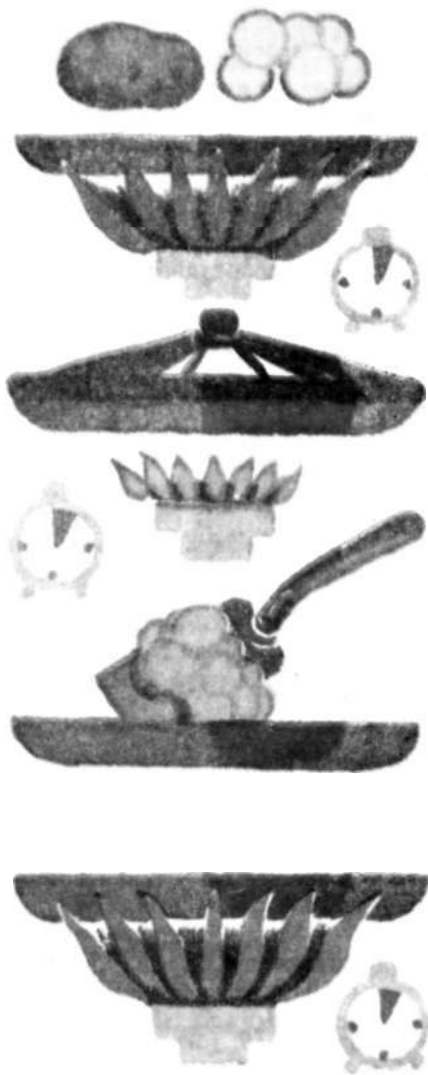
Может быть замысловатее.

**2. Сырую картошину-две нарезать тонкими брусками, на среднем огне обжарить, припустить до готовности — минут восемь-десять, не добиваясь коричневой корочки; раздвинуть бруски на сковороде так, чтобы получились пустые полянки: 2—5, окруженные картошкой; и на каждую полянку предварительно добавить по кусочку масла, выпустить по одному яйцу.**

**3. Еще вариант... На середину каждой полянки положить по ломтику грудинки или сала — масла добавлять не надо; быстро обжарить — по половине минуты — с двух сторон; тогда только на каждый ломтик выпустить яйцо.**

**4. Также можно приготовить яичницу с ветчиной и колбасой, но обжарить их на масле.**

...Зеленый лук, петрушка, иссоп или базилик никогда не помешают. В этом случае зеленью можно посыпать только белок. Вкусно и красиво!



Когда при обжаривании мяса, картошки, особенно запанированной рыбы соберетесь переворачивать «это нечто», то уменьшите огонь или снимите сковороду всего на минуту: сложный процесс переворачивания произойдет «чисто» и не останется на сковороде поджаристой корочки.

### Яичница

с консервированной зеленой фасолью или горошком

готовится по тому же принципу. Можно выпустить яйца на обжаренную, припущенную в масле фасоль или горошек, или, доведя их до готовнос-

ти, — раздвинуть и на полянки выпустить яйца.

### ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ОМЛЕТ ОТ ЯИЧНИЦЫ?

Немного иным вкусом и видом и главное — другим качеством исходного продукта и слегка другой технологией приготовления.

Можно ли приготовить глазунью из меланжа, попросту говоря, разбитых яиц, где желток перемешан с белком? А из яичного порошка? Нет.

Для омлета подойдет и меланж и порошок. Подойдет не понимаете, как сойдет. Омлет не проще приготовить, а вкуса можно добиться более разнообразного.

Все омлеты подготавливать одинаково. Яйца выпустить в миску, добавив на выбор сливок, молока, воды, сметаны. Можно эту основную добавку предварительно смешать с мукой. На яйцо — 2—3 ложки жидкости и половину ложечки муки, не забыть чуть присолить.

1. Смесь взбить венчиком, а если хотите — и миксером, и вылить на сковороду: в меру горячую, с уже растопившимся маслом.

Если выдержать хороший средний или чуть выше огонь и сначала поддевать ножом, чтобы омлет прожарился ровнее, а в конце — омлет жарится сколько и яичница: 4—5 минут — накрыть крышкой, то получится аппетитный пышный, красивый блинок. К омлету могут быть все добавления, о которых говорилось при приготовлении яичницы: зелень, горошек, картофель и прочее. Омлет можно приготовить и со шпинатом или луком-пореем, с брюссельской капустой, но об этом поговорим, когда придет лето, в сезон плодов и трав.

Для приготовления одностороннего омлета подходит любая сковорода, лишь бы на плите поместилась.

2. Для омлета, обжаренного с двух сторон, придется выбрать посудину

**поменьше, как говорят: порционную.** Готовится он точно так же, но в какую-то долю третьей или четвертой минуты поджаривания следует — на долю минуты! — увеличить огонь до полного, чтобы нижняя корочка получилась покрепче, и, снизив огонь, опять через долю минуты при помощи лопатки омлет перевернуть. Осторожно, но быстро! И тоже обжарить

У внимательного Домашнего Повара любая посуда блестит. Кофе сварится и на плиту не убежит. Яичница с помидорами не прижарится к сковороде. А яблоки всего за десять минут испекутся в духовке, не залив ее луно сладким сиропом.



на сильном огне — 1 минуту. При подаче на стол омлет сложить пополам, в виде пирожка, оставив его без начинки или положив внутрь 2—3 листика салата, горстку натертого сыра, ломтик обжаренного сулугуни, ломтик обжаренного — без корки! — белого хлеба.

Еще два слова о добавлениях. Сбивая смесь яиц с молоком и чем-то еще, можно добавить ложку-две натертого сыра, или горсть зелени, или — кто любит острое! — щепотку перца, или — кто любит пряное! — щепотку кинзы, хмели-сунели, тмина.

## **МАКАРОНЫ, СПАГЕТТИ, ВЕРМИШЕЛЬ И ЛАПША — ТАКЖЕ ПОДХОДЯТ ДЛЯ БЫСТРОГО ЗАВТРАКА."**

**Главное: отварить в достаточном количестве воды, в восемь раз превышающем вес отвариваемого. Например: 100 граммов макарон в 0,8 литра воды. Слишком мало воды — мака-**

**роны могут подгореть. Слишком много — потеряется вкус.**

Опускать только в кипящую подсоленную воду!

**Макароны варятся минут 20—25.**

**Спагетти — 15—20 минут.**

**Лапша — 12—15 минут.**

**Вермишель — 5—7.**

Если варить недостаточное время — сыроватая макаронина или лапшевина получатся как бы с закалом внутри, а переварить можно до ватного состояния.

**Хорошо сваренные макароны, спагетти, лапша, вермишель мягки и одновременно упруги.**

Отваренное откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, быстро переложить снова в ту же горячую еще кастрюлю, добавить 1—2 ложки масла и, закрыв крышкой, встряхнуть.

К этой основе могут быть добавления:

1. Свежий творог. Присолить или посыпать сахарным песком уже в тарелке.

2. Тертый сыр и брынза.

3. Свежая сметана с ложкой джема — трехэтажная еда: сначала на тарелку положить спагетти, сверху 2—3 ложки густой сметаны, сверху 1—2 ложки сырого джема.

4. Мясной фарш. Макароны по-флотски — с мясным фаршем, но можно приготовить и лапшу с фаршем.

5. Грибы, обжаренные в масле или сметане.

6. И конечно, кетчуп или приготовленный самим Домашним Поваром томатный соус с зеленью и специями.

## МАКАРОНЫ ИЛИ ЛАПША ПО-ФЛОТСКИ

Поэтому-то и по-флотски, что не только вкусная, но и очень насыщающая еда. Вкус в основном зависит от вкуса мясного фарша.

Фарш можно приготовить из любого мяса или даже из смеси говядины, баранины, свинины. Фарш можно приготовить из сырого или вареного мяса.

При приготовлении бульона часто отваренное мясо остается неприкаянным: или слишком жирновато, или слишком костисто, вот оно и может пригодиться для фарша. Перемолоть на мясорубке, добавить обжаренный лук, может быть, присолить или чуть поперчить. Перемешать и обязательно попробовать: любой фарш требует внимания. И тогда только смешать с отваренными макаронами или лапшой и подогреть на огне, чтобы прогрелось и мясо.

Сырой фарш, перемолотый на мясо-

рубке, обжарить на сковороде, обязательно добавить бульона или воды, следя за огнем. Сильный огонь мигом выпарит воду и скукожит фарш! В остальном поступить как с фаршем из вареного мяса.

Приготовленное накануне прекрасно можно разогреть на сковороде, даже слегка и обжарить.

## МОЛОЧНАЯ ЛАПША ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬ

Вкус этого легкого, простенького супа зависит от трех условий: густоты, пропорции молока и воды, пропорции соли и сахара. Нет вкуса в просто соленой и просто сладкой лапше, так же как и в слишком густой или, наоборот, жидковатой, хуже вкус в приготовленной на одном молоке. С первого раза можно не добиться желаемого вкуса, но для того и опыт — великая школа Домашнего Повара!

Для двух тарелок взять три стакана молока и стакан воды, соли — побольше половины ложечки, сахару — почти три.

В закипевшую смесь постепенно всыпать, помешивая, три горсти вермишели — варится 5—7 минут, или две горсти лапши — варится 10—12 минут. В тарелку добавить сливочного масла.

Кому-то на завтрак нужны макароны по-флотски, да чтобы мяса было побольше, а кому-то творог и простокваша.

## ПРОСТОКВАША, ТВОРОГ И ТВОРОЖНИКИ

### ПРОСТОКВАША

1. Налить в стаканы или баночки из-под сметаны, майонеза, конечно, отмытые до блеска, сырое молоко, прикрыть крышками, поставить в тепло, в угол кухни, где нет сквозняков. Проквашивание молока зависит толь-

ко от ровной температуры и достаточного тепла. Придется провести эксперимент, поставив 3—4 баночки в разные углы кухни: на холодильник, на полку, около плиты, и не забыть заглядывать, проверяя готовность. Определите место и время — приобретете навык. Верный показатель готовности — приятный кисловатый запах.

2. Технология выстаивания та же, но в слегка подогретое молоко положить по ложечке сметаны.

## ВАРЕНЕЦ, ИЛИ РЯЖЕНКА

Вчитайтесь, в названии скрыт способ приготовления.

Литр молока вскипятить и поставить в жаркую духовку. Минут через шесть-восемь на молоке образуется румяная пенка. Ложкой утопить эту пенку и снова закрыть духовку. Так можно поступать, пока не надоест, во всяком случае, 4—5 раз. Не только образуются румяные пенки, но и само молоко пожелтеет, получится топленым.

Это-то молоко, остудив до теплоты, заквасить сметаной — на литр 2—3 ложки — разлить по стаканам и поставить в тепло.

По обычаю приготовления варенца, поверхность украшают румяной пенкой, тогда с полным основанием можно назвать варенец ряженкой.

Маленький совет. Процесс приготовления топленого молока для получения ряженки не прост. Учиться заквашивать лучше не на ряженке, а на простокваше...

## ТВОРОГ

В эмалированной кастрюле заквашить сметаной 1,5 литра молока. Степень готовности определить так же, как на стакане с простоквашей: запах — очень приятный, кисленький, поверхность — неподвижная, а если попробовать ложкой — то никто не

едал такой вкусноты. Только из вкусной простокваши получится вкусный творог. А если забыть про простоквашу в кастрюле и она начнет пузыриться? Выбросить. Из перекиси простокваши ничего путного не получится.

Как только получилась вкусная простокваша, незамедлительно быстро, отложив все дела, поставить кастрюлю на маленький огонь. Если первый раз интересно будет понаблюдать, то заметьте, как по краям появится как бы водичка-сыворожка, означающая, что начался процесс створаживания. Огонь можно увеличить, но только не давать закипеть, творог не испортится, но получится слишком сухой. Когда вся поверхность — минут через 6—12 — начнет бугриться, створожится, снять с огня. Поставить куда-нибудь в тихий уголок остыть, выстояться часов на 5—8. В это время кастрюлю раза два легонько встряхнуть, чтобы творог утонул в сыворожке, тогда творог получится сочнее.

Кто половчее, может слить сыворожку просто, придерживая крышку на кастрюле, оставив узенькую щелку. Или слить содержимое кастрюли в марлю, полотно, для удобства положенные в дуршлаг: в марле соберется плотный творог, в миску сольется жидкая сыворожка. Концы марли связать и повесить над раковинной или миской, чтобы стекла сыворожка.

Сыворожку выливать не следует. Если творог приготовлен правильно, то вкусен не только творог, но и сыворожка, ее можно просто пить, особенно летом, поставив на холод, вместо кваса. Из нее можно приготовить блинцы или летний суп, вроде тюри.

Конечно, такой творог нерационально использовать в кулинарной обработке: слишком свеж, нежен и вкусен — просто жаль. Всего и надо — положить на тарелку и, может быть, добавить немного сметаны, чуть присолить или посахарить.

Из обычного творога можно приготовить творожники, ленивые вареники, обыкновенные вареники и кое-что необычное, предложенное Элеком Мадьяром и Марией Хмелевской.

## ТВОРОЖНИКИ

Для творожного теста: **500 граммов творогу, 2 яйца, половина ложки сливочного масла, ложка-две муки, чуть соли и полторы ложки сахарного песка.** Для формовки творожников еще ложка муки, и для жарения ложка топленого масла или 3 ложки оливкового, кукурузного.

Деревянной ложкой растереть в миске творог, добавить масло, сахар, муку, яйца, щепотку соли. Получится однородная желтоватая масса. Поставить сковороду на огонь — почти полный. Пока сковорода разогреется и растопится или разогреется масло, надо успеть сформовать творожники: брать ложкой массу, выкатывать на доске в муке шарик, прихлопнув с двух сторон, отодвигать в сторону. Должно получиться 15 творожников.

Обжарить творожники с каждой стороны примерно полторы минуты. Время на все приготовление — не больше 13 минут.

К творожникам подается сметана или любое повидло.

**Маленький совет.** Сахар и соль в творог можно не добавлять. Сначала следует попробовать творог: его вкус может быть достаточно полным и не потребует добавок. Может оказаться и так, что творог окажется пресным и потребуются добавить сахара и соли больше средней рекомендации.

**Конечно, Домашнему Повару необходимо развивать свой вкус и, безусловно, доверять своим ощущениям.**

## ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ

Для теста: **500 граммов творогу, два яйца, половина ложки сливочного**

**масла, 3 ложки муки, ложечка без верха сахарного песка, половина ложечки соли или побольше. Для формовки — 2—3 ложки муки.**

Готовятся подобно творожникам. Но заметили? В два раза больше муки.

Вкус ленивых вареников ближе к вкусу обычных вареников, чем к творожникам, они должны быть чуть



солонватее и менее сладки, чем последние.

Растереть все продукты деревянной ложкой, дать постоять 10 минут, чтобы проявились клейкие качества муки, и, разделив все тесто на 5—6 частей, скатать из каждой, обваливая в муке, тонковатую колбаску. Каждую колбаску разрезать на дольки: 1—1,5 сантиметра и снова обвалить в муке. Дать чуть подсохнуть, хотя бы 5—10 минут. Чтобы не разваливались при отваривании.

Опускать вареники осторожно в кипящую посоленную воду — 2 литра с ложечкой соли — и варить минут пять, пока не всплывут на поверхность.

Снять с огня, быстро, но осторожно опрокинуть в дуршлаг, дать стечь воде и переложить на тарелки, лучше подогретые, добавив масла и по желанию сметаны.

Пришло время рассказать, как приготовить домашнюю лапшу и настоящие вареники.

### ЛАПША

2 стакана муки, 3 яйца или 5 желтков без белков, ложечка соли и четверть стакана воды.

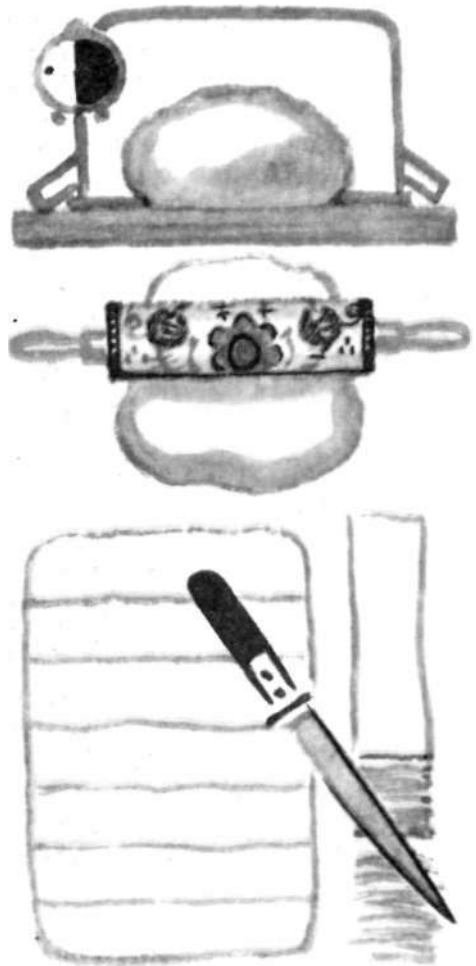
Просеять на доску горкой муку. Сделать в вершинке углубление и быстро добавить взбитые с водой яйца, ложечку соли. Собирая муку с краев внутрь, быстро замесить тесто. Месить его надо минут пять, тогда тесто получится гладким, пластичным.

Присыпать доску мукой, положить тесто, накрыв его широкой нагретой на огне кастрюлей. Зачем кастрюля? Так надо...

Через полчаса раскатать тесто скалкой очень тонко, лишь бы только не рвалось. Разрезать раскатанное тесто на 6—8 полос, дать им подсохнуть минут десять, сначала с одной стороны, затем с другой.

Когда полосы подсохнут, присыпать их мукой, сложить одну на другую и нарезать по короткой стороне тонкую лапшу.

Разложить свободно лапшу на доске. Часа через два лапша высохнет, высыпать ее в сито или в дуршлаг — отсеешь от муки — и можно варить или, насыпав в закрытую банку, оставить впрок.



### ВАРЕНИКИ

Тесто замесить как на лапшу, только воды взять больше:  $\frac{3}{4}$  стакана — тесто получится мягче, а яиц меньше — 2.

Надо помнить: лапшовое тесто очень быстро сохнет, поэтому вареники, пельмени, чебуреки лучше получают, если делать их всем вместе. Как только тесто готово — позвать помощников.



**1-й вариант. Тесто раскатать, но не так тонко, как на лапшу, и разрезать его вдоль и поперек на квадраты по 6—8 сантиметров. Положить фарш на каждый квадрат, сложить его пополам треугольником, защипать края и еще разок пройтись по краю, словно бы веревочку завить покрепче, чтобы вареники во время варки не расклеились.**

слеплены, вода в кастрюле должна кипеть ключом. Посолить воду (ложечку соли) и бросать по одному, чтобы вареники не слиплись. Осторожно, но быстро!

Минуты через две помешать шумовкой, проведя ею по дну, чтобы там не застрял какой-нибудь вареник. Еще минут через пять вареники всплывут наверх. Дадим им покипеть еще ми-



**2-й вариант. Тесто разделить на 3—4 части, скатать тонкие — 2 сантиметра — и длинные колбаски, разрезать их на дольки — по сантиметру, обвалить в муке, чтобы не слипались, и раскатать с помощью скалки маленькие блинчики. Два движения скалкой: вдоль и поперек. Положить на блинчики фарш и, соединив края, слепить вареники. Какой вариант проще? Для меня второй, а для начинающего Домашнего Повара, пожалуй, первый.**

Не забыть вовремя поставить на огонь просторную кастрюлю с водой; к тому времени, когда вареники будут

нуты две и начнем вынимать их шумовкой, давая стечь воде и складывая в просторную эмалированную или глиняную миску.

**Вареники с творогом или овощным фаршем полить сейчас же растопленным маслом, встряхивая миску так, чтобы все вареники промаслились и не слиплись. Вареники с ягодами и фруктами, складывая в миску, пересыпать сахарным песком. Масла и сахарного песка надо примерно по столовой ложке.**

Вареники с творогом и овощами вкуснее есть горячими со сметаной, а ягодные, фруктовые — только холод-

ными со сметаной и ягодами или фруктовым соком.

Прежде чем месить тесто, приготовить фарш. Фарш может быть любой: из творога, моркови, картошки, вишен, черники, голубики, абрикосов, яблок, черноплодной рябины.

### Из творога

400 граммов творога, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 столовой ложки сливочного масла. Растереть до однородной смеси. На каждый вареник — по одной ложке.

### Из моркови

400 граммов моркови очистить, вымыть холодной водой, натереть на средней терке, чуть посолить и посыхарить, потушить на сковороде в ложке масла минут пять, до полуготовности. Остудить, добавить горсть мелко нарезанного зеленого лука. Размешать. На каждый вареник — тоже по одной чайной ложке.

### Из картошки

5—6 картошин очистить, отварить, растереть с ложкой сливочного масла и двумя желтками так, чтобы не было комков, добавить горсть мелко нарезанного укропа. Размешать. На каждый вареник — тоже по одной чайной ложке.

### Из вишен

600 граммов вишен очистить от косточек, слегка отжать от сока. На каждый вареник по 5—7 вишен и по половине чайной ложки сахарного песку.

300 граммов вишен ошпарить кипятком, положить в марлю, выжать сок и добавить к тому, что остался от очищенных вишен. Положить по вкусу сахар. Сок можно оставить сырым или сварить, доведя до кипения. Сок или смешивают со сметаной, или подают отдельно.



### Из черники, голубики, черноплодной рябины, черной смородины

В этих ягодах косточек нет, в остальном их нужно подготовить так же, как вишни. Если черноплодная рябина жестковата — обдать ягоды кипятком и слегка помять их. На каждый вареник — по полной чайной ложке.

### Из абрикосов, слив, яблок

Вымытые холодной водой абрикосы или сливы (600 граммов) очистить от косточек, нарезать на 6—8 частей, смешать с сахарным песком: 2—3

столовые ложки, в зависимости от сладости фруктов.

Яблоки натереть на крупной терке и тоже засыпать сахаром.

На каждый вареник — по полной чайной ложке любого фарша.

## СЫР К ЗАВТРАКУ

Килограмм свежей густой сметаны посолить ложечкой соли. Положить в полотняный мешок — предварительно намоченный и выжатый — и повесить на сквозняке, подставив миску, куда будет стекать жидкость. Через сутки сыр готов, очень нежный и вкусный.

Можно усложнить вкус добавлением специй и пряностей.

**Сыр можно приготовить сладким:** прибавить ложку-две мелко нарезанных апельсинных цукатов-корочек и ложку крупно нарезанных любых орехов, а вместо соли — две чайные ложки сахара.

**Сыр можно сделать пряным:** прибавить слегка размолотый в перце молотке тмин (половину ложечки) и до тонкости размолотых 3 горошины душистого перца.

**Сыр можно сделать травяным:** добавить 2 ложки мелко нарезанных листьев иссопа или любистока. Можно добавить и укроп.



Венгерская кухня, необычная, острая, считается одной из лучших в Европе.

Элек Мадьяр, лет пятьдесят назад, готовил, вероятно очень вкусно. Во всяком случае, писал он об этом точно, понятно, образно. Но у каждого кулинара свои пристрастия. Элек Мадьяр применял в основном не животное масло — сливочное, топленое, а растопленное свиное сало — смалец, даже при приготовлении теста. И вообще употреблял многовато — по современным меркам заботы о здоровье, собственном и окружающих, — жира, масла, сметаны. Многовато в его рецептах перца — особенно красного. Технология приготовления по его рекомендациям непроста, но всегда осуществима.

## ТУРОШЧУСА

вид лапши с творогом

Взять 1 кг просеянной муки тонкого помола, 3 свежих яйца, 1 столовую ложку хорошего жира, вытопленного из копченого сала, шкварки из 250 г копченого сала, расплавленного во время вымешивания теста, 500 г свежего отжатого творога и 500 г хорошей густой сметаны. Замесить тесто из муки, яиц и  $\frac{3}{4}$ —1 стакана воды, прибавив щепотку соли. Тесто должно быть упругим и не слишком крутым. Тесто разделить, придав ему форму пышек, и оставить его полчаса постоять на доске, посыпанной мукой. Потом очень тонко раскатать, раскатанное тесто оставить полежать несколько минут, просушивая с обеих сторон. Затем отщипывать от тонких пластов теста неправильные кусочки в 3—4 см. Пока мы заняты, подсоленная вода должна уже закипеть. (Рекомендуется прибавить в воду 1 ложку смальца, чтобы тесто не слипалось.) Опустить тесто в кипящую воду и варить, пока не всплывет на поверхность кипящей воды. Переложить в дуршлаг и дать хорошо стечь воде (можно облить лапшу холодной водой. Но существует мнение, что это портит блюдо, охлаждая его, а вновь разогретое, оно теряет вкус). Итак, сразу выложить в большую кастрюлю с горячим смальцем, смешанным со сметаной (считая на 1 ложку жира 300 г сметаны), посолить и прибавить половину протертого через сито творога. Потом хорошо смешать тесто с творогом и положить горячим на блюдо, предварительно разогретое, сделать из теста горку на блюде и посыпать оставшимся творогом, который находился в теплом месте. Полить тесто остальными 200 г сметаны и посыпать свежими шкварками. Все приготовление надо делать очень быстро и блюдо сейчас же подать на стол, потому что это излюбленное венгерское кушанье из муки вкусно, если оно совсем свежо и горячо. Можно нарезать тесто соломкой (лапшой), но приготовить блюдо таким же способом.

## ГАЛУШКИ

В глубокую посуду положить муку и влить столько воды, чтобы при размешивании ложкой образовалось мягкое тесто. На 250 г муки полагается 1 яйцо. Размешивать ложкой до тех пор, пока тесто не станет гладким и не появятся маленькие пузырьки. Тогда чайной ложкой опускать в кипящую подсоленную воду галушки или же пропускать тесто через специальный прибор с дырочками. Когда галушки сварятся, откинуть на дуршлаг, выложить на блюдо с расплавленным салом или сливочным маслом, все перемешать и подать на стол, полив по выбору: 1. Смесь взбитых яиц, сметаны и сливочного масла. 2. Смесь протертой брынзы (овечьей сыр) с горячим смальцем и сметаной и сверху положить шкварки. 3. Только горячим смальцем со сметаной. Подается и как гарнир к перекельтам и мясу с соком, при этом галушки полить только смальцем или сливочным маслом, но иногда можно прибавить и сметану.

## КЛЕЦКИ СО СЛИВАМИ

Кнедли

Сварить картофель, очистить, охладить, прибавить 1 яйцо, гусиный жир или сливочное масло. Посолить. Из этой массы

*замесить тесто, прибавляя столько муки, чтобы тесто получилось нежирное, но и не слишком мягкое (на 1 кг картофеля 1 яйцо, кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех и 200—250 г муки). Полученное тесто раскатать до толщины в 2 мм, разрезать на одинаковые квадратики и на каждый квадратик поджечь одну хорошую зрелую, сладкую, насухо вытертую, большую и ароматную сливу. Если сливы отвечают всем этим требованиям, то нет надобности прибавлять сахара и корицы. Косточку можно вынуть, но лучше не вынимать, чтобы легче было при оформлении придать варенику правильную форму шара. Завернуть сливу в тесто, защипать края, попудренными мукой руками придать форму шара. Хорошо оформленные клецки варить в подсоленной кипящей воде до готовности. Следить чтобы они не переварились. Вынимать шумовкой и обвалять в поджаренных на смальце или сливочном масле сухарях. Подать на стол горячими, положенными горкой на горячее блюдо.*

### ПОЛЕНТА БРАТИСЛАВСКАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Всыпать медленно кукурузную муку в 1 литр подсоленной кипящей воды. Варить, непрерывно мешая, в течение 6—8 минут. Выбирать ложкой и класть слоями в смазанную сливочным маслом онеупорную посуду. На первый слой поленты положить несколько комочков сливочного масла и немного протертого овечьего сыра и полить несколькими ложками сметаны, затем опять слой поленты и на него опять сливочное масло, овечий сыр и сметану. Поставить в духовку и печь не менее 25 минут, чтобы сыр стал румяным. Подать на стол с гарниром из картофеля, поджаренного на смальце, и салатом.*

### БУТЕРБРОДЫ, САНДВИЧИ, ТОСТЫ, ГРЕНКИ...

употребляются у нас мало. Русская кухня всегда была славна пирогами, ватрушками, блинами и самим хлебом — вкусным, сытным. Хороший, «выхоженный», пропеченный хлеб и на вид приятен. И душист. А если бы захотелось сжать его рукой, то, отпущенный, он снова расправляется до превозданной пышноты.

В старые времена хозяйка пекла для семьи хлебы, выхаживая их, как детишек: и приголубит, и посердится, и погладит, и повздыхает...

Пекари в городах пекли хлеб для продажи тоже с усердием. Работа была тяжелая — недаром и слова эти профессиональные: пекарь, хлебопек, булочник, калачник, саечник — муж-

ского рода. Никаких калачниц и хлебопекш... Но такая работа была и почетна. Как приятно и сейчас неожиданно оказаться поближе к этому таинству — испечению хлеба. В небольших современных кооперативных пекарнях орудуют не девчонки, а сильные рукастые парни, ясноглазые и спокойные. И хлеб испеченный: теплый, сухой, легкий — подают, как одаривают.

Ну а огромные хлебозаводы — предприятия промышленные. Машина тесто месит, машина разделяет, машина печет... Поэтому и придатся заводить тостеры, чтобы придать машинному производству рукотворность.

Бутерброды, тосты, гренки можно приготовить не только для завтрака, ужина, как бы на скорую руку, но

и для гостевого завтрака или дневного, на английский манер «файв о'клок», пятичасового чая.

Конечно, если есть очень свежий длинный загорелый батон, или блин душистого лаваша из современной пекарни и свежайшая любительская колбаса, или — вдруг! — ветчина, пряно-солончатый сыр, то никакие бутерброды не потребуются. Были бы накрахмалены салфетки, крепко чай и... ну, еще масленка с брусочками масла, и вазочка с джемом, и тонко нарезанный лимон, и цветок или ветка с распускающимися почками — для торжественности... А если, прочитав в разделе «В сезон плодов и трав», вы осенью соорудите цукаты из рябины, рахат-лукума и выставите их на стол, то гостевой чай получится на славу.

Но может быть и так: хлеб зачерствел, колбасы маловато, сыр подсох, и джем в банке покрылся твердой коркой. А неожиданные гости скоро нагрянут. Тогда приготовьте горячие бутерброды и гренки.

Что такое горячий бутерброд? Это ломтики хлеба, подрумяненные в духовке или тостере, и присоединенные к ним добавки — поджаренные отдельно на сковороде или запеченные вместе с тостами в духовке.

С хлебом можно поступить по-разному.

**Во-первых, можно оставить хлеб с коркой, а можно корку срезать** — употребить ее на сухари. Что предпочтительнее? Хлеб без корки.

**Во-вторых, хлеб можно:**

- 1) просто подрумянить в тостере — или в горячей духовке 1—2 минуты;
- 2) просто поджарить на сковороде в масле, на сильном огне 1—2 минуты;
- 3) обмакнув в холодное молоко, обжарить-подрумянить в масле на сильном огне 2—4 минуты.



Подрумяненные ломти или гренки можно намазать повидлом или посыпать тертым сыром, просто положить кусочек сыру и запечь в духовке 2 минуты.

Можно отдельно обжарить — вернее, «схватить» в горячем масле — колбасу, корейку, сало, ветчину, сосиски, котлету и, положив это на горячий хлеб, снова запечь в духовке 1—2 минуты. А перед подачей

на стол положить кругляшок сваренного вкрутую яйца, ломтик огурца, помидора, свежего или соленого, ломтик редиски, ветку укропа, петрушки, листок салата...

Бутерброды могут быть из любого хлеба: черного, серого, белого.

**Можно приготовить маленькие бутерброды, равные половине ломтя городской булки или четверти обычного дарницкого кирпичика.**

**Можно соорудить большущие шведские бутерброды:** срезать корку со всего батона и разрезать полученный мякиш на 6 толстых ломтей, ломти сбрызнуть маслом и зарумянить в духовке. На подрумяненный хлеб положить чуть схваченную в масле ветчину, или колбасу, или мясо, или всего по кусочку, а также обжаренные, разрезанные пополам небольшие крепкие помидоры, чуть посолить, поперчить и запечь в духовке 3 минуты. Изъяв из духовки, можно украсить любой зеленью или салатом, вымытым и обсушенным, и добавить 2—3 «язычка» любой приправы: горчицы, растертой с печеными яблоками, хрена со сметаной, майонеза или густой сметаны с солью и перцем. **Чем разнообразнее снедь на шведском бутерброде, тем он более «шведский».**

Одна особенность, и довольно важная, есть в процессе приготовления несложного вроде бы блюда — крутиться придется быстро... Прежде всего следует включить духовку, чтобы к тому времени, когда поставите туда противень с хлебом, она бы почти пылала. После этого сервировать стол, оставив почетное место для бутербродов. И тогда только взяться за приготовление самих бутербродов.

В приготовлении бутерброда проявится в полной мере вкус Домашнего Повара: бутерброд должен получиться очень вкусный и красивый.

Лучше подать бутерброды на том противне, на котором они распая-

лись в духовке. Если Домашнему Повару придется по душе такая бутербродная еда, то стоит завести эмалированные беленькие протвиньки, всегда нарядные своей белизной и чистотой. И держать эти протвиньки только для этой цели.

**Какие же можно придумать бутерброды?**

**1. Творог растереть с яйцом** — или только с желтком — и с ложкой сахара или с четвертью ложечки соли и мелко нарезанным укропом. Поджарить маленькие круглые гренки из белого хлеба, творог положить на них, а сверху еще по кусочку масла, и подрумянить в духовке 3—5 минут.

Получаются сладкие или соленые «ватрушки».

**2. Вместо творога может быть сыровая масса,** а сверху смазать взбитым яйцом, как обычно поступают с пирожками, прежде чем поставить их в духовку.

**3. На гренки из черного хлеба натереть или мелко нарезать соленую брынзу,** кругляшок помидора и кусочек сливочного масла. Запечь.

**4. На горячие обжаренные ломтики черного хлеба** положить быстро обжаренные ломтики сала или корейки и тонкий ломтик соленого огурца.

**5. Любое холодное мясо:** говяжье, куриное, индюшиное, нарезанное тонкими ломтями, положить на тосты, а сверху присыпать натертым сыром с щепоткой перетертого тмина. Запечь.

**6. На белые тосты — кругляшки поджаренных в подсолнечном масле баклажан.** Запечь 2—3 минуты. Украсить тонко нарезанным болгарским перцем и сельдереем.

Можно приготовить белые тосты с жареными кругляшками яблок или жареными дольками айвы. С пластами мармелада, посыпав их измельченными орехами.

На тост из черного хлеба положите пластинку солененькой сардинеллы,

сверху половинку быстро обжаренного помидора, или огурца, или редиски и свежую веточку укропа.

Система понятна? Фантазируйте...

Это бутерброды открытые. А **сандвичи** — два кусочка хлеба, между ко-

**торыми уложены любые добавки: мясо, рыба, сыр, овощи и прочее. Корку обязательно срезать и ломтики одинаково подровнять.**

Сандвичи в отличие от шведских бутербродов — небольшие.



Помним: Домашний Повар пока не приготовит то, что наметил, маковой росинки не съест, только и может водицы пригубить, если пить захочется.

Некогда гурьевская каша служила символом не только высокого кулинарного искусства, но и некоего недостижимого образа жизни. Действительно, приготовить такую кашу не просто.

Прочитайте внимательно все три рецепта в той последовательности, как они даны: от более простого к сложному. На таких кушаньях и оттачивается мастерство Кулинара. Мне кажется, наиболее реален рецепт М. Хмелевской, но это мое мнение, я его не навязываю.

Во всяком случае, славным воскресным утром, когда окажется нечего делать, можно и попытаться... рискнуть... расхрабриться... Но... помните главное правило в поварских делах: «Первый блин комом!»

#### ГУРЬЕВСКАЯ КАША (по М. Хмелевской).

*Смоленскую крупу вымыть, перетереть с яйцом, подсушить в легкой духовке, отварить из нее кашу на молоке с кусочком масла, рассыпчатую. Смазать кастрюлю маслом, перемешать кашу с мелко изрубленными грецкими и калеными орехами, положить несколько штук очень мелко изрубленного горького миндаля, сахару по вкусу, цукаты, ванили и изюму. Все перемешать и положить в кастрюлю: ряд каши, затем пенку из сливок, опять кашу и т. д. Сверху полить маслом и запечь.*

Смоленскую крупу — помните? — получают из гречихи особым тонким помолом. Нет, это не широко известный продел... Труднодостижимую в наше время смоленскую крупу можно заменить рисом, сварив его как для каши с яблоками или методом, предложенным М. Хмелевской — перетерев с яйцом или пережарив с ложкой масла: все эти приемы способствуют сохранению цельности зерна. И сварить рис надо так, чтобы зерно сохранилось цельным. Для этого взять просторную кастрюлю, предположим, для стакана риса — двухлитровую; соотношение риса и воды должно быть 1 : 2, стакан риса — два стакана воды; опустить рис в кипящую чуть подсоленную воду, варить его 12 минут; рис не мешают ложкой, но при закладке в кипятки провести ложкой по дну, чтобы там не приставали зерна. Минут через девять следует заглянуть в кастрюлю, если окажется, что вода почти выпарилась, а зерна внутри еще с сильным закалом — сыроваты, подбавьте полстакана кипятка, распределив воду равномерно по всей поверхности, и снова закройте крышкой.



## КАША ГУРЬЕВСКАЯ

*Взять 1 стакан манной крупы, вскипятить в двух бутылках молока, положить 1/2 фунта истолченного миндаля, нарезанных цукатов, стакан сахара, немного ванили для запаха. Вскипятить все, когда готово, выложить в каменную форму, обмазанную маслом и обсыпанную сухарями. Запечь и подавать.*

\*

Я думаю, что две бутылки молока в 1898 году, этой датой помечен выход книги Н. Лухмановой, равнялись литру.

Если «истолченного миндаля» требуется половина фунта, то и цукатов надо взять такое же количество.

«Вскипятить все» — это значит сварить, помешивая примерно 8 минут.

«Каменная форма» вряд ли имеется в наличии среди кухонных помощников в вашем доме, заменить такую очень хорошую вещь можно кастрюлей чугунной — обливной.

Запечь — минут пятнадцать.

## ГУРЬЕВСКАЯ КАША

*Из манной крупы или риса сварить вязкую кашу на молоке с небольшим количеством соли и сахара. В горячую кашу, при непрерывном помешивании, добавить сливочное масло, яичные белки, взбитые с сахаром, не очень мелко рубленные орехи и ванилин. Все это перемешать и выложить в какую-то эмалированную глубокую посудину, в которой по готовности кашу можно было бы поставить на стол. Посудину предварительно смазать маслом. Поверхность каши выровнять, посыпать сахарным песком и немедленно прижечь раскаленной на огне лопаткой так, чтобы сахар заглазировался. И поставить в духовку на 5—7 минут.*

*На горячую кашу быстро разложить сваренные в густом сахарном сиропе дольки яблок, груш, слив, абрикосов, персиков или ягод, сверху посыпать рублеными поджаренными орехами или миндалем. Можно и грецкими орехами, неподжаренными. Свежие фрукты можно заменить консервированными, но в этом случае, разложив их на подсушенной в духовке каше, залить фруктовым — земляничным, абрикосовым — соусом и поставить еще раз в духовку на 5 минут.*

\*

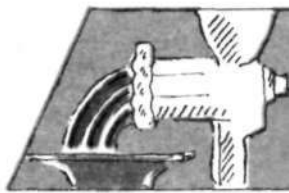
Получится эдакий сладкий пирог, а не каша... Грецкие орехи никогда не следует жарить, они очень маслянисты.

3.

**Обег**



**за тридцать  
минут**



# В

олодя, как и обещал сам себе, научился готовить супы, борщи, похлебки, тюри, окрошки и жарить котлеты, и тушить мясо, овощи, и томить рыбу, отдавая этому экономно рассчитанное время.

Понравилось ему готовить мексиканский суп: эдакую настоящую холостяцкую еду, заключающую в себе и первое и второе. Для супа нужны граммов 600 мяса, луковица, 6 картошин, половина вилка капусты, стручок красного перца и зубчик чеснока. Промыв мясо и разрезав его на необходимые порции, он залил его холодной водой и сварил бульон с луковкой, примерно в течение часа, сварил так, чтобы мясо не переварилось. Не забыл снять пену, чтобы не пришлось процеживать бульон в другую кастрюлю, и не забыл посолить. За полчаса до обеда Володя опустил разрезанные пополам очищенные картофелины и разрезанную на 6 крупных ломтей капусту. Стручок перца разделил пополам, оставив большую половинку для огненного Наташиного борща. Под закрытой крышкой на умеренном огне суп «дошел» как раз к приходу Наташи и Андрея. А зубчиком чеснока Володя просто натер горбушку черного хлеба.

Он придумал — создал? — свое тушеное «второе», взяв за основу «мясо по-московски». Нашинковал хорошую луковицу, обжарил ее в алюминиевой кастрюльке, влил туда полтора стакана кипятка, посолил, поперчил, распределил лангеты, переслаивая их толстыми долями моркови, плотно закрыл крышкой, настроил огонь ниже средней степени... Через час добавил три горошины душистого перца, два лавровых листа и полтора десятка вымытых черносливин. Через двадцать минут снял с огня... И за ужином с тайным волнением следил за реакцией Наташи. Она улыбнулась и сказала кратко: «Ты — гений».

Может быть, кто-то когда-то уже открыл такой способ приготовления мяса, и даже, может быть, в некой кулинарной книге есть «говядина а-ля мод» или «...по-фламандски». Не в том суть! А в том, что Володя захотелось придумать — создать! — свое произведение...

Но вот рыбный паприкаш и настоящий венгерский гуляш по рецептам Элека Мадьяра, ботвинью или суп с карасями «по рецептам столетней давности» предоставил исполнять Андрею: эти сложные кушанья — видите, какое слово: не еда, а кушанья! — тот умеет сотворять отменно.

Что нравится готовить Наташе? Борщ и грибную лапшу. Борщ она готовит с фасолью и сельдереем. Ее огненно-красное творение и по вкусу огненное, оттого, что она добавляет половинку красного перца — половинку небольшого стручка! — и еще ложку-две уксуса... Нет, это не совсем Наташин вкус. Но такое удовольствие ей доставляет наблюдать, как Володя управляется с большущей тарелищей огненной вкусноты.

И еще ей нравится овощная икра. Вкуснейше приготовленная и разнообразная, доставит приятные минуты даже гурману, но не любой Повар возьмется за ее приготовление — при кажущейся простоте.

Калинка и не пыталась вовлечь в это колдовство Андрея: у него слишком мужской характер. Другое дело Наташа. И Калинка провела с ней чудесные полдня, обучая Наташу этому искусству.

# Калинкина синяя тетрадка

Можно ли — реально! — приготовить обед за половину часа? Можно. Если одновременно поставить кастрюлю и сковороду или сотейник для тушения на огонь, то через тридцать минут обед будет готов. Правда, крутиться придется быстро...

Но в конце концов сами решите, что более подходит для вас, для вашего характера, энергии и даже для вашего образа Домашнего Повара.

Если вы — повар важный, степенный, это не зависит от возраста, бывают и двенадцатилетние степенные и важные, и каждое ваше движение исполнено значительности, торжественности; если вам нравится долго взирать на кусок мяса, прикидывая, соображая, что можно из него приготовить, а может быть, стоит отложить, а может быть... Такому Повару — твердо говорю! — обед за тридцать минут не получить. Даже если обед состоит из бульона и вчерашних пирожков — их надо-то всего положить на сковороду, брызнуть ложку воды, закрыть крышкой и определить в духовку среднего тепла, минут на семь, чтобы из вчерашних превратить в сегодняшние, — такому Повару хватит забот на час. Это не плохо или, не хорошо, а такая особенность.

Реально оцените себя — и будете сами с собой в ладах. Даже такое простое действие: определить сковороду в духовку, может иметь различную энергетическую окраску и, кстати, многое прояснит в Поваре. Сравните! Сковороду в духовку можно: поставить, впахнуть, забросить, водрузить, швырнуть и приладить. За каждым словом-определителем скрыт характер Повара. Причем именно обращение с духовкой — независимо от того, что туда определяется, — наиболее точно характеризует особенности Повара.

Нет ничего зазорного в чрезмерной торжественности, так же, как и в торопливости. Один определяет смысл идущего дня, смысл существования — приготовлением еды, а другой делает это мимоходом, смысл идущего дня и жизни определяя иначе, а третий все в жизни считает необходимым: и хороший проект, и вкусную еду.

Очень важно самому с собой быть предельно правдивым и реально — жестко реально! — определить свои возможности. В тысячу раз лучше и для самого Домашнего Повара, и для тех, кто от него в доме зависит, определить стиль. Существовать надо в своей природе, а не вопреки ей, хотя я не исключаю борьбы с собой и напряжения сил.

Честно признайтесь себе, что готовить не любите и делать все будете из рук вон плохо, даже капусту заквасить для вас проблема неразрешимая. Тогда наиболее правильно отправиться бы самому и всем чадам и домочадцам в ближайшее кафе, но в существующих реальных условиях такие ежедневные походы в кафе осуществить вряд ли удастся. Значит, лучше в магазине «Кулинария» купить жареной печенки, готовые котлеты, даже в панировке, которые можно научиться готовить вполне прилично, и ограничивать гарнир вареной или жареной картошкой, а квашеную капусту, закрыв глаза, покупать в магазине или — не знаю, что хуже, — на рынке... Праздники встречать с орехово-бисквитным тортом от «Большевички».

Тогда, оценив себя реально, все, что предлагает Калинка в своих записках, вы приготовить сможете эдак примерно за часа полтора, ну, может быть, поначалу не такого волшебного вкуса и вида, но ведь и это уже будет великой победой. Свой домашний суп

и своя квашеная капуста, да еще с отваренной рассыпчатой картошечкой!

Из всех возможных образов Домашнего Повара мне по душе тот, кто сковороду в духовку просто ставит. Это значит: равновесие, разумная логика, умение себя держать, терпение и ловкость. Забот у современного человека, живущего в огромном городе, много. Один транспорт занимает два часа, а сил — не измерить!

Сколько неожиданных дел и интересов возникает у современника! Он может встретить инопланетянина и махать платочком исчезающему, растворяющемуся НЛО. Он может открыть в себе удивительные свойства экстрасенса; стать гидом в этом мире для потусторонних душ или фантастическим образом быть избранным в Верховный Совет и решать судьбы государства, не говоря уж о строительстве двадцатиэтажных бело-голубых домов по мановению срочного проекта или о возникновении воздушных замков по одному нажатию кнопки. И при этом оставаться Домашним Поваром!

Поэтому-то я и предпочитаю Повара, исполняющего свою роль экономно, точно, разумно, умеющего между делом купить продукты, осенью заготовить тридцать банок овощей, а весной не бегать по городу в поисках винограда. Такой Повар держит свое поварское дело не над своей головой и головами своих чад и домочадцев, а на уровне рук, совершая дело свое поварское ловко, быстро, умело и получая от этого удовольствие.

Если вы войдете в магазин «Кулинария» рано утром или непоздним вечером, то в отделе мясных полуфабрикатов могут оказаться: мясной фарш, цыплята, гуляш, азу, котлеты, бифштексы, почки; реже: мясо для тушения, антрекоты, печень, а иногда обнаружите и рыбу: треску, навагу,

саблю-рыбу! Кстати, очень вкусную, и даже толстолобика...

Попробуем перебрать весь перечень и приготовить то, что можно приготовить... Из фарша получится суп с фрикадельками и котлеты, тефтели и запеканка... С цыплятами подождем до специальной главы... Азу приготовить несложно, были бы соленые огурцы. Из почек — не только рассольник, но и весьма изысканное жаркое...

Доверившись искусству Лухмановой и Мадьяра, узнаем, как готовили знаменитый «борщ с карасями» и не менее знаменитый настоящий «венгерский гуляш».

Еще хочется рассказать о системе отличных простых «супов за тридцать минут» и нескольких холодных: от «польского хлодника» до «ботвиньи». И борще и грибных супах для постных дней. Стоит вспомнить жаркое «из грибов по-крестьянски», способное составить славу не только кооперативному ресторану, беф-бульи и блинцы с вареньем...

---

\*

## СУПЫ, БОРЩИ, ОКРОШКИ

### СУП ЗА ТРИДЦАТЬ МИНУТ

**Можно назвать эти десять супов системой, потому что готовятся все они по одной жесткой схеме. Такой суп хорош свеженьким, «с пылу с жару», оставлять его на завтра нельзя, поэтому точно рассчитывается на количество обедающих.**

**Для 4 тарелок супа:**

**луковка, 2 морковки, 2 свежих или сухих корня петрушки, 3 картофелины, 2 ложки риса, 1—2 помидора или ложка томатной пасты, горсть свежей или сухой зелени, лавровый листок, 2 ложки масла.**



Для одной большой тарелки супа необходимы один и три четверти стакана воды. Предположим, обедать будут четверо. Налить в двухлитровую кастрюлю или в красный, а может быть, и синий чугунок такого же объема семь стаканов холодной воды, поставить на сильный огонь и опустить сразу: лук, петрушку, 1 морковку, надрезав их, чтобы лучше отдавали свой вкус отвару. Закипит, огонь уменьшить, пусть поварятся 15 минут. И тогда вываренное выбросить.

Очистить, вымыть овощи. Картофелины нарезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, помидор нарезать мелко и зелень тоже. Рис промыть холодной водой 3—4 раза.

Овощной отвар пожелтел и приятно пахнет овощами. Посолить (треть ложки), посахарить (половина ложечки) и опустить последовательно:

картошку и рис, пусть поварятся 5 минут;

**тертую морковь**, лавровый листок, масло, пусть поварятся еще 5 минут;

**помидор или томатную пасту**, зелень, пусть поварятся еще 5 минут.

Попробовать! И может быть, чуть досолить или добавить половину ложки масла? Ровно полчаса — суп готов.

«А где система?» — может спросить Заинтересованный Читатель.

#### Система такая:

вместо риса можно положить столько же гречневой крупы, пшена или геркулеса,

а манной всего ложку,

крупу можно заменить лапшой — 1 большая горсть, опустить вместе с картошкой — или такой же горстью вермишели, опустить с морковью;

вместо крупы: нарезанная белокачанная капуста (по горстке на тарелку), или цветная капуста (по 5—6 кочешков на тарелку), или консер-

винованный зеленый горошек (по 2 ложки на тарелку).

Сливочное масло можно заменить мясными консервами, опустить тоже вместе с морковью.

Получилось не 10, а 11 супов: каждый со своим вкусом!

### Три совета:

1. Если есть свежий или даже замороженный помидор — любому из этих супов не помешает; но томатную пасту — в суп с геркулесом и манкой, с цветной капустой и горошком, с мясными консервами — лучше не добавлять.

2. Чугунок с готовым супом, сняв с огня, отставить в сторону, накрыть полотенцем: дать супу настояться минут пятнадцать, пока на столе царит закусочное: травяное и кислое... Суп, особенно с овощами, перед тем как ставить чугунок на стол, попробовать, может быть, чуть досолить...

3. Суп и так вкусен, душист, но в тарелку, особенно в овощном его варианте, можно добавить ложку свежей сметаны.

## БОРЩ ЗА ТРИДЦАТЬ МИНУТ

Для 8 тарелок: 1 большую луковицу, 1 большую свеклу, 1 морковину, 1 петрушку, 4 картошины, четвертую часть кочана капусты — примерно 400 граммов, помидоры или томат, лавровый лист, перец горошком, зелень свежую или сухую: сельдерея, любистока, эстрагона, 3—4 ложки подсолнечного масла. Можно добавить: 1 болгарский перец, 1 репу, 10 черносливин, или 6 сухих грибов, или горсть белой фасоли.

**Постный.** На подсолнечном масле. Можно приготовить на два дня, гурманы считают, что на следующий день становится вкуснее.

Поставить на средний огонь большую сковородку, разогреется — налить подсолнечное масло, разогреет-



ся — последовательно сыпать туда:  
**луковку** — нарезанную мелко,  
**свеклу** — нашинкованную соломкой,  
**морковь** — нашинкованную так же,  
**петрушку** — нашинкованную так же,  
 добавляем по половине ложечки соли и сахару  
 и если есть, **репу, болгарский пе-**

варится полчаса. Пробуем! Вкусно? Посолить? Посахарить? Чуть-чуть...

На той же сковороде в ложке масла поджарить мелко нарезанные 2—4 помидора или ложку томата и хорошую горсть зелени. Опустить в борщ вместе с лавровым листом-двумя и черным перцем: 6—8 горошин. Через 5—8 минут попробовать еще раз! Добавить, если не в пост, ложку сливоч-



**рец и отваренные грибки** — соломкой.

Не поджариваем, а тушим, ворошим и промасливаем овощи минут пять-семь, если суховаты, можно подлить 2—4 ложки воды.

Пересыпать в четырехлитровую кастрюлю, добавить нарезанную кубиками картошку и нашинкованную капусту, все осторожно перемешать.

Налить в кастрюлю с овощами — по полтора стакана на тарелку — 3 литра холодной воды, поставить на сильный огонь и добавить половину ложки соли.

Закипит, огонь уменьшить, пусть

ного масла и снять с огня. И тоже, как и предыдущие супы, накрыть полотенцем минут на пятнадцать, чтобы «дошел».

Конечно, если не в пост — сметану на стол в красивом горшочке, чтобы добавить в тарелку ложку или две.

...Маленькое отступление о белой фасоли, черносливе и грибах. Все эти компоненты прибавят — безусловно! — вкуса борщу. Но соединять их вместе не-стоит. Грибы сварить отдельно в небольшом количестве воды, варятся они примерно час... Чтобы не кипятить долго-долго горсть фасоли, ее нужно замочить на сутки



в холодной воде, воду эту слить и залить свежей, сварить за час, отвар добавить вместе с фасолью в борщ, так же как и грибной отвар.

Грибки «идут» со свеклой и прочим на сковородку. Фасоль — вместе с картошкой и капустой. Чернослив, просто вымытый водой, — вместе с помидорами и зеленью...

**Маленький совет:** густоватый борщ можно своевременно разбавить кипятком...

## ГОРОХОВЫЙ ИЛИ ФАСОЛЕВЫЙ СУП

**Тоже на подсолнечном масле. Тоже можно приготовить на 2 дня.**

**Для 8 тарелок супа: 400 граммов гороха или фасоли, 2 луковицы, 1 большая морковь, 4 картошины, зелень сельдерея или укропа, 3—4 ложки подсолнечного масла, лавровый лист, черный перец горошком.**

Горох и фасоль долго варятся до готовности. Для сохранения времени — но не вкуса! — намочить холодной водой с вечера. Следует налить примерно литр воды: бобовые сильно разбухают.

Когда приступите к приготовлению супа, настоявшуюся воду слить. В четырехлитровую кастрюлю налить 3 литра воды, опустить горох или фасоль, очищенную надрезанную луковицу, посолить и варить примерно час. Время зависит от степени готовности гороха или фасоли. Придется попробовать! Если вам покажется, что основной суповой компонент почти готов, то не мешкая ставьте сковороду — не большую, как для борща, — разогрейте ее, налейте масло, в разогретое опустите мелко шинкованную вторую луковицу и натертую на терке морковь, 2—3 минуты потушите.

В суп опустить нарезанную кубиками картошку и морковь с луком, соль, лавровый лист, перец, зелень. Дайте 15 минут нормально покипеть. Можно добавить ложку сливочного

масла. Пробуйте! Все в порядке? Снять с огня кастрюлю и, конечно, ... накрыть полотенцем.

Суп из фасоли вкусен с лавашем или с гренками: слегка поджаренными в тостере или в жаркой духовке ломтиками белого хлеба, простого, или сладкого сорта, или серого, или барвихинского.

Для горохового — накануне придется приготовить сухарики из черного хлеба: порезать кубиками, чуть присолить и подсушить до легкой румяности в среднежаркой духовке, минут двадцать — двадцать пять.

А теперь вспомним о магазине «Кулинария» и развернем только что принесенную упаковку мясного фарша.

## СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

**500 граммов фарша, 2 хороших луковицы, 2 больших морковины, 2 корня петрушки или сельдерея, 2 помидора, пучок зелени мяты, или укропа, или петрушки — по вкусу.**

Поставить на огонь трехлитровую кастрюлю с холодной водой, 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку или 1 сельдерей очистить, надрезать, опустить туда. Пусть выварятся, пока подготавливать фрикадельки. Перед тем как опускать фрикадельки, из отвара — с помощью шумовки — вынуть вываренные овощи.

Фарш вымешивать в миске с мелко-мелко нарезанной луковицей, мелко-мелко нарезанной зеленью, добавив 1 растертое яйцо, 2—4 ложки воды и посолив — половину ложечки.

Очень важно вымесить фарш отлично, чтобы получился цельный нераспадающийся монолит.

Отщипать — или, может быть, расщипать? — этот монолит на 30—40 мелких комочков, раскладывая их на доске.

Смочить холодной водой руки, и выкатывая из комочков круглые фрика-

дельки, бросать их в **мирно** кипящий отвар.

Посолить — ложечку соли, посахарить — треть ложечки. Если образуется пена — снять шумовкой. Пусть суп кипит 15 минут.

За это время натереть на терке: морковину, петрушку или сельдерей, если есть, и то, и другое. Опустить все в суп.

Нарезать помидоры, если есть, и зелень: свежую или сухую.

Через 5 минут добавить ложку сливочного масла. Попробовать! И — под полотенце.

Как можно разнообразить суп с фрикадельками? Добавить к фаршу ложку промытого холодной водой риса или вместе с фрикадельками опустить в суп две нарезанных соломкой картошины.

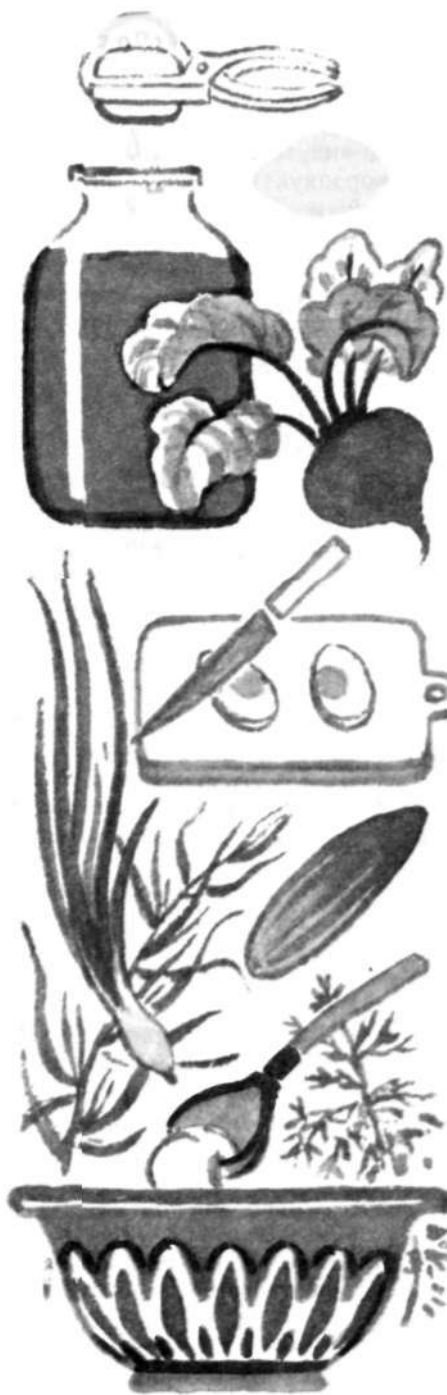
Такой же суп можно приготовить из обыкновенного мяса, перемолов его на мясорубке, а из косточки предварительно сварив бульон. Будет вкуснее! Из курицы или любой рыбы: трески, минтая, даже хека, немного вымочив его в холодной уксусной воде, тоже можно приготовить такой суп. Мясо с курицы срезать — может быть, только с половины! — а из косточек предварительно сварить бульон. С рыбой поступить так же.

## ПОЛЬСКИЙ ХЛОДНИК

5—6 средних свекел, 2 литра воды, 2—3 яйца; 2—3 огурца или трава огуречника, зеленый лук, эстрагон, базилик, укроп, лимон, или квас, или уксус, сахар, соль и свежая сметана.

Свекольник — вкуснейший летний холодный суп. Его время: или совсем раннее лето, когда еще есть прошлогодняя свекла, или август, когда появляется достаточно крупная свекла нового урожая. Для свекольника необходима свежая сметана.

Свеклу следует сварить так, чтобы получился и свекольный квасок.



## ОКРОШКА

Может быть 2 способа приготовления:

**1. Очистить свеклу** и сварить ее до готовности в 2 литрах воды, на это потребуется примерно полтора часа, отвар процедить, свеклу натереть на терке;

или

**2. Свеклу очистить**, сырой натереть на терке, примерно половину залить холодной водой и варить на среднем огне в течение получаса, за это время свекла отдаст весь сок отвару и сильно посветлеет. Отвар процедить, свеклу выбросить.

**Одновременно** другую часть свеклы залить небольшим количеством воды, присолив и посахарив, потушить до готовности, примерно 15—20 минут. В любом случае получится сваренная, натертая на терке свекла и отвар, так сказать, полуфабрикаты.

**Теперь в первую очередь из отвара приготовим свекольный квасок:** отвар, сахар и соль — по вкусу, стакан кислого кваса, или сок лимона, или 1—2 ложки уксусу, обычного или яблочного. Должен получиться темно-свекольного цвета, кисло-сладко-терпкий и чуть солоноватый квасок. Поставьте его на холод.

Свеклу натереть, мелко нарезать огурцы или зелень огуречника (обваренную кипятком, чтобы не ощущались жесткие ворсинки), сваренные вкрутую яйца, зеленый лук, базилик, любисток. Растереть укроп.

В красивой глубокой миске, глиняной лучше, соединить овощи, залить свекольным квасом. В тарелки добавить 2—3 ложки свежей холодной сметаны...

Свекольник можно приготовить на два дня, но полностью приготовить только квасок и оставить его на холоде, а овощи сохранить в целом виде: свеклу цельную или оттушенную в миске, остальное — в первозданности.

Свекольник готовится непосредственно к обеду...

**Вкуснота окрошки** зависит от вкуса кваса, исправить плохой вкус кваса невозможно, а что будет наполнять квас — имеет менее важное значение, но только все должно быть мелко нарезано.

**Первый набор:** отварное мясо, картошка, огурцы, любая зелень, репчатый, за неимением зеленого, лук.

**Второй набор:** сосиски, яйца, трава огуречника, лук-порей, любисток, укроп.

**Третий набор:** ветчина, картошка, яйца, каперсы или маринованные семена настурции, иссоп, петрушка, укроп.

Окрошку можно собрать так: в просторную миску, может быть, и глиняную, узорчатую, положить все овощи, перемешать, залить квасом и добавить растертого ложкой укропа. Сметану можно положить в миску или подать отдельно. Хотя зелени в приготовленной окрошке должно быть много, но можно и еще поставить на стол. Летом зелени жалеть не надо...

Сколько надо положить овощей и сколько налить квасу? На тарелку — примерно четыре полных ложки овощей, стакан-полтора квасу и ложка-две сметаны.

По рецептам столетней давности, картошку и укроп для окрошки растирают деревянной ложкой, разбавляют квасом и уже этим «супом» заливают окрошку.

## БОТВИНЯ

**Это холодный зеленый суп с отваренной отдельно рыбой, причем рыба может быть свежая, замороженная, соленая, копченая.**

**Свежая щука, судак, до килограмма, или 3 мойвы, путассу, 4 сардины, одна небольшая треска, или 2 копченых сардинеллы, селедки, ставриды, или какую-то иную рыбу.** Для отваривания: луковицу, морковь, петрушку,



лавровый лист, перец. Воды примерно литр.

Для "заливки": 2 литра воды; по пучку щавеля и шпината: 2—4 огурца или зелень огуречника; пучок зеленого лука, зелень петрушки, эстрагона, укропа; стакан квасу или половину лимона или ложка уксуса, сахар, соль.

1. Свежую рыбу очистить, чуть присолить и отставить, пока закипит вода с кореньями.

Тушки мороженой рыбы вымыть, снять кожу — очень просто: чуть надрезать тушку от головы и снять целиком. Рыбу присолить и дать полежать.

Тушки копченой рыбы обмыть холодной водой и снять кожу...

Любую рыбу, не разрезая на куски, опустить в кипящую воду с кореньями. Свежую и мороженую — в присоленную, соленую или копченую варить без соли. Варится рыба 12—15 минут при слабом кипении. По готовности сейчас же вынуть шумовкой, дать стечь воде, положить на доску, остудить, разрезать вдоль, вынуть хребет и крупные кости, порезать на небольшие кусочки.

2. Одновременно, пока варится рыба, вымыть и очистить щавель и шпинат, отварить в соленой воде, протереть сквозь дуршлаг, проливая через массу отвар.

Порезать огурцы мелкими кубиками, зеленый лук, укроп, петрушку, эстрагон также мелко. Огурец можно заменить травой огуречника, обдав ее кипятком.

Добавить в отвар сахар, может быть, соли, стакан квасу, или сок лимона, или ложку лимонного или эстрагонового уксуса: отвар должен быть вкусным и чуть остреньким.

В подготовленный зеленый отвар положить огурцы, зелень и рыбу.

Готовая ботвинья должна полчаса постоять: «дойти» в прохладе — в холодильнике, погребе.

## И ЕЩЕ ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

### ЧОРБА ИЗ, ШПИНАТА И КРАПИВЫ

**0,5 килограмма шпината, пучок листьев крапивы, 3/4 стакана риса, ложка муки, лимонная кислота, 2 зубчика чеснока, сметана.**

Промыть холодной водой листья

крышкой, добавить — по вашему вкусу — на кончике ножа лимонной кислоты или сок лимона, мелко нарубленный чеснок, может быть, чуть соли или сахару. Можно добавить листья мяты, или мелиссы, или базилика, мелко нарубленные.

Чорба подается холодной, приправой может служить сметана или кислое молоко.



шпината и крапивы, нарубить, как капусту для шей, положить в кастрюлю, посолить, залить стаканом воды и потушить 10 минут на маленьком огне под плотно закрытой крышкой.

Рис перебрать, промыть холодной водой. Муку поджарить, вернее, подрумянить на сковородке без масла.

В шпинат с крапивой налить — для 4 тарелок супа — 7 стаканов воды. Как только закипит, опустить рис и, как только рис прокипит 8 минут, заварить мукой, ссыпая ее тонкой струйкой. Еще через 5—7 минут рис сварится, и суп снять с огня.

Суп перелить в суповую миску с

Вас удивляет суп без масла? Вкус зависит не от наличия жира, а от искусства Домашнего Повара...

### ТЮРЯ

**Самая простая летняя холодная похлебка состоит** из накрошенного черного хлеба, мелко нарезанного зеленого лука, заправленных ложкой подсолнечного масла и залитых холодной кипяченой водой. Конечно, стоит посолить.

Вкуснее будет, если, нарезав зеленый лук, помять его ложкой, чтобы появился острый сок, а хлеб взять слегка черствоватый.

## ТАРАТОР

Составляется из букета любой зелени, созвучной вкусу Домашнего Повара: любистока, иссопа, эстрагона — это первая огородная зелень многолетников; и может быть, уже подростшего укропа, мяты, чабера, пастушьей сумки, огуречника; зеленых стрелок любого лука: батуна, порея, репчатого, слизуна; а если есть, и листья черемши и стрелок чеснока.

Зелень в любом наборе отлично промыть и мелко нарезать. Количество? Горстка на тарелку.

Добавить к ней можно огурец или вареную холодную картошку, крутые яйца, конечно, мелко нарубленные.

Собрав компоненты в миске, залить холодным кислым молоком, разбавленным наполовину холодной кипяченой водой, размешать и добавить зубец или побольше — по вкусу — растертого чеснока и горсть нарубленных грецких орехов. Можно залить и сывороткой от творога.

## ФРУКТОВЫЙ СУП

В основе этого супа рис и любой набор сухих или вяленых фруктов, ягод: яблоки, груши, вишни. Или чернослив, физалис, шиповник. Или курага, изюм, инжир.

Фрукты, ягоды перебрать, вымыть холодной водой, слишком крупные доли разрезать пополам или даже мельче.

На одну тарелку нужна горстка сухих плодов. Положить в кастрюлю,

залить холодной водой и добавить сахар — на тарелку полтора стакана воды и половину ложки сахара, или меньше, или больше, или совсем без сахара.

На сильном огне довести до кипения, поварить 5—8 минут, заварить крахмалом — на четыре тарелки супа достаточно ложки картофельной муки. Заваривая суп разведенной водой с картофельной мукой, не забудьте энергично размешивать, чтобы не получилось комков. Суп должен получиться легкой густоты.

Отдельно отварить рис, предположим, 3/4 стакана. Варить рис, как для каши с яблоками.

Суп снять с огня, энергично размешать, охладить, еще раз энергично размешать, попробовать. Отваренный, промытый, охлажденный рис залить фруктовым супом, дать настояться 10—15 минут.

В такой суп можно добавить горстку мелко нарезанной зелени мяты или мелиссы — вместе с рисом. Можно добавить тогда же мелко нарезанной лимонной корки или кардамона, на кончике ножа.

Безусловно, вкус супа, настоящего в течение нескольких часов, несравним с только что сваренным, да еще остуженным в тазу с холодной водой. Настаивать следует только отвар с фруктами-ягодами. Рис и приправки следует добавить перед обедом.

Такой же суп можно приготовить из свежих фруктов.



**Борщ с карасями.** Сварить бульон из 3—4 грибов. 2—3 штук лаврового листа, перцу штук 20, 1/2 луковицы, моркови, петрушки, сельдерею, процедить, положить нарезанную капусту, нашинковать свеклу, все сварить. Изрубленную луковицу поджарить докрасна в 2 ложках постного масла, смешать с мукой, подправить борщ, влить уксуса, свекольного рассола. Штук 5—6 карасей вычистить, обвалить в муке, поджарить хорошо в масле. Положить в борщи, дав раз вскипеть, подавать на стол.

Кулинария Лухмановой — конца прошлого века. Петербургская, городская, столичная, в меру изысканная.

...Сварить бульон из сухих грибов, примерно из 2 литров воды.

Все остальное ясно до «влиять уксусу, свекольного рас-солу»: уксусу влить 1—2 ложки, по вашему вкусу, перед тем как положить рыбу. Свекольный квас — 2 свеклы очищен-ные, нарезанные помельче, залить 1 литром воды с ложкой ук-суса, прокипятить 10—12 минут, дать настояться часок и слить в банку: получится прекрасного яркого цвета свекольный от-вар.



Помним: сварить мясо, рыбу, овощи, круп-пу, грибы, ягоды, фрук-ты можно по-разному, смотря по тому, что нужно получить: буль-он-отвар, или сам про-дукт — мясо... фрукты, или то и другое доста-точно хорошего вкуса.

1. Для получения насыщенного бульона-отвара следует продук-ты опустить в холодную воду и варить до заки-пания на среднем огне, а потом на весьма уме-ренном, лишь бы едва проявлялось кипение. Варить долго, до разва-ривания самого продук-та. При медленном на-гревании все вкусо-вые, питательные, эк-страктивные вещества переходят из мяса... фруктов в бульон-отвар, но сам продукт вывари-вается до ненужности.

2. Чтобы получить вареное мясо... фрук-ты, надо положить в за-кипевшую воду, уже с солью или сахаром, смотря что варится. До-вести снова до закипа-ния при сильном ог-не — как бы заварить сам продукт, создать на его поверхности пленку заваренного белка, которая сохра-нит питательные, вкусо-вые, экстрактивные ве-щества внутри мяса... фруктов.

Варить до готовно-сти отвариваемого.

3. Чтобы получить вкусный суп с мясом или компот, следует опустить продукты в хо-лодную воду, но варить до закипания на силь-ном огне. Сейчас же, уменьшив огонь, посо-лить или посахарить. Варить до готовности мяса... рыбы... фрук-тов.

*«Суп, как блюдо, является старым народным блюдом, основ-ной пищей всех земледельческих народов. Русские щи, украин-ский борщ, французский «пото-фе», итальянское минее троне. испанское пучеро приготавливаются с мясом или без мяса и со-держат все нужные питательные продукты» — так говорил Мадьяр о супах, и прочтите, насколько непросто он их готовил.*

### СУП ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ИЛИ БАРАНЬЕЙ ГОЛОВЫ

*Очищенную и промытую голову теленка или ягненка варить в соленой воде до мягкости, потом снять мясо с костей и наре-зать его маленькими ломтиками. Морковь, нарезанную кубика-ми, а также петрушку, кольраби и картошку тушить в сливоч-ном масле и, когда это готово, посыпать мукой и залить заранее приготовленным отваром, потом положить ломтики мяса с голо-вы. Кипятить до готовности с мелкими галушками. Перед пода-чей на стол прибавить одну-две ложки хорошей сметаны и влить горячий суп в суповую миску с желтком, заранее протер-тым со сливочным маслом.*

### СУП ИЗ ШЕЙНОГО МЯСА СВИНЬИ С ПОЗВОНКАМИ

*Из этого мяса варится суп таким же образом, как из говяди-ны. Особенность его заключается в прекрасном вкусе. Мясо подается как отдельное блюдо с хреном в уксусе. В суп засы-пать ушки (макаронное изделие). Это блюдо приготавливается главным образом к обеду после убоя свиньи.*

### ГУЛЯШ

*Это очень хорошее венгерское блюдо, принадлежащее к су-пам (хотя в Венгрии подают его также как закуску). В отличие от перкельта гуляш должен быть приготовлен с жидким <i>i</i>-варом.*

*Для гуляша надо нарезать мясо кусочками, обжарить на смальце на сковороде вместе с слегка поджаренным луком и красным (сладким) перцем. Когда окончится жарение (то есть испарятся естественные соки и останется только жир), залить водой или вином в небольшом количестве или же мяс-ным отваром и поставить тушиться под крышкой. Гуляш надо залить большим количеством жидкости, когда добавляется также картофель, с которым мясо продолжает вариться дальше. Гуляш подают в суповой миске и кушают его, как суп. ложкой.*

## ВЕНГЕРСКИЙ ГУЛЯШ

Венгерский гуляш — это гуляш из говядины. (Во время сбора винограда делается также прекрасный гуляш из баранины.) На один или полтора килограмма мяса довольно взять 1 головку мелко нарезанного лука. Растопить столовую ложку копченого сала. Поджарить лук и всыпать ложку красного сладкого перца, и тушить все это вместе. Потом положить нарезанное мясо, поджарить немного, посыпав мукой. Можно добавить стакан хорошего белого вина. Посолить немного и под крышкой тушить до мягкости. В то же время варить в соленой воде 1 кг очищенного картофеля, резанного на 4 части. Когда картофель готов, положить его в кастрюлю с мясом. Развести немного соевым отваром картофеля, чтобы суп стал крепким и вкусным. Варить мясо и картофель вместе до мягкости. Добавить, если нужно, еще соли по вкусу или красного перца и подать на стол. Тмин и помидоры не кладут в венгерский гуляш, они портят его вкус. Тмин кладут только в венский гуляш, но можно добавить зеленый перец, нарезанный ломтиками или кружками. Гарнир к гуляшу подается на стол отдельно: мелкие клецки, или «чуса» (мучное изделие в виде квадратиков), или круглую лапшу (толстую вермишель), но все эти мучные изделия следует смешать и подать на стол отдельно с горячим смальцем.

## СУП РАКОВЫЙ

Тщательно промыть раков щеточкой, затем, подняв панцирь двумя пальцами, вынуть внутренности. Варить в соленой воде 8 минут. (В соленую воду надо положить в мешочке небольшое количество тмина, зелень петрушки и несколько горошин перца.) Когда раки станут красными, вынуть их из воды, очистить шейки и клешни и положить их в горячую суповую миску. В миске уже заранее хорошо размешать 2—3 желтка со сливочным маслом. Истолочь очень мелко в ступке подсушенный хитиновый покров сваренных раков, потушить в небольшом количестве масла, залить горячей водой и процедить через сито. (Полученное масло — т. н. раковое масло.) Приготовить довольно жидкую, светлую мучную заправку на сливочном масле с красным перцем, добавить раковое масло, развести процеженным супом, полученным из раков, или бульоном, коньяком, белым вином, посолить и налить в суповую миску на раковое мясо и на яичную смесь, заранее приготовленную. Можно сварить клецки из толченых сухариков. Несколько панцирей раков хорошо вымыть и наполнить фаршем из яиц, тушеного риса, сыра и мелко нарезанного мяса. Фаршированные панцири кипятить 20 минут в бульоне и положить их в приготовленный раковый суп.

**СУП «ЛЕББЕНЧ».** Леббенч — разновидность лапши, нарезанной крупными квадратиками

Нарезать мелкими кубиками 100 г свежеекопченого сала и растопить его. Шкварки вынуть из смальца и вместо них засыпать горсть «леббенч» и прожарить на смальце до золотистости, всыпать щепотку сладкого красного перца, хорошо размешать, потом быстро залить водой, посолить, варить тесто до мягкости (можно добавить также немного картофеля, нарезанного кубиками) и подавать на стол.





## **ПРОДОЛЖИМ ЗАНЯТИЕ С УПАКОВКОЙ ФАРША**

### **КОТЛЕТЫ**

**500 граммов фарша, половина гордской булки без корки, 1 луковица, зелень мяты или петрушки, 2—3 ложки панировочных сухарей, масло для обжаривания, 2—3 ложки.**

Мякиш булки в течение 5 минут размочить в молоке или воде: 1 стакан. Хлеб отжать, жидкость не выливать. Фарш вымешать с хлебом, мелко-мелко порезанными луковицей и зеленью, посолив ложечкой соли и добавив хлебной жидкости: может быть, половину или даже всю. Это зависит от фарша.

Вымешивать усердно, минут пять.

По правилам, фаршу необходимо «созреть» в холодильнике или на холоде от часа до 10 часов. Качество котлет из такого «созревшего» фарша улучшится. Предположим, можно сегодня приготовить фарш для завтрашнего обеда. Но если такой возможности нет, то хотя бы на 10—15 минут положить на холод...

Фарш разделить на 10—12—15 комочков, смоченными холодной водой ладонями выкатыть кругленькие шарики и приплюснуть на доске, обвалять, запанировать в молотых сухарях.

Сковороду попросторнее разогреть на огне, положить или налить масла, и... Внимание! Вкус котлет зависит от всех компонентов, и даже от вкуса панировочных сухарей... Но если вы устроите огонь — пылающий костер, то не есть вам и вашим чадам и домочадцам вкусных, сочных, аппетитных котлет.

**Огонь для жаренья котлет мобилизует Домашнего Повара на полное к себе внимание, по крайней мере на 10—12 минут.**

Сначала — первую половину минуты обжаривания котлет — огонь должен быть сильный, чтобы корочка

схватилась и не дала бы соку вытечь, но затем огонь потихоньку довести до среднего, и через минуту котлеты перевернуть, снова усилив огонь на половину минуты. Дожарить надо на среднем огне, перевернув со стороны на сторону, поливая маслом и передвигая от жара более сильного на более слабый.

**К котлетам, на соседней конфорке, одновременно, можно:**

**1. Отварить рассыпчатой картошечки** — 20 минут; нажарить гору хрустящей картофельной соломки — 8—10 минут; обжарить из нее же половинки — под крышкой — 8—10 минут. Все это — на подсолнечном масле, присолить в конце, соломка должна не жариться, а как бы вариться в горячем масле, во фритюре.

Можно потушить картошку, нарезанную крупными дольками, опустив ее в посоленную, кипящую с маслом воду: стакан воды, ложка масла, четверть ложечки соли.

**2. Потушить в любом масле крупно нарезанную капусту**, предварительно чуть перетерев ее с солью, — 8 минут; потушить помельче нашинкованную капусту с натертой морковью, также 8 минут; потушить капусту — 5 минут — и, отодвинув ее на сковороду в сторону и добавив немного масла и огня, пожарить крупно нарезанные кружки лука — 2 минуты; пожарить в масле порезанную капусту с яблоками — 8 минут; потушить, добавив сахару и 1—2 ложки воды, кислой капусты с луком или без лука, — 12 минут; потушить капусту с помидорами, с зеленью — 10 минут.

**3. В любом масле обжарить лук**, разрезав каждую луковицу пополам или на четвертинки, быстро, на хорошем огне, так, чтобы корочка получилась поджаристой, а в середине осталась бы чуть сыроват — 5 минут.

**4. В любом масле обжарить баклажаны, болгарский перец.** Очистить, вымыть, порезать баклажаны на кругленькие дольки, перец так же или на длинные. Пожарить с двух сторон. Минут 8—10.

**5. В сливочном масле обжарить разрезанные на дольки яблоки,** перевернув на все три стороны,— 5—8 минут.

**6. 7. Чуть отваренную или сырую цветную капусту обжарить** — потушить в масле 8—10 минут. И консервированный зеленый горошек потушить с маслом или со сметаной и ложечкой муки, прибавив чуть соли и чуть сахару.

**8, 9, 10. Еще можно присоединить к котлетам томатный соус, белый соус или просто свежую горчицу,** в которую добавлено одно, хорошо потушенное с ложечкой сливочного масла и протертое через дуршлаг, яблоко...

Такие же котлеты можно приготовить из обычного мяса, взяв пополам постной говядины и жирноватой свинины.

«Каким образом можно разнообразить котлеты?» — спрашивает Заинтересованный Читатель.

Мне кажется, двадцать гарниров и соусов уже достаточно разнообразят. Самое-то главное — научиться ладно выкатывать котлеты и внимательно их обжаривать!..

Хорошо. Расскажу.

**Во-первых,** когда-то можно приготовить круглые, когда-то овальные, очень маленькие или очень большие котлеты. К очень большим котлетам требуется повышенное внимание: они могут рассыпаться, чтобы этого не случилось — в фарш добавить взбитое яйцо.



**Во-вторых**, нажарив круглые котлетки, положить их в сотейник и, залив сметаной, 1 стакан, поставить минут на семь на средний огонь.

**В-третьих**, сделать зразы. Обжарить репчатый лук — на большом огне, быстро, не превращая его в мочалку, и, когда выкатывается шарик из фарша, в середину закатать щепотку лука. Вместо лука может быть отваренный и припущенный с маслом рис. Или даже рис с репчатым луком или с зеленым.

**В-четвертых**, можно приготовить большую зразу по рецепту Н. Лухмановой. Хотя в ее время не было магазинов «Кулинария» и такая зраза готовилась из парного мяса...

## ТЕФТЕЛИ

**500 граммов фарша, 3 столовых ложки полированного риса, 1 луковица, 2—3 помидора или ложка томата, зелень сельдерея, лавровый листок и 1—2 ложки сливочного масла.**

Вмесить фарш, как на котлеты, вместе с 4 ложками воды и солью, прибавив рис и мелко нарезанную зелень и лук в конце вымешивания. Положить на 10—45 минут на холод.

Пока фарш «созревает», заняться соусом, в котором предстоит тушиться тефтелям. Мелко нарезать лук-ковку, потушить ее — 2 минуты — в сливочном масле, добавить туда же нарезанные помидоры или ложку томата, еще 2 минуты. Переложить в просторную, предназначенную для тушения миску и налить 2 стакана холодной воды с половиной ложечки соли и — чуть! — сахара. Или мясного бульона. Добавить еще ложку масла или нет, зависит от жирности фарша. Дать прокипеть на легком огне, под закрытой крышкой, минут десять. Попробовать! Тогда, выкатывая из фарша круглые шарики побольше, чем на котлеты: должно получиться 9—10

тефтелек, опустить их в тихо кипящий соус.

Кипящий соус схватит тефтели и не даст им развалиться, но их верхушки могут оказаться над поверхностью, поэтому через 1—2 минуты перевернуть ложкой. Крышкой закрыть неплотно, оставить шелку, чтобы из нее выходил парок, тогда рис сварится цельным, тефтели получатся без закала и будут выглядеть симпатичными ежиками, а не скукоженными комками.

Готовым тефтелям дайте постоять минут десять, за это короткое время вкус их улучшится: впитается соус, в котором они готовились.

К тефтелям можно присоединить один из гарниров по рецептам Н. Сотирова (посмотрите их на стр. 93) или просто свежую сметану.

Эти же гарниры подойдут к азу и жареному мясу, которое тоже принесли из «Кулинарии».

Из полуфабриката «Азу» можно приготовить: самое — азу, бефстроганов, поджарку по-московски.

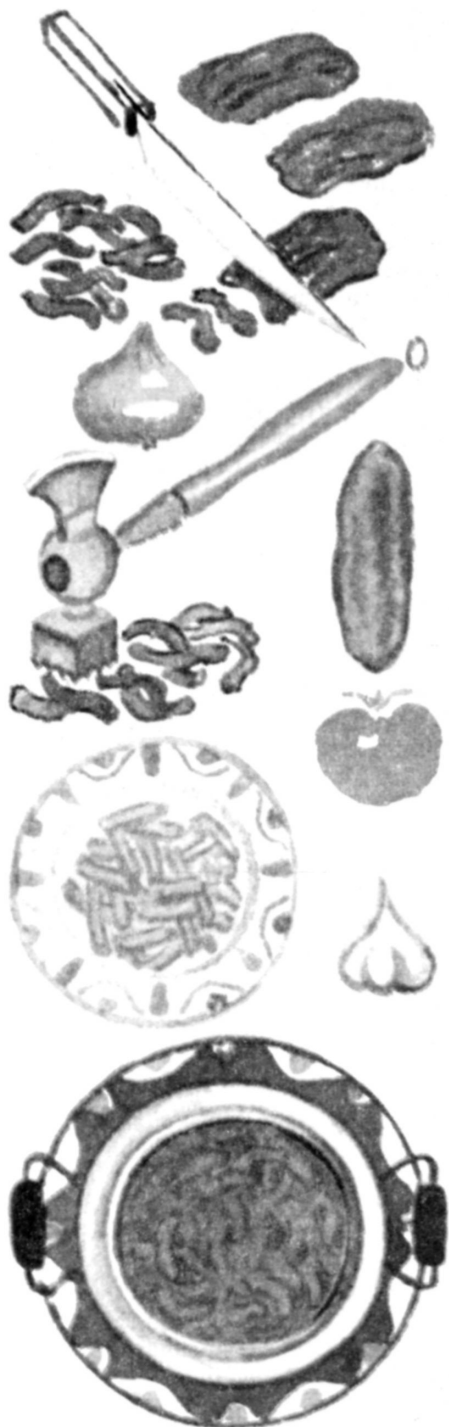
## АЗУ

**Полкилограмма азу, 2 луковицы, 2 ложки томата, соленый огурец, чеснок, перец, зелень петрушки, 5 картошин средних.**

Это остро ипряно приготовленное рубленое мясо. Нарезанные ломтики мяса отбить молотком, присолить, поперчить, обжарить на смальце или топленом масле 5 минут, вороша вилкой. Залить мясо 2 стаканами мясного бульона или воды, потушить 5 минут.

За это время подготовить и быстро обжарить на сильном огне нарезанный лук, добавив в конце томат или, если есть, 2—3 помидора.

Бульон с азу слить на сковороду с луком и томатом, прокипятить, добавить нарезанные дольками соленые огурцы и 1—2 зубчика чеснока, растертого. Попробовать и переложить в соус мясо, дать ему потушиться —



на среднем огне — еще 10 минут. За это время пожарить нарезанный ломтиками картофель и уложить сверху на мясо, утопив в соусе.

По правилам: сотворив соус с огурцами и чесноком, следует завершить приготовление на порционных сковородочках, чтобы подать на стол, не разрушая кулинарной основы азу. Или — в горшочках, с момента соединения всех компонентов, и картошки, в этом случае, тоже. Горшочки определить в духовку, минут на пятнадцать, заклеив толстым капустным листом.

### БЕФСТРОГАНОВ

**500 граммов азу, 2 луковки, ложка томата, стакан сметаны, ложка муки.**

Это менее острое мясо, некогда придуманное российским гурманом Строгановым: мясо по-строгановски. Чтобы из азу приготовить настоящий бефстроганов, следует каждый ломтик разрезать вдоль, отбить; разделить и поперек надвое. Кусочки получатся толщиной — половина сантиметра и в длину 3—4 сантиметра. «Зачем?» — спрашивает Заинтересованный Читатель. Затем, что азу — в общей сложности — тушится 25 минут, а бефстроганов намного меньше. Конечно, когда Строганов придумывал это обессмертившее его блюдо, предполагалось, что осуществляться оно будет из парной вырезки, поэтому на приготовление положено было 6 минут. Учитывая некоторые особенности XX века с мощными холодильниками и дальними дорогами, решим, что бефстроганов будет готов за 12—14 минут.

Начать приготовление бефстроганова с быстрого обжаривания нарезанного лука: луковку пополам и каждую половину — длинными долями. В лук положить говяжью лапшу, не снижая огня, обжарить, поворошить вилкой.

Раздвинув жареное, в середину сковороды добавить немного масла, разогреть его и быстро спассеровать в нем муку.

Все перемешать. Добавить стакан сметаны и 2 ложки кетчупа или аналогичного соуса. Размешать и, не давая закипеть, через 1—2 минуты снять.

Классический гарнир — жареная картошка, отдельно. На тарелке посыпать зеленью укропа.

## ПОДЖАРКА ПО-МОСКОВСКИ

**500 граммов азу, 2 луковицы, 2 ложки каперсов или настурции, стакан бульона, стакан белого сухого вина. Зубчик чеснока, 2 ложки масла.**

Начнем с того, что бульон для этого блюда надо бы приготовить особо: сильно выпаренный и от этого сильно концентрированный бульон, который специалист по соусам Н. Сотиров назвал бы «фюме».

Получится фюме — хорошо. Нет! — пусть будет свежий говяжий бульон. Поджарка — не азу: бульон водой не заменишь. Сначала поджарку готовить на просторной сковороде — обжарить нарезанные лапшой, как и для бефстроганова, мясо и лук. И переложить на маленькие порционные сковородочки; добавив бульон, вино, каперсы или настурцию и растертый чеснок: дольку-две. Огонь сильный: соус должен выпариться на треть, но отходить от сковородок в эти 8—10 минут нельзя, даже в окно не смотрите — все внимание и рукавицы на руках, чтобы можно было схватить, снять.

При подаче на стол посыпать мятой или укропом, иссопом, базиликом — травой пряной, но не резкой, и положить ломтик лимона.

Классический гарнир — макароны с сыром на отдельной тарелочке.

Конечно, это вариант поджарки не простой. Проще — все приготовить на одной сковороде, и каперсы можно за-

менить соленым огурцом, а макароны выложить на ту же сковороду, отселив поджарку.

Все равно вкусно!

## МЯСО ПО-МОСКОВСКИ

**Это маринованное мясо, обжаренное через сутки.**

**500 граммов мякоти, 2 луковицы, 2 моркови, 3 ложки оливкового масла или подсолнечного, уксус.**

Не будем придирами и не станем обижаться на отсутствие вырезки. Принесите из магазина килограммовый кусочек «помягче» и, срезав кости, сухожилия, пленки и тонкие полоски, получите — с половину килограмма — приличную часть.

Нарежьте, из мякоти по возможности, аккуратные лангеты: вдвое тоньше бифштекса. Отбейте их слегка поперек волокон, чуть посолите и поперчите. Почистите и нашинкуйте лук и морковь. Выберите среднюю эмалированную миску и сложите туда, замаринуйте мясо с овощами: переслаивая мясо овощами и каждый раз сбрызгивая уксусом и маслом. Снизу и сверху должны быть овощи.

Закройте крышкой и поставьте до завтрашнего обеда или ужина на верхнюю полку в холодильнике. Не в морозильник!

Кости, сухожилия, пленки и тонкие полоски мяса промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, налить литр-полтора холодной воды, добавить кореньев и сварить бульон.

Время, потраченное сегодня, окупится завтра. Всего за 5—8 минут обжарите мясо с гарниром на просторной сковороде. Отдельно можно, в те же минуты, пожарить яблоки.

Салат из красной капусты — для начала трапезы; бульон, томатный сок и свежий белый хлеб — к мясу; и для завершения — пломбир, приготовленный хладокомбинатом № 7, с замороженной клубникой и долькой апельсина...

## БИФСТЕКС

Очистить толстую часть говяжьего филе, постоявшего 4—5 дней на льду, от сухожилий и жира. Нарезать на куски весом 180—200 граммов (толщиной в два — два с половиной пальца), слегка отбить так, чтобы куски получились круглыми. Немного поперчить, смазать хорошим растительным маслом (можно растопленным сливочным маслом).

Дать постоять несколько часов в прохладном месте, затем положить в кастрюлю с горячим маслом и быстро поджарить с обеих сторон. При поджаривании посолить. Если приготовить по-английски, то есть так, чтобы внутри мясо осталось непрожаренным, то надо жарить с обеих сторон в течение 2—3 минут, но при желании не есть бифштекс с кровью можно жарить и дольше. По возможности подать с разнообразным гарниром: фасолью по-английски, пюре из картофеля, фаршированными помидорами, цветной капустой, свеклой, маринованными огурцами, рисовой кашей с грибами, горчицей, положив к каждой порции бифштекса яичницу-глазунью из одного яйца.

## БИФСТЕКС В МАРИНАДЕ

Филе очистить от сухожилий, нарезать на куски толщиной в 2—3 см и за сутки до приготовления положить в маринад, приготовленный из хорошего винного уксуса, растительного масла, сока и лимонной цедры, заправленный перцем, солью, лавровым листом, гвоздикой и небольшим количеством лука. Маринад должен закрыть все бифштексы, положенные друг на друга. Перед приготовлением вынуть мясо из маринада и поджарить с обеих сторон на горячей сковороде на сливочном масле. Отдельно подать в соуснике соус беарнез.



ВСЕ — ИЗ ПЕЧЕНИ, ПОЧЕК,  
ЯЗЫКА И ДРУГИХ  
СУБПРОДУКТОВ

Очень вкусны жареные, печеные, тушеные, «фри», «рагу», «сотэ», «яхнии» из той части мяса, баранины и свинины, которую называют субпродуктами. Отварной язык с зеленым горошком, жареные почки, паштеты

еще от степени заботы о своем здоровье: без соли жить нельзя, а вот без сахара?.. Чем меньше, тем лучше...

Любое блюдо из почек очень вкусно свеженькое, тотчас после приготовления. Конечно, если уж осталось, можно отправить в холодильник на завтра, но вкус — не сравним. Поэтому и предпочтительно готовить почки в качестве основного блюда.



из печени, да и студни, рубцы и разнообразные салыцесоны составят честь любому Повару. Свообразны любые приготовления из почек. Замечательный суп-рассольник, вкусный и картофельный суп, так же как и тушеные и жареные почки.

Почки — плотная еда, поэтому иногда можно не готовить суп, ограничиться одним «вторым» блюдом, в данном случае из почек с гарниром. Предварив его салатом и чем-то кисленьким, а завершить сладким компотом, киселем, муссом, кремом или стаканом горячего чая, очень сладким или не очень сладким, зависит от вкуса и

Расскажу, как жарить, тушить и отваривать почки с разными соусами и гарнирами. Отличная приправа при приготовлении почек стакан-полтора любого сухого вина... Сухое вино недорого, хороший повар обязательно держит в холодильнике бутылочку столового вина. Только в крайнем случае заменяя его уксусом. Что такое уксус? Упрощенно говоря: прокисшее вино... Непрокисшее даст больше вкуса, не правда ли? Знаменитая французская кухня, да и не менее знаменитая испанская построены не на уксусных маринадах и не на уксусных приправах. И тем более не на уксус-

ных соусах. Тонкость вкуса, отличающаяся особенно французскую кухню, зависит от прекрасных солнечных долин Арле, от наполненных солнечным жаром янтарных виноградин.

## ТУШЕННЫЕ ПОЧКИ

Выбирая говяжьи почки, обратите внимание на цвет и величину: светлее и мельче, со светлым жирком, предпочтительнее. Если выбора нет и пришлось купить темные крупные, с желтоватым жирком, — вымойте хорошенько в холодной воде, вымочите еще часа два в холодной подкисленной воде: ложка уксуса на литр воды.

Две средние почки — весят примерно килограмм — вполне достаточно для обеда или ужина.

Вымыть или вымочить почки, очистить от кожицы, перепонок и поверхностного жирка, опустить в кипяток — примерно 1,5 литра, — чуть посоленный, с лавровым листиком и 5—8 горошинами горького перца. Вода ни в коем случае не должна кипеть ключом, и даже как бы не кипеть, а едва булькать — значит, огонь должен быть слабый. Можно снимать образующуюся пену, можно не снимать — в конечном итоге этот бульон придется вылить.

Пока почки варятся, можно успеть очистить большую луковицу и испечь ее целиком в той посудине, в которой будете тушить почки. Луковицу испечь в небольшом количестве масла, слегка остудить, протереть ее через терку на ту же сковороду и, добавив масла и стакан горячего мясного бульона, поставить на небольшой огонь. Теперь с почками надо действовать быстро, иначе они задубятся и потеряют половину вкуса, — вынуть их из «своего» бульона, чуть остудить и, быстро нарезая тонкими ломтиками, ссыпать на сковороду. Тушить почки минут десять-двенадцать. Перед окончанием тушения влить четверть стакана белого сухого вина или ложку эс-

трагонного уксуса и положить тонко нарезанных ломтиков лимона, по числу накрываемых на стол приборов.

Гарниром к почкам может быть отваренный рис, вермишель, макароны или тушеные кабачки с морковью и помидорами.

## ПОЧКИ ЖАРЕННЫЕ

Телячьи, свиные или бараньи почки очистить, срезать лишний жир, хорошенько вымыть холодной водой, порезать поперек на дольки, не толще сантиметра, посолить, поперчить и обжарить на просторной сковороде при среднем огне в масле или смешанном жире (перетопленное свиное сало и почечный жир), переворачивая дольки с одной стороны на другую, не давая образовываться крепкой корочке. Жарить почки минут десять-двенадцать. Определить готовность просто — на середине долек не должно быть красноты. Огонь уменьшить. Обжаренные почки сдвинуть на одну половину сковороды, а на другую, добавив масла, положить разрезанные пополам мелковатые помидоры и обжарить их по 1—2 минуты с обеих сторон.

Зимой вместо помидор обжарить порезанный крупными кольцами репчатый лук.

И помидоры и лук должны быть чуть сыроваты. Гарнира должно быть много.

Предлагаю жарить на одной сковороде не только из-за экономии вашего времени на мытье необязательной посуды. Так — вкуснее. Но если нет достаточно просторной сковороды, можно гарнир обжарить на другой, поставив ее на огонь тогда, когда почки уже будут почти готовы.

## ПОЧКИ С ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Вымочить в большом количестве воды свиные или телячьи почки и мелко их нарезать. Поджарить немного мелко нарезанного лука, положить почки,



прибавить 1—2 лавровых листа и щепоть толченого перца. Когда почки готовы, посыпать мукой, развести бульоном, заправить лимонным соком и посолить.

## МОЗГИ ЖАРЕННЫЕ

**Снять пленку очень внимательно, вымыть и залить кипятком, на небольшом огне довести до кипения и дать 5—8 минут повариться.** Опрокинуть в дуршлаг, чтобы стекла вода, остудить, порезать поперек на ладные доли, с палец толщиной, обвалить во взбитом яйце и сухарях или только

в сухарях и обжарить до румяной корочки, с каждой стороны минут по пять.

К этому блюду, как говорится — «классический» нежный гарнир: консервированный зеленый горошек, потушенный с 2—3 ложками сметаны и ложкой муки. Не забудьте чуть посолить и чуть посахарить. При отсутствии сметаны — просто с маслом.

Второй запасной гарнир — тушеная — 15 минут — морковь со сметаной и мукой, солью, сахаром и ложкой масла. Сметану можно заменить молоком.



## МОЗГИ, ЖАРЕННЫЕ В СУХАРЯХ

*Отварить 300 г говяжьих мозгов до полумякости в соленой воде, слить воду. Очистить от мозговой пленки. Нарезать маленькими кубиками, посолить, обвалить в яйце и сухарях и обжарить на горячем смальце. Перед подачей на стол побрызгать кубики небольшим количеством лимонного сока и на каждую порцию положить сверху яйцо, поджаренное на сковороде в виде яичницы-глазуньи.*

## ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ПОЛЬСКИМ СОУСОМ

*Облить язык кипятком, снять кожу, слегка натереть селитрой, держать 2—3 дня в прохладном месте. Положить язык в 2 ложки смальца, полголовки тертого лука, немного кореньев, нарезанных кружками, несколько горошин перца и тушить до мягкости под крышкой. Часто поливать соком, прибавить немного воды. Вынуть уже мягкий язык и процедить отвар. Сделать темную заправку из ложки смальца и ложки муки, прибавить 2 кусочка жженого сахара, развести отваром языка и приблизительно полустаканом воды, соком лимона и кипятить 5—10 минут.*

## ГОВЯЖЬИ РУБЦЫ

*Вначале рубцы надо вымыть в холодной воде, а потом в горячей воде, посолить и хорошо вытереть. После этого прокипятить 3 раза, сливая каждый раз воду. Потом отварить до мягкости в соленой воде и нарезать соломкой. Приготовить светлую мучную заправку с мелко нарезанной зеленью петрушки, можно также прибавить мелко нарезанного лука. Развести бульоном или водой, посолить, добавить лавровый лист (1—2), немного толченого перца. Прокипятить, потом процедить, поло-*

*жить рубцы, еще прокипятить, чтобы немного загустело, смешать с 1—2 желтками и перед подачей на стол полить 1—2 ложками уксуса или лимонного сока.*

### ТЕЛЯЧЬИ ЛЕГКИЕ

*Чисто промытые телячьи легкие и сердце положить в соленую воду с овощами и прибавить 1—2 лавровых листа и варить до мягкости.*

*Дать остыть, нарезать соломкой. Зелень петрушки нарезать тоже очень мелко, прибавить полголовки лука и небольшое количество майорана. Все размешать и положить немножко горчицы. Сделать коричневую заправку из муки, смальца и жженого сахара, смешать все вместе, прибавив щепотку красного перца, жарить несколько минут вместе, потом развести охлажденным отваром, в котором варились легкие. Непрерывно размешивать, заправить толченым перцем и налить ложку хорошего винного уксуса и сока лимона. Кипятить еще некоторое время, потом положить нарезанные легкие. Варить 25—35 минут на умеренном огне. Когда готово, заправить 1—2 ложками сметаны и прокипятить еще раз.*

Помним: для жаренья употреблять только перетопленное или перекаленное масло. Сливочное масло перетопить, получится топленое, или, как его еще называют, русское масло. Свиное внутреннее сало порезать мелкими кусочками и образующаяся перетопленная сало-смалец слить в баночку, отцедив от шкварок, после остывания оно станет крепким и белейшим. Можно перетопить и очень нежный куриный жир, более душистый гусиный и утиный.

**Помним:** пирожки, мясо, овощи иногда жарят — даже скорее варят — в большом количестве масла, жира: во фритюре. Фритюр может быть из растительного масла — перекалить подсолнечное, горчичное масло 2—3 минуты в глубокой сковороде с какой-то отдушкой.

Для сладкого — с семенами фенхеля, аниса. Для мяса, рыбы, овощей — с семенами укропа, тмина, кориандром. Такое подготовленное масло перелить в бутылку, отцедив марлей пережженные семена.

### РИС С ЛЕГКИМИ

*Мелко нарезать очищенные, отваренные в соленой воде телячьи или свиные легкие, посолить, заправить толченым перцем и посыпать тонко нарезанной зеленью петрушки. В небольшом количестве масла тушить некоторое время. Подать на стол, предварительно смешав с тушеным рисом.*

### РИС ТУШЕНЫЙ

*Поджарить в столовой ложке смальца 250 г риса. Можно по вкусу прибавить полголовки лука и немного мелко нарезанной зелени петрушки. Залить водой так, чтобы рис был покрыт, посолить и вынуть лук, тушить рис при слабом кипении, не мешая, пока вода не испарится. Следить за тем, чтобы рис не пригорел.*

*В качестве гарнира рис, приготовленный по этому рецепту, хорош к любому мясному блюду.*

### ПШЕННАЯ КАША С БАРАНИНОЙ

*Варить баранину в небольшом количестве воды целым куском. Когда вода сильно кипит, прибавить очищенную, промытую зелень, как обычно к бульону. Кипятить вместе с зеленью при слабом огне, варить до готовности мясной суп из баранины. Развести этим крепким, наваристым, процеженным супом пшено, которое надо предварительно обжарить на жире, вытопленном из копченого сала, и заправить красным перцем. Варить, пока зерна не разбухнут и станут достаточно мягкими, а отвар упрет. Сверху украсить нарезанной отварной бараниной и сразу подать на стол.*



**Беф-бульи.** Берется хороший кусок огузка. Очищают от костей, связывают ниткой и опускают в соленый кипяток.

Затем оставляют на край плиты, где и варят, покрытое крышкой, на медленном огне так, чтобы кипел край кастрюли. К не вполне готовому мясу кладут коренья: репу, морковь, сельдерей.

Говядина должна быть покрыта водою, почему соразмерно выкипанию следует подливать кипяток. Когда мясо сварится, его нарезают мелкими кусочками, гарнируют теми же кореньями, поливают хренным соусом и подают к нему отварной картофель, обсыпанный свежей зеленью.

Соус из хрена готовится таким образом: берут 1 корешок хрена, трут его на терке, немного поджаривают, смешивают с 1/2 фунта сметаны. Затем берут 2 ложки муки, жарят на сковороде, разводят бульоном, варят, кладут хрен со сметаной, дают вскипеть, прибавляют лимонного уксуса и немного сахара, по вкусу.

Отличный вкусный рецепт...

Были бы мясо, репа и сельдерей, а с морковью, пожалуй, нет проблем. Настанут и у нас, уверена, скоро такие времена, когда мясник в магазине «Мясо», соскучившись в одиночестве разглядывать по всем правилам нарубленное им мясо, будет простирать руки к вошедшему в магазин и на вопрос, есть ли огузок, то есть великолепная верхняя часть ноги, обиженно предложить заменить огузок вырезкой! Вырезка есть вырезка! Но вы не соглашайтесь... Уверяю вас: написано огузок, должен быть огузок.

И если сказано: «Мясо должно быть покрыто и следует подливать, то должно быть именно так, а не на ладонь воды сверху и пусть себе выкипает, а вы тем временем без хлопот посмотрите по телевизору детектив Агаты Кристи или еще того хуже — для «бульи», конечно, и для вашего ужина — добыли где-то сборник ее рассказов, а тут это самое «бульи»... «Ливануть лишний литр, и пусть себе кипит!» — решается вы. Нет, перефразируя божественного гения поэзии, скажу: «...Кулинария не терпит суесть...» Он-то знал, что такое настоящее беф-бульи...

Еще не пропустите — не мясо солят, а «кладут в соленый кипяток».

Кстати, о картофеле, «обсыпанном зеленью». «Зелень» означает, что все это сотворение «бульи» должно происходить осенью, когда и коренья хороши, и зелень еще не поблекла, когда и вкус мяса наполнен свежими ароматами луга...

И кстати уже поспел хрен для соуса.

Что в рецепте еще отличное, так это соус.

Обратите внимание: «Немного поджарить». Попробуйте приготовить соус из сырого хрена и из поджаренного... Разница. Бульоном его разводят тем, в котором варилось беф-бульи. Я задумалась над «лимонным уксусом», предположив сначала, что это лимонный сок, нет: это уксус с лимонной коркой.

И это тоже признак хорошего гастронома: разный уксус. Не эссенция, разведенная холодной водой, а спиртовой, винный, из магазина, лучше 6%-ный, а в крайнем случае 9%-ный, слегка разведенный — надо высчитать насколько! На 0,1 литра.

«Настоящий» фритюр готовится из говяжьего жира и почечного сала, мелко нарезанного и понемногу перетопленного на сковороде и сливаемого в посудину без шкварок. Застывший фритюр с желтоватым оттенком.

Смалец широко употребляется не только для обжаривания, его можно добавить в дрожжевое тесто, он придаст «крохость» пирожкам, или приготовить на смальце мажороссийский борщ.

разведенный хорошо кипяченной водой, то есть, по возможности, потерявшей свою жесткость. Развести и добавить, в данном случае, чтобы получить лимонный уксус — свежесрезанную пахучую лимонную корку с целого лимона, если он крупный и толстокожий, или с двух более тщедушных.

Уксус требует особого разговора...

Последнее замечание по поводу «...ложки муки, жарят на сковороде...». Опытный повар поймет с полуслова, а начинающий, чего доброго, действительно пожарит...

Муку не жарят, а пассеруют... Сковородочку слегка разогреть, масло положить, дать ему растопиться и в горячее же всыпать потихоньку муку, помешивая-размешивая, пассеруя. Можно пассеровать и без масла.

Не забудьте немного сахара, по вкусу: от половины до ложечки. Сахар в любом несладком блюде придает не сладость, а усложнение вкуса. В крайнем случае — в крайнем! — можно исправить излишнюю сладость добавлением — в этом случае — бульона или сметаны.

Вернемся к уксусу. Кроме лимонного, может быть можжевеловый — настоящий на шишках-ягодах; для того чтобы получить эстрагоновый уксус, достаточно в бутылочку с уксусом опустить зеленый стебель эстрагона; укропный, кориандровый, фенхелевый «творятся» однозначно — добавлением растертых семян.

Если появится желание приготовить свой фруктовый уксус, то придется летом и осенью потрудиться. Любые из ягод или в любом наборе: белая и красная смородина, крыжовник, виноград — размять, залить равным весу ягод количеством воды, добавить одну пятнадцатую часть сахару. Для примера: килограмм ягод, литр воды, 130 граммов сахару. Завязать стеклянную посудину марлей, чтобы циркулировал воздух, но не попадали мухи, и оставить на свету на три месяца. Уксус осторожно слить, процедить... и создать коллекцию: укропный, лимонный и так далее...

*Зразы рубленые. Взять кусок говядины, мелко изрубить, прибавить 2—3 яйца, положить на доску в виде блина. Сварить грибы, мелко изрубить, прибавить свиного шпика, поджаренного в масле, луку, тертой булки, перцу.*

*Этот фарш положить на мясо и свернуть в виде трубки, положить в кастрюлю с маслом и тушить. Подавать облитым соусом от него же.*

\*

Хороший рецепт.

Уточним: мяса, предположим, 1—1,5 килограмма; сухих грибов — 6—10 штук; шпика — 100—150 граммов; луку — по вкусу — 1—3 штуки; половину или чуть больше городской булки или четверть батона за 25 копеек — корочке, хорошего белого хлеба.

Но сначала я бы сварила грибы, это как-никак час, а потом бы занялась рубкой фарша. В те времена мало использовали мясорубку, и мясо рубили, секли сечкой. Большое искусство! Секли только поперек волокон, быстро, не отнимая ножа от доски, чтобы не уставала рука.



Проще перекрутить на мясорубке. «Булку протереть через терку» — значит, она должна быть, как говорится, «вчерашней». Она может быть испечена и сегодня, и позавчера, но должна быть такой слегка зачерствевшей, чтобы хорошо перетиралась на терке, но при том не была бы слишком суха.

Кастриюлю следует взять алюминиевую, и масла положить примерно 2 столовые ложки.

Я бы сначала поставила мясо в духовку, не закрывая крышкой, минут на десять-пятнадцать, чтобы получилась корочка, препятствующая вытеканию сока, а потом закрыть крышкой. В духовке зразе быть минут тридцать пять — пятьдесят при среднем огне. Впрочем, готовность проверить просто — с помощью деревянной шпильки.

У хорошего повара, как у хирурга, — свой инструмент. Деревянная шпилька для пробы мяса, пирога, рулета, духовой птицы — запеченной в духовке, — может быть выстругана из любой твердой древесины, ласково обточена. Длина шпильки сантиметров двенадцать, и совсем великолепно, если бы — наподобие швейной иглы — было ушко, чтобы шпилька висела за продетое в это ушко колечко на крючке.

Для изыска можно завести две шпильки и даже четыре: для овощей, мяса, рыбы и сладкого, и тогда уже должны быть на них разные колечки, чтоб не думать, какую шпильку берет рука для пробы.

И последнее, насчет соуса.

Процесс тушения должен проходить, повторяю, при среднем огне, когда не выпаривается, а «пропаривается». Если все же — увы! — сока на доньшке кастрюли осталось мало, с гулькин нос, — подлить водицы — горячей! кипящей! — перемешать ее там с соусом и минут через пять-восемь можно изъять кастрюлю из духовки. При этом сначала не зраза вынимается, а, подставив ковшик-соусник и придерживая крышку на жарочной кастрюле, слить через ситечко весь сок, быстро попробовать! — и если со вкусом все хорошо, поставить его на еле-еле теплящийся огонь. А если вкус соуса не удовлетворяет вашему вкусу, следует исправить — чуть соли, или чуть сахара, или ложку сливочного масла...



из кулинарных  
рецептов  
ЭЛЕКА  
МАДЬЯРА

Внимательно прочитайте, может быть, и два, и три раза рекомендации Элека Мадьяра: многие тайнства кухни откроются вам... Несколько слов о терминах, употребляемых Мадьяром. Перкельт — тушеное мясное, рыбное блюдо с овощами, в котором много острого соуса. Перкельт из сосисок по рецепту Элека Мадьяра, безусловно, имеет преимущество вкуса перед просто отваренными сосисками. Токань подобен рагу.

Его рыбные яства очень хороши. В обычных московских условиях карпа можно заменить треской, а камбалу скумбрией. Но когда-нибудь летом на далеком озере, где рыбы колотят по воде толстыми хвостами, или на полузабытой речушке с окуньками и щуками решите соорудить настоящий рыбный паприкаш, только не забудьте запастись десятком сочных перцев. Паприка и есть перец.

## ТЕЛЯЧИЙ ПЕРКЕЛЬТ

Часто и хорошая хозяйка не знает, как надо хорошо приготовить перкельт. Многие хозяйки говорят, что можно приготовить хороший телячий перкельт или телячий наприкаш только из хорошей части задней ноги. Верно, что эта самая дорогая часть телятины употребляется, например, для приготовления шинцелей по-венски, для которых эта часть телятины пригодна. Но хороший, вкусный перкельт, имеющий богатое содержание, никогда не готовится из телячьей задней ноги. Для перкельта необходимо хрящеватое, с косточками и кожей мясо грудинки, головы, ножки, кусок сердца. Эти части телятины дают желательный вкус, а также хороший отвар, который своей густотой похож будет на отвар студня.

Купить 750 г телятины (лопатки без костей) и еще 750 г телятины вышеупомянутого сорта. К этому количеству мяса достаточно одной маленькой головки лука. Нарезать его мелко или лучше натереть на терке. Растопить в кастрюле смалец в довольно большом количестве. В кипящий смалец положить лук, поджарить до светло-коричневого цвета, подсыпать сладкого красного перца и, когда все закипит, бросить в кастрюлю хорошо промытое и нарубленное кубиками средней величины мясо. Можно заправить зеленым перцем, нарезанным на кусочки, и все это вместе быстро поджарить на сильном огне. Когда мясо съезжится, налить 200 г костного отвара, можно добавить немного сладкого вина, посолить, закрыть кастрюлю крышкой и, помешивая по временам, тушить до мягкости на слабом огне. Перед подачей на стол вынуть костистые и жилистые кусочки мяса. Подать к нему гарнир: продолговатые, средней мягкости галушки, политые смесью горячего смальца и сметаны.

## ПЕРКЕЛЬТ ИЗ ГОВЯДИНЫ ИЛИ БАРАНИНЫ

Для перкельта из говядины покупается тонкий край вырезки и ливер: на один килограмм говядины 500 г ливера (вымени, сердца, немного печенки), кроме того, мясо ноги и головы. Хорошо промытое мясо изрубить на куски. В кастрюле поджарить на горячем смальце мелко нарезанную головку лука, подрумянить и подсыпать ложечкой сладкого красного перца. Потом быстро вложить нарубленную кубиками говядину и ливер. Немного поджарив все это, тушить до мягкости под крышкой на слабом огне. Сначала мясо тушится в своем соку, потом надо по ложке прибавлять к отвару воду или вино. Подать на стол к этому мясному блюду как гарнир галушки. Перкельт из баранины готовится таким же способом, как из говядины. Можно добавить немного помидоров и зеленый перец и подать на стол с мучным изделием, называемым «тархоня».

Тархоня — прекрасное мучное изделие, которое подается как гарнир к мясу. Из 4 яиц и 1 килограмма муки замесить крутое тесто, протереть через решето. Получится желтого цвета крупа. Высушить ее на солнце, разложив тонким слоем на доске. Чтобы сварить тархоню вкусно, надо ложку смальца заправить красным перцем и щепоткой соли и подру-

мянить в этой смеси тархоню. Затем влить немного воды, чтобы покрывала крупу, и, сварив ее до мягкости, немедленно подать на стол.

### ПЕРКЕЛЬТ ИЗ СОСИСОК

Потушить в смальце немного протертого лука, положить щепоть красного перца и нарезанные кружками сосиски, с которых предварительно снять кожицу. Тушить под крышкой 20 минут, добавив небольшое количество воды и несколько



нарезанных кружками помидоров (если свежих помидоров нет, тогда можно их заменить томатом-пюре) и положить 1—2 нарезанных кружками зеленых перца.

### ТОКАНЬ БАРАНИЙ

Для этого блюда берут грудь баранью. Баранину нарезать кусками. Поджарить на смальце протертый лук с красным перцем, положить мясо, посолить и тушить до мягкости, постепенно подливая воду. На мясо положить 500 г картофеля, разрезав клубни вдоль на 4 части, и влить столько воды, чтобы покрыть мясо и картофель. Варить, не размешивая, до тех пор, пока картофель не станет мягким.

НАСТОЯЩИЙ РЫБНЫЙ ПАПРИКАШ

Называется также «халасле» (острая венгерская уха из разных сортов рыб с красным сладким перцем). Рыбный паприкаш готовится из различных живых рыб, по возможности на открытом воздухе в повешенном над костром котле. Самые хорошие рыбы для этой цели: карп, сом и стерлядь, можно прибавить и судака, кроме того, маленьких костистых рыб, карася и т. п. Рекомендуется перед употреблением котел основательно вытереть (скоблить), чтобы суп не принял железный вкус котла. Рыбу надо промыть, очистить от чешуи, затем сделать надрез на затылке и через это отверстие дать стечь крови рыбы в котел. Потом выпотрошить рыбу и разрезать на кусочки шириной в 3 пальца. Положить на дно котла мелкую рыбу (карася и другие), потом слой из карпа, и на него сома или куски щуки, а наверх положить самую лучшую рыбу, т. е. стерлядь или судака. Между слоями рыбы положить лук, нарезанный кружками в небольшом количестве, так как иначе он придает слишком сладкий вкус блюду и причиняет неприятную изжогу. Уложенную в котел рыбу залить водой так, чтобы вода покрыла ее. В начале кипения несколько посолить и поперчить первоклассным сладким перцем. Заправив этими специями блюдо, кипятить на умеренном огне приблизительно еще 1 час, до тех пор, пока наверху не образуется «пенка». Суп нельзя мешать, потому что мясо разных рыб развалится и смешается, но время от времени котел надо встряхивать. На стол подать в том же котле, в котором варился; приятно, если хозяйка или хозяин разделит хорошие белые куски стерляди, судака и сома или коричневатое мясо карпа в зависимости от вкусов присутствующих. В некоторых местах подают отдельно к этому венгерскому рыбному супу какое-нибудь мучное изделие.

Если нет возможности готовить это блюдо на открытом воздухе, то можно варить его и на плите тем же способом. Если нет рыбы разных сортов, то можно также приготовить из одного карпа. Это блюдо и в таком виде доставит удовольствие любителям рыбы.

СТУДЕНЬ ИЗ РЫБЫ

Очистить рыбу разных сортов (всего полтора-два килограмма), разрезать на части и посолить. Оставить постоять 2—3 часа. Затем в посуду с рыбой положить 3 нарезанные луковицы, 2 морковки и 1 корень петрушки, нарезанный кружочками, наполнить водой и кипятить. Когда закипит, добавить 1 чайную ложку красного сладкого перца. Кипятить на совсем слабом огне около часа. Вынуть рыбу и положить в глубокую посуду, а отвар, еще горячий, процедить. Если отвара слишком много, кипятить его без рыбы до тех пор, пока не останется желаемое количество. Залить рыбу и поставить в холодное место.





## КАРП ПО-БУДАЙСКИ

*Буда — некогда столица Венгрии, ныне часть Будапешта. Морковь, сельдерей, петрушку, кольраби и немного лука нарезать соломкой и потушить в сливочном масле. Когда все это размягчится, положить разрезанного на части карпа весом в 1 кг. Посолить, налить пол-литра белого вина и на сильном огне варить до тех пор, пока жидкость не уменьшится наполовину. Подавать на стол с гренками, поджаренными на сливочном масле.*

Настоящий рыбный паприкаш... не из стерляди и даже не из судака. Из трески! А вместо красного перца морковь. Все остальное — по Элеку Мадьяру.



## МЕЛКАЯ РЫБА, ЖАРЕНАЯ

*Эта мелкая, дешевая белорыбца употребляется не только вместе с другими рыбами для приготовления венгерской ухи «халасле», но также может быть вкусным отдельным блюдом, если ее хорошо приготовить. Надо рыбу очистить, сделать вдоль на расстоянии пальца надрезы, натереть солью и красным перцем, положить в противень и жарить в горячем масле (растительном) с обеих сторон до тех пор, пока рыба не получит хрустящую румяную корочку, легко ломающуюся.*

бульоны, разнообразная пряная зелень, корица, каперсы, стакан мадеры «льются рекой». И салат из устриц, и лягушачьи ножки, заливные в трехцветном — никак не менее! — желе. А какие названия он давал своим произведениям! Чудо!

Но... Каперсы можно заменить нарезанными маринованными корнишонами или маринованными бутонами одуванчика. Вино — сладким уксусом. Корицу — семенами фенхеля. Оливковое масло — подсолнечным, но рафинированным...

Да! Лук-саженец — мелкий репчатый лук, а кресс-салат — острая, вернее, пикантная весенняя зелень.

**КАМБАЛА, ТУШЕННАЯ С СОУСОМ КАПЕРСЫ.** *Продукты: 1,5 кг филе, 1 г молотого черного перца, 100 г сливочного масла, 100 г белого вина, 200 г рыбного бульона, 2 яйца, 600 г картофеля, 250 г соуса каперсы, ароматическая зелень и зелень петрушки.*

*Филе рыбы без кожи и костей нарезать на порционные куски, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить в кастрюлю, прибавить ароматическую зелень и сливочное масло, влить вино и рыбный бульон, накрыть крышкой и тушить 20—25 минут. Загарнировать отварным картофелем и залить соком, в котором тушилась рыба, заправив его сливочным маслом и яичными желтками. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно в соуснике подать соус каперсы.*

**КАМБАЛА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ** — «СЮПРЕМ ДЮГЛЕРИ». *Продукты: 800 г филе. 1 г молотого черного перца, 50 г репчатого лука. 150 г сливочного масла. 30 г муки, 150 г помидоров, 300 г грибов. 200 г белого вина. 200 г рыбного бульона. 250 г соуса и ароматическая зелень.*

*Филе без костей и кожи нарезать на порционные куски, посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить в кастрюлю с мелко нарезанным луком и обжарить в небольшом количестве сливочного масла. Прибавить мелко нарезанные помидоры и нарезанные ломтиками свежие грибы и тоже слегка обжарить. Влить белое вино и рыбный бульон, прибавить немного ароматической зелени и посолить по вкусу, затем положить рыбу и тушить 20—25 минут. Приготовить рыбный соус из белой пассеровки, рыбного бульона и СОКа, в котором тушилась рыба. Заправить его сливочным маслом и пропустить через сито. Положить на блюдо тушеную рыбу, полить соусом и загарнировать по желанию.*

**СКУМБРИЯ, ТУШЕННАЯ В БЕЛОМ ВИНЕ.** *Продукты: 1,2 кг рыбы, 150 г сливочного масла, 150 г белого вина. 250 г соуса каперсы, 30 г репчатого лука, 1 лавровый листик и 1 г молотого черного перца.*

*Очистить рыбу, хорошо промыть, посолить по вкусу и посыпать черным перцем. В кастрюлю, смазанную маслом, положить мелко нарезанный лук, а на него рыбу, влить белое вино, добавить немного сливочного масла, накрыть крышкой и тушить в жарочном шкафу 15—20 минут до уваривания жидкости на 2/3 ее первоначального объема. Переложить на блюдо, гарнировать по желанию, а сверху залить соусом каперсы. Можно подать с жареным картофелем или картофельным пюре, горошком с маслом и пр.*

**Помним.** Закон четырех «П» и одного «О» при приготовлении любой рыбы. Почистить, помыть, подкислить, посолить. И **охладить** 15—20 минут. Тогда варить, жарить, запекать, припускать и томить, если решитесь, то и создавать «сюрприз дюглеры».

**ФИЛЕ ЩУКИ ПО-АНГЛИЙСКИ.** *Продукты: 2 кг рыбы, 1 кг муки, 1 г молотого черного перца, 200 г сливочного масла, 500 г хлеба, 200 г картофеля и 300 г соуса.*

*Филе рыбы без костей и кожи посолить по вкусу, посыпать черным перцем, запанировать в муке, смочить растопленным сливочным или оливковым маслом и запанировать в хлебной крошке.*

*Положить на смазанный маслом противень и подрумянить в жарочном шкафу. Загарнировать рыбу отварным картофелем. В соуснике подать соус каперсы.*



## ГАРНИРЫ

**Английский гарнир.** *Продукты: 100 г моркови, 100 г репы, 200 г цветной капусты, 300 г картофеля и 100 г зеленой фасоли.*

*Вареные морковь, репу, цветную капусту, зеленую фасоль и картофель, обточенный (необязательно!) в виде бочонков, залить слегка растопленным сливочным маслом. Подавать к мясным блюдам и птице.*

**Арлезианский гарнир.** *Продукты: 500 г баклажанов, 130 г свежих помидоров, 120 г репчатого лука и 300 г лука-саженца.*

*Баклажины нарезать более толстыми кружками и обжарить во фритюре. Лук-саженец нарезать колечками и также обжарить во фритюре. Гарнир подавать к бифштексам и рубленым котлетам, которые положить на кружочки баклажанов и украсить мелко нарубленными свежими помидорами и колечками лука.*

**Вашингтонский гарнир.** *Продукты: 600 г кукурузы и 150 г белого соуса.*

*Свежие зернышки кукурузы молочной зрелости сварить, припустить в масле и заправить белым соусом. Подавать отдельно к птице.*

**Гарнир «Виши».** *Продукты: 750 г моркови.*

*Морковь нарезать кружками и припустить в масле. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Полить соусом по желанию. Подавать к говядине и телятине.*

**Огородничий гарнир.** *Продукты: 150 г моркови, 150 г картофеля, 150 г зеленой фасоли, 150 г цветной капусты, 150 г зеленого горошка и 100 г голландского соуса.*

*Морковь, картофель и зеленую фасоль, припущенные отдельно в масле, цветную капусту, залитую голландским соусом, и зеленый горошек, сваренный и припущенный в масле, рас-*



Пикник... Слово забытое, английское. И означает свободную трапезу на природе... Представьте: скатерть на траве, «букет» эстрагона, сельдерея. Перкельт из сосисок или вот такая ставридка, жаренная в сухариках. С томатным соусом. А вместо тарелок — листья ревеня.

*положить букетами вокруг мяса. Гарнир подавать горячим к мясу и птице. Можно подать и в виде закуски.*

**Гарнир «Зеленый луг».** *Продукты: 650 г картофеля и 100 г кресс-салата.*

*Вокруг мяса уложить кресс-салат. Отдельно подать картофель, жаренный соломкой. Гарнир подавать к мясу, жаренному на решетке.*

**Гарнир «Лорен».** *Продукты: 300 г краснокочанной капусты, тушенной с нарезанной лапшой свиной грудинкой, и вареного с солью картофеля, политого слегка растопленным сливочным маслом. Подавать к мясу и птице.*

**Флорентинский гарнир.** *Продукты: 750 г шпината.*

*Приготовить пюре из шпината или листики шпината припустить в масле. Подавать к мясу молодого барашка и баранине.*

**Фермерский гарнир.** *Продукты: 200 г моркови, 150 г репы, 200 г сельдерея и 200 г лука-саженца.*

*Морковь, репу, сельдерей и головки лука-саженца припустить в масле и смешать. Гарнир посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать к птице и различным видам мяса.*

**Гарнир «Шиполата».** *Продукты: 300 г лука-саженца, 450 г каштанов.*

*Головки лука-саженца, политые маслом, и вареные каштаны, политые мясным соком, смешать и залить соусом с вином типа Марсала. Гарнир подавать к дичи и диким уткам.*



ЭТО рецепты вкусных блюд, нетрадиционных для московской кухни. Но вдруг покажется заманчивым приготовить самим колбасу или сальцесон.

Даже если в столице не получится приготовить такое блюдо, то может прийти неожиданное приглашение на свадьбу к четверюродному внуку двоюродной бабушкиной сестры, в то самое Синеозерье, о котором никто и не слышал, и не только далекое от Москвы, но и от любой железнодорожной станции, по меньшей мере на триста километров. Но зато там всего вдоволь. И кабанчики, и рябчики, и... все остальное... А вы как ни в чем не бывало — рукава засучив, фартук подвязав, такой сальцесон соорудите, такую французскую колбасу с гвоздикой и перцем, что все синеозерцы руками разведут и скажут: москвичи во всем, видно, горазды, коль такую еду способны наколдовать.

Так что вчитайтесь внимательно в рецепты прапрабабушек.

#### ФРАНЦУЗСКАЯ КОЛБАСА

*10 фунтов свинины нарубить мелко (на машинке), 5 фунтов сала мелко нарезать, булку на пять копеек вымочить в молоке, пять яиц, гвоздики, корицы, душистого и простого перца — положить все это в чашку, развести теплой водой, хорошенько вымесить и накладывать в колбасы, сейчас же вари/ь как сосиски, потом вынести на холод. Когда нужно, поджаривать на масле. Накладывать очень свободно, так, чтобы колбасы были плоские.*

#### МАЛОРОССИЙСКАЯ КОЛБАСА

*10 фунтов говядины порезать на очень тонкие кусочки. 2 фунта сала порезать тоже на мелкие кусочки, а 2 фунта нарубить на машинке, положить перцу душистого и простого с солью, четверть ложечки селитры, вымешать это все и поста-*

Фунт—409 граммов. Аршин—0,711 метра.  
Селитра — консервант.

*вить на сутки; тогда положить мелко изрубленного чеснока, или сырого лука, стертого на терке, развести теплой водой, начинать колбасы свободно и поджаривать с салом и луком.*

### *КОЛБАСЫ*

*На колбасы надо брать всегда свинину из взрослой свиньи. Из молодого мяса выходят нехорошие. Если кто не любит красных колбасок, то не надо сыпать селитры. Поделать колбасы, как сказано выше, сполоснуть в холодной воде и вынести на холод.*

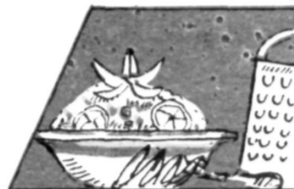
*Очень хорошие, крохкие и долго сохраняющиеся колбасы должны быть высушены над плитой. Если плита так устроена, что можно приладить палки над ней, то повесить колбасы так, чтобы они были на 1/2 аршина от плиты. В течение двух-трех дней они прекрасно высушиваются таким образом. Только не надо их вязать, и если плита с вечера не топится, то лучше на ночь снять и вынести на холод, хотя лучше протопить и не снимать. Конечно, надо следить- чтобы не испортились, но зато выходят превосходные и сохраняются очень долго. Такие колбаски подаются холодными. На плиту надо поставить листы, потому что с колбас стекает жир.*

4.

**фантазия**



**ОСНОВА  
любого салата  
и соуса**



- С чего мы начнем? — сама себя спросила Калинка, повязывая голубенький — хрустяще накрахмаленный — фартучек в ожидании ученической армии: Наташи, Андрея, Митяя и Васьки.

Урок был назначен в субботу, в свободный от основной Володиной работы день, но Володя в это самое время варил решетку под лестничными перилами и насвистывал свою любимую: «Не кочегары мы, не плотники» — более строительной песни он не знал. И есть ли она? И посмеивался в пушистые пшеничные усы, которые недавно завел, очень, кстати, его красивые. Придя утром, он поднялся на третий этаж, дождался Калинки, учтиво с ней поговорил и пригласил посетить его перед тем, как она соберется улететь.

— Нет, — лукавая улыбка пряталась в уголках Калинкиных губ и в веселых глазах, — придется тебе прийти обедать.

— Салатами и соусами? — испугался Володя. — Никогда.

— Во-первых, обещаю, что сама приготовлю тебе такой салат... который ты будешь не только с удовольствием есть, но и постараться узнать, как его готовить. А во-вторых, мы так напробуемся салатов и соусов, что не сможем определить наивкуснейшие. Я обещала объявить победителя... Поэтому нам нужен человек с тонким вкусом.

Володя покраснел, подумал и спросил:

— Ты действительно считаешь, что у меня тонкий вкус?

— Я да, а ты?

Володя, помолчав, сказал: «Хорошо, приду, когда позовете», — и отправился варить решетку.

Калинка поставила в ряд сметану, подсолнечное и оливковое масло, три бутылочки разного уксуса, томатный кетчуп — правильно кетч-эп, — кастрюлечку с крепким бульоном, баночку с маринованными бутонами одуванчика и настурции, банку с маринованными огурчиками, соль, сахар, горчицу, хрен, три любимые свои приправы: черный перец горошком, тмин, кориандр.

Вымыла в миске листья салата, одуванчика, любистока, крапивы, петрушки, сельдерея и еще укроп, и еще иссоп. Воду слила три раза и после этого поставила дуршлаг под струю холодной воды и поочередно все перемыла.

А картошка и яйца уже варились в двух кастрюлях на огне. А цветная капуста и морковь уже остывали, сваренные.

Когда ровно в десять часов ученическая армия вымыла начисто руки, надела фартуки, повязала кудри и волосы косынками и тесемками и выстроилась перед ней в ряд, она напомнила:

— Я прошу вас запомнить одно правило: все рекомендации по количеству, предположим, муки для того или иного теста, количеству соли или предполагаемых минут приготовления — примерны, цифры эти придется корректировать, запоминая изменения или — я сторонница этого! — записывая в блокноте...

Пока Наташа разбирает вымытую траву, Андрей достает дощечки и ножи, Митяй чистит картошку, а Васька моет из-под нее кастрюлю, расскажу, почему их так зовут.



Митяй, потому что в классе собралось пять Дмитриев, вот ему и достался Митяй, а зубоскала и остролова Ваську так звали со второго класса. Но приближается последний школьный год, а он так и остался Васькой и в душе сильно переживал, особенно когда, знакомя с очаровательными Мариной или Катериной, представляли: «А это наш Васька!» Знакомясь с ним, Калинка все поняла и, улынувшись, спросила: «Можно называть тебя Василием?» С легкой Калининкой руки Васька превратился в Василия...

Прежде чем прийти в светло-светло-фиалковый Наташин рай, они выпросили у Андрея разноцветные Калининки тетрадки и с интересом прочитали их, а занявшись кулинарией самостоятельно, сожгли две кастрюли, любимую сковородку Митяевой мамы, облили новенькую электроплиту сбежавшим бульоном... И все же сумели — в конце концов! — нажарить сковороду корявых и почему-то невероятно жестких котлет, купленных в магазине «Кулинария», и сварить — фантастически! — вкусный борщ. Этот борщ и заставил их поверить в свой кулинарный гений до такой степени, что они стали всерьез подумывать: не податься ли им вместе с Андреем в это самое кулинарное училище? Бросить затею с Плехановским институтом... и — за поварешки?

Но последний школьный год и хорош тем, что можно каждый месяц проигрывать модели будущей своей жизни. Будущая профессия — это будущая жизнь...

...Вернемся к салатам и соусам.

— Начнем с вопросов, — сказала Калинка. — Вы прочитали мою зеленую тетрадку и представляете, как приготовить двадцать салатов и десять соусов. Что-нибудь было непонятным?

— Что такое эскариоль? Можно ли заменить оливковое масло подсолнечным? И где взять зимой салат, да еще двух видов? — Митяй выпалил вопросы без остановки.

Калинка улыбнулась: вопросы всегда означают интерес.

— Эскариоль — это один из сортов парникового салата, кочанный и кудрявый... Подсолнечным маслом можно заменить оливковое... А зимние салаты? — Калинка вздохнула. — Это всего лишь развитое парниковое хозяйство, кстати, очень экономически выгодное.

— Спасибо, Калинка, — Митяй задумался. — А может, в Тимирязевку махнуть?!

— Махни. Станешь парниковым королем, — предложил Васька-Василий, и все засмеялись, представив тощего Митяя королем.

— Мы сейчас ехали сюда, — сказал Андрей, — и поспорили: тебе какой нравится салат и какой соус?

— Я за простоту салатов и соусов. Самые вкусные — для меня — картофельный салат, салат из свежей капусты с яблоками или морковью, зеленый салат-латук и августовский салат из астраханских помидоров и вязниковских огурцов с ялтинским синим луком и кубанским подсолнечным маслом.

Из соусов предпочтение отдам свежей сметане с (чуть!) солью, с (чуть!) сахаром, с (чуть!) перцем, и может быть, с (чуть!) уксусом, а может быть, и без него. И еще томатному соусу из переспевших помидоров и прекрасному и простому провансалью из душистого подсолнечного масла, сахара, горчицы и уксуса. 2 ложки масла растереть с ложечкой готовой горчицы, добавить ложечку сахара, так же растирая, и завершить приготовление ложечкой уксуса. Окончательно взбить и попробовать, капнув на свою левую ладонь, как пробуют все холодные приправы и соусы. Должно получиться очень вкусно.

— Все остальное,— Калинка засмеялась и добавила шепотом,— от лукавого... Но придется мне вас научить и настоящему «кетч-эп» и настоящему «бешамель».

— Бешамель? Самый знаменитый французский соус?— спросила Наташа.— А что такое кетч-эп?

— Английский соус, в обиходе название его немного исказили, и он превратился...

— В кетчуп! Конечно, в кетчуп,— зашумели будущие короли парникового хозяйства и кулинарии.— Неужели можно приготовить самим такой необыкновенный соус? Расскажи, Калинка, скорее!

— Сложность этого соуса только в специях и пряностях... Совершенно зрелые помидоры разрезать и тушить на слабом огне 2—3 часа. Протереть горячими через сито, прибавить к литру полученного пюре половину литра винного или яблочного уксуса и смесь пряностей. Смесь составить так: по 2 ложки сухого эстрагона и сельдерея, 10 горошин черного перца, по 2 грамма имбиря и корицы, половина мускатного ореха, 6—8 гвоздичек, небольшой стручок красного перца. Всю смесь смолоть в порошок. Репчатую луковицу натереть на терке, спассеровать в двух ложках полученного пюре. Ложка соли и две-три ложки сахару довершат состав соуса. Перемешать основательно, попробовать и варить еще полчаса...

— Значит, в общей сложности кетчуп готовится часа четыре?..— подсчитал все затраты времени Митяй.— Простенькое занятие...

— Да,— улыбнулась Калинка.— Простенькое...

— А бешамель? — напомнила Наташа.

— Бешамель... Сто граммов сливочного масла спассеровать с ложкой муки; развести половиной стакана чуть теплого бульона и, помешивая, влить 2 стакана вскипевших и остывших сливок; размешивать, чтобы не было комков. Все время размешивая на слабом огне, довести смесь до кипения и сейчас же снять с плиты. Остудить, взбивая. Посолить по вкусу. В остывший соус добавить четыре растертых желтка и еще раз взбить... Сложность приготовления только в терпеливом заваривании. Бульон можно заменить водой, а сливки — молоком.

Между прочим, этот знаменитый соус «бешамель» назван по имени придумавшего его гофмейстера при дворе короля Людовика XIV. Когда жил этот король и где?— лукаво прищурилась Калинка.

— Во Франции, в шестнадцатом веке,— ответил хор из четырех голосов.

— Молодцы... Поварам, помимо математики и приобщения к красоте, к искусству, необходимо знание истории...



# Калинкина зеленая тетрадка

Традиции русской кухни не предполагали интереса к салатам и соусам. Тем и хороша была русская печь, что вялялась сотворцом-соколдуном при приготовлении томленной в сметане картошки или несравненных шей. Свежее или вяленое душистое мясо, сваренное в шах, тоже не требовало приправ. Сладко-горько-ароматная репа, паренная ночь в печи, вкус приобрела исключительный. Такому вкусу никаких прибавок в виде соусов не требовалось, и в первую очередь вкусен был первоначальный продукт: картошка, капуста, мясо, репа...

Современный горожанин редко получает свеженькое. Пока мясо дойдет до разделочной доски, то по меньшей мере два раза охладится и разохладится или, того хуже, разморозится. Да и овощи, молоко, сметана совсем не истинного вкуса. Поэтому появилась потребность разнообразить вкусовые ощущения добавками.

В поварском искусстве есть виртуозы, придающие сверхзначение соусу. Как говорят: «С хорошим соусом можно и подметку съесть». Болгарский кулинар Сотиров, исповедовавший европейскую кухню, только первооснову для соуса: белый мясной бульон и коричневый — из говяжьих хвостов, — варил по 5—6 часов. Это, повторяю, только первооснова! Затем на этом бульоне готовился основной белый мясной соус велюте и коричневый — брани. И уже на этих основных соусах, велюте и брани, готовилось к мясным деликатесам все разнообразие: дьявольский и ориентальский, пикантный, шофруа белый и шофруа розовый, сюбиз и еще-еще. На курином бульоне и бульоне из раков и мидий варились все основные соуса, которые, в свою очередь, и составляли фундамент для приготовления длинного перечня соусов для птицы и

рыбы: аншуа, берси, жуанвиль, режанс и далее.

И он же, замечательный кулинар Сотиров, создал сто пятьдесят салатов: английский, итальянский, индийский, мексиканский, немецкий, марсельский, пьемонтский, туринский и даже русский, составленный: «Из моркови, сельдерея, картофеля, зеленого горошка, стручковой зеленой фасоли, соленых огурчиков, каперсов, сладких яблок, ветчины, филе анчоусов, зеленого салата, яиц, растительного масла, уксуса, лимона и готовой столовой горчицы»...

Перечень всех салатов с женскими и мужскими именами занял бы тоже пять строк: Роберт, Аида, Баграсион, Вильдорф, Далила, Кармен, Иоланта. Последний: «Из моркови, сельдерея, свеклы, кресса, уксуса и оливкового масла».

Всяким разным: бельвью, бон фам, алан, рошель, шатлейн — и счета нет.

Зато одну и ту же пулярку или одного и того же каплунчика можно было подать под десятью разными соусами. И это было десять разных деликатесов сногшибательного вкуса...

Начнем с моих любимых салатов, очень простых, но в каждом из них есть своя особенность и свой тонкий вкус.

Первые два, можно сказать, все-сезонные, хотя вкуснее они все же осенью и в начале зимы, постольку поскольку вкус картошки, капусты, моркови и яблок в это время лучше.

Итак салаты...

## ...КАРТОФЕЛЬНЫЙ

**5—6 картошин, луковка, соль, черный молотый перец, подсолнечное масло.**

Картофель очистить, вымыть, залить кипящей водой, отварить на сильном огне, под закрытой крышкой, минут за пятнадцать-восемнадцать. Слить, подсушить, сняв крышку, остудить.

...Казалось бы, чего проще — сварить картошку. Но можно сварить ее так, что она получится водянистой и слишком разваренной или, наоборот,

Чуть присолить по луку. Чуть поперчить. Сбрызнуть подсолнечным маслом. Ни в коем случае не мешать — в этом и заключена изюминка вкуса.

К картофельному салату композиционно подходит сало или грудинка, просто порезанные тонкими ломтиками. Свежий черный хлеб — тоже тонко нарезанный.



мыльно-твердой. В чем секрет? Варить в средней кастрюле, в таком количестве воды, чтобы только доходила до макушек, при плотно закрытой крышке, на сильном огне. При таких условиях картошка будет вариться почти на пару. Получится сухая, в меру рассыпчатая картошечка. Посолить, вернее, присолить, когда картошку поставите на огонь подсушить...

Остуженную картошку нарезать крупными дольками-пластинками — не толстыми! — непосредственно на тарелку. Сверху присыпать мелко нарезанным — не горьким! — луком.

Картофельный салат. И лук-порей, и зеленый огурец, и в глиняном кувшинчике экстрагоновый уксус... для любителя острого.

### ...КАПУСТНЫЙ, С ЯБЛОКАМИ ИЛИ С МОРКОВЬЮ

**Четверть вилка** капусты, сладкое яблоко, морковина.

Капусту тонко нашинковать, немного посолить и слегка перетереть, чтобы появился сок. Тонкими брусками нарезать яблоко. Предварительно очистив. Вместо яблока можно взять морковь, очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Можно соединить и морковь и яблоко.

Легко перемешать. Выдержать 5—7 минут — и на стол.

«Здоровее», если не добавлять в этот салат ни соли, ни сахара, тем более что капуста наполнена минеральными солями, а яблоки и морковь — сладостью. Но если хочется повкуснее, то слегка посолить, посахарить и чуть сбрызнуть соком из четверти лимона.

Этот салат можно разнообразить: добавить укроп, сельдерей, зеленый лук; натертые: репу, тыкву, кабачок; порезанный помидор или болгарский сладкий перец. Все — сырое.

### ...ИЗ ЛИСТОВОГО САЛАТА...

**Сортов листового салата много. Есть даже «Майская красавица» и «Каменная голочка». Самые нежные весенние сорта — нежно-зеленый «Московский» и зеленовато-желтый «Берлинский».**

Часто молодые Домашние Повара поступают с салатом резко: задолго до начала завтрака, обеда готовят из нежных листьев эдакое месиво: мелко режут, мнут, мешают со сметаной. Витамины, конечно, не исчезают, но аппетитности не остается.

Листовой салат подают на стол только в первозданном листовом виде: надо лишь перебрать, промыть в холодной воде: в миске и в дуршлаге, стряхнуть воду и промокнуть-обсушить марлевой салфеткой. И осторожно на просторное блюдо положить салат, обращаясь с ним, как с нежными цветами.

Вкус этого салата в самих листьях. Приправа может быть разнообразной: подсолнечное, оливковое масло, сметана, майонез готовый. Может быть и майонез, приготовленный самим Домашним Поваром: последовательно смешать, растирая и взбивая ложечку горчицы, ложечку сахара, 4 ложечки подсолнечного масла и половину ложечки уксуса.

Тонкость вкуса листового салата

можно понять из рецепта французской кухни столетней давности. «Натереть корочку черного хлеба чесноком, положить ее на тарелку и сверху поместить 5—6 листьев латука, вымытого и обсушенного салфеткой. Накрывать крышкой. Через 15 минут салат готов». В чем особенность вкуса этого салата? Листья пропитаются хлебной кислинкой и ароматом весеннего чеснока: ведь салат вкусен только весной. Попробуйте?

### ...ЛЕТНИЙ...

**2 спелых помидора, огурчик, луковочка, подсолнечное масло.**

Из любых овощей и масла этот салат будет хорош. Но если помидоры спелые, астраханские, огурец-зеленец таких знаменитых сортов, как вязниковский или монастырский, синяя ялтинская луковица и кубанское масло темно-золотого цвета, то получится не салат, а мечта.

Помидоры порезать толстыми ломтиками, огурец — кружлячками, лук — прозрачными полукружиями, чуть посолить, полить маслом и перемешать. В отличие от салата-латука перемешать без боязни, но и без чрезмерного усердия.

Вспомни еще салат — «гостевой».

### ...С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ...

**Рыбина горячего копчения, предположим ставридка, или, в крайнем случае, холодного копчения, но ни в коем случае не сухая. 4 картошины, луковица, сладкое яблоко, 2 соленых огурца, 1 1/2 стакана сметаны, соль, сахар, черный перец, горчица.**

Этот салат также без особенных ухищрений, но вполне может служить «гостевым» для любого праздничного стола. Прелесть его в свежести, легкости. Почему? Все его компоненты не перемешиваются. Собирать его следует по жесткой схеме: несоленое — соленое — острое —

**сладкое — кисло-соленое — несоленое — соленое, сладко-острое, кисло-соленое.** И все это заливается пропитывающей компоненты сметаной, приправленной тоже **соленым — чуть солью; сладким — чуть сахаром; острым — чуть перцем и горчицей; и кислым — чуть уксусом.** Приготовив соус — попробовать и, может быть, исправить вкус в сторону соли, сахара или остроты. Если покажется слишком остро — добавить сметаны.

На подходящее глубокое блюдо последовательно нарезать — не перемешивая! — все компоненты так, чтобы кубики, ломтики, дольки и бруски

ложились легко, свободно. Заранее ничего не резать.

2 свежесваренные, остывшие, как для картофельного салата, картошины нарезать средними дольками; половину очищенной рыбины — мелкими ломтиками; половину луковицы мелкими кубиками; половину очищенного яблока мелкими брусками; огурец тонкими полукружиями. Залить половиной подготовленного сметанного соуса. И снова собрать такой же **набор**, второй слой. Выровнять горку. Сверху залить оставшимся соусом.

Украсить можно зеленой веточкой петрушки.



**Лук-порей по-гречески.** *Продукты: 1,2 кг лука-порея, 50 г уксуса, 100 г белого вина, 100 г оливкового масла и черный перец.*

*Лук-порей (только стебли) очистить и хорошо промыть. Нарезать кусочками длиной 6—8 см, залить на 2—3 минуты кипятком, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Положить в кастрюлю и влить уксус, белое вино и оливковое масло. Прибавить по желанию черного перца и посолить по вкусу. Варить при кипении в течение 20—25 минут до готовности, а затем охладить. Подать холодным.*

**Салат из баклажанов.** *Продукты: 500 г баклажанов, 150 г свежих помидоров, 150 г сладкого стручкового перца, 20 г чеснока, 100 г растительного масла и 20 г уксуса.*

*Баклажаны испечь на очень сильном огне и, чтобы они не почернели, сразу же очистить и мелко нарубить деревянным ножом. Свежие помидоры ошпарить, очистить от кожицы и семян, тоже мелко нарубить. Нарезать и очищенные дольки чеснока. Подготовленные овощи хорошо смешать. Заправить солью по вкусу, растительным маслом, уксусом и снова хорошо размешать. Подать как закуску.*

**Салат «Аида».** *Продукты: 200 г савойской капусты, 200 г свежих помидоров, 200 г сладкого стручкового перца, 3 яйца, 40 г уксуса, 40 г оливкового масла и 30 г готовой столовой горчицы.*

*Обработанную капусту мелко шинковать. Свежие помидоры очистить от кожицы, удалить семена и нарезать тонкими кружочками. Печеный сладкий стручко-*

вый перец очистить, удалить семена и нарезать ланшой. Нарезанные овощи смешать с нарезанным соломкой белком сваренных вкрутую яиц и полить салатной заправкой из оливкового масла, уксуса и горчицы. Посолить по вкусу. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито и посыпать ими салат.

**Американский салат.** Продукты: 200 г свежих помидоров, 200 г картофеля, 100 г репчатого лука, 200 г сельдерея, 3 яйца, 20 г уксуса и 40 г оливкового масла.

Свежие помидоры и репчатый лук очистить и нарезать кружочками. Картофель сварить, очистить и нарезать также кружочками. Все эти овощи смешать с нашинкованным сельдереем и сваренными вкрутую яйцами, нарезанными кружочками. Посолить по вкусу и полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

**Салат «Алан».** Продукты: 150 г салата эскариоль, 200 г сельдерея, 150 г яблок, 150 г стручкового сладкого перца, 200 г майонеза и 100 г свежих помидоров.

Листья небольшого кочешка салата эскариоль, сладкие яблоки, сладкий зеленый стручковый перец в сыром виде и сельдерей, нарезанные ланшой, посолить по вкусу. К салату подать отдельно в соуснике майонез, смешанный с мелко нарубленными свежими помидорами.

**Салат «Бомбей».** Продукты: 200 г салата эскариоль, 2 г черного перца, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла, 200 г сладкого стручкового перца и 200 г риса.

Листья небольшого кочешка салата эскариоль, нарезанные ланшой, сладкий стручковый перец и рис, предварительно сваренный за 15 минут в подсоленной воде, откинутый на дуршлаг и охлажденный, смешать с черным перцем и заправить уксусом, оливковым маслом и солью по вкусу.

**Салат из сельдерея и яблок «Вильддорф».** Продукты: 300 г яблок, 300 г сельдерея, 200 г горошка и 200 г майонеза.

Яблоки (без кожицы и семян) и салатный сельдерей нарезать тонкими ломтиками, смешать со сваренным и охлажденным зеленым горошком. Заправить майонезом.

**Салат «Иоланта».** Продукты: 200 г сельдерея, 200 г моркови, 200 г свеклы, 100 г кресса, 20 г уксуса и 40 г оливкового масла.

Ботву салатного сельдерея, свежую сырую морковь и печеную сахарную свеклу, нарезанные ланшой, заправить отдельно уксусом, оливковым маслом и солью по вкусу и



*расположить на тарелке отдельными букетами. Вокруг сделать бордюр из кресса.*

*Салат из сельдерея с майонезом. Продукты: 700 г сельдерея, 150 г майонеза, 150 г свежих помидоров и 2 яйца.*

*Очищенные корни сельдерея нарезать тонкой соломкой и залить на 10—15 минут холодной водой, чтобы освежить. Затем обсушить на салфетке, заправить майонезом и размешать. Положить горкой на блюдо, а*



Только такая зелень — свежая, упругая — хороша для любого салата. Только такая зелень доставит истинное удовольствие и придаст силы.

*вокруг украсить четвертинками крутых яиц и очищенных свежих помидоров.*

**Виноградарский салат.** *Продукты: 300 г салата эскариоль, 300 г белого винограда, 100 г сливок и лимон — 2 шт.*

*Сердцевину маленького кочешка салата эскариоль, разрезанную пополам или на четыре части, положить в салатник. Сверху уложить крупные зерна белого винограда. Заправить сливками и лимонным соком.*

**Немецкий салат.** *Продукты: 200 г яблок, 200 г картофеля, 200 г соленых огурчиков, 50 г репчатого лука, 200 г свеклы, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла и 1/2 пучка зелени петрушки.*

*Яблоки нарезать тонкими ломтиками. Клубни нео-*





Зелень необходимо мыть основательно: не обрызнув легкой стружкой из-под крана, а вот так: сначала купая в миске, полной воды, чтобы освободить от песка; затем под основательным проточным душем: затем снова в миске: и только тогда стряхнуть воду и промокнуть полотенцем.

чищенного картофеля запечь в жарочном шкафу, вынуть выемкой сердцевину и перемешать с мелко нарубленными солеными огурчиками, репчатым луком и зеленью петрушки. Добавить яблоки. Снова перемешать, посолить и полить салатной заправкой из уксуса и оливкового масла.

**Сицилийский салат.** *Продукты:* 300 г яблок, 200 г сельдерея, 150 г свежих помидоров, 100 г свежих грибов, 2 яйца, 200 г майонеза и 100 г маслин.

Яблоки очистить и нарезать мелкими кубиками. Корни сельдерея припускать в течение 4—5 минут и тоже нарезать кубиками. Свежие помидоры очистить от кожицы, удалить семена и нарезать не очень мелкими дольками. Маринованные свежие грибы нарезать кубиками. Подготовленные овощи и фрукты хорошо перемешать, заправить черным перцем, майонезом и солью по вкусу. Готовый салат можно украсить маслинами, вареными яйцами и пр.

**Салат из вареной фасоли.** *Продукты:* 600 г фасоли, 100 г репчатого лука, 20 г уксуса, 50 г оливкового масла и зелень петрушки.

Фасоль сварить как обычно, воду слить, пока фасоль еще горячая, промыть холодной водой, охладить, дать воде хорошо стечь и смешать с репчатым луком, мелко нарубленным или нарезанным тонкими дольками и перетертым с солью. Добавить и мелко нарубленную зелень петрушки. Заправить уксусом и оливковым маслом.

**Салат «Флорида».** *Продукты:* 7 небольших кочешков салата эскариоль, 3 шт. апельсинов, 2 шт. лимонов и 80 г оливкового масла.

Кочешки салата разрезать на четыре части и при подаче посыпать нарезанными кусочками апельсинов. Полить сверху лимонным соком.

## ПРИПРАВЫ И СОУСЫ

Начнем с самых традиционных приправ: горчицы и хрена.

### ГОРЧИЦА

5 ложек сухой горчицы насыпать в литровую банку, хорошенько растереть, продолжая растирать, запарить стаканом кипятка и, уже не растирая, долить кипятком до верха банки. Прикрыть салфеткой и оставить в прохладном уголке кухни на сутки. Затем осторожно слить всю отстоявшуюся жидкость, в 2—3 приема. Добавить половину ложечки соли, полную ложку саха-

ру, ложку подсолнечного масла и ложечку — или больше — уксуса. Размешать-взбить. Попробовать на ладони. И подкорректировать по собственному вкусу...

### Горчица с яблоками

3 антоновки, или яблоки другого сорта с подобной кислинкой, испечь, протереть через сито или дуршлаг, добавить 3 ложки приготовленной горчицы и, может быть, ложечку-две сахару, размешать и дать отстояться денек — и к столу.

...Любым образом приготовленную горчицу хранить в темноте и прохладе, иначе быстро потеряет вкус.

### ХРЕН

3—4 корня хрена, 300—400 граммов, промыть от песка, очистить от кожицы, вымыть и заморозить в морозильнике 3—4 часа. Зачем в морозильнике? Чтобы не лить слезы при приготовлении...

Потом натереть на терке или повернуть через мясорубку, последнее скорее и проще, и не мешкая сложить в баночку с хорошо закрывающейся крышкой. Добавить в банку 2—3 ложки крутого кипятка, чуть соли, немного сахару и уксуса. Размешать и попробовать.



из кулинарных  
рецептов  
Н.СОТИРОВА

### Основной белый мясной соус «велюте»

50 г масла, головка луку, 1,5 ложки муки, 1,5 стакана мясного бульона «фюме».

Лук мелко нашинковать, спассеровать на масле. Прибавить муку и, размешивая, спассеровать, не допуская изменения цвета: это значит, что огонь небольшой. Минуты через три влить горячий бульон, размешивая, не допуская образования комков, усилить огонь и варить до первого признака закипания, снимая образующуюся пену. Если будет потребность очистить соус, его процедить.

На основе соуса «велюте» готовятся все белые соусы.

### Германский соус.

Стакан соуса «велюте», 1 желток, ложечка сливочного масла.

Растереть желток с (чуть!) солью, добавить в «велюте», заправить маслом, подавать горячим к мясу.

### **Соус каперсы**

*Стакан соуса «велюте», 2 ложки каперсов, ложечка масла.*

*«Велюте» заправить маслом, добавить резанные каперсы. Подавать горячим к мясу.*

### **Пикантный соус**

*Стакан соуса «велюте», 2 маринованных или соленых огурчика, ложка каперсов, сок из половины лимона.*

*Каждый соус, к которому можно прибавить марино-*



Это — мята. Зелень ее до цветения подходит любому мясному блюду. Долма без мяты — не долма. Какие еще пряности и травы подходят приготовлениям из мяса? Майоран, базилик, чабер, шалфей, розмарин, душица, имбирь, можжевельник, любисток.

А для жареной рыбы? Базилик, чабер, бедренец, огуречник, фенхель, тмин, мелисса, кардамон, кориандр, кресс-салат.

А для тушеной и вареной рыбы? Гвоздика, лавровый лист, петрушка, базилик, чабер, фенхель, розмарин, мелисса.

*ванные огурчики, каперсы и лимонный сок, становится пикантным. Подавать к мясу и рыбе.*

### **Соус с хреном**

*100 г хрена, половина стакана бульона, 2 ложки оливкового масла, 1 яблоко, зелень петрушки, 1—2 ложечки уксуса.*

*Хрен и яблоко перетереть на терке, перемешать. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки, чуть — соли и сахару. К отварному мясу и птице.*

### **Куриный соус с эстрагоном**

*Стакан мясного сока, полученного при жарке цыплят, ложка сливочного масла, ложечка крахмала, ложка измельченных листьев эстрагона.*

*Мясной сок, сгущенный крахмалом, заправить сливо-*

чным маслом, прибавить эстрагон. Соус подавать горячим к любому мясу, птице.

### Охотничий соус

Стакан сухого белого вина, стакан мясного сока, полученного при жарке любого мяса, 250 г свежих грибов, 2 ложки сливочного масла, луковка, ложечка крахмала, зелень петрушки.

Мелко измельченные грибы разных сортов спассировать в масле, добавить мелко нарубленный репчатый лук, вино, довести до кипения, заварить крахмалом. Добавить мясной сок и еще немного уварить. Подавая, посыпать петрушкой.



### СОУС ГОЛЛАНДСКИЙ

5 желтков, немного соли, 140 г растертого сливочного масла и полстакана молока надо оставить над посудой, до половины наполненной горячей водой, при непрерывном помешивании венчиком взбивать, чтобы масса загустела. Сняв с огня, добавить нарезанное кусочками сливочное масло (60 г) и заправить толченым перцем и лимонным соком по вкусу.

### ЯБЛОЧНЫЙ СОУС

Полкилограмма яблок, очищенных и нарезанных кусочками, надо тушить до мягкости в сливочном масле, затем засыпать мукой и развести бульоном или же отваром из костей, заправить соком лимона, солью, сахаром, сметаной, потом протереть через сито.

### СОУС ИЗ КРЫЖОВНИКА

Очищенный крыжовник варить в воде до мягкости, затем тушить в масле, добавить муки и хорошей сметаны. Можно также положить 1—2 желтка и смешать с заранее потушенным крыжовником. Заправить по вкусу солью и сахаром. Влить бульон, или костный отвар, или просто воды, добавить немного лимонного сока или вина и кипятить в продолжении 15 минут.

### СОУС ЛУКОВЫЙ

Поджарить на ложке смальца 1—2 ложки муки до коричневого цвета, добавить 1 головку тертого лука и все

*вместе потушить. Затем заправку надо развести бульоном или костным отваром, 1—2 ложками уксуса (или лимонного сока) и прибавить соли. Поджарить до темно-коричневого цвета 5 кусочков сахара и положить в соус. Перед подачей на стол процедить через сито.*

### СОУС «ТАТАРСКИЙ» холодный, взбитый на огне

*Хорошо размешать 6 желтков и 8 ложек растительного масла, вливая его по каплям. Добавить ложку уксуса или лимонного сока, соль в полагающемся количестве и толченый перец, взбить над паром горячей воды, находящейся в кастрюле, до густоты крема. (Таким способом получается майонез.) Снять с огня и продолжать дальше взбивать соус, пока он немного не охладится. Для того чтобы сделать соус более жидким, поставить посуду в холодную воду, добавить белого вина, немного уксуса или лимонного сока, заправить 1 столовой ложкой французской горчицы, по вкусу сахаром, солью и толченым перцем. Полученный таким способом соус называют соусом татарским.*

### СОУС ИЗ ЭСТРАГОНА

*Смешать 2 ложки сахара и 1 ложку горчицы, добавить 200 г растительного масла, затем влить прокипяченную при постоянном помешивании смесь из 6 ложек сметаны и 6 желтков. Потом прибавить в одинаковом количестве отваренный и процеженный эстрагон, зелень петрушки, шпинат и в конце — сок небольшого отмоченного в воде и натертого хрена. Подают этот соус к мясу и к рыбе.*

### СОУС ИЗ СМЕТАНЫ

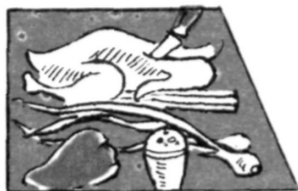
*Сделать однородную смесь из 1 столовой ложки муки, небольшого количества молока, добавить 3 желтка. Залить 300 г сметаны или 1 стаканом молока, хорошо размешать. Посолить. Поставить на огонь, непрерывно помешивая, пока не начнет кипеть, и тогда снять с огня.*

5.

Разнообразно



готовим кур  
и цыплят



Пик лета — июль, а жары как не бывало, хорошо еще дождя нет, лишь серые слоистые ватные облака. Наташа удивилась, когда Калинка, еще в конце июня, предложила провести «куриный» урок. В теплынь бульон варить? Но потом оказалось, что приметы точно подсказали Калинке эту подходящую прохладную погоду.

Куры стали сейчас традиционным и даже обыденным продуктом. Для их приготовления могут пригодиться методы и пристрастия чародея Сотирова. Помните одного и того же каплунчика под десятью разными соусами? Подумав, Калинка решила прибегнуть к соусам в крайнем случае, а в основном применить разную технологию: варить, жарить, тушить, припускать, запекать в фольге и на жаровне, даже имитировать гриль, если нет такового в наличии. Она выбрала разнообразные рецепты из разных знаменитых кухонь: русской, европейской, азиатской, восточной, мексиканской, французской, испанской.

Вчера Митяй, собрав со всех купюры, купил по рекомендации Калинки разных по цене кур за килограмм. Делая покупки, он с молодым максимализмом внутренне не соглашался с заданием: какая в них, курицах, разница?

Купить бы подешевле, получилось бы в два раза больше! В этот шестнадцатый год своей жизни Митяй все время хотел есть, даже после бабушкиных изобильных обедов. Бабушка посмеивалась, подкладывая на его тарелку еще и еще, поглаживала его по тощей спине и приговаривала: «Возраст такой! Требует крепких кирпичей для строительства!»

...В светло-светло-фиалковой кухне на спинке углового диванчика расположилась Калинка в голубом передничке, из кармана которого выглядывал сиреневый цветок левкоя, и точно такой же букет розовел-сиреневел в вазе на полке с чашками. Наташа разбирала гору зеленого салата... на плите пыхтел котел для плова, а в мойке, полной воды, выстаивала еще одна кастрюля, как видно по системе охлаждения — с компотом!

После ритуала прикосновения к маленькой Калинкиной ручке и взаимных расспросов о здоровье — довольно смешных при веселых Калинкиных глазах и румянце и не менее смешных при таких же веселых глазах, загаре и крепких плечах молодых людей.

Спросите любого мужчину, какой обед он предпочитает? Ответ будет скорее всего такой: два вторых и три третьих, а это значит — много вкусного мяса с чем-нибудь вроде картофельного пюре и много-много сладкого компота.

Обед, приготовленный Калинкой и Наташей, составлен был по правилу: для начала салат, для продолжения суп из потрошков, а в котле пловном — цыплята, купленные Митяем и безразлично названные «курами», были приготовлены с помидорами, грибами, рисом и базиликом... Когда по дну котла заскребли ложкой, Митяй спросил:

— Как это называется?

Наташа засмеялась:

— Это называлось ризотто — плов по-итальянски...

...Посуда была чистейше перемыта пятнадцатилетними: мылом, мочалкой, и горячей водой. Поглядывая на них, Калинка с удовольствием заметила их ловкость и аккуратность: ни брызг, ни луж. Хорошая мужская собранность.

Давно известно, что Калинка не терпит нерых и грязнуль, но сама она знает, что ЗАСТАВИТЬ кого-то соблюдать чистоту почти невозможно. Стремление к чистоте и аккуратности должно стать осознанной необходимостью, тогда только со стороны можно помочь закрепить эти качества. Кстати, так же, как и бессмысленно ЗАСТАВИТЬ бросить курить.

Калинке по-каза-лось, что Митяй курит, и она спросила его об этом. Митяй, смутившись, признался. Калинка погрустнела и покачала головой.

— Прости, Митя, но повар курить не может.

— Почему?— Митяй резко обернулся к ней.— Это мое дело...

— Потому что курящий повар — это так же бессмысленно, как певец без слуха или высотник, боящийся высоты... Ведь никотин действительно отбивает вкус.

Митяй вспыхнул и выскочил в коридор, где висела его куртка. Он выхватил из кармана пачку «Явы», резким движением смял ее и швырнул в окно.

Это получилось несколько театрально, и всем стало неловко. Но Калинка молча протянула к нему левую ручку и, как только она умела делать, как бы погладила его по встрепанным вихрам. И сказала простое и всегда замечательное:

— Молодец... Хочу вас спросить и особенно Митю, почему я заставила его бегать по магазинам в поисках разной птицы?

Митяй посмотрел на нее долгим оттаивающим взглядом, и в глазах у него появилось что-то озорное и детское. Засмеявшись, ответил:

— Чтобы они пропали, сигареты! Я сам от них устал: утром просыпаюсь, во рту кислятина... А с птичками? Я и сам не понимал, зачем это нужно. Теперь только понял,— Митяй посмотрел на сверкающий котел,— тошенькие цыплята быстрее готовятся. Так?

— Верно. Сильное замораживание не способствует повышению вкуса. Но зато такую птицу удобно готовить. Свежая, парная птица гораздо вкуснее, хотя с нею придется повозиться: погрузить на минуту в горячую воду, общипать перья, обобрать оставшиеся пеньки, натереть вытертую тушку мукой или отрубями, опалить над огнем. Любую дичь готовят так же, только перед ошипыванием не погружают в горячую воду. Потом потрошат.

Есть два сорта холощенных птиц. Куры-пулярки и петушки-каплуны. Разница между ними во вкусе самого мяса: пулярка — более нежная, деликатного вкуса, а каплун — жирнее и острее... Митяй принес чистенькие тушки, потрошенные. Когда покупал в магазине, уверена, и выбирать не было необходимости: стояли за прилавком у продавца пять коробок с упакованными в целлофан курами: и все чуть не в одном весе — по килограмму...

Из тошеньких цыплят можно приготовить любое «второе блюдо» — пожарить, превратив в цыплят-гриль, запечь в духовке, припустить с овощами, но ни в коем случае не варить бульон: он получится невкусным, темноватым, без жира. Также не стоит варить бульон из крупных кур мясных пород, предназначенных только для жаркого, для запекания в духовке.

Из куриного мяса можно приготовить тефтели, котлеты, студень, не говоря о галантине и всей прочей гастрономии.

Вкусен традиционный русский курник — пирог с курицей. Вкусны по-грузински приготовленные цыплята-табака, чахохбили и сациви, так же как и армянский чаплипш — курица с пшенной кашей и большим количеством красноплодного перца...

— Калинка! Что мы приготовим из оставшихся птичек?— спросил Митяй, поглядывая с интересом на пустой сверкающий котел.— Хочу чахохбили, курник, сациви и галантин и еще... мм... жульен...



# Калинкина оранжевая тетрадка

В последние годы появились сведения о неисчислимом количестве разных диет: от диеты красавицы Сильваны Пампаннини, итальянской актрисы, склонной к полноте, поэтому в силу профессии вынужденной довольствоваться яйцами, сваренными вкрутую, и большим количеством томатного сока, до жесткой системы Галины Шаталовой.

Диет существует довольно много, и все они своеобразны.

И Поль Брэгг с тремя отваренными и двумя сырыми плодами на обед: только желтого и зеленого цвета, включая бананы, бататы и помидоры только желтых сортов и стакана — не более!!— мангового сока, свежавыжатого из спелого розовобоклого плода!!!

И сыроедение: крупу, как курочки-несушечки, поклевать, сырой водицы испить. И вообще полный — на 2—3—4 недели — отказ от еды: голодание... И сложное однородное питание: картошку — отдельно, мясо — отдельно, крупу — отдельно, и еще что-то с чем-то не соединять и что-то с чем-то не употреблять...

...А я — за крестьянскую мудрость: пораньше встал, плотно поел и за работу принялся. И за традиции — не каждый день мясным считать, не весь год молоко пить, иногда поститься, иногда травы дикой поест, и суп-щи да кашу не считать едой низменной, а очень вкусной, важной и полезной: силу и здоровье дающей, а от этого — и глаза ясные, и нрав — добрый.

«Здоровье живота своего», значит, и все здоровье человека зависит не только от порядка вовремя есть: с утра плотно, в полдень подкрепляюще, в обед — насыщающе, а вечером ужинать легко и просто. Зависит оно и от необременительного знания: начало трапезы — кислое или травяное, чтобы заставить, прошу прощения,

выделяться желудочный сок, дальше — бульон, суп — что принуждает этот самый желудочный сок к еще большей активности, а тогда уже приходит черед плотной еды: котлет, каши, жаркого. Остановить, успокоить процесс можно сладким: почему и появляется на столе сладкий компот или кисель.

Вот как все просто!

## ИЗ ЦЫПЛЯТ И КУР МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ...

103 разнообразных блюда. Еду, кушанья и яства. Какая разница между едой, кушаньем и яством? Еда — вкусно, сытно, просто приготовить. Предположим, вареная курица. Кушанье приготовить сложнее, и состав продуктов разнообразнее, много приправ. Например, кулебяка с пятью начинками. А для создания яства необходимы деликатесы, и оформляется оно очень изысканно. Представьте торт с апельсинами, миндалем, фишашками, разнообразными кремами и сооруженный в виде старинного замка...

Домашнему Повару лучше бы начать с приготовления простой еды, а потом уже перейти к кушаньям Мадьяра и Сотирова. Из средней килограммовой куриной тушки можно приготовить хороший обед для четырех человек на два скоромных дня при условии, что среди этих четверых нет чемпионов по гигантскому весу.

Сварив курицу, Домашний Повар получит бульон, а отправив сваренную тушку в духовку, получит аппетитное жаркое. Засыпав в бульон лапши или приготовив клецки и добавив к

жаркому сообразный сезону тушеный гарнир: яблоки, морковь с зеленым горошком, стручковую фасоль, цветную капусту, стaxis, рис, картофельные галушки или что-то из гарниров Н. Сотирова, Домашний Повар в итоге и получит этот хороший обед.

### БУЛЬОН ИЗ КУРИЦЫ...

душистый, янтарный — способен поднять на ноги и тяжелобольного.

Предположим, куриная тушка хранилась в морозильнике. Извлечь ее и слегка — часа два — разморозить. И тогда только за нее взяться. Вытащить мешочек с потрошками, проверить, не остался ли зоб — бывает и такое — в начале шеи, над грудкой, и удалить его. Тушку промыть холодной водой, сняв остатки пуха — и такое бывает, — и положить ее в холодную воду минут на сорок.

Воду эту слить и налить снова так, чтобы курица была бы на три пальца покрыта. Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения, снять пену, сократить огонь до среднего, добавить луковицу. 2 крупные моркови нарезать пополам или на четыре части, посолить и отрегулировать огонь так, чтобы кастрюлю можно было закрыть крышкой и бульон бы не переливался через край. Луковица придает остроту, а морковь не только вкус, но и цвет. Стоять над приготавливаемым не надо, а присматривать надо. Курица может свариться и за один час, и за два.

Готовую курицу с помощью шумовки и вилки вынуть из кастрюли. Бульон процедить в две меньшие кастрюли: в «сегодняшней» приготовить суп на сегодня, а «завтрашнюю» остудить, отправить в холодильник на нижнюю полку. Бульон можно засыпать вермишелью, лапшой, макаронной крупкой, манной, овсяной и добавить новую морковину, тонкие кружки которой опустить в первую оче-

редь, а потом уже крупу или лапшу.

Можно добавить и цветную капусту и брокколи или немного зеленого горошка. Любого добавления пусть будет меньше, чем больше: бульон не надо превращать в кашу.

### КЛАССИЧЕСКИЙ ЛЕТНИЙ КУРИНЫЙ СУП... ВЕНСКИЙ

В готовый бульон опустить крупно нарезанную молодую картошку, разделенные кочешки цветной капусты, немного зеленого горошка, 2—3 разрезанные пополам мелкие луковички или по корешку порея на тарелку, и в последнюю очередь кружки мелкой летней моркови. Готовый суп посыпать — немного! — нарезанной петрушкой, тоже предполагается — нежно-летней.

### СУП ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОХОВ,

которые тоже продают в магазине «Кулинария». В набор потрохов входят куриные ноги, желудки, печенки, сердца, шеи. Со всем этим набором придется предварительно поработать.

На ногах ножом срезать когти, и тогда или опалить их над газовым огнем, или обварить крутым кипятком, подержать их там 2—3 минуты и, слив кипяток, сейчас же промыть холодной водой. Для чего эта процедура? Чтобы снять грубую верхнюю кожу... Желудок надрезать и, осторожно вывернув, освободить от камешков, зерен. Поддев ножом краешек внутреннего твердого слоя, весь снять его, на выброс... С печенки — осторожно — снять сине-зеленый мешочек желчи, на выброс... Сердце освободить от верхнего покрова — плевы и срезать остатки сосудов, на выброс..., Шею также очистить.

Очищенные потрошка тщательно

промыть холодной водой и даже подержать в воде часок.

Сварить бульон так же, как из тушки: с луком, с морковью, солью. Потроха варятся скорее.

Бульон из потрошков бывает темноват, осветлить его можно взбитым белком, добавив его перед тем, как собираетесь снять бульон с огня. Белок легко снять с поверхности при

Как хотите назовите зажаренного в духовке цыпленка. По Сотирову, может быть «фри», по Лухмановой, может быть «по-Парижски», по Мадьяру, «по-Венски», по Хмелевской, «помалороссийски»... А если жарить на открытом огне, на сковороде с маслом, придавив цыпленка тяжелой крышкой, усиленной, предположим, утюгом; причем предварительно цыпленка необходимо отбить, сбрыchnуть чуть сухим вином, чуть посолить, натереть чесноком и поперчить, то в итоге получится знаменитый «цыпленок-табака».



## КУРИНАЯ ТУШКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ

**Можно запечь в духовке и сваренную, и сырую тушку. Конечно, сырая вкуснее. Но отваренная запечется быстрее: достаточно образовать румяную корочку.**

Перед запеканием курицу следует или связать крепкой ниткой, захва-

помощи шумовки. Бульон этот бывает постный, поэтому можно добавить ложку-две сливочного масла. И может быть, щепотку сахара.

Сваренный бульон процедить и снова поставить кастрюлю на огонь. Дать закипеть, добавить 2—3 ложки белого столового вина, по горсти — на тарелку — домашней лапши и потрошка, разрезанные пополам, немного нарезанной мяты или петрушки. Через 10 минут суп готов. Вместо лапши можно положить тонко нарезанный картофель или по ложке на тарелку — овсянки.

тив крылышки и ножки, или прошить иглой с ниткой. В жаровенку налить воды или бульона, тушку слегка присолить. Нежирную можно помазать сметаной или маслом.

Отваренную тушку запекать, не закрывая крышкой, только не забыть перевернуть, а сырую — сначала без крышки, 8 минут, затем под крышкой, не забыв 2—3 раза полить образовавшимся соком, и в конце снова без крышки, примерно час-полтора.

Чтобы красиво разрезать жаркое, необходимы ножницы для разделки птицы. Они похожи на садовый секатор.

**Курица жареная, фаршированная.** Очистить и опалить хорошо курицу, посолить, жарить в противне, поливая маслом и бульоном. Приготовить фарш следующим образом: намочить французскую булку в молоке, прибавить яйцо, мелко изрубленной петрушки, можно тертого сыру, положить в курицу и продолжать жарить до готовности. Облить ее соусом и подать на стол с маринадом или пиккулями.

\*

Мороженую стандартную курицу, килограмма полтора весом, следует слегка разморозить и положить на полчаса-час в холодную воду, чуть подсоленную и подкисленную уксусом.

После этой обычной процедуры насухо обтереть марлевой салфеткой, и я бы жарила не в противне, а в утятнице на шепочках крест-накрест. Минут десять без крышки, а потом помазать маслом и закрыть крышкой минут на сорок. За это время готовить фарш — все смешать вместе и, конечно, добавить сыру, немного, натерев кусочек граммов пятьдесят-семьдесят. И тогда уже полить образовавшимся соком, снова закрыть крышкой еще минут на двадцать. Снова полить соком, может быть, перевернуть и дожарить без крышки до готовности.

В качестве гарнира может быть и маринованная тыква.

**Цыплята по-французски.** Очистить цыплят, разрезать пополам, отнять головки и ножки, вытереть насухо, выбить вроде котлет, вынуть кости, посолить. Пожеланию обмазать прованским маслом и окропить лимоном. Обвалить в яйцах с сухарями, поджарить. Взять зеленую петрушку, пожарить ее в масле, обсыпать цыплят и подавать.

\*

Здесь не может быть двух мнений насчет прованского, оливкового масла и лимона. В крайнем случае эти, бывает, и не простые, компоненты можно заменить рафинированным, значит, очищенным и не имеющим специфического запаха подсолнечным маслом и ложкой лимонного уксуса.

Жарить, не жалея масла.

На гарнир можно рекомендовать горошек с морковью по-французски. Как только цыплята подготовлены к жаренью, на десять минут переключитесь на гарнир.

2—3 толстенькие морковины почистить, обмыть, нарезать брусочками, залить стаканом молока так, чтобы морковь была погружена в молоко, довести до кипения, минут 12—15 дать покипеть, добавить стакан-полтора



консервированного горошку и тут же, дав прокипеть, залить белым соусом: в половине стакана молока распустить столовую ложку муки — вернее, это надо сделать с самого начала, когда еще не принялись за цыплят, чтобы мука хорошо размешалась в молоке, без комков.

В молоко с мукой добавить сахар и соли по вкусу, осторожно вылить в морковь и добавить ложку-полторы сливочного масла, уменьшить огонь до едва заметного.

В лучшем варианте: цыплята и гарнир должны дойти до готовности одновременно. Разогревать ни то, ни другое не полагается.

Из кулинарных  
рецептов  
Н. СОТИРОВА



**Яхния из курицы.** *Продукты:* курица весом 1 кг, 150 г сливочного масла, 30 г муки, 2 г молотого красного перца, 50 г томата-пюре или 250 г свежих помидоров, 400 г лука и 15 г петрушки.

Подготовленную курицу нарезать на порционные куски и поджарить на масле до образования румяной корочки. Спассеровать на том же масле нарезанный ломтиками лук, затем прибавить муку и по желанию красный перец и томат-пюре. Залить горячей водой, посолить по вкусу, прибавить масло и тушить на огне до мягкости. Сняв с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки; подать горячей.

**Курица с горошком.** *Продукты:* 1 кг куриного мяса, 125 г масла, 25 г муки, 100 г лука, 200 г помидоров, 600 г горошка, 15 г укропа, 2 г молотого красного перца, 1 г молотого черного перца и петрушка.

Подготовленную тушку курицы нарезать на порционные куски и поджарить на масле до образования румяной корочки. На том же масле спассеровать мелко нарезанный лук, прибавить муку, немного красного перца, по желанию, и очищенные от кожицы, мелко нарезанные помидоры; залить горячей водой, положить куски курицы, посолить по вкусу и варить до мягкости мяса. Прибавить зерна зеленого горошка и варить еще в течение 15—20 минут. Снять с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропом. Подать горячей.

**Курица с черносливом.** *Продукты:* курица весом 1 кг, 130 г масла, 200 г лука, 30 г муки, 50 г чернослива, 30 г томата-пюре, 30 г сахара, 5 г корицы и петрушка.

Готовить так же, как курицу с зеленым горошком или курицу с помидорами. Вместо горошка или помидоров прибавить промытый и ошпаренный чернослив; прибавить и сахара, чтобы вкус соуса был сладковатый. Сняв с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подать горячей.

Что за нагромождение овощей и зелени? Это то, из чего можно приготовить овощную икру, так полюбившуюся Наташе. Если приготовить по Сотирову, то получатся баклажаны «по-флорентийски».

Если испечь пару баклажанов, мелко порубить их, и добавить сырые и тоже

**Отварной цыпленок на шпинате.** *Продукты: цыпленок — 1,2 кг, 200 г масла, 1,2 кг шпината, 600 г молока, 60 г муки и 2 яйца.*

*Подготовленные тушки цыплят сварить, вырезать филе и ножки, отделить от костей, положить на основу из шпината (шпинат ошпарить подсоленной водой и припустить с маслом) и залить соусом бешамель с кашкавалом. Подать с салатом по выбору. Из шпината можно сделать пюре или оставить листья целыми. Соус можно приготовить более густой, тогда следует добавить еще 2 яйца.*



порубленные: помидор, лук, перец, нежную любую зелень, и дольку чеснока, а также ложку подсолнечного масла и соли, то получится «икра на-скорую-руку». В любом варианте — отличный гарнир к вареной курице, так же, как и просто обжаренные дольки баклажана, кабачка или тыквы.

**Рагу из курицы.** *Продукты: курица весом 1 кг, 150 г масла, 50 г лука, 50 г муки, 1 г молотого красного перца, 30 г томата-пюре или 250 г помидоров, 300 г картофеля, 200 г моркови, 200 г зеленой фасоли, 200 г горошка и 20 г петрушки.*

*Подготовленную тушку курицы разрубить на порционные куски, обжарить. Положить в кастрюлю с горячим маслом нарезанный лук, прибавить муку, красный перец и томат-пюре, залить теплой водой или бульоном и посолить по вкусу. Прибавить обжаренные куски курицы и варить на слабом огне. Картофель и морковь очистить и вынуть выемкой в виде миндалин; картофель обжарить, а морковь припустить отдельно до мягкости. Зеленую фасоль и горошек очистить и сварить до готовности. Сваренные до мягкости куски курицы переложить в другую кастрюлю, причем некоторые кости мо-*

жно удалить, не нарушая формы порционного куска. К мясу прибавить сваренные до полу готовности овощи и залить соусом, в котором варилась курица, процедив его через сито, чтобы устранить мелкие кости. Хорошо размешать и, если необходимо, добавить немного бульона или теплой воды. Варить в течение 15—20 минут до мягкости. Снять с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать горячим.

**Фрикасе из цыпленка.** Продукты: цыплята — весом 1,25 кг, 150 г масла, 2 лимона, 1 лавровый листик, 50 г муки, 10—15 горошин черного перца, 250 г риса, 3 яйца, 250 г молока, 1 корень моркови, 1/4 корня сельдерея, 1 головка лука, 1 пучок петрушки и соли по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят разрезать по суставам на порционные куски или по желанию вырезать филе и отделить ножки. Положить в кастрюлю, залить холодной водой, варить, снимая появляющуюся при кипении пену. Прибавить очищенные и нарезанные ломтиками лук, морковь и сельдерей; посолить по вкусу, положить лавровый лист и варить до мягкости мяса. Отдельно спассеровать на масле, не подрумянивая, муку; залить бульоном, в котором варились цыплята, размешать и прибавить молоко; варить — 15 минут, после чего снять с огня, чтобы оно не свернулось, и добавить лимонный сок.

Процедить соус на уложенное в другой кастрюле мясо. Посыпать черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Готовые фрикасе хранить на водяной бане. В качестве гарнира подать рис. Рис можно уложить на блюде в виде бордюра, а в середину положить мясо.

## КУРИЦА ПО-СЕРБСКИ И ПО-РУМЫНСКИ

Поджарить на смальце 1 головку мелко нарезанного лука до золотистого цвета. Посыпать ложечкой сладкого красного перца, разбавить водой и прокипятить. Положить разрубленную на части курицу. Посолить и тушить. Через 10 минут добавить 2 стручка зеленого перца, разрезав каждый на 4 части (без семян), 2 разделенных на куски помидора и савойскую капусту, разрезанную на 4 части. Тушить курицу с этими овощами еще 15 минут, потом положить 500 г картофеля, очищенного и разрезанного вдоль на 4 части, и тушить до мягкости. Перед подачей на стол засыпать куриный отвар двумя горстями мелких мучных изделий.



## КУРИНЫЙ ПАПРИКАШ

Одним из изысканных блюд венгерской кухни является «куриный паприкаш». Надо обратить особое внимание на приготовление этого вкусного блюда. Взять молодую, свежую, упитанную курицу, разрубить на 8—10 частей, промыть и обтереть тряпкой досуха. На 2 курицы надо растопить 120—150 г копченого сала, нарезанного кубиками. Поджарить на нем до светло-коричневатого цвета маленькую головку протертого лука, посыпать ложечкой красного перца и положить разрезанную на части курицу. Посолить, после испарения сока слегка поджарить, затем положить ложку костного отвара, закрыть крышкой и тушить до мягкости, периодически поворачивая куски курицы. Затем залить густой сладкой сметаной и еще раз прокипятить. Подать на стол в очень горячем блюде.

Как гарнир подать легкие, рыхлые галушки, приготовленные следующим образом: сделать смесь из 450 г муки, 3 желтков, 100 г сливок или хорошей сметаны, 1,5 стакана воды и щепотки соли. Вся эту смесь размешать только тогда, когда в кастрюле уже кипит заранее поставленная на плитку подсоленная вода. Опустить галушки с помощью ложки в кипящую воду и варить, пока тесто не поднимется на поверхность. Слить воду, залить горячим смальцем, смешанным со сметаной. Подать на очень горячем блюде.

## МОЛОДАЯ КУРИЦА В ЖЕЛЕ

Сварить до мягкости разрубленную молодую курицу в подсоленной, уксусной воде, к которой добавляется полстакана белого вина, 1 маленькая головка лука, 2 лавровых листа, пол-лимона и несколько горошин черного перца. Когда курица готова, вынуть ее из отвара, положить в глубокую посуду, сбрызнуть лимонным соком, чтобы куриное мясо осталось белым. Куриный отвар варить дальше, прибавив к нему телячью голяшку и соль по вкусу, также белое вино или уксус. Когда отвар будет готов, очистить его белками, процедить и залить им курицу. Остудить на льду или в холодном месте. Украсить ломтиками лимона и зеленью петрушки.

## ПЕРКЕЛЬТ ИЗ КУРИЦЫ

Для этого блюда берется молодая, но уже мясистая курица, зарезанная непосредственно перед приготовлением. Разрубить на 8—10 кусков ошипанную, выпотрошенную и промытую курицу, еще раз промыть





разрубленные куски и насухо вытереть. Нарезать кубиками копченое сало, считая 150 г на две курицы, и растопить. В горячий смалец положить 1 маленькую головку лука, натертого на терке, и пожарить до золотистого цвета, посыпать столовой ложкой сладкого красного перца, положить кусочки курицы, посолить и жарить, помешивая 1—2 минуты. Затем полить 1—2 столовыми ложками костного отвара, закрыть крышкой и тушить до мягкости, поворачивая. Когда курица готова (поварская игла свободно прокалывает мясо крылышка или ножки), добавить печенку, вместе с ней тушить еще 15 минут, потом подать на стол на горячем блюде.



Среди Заинтересованных, Сосредоточенных и Внимательных Читателей может оказаться и Торопливый. «Ах,— скажет он,— зачем? То три рецепта гурьевской каши, то два рецепта пожарских котлет».

Действительно, зачем? Затем, чтобы понять тонкости кулинарного искусства. Перечитайте внимательно о гурьевской каше, прочитайте внимательно и о пожарских котлетах. Каждый кулинар готовил по-своему...

**Отличные пожарские котлеты.** Снять с курицы кожу; обрезать белое мясо и пропустить на машинке. На одну курицу взять половину французской булки, размоченной в молоке, и неполную ложку тертой булки, растертой с маслом, 1 желток, хорошо утертый, все это смешать и месить на доске полчаса.

Потом сделать котлеты и в каждую положить косточку, обсыпать сухариками и быстро жарить в горячем масле. Подавать сейчас же.

Остальные части курицы сварить с кореньями и из этого бульона сделать соус к этим котлетам.

Так же делают котлеты из телятины. Нужно на 3 фунта телятины взять 1 фунт жирной свинины, французскую булку, размоченную в молоке, и 1 столовую ложку тертой булки с маслом.

Секрет в соединении размоченной булки с тертой булкой. И еще — в тщательном вымешивании фарша.

Но... сначала, конечно, разделав курицу, следует поставить варить «остальные части курицы»: залить их холодной водой так, чтобы только были покрыты, после закипания снять пену, положить кореньев: моркови, сельдерея, петрушки, любого не острого лука: порея, резанца.

Из бульона приготовить соус: 2 стакана бульона, 50



граммов масла, луковица; столовую ложку, без верха, муки. На среднем огне, не допуская изменения цвета, мелко нарезанный лук пассеровать в масле, добавить муку и вместе размешивать минуту. Потихоньку влить бульон, не переставая размешивать-растирать лопаткой, и варить на слабом огне минут десять.

Процедить через ситечко. Добавить мелко резанную цедру апельсина, предварительно ошпаренную кипятком.

### И ЕЩЕ ПОЖАРСКИЕ КОТЛЕТЫ

1,25 килограмма куриного мяса, 120 граммов сливочного масла, 150 граммов белого хлеба, 150 граммов молока, 50 граммов сливок, 50 граммов хлебной крошки, 1 грамм молотого черного перца, мускатный орех.

Вырезать филе без кожи и костей, пропустить через мясорубку, посыпать черным перцем и мускатным орехом. Разложить на доске и нарубить ножом на мелкие кусочки. Измельченное мясо положить в глубокую кастрюлю, добавить хлеб, размоченный в молоке и отжатый, смешать со сливками или 1—2 столовыми ложками белого мясного бульона или соуса. Полученную массу разделить на лепешки овальной формы, которые запанировать в муке и хлебных крошках и придавить ножом, придавая им форму котлет.

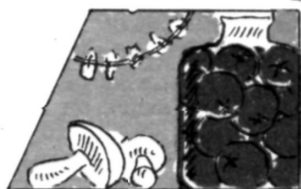
Перед жаркой выдержать в холодном месте, чтобы они стянулись, а затем жарить на сковороде с маслом. Загарнировать пюре из картофеля, шпината, горошка. Можно приготовить соус из сока куриного мяса или из помидоров. Подать с салатом по выбору...

6.

**В сезон**



**трав  
и плодов**



Сегодня грибной спас — 2 августа,— по всему Подмоскovie гриб белый пошел и опята.

Огурцы еще в силе. И помидоры, морковь, кабачки, физалис, свекла, капуста цветная, брюссельская — потоком хлынули. Что уж говорить о травах: пора пришла не только каждый день по корзинке набивать и салаты творить, в супы добавлять, но квасить, мариновать и сушить. Для столовых заготовок траву снимают-срезают в пору начала цветения. А с лечебными целями посложнее. Какую-то снимают и в эту пору — начала цветения, например, Melissa. Но ту же Melissa снимают и до цветения и после. Каждая пора характерна своим балансом танинов, горьких веществ и эфирного масла. Но это дела лечебные...

И Калинка сегодня направилась в сторону трехэтажного реликта девятнадцатого века с корзинкой розовых, с толстенькими ножками опят, и десятком отличных белых, и двумя десятками красноголовиков-подосиновиков, собранных ею в симпатичном заветном лесу, в который почему-то грибник валом не валит, считая, что нет там ничего, кроме рядовок.

Да... И грибы искать тоже уметь требуется...

И с такой же объемистой, второй, корзиной, наполовину заполненной огурцами — нет, огурчиками — знаменитого монастырского сорта, сладости и вкусноты замечательной, издавна выращиваемых ее давнишними друзьями в Вишенках. Заодно положена была в корзину диковина — цветная капуста синего цвета — итальянская брокколи. Не преминули добавить и морковки-каротельки, и увесистого пастернака, и пяток помидоров-гигантов «Черный принц», под стать итальянской капусте страшноватого цвета — черно-красного. Заодно приложен букет: салата трех сортов, душистого фиолетового рейхана, сельдерея исключительного сорта «Паскаль», лука-порея и укропа, слегка застрелковавшегося, но с вкуснейшими сочными стеблями.

Калинка с интересом заметила происшедшие с реликтом перемены: сверкавшую ослепительной жемчужной крышу покрыли суриком, а дымоходы бывших голландок по ободкам красным обвели. На темно-песочных стенах обозначилась светло-песочная лепнина с белыми вензелями. Не дом игрушка!

Районные и даже городские знатоки удивляются: за семь месяцев почти закончить реставрацию архитектурной реликвии! Притом помимо основной работы в музейном комплексе?

Чудеса, да и только! — повторяли знатоки.— Чудеса!

«Чего не могут руки человеческие,— думала Калинка, примостившись на перильцах сваренной Володей решетки.— Была бы цель впереди и не мешали бы, кому мешать не следует, а кто помочь хочет и может помогал бы... Так просто... А то: чудеса, не чудеса! Помочь чудесами гоже надо захотеть, направо-налево чудесами не разбросаться... Сейчас с Папашей овощи станем консервировать, тоже чудеса?»

Она нырнула в знакомое распахнутое окошко, едва не задев великолепие устроенного Наташей цветника: в низенькой части ящика — розовые кларкии, сиреневые маттиолы, голубые, с синими серединками ромашки-арктотис, а в высокой — укроп и петрушка, базилик, сельдереи. Все

И тоже кто-то скажет: чудеса! Не так чудеса, как фантазия, воображение и желание накормить весь крещеный мир... — в данном случае — красотой... И еще кое-что: нашли доски; сколотили ящики; соединили их; из железа согнули поддон; принесли ведро листовой земли; принесли 2 ведра дерновой земли; купили 2 пакета — за 2 рубля — парниковой земли; положили на дно ящичков камешки-дренаж; смешали землю и засыпали ящички; нашли необходимые семена; посеяли во влажные бороздки — для ускорения прорастивания; прикрыли красной пленкой и стеклом, оставив над землей десять сантиметров воздуха; поливали-брызгали из пульверизатора тепловатой, отстоянной водой, как малышей бы умывали — не холодной, не ледяной; когда семена взошли, дождались трех настоящих листочков, семядольные листочки не считаются настоящими, и проредили всходы, оставив расстояние по 5—8 сантиметров; вскоре и пленку сняли, и стекло; поливали из лейки, подкармливали удобрениями...

Вот такие чудеса!

Калинка приземлилась на подоконник, сняла с кораблика корзиночный груз и, повернувшись к саду: для нее оконный цветник-огород был настоящим садом, любовалась цветами и зеленью. Принято обращать внимание на цветы и особенно на крупные, ярких окрасок. А петрушка, темно-зеленый сельдерей, фиолетово-буровато-зеленый рейхан и невозможной красоты тонкие стебли укропа? Наташа посеяла травы, учитывая разные оттенки зеленого цвета. Разве они не хороши?

Радость глазам, равновесие души приносит один взгляд на такой сад. Настоящая психотерапия... Домашние дела обременяют Домашнего Повара, за редчайшим исключением, сверх головы, требуют высочайшей организации, и в первую очередь организации своего микропсихологического мира.

**ТРИ КИТА** фундаментально держат эту двойную организацию. **Первый кит:** умение определить свое настроение на какую-то определенную работу. Сегодня хочется стирать — стирайте с упоением; завтра мыть полы — на здоровье. Уверяю вас — на здоровье! И стирка, и мытье полов — активное движение. Под приятную музыку — отличная оздоровительная процедура с реальным результатом: в чистом доме дышится намного лучше. При этом не забыть после мытья полов и стирки принять душ или, в крайнем случае, умыться и отдохнуть 10—15 минут... Поэтому — на здоровье!

**Второй кит** — умение разумно чередовать разные домашние дела: после стирки не стоит мыть полы, лучше перебрать гречневую крупу и послушать последние известия по радио, а после мытья полов — Домашней Поварихе можно поштопать носки или повязать рядков с десятков, а Домашнему Повару починить замок... После приготовления обеда заняться мини-цветником: снять сухие соцветия, подстричь, полить и, конечно, полюбоваться-порадоваться, взглянув на красоту его не только в эти минуты, но много раз в день.

**Третий кит** — точно определить миг, когда необходимы помощники. Они должны служить — помните! — безропотно и нежно...

Калинка, улыбаясь, кивнула только что расцветшим синим ромашкам: «Здравствуйте». И филигранно вырезанным кларкиям: «Доброе утро». Всей зелени пожелала: «Хорошего здоровья», а сонно-дремавшим маттиолам шепнула: «Добрых сновидений».

В кухне никого не было. Голоса доносились оттуда, где уже наметился коридор, и небольшой холл, и две комнаты, в одной из них заштукатурили стены и сейчас, вероятно, первым разом проходят краской по потолку.

Калинка удовлетворенно осмотрела приготовления, сделанные Наташей: решено было сегодня консервировать овощи, грибы, плоды и травы. Самое время...

В любых консервных заготовках большее время занимает подготовка.

Грибы — перебрать, очистить, обрезать, быстро, и чтобы не напитывались лишней влагой, обмыть холодной водой. Овощи и фрукты — отсортировать по величине, вымыть, что-то очистить и еще раз вымыть, что-то бланшировать в кипятке, что-то наколоть иголкой, что-то нарезать; ягоды перебрать от сухих, испорченных, промыть под проточной водой. Траву для маринадов и сушки — перебрать, отбросить подозрительные; для маринада выбрать сочные потолще; для сушки — разложить легким слоем, ворошить, переворачивать, наблюдая, чтобы не только быстро высохла, но и не пересохла. Хорошо высушенная трава — сухо ломается, а пересушенная ломается с треском или рассыпается в прах, от такой вкуса и пользы мало.

Для консервирования — банки и крышки отмыть начисто: мылом, содой, горячей водой и последний раз — холодной, а перед непосредственным консервированием простерилизовать в кипятке или горячей духовке, при температуре не менее 100 градусов.

Еще необходимо сварить заливку: сладкую — для компотов, кисло-сладкую — для маринадов, кисло-соленую или соленую — для грибов... Не забыть про листья смородины, вишни и хрена. Наташа в ожидании Калинки все подготовила. Сверкает армия вымытых банок, поставленных на чистейшие полотенца; наготове крышки в широкой миске; овощи разложены в разные посудины: мелкие огурчики, помидоры, луковки, зубчики чеснока, патиссоны-пятачки, нарезанные кружками кабачки и брусками — морковь, темные дольки баклажанов, красные — перца, желто-зеленый физалис, белейшие кочанчики цветной капусты сорта Белоснежка. И блюда с лавровым листом, перцем горошком, гвоздикой... Из овощей получится вкусный овощной маринад «Пикули».

А на холодильнике — пять баночек с абрикосовым вареньем: через стекло видны половинки плодов и ядрышки. Наташа не забыла, что в любое косточковое варенье для «изюминки» можно добавить ядра семян — немного...

Любая горчинка или пряность добавляются по вкусу, но... в меру... Домашнему Повару необходимо развивать важнейшее ощущение: ЧУВСТВО МЕРЫ. Научить этому трудно, единственная возможность — путь проб и ошибок. Сделал один раз — получилось плохо, отчаиваться не следует. Следующий раз получилось вроде бы хорошо, но что-то... как будто бы... слегка кажется... немного не так. И наконец — то, что надо! Здесь и проявляется ТАЛАНТ Домашнего Повара: достигнутое — запомнить. Заставить себя запомнить, что столовая ложка — много, чайная — мало, а две неполные чайные — то, что надо.

Между прочим, сколько бы раз ни варить маринад для пикулей по точнейшей пропорции, но, попробовав, приходится добавить — чуть! — соли, или сахара, или лавровый листок, или гвоздичку, а случается, и стакан воды.

В ОЩУЩЕНИИ вот этого едва заметного — чуть! — тоже проявление ТАЛАНТА...



# Калинкина голубая тетрадка

Традиции российской жизни диктовали определенный ритм жизни и чередующееся разнообразие постных и скоромных дней и даже недель. В скоромные дни и на праздники можно было есть любое мясное, молочное, яичное и пироги из теста, замешенного хоть на молоке, хоть на сметане и сливках. В постные дни или особенно в продолжительные суровые посты, как мы теперь бы сказали — в очищающие недели! — возможности стола были ограничены: зерном, крупой, горохом и фасолью, овощами, грибами, постным маслом, медом.

В наши дни, покупая на Ленинградском или Бутырском рынке ниточку грибков за десять рублей или вспоминая скромный перечень этикеток с наименованиями рыбы и консервов тоже в обычном магазине, с иронией воспринимаешь «суровый» постный рецепт «кухни столетней давности». В «селянку на сковороде» входят, помимо овощей, осетрины или милостиво разрешенной на замену севрюги и белых сушеных грибков, еще оливки и каперсы. Оливки можно раз в год встретить. «Что такое каперсы?» — спросите у десяти прохожих на улице, хорошо если не побьют, а то ведь могут решить, что каперсы!..

А каперсы — это всего лишь маринованные бутоны красивого деревца-кустарника, растущего в южных краях.

Нельзя сказать, что все мы вместе: химики, забывшие об очистительных системах; водители самосвалов, сбрасывающие снег с городских улиц в зимние реки; летчики сельскохозяйственной авиации и агрономы, оставляющие удобрения на полях к полноводью; ученые, не остановившие тех, кто творит зло; прочие, не остановившие ученых, стремящихся к авантюрным вершинам, — не постарались заг-

нать осетра, севрюгу, каперсы и многое другое в разряд редкостей. Так что не будем удивляться составу простых будничных блюд «кухни столетней давности», попробуем приспособить ее к современным условиям.

Такую селянку можно приготовить без севрюги, осетрины, белых грибков и каперсов, даже за оливками не придется метаться по магазинам... Если крупноватого минтая хорошенько вымыть холодной водой, очистить от костей и кожи, решительно отдав длинный тонкий хвост соседской кошке, чуть присолить и сбрызнуть лимонным соком, или сухим белым вином, или уксусом и подержать в таком состоянии 15 минут; вместо белых грибков взять любые сушеные, лишь бы чистые и душистые; а вместо каперсов и оливок открыть баночки маринованных бутончиков одуванчика и семян настурции, то уверяю вас, прибавив к ним хорошей квашеной капусты, соленых огурцов, луку, моркови и петрушки, не забыв о подсолнечном масле, получим отличную «селянку на сковороде», которую похвалил бы и гурман. Вытирая корочкой белого хлеба опустошенную тарелку — это не возбраняется высоким этикетом, а даже одобряется, потому что соус — это соус! — отобедавший гурман, размышляя, какая была рыба: осетрина или севрюга, и почему у оливок неожиданно отсутствовали косточки, решит, что каперсы, пожалуй, были слегка потверже, чем могли бы быть. Но вкус!!

В сезон плодов и трав несложно приготовить маринованные, моченые, сушеные приправы на постные и скоромные дни года. Оливки и каперсы не растут в Подмоскovie. А желтые, золотые роскошные одуванчики по весне покрывают желтыми золотыми коврами тысячи квадратных километров.

Надо совсем немного: сесть на электричку в сторону Жаворонков или Звенигорода, найти поляну не ближе трехсот метров от любой автодороги, будь то даже бугристый проселок, и, вооружившись терпением, насобирать одуванчиковые бутоны, еще не показавшие цветкового язычка. Сколько соберете — все ваши.

Два совета: в дождь не собирать, оттого, что мокрое сырье быстро портится и до дому можете не довести — сгорит: почернеет, размякнет; в корзину, по этой же причине, — укладывать легко, воздушно, не утрамбовывая. Эти правила касаются сбора любых трав. И пожалуй, стоит сказать о третьем правиле, касающемся и одуванчиков, и всех трав: быстро несите или везите домой нежный продукт, не заезжая куда-то чайку попить, и тем более не оставив уже дома корзину неразобранной. О траве разговор особый, а одуванчиковые бутоны тотчас обмыть холодной водой, проварить 5 минут в кипятке, сложить в баночки, залить только что закипевшим маринадом, закрутить баночки крышками.

С семенами настурции, еще не приобретенными твердости, поступить так же, но собирать их следует примерно в начале и середине августа. Куда за ними поехать? Желтые, бархатно-красные, оранжевые настурции цветут почти в любом цветнике.

Теперь решим, откуда взять грибной ингредиент? Не покупать же, в самом деле, на рынке... В преддверии бабьего лета по лесам Подмосковья прокатывается опятковый вал.

Вчера, только вчера, шел по лесу, по извиистой тропинке, и вокруг, кроме рябинок, елочек, сосен, ничего не просматривалось. А послезавтра — все покрыто коричневыми, с перчиком, шляпками.

Опята отлично сушатся, так же как и белые, на нитках... И тогда в любой зимний постный день: селянка

на сковороде, щи с грибами, лапша грибная и просто грибок в постный борщок — без проблем...

Сейчас наступило сверхответственное время: прежде чем сорвать цветок — зеленую травинку... приходится оглянуться, осмотреться и определить: в зарослях и кустищах растет этот цветок-травинка или, сиротливо, в глубоком одиночестве. Сорвать можно только в густых зарослях, где не пересчитать. Такие заросли не часто встретишь. Но усадьба в шесть соток — в наше время у каждой третьей московской семьи. И выращивают на грядках не только разного цвета помидоры и огурцы, не виданные официальными селекционерами, но и морковь, лук, кабачки, патиссоны, капусту, тыквы и любые-прелюбые салаты и травы, настоящие заросли и кустищи.

В огородах появились удивительные для подмосковных земель лагераня, топинамбур, физалис, скорцонера.

Май, три летних месяца и половина осени проходят под знаком «З» — зелени, «О» — овощей и «Я» — ягод, яблок. На столе новоявленного цветовода-садовода-огородника к завтраку, обеду и ужину появляется жостовский поднос с охалкой свежайшего упругого салата, душистого укропа, пряного базилика, любистока, рейхана, чабера, иссопа. Будь это куплено на Тишинском рынке, то считалось бы трапезой Креза, а здесь, в ста километрах от асфальта Петровки и Кузнецкого моста, просто называется: «поест травки».

И молоденький кабачок, запанированный сухарями и слегка схваченный в живительном масле из подсолнухов.

И яблоки, обжаренные на сковороде — в качестве гарнира, к воскресному бифштексу — в таком количестве, что проще сказать: бифштекс к яблокам.



А еще омлет со шпинатом сорта Матадор. И спаржевого вкуса корни скорцонеры, и ракушки японской картошки — стахиса.

Не забыт пирог с редкостной — для московских Домашних Поваров — начинкой из черешков ревеня. И чай не из коробочки с обычной надписью «черный, байховый, мелкий», а составленный из десяти молодых листков черной смородины, горсти вершук стеблей с темно-желтыми цветами зверобоя, и десяти листков верхних веток шиповника, если попадетя, то и с душистыми лепестками розовых, темно-красных, серебристых цветков, удалив с них бело-желтую пятку, прикрепляющую лепестки к цветоложу. Чай получается пряно-пахуче-нежный и очень целительный.

О ягодных компотах, вареньях, джемах, смоквах, пастиле, мармеладе и цукатах и говорить нечего — лишь бы банок хватило.

Стали теперь вспоминать о ягодах рябины, калины, боярышника, шиповника, тем более что заборы — для декоративности и красоты — закрывают зарослями лечебных полезных, витаминных этих кустарников и деревьев. Одной рябины — пять разных сортов, дающих ягоды разного вкуса: ликерная — это обыкновенная лесная, из названия понятно, для чего служит; невежинская — цукаты и изюм рябиновый можно приготовить; бурка — для сырого джема; оранжевая — для пастилы; черноплодная, арония, — из нее можно приготовить сок, компот, варенье, джем, повидло, цукаты, вино...

Российская зима бывала сурова не одними морозами. К концу зимы и весной часто в муку для хлеба добавляли молодую лебеду, кору, крапиву, а чай и в хорошие времена заваривали из сухой моркови, листьев кипрея с щепоткой хвои вместо обычного теперь лимона. Весной, едва появлялась трава: подорожника,

пастушечьей сумки, сныти, мокрицы, цикория, ревеня, борщевика, шавеля, как оказывалась в похлебках и пирогах.

По старой пословице: не было бы счастья, да несчастье помогло, дикие травы, выросшие самостоятельно, без признаков подкормки, приносят оздоровление после зимы. Чем больше зелени весной-летом, тем больше силы осенью-зимой... Что не лишне помнить и нам, подходящим к порогу двухтысячного года...



## ОВОЩНЫЕ СОТЕ И РАГУ

**Помните систему супов за тридцать минут? По одной схеме можно приготовить одиннадцать разных супов. Такая же система может быть применена при приготовлении соте и рагу.**

Рагу готовится на сковороде, а соте в сотейнике — широкой низковатой кастрюле с толстым дном, и конечно, с крышкой.

Рагу — мелко нарезанные овощи, обжаренные на легком огне в масле.

Соте — крупно нарезанные овощи, тушенные с маслом и специями без единой ложки воды.

Вкус этих блюд зависит от разного вкуса составляющих их овощей: что-то дает сладость или кислотку, что-то горечь, пряность, душистость.

Сейчас появились сорта кабачков, например Золотистый, Цукини, прекрасно сохраняющиеся до апреля. Но, конечно, вкус июльского соте не сравнить со вкусом апрельского соте. Поэтому время соте и рагу — от июля до ноября, пока есть баклажаны, помидоры, болгарский перец и вся зелень.

## СОТЕ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

4—5 небольших баклажанов истинно «синеньких», спелых, а не зеленых — недозрелых; 1—2 луковицы, 1—2 моркови, 1—2 болгарских перца, 1 корень петрушки, 3—8 помидоров, зелень сельдерея, базилика. Соль, сахар, лавровый листок, перец горошком, подсолнечное масло.

Неопределенное количество: 1—8—зависит от величины овощей и вашего вкуса. Больше моркови — сладость, больше лука — острота, больше помидоров — кислота, больше травы — пряность.

Все овощи обмыть, очистить. С баклажана срезать только плодоножку.

Нарезать:

баклажаны толстенькими кружочками, 1,5—2 пальца,  
морковь — кружками потоньше,  
помидоры — дольками,  
лук — помельче,  
перец — кольцами.  
петрушку, сельдерей — полукружками,  
зелень — помельче.

В сотейник налить ложку масла и последовательно сложить:

помидоры,  
лук,  
баклажаны,  
морковь, петрушку и сельдерей,  
зелень и лук,  
помидоры.

Посолить, посахарить, сбрызнуть маслом, добавить горошек перца и лавровый листок.

Можно положить еще такой же слой.

Важно помнить только, что внизу и сверху обязательно масло и помидоры: они сочнее остальных овощей и дадут сразу сок. Воды — ни капли.

Умять — слегка! — ложкой, накрыть крышкой и поставить на едва теплящийся огонь. Минут через десять должен появиться сок. Еще раз



слегка умять ложкой, и если сок покрывает овощи, то огонь слегка увеличить или подождать еще 5 минут. С момента увеличения огня овощи тушить минут двадцать пять — тридцать.

**Как определить готовность? По запаху.** Хороший повар точно определит, когда сварилось мясо, картошка, гречневая каша, компот или ис-

кало. Еще одно условие. Овощи укладывайте так, чтобы до крышки не доходили на три пальца: овощи начнут кипеть, и сок может не только брызгаться даже из-под закрытой крышки, но и убежать — вся вкуснота уйдет.

**Как же проверить вкус будущего сое? Можно ли исправить что-то во время приготовления? Конечно. Как**



**пеклись пироги.** Поупражняйтесь, и вы вскоре научитесь этой замечательной способности. Ароматы **соте** сами расскажут о процессах, происходящих с овощами на огне. Но — особенно поначалу! — далеко от соейника не уходите, может получиться, что огоньку прибавите сильнее требуемого, сок выпарится и сое оповестит вас громоподобно и жестоко: подгорело. А это значит — и подпорченная или вовсе испорченная еда, да еще с соейником придется заниматься — отмачивать, чистить. Хлопотно и обидно... Огонь — запомните! — только чтобы едва буль-

только появится сок, отдавите ложкой с поверхности и попробуйте. Овощи еще сыроваты, но в соке должны раствориться и соль и сахар и должна ощущаться помидорная кислота и маслянистость. Можно сверху — не вороша, не мешая сое ни в коем случае! — присолить или посахарить или добавить нарезанных помидоров или ложку масла. А может быть, и все вместе.

Еще раз следует попробовать, когда соберетесь выключать огонь. На этот раз вкус уже должен быть более определен.

Соте подают на стол или

горячим — особенно ароматно это блюдо в августе и сентябре, когда овощи бесподобны своей зрелостью, — или остудив — загнать на денек в холодильник.

Встойенное сутки соте и приобретает истинный вкус.

### В чем система соте?

**1, 2, 3.** В том, что точно так же можно приготовить соте из кабачков или кольраби, цветной капусты. Первые два овоща очистить, крупно порезать, а цветную капусту разобрать на кочешки, тушить минут двадцать после того, как покажется сок.

**4, 5, 6.** Можно приготовить такое соте из патиссонов, или лагенарии, или топинамбура. Тоже первые два овоща очистить, порезать, а мелкий топинамбур можно, очистив, положить и цельным.

**7, 8, 9.** Для любителей мясного — можно на нижний слой помидоров и лука положить отбитые лангеты, или небольшие свиные отбивные, или бараны отбивные, слегка предварительно обжаренные-схваченные на сковороде.

**11, 12, 13.** Когда овощи покроятся соком, сверху уложить отваренное филе курицы, гуся, индейки, и засыпать нарезанными помидорами с зеленью. Не забыть чуть присолить.

**14, 15.** Так же можно поступить с рыбой, кроликом.

В мясном варианте подсолнечное масло лучше заменить сливочным или оливковым. Подается такое блюдо горячим.

**16.** Последний вариант соте — все овощи вместе: и баклажаны, и кабачки, цветная капуста, кольраби, и даже стручковая фасоль и зеленый горошек...

### Что необходимо в этом блюде?

Помидоры, лук, морковь, зелень и масло. Основной овощной компонент может быть любой... Пожалуй, кроме огурцов.

## ОВОЩНОЕ РАГУ

Тоже система. Любой набор овощей. И любое масло, хотя предпочтительнее растительное. Без чего рагу не получится? Без какого-то лука: это может быть и репчатый, и порей, и батун, и даже молодая зелень черемши или чеснока — обязательно что-то острое. И необходимы морковь, дающая сладость, и, конечно, зелень, дающая пряность, и совсем замечательно, чтобы был помидор, дающий кислинку и сок. Рагу готовится на сковороде, быстро и сейчас же, с пылу с жару подается на стол.

Например...

### РАГУ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Кочан цветной капусты, 3 стебля лука-порея, 2 морковины, 1 репа, стакан горошка, зелень, 2 помидора, соль, сахар, масло.

Это рагу вкуснее на сливочном масле, или вместо масла можно взять корейку, по 1—2 ломтика на порцию.

Кочешки цветной капусты и отдельно горошек проварить 5 минут в подсоленной воде. Воду слить. Это действие предварительное...

На горячую сковороду в масло опускаем нарезанный лук, мешаем 1—2 минуты, отесняем к краям, а в середину добавляем морковь и репу, нарезанные соломкой, через 3 минуты кочешки полуотваренной капусты и горошек. Присаливаем, перемешиваем. Закрываем крышкой, тушим минут восемь, в освобожденную середину добавляем мелко нарезанный

помидор, чуть присахариваем, добавляем зелень, ворошим 2—3 минуты, пробуем. Второй раз осторожно перемешиваем и минут через восемь зовем всех за стол. Всего — минут двадцать пять.

### Варианты:

**1, 2.** Если нет помидоров, можно положить 2—3 ложки сметаны. Если есть корейка, то сначала обжарить корейку по 2—3 минуты с каждой стороны на среднем огне, чтобы жир не горел. Корейку пока отложить в сторону, а в вытопленном жире приготовить рагу: сначала лук, морковь, репу... Ломтики корейки добавить за 2—3 минуты до подачи на стол, утопив их в овощи.

**3, 4, 5, 6.** Такое же рагу можно приготовить из картошки, тыквы, любой капусты, кабачков, баклажанов, патиссонов, добавив стручки фасоли, болгарского перца, молодой свеклы, стахиса, топинамбура...

**7, 8.** Вместо корейки могут быть колбаса или сосиски, но в этом случае добавляется масло.

**9.** Можно добавить и отварных грибов.

Основное условие вкусного рагу: все овощи сами по себе должны быть свежими, сочными. Огонь, кроме начального, только средний, чтобы сок овощей не выпарился, не выжарился, весь вкус и зависит от смешения разных овощей. Если морковь и свекла очень сладкие, то присахаривать не надо. Хороший Домашний Повар, нарезая овощи для приготовления рагу, обязательно пробует: каков вкус компонентов?

Сколько времени потребуется на приготовление любого рагу? Примерно 18—25 минут.

Свекла, баклажаны тушатся 20 минут.



Картошка, зеленая фасоль — 15 минут.

Морковь, репа, кабачки, тыква — 15 минут.

Патиссоны, капуста белокочанная, савойская — 12 минут.

Болгарский перец — 10 минут.

Помидоры — 5—8 минут.

Топинамбур, стахис, цветную и брюссельскую капусту, брокколи, зеленый горошек сначала поварить в подсоленном кипятке — 5 минут...

Рагу вкусно есть горячим со свежим белым хлебом.

### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-МОСКОВСКИ

Я предпочитаю готовить цветную капусту просто. Чуть отварить, 5—7 минут, опустив вымытый и разделенный пополам вилок в подсоленный кипяток. Слить воду, слегка остудить-обсушить. На сковороду 1—2 ложки сливочного или топленого масла, и в масло — капусту. Можно оставить вилок целиком, можно разделить на крупные части или кочешки.

Любите капусту помягче — сначала прикройте сковороду крышкой, чтобы капуста как бы подтушилась, а затем дожарьте, сняв крышку. Любите покрепче, сразу жарьте-тушите без крышки, но периодически ворошите капусту, минут за десять она будет готова. Отдельно в соуснике, небольшой миске, растопите 2 ложки сливочного масла и всыпьте туда ложку свежих панировочных сухариков. Этим сухарным соусом полейте капусту уже на тарелках. Не медлите с подачей на стол...

### ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ

В сезон трав и плодов хороши овощи, фаршированные овощными и смешанными фаршами. По сути, это тоже система. Фаршированные



перцы, помидоры, лагенария аналогичны разнообразным голубцам: тот же фарш, та же технология тушения, те же приправы.

Попробуем приготовить...

## ПЕРЦЫ ТУШЕННЫЕ

**10—12 болгарских красных, зеленых перцев, 5—6 морковин, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 головки репчатого лука, 6—8 помидоров, пряная зелень, подсолнечное масло.**

**В первую очередь** приготовить соус. 6—8 переспелых и от этого очень сладких помидоров быстро порезать, сложить в миску, присолить и довести до кипения, помешивая, чтобы не пригорели. Слегка остудить, протереть через дуршлаг. Добавить по вкусу немного соли, сахару, может быть, и ложку уксуса и горсть нарезанной зелени: чебреца, любистока, сельдерея. Если соус слишком густоват, влить 2—5 ложек воды, размешать, попробовать. Соус должен получиться яркой вкусовой насыщенности.

**Во вторую очередь** приготовить фарш. Морковь обмыть, очистить, вымыть, нашинковать соломкой. Лук очистить, нашинковать помельче. Петрушку и сельдерей — также.

Сковороду поставить на огонь, разогреть, налить 2 ложки подсолнечного масла, разогреть и постепенно сыпать морковь, сельдерей, петрушку, присолить. Огонь средний — тушить, мешать, но только не допускать поджаривания кореньев! Минут через пять овощи отодвинуть к краям сковороды и на освободившейся середине быстро — 2—3 минуты — обжарить лук.

В фарш добавить зелень и по вкусу: порезанный болгарский перец, горький перец или душистый, рас-

тереть тмин, кинзу... Фарш творится по вкусу! Попробовать!

**В-третьих**, перцы обмыть, вырезать плодоножки, очистить от семян, обдать крутым кипятком и слегка остудить. Зачем кипятком? Чтобы перцы потеряли свою жесткость и легче было бы наполнить их фаршем.

Перцы плотно наполнить фаршем, затянуть потуже открытые края. Выбрать подходящую посудину: сотейник или широкую и глубокую миску или мини-гусятницу, овощежарочницу; налить туда половину соуса и опустить перцы, открытой стороной вверх, плотно, один к другому, лучше всего чуть наклонив. Оставшимся соусом залить перцы сверху и добавить 1—2 ложки подсолнечного масла. Соус должен почти покрывать перцы.

**Почти! Если соуса слишком много, перцы не так потушатся, как сварятся. Если соуса будет мало — он выкипит, и перцы могут остаться полусырыми.**

Тушить следует на среднем огне, под закрытой крышкой, минут тридцать-сорок. Если есть настроенные: перцы, сняв крышку, определить в горячую духовку на последние 8—10 минут. Любое блюдо, запеченное в духовке, приобретает дополнительные качества аппетитности, привлекательности.

**Точно так же можно приготовить спелые, твердые помидоры, маленькие кабачки, мелкие кольраби, патиссоны, лагенарию.** У помидоров и патиссонов срезать верхушку, очистить от семян, наполнить фаршем. Кабачки разрезать поперек, вырезать сердцевину, наполнить фаршем. У кольраби срезать верхушки, вырезать серединку, которую можно добавить в фарш, наполнить фаршем. Лагенарию — длинный вьетнамский кабачок — разрезать на доли и вырезать серединки так, чтобы получился стаканчик, наполнить фаршем.

Все эти овощи можно приготовить так, чтобы срезанные верхушки служили крышечками-шапочками. Нафаршированные овощи уложить в соус, накрыть шапочками, залить оставшимся соусом, сбрызнуть маслом. И поставить не на открытый огонь, а сразу в духовку, закрыть крышкой. Под крышкой, при неполном огне — 2/3, овощи тушить почти до готовности, примерно полчаса. Нежную лагенарию меньше всего. Потом крышку снять и дать им подрумяниться.

Такие овощи вкусны и горячие, в качестве основного блюда, и холодные. В холодильнике или погребе не только прекрасно сохраняются, 2—3 дня, но и приобретут лучший вкус.

#### **Вариации с фаршем и приправой могут быть такие:**

1. Фарш. Соотношение овощей можно изменить по вкусу: больше, предположим, моркови и меньше лука, вообще можно обойтись без петрушки и сельдерея; мало ли, вдруг кто-то не любит эти замечательные овощи. Единственное, на чем я настаиваю, — шинковать овощи ножом или на шинковке, а не натирать на терке... Тертые овощи превращаются в кашу.

В этот же фарш можно добавить 2—3 ложки вымытого риса или — еще вкуснее! — прожаренного в ложке подсолнечного масла. В этот же овощной фарш можно добавить мясной фарш — просто готовый из «Кулинарии» или провернутый на мясорубке. Сообразно количеству добавляемого мяса уменьшить количество овощей.

Можно приготовить фарш из мяса, риса и лука: все компоненты смешать сырыми и сырым фаршем нафаршировать овощи.

2. Соус. Самый вкусный томатный, но — вдруг! — вы не любите помидоры или они вам надоели. Тогда можно сварить немного мяс-

ного бульона и приготовить перцы в мясном бульоне, добавить... четверть стакана сухого белого вина. Но тогда, конечно, овощи или рис тушить — не на подсолнечном масле, а на сливочном, как и в том случае, если овощи предполагается тушить в сметанном соусе.

Разведенную на 1/3 водой, молоком или не разведенную сметану приготовить точно так же, как помидоры: посолить, посахарить, добавить зелени, пряностей... Единственное условие тушения овощей в сметанном соусе — обязательно следует или полностью запекать в духовке, или хотя бы последние 10 минут. Тушенные овощи в бульоне или сметанном соусе подают на стол только горячими.

#### **ГОЛУБЦЫ В КАПУСТНЫХ ЛИСТЯХ**

**Рыхлый кочан капусты, половина килограмма мясного фарша, 2—3 ложки риса, 4—5 помидоров, зелень петрушки. Соль, сахар, сливочное масло.**

Снять с кочана верхние несъедобные листья, вымыть его под проточной водой, глубоко надрезать вокруг кочерыжки или даже совсем вырезать ее, положить в глубокую кастрюлю и пролить крутым кипятком, через 2—3 минуты кипятком слить. Зачем надрезать, проливать? Чтобы легко снять листья с кочана, чтобы можно было легко завернуть в них фарш.

Фарш приготовить так же, как на котлеты: в мясной, перемолотый 1 или 2 раза, фарш — или готовый, принесенный из «Кулинарии» — добавить 2—3—4 ложки воды или бульона, присолить и хорошенько вымесить; добавить промытый рис — или пережаренный в ложке сливочного масла вместе с луком и зеленью.

Перемешать.



Голубцы можно приготовить большеватые или маленькие — как нравятся, но в любом случае листьями закручивать туго, чтобы в процессе тушения не развалились.

В кастрюлю, или глубокую миску, или сотейник налить 2 стакана бульона или воды, с солью и маслом, и компактно уложить голубцы. Сверху можно добавить 2—3 нарезанных помидора. Тушить голубцы минут тридцать-сорок на среднем огне.

Голубцы вкусны со сметаной или простоквашей, ряженкой.

Так же, как и фаршированные овощи, голубцы можно приготовить не с мясным, а с овощным фаршем или с фаршем из риса и моркови.

Голубцы, конечно, наиболее вкусны поздним летом и осенью, но и зимой и весной тоже можно приготовить — была бы капуста или маринованные виноградные или ревеневые листья.

Ранней весной, пока самая пышная зелень у одного ревеня, самое время приготовить голубцы в молодых кисленьких ревеневых листьях. В начале лета, пока листья винограда зеленые и свежи — подмосковные садоводы научились выращивать много сортов настоящего винограда,— можно приготовить голубцы в виноградных листьях. Конечно, все фарши и все приправы тоже годятся для таких голубцов, но если маленькие «виноградные» голубчики сделать с фаршем из баранины, добавив мелко нарезанных 2—3 зубчика чеснока и в качестве приправы подать кислое молоко, то с полным основанием можете считать, что приготовили долму (или толму) — южные голубцы.

Виноградные и ревеневые листья употреблять как и капустные — слегка обварить кипятком. Закручивать голубцы так, чтобы сверху была блестящая сторона листа.



Из кулинарных  
рецептов  
ЭЛЕКА  
МАДЬЯРА

Элек Мадьяр ничего просто не готовил, забывая подчас о сохранении истинного вкуса овощей. Цветная капуста, например, должна иметь, по-моему, вкус и запах цветной капусты, а не анчоусов и пармезана. Пармезан — это сыр, приготовленный из обезжиренного молока и названный в честь итальянского города Парма.

Попробуйте последовать ухищрениям Мадьяра с овощами, но помните, что костный отвар можно заменить обычным бульоном, лимонный сок заменить лимонной кислотой, пармезан — любым нежирным сыром. Фаршированные по его совету кольраби, помидоры, баклажаны и кабачки сравните с моей «системой» фаршированных овощей и приготовьте что по душе. Уверена, что обжаренная «по душе» картошка вкуснее сельдерея по-парижски, приготовленного не по душе...

#### ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ИЛИ СПАРЖА ПО-ВЕНСКИ

*Хорошую цветную капусту варить до готовности в соленой воде. Приготовить заправку со сливочным маслом. Развести молоком. Приготовить смесь из 4—5 желтков. 150—200 г мелко нарезанной ветчины, 5—6 мелко наре-*

занных анчоусов и половины очищенного телячьего мозга. Затем добавить хорошей сметаны. Отваренную цветную капусту сложить в смазанную сливочным маслом огнеупорную посуду, залить заранее приготовленным соусом, таким образом, чтобы соусом покрыть всю цветную капусту, посыпать тертым пармезаном и печь в духовке 45 минут. Можно таким же образом приготовить и спаржу.

### СПАРЖА С ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

Сварить очищенную спаржу, как обычно, в соленой воде, потом залить соусом, приготовленным следующим образом: выбить 70 г сливочного масла добела, прибавить 2 желтка, 1 ложку муки, небольшое количество толченого перца и 300 г кипящего отвара спаржи. Все это хорошо размешать на огне, пока не закипит.

### КОЛЬРАБИ ФАРШИРОВАННЫЕ I

Очистить молодые крепкие кольраби, выдолбив середину, и начинить мясным фаршем. Фарш готовится из свинины, булочки, замоченной в молоке и растертой, яйца, соли и перца. Вместо замоченной в молоке булки можно положить по желанию рис. Фаршированные кольраби тушить в смальце под крышкой до мягкости. Выдолбленные части кольраби тушить в другой кастрюле с небольшим количеством сахара. Можно прибавить и молодые нарезанные листья и стебли кольраби. Когда это станет мягким, посыпать несколькими ложками муки, развести костным отваром в небольшом количестве или водой, прокипятить, посолить и положить туда фаршированные кольраби.

### КОЛЬРАБИ ФАРШИРОВАННЫЕ II (без мяса)

Кольраби очистить и варить до полумягкости в подсоленной воде или в отваре зелени. Потом отрезать верхушки и выдолбить маленькие отверстия. Фаршировать следующей начинкой: тушить в 30—40 г сливочного масла 2 булочки, замоченные в молоке и протертые через сито. Смешать с 1 желтком, мелко нарезанным луком (луком-резанцем), 1—2 ложками сметаны, солью и перцем. Отрезанные верхушки опять положить на наполненные фаршем кольраби и положить в огнеупорную форму, смазанную сливочным маслом, прибавив 50—70 г сливочного масла и обжаренных на сливочном масле сухарей. Залить 200 г сметаны и поставить на 15 минут в духовку. За 5 минут до готовности



залить жидким соусом из 20—30 г сливочного масла, 20—30 г муки и отвара кольраби.

### КОЛЬРАБИ ТУШЕННЫЕ

Молодые кольраби очистить и нарезать тонкими ломтиками. Тушить в сливочном масле до мягкости. Перед подачей на стол посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подать отдельно соус, приготовленный из сливочного масла, муки и молока.

### САВОЙСКАЯ КАПУСТА С БАРАНИНОЙ

Нарезать кубиками баранину и хорошо обмыть в горячей воде. Нарезать брусочками морковь, репу, сельдерей, картофель и немного лука. Залить баранину водой и поставить на плиту. Когда вода закипит, снять пену и положить овощи, варить еще некоторое время. Когда мясо начнет размягчаться, положить савойскую капусту, разрезанную на 8 частей, и картофель, нарезанный кубиками. Добавить толченого перца в небольшом количестве и мелко нарезанную зелень петрушки. Варить до мягкости.

### САВОЙСКАЯ КАПУСТА С СОУСОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Разрезать савойскую капусту на 4—5 частей и варить в подсоленной воде. Потом положить на сито и дать стечь воде. Поместить в кастрюлю и залить соусом, приготовленным из куска сливочного масла величиной в яйцо, ложки муки, 20 г молока и 10 г сметаны. Сняв с огня, заправить небольшим количеством лимонного сока, посолить и поперчить.

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ

Из 70 г сливочного масла и 140 г протертого через сито картофеля, 170 г муки и 15 г дрожжей, разведенных в молоке, приготовить мягкое тесто. Поставить в теплое место и дать подняться. Подошедшее тесто разделить на две части и раскатать на доске. На первый лист положить маленькими шариками начинку: смесь из 140 г мелко нарубленной ветчины, одного желтка и достаточного количества сметаны. Вторым листом покрыть первый и формочкой нарезать кружочки. Жарить их в кипящем масле как обычные пончики.

### СЕЛЬДЕРЕЙ С СЫРОМ ПО-ПАРИЖСКИ

Очищенный, большой, хороший сельдерей, осторожно варить в соленой воде до мягкости, но чтобы не разварился, затем нарезать кружками. Смазать огнеупорную фарфоровую посуду сливочным маслом, положить слой сельдерея и обильно засыпать тертым пармезаном и поджаренными в небольшом количестве сливочного масла сухарями. Залить 1—2 ложками сметаны, положить крутые, нарезанные кружками яйца и посолить. В такой же последовательности уложить все продукты, пока форма не будет заполнена. Поставить на полчаса в духовку.

### ЗЕМЛЯНЫЕ ГРУШИ (ТОПИНАМБУР) С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

Очистить земляные груши, как обычно, помыть, отварить в соленой воде. Залить соусом бешамель, разведенным отваром, в котором варились земляные груши, посыпать тертым сыром и тушить 10 минут в духовке.

### ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Очистить крупные, мясистые плоды сладкого зеленого перца от стеблей, зерен и жилок и обварить кипятком. Приготовить фарш из 600 г свинины и 60 г очень мелко нарезанного копченого сала, 100 г до готовности тушеного риса, смешанного с 1 яйцом, посолить и поперчить. Фаршировать этой смесью перец. Приготовить соус из помидоров с мучной заправкой (или без нее), посолить и (по желанию) поперчить, положить фаршированный перец и варить 1 час.

### ДЖУВЕЧ

Сербское блюдо с зеленым перцем

Потушить до мягкости 200—250 г риса так, чтобы зерна отделялись одно от другого. Положить на дно огнеупорной фарфоровой посуды 1—2 ложки смальца и слой риса. На это положить тушеную головку лука, нарезанного кружками, потом слой хорошо промытых помидоров, очищенных от кожицы и нарезанных на кусочки, потом слой очищенного перца и нарезанного на кусочки, и слой свиных ножек, прожаренных на смальце, нарезанных кусочками и заправленных красным перцем. Посолить каждый слой и залить сметаной. Потом снова положить фарш слоями. Сверху следует положить помидоры и обильно полить сметаной. Поставить в духовку и печь 25—30 минут.



## ЛЕЧО

*Сербское блюдо без мяса, похожее на джувеч*

*Прожарить на горячем смальце нарезанный кружками лук. Потом положить зеленый перец, также нарезанный кружками, и нарезанный помидор. Посолить и тушить, пока помидор хорошо не потушится. Блюдо, конечно, вкуснее, если его приготовить с ломтиками колбасы. Можно приготовить также с куриным или каким-либо другим мясом.*

## ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

*Отрезать верхушки хороших, больших, но не совсем зрелых помидоров. Вынуть сердцевину с семенами, а потом положить на сито срезанными частями вниз, чтобы весь лишний сок вытек. Сделать фарш из свинины или телятины, пропущенной через мясорубку, нарезанных грибов, одного желтка. Фарш посолить и, если угодно, поперчить, затем набить фаршем помидоры. Начиненные помидоры поместить в огнеупорную плоскую посуду, залить процеженным соком, вытекишим из помидоров, и несколькими стаканами сметаны. Покрывать и тушить в духовке 45—60 минут.*

## БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

*Разрезать вдоль на две части помытые баклажаны. Положить в смазанный сливочным маслом противень и печь на слабом огне в духовке. Вынув из духовки, вырезать из середины баклажанов мясистую часть, мелко нарезать, потушить в смальце с луком, с несколькими мелко нарезанными кубиками помидорами и с 50—60 г нарезанной ветчины. Тушить мелко нарезанные грибы С 1—2 ложками риса и смешать с приготовленным фаршем. Начинить этим фаршем баклажаны (можно добавить кусочки жареной гусиной печени), положить в смазанный сливочным маслом противень. Затем добавить сливочного масла, сметаны и поджаренных на сливочном масле сухарей и еще раз хорошо пропечь в духовке.*

## РИС С ПОМИДОРАМИ ПО-АЛБАНСКИ

*Промыть 250 г риса, дать стечь воде и просушить в не слишком горячей духовке, встряхивая несколько раз. Растопить кусочек смальца величиной с грецкий орех, поджарить в нем небольшую, мелко нарезанную голов-*

ку лука и одну дольку чеснока (это не всем рекомендуется). До того как лук подрумянится, прибавить рис и мешать его специальной лопаточкой с дырочками. Тушить осторожно, чтобы рис не слишком подрумянился и не стал клейким. Налить 100 г густого томата-пюре (или, если есть, свежие помидоры, то положить в очищенном и мелко нарезанном виде), посолить и развести водой так, чтобы она слегка покрыла рис с помидорами. Варить, не мешая, медленно. Если нужно, то постепенно подливать горячего бульона или костного отвара. Подать на стол с тертым сыром.

### КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

Очистить молодые кабачки, в зависимости от длины разрезать на 2 или 3 части. Выдолбить внутренность, вынуть семена и наполнить следующим фаршем: растопить 150 г нарезанного мелкими кубиками копченого сала, положить 500 г нежирной, пропущенной через мясорубку свинины или баранины, немного потушить, потом снять с огня, смешать с двумя целыми яйцами и 120 г полуготового риса, 150 г мелко нарезанных, также наполовину потушенных грибов и с несколькими ложками томата-пюре. Кабачки сложить в смазанный противень, залить 200 г сметаны, посолить и печь 20—25 минут в духовке. (Можно и без томата.) Или начинить кабачки следующим фаршем: 3 размоченных и пропущенных через мясорубку булочки смешать с 2 яйцами, 40—50 г сливочного масла, 200 г мелко нарубленных тушеных грибов, по вкусу посолить и поперчить и заправить ложкой мелко нарезанного эстрагона. Фаршированные кабачки сложить в противень, положить на них мелкие комочки масла и 20—30 г тертого сыра, залить 200 г сметаны и запекать 20—30 минут в духовке.

### КОТЛЕТЫ ИЗ ШПИНАТА

Отдельно отварить и протереть полтора килограмма шпината и 750 г картофеля. Смешать потом с 2 яйцами, посолить и поперчить и добавить еще 100—120 г сухарей. Придать форму мясных котлет и потом поджарить на горячем смазке.

### БЛЮДА ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ, ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА ИЛИ МОРКОВИ СО СМЕТАНОЙ

Отварить чечевицу, смешать со смесью из 200—300 г хорошей сметаны и 1—2 столовыми ложками



муки (без заправки), муку со сметаной хорошо размешать, залить овощи и прокипятить. Таким способом можно готовить почти все блюда из овощей.

### БЛЮДО ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Посолить одинаковое количество нарезанной кубиками или соломкой моркови, кольраби, свежего картофеля. Отдельно тушить в растопленном масле до мягкости зеленый горошек — под закрытой крышкой. Ког-

можно высушить травы отдельно, собрать из них смеси:

1. Любисток, петрушка, лук-резанец (или шнит-лук), тимьян, розмарин.

2. Базилик, укроп, любисток, лук-резанец.

3. Укроп, лук-резанец, петрушка, любисток.

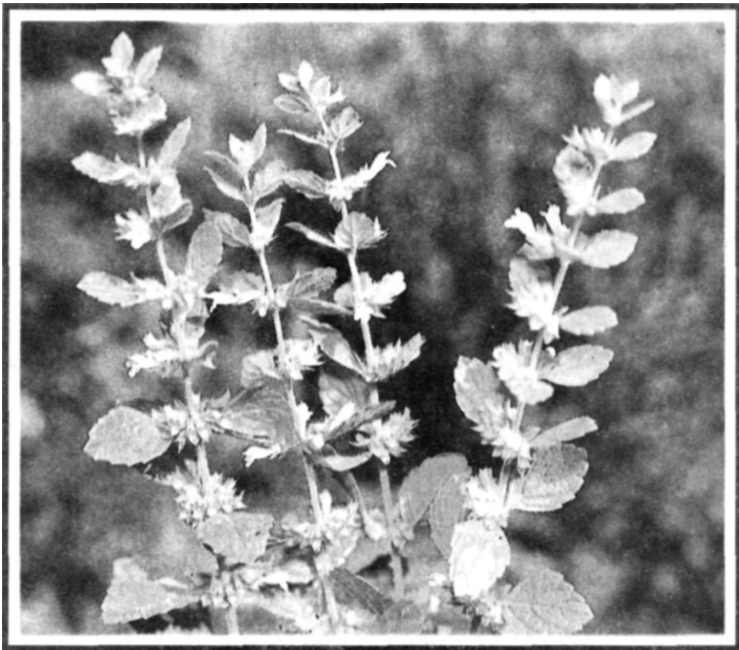
Я предпочитаю четыре смеси.

4. Для борща: петрушка, сельдерей, лук-порей, любисток.

5. Для овощного супа: мята, петрушка, укроп, тысячелистник.

6. Для мясного супа и тушеного мяса: базилик, укроп, петрушка.

7. И для горохового и фасолевого супа: кинза, чабер, полынь.



да все овощи готовы, смешать их и посыпать мукой и небольшим количеством сахара, развести костным отваром и еще варить 10 минут. Если костного отвара нет, можно овощи развести молоком с водой.

### КРАСНАЯ КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Нашинковать белую или красную капусту и посолить. Оставить в соли приблизительно 15 минут. Затем крепко выжать и положить в горячий смалец. Добавить ложечку уксуса и ложечку сахара и тушить до мягкости. Можно прибавить еще немного тмина. Хорошо подходит в виде гарнира к жареной курице, утке, гусю, поросенку и жареной свинине.



**Баклажаны по-ориентальски.** *Продукты: 5 шт. синих баклажанов — / кг, 100 г моркови, 100 г лука, 100 г сельдерея, 200 г помидоров, 200 г чеснока, 200 г оливкового масла, петрушка и молотый черный перец.*

*Со стержней баклажанов соскоблить зеленую верхнюю часть. С четырех сторон каждого баклажана очистить от кожицы по одной полоске. Разрезать ножом от верхушки до стержня по очищенной полоске, оставляя с обоих концов 1—2 см неразрезанными, чтобы баклажан остался целым. Вырезать часть мякоти со стороны стержня. Вынутую из баклажанов мякоть смешать с мелко нарезанными морковью, сельдереем, луком, чесноком, помидорами и петрушкой. Посолить по вкусу и по желанию прибавить черного перца. Подготовленные баклажаны наполнить полученной смесью, разложить в кастрюле, залить оливковым маслом и небольшим количеством воды, накрыть крышкой и запечь в жарочном шкафу до мягкости. Подать холодными.*

**Баклажаны по-сицилийски.** *Продукты: 1 кг баклажанов, 50 г масла, 400 г томатного соуса и 150 г кашкавала.*

*Очищенные и нарезанные ломтиками баклажаны поджарить во фритюре; разложить их в длинной огнеупорной тарелке или на смазанном маслом противне. Залить томатным соусом, приготовленным по-итальянски посыпать тертым пармезаном или кашкавалом и запечь в жарочном шкафу. Подать на стол горячими, а по желанию можно и холодными.*

## ПОДГОТОВИМСЯ К ЗИМЕ

### ПОПРОБУЕМ ЗАКВАСИТЬ КАПУСТУ

Почему попробуем? Потому что дело это простое тоже можно по-разному провести...

Капусту в деревне или в городке небольшом квасят в бочках, кадушках на всю зиму — в подвал или даже в пруд определил такую бочку и в ус не дуй: и весной капуста будет хороша, хрустяща.

А в огромной Москве? Много ли

подвалов наберется? На балконе хранить плохо — промерзнет, в холодильнике температура не подходит для длительного хранения и места всегда маловато не то, что для кадушки, но даже и для десятилитровой кастрюли. Поэтому капусту по-московски квасят за осень-зиму раз 5—6: одна кончается, вторая начинается...

Квасить капусту можно в любой стеклянной банке от литра до пяти, Наиболее удобно, на мой взгляд, квасить в трехлитровых банках с широким горлышком. В такую банку, как в мини-кадушку, капусту можно поло-





жить не цельными, конечно, кочанами, а разрезанными на 4—6 частей. И пяток антоновских яблок — по осени — можно положить...

Чтобы понять секреты засолки капусты, представим, что четверо учеников: Андрей, Наташа, Митяй и Васька... оговорилась... Василий... взялись за это необходимое занятие. Почему необходимое? Потому что от кислой капусты вкус и здоровье, потому что пироги с кислой капустой — а если еще и с грибами! — объеденье, и кислые щи и селянка, та самая, по рецепту Н. Лухмановой, с сврюгой и каперсами, а по нашим временам с минтаем и настурцией, не последнее блюдо в списке яств... Да и просто с рассыпчатой картошечкой кто откажется?

Чего проще. Нашинковать кочан капусты. Удалить кочерыжку. Перетереть нашинкованную капусту с солью, добавить натертой моркови, черного перца горошком, лавровый листок, набить плотно банку, утрамбовать, поставить в тепло, денька на два-три, чтобы закисла, заквасилась, тогда только проткнуть длинным ножом, дойдя до самого доньшка, чтобы поровномернее кислота распределялась: снизу — наверх, и поставить банку в холодильник. А еще через 2—3 денька — пожалуйте к столу...

...Но один нашинкует длинными тонкими стружками, можно сказать, изящными; другой абы как, и даже кочерыжку в дело пустит; третий вместо моркови натертой на крупной терке, положит моркови, натертой на мелкой, — почти кашу, четвертому покажется правильным насыпать побольше соли, и, не дождавшись того, чтобы капуста в тепле заквасилась, отправит ее в холодильник.

И получится капуста капусте рознь: от одной за уши не оттянешь, а другая и пахнет не так, и цветом серовата, с зеленой.

Цвет и запах приготовленного блюда яснее ясного говорят о его ка-

честве. Тонкости ощущений Домашнего Повара проявляются постоянно, даже в таком простеньком занятии заквашивания капусты.

Зачем Домашнему Повару пейзажами любоваться, музыку слушать, в картинные галереи ходить? Чтобы развить восприятие тонкости оттенков.

## КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-ДРУГОМУ

Квасить капусту только что принесенную из магазина, с рынка. Не дать ей завянуть, пересохнуть.

Для одной трехлитровой банки: 1 двухкилограммовый кочан капусты, покрепче, покруглее, побелее, 1 кочан еще крепче, килограммовый, 5 антонов, 2 хорошие морковины, столовая ложка соли с верхом, граммов сорок, 3—4 лавровых листка, 5—10 горошин перца.

Как подготовить шинкованную капусту, уже рассказано, а крепкий кочешок разрезать на 4—6 частей-долей, антоновские яблоки, помельче, вымыть. В банку насыпать 3—4 горсти капусты со всеми добавками и уложить на нее чуть присоленные капустные доли и тут же яблоки. Покомпактнее. Засыпать нашинкованной капустой так, чтобы заполнить все пустоты, и, крепко при этом приминая, надавливать. Может быть, и второй ряд из долей получится.

Когда капуста дойдет до горлышка, то при нажатии должен появляться сок. Поставить банку в тепло, предположим, в теплый угол в кухне без сквозняков или к батарее.

Наши четыре ученика — творцы и каждый капусту квасит по-своему. Один все делает по рекомендации и подумает, сколько надо соли, чтобы капусту не пересолить. Смысл в заквашивании капусты, а не в ее солении! И еще подумает, что в холоде ни тесту не подняться, ни капусте не закиснуть. А потом и еще

подумает: в тепле кислое еще больше прокиснет, а в холоде сохранит малую кислоту. Вот так!

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ ТРАВ И ПЛОДОВ

Почти из любых плодов и многих трав можно приготовить консервы. Хлопотное это дело, но посильное. Знаменитые пословицы оттого и приходят на ум, что кратко выражают сложное. «Без труда не выловишь и рыбку из пруда»... Если нравится зимним вечером, когда морозиче космат и студен, открыть банку с фаршированными перцами или банку с маринованными огурчиками — а от огурчиков такой укропный дух! Если захочется к заваренному на зверобое и душице чаю добавить малины, вроде бы только снятой с куста! Тогда летним вечером придется прокрутиться на кухне, и крутиться придется быстро, споро, но при этом уравновешенно: а то вместо стройных рядов сверкающих банок с разнообразной привлекательной снедью получатся «бомбажки» — неудачные консервы: недодержанные 2—3 минуты при стерилизации, или с недокрученными крышками, или уложенные в недомытые банки. Такие неудачные могут взорваться в самую неподходящую минуту. Предположим, Домашний Повар, нарядный и красивый, отправляется в театр, а помидоры вылетают на потолок. Вчитайтесь в

### ТРИ ЖЕСТКИХ УСЛОВИЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВКУСНЫХ И ХОРОШО СОХРАНЯЮЩИХСЯ КОНСЕРВОВ

1. Полная чистота и стерилизация банок, крышек. Чистота полотенца, кастрюль, собственного фартука и рук...

2. Овощи, фрукты, травы должны быть спелыми, небольшими и абсолютно свежими...

3. Заливка — кислая, сладкая или

соленая — должна быть отменного вкуса...

С не очень давних пор конструкторы-дизайнеры существенно изменили конструкцию банок для консервов. Экспортируемые из Венгрии, Болгарии, Румынии и Югославии консервы прибывают в «вечных» банках с «вечными» крышками: джемы, компоты, лечо, зеленая фасоль, горошек. Банки эти различного объема: от 230 до 880 граммов.

Крышки с банок снимают простым прокручиванием.

Эти банки не выбрасывайте, а используйте для своих авторских работ.

Раньше Домашние Повара стерилизовали банки в кипящей воде, это было сущее наказание. Теперь вымытые и вытертые банки укладывают в теплую духовку и увеличивают огонь: 10 минут — и банки хирургически чисты.

## КОМПОТЫ

**Можно приготовить из клубники, малины, ежевики, черники, голубики, любой смородины, крыжовника, слив, яблок, груш, абрикосов, персиков, айвы, ирги, физалиса, ревеня, черно-плодной и иной рябины.**

**Придется запомнить 3 «компотных» правила**

1. Плоды — сливы, вишни и другие косточковые — консервировать без косточек. Твердые плоды перед консервированием наколоть иголкой или бланшировать 3—5 минут в кипящей воде, сразу обдав холодной.

2. Чем нежнее ягоды и фрукты, тем потребуется меньше времени для стерилизации консервов, от 5 до 25 минут. Клубнику — 5 минут... а твердые яблоки — 20. Я имею в виду 900-граммовые банки.

3. Заливать уложенные в банки плоды только что закипевшей заливкой. Это может быть просто кипятком, или сок, или разной сладости сироп:

на литр воды или сока от 50 до 400 граммов сахара.

Универсальный сироп, подходящий для заливки всех ягод и фруктов, готовится из сока красной смородины, наполовину разведенного водой.

## МАРИНАДЫ

**Наиболее вкусны смешанные маринованы: из разных овощей, ягод, фруктов. Огурцы и помидоры; кабачки, тыква, лагенария, патиссоны; любая капуста: белокочанная, краснокочанная, кольраби, брюссельская, савойская, брокколи; гогошары и болгарский сладкий перец; баклажаны и физалис; морковь и свекла; зеленые стручки фасоли и корни сельдерея; виноград, яблоки, разнообразные сливы; любая смородина: и конечно, головки лука и зубчики чеснока.**

Могут быть неожиданные сочетания. Представьте.

1. Краюшки краснокочанной капусты, лукавки, дольки корней сельдерея и болгарского перца...

2. Доли тыквы и кисточки винограда, по 5—8 ягод...

3. Кружки моркови, физалис, брюссельская капуста...

4. А этот набор, можно сказать, классический: огурчики, помидоры, лукавки, чеснок, морковь, болгарский перец, баклажаны и обязательно стебли сельдерея.

В такие маринады необходимо добавлять пряные травы: стебли и сухие соцветия укропа; стебли сельдерея, базилика, эстрагона, чебреца; листья вишни, смородины, хрена. И еще ароматные семена: кориандра, тмина, фенхеля, укропа, хмели-сунели. И обязательно: лавровый листок, черный перец горошком, гвоздика.

**Вот 3 «маринадных» правила:**

**1, Чем крепче, мельче и моложе плоды,** тем вкуснее получатся консервы. Мелкие плоды можно мариновать

вать цельными, крупные — разделять.

**2. Твердые плоды можно наколоть иголкой** или бланшировать 3—4 минуты в кипятке, после горячей бани тотчас охладить под струей холодной воды.

**3. Плоды и травы укладывать в банки так плотно,** чтобы на обычную 900-граммовую банку хватило всего 0,3 литра заливки.

маленькая бутылочка—6%-го уксуса.

2. 2 литра воды, 200 граммов сахара, 150 граммов соли, 2 ложки 6%-го уксуса в банку перед тем, как залить заливкой, или  $\frac{2}{3}$  маленькой бутылочки, 0,18 литра на всю заливку.

3. 2 литра воды, чашка соли — 200 граммов, половина чашки саха-



О<sub>1</sub> последнего условия зависит отменность вкуса консервов. Сравните! Плотно уложенные плоды залить минимальной мерой заливки, или несколько крупных овощей болтаются в большом количестве жидкости... Поэтому и разный вкус. В первой банке — насыщенный вкус овощей, а во второй — острота уксуса и соли.

### РЕЦЕПТЫ ЗАЛИВКИ ДЛЯ МАРИНАДОВ

1. 3,5 литра воды, полная чашка сахара и неполная соли, 0,25 литра —

Любые овощные, ягодные, плодовые консервы готовят только из отличных овощей, ягод и плодов: хорошо созревших и недолго лежавших. Крепких.

ру — 100 граммов, чашка уксусу.

В этом менее сладком маринаде количество сахару можно еще уменьшить, до 30—50 граммов. Такой, не сладкий, маринад подходит для маринованных огурцов, помидоров, перца.

При мариновании винограда сахар лучше заменить медом.

А теперь еще раз повторим «жесткую» технологию консервирования.

В чистые, простерилизованные в духовке банки уложить горсть прняой

травы, смородиновый, вишневый листки и половинку листа хрена. Очень плотно уложить плоды. Сверху еще 2 смородиновых листка, лаврушку, 5 горошин перца и 2 гвоздички. Залить кипящей заливкой, так, чтобы все овощи были покрыты, но и так, чтобы до крышки оставалось сантиметра полтора-два. Накрывать банку прокипяченной крышкой. В просторный бак-

получасового выстаивания под полотенцем консервы желательно охладить. Сначала, поставив в таз с чуть теплой водой, постепенно — меняя воду — довести до холодной, а в конце поместить под холодную проточную...

Охлажденные банки насухо вытереть... Полюбоваться на их красоту... И убрать в темный, в меру прохладный, во всяком случае, с ровной



**«Свежие помидоры»**  
из спелых помидоров  
и зимой ароматны.  
Ароматна и сушеная  
зелень. Можно  
насушить отдельно:  
укроп, петрушку,  
сельдерей,  
тысячелистник,  
базилик, розмарин,  
любисток.

кастрюлю с горячей водой, на уложенное на дно полотенце, поставить подготовленные банки. Вода должна доходить до горлышка банки, но не выше. Банки стерилизовать: 900-граммовые — 12 минут, двухлитровые — 25 минут. Орудовать с банками удобнее всего при помощи специальных щипцов для консервирования.

Как только стерилизация окончена, банки из воды извлечь, крышки туго закрутить и перевернуть горлышками вниз, поставив на чистое полотенце, и сверху укрыть другим чистым полотенцем.

Последняя манипуляция — после

температурой, и сухой шкаф... До того зимнего морозного вечера, когда и захочется достать банку.

Закручивать маринады и тут же их открывать не стоит. Консервам в банках надо бы «созреть», хотя бы до Нового года. Если очень нравятся маринованные овощи, то их можно приготовить для скорого употребления, не закручивая крышками. Просто в какой-нибудь макотре — глиняном горшке, кастрюле или банке, сообразно аппетиту Домашнего Повара или тех, для кого Домашний Повар сотворит этот деликатес. Ну и последняя консервная вариация...

## «СВЕЖИЕ» ПОМИДОРЫ

**Зрелые, но крепкие помидоры залить солененькой помидорной заливкой: для этого мятые, перезрелые плоды вымыть, измельчить, довести на огне до закипания, отжать через марлю или протереть через дуршлаг.**

С заливкой, по вкусу Домашнего Повара, можно поступить по-разному:

**1. Лишь немного посолить:** ложку соли на литр жидкости.

**2. Посолить и посахарить:** по ложке того и другого или соли побольше.

**3. Так же посолить и посахарить и добавить мелко нарезанной свежей зелени:** иссопа, базилика, сельдерея или сухого укропа.

Вымытые, наколотые иголкой помидоры — это для того **чтобы** кожица не лопалась от кипящей заливки, сложить плотно, но осторожно в банки, залить горячей заливкой, прикрыть прокипяченными крышками и пастеризовать в почти кипящей воде, 10 минут.

Если захочется «загнать» в банки фаршированные перцы или голубцы, соте из кабачков или баклажанов, приготовьте известным вам теперь образом, чуть-чуть... как бы... слегка... не доведя до готовности, помня о том, что банки придется стерилизовать не меньше получаса, вернее, все, кроме баклажанов, 25—30 минут, а баклажаны — полный час. Час! Это время для «вечных» 900-граммовых банок.

## КОЕ-ЧТО СЛАДКОЕ, НЕОЖИДАННОЕ"

**Про все приготовления сока, джема и остального расскажу из расчета: 1 килограмм ягод или плодов. С меньшим количеством трудно обращаться, а с большим — пожалуйста, было бы**

терпение. Все приготовленное обязательно сохранять в закрытых банках, бутылках.

**Соки и джемы из сырых ягод, джемы, сваренные с малым количеством сахара, — хранить в холодильнике или в сухом погребе с низкой температурой. Все остальное — при комнатной температуре, в сухости и темноте, предположим, в шкафу в коридоре, как обычно хранятся варенье и консервы.**

## КАЛИНА

**Поспевает в августе. Ягоды сочные, но сильно горчат. Лучше собирать после морозов: горечь смягчается, но не исчезает. Можно приготовить: сок; калину, протертую с медом, и калину, томленную с медом, для простуженных и кашляющих; сырые ягоды калины с сахаром, еще калину, томленную без сладости, и высушить косточки для напитка «Калиновый мочуник».**

Ягоды обязательно перебрать, отбросив сухие, почерневшие, испорченные, вымыть холодной водой, сменив ее 3—4 раза, снять с веточек.



## СОК

**1 килограмм ягод, без веточек, протереть через дуршлаг, размешать с медом — 200 граммов.**

Налить в бутылки или банки, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

### ПРОТЕРТЫЕ ИЛИ ЦЕЛЬНЫЕ ЯГОДЫ, ТОМЛЕННЫЕ С МЕДОМ

**Смешать сок (1 литр) с медом (1 стакан).**

Поставить в миске с плотно закрытой крышкой на 25—30 минут. Сейчас же, как упарятся, переложить в ошпаренные кипятком банки (или прогретые в среднетемпературной духовке 10 минут) и закрутить прокипяченными крышками.

Также поступить и с ягодами, только томить их побольше — 40 минут. Хранить в холодильнике.

### СЫРЫЕ ЯГОДЫ С САХАРОМ

**Сырые ягоды отжать ложкой, чтобы пустили сок, перемешать с сахаром: 1 килограмм ягод и 500 граммов сахара.** Хранить в холодильнике.

Если сахара взять 1 килограмм, то можно попробовать одну маленькую баночку — эксперимент! — хранить в шкафу.

### ЯГОДЫ, ТОМЛЕННЫЕ С САХАРОМ

**Перемешать в миске ягоды и сахар: килограмм на килограмм.**

В среднетемпературной духовке томить под закрытой крышкой — 40—45 минут. Остудить, переложить в банки, закрыть пластмассовыми крышками с прокладкой кальки или белой бумаги или двойной калькой и туго завязать.

Можно законсервировать в герметично закрытых банках: сразу из духовки переложить в горячие банки, 10 минут простерилизовать при сла-

бом кипения воды. Закрутить крышками. Хранить в шкафу.

Всю протертую калиновую кашу пролить водой через дуршлаг, медленно подливая воду и отдавливая ложкой. Из отжимок от килограмма ягод может получиться 2 литра «калиновой водички». Можно по вкусу добавить сахар, вскипятить, дать настояться половину дня и тогда пить. Можно соединить с отваром или настоем шиповника.

### МОРС

Приготовить и того проще.

**Полстакана, или чуть больше, сока или любой сырой или томленной калины развести закипевшей водой, добавить сахара по вкусу, размешать, дать настояться половину дня.**

Если морс готовится из ягод, то после остывания — процедить и также дать настояться.

### «КАЛИНОВЫЙ МОГУЧНИК»

**Оставшиеся косточки с кожицей от ягод после приготовления сока, киселя разложить тонким слоем на деревянной доске, высушить быстро 2—3 дня у теплой печки или в очень слаботеплой духовке.**

Перемолоть в кофемолке.

Заварить, как чай, из расчета: 1 чайная ложка на стакан воды, можно добавить цветки или плоды шиповника, смородиновый лист, сухую крапиву. Пить с сахаром, с медом, с калиновым джемом, с сосновым медом или с молоком.

### БОЯРЫШНИК

**В лесах встречаются боярышники разных видов. Съедобным и очень лечебным считается боярышник кроваво-красный.** Плоды у него кроваво-

красные, с мучнистой мякотью и тремя косточками.

## ПОВИДЛО ИЗ БОЯРЫШНИКА И ЯБЛОК

**По килограмму боярышника и яблок: мелкую кисленькую антоновку, остатки коричных и аниса. В двух мисках пропарить с чуточкой воды, отдельно боярышник и яблоки, до мягкости.**

Протереть их через дуршлаг в алюминевую — только, в эмалированной пригорит! — кастрюлю, добавить 500 граммов сахара.

Размешать, попробовать, может быть, добавить еще граммов двести-триста сахара.

Поставить кастрюлю на средний огонь, дать массе закипеть, не переставая мешать. Огонь уменьшить и мешать-мешать, упаривать повидло, не давая пригореть.

Периодически пробовать.

Повидло на огне должно находиться примерно в течение часа.

Переложить в банки горячее повидло, после остывания — закрыть крышками или калькой.

Если при очередной пробе повидло покажется пресноватым: мало ан-

тоновки, то, доваривая, можно добавить 2—3 грамма лимонной кислоты.

## МАРМЕЛАД

**Так же распарить яблоки и боярышник, по килограмму, но к боярышнику добавить 3 горсти рябины.**

Протереть, смешать, добавить сахар, 800 граммов, и упарить в духовке, под закрытой крышкой, примерно час.

Огонь — средний или даже меньше, чтобы только булькало. Последние десять минут — крышку снять; выпарить остатки ненужной влаги.

Массу выложить на эмалированный противень, смоченный водой или на пергамент, смазанный слегка сливочным маслом. Толщина слоя примерно сантиметр.

Разровнять массу ножом, поставить сушить на день-два-три.

Подсушенный — снять, разрезать на ромбики, квадратики и чем-нибудь обсыпать:

сахарным песком;

сахарным песком с порошком из цедры: апельсиновой, лимонной, грейпфрутовой;

сахарным песком с порошком из цветков бархатцев;

сахарным песком с порошком из молодой хвои.

Порошок готовится так:

1. С цитрусов снять корки, срезать и выбросить внутренний белый слой, а цедру — пахучую верхнюю кожицу — высушить и размолоть в кофемолке. Можно приготовить порошки из разных плодов или любую смесь из них.

2. Срезать только что расцветшие цветки бархатцев, отделить лепестки, высушить их и тоже размолоть. У них приятный терпкий аромат.

3. Концы еловых веточек, светло-зеленые, высушить, размолоть в порошок.





Ароматичные порошки хранить в маленьких баночках, предположим, из-под горчицы, конечно, отмытых и просушенных, с плотно закрытыми крышками...

## РЯБИНА

Из рябины можно приготовить: сок, джем из сырых ягод, желе, повидло, варенье из рябины с яблоками, цукаты, моченую рябину, маринованную рябину с яблоками, сушеную рябину для чая.

## СОК

1 килограмм ягод, без веточек, отварить в 1 литре воды до размягчения: примерно 3—5 минут прокипятить. Отжать через полотняную ткань или мешок, налить в полулитровые банки или бутылки и после пастеризации — при 80°, 15 минут, — герметично закрыть.

## ДЖЕМ ИЗ СЫРЫХ ЯГОД

1 килограмм рябины, без веточек, ошпарить кипятком, воду слить, а плоды размять — растереть деревянной толкушкой, постепенно добавляя 1—1,5 килограмма сахарного песка.

Окончательно перемешать — растереть, переложить в ошпаренные и высушенные банки, сверху насыпать слой, 5 миллиметров, сахарного песка, для лучшей сохранности, и закрыть любимыми крышками.

Хранить в холодильнике. Ложки джема в день достаточно, чтобы не бояться простуды.

## ЖЕЛЕ

Ягоды невежинской рябины, очень созревшие, сочные, проварить в 2 стаканах воды до размягчения, примерно 5 минут.

Рябину промять ложкой и отпрессовать через полотняную салфетку или лучше через полотняный мешочек — выложить в мешочек массу и потихоньку выдавливать. Это — не просто! Сока получится примерно половина от взятого количества.

Сок взвесить, добавить равное количество сахара — или больше! — и уварить-упарить, постоянно размешивая до уменьшения объема на четверть.

В горячие, простерилизованные в горячей духовке или в кипящей воде, банки переложить горячее желе и сейчас же закрутить прокипяченными крышками...

В желе можно добавить чуть-чуть елового порошка.

## ПОВИДЛО

Рябину без веточек — 1 килограмм — пропарить со стаканом воды: 3—5 минут, протереть через дуршлаг или сито, добавить сахарный песок.

Уварить в духовке, при слабом огне, под закрытой крышкой.

Последние 10 минут — без крышки.

Количество сахара — по вкусу, но



не меньше 500 граммов. Банки плотно закрыть.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ

Для варенья взять яблоки: коричневые или уэлси, китайку, райские или другие твердых, не разваривающихся, сортов. Мелкие целые наколоть иглой, крупные — разрезать пополам или на 4—6—8 долек. Яблоки подготовить — 1 кг — и оставить в миске, чтобы они подвялились 2—3 часа.

Сварить сироп из двух стаканов воды и 2,2 килограмма сахара и залить яблоки, встряхнуть и дать выстояться 6 часов и тогда снова поставить на огонь.

Рябину — 1 килограмм проварить в кипящей воде 3—4 минуты. Воду слить. И добавить к стоящим на огне яблокам, довести до кипения и снять с огня. Поставить на второе выстаивание уже в полном комплекте, снова на 6—8 часов.

И тогда уже доварить, пробуя «капель на холодном блюде»: капля растекается — не готово, капля держится — пора снимать.

Если мало кислоты, перед окончанием варки добавляют 2—5 граммов лимонной кислоты.

Это очень вкусное варенье.

Если хочется приготовить и сключительное варенье, то за минуту до снятия с огня добавить грецкие орехи — стакан или меньше, чищенных и разделенных на половинки или четвертушки. Орехи кипятить нельзя.

Варенье, состоящее из нескольких компонентов, обязательно должно «созреть» 3—6 месяцев. Такое выстоянное варенье значительно лучшего вкуса, чем свежесваренное.

### МОЧЕНАЯ РЯБИНА

Выбрать лучшие кисти с крупными плодами. Снять с веточек. Бланширо-

вать в кипятке 3—5 минут, на среднем огне. Воду слить.

Рябину залить сиропом и прокипятить еще раз — 10 минут.

Сироп: литр воды, 5 столовых ложек сахара, половину чайной ложки соли.

Переложить рябину в банки, добавить в каждую 2—3 гвоздички, залить охлажденным сиропом.

Хранить в холодильнике или в сухом погребе.

Можно рябину оставить на веточках, получится более деликатесная приправа.

### ШИПОВНИК

Шиповник — очень насыщен витаминами. Больше всего витаминов находится в коричневом, иглистом, даурском и морщинистом. В диком — собачьем — меньше.

Как определить концентрацию витаминов? На плодах шиповника до полного созревания остаются хвостики чашелистиков. Если хвостики «смотрят вперед» — то плоды витаминные, если хвостики прижаты к плоду и «смотрят назад» — не очень витаминные.

Самые витаминные сушат для чая и



**настоев, отваров. Из менее витаминных можно сварить повидло.**

**Из шиповника можно приготовить варенье, повидло. И насушить для чая.**

Для сушки подходят только темно-красные, твердые плоды. Сушить их можно на солнце. Цвет после сушки **чуть** жухнет. Сушить можно цельными плодами или разрезав — вдоль — пополам или на четыре части и выбросив семена. Получатся шкурочки. Зимой и осенью надо просто есть эти шкурочки, не заваривая, не размачивая, примерно 10—15 штук в день. Для чая: 1 столовая ложка плодов или 3/4 шкурочек на стакан кипятка.

## ВАРЕНЬЕ

**Варенье из шиповника может сварить только очень-очень-очень упорный и очень-очень-очень терпеливый человек...**

Крупные плоды коричневого, яблочного шиповника, созревшие, но еще твердые, не перезревшие, вымыть, срезать ножницами хвостики плодоножек и хвостики цветоложа. Также с помощью ножниц — разрезать на четыре части, выбросить семена.

Шкурочки рассыпать тонким слоем на доске, через час они слегка подсухнут, тогда можно снять с них остатки семян. Со свежих шкурочек снять семена труднее.

Сварить сироп из 1 килограмма сахара и 2 стаканов воды, взвесив шкурочки — на 1 килограмм шкурочек 1 килограмм сахара, — опустить их в кипящий сироп.

Варить в 3 приема, с выстаиванием по 4—6—8 часов. Перед окончанием варки добавить сок одного лимона или 2—3 грамма лимонной кислоты.

Варенье должно получиться ароматное, густого розово-кирпичного цвета.

## ПОВИДЛО

Для повидла взять плоды третьего сорта: помятые. **Вымыть. Проварить — 1 килограмм плодов в 2 стаканах воды — до размягчения. Огонь слабый, чтобы только булькало.**

Сваренную массу протереть через двойную марлю, чтобы не осталось волосков и семян. Это тоже не такое простое дело.

На 1 килограмм массы добавить 400 граммов сахара, сварить на слабом огне до готовности, примерно 40 минут, и горячим разложить в подготовленные для консервирования банки. Пастеризовать 10 минут при 80°, закрутить ошпаренными крышками.

## ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЮБЫХ ЯГОД, ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ

Варенье из любых ягод, плодов, овощей можно сварить по единой схеме.

**ВО-ПЕРВЫХ**, количество сахара и ягод-плодов должно быть равным: килограмм на килограмм; 1,5 стакана воды на каждый килограмм сахару. Это основа. Но... ягоды более сочные, чем, например, яблоки, а садовые ягоды малины, безусловно, сочнее лесных... Эту особенность следует учитывать при определении количества воды: для более сочных ягод — уменьшить до 1 стакана, для менее сочных плодов — увеличить до 2 стаканов. Так же поступить с количеством сахара: увеличить его количество для более кислых на 100—200 граммов.

**ВО-ВТОРЫХ**, варить варенье в эмалированном тазу или просторной неглубокой кастрюле.

**В-ТРЕТЬИХ**, ягоды, плоды, овощи вымыть, очистить, если надо, и нарезать. Более нежные, как малина, клубника, пересыпать сахаром и слег-

ка сбрызнуть водкой. Более рыхлые сорта яблок нарезать дольками и оставить на 4—5 часов, чтобы слегка подвялились — тогда при варке останутся цельными.

**В-ЧЕТВЕРТЫХ**, из сахара и воды сварить сироп, дав ему вскипеть 3—4 раза, снимая пену. Если сахар не очень чист, то влить в сахарный сироп 1—2 взбитых белка, дать за-

Когда варят варенье, непременно нужен таймер или хотя бы будильник и еще стакан — лучше бы! — родниковой воды. Зачем? Часы затем, чтобы не переварить варенье, а стакан воды затем, чтобы, положив свежесваренного вареньица на блюдо, запить его холодной водой. Для удовольствия!



кипеть и снять всю пену — сироп очистится.

**В-ПЯТЫХ**, режим огня такой: сначала варят варенье на большом огне, минут 10—15, затем на малом огне. Варенье из нежных ягод варят за 25—40 минут... Варенье из твердых плодов варят с 3—4-кратным выстаиванием.

**В-ШЕСТЫХ**, варенье не мешают ложкой, а, прихватив таз-кастрюлю руками в рукавицах-прихватках, осторожно встряхивают, чтобы ягоды со средин ушли к краям. А с краев

в середину и с поверхности в глубину, а из глубины наверх.

**В-СЕДЬМЫХ**, как определить готовность варенья?

Варенье — это сваренное в сахарном сиропе! Сваренное! Первый признак сваренного варенья: ягоды-плоды не всплывают наверх, а опускаются на дно, так как пропитаны тяжелым сахаром. Второй признак: ягоды-доль-

ки становятся как бы прозрачными. Третий признак: горячая капля на холодном блюде застывает, не расплываясь.

**В-ВОСЬМЫХ**, варенье перекладывают остывшим в теплые, отлично вымытые, вытертые насухо банки. А закрывают крышками, перевязывают бумагой после полного остывания.

Можно ли сварить варенье из овощей? Можно, из помидоров, моркови, кабачков, тыквы.



## РАСТИТЕЛЬНЫЙ МЕД

### МЕД ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

В конце мая собрать молодые сосновые шишки. Перебрать, выбросить остатки веток, сосновые иглы. Сполоснуть — только в холодной воде — разочка три. В эмалированной кастрюле залить — тоже холодной! — водой так, чтобы вода покрыла шишки на два сантиметра.

На слабом огне прокипятить под закрытой крышкой минут двадцать. После кипячения отставить в дальний угол кухни, дать настояться, тоже под закрытой крышкой, примерно сутки.

Тогда только осторожно слить настой в любую мерную банку: литровую, пол-литровую — для определения количества. Настой должен получиться зеленого цвета. И приступать к завершающему действию: вылить настой в ту же, очищенную и вымытую, кастрюлю, в которой настаивались шишки. Подогреть и добавить сахар из расчета: один килограмм сахару на один литр настоя.

Варить на слабом огне — чтобы только булькало — около полутора часов. Пенку снять в конце приготовления, готовность меда определить «каплей на холодном блюде», как и любое варенье.

Мед должен получиться очень красивый — малинового цвета. Разлить — горячим! — в небольшие баночки, предположим четырехсотграммовые, а после остывания закрыть любыми крышками или пергаментом, калькой, плотной белой бумагой.

### МЕД ИЗ ЕЛОВЫХ ПОЧЕК

Весенние шишки-почки, еще совсем розовые, взять с деревьев, подлежащих рубке, перебрать, отбросив соринки, веточки, сполоснуть холодной водой.

Половину килограмма почек варить

в двух литрах воды на слабом огне до тех пор, пока не выкипит половина жидкости.

Отвар сцедить в стеклянную банку, а почки вновь залить водой, но теперь половинным — от первоначального — количеством: одним литром. И снова кипятить до выкипания наполовину.

Весь отвар процедить через двойную марлю.

И наконец, сварить мед на слабом огне — лишь бы только булькало. На литр отвара взять килограмм сахара.

Пенку снимать и пробовать «каплей на холодном блюде».

Перед окончанием приготовления, минут за десять, добавить или сок, выжатый из лимона, или лимонную кислоту: из расчета на литр меда — 1 лимон или 5 граммов кислоты. Хотя... дело вкуса — кислоты или сока можно увеличить вдвое!

Хранить так же, как и сосновый мед, в небольших баночках, закрыв их крышками после охлаждения.

### МЕД ИЗ ЛЕПЕСТКОВ СЕРЕБРИСТОЙ РОЗЫ ИЛИ ЛЮБОГО ШИПОВНИКА

Для шиповникового меда употреблять лепестки только что распустившихся цветков, без желто-белого краешка, которым лепесток держится на цветоножке. Взяв одной рукой цветок, собрав лепестки в щепотку и сняв-сдернув его с цветоножки, ножницами в другой руке срезать ненужную часть.

Занятие это непростое: «ведер» не сvariшь. Собирать лепестки в корзину, не применяя.

Сейчас же взвесить и переложить в эмалированную миску, добавить свежесжатый лимонный сок или лимонную кислоту. На пятьсот граммов лепестков — лимон или пять граммов кислоты. Лепестки энергично растереть рукой, они станут красными, сильно уменьшатся в объеме и начнут выделять сок.

В другой эмалированной миске сварить сироп из расчета: килограмм сахара на половину литра воды. Горячим сиропом залить лепестки, вернее, лепестковую «кашу», перемешать, отставить подальше, на сутки.

Настоянный сироп слегка подогреть и, отжав лепестки, процедить через двойную марлю. Разлить в небольшие баночки, которые можно закрыть герметичными крышками.

Баночки, прикрытые крышками, пастеризуют в воде при восьми-десяти градусах, десять минут. После пастеризации банки закрыть-закатать крышками.

## ЧАЙ И ДЕСЕРТ

### ЧАЙ ИЗ ВЕТОК, ПОЧЕК И ЛИСТЬЕВ

Чтобы приготовить чай из весенних веток смородины, яблони, груши, приходится соблюдать три условия:

- не брать больные ветки;
- однолетние ветки употреблять вместе с почками: кожаца на таких ветках тонкая, и они всегда более светлые, чем двухлетние, трехлетние ветки;
- с более взрослых веток снять для чая только почки.

1. **Чай** из веточек черной смородины;

2. **Чай** из вишневых веточек;

3. Чай из веточек шиповника и рябины;

4. Все эти веточки смешать вместе.

Как заваривать? Очень просто. Из расчета: столовая ложка измельченных веточек с почками на 2 стакана воды. Заварить в большом фарфоровом чайнике крутым кипятком и дать настояться пятнадцать минут под полотенцем. Можно в любой чай добавить горстку мяты или мелиссы, чуть-чуть чебреца, сухих лепестков шиповника или горстку рябины. Все вместе или отдельно.

Вкуснее всего пить вприкуску, с



кусочком крепкого, нерафинированного сахара.

А настой можно приготовить так же, только сахар, или мед, или даже какое-то варенье добавить в еще горячий. Остудить, не сцеживая, и пить холодным вместо компота.

Специальный травяной чай можно заварить из любых высушенных майских — июньских листьев этих же кустарников и деревьев. Вот этот...

## ЧУДЕСНЫЙ ЧАЙ

**В составе его только молоденькие-премолоденькие, едва распустившиеся листочки:**

шиповника, яблони, груши, вишни, черной смородины, земляники, взятые в равных количествах; и малины, липы, ежевики, взятые в половинном количестве;

и зверобоя, рябины, лимонника, душицы или мяты, взятые в четвертном количестве.

**Например: стакан — первого состава, половина стакана второго и четверть — третьего.**

Заварвать из расчета: чайная ложка слегка измельченной, перетертой рукой травы на чашку, пить с медом или каким-то легким, десертным вареньем — айвовым, абрикосовым, шиповниковым, яблочно-рябиновым, яблочно-физалисовым, грушевым.

Листочки с обрезанных веток сушить, очень свободно разложив на чистой-пречистой доске, без признака какого-то постороннего запаха.

В любой травяной чай и в обычный, черный байховый, можно добавить высушенные лепестки цветов: календулы, бархатцев, жасмина, шиповника или цветы чебреца, иссопа, мяты, тысячелистника.

## ГЛАЗИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

**В отличие от цукатов для глазирования подходят не только крепкие**



ягоды и фрукты, но и мягковатые, такие, как созревший физалис или яблоки мягких сортов, сливы, черешни.

**Вкусный набор получится из яблок, груш, физалиса, красной — неперезрелой — смородины, слив и абрикосов-жерделок, мелких с красными бочками и не очень сладких.**

Яблоки и груши очистить от кожуры, вырезать сердцевину с семенами, разрезать на 4—6 долек.

Физалис наколоть вилкой, чтобы в дальнейшем не лопнул.

Красную смородину оставить на веточках, если ягоды осыпались с концов веточек, то их укоротить.

Набор может быть любой — к яблокам и грушам добавить японскую или южную айву, рябину и черную смородину на веточках, не только синие сливы-венгерки, но и зеленые ренклоды и виноград без веточек, персики. А сочные: лимоны, апельсины, хурма и, конечно, перезрелые ягоды и фрукты — для глазирования не подходят.

Сложить подготовленные ягоды и фрукты в какую-либо посудину с крышкой; эмалированную, стеклянную, фарфоровую или глиняную, например, в большую суповую миску.

Складывать, не утрамбовывая и не лишь бы как, а красиво и с толком, используя свободное пространство.

Залить ягоды и фрукты, примерно килограмм, кипящим сиропом, сваренным из половины литра воды и половины килограмма сахара. Закрывать крышкой и оставить в дальний угол, настаиваться.

На следующий день слить сок-сироп, процедить через сито и уварить его, чтобы он стал немного гуще. Опять залить кипящим сиропом и опять отставить на сутки, настаиваться, под закрытой крышкой.

**Так выстаивать, уваривать все тот же сироп и заливать горячим фруктами — 7 дней.**

Тогда в процеженный сироп, после

очередного выстаивания, добавить желатин — примерно 2 чайные ложки, размоченные в небольшом количестве воды.

Вскипятить и снова залить фрукты. Еще 2—3 дня кипятить-выстаивать — и весь сироп выпарится. Свободно разложить ягоды, фрукты на дощечке и выставить на солнце, чтобы они обвялились, чуть подсохли. В крайнем случае поставить на противень в теплую духовку, не закрывая дверцы, или просто подержать на сухом сквозняке. Должны получиться очень нарядные, в белом снежке, деликатесы.

Глазированные фрукты можно соединить с цукатами, орехами, ратат-лукумом и мороженым.

При необходимости хранить в банке с плотной крышкой.

## ЗАСАХАРЕННЫЕ ОРЕХИ ИЛИ МИНДАЛЬ

**Сахарный сироп — из килограмма сахара и стакана воды — уварить до загустения. Снять с огня и в горячий сироп положить подготовленные очищенные орехи, тоже килограмм.**

Хорошенько перемешать и поставить на средний огонь, варить — при постоянном помешивании — до тех пор, пока орехи не начнут потрескивать. Снять с огня и — не переставая мешать — дать им подсохнуть.

Снова, второй раз — поставить орехи, и теперь на слабый огонь, — и снова сахар должен быть растоплен при непрерывном помешивании и даже периодическом встряхивании кастрюли.

Как только сироп будет растоплен и равномерно распределен по всей массе орехов, кастрюлю снять с огня, накрыть полотенцем, чтобы остывание проходило умеренно. Часа через два орехи выложить на плоскую тарелку, дощечку — подсушить.

При необходимости хранить в плотно закрытой банке.





## ЖАРЕНАЯ АКАЦИЯ

Очень вкусное пирожное можно делать из цвета акации. Утереть желтки с сахаром, всыпать муки, положить сметаны, все вместе утереть просто ложкой в миске, обмакивать в это тесто ветки акации и бросать в кипящий смалец, когда подрумянятся, обсыпать сахарной пудрой.

Пропорции следующие: на один желток ложечка сахару, одна ложка сметаны и одна ложка муки.

Экзотика! Но для разнообразия можно попробовать. А вдруг получится!

Следующий рецепт попроще:

## РАХАТ-ЛУКУМ

200 граммов риса перебрать и вымыть. Отварить в литре воды до пастообразного состояния, примерно в течение получаса.

Отдельно уварить сахарный сироп — 750 граммов сахара и стакан любого сока: апельсинового, абрикосового или отвара из кожуры яблок или айвы. Сироп следует уварить до состояния «тянущейся ниши», примерно в течение сорока минут.

И за рисом, и за сиропом придется неустанно следить, чтобы не подгорели.

Рисовую пасту протереть через сито, добавить к сиропу и доварить до такого состояния, чтобы отставала от стенок кастрюли. Огонь — слабый, мешать постоянно.

Остывшую массу выложить на доску, обильно посыпанную сахарной пудрой. Толщина слоя примерно в палец.

Через сутки массу нарезать равными квадратиками, обвалять в сахарной пудре.

## ЦУКАТЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧЕК

С 3—4 апельсинов, крупных, оранжевых, толстокожих, снять корку, надрезав ее на 5—6 долей. Положить в литровую банку и залить холодной водой так, чтобы корки были полностью погружены в воду. В прохладном уголке в кухне выдержать три дня, отстоянную воду пять раз сменить на свежую. Вымоченные корки порезать поперечными дольками не шире сантиметра. Сварить сироп из стакана воды и полутора стакана сахара. На среднем огне корки должны свариться за 40 минут. Отцедить от сиропа и разложить на просторной тарелке, остудить. Обвалять корочки в сахарном песке.

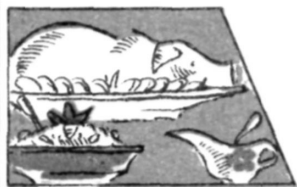


7.

**скоро**



**праздник!**



Наконец пришел сентябрь... Еще три недели и два дня — и совершится СОБЫТИЕ: на 23 сентября — помните? — назначена свадьба. И вместо отдельно Наташи и отдельно Володи возникнет семья Аржановых.

Семья. Вслушайтесь в звучание этого слова. Семь — я... я — седьмой, а за мной — жена и дети. Раньше, не в таком уж и дальнем далеке, семьи были крепки и славны детьми... Эти единственные дети последних семидесяти лет — явление странное для семьи. Вот и возникли неохватные и многочисленные проблемы молодых и вообще всей жизни.

...Один из указов Петра I касался супружества и был удивителен своей природной мудростью. Указ попался Наташе в читальне в стопке книг, когда она готовилась ко второй сессии. И тогда-то она и задумалась, какая должна быть свадьба. Что это за таинство соединения двух людей? И почему традиция веселого праздника с тройками и песнями превратилась в убогую пьянку, полную закусок по однообразным свадебным заказам и часто переполненную брагой и самогонкой.

Наташа «гуляла» на свадьбе своей школьной подружки Светланы, выскочившей замуж в первую неделю после выпускных экзаменов. Наташа тогда с удивлением заметила, как Светина мама, готовясь к торжеству, загибала пальцы на руках: считала, сколько надо бутылок на сорок человек. С ужасом Наташа вспоминала этот узаконенный бракосочетанием пьяный кошмар.

Смутный Наташин страх заставил ее предположить, что для нее и Володи свадьба вообще не нужна. Пусть не будет и свадебных подарков, а как бы «сухим пайком» купят им родители недельную путевку в Таллинн, в роскошное свадебное путешествие. И Наташа спросила об этом Володю.

Володя, прищурившись, долгим взглядом поизучал вершины лип — разговор происходил в Александровском саду, они сидели на скамейке спиной к Манежной площади, лицом к Кремлевской стене, слева горел Вечный огонь перед могилой Неизвестного солдата, а справа тянулся долгий вход в Боровицкие ворота. Володя послушал, как поют деревья, там в вышине, и крепко взял Наташину загорелую руку, спрятав ее в своей. И заглянул ясными серыми глазами в ее глаза.

— Нет,— сказал он.— У нас будет свадьба. Я беру тебя в жены на всю жизнь. Буду с тобой делить радость, а если выпадет, то и беду. Я понимаю свадьбу как ступеньку порога. Понимаешь? Мы с тобой встанем на пороге перед закрытой дверью, которая откроется двадцать третьего? А без порога? Не бойся... у нас будет «другая» свадьба.

— Ты... не стал бы... возражать,— Наташа смущенно наклонила голову.— Я хочу... венчаться в церкви.

— Хорошо,— ответил Володя.— Завтра узнаю, как это делается и где можно совершить венчание в воскресенье, двадцать третьего... А ты...

— А я,— засмеялась Наташа, еще уютнее устраивая руки в теплых Володиных ладонях,— посоветуюсь с Калинкой о свадебном ужине. Да?

— Да,— засмеялся и Володя.

Калинка с Наташей шептались весь вечер, сумерничая на угловом диване. Окно было раскрыто. Мягко светила августовская луна, подсвеченная неяркой лампой. Нежно пахли маттиолы.

Решили они все до мелочей. Калинка заверила Наташу, что, по всем данным, двадцать третьего должна быть преотличная погода. Последний день бабьего лета. Поэтому свадебный ужин можно устроить в небольшом замкнутом дворе. Правда, двор еще не так благоустроен, как хотелось бы, но Калинка уверила Наташу, что как только их решение станет известно... все устроится. А перед событием там соорудят столы и лавки и на всякий случай навес, круглый, как шатер. Предполагается не меньше шестидесяти гостей!

— Кто будет готовить? — спросила Наташа. — Может быть...

— Нет, нет. Ни мама, ни тетка из Краснодара, и тем более не ты и твои подружки. Андрей, Митяй и Василий съезжают в кулинарное училище и подберут еще трех-четырех помощников. Ну, я помогу. Посуду можно взять напрокат. Согласна?

— Конечно... Ребята согласятся, я уверена, тем более с тобой. А как же носить вниз? Третий этаж!

— Корзину на веревке спускать из кухонного окна. Только, — Калинка махнула ручкой в сторону цветника, — придется красоту убрать.

— Придется... Подскажи, что готовить? Какие должны быть кушанья?

— Правильно, кушанья, и они должны соответствовать стилю праздника. Можно ли к чаю, сбитню, квасу подать маринованные грибки и селедку?

— Конечно, нет, — улыбнулась Наташа.

— Решим, что обойдемся без закусок. Будет три, как говорили когда-то, перемены. Основательная еда в виде запеченного духового мяса, кур и рыбы, в сопровождении зелени, овощей. Чай с пирогами-кулебяками, пирожками, сладким ретешем по роскошным рецептам Мадьяра. И десерт, крем с фруктами по Хмелевской, мороженое с кофе, фруктами, легким печеньем. Фрукты.

— Спасибо, Калинка. Ты очень помогла. Я представила все, что ты рассказала. Будет замечательно. Сказочный ужин.

— Ужин? — Калинка задумалась. — Лучше назовем не ужином, а трапезой. Почему такой праздник должен проходить в темноте? Венчанье состоится в час, дорога домой полчаса, — размышляла Калинка.

Наташа пристально взглянула на Калинку, вспоминая, успела ли сказать ей о венчанье.

— Откуда ты знаешь, что полчаса?

— Венчанье состоится в церкви Преображенья. Не так далеко... Гости из церкви — и за столы. Поздний завтрак, ранний обед, как ни назови, а к шести часам, к десерту зажечь разноцветные фонарики... Музыка... И петь вы все умеете и танцевать. Нравится? — Наклонилась Калинка, чтобы увидеть счастливое Наташино лицо.

— Нравится, — тихо ответила Наташа, а про себя добавила: «Спасибо Природе, что послала нам Калинку».



# Калинкина розовая тетрадка

Праздник! Это позавчерашняя «генеральная уборка», но зато сегодняшняя чистота, и светлейшие занавески на окнах, и чистейший свежий воздух, постепенно наполняющийся божественным запахом дрожжевого теста.

Лучше, чтобы из теста была испечена трехслойная кулебяка: с грибами, рисом, мясом или рыбой, или любимый московский пирог с капустой, или маленькие румяные пирожки с зеленым луком и яйцами.

Пожалуй, любой красоты торт от знаменитейших московских кондитерских фабрик, и от теперь появившихся кооперативных, — с розочками и кружевами, не конкурент пирогу с начинкой из крыжовенного, сливового да любого повидла: из антоновки, кураги. Пирог с румяным бортиком, с резной решеткой, присыпанный сахарной пудрой, отдушенный кардамоном, донником или ванилью.

Когда испеченные уже пироги смиренно уложены на самую объемистую, насухо протертую, кухонную тестовую доску и тихо отдуваются, укрытые наглаженными полотенцами, тогда и начинается Праздник. Пироги равнозначны: елке под Новый год, блинам на масленицу, куличу в весенний день возрождения-воскресения Природы...

Все остальные приготовления, кушанья и яства, — как хотите называйте, не от названия вкус и приятность — зависят от возможностей, пристрастий, умения Домашнего Повара — Главного Кулинара.

По мне без пирогов и праздник не праздник, по мне и другое: пусть лучше меньше этих самых приготовлений-кушаний-яств, но сам Главный Кулинар и помощники не падают от усталости, радушны, улыбкивы, а в доме смех и музыка.

В любом случае — большой ли кулинарный бум предполагается провести или малый, прежде чем гоняться за редкими припасами и забивать стонущий холодильник, прежде чем приниматься швырять или ставить кастрюли и противни, плакать над пережаренной курицей или, мурлыкая «трям-ля-ням», заглядывать, педантично, через каждые 15 минут в духовку... не мешает включить мощь воображения и фантазии, и, слегка смилив желание накормить весь крещеный мир, просто задуматься: какой получится коктейль воздуха, если к пирогу будут добавлены припушенный хек, тунец или еще какая-то рыба, также сильно пахнущая, и, принесенный с Центрального рынка, маринованный чеснок, и черемша, и даже с трудом добытая капуста по-корейски? Не знаете вкуса такой капусты? Пикантный ее запах, безусловно, перебьет по ароматному рейтингу чеснок и черемшу...

Вот в чем главная задачка! Придумать такие кушанья, чтобы коктейль их запахов не был чрезмерно дерзким, и чем больше должно быть гостей, тем внимательнее придется об этом подумать. Праздничный стол предназначен располагать к беседе, чему дерзость непредвиденного коктейля может сильно повредить...

...Нет, я не против вообще чеснока, черемши и капусты по-корейски. Но твердо знаю, если на обед малороссийский борщ, к которому по всем правилам полагается зубчик чеснока, то чеснок едят все или никто.

Что поделаешь, кухни в московских домах находятся не где-то там далеко, на нижнем этаже противоположного крыла, а рядом, рукой подать до гостиной — столовой — и часто спальни. Приходится Домашнему Повару, составляя меню, подумать об ауре дома,

к которой запаха кухни имеют прямое отношение...

Вернемся к Празднику без обсуждения состава праздничного изобилия. Кому что нравится! Вот, например, чем угощали гостей в I веке в Риме, как свидетельствовал из того века остро слов Марциал:

Что стоит на столе, то все берешь ты:  
Взял сосков от свины, хребта свиного,  
Куропатку (двоим ее готовят),  
Полбарвены, а шуку прямо целой,  
Бок мурены, от курицы взял ножку,

Взял и голубя ты со своей подливкой.

Через — всего-то! — восемнадцать веков Пушкин рассказывал так:

...Но целью взоров и суждений  
В то время жирный был пирог  
(К несчастью, пересоленный);  
Да вот в бутылке засмоленной,  
Между жарким и бланманже,  
Цимлянское несут уже.

Так что выбирайте пример по вкусу...



**ТЕЛЯТИНА ЖАРЕНАЯ.** Заднюю ножку телятины намочить на несколько часов в соленой воде. Если жарить в печи, то на противень положить крест-накрест щепочки и, положив на них телятину, налить уксусом, немного водою, поливать и поворачивать почаще. Если телятина недостаточно жирна, то положить сверху ее масла. Перед подачею посыпать сухарями. 10 фунтов достаточно жарить полтора часа.

Для праздничного стола по какому-то высокому случаю: например, свадьба — прекрасное торжественное жаркое. В хорошей телячьей ноге 3—4 килограмма... Сколько весит обычный антрекот? Сто двадцать пять граммов. Сколько таких антрекотов в ноге? Учитывая приличного веса кость — под килограмм! — двадцать пять отличных порций.

Праздник есть праздник — никто за столом не считает, нет в русском характере расчетливости, но, готова праздник, необходимо прикидывать. Лучше, когда стол — полон, но после торжественной трапезы не забивать холодильник оставшейся едой. Остатки и есть остатки...

Значит, такая нога накормит двадцать пять человек. Учитывая, что жаркое подают «на вершину» празднества и с каким-то изысканным гарниром, по вкусу не могущим уступить жаркому, то думаю, что можно накормить и 30 человек.

Не пропустите «палочки крест-накрест». Этот прием можно использовать для любого духового жаркого: баранины, гуся, курицы, поросенка. Палочки крест-накрест позволят соку на дне противня-жаровни собираться в чистом виде, а мясу обжариваться и снизу.

«Налить уксусом, немного водою»... Смешать воду с уксусом, предположим, кориандровым, или эстрагонным, или лучше своим — виноградным. На стакан воды — 2 столовые ложки 6%-го уксуса. Но не просто налить, а сначала налить на противень, а потом, в процессе приготовления, поливать горячим мясом.

И еще, отведенных полутора часов маловато. Килограмма два телятины, пожалуй, обжарятся, а на 10 фунтов — 4 килог-

рамма — потребуется два с половиной часа. За это время придется раз пять-шесть полить соком.

«Перед подачей обсыпать сухарями» — свеженасушенные сухари из белой булки перемолоть, 2—4 ложки слегка пассеровать в 2—4—6 ложках сливочного масла, примерно 2 минуты и сейчас же облить уже готовое мясо. Дать схватиться жаром в духовке 4 минуты. Получится вкусная шершавенькая корочка.

К телятине в качестве гарнира могут подойти: яблоки, морковь, цветная капуста, мелкие луковки или даже чернослив с орехами.

Морковь — сочную каротель — очистить, порезать на бруски, обдать кипятком. Цветную капусту — разделить на кочанчики, обдать кипятком;

луковки — очистить, наколоть иглой;

яблоки — любые — разрезать пополам.

Фрукты, овощи положить на противень, полив образовавшимся мясным соком, полить в конце и сухариками. Или переложить ложкой немного образовавшегося сока на просторную сковороду, добавить сливочного масла и обжарить-подтушить на открытом огне... Не следует ни на противне, ни на сковороде перемешивать гарнир. Каждый вид сложить компактно: там луковки, здесь морковь...

На сковороде 3 минуты без крышки обжарить, ворошить вилкой, 2 минуты под крышкой — упарить и, полив маслом с сухарями, снова обжарить без крышки 3 минуты или даже поставить в духовку.

Чернослив вымыть и просто обдать кипятком, чтобы распарился, и присоединить к остальному гарниру. Или распарить, вынуть косточку, вернее, косточку заменить ядрышком лесного орешка...

Телятину подают на просторном блюде. В зависимости от количества обедающих-ужинающих нарезать все мясо или часть его тонкими красивыми ломтями — поперек волокон — и снова соединить в цельный. Гарнир или вокруг, или на половину блюда, но не перемешивать...

**ЖАРЕННЫЙ ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЙ.** *Взять поросенка, очистить, вымыть, обтереть солью, нафаршировать следующим образом: отварить печенку и ливер поросенка, изрубить, прибавить половину французской булки (или гречневой каши, или рису отварного), перцу, немного сахара (изюму или корицы), нафаршировать, зашить поросенка и жарить на вертеле, большом огне, беспрестанно поливая соком, или в печи, положив крест-накрест лучинки и поливая соком.*

К молочным поросётам никакого овощного и фруктового гарнира не предлагается. Но в фарш добавляется изюм или корица. Немного — горсть изюма или четверть ложечки корицы. Что касается меня, то эти добавки не в моем вкусе, они сбивают чисто мясной вкус жаркого. Но мой вкус — не значит ваш вкус...

...Обращаю внимание и на последние слова: «...И поливая соком». Не забудьте поливать соком.

Подается поросенок нарезанным на порции, но сложенным в цельную тушку. На блюде должны быть: большая вилка для жаркого, нож и ложка для соуса.



## ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ



Молодая телячья печенка очищается от верхней пленки, моется (солить печенку не нужно) и кладется в кастрюлю; туда же кладут 2 корешка очищенной моркови, 1 небольшой корешок петрушки, 1/2 корешка сельдерея, 1 лук-порей, 1 обыкновенный лук. 1 фунт несоленого сала шипику и 1 фунт свежего масла. Все это накрывают крышкой и ставят в духовую печь подтушить. Потом печенку вынимают и, протерев ее на тертушке, кладут обратно в кастрюлю, и затем все вместе, если оно хорошо уварено, отлично протирается через сито. Получившуюся массу солят по вкусу и утирают ложкой, как крем, после чего кладут в форму и выносят на лед. Чтобы паштет удобно было вынуть из формы, нужно ее поставить на минутку в горячую воду. Так же делают паштет из зайца, тогда вместо печенки кладут заячье мясо.

Вес такой печенки примерно 1,5 килограмма... Если готовить по этому рецепту, то правильнее взять половинную норму.

Тушить в духовке следует 30 минут, при среднем-среднем! — огне. Готовность определяется по разрезу печени: она должна быть однородно светло-коричневая, без розовости и тем более красноты.

Тертушка — это терка.

Я бы добавила — для вкуса! — ложку или ложечку сахарного песка. Форма может быть любая: фарфоровая, или эмалированная, или глиняная миска.

Что касается зайца, то заячье мясо вымачивают в воде с уксусом — на 1 литр воды 2 ложки уксуса, спинку оставляют для жаркого, а все остальное очищается от жил, кожицы, костей и тушится в духовке, как и печенка, только непременно добавляются 2—3 лавровых листка и душистого перца. Дальнейшее все приготовление аналогично паштету из печенки.

Так же можно приготовить паштет из кролика. И заячий и кроличий паштет сохраняется лучше, чем из печени.



## РОСТБИФ

Взять плоский кусок первоклассной, жирной говядины без костей, по возможности, тонкий край или филе. Очень важно обратить внимание на то, что для этого блюда употребляется мясо, постоявшее по меньшей мере 3—4 дня на льду. Перед приготовлением очистить мясо от сухожилий, промыть, натереть небольшим количеством соли и перца, дать постоять 2—3 часа. Положить в кастрюлю столько сметаны, чтобы мясо было закрыто до половины. При сильном кипении жира положить 1,25—1,5 кг мяса, а через 3—4 минуты перевернуть его на другую сторону, чтобы мясо со всех сторон покрылось хрустящей корочкой. Затем слить большую часть жира, снять с плиты и поставить в духовку, в которой на более слабом огне жарить приблизительно 45 минут, то есть до тех пор, пока мясо внутри не станет мягким и розоватым. Нарезать мясо кусками толщиной в полпальца.



## ФЛЕККЕН

## Печенное на углях

Нарезать кусками толщиной в один-полтора пальца и в 3 пальца шириной, обтертое, но не вымытое, пролежавшее несколько дней на льду, первоклассное, жирное говьяжье филе. Слегка отбить ножом, посолить, поперчить. Можно немного натереть луком. Затем, положив куски мяса на решетку, печь с обеих сторон на раскаленных древесных углях бел пламени. С одной стороны печь 4—5 минут, а с другой — 3—4 минуты. Мясо прокалывать нельзя, так как вытечет сок. Пробовать, прожарено ли мясо, следует тупой стороной ножа или вилки. Если мясо очень закоптилось, натереть его копченым самим. Подавать на стол на деревянной доске или на круглом деревянном блюде, но можно и на фарфоровом. Как гарнир лучше всего подать кислую капусту. Закавасить кочан капусты целиком, крепко придавив до плоской формы. Перед подачей на стол нарезать в виде торта. (Такое оформление называется «цика».) Как гарнир можно также подать сырую капусту, приготовленную как салат с тмином, или свеклу, огурцы, или маринованные грибы. Хорошо подходит к этому блюду варенье из красного перца. (Из осеннего красного перца, который особенно сочен, сладок и мясист.) Можно приготовить и подать вместе с говьяжьим филе баранью пайщукку, нарезанную иницелями, и жирную свиную шею, нарезанную ломтиками, пожаренными таким же способом на решетке. Хорошо добавить ломтиками сала, зажаренного на вертеле.

## ШНИЦЕЛЬ ПО-ВЕНСКИ

Телятину (мякоть задней ноги) обмыть, очистить от сухожилий, нарезать шницелями. Каждый шницель отбить, посолить, обвалять в муке, смочить во взбитом яйце, обваляя, в сухарях и жарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Таким же способом готовить телячьи ребра.

## СВИНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-ДЕБРЕЦЕНСКИ

Дебрецен — большой город в Венгрии

Поджарить на смальце четверть головки мелко натертого лука с небольшим количеством сладкого красного перца. Положить нарезанную, посоленную корейку, прибавить несколько столовых ложек лимонного сока и тушить на слабом огне до мягкости. При надобности можно добавить еще воды. Подать на стол как гарнир тушеную капусту, запавленную сметаной и красным перцем.

## СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ СО СЛИВКАМИ И СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА

Поджарить котлетную часть корейки до коричневого цвета в духовке. Перед подачей на стол нарезать кусками, как гарнир

подать картофель со сливками, приготовленный следующим образом: сварить 1 кг картофеля, очистить и нарезать тонкими кружочками. Положить в горячее сливочное масло, посолить и добавить мелко нарезанную зелень петрушки. Налить 50 г горячих сливок и тушить в течение нескольких минут под крышкой. Приготовить соус, заправленный черным перцем, следующим образом: подрумянить полголовки лука на сливочном масле, влить 100 г лимонного сока и варить в течение 5 минут. Затем в пол-литра воды положить 1 лавровый лист, зелень петрушки, 1—2 палочки гвоздики, 15—20 горошин черного перца и прокипятить. Приготовить заправку на сливочном масле, развести заранее полученным, процеженным отваром и варить, пока не загустеет, положить щепотку толченого перца.



### СВИНАЯ НОЖКА И КОТЛЕТЫ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ

Сильно отбить котлетную часть окорока, нарезанную кусками. Посолить и обвалить в толченых сухарях или муке и обжарить на кипящем смальце (способ 1). Но можно жарить и на решетке без всякого жира (способ 2). Если жарить мясо целиком, надо положить посоленное мясо в противень, налив немного воды, и поставить в духовку. (Жиру класть не надо.) Часто поливать. Можно прибавить чайную ложечку уксуса и щепотку тмина (способ 3). Котлеты, приготовленные таким способом, тоже очень вкусны. Обвалить, как обычно, мясо, в сухарях, потом обжарить в горячем смальце. Для этой цели (способ 4) используют нежирное мясо.



### ПАШТЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Пропустить 2 раза через мясорубку 250 г телятины и 200 г копченого сала, потом промять через сито. Приготовить смесь из 200 г сливок, 2 желтков, нескольких ложек белого вина. Посолить и заправить толченым перцем. Положить на дно огнеупорной посуды копченое сало, потом слой нашинкованной ветчины, замоченной в вине, затем слой телятины, также нашинкованной и замоченной в вине, потом следует слой предварительно приготовленной мясной смеси, потом слой крутых яиц, нарезанных кружками. Укладывать в этой последовательности, пока не будут израсходованы продукты. Наверх положить ломтики сала. Закрывать крышкой. Налить в противень воду, поставить посуду туда и варить 1 ч 15 мин в духовке. Когда паштет остынет, поставить на несколько часов на лед. Можно подать на стол, вынув из посуды и нарезав ломтиками.



### НОЖКА БАРАНИНЫ С СОУСОМ ИЗ УКРОПА

Нашпиговать копченым салом обмытую и слегка отбитую ножку баранины. Тушить мясо до мягкости под крышкой, добавив лук, нарезанный кружками, непрерывно поливая сначала несколькими ложками воды, потом образовавшимся соком. При готовности процедить сок и приготовить из него соус, добавив 1—2 куски сахара, несколько столовых ложек сметаны, неболь-

шое количество муки, мелко нарезанный укроп и протертую лимонную цедру. Положить мясо в полученный соус и кипятить в течение нескольких минут. Перед подачей на СТОЛ нарезать мясо кусками, положить на блюдо и полить соусом.

### СВИНОЙ СТУДЕНЬ

Взять мясо для студня (голову, ножки) и кожу (к 1 кг МЯСО 250 г кожи), хорошо промыть и варить в соленой воде. Время варки 4 часа. Когда мясо станет полумягким, положить немного красного перца, несколько горошин черного перца и одну головку лука в мешочке, чтобы потом легче выбросить. (Но можно приготовить также без лука.) Затем вбить 1—2 взбитых белка и сильно взбивать 5—6 минут на огне. Потом еще варить 10—12 минут при слабом кипении на краю плиты. Когда отвар охладится, снять жир, процедить через салфетку, замоченную в холодной воде и выжатую, привязанную четырьмя углами к ножкам опрокинутого стула. Таким образом процедить постепенно отвар. Мясо отделить от костей, нарезать на небольшие куски; потом положить его в глубокое фарфоровое блюдо или в эмалированную форму; процедив еще раз отвар, налить на это мясо и поставить в холодное место, чтобы быстро застыло. Подать к студню огурцы и соус татарский,

### КУРИНЫЙ СТУДЕНЬ

Налить в воду, разбавленную уксусом, полстакана белого вина, положить 1 головку мелко нарезанного лука и немного гвоздики: все это долго кипятить вместе с петрушкой. 1—2 лавровыми листьями. 1 нарезанным (вместе с коркой) лимоном, несколькими горошинами перца. Варить до мягкости в этом отваре разрубленную на куски и посоленную курицу, потом вынуть из отвара, облить соком лимона (в небольшом количестве), чтобы куриное мясо осталось белым, и положить его в глубокое блюдо. Отвар надо варить дальше. Заправить еще по вкусу солью, уксусом или вином. Можно варить таким же способом в полученном отваре телячьи ножки. Мясо надо варить до мягкости. Затем растопить 5—6 листов желатина в небольшом количестве воды и влить в предварительно приготовленный отвар. Для прозрачного! и отвара очистить его белками и процедить через салфетку. Затем залить курицу и поставить на лед или в холодное место. Можно украсить студень ломтиками лимона и зеленью петрушки.

### ЗАЯЧИЙ СТУДЕНЬ

Посолить очищенный заячий хребет, поперчить, нашинковать копченым салом и варить в соленой воде, в которой отварен лук и положены специи. Процедить отвар через салфетку, отделить мясо от костей (хребта), нарезать, мякоть ломтиками. Варить 5—6 телячьих ножек довольно долго в соленой воде, мешать с процеженным отваром зайца, добавить вино, сок лимона и перец. При кипячении снимать с отвара накипь. Когда отвар охладится, снять также жир. Налить, в форму так, чтобы отвар был толщиной в палец, и, поставив на лед, дать застыть. Положить потом ломтиками ветчину и каперсы. Затем залить, от-

*варом студня. Когда студень застынет, положить слой заячьего мяса, а потом отвар студня толщиной в палец. Продолжать в таком же порядке, пока весь отвар не будет израсходован. Перед подачей на стол на мгновение опустить форму со студнем в горячую воду, чтобы легче было вынуть студень из формы.*

### ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

*Обработанного гуся нафаршировать 1 килограммом яблок, разрезанных на 4 части и тушеных в сливочном масле. С ябло-*

Такой кулинар, как Сатиров, и представить не мог, что при приготовлении какого-либо торжественного яства можно обойтись без грибов. Действительно, добавление даже трех грибов в соус приносит эффект незабываемый...

Старая русская кухня знала толк в грибных кушаньях. Одна лапша грибная чего стоит, тем более, если с белыми грибами. Или щи с опятами. Или грибная икра! Да простое грибное жаркое по-крестьянски не менее незабываемого вкуса, чем любое гастрономическое создание Сотирова... Были бы отменные грибы. Вот как в этой корзине!



*ками можно тушить и черносливы без косточек. Посолить, положить вокруг жаркого вместе с ним тушившиеся яблоки и сливы. (Фрукты можно посыпать сахаром.)*

### УТКА ПО-СЕРБСКИ

*Обработанную утку тушить до полумяжности в кастрюле под крышкой. Затем положить в противень, смазанный жиром, слой тушеного риса, на него слой лука, нарезанного кружками, потом слой картофеля, нарезанного тоже кружками, и, если есть, зеленого перца, также нарезанного кружками, сверху — слой из полумяжкой утки. Жарить до готовности в духовке, поливая вытопившимся жиром и соком.*

### КРОЛИК ТУШЕНЫЙ

*Обработанного кролика промыть, разрубить на части и тушить (со всех сторон), пока не зарумянится. При готовности*

полить несколькими столовыми ложками /истопленного сала, прибавив мелко нарезанную зелень петрушки. (Можно сливочное масло!) Подавать на стол очень горячим. Летом как гарнир к мясу подать тушеный зеленый горошек и томатный соус.

### **КУРОПАТКА В СОУСЕ ИЗ МАРИНАДА**

Положить обработанную, промытую и посоленную куропатку на 1 день в маринад. Вынув из маринада, хорошо нашипиговать копченым салом и залить половиной маринада. Тушить сначала под крышкой, потом жарить в духовке. Вынуть птицу из сока, образовавшегося в противне. Смешать сок с 1—2 столовыми ложками сметаны и 3—4 кусками жженого сахара, потом развести эту смесь другой половиной маринада. Прокипятить, пропустить через сито и заправить несколькими столовыми ложками сметаны или 1—2 столовыми ложками хорошего красного вина. Прокипятить еще раз и залить соусом (изрезанную пополам и положенную на блюдо куропатку).

### **ЗАЯЦ (В МАРИНАДЕ) С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ**

Подготовленный позвоночник с почкой и заднюю часть зайца положить в маринад на 1—2 дня. Маринад приготовить из красного вина, лимонного сока. 1—2 лавровых листьев, моркови, петрушки, нарезанных кружками, нескольких горошин перца, добавив сахару и соли. После 1—2 дней вынуть зайца из маринада и нашипиговать копченым салом. Положить на противень с небольшим количеством смальца. Поставить в духовку и жарить, пока не образуется румяная корочка, периодически поливая образовавшимся соком, и перед готовностью положить несколько столовых ложек сметаны. Когда заяц сжарится, приготовить растопленный соус из процеженного сока и из остального маринада, добавив несколько кусков жженого сахара и 1 ложку муки. Процедить полученный соус, одной частью залить зайца, а другую налить в соусник. Как гарнир подать клецки из булочек, или крокеты из картофеля, или же «погачи» из слоеного теста.

### **ЖАРКОЕ ИЗ КОЗУЛИ**

Спинку козули, предназначенную для жарения, обмыть, очистить, посолить, поперчить и хорошо нашипиговать копченым салом. Положить в противень салом вниз. Покрыв сверху ломтиками копченого сала, прибавить кусочки моркови и петрушки. Полить растопленным сливочным маслом и жарить до полуготовности, повернуть, полить смешанной, небольшим количеством лимонного сока и, периодически поливая, дожарить. Процедить образовавшийся сок и заправить его горчицей. Перед подачей на стол полить им жаркое.

### **КАБАН**

1. Мясо, предназначенное для варки, должно быть достаточно жирным (лучше всего подходят окорока с толстым салом). Необходимо обмыть мясо несколько раз, свернуть и сен-

*зато, потом варить до мягкости в отваре, приготовленном с винным уксусом и с красным вином, заправленным солью, перцем, лавровым листом, луком и морковью. По окончании варки вынуть мясо из отвара, нарезать и подать на стол (можно и в холодном виде), а как гарнир подать хрен с уксусом или варенье из шиповника.*

*2. Положить мясо кабана в маринад на несколько дней. Затем тушить в 1—2 ложках смальца, 3—4 ложках подсоленной воды, добавив тушеную морковь, петрушку, нарезанные кружками, и перец. Во время тушения периодически поливать мясо отваром. Когда мясо хорошо подрумянилось, вынуть и нарезать кусками. Приготовить соус: сделать смесь из 200 г сметаны и ложки муки, добавить несколько кусков эжженого сахара (карамель), развести стаканчиком красного вина, небольшим количеством винного уксуса или лимонным соком и кипятить некоторое время. Потом процедить, положить нарезанное кусками мясо и еще раз прокипятить.*

## ПИРОГИ, КУЛИЧИ, БЛИНЫ

**Мука и какая-нибудь жидкость — это основа любого теста. Сахар и соль придают вкус, а соль еще и румяную корочку. Масло, яйца, сметана, добавленные в разных количествах, придают тесту наполненность, сдобность, а сода, дрожжи и уксус или лимонная кислота разрыхляют тесто и делают более легким, пышным.**

**Тесто для пирогов, пончиков, пирожных можно приготовить разными способами. Все зависит от того, сколько у Домашнего Повара времени, какие есть продукты и какое настроение.** Хочется испечь необыкновенный пирог — надо набраться терпения, не пожалеть времени, и пирог получится на славу. Если времени в обрез, продуктов маловато — придется выбирать и рецепт попроще.

Кислое, дрожжевое тесто — лучше теста не придумаешь ни для пирога, ни для пирожков, ни для ватрушек — требует обязательно свежих дрожжей, ловких умелых рук, несколько часов внимания.

Бисквитное — для пирожных, печенья — обязательно много яиц и ровного, спокойного настроения.

Песочное — для торта — обязательно много масла, быстроты, прохладной кухни.

Слоеное — для торта и пирожков — обязательно много масла, довольно много времени и холодного времени года или наличия холодильника.

Наиболее простое тесто, равнодушное к температуре и оттенкам настроения своего создателя, — лапшовое. Из такого теста всего за час можно нажарить гору сладкого хвороста. Так же можно нажарить не сладкий, соленый, хворост, а еще из этого теста готовят лапшу, вареники, чебуреки, пельмени, пахлаву.

Муку для любого теста, не только лапшового, перед замесом обязательно надо просеять через сито, решето или дуршлаг: тесто будет легче, приятнее.

Но... внимание! Просеивание муки — очень важный процесс, от которого значительно зависит качество будущего творения Домашнего Повара. Московский ситный хлеб оттого был чудесен, что муку для его выпечки просеивали через сито. И для знаменитых некогда филипповских куличей. Не говоря уж о куличах пасхальных...

Замешивать тесто надо в очень просторной плоской миске или на доске.

Никакие другие продукты, особенно остро пахнущие: лук, сыр, мясо, рыбу, на этой доске никогда не режут: тесто вбирает все запахи.

Пироги из дрожжевого теста еще называют русскими пирогами. Настоящие пироги — закрытые, с начинкой: капустной, мясной, рыбной, грибной, крупяной, луковой, и все — отличного вкуса.

Рецептов дрожжевого теста великое множество: и на молоке, и на растительном масле, на сливках, на сыворотке со сложным набором компонентов и отдушками.

Вот три рецепта дрожжевого теста.

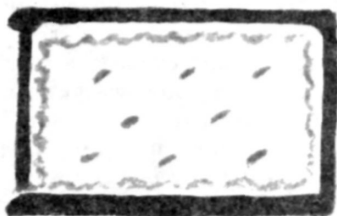
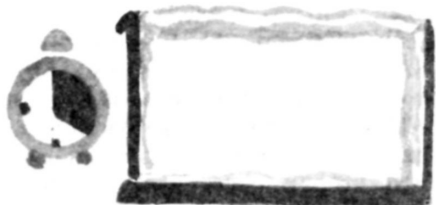
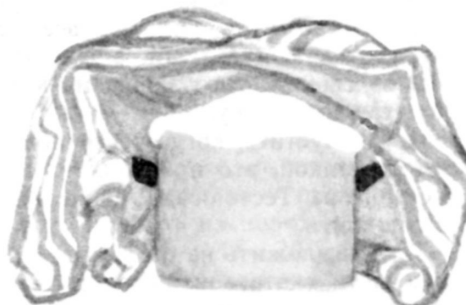
### ПИРОГ С КАПУСТОЙ ИЛИ С МЯСОМ, РЫБОЙ, ГРИБАМИ, ЛУКОМ

2 стакана муки, 3 желтка, 2 ложки растительного масла, 2 ложки сливочного масла, сахар, соль, 20 граммов свежих дрожжей — 1/5 часть обычной упаковки.

Дрожжи размять вилкой, добавляя ложечку сахарного песка, размешивая, добавить 1/2 стакана тепленькой воды, поставить в тепло.

Как только появится шапка пены, что значит: дрожжи хорошие и начали «работать», добавить 1 ложку муки, размешать и отставить в сторону.

3 желтка растереть с 1 ложкой сахара, добавить по 2 ложки сливочного и растительного масла с 1 ложечкой соли; Развести все это стаканом теплого молока. Добавить 1/2 килограмма муки и дрожжи. Размешать. Тесто должно получиться легким, не слишком густым. Вымесить отлично, рукой или миксером, пока рука не станет чистой, можно на ладонь налить немного подсолнечного масла. Положить тесто в высокую кастрюлю, тепло укрыть и поставить в теплый угол кухни или к батарее.



Может быть, муки пойдет чуть меньше или чуть больше: все зависит от качества муки, а еще вернее, от свойств того зерна, из которого смололи муку.

Не пропустить, когда тесто поднимется шапкой, это произойдет через час-полтора. Тесто осадить и дать еще раз подойти.

Тогда выложить на стол, разделить на 2 части, скатать шары, накрыть полотенцем и дать минут двадцать подняться. Это первая расстойка. Размять руками или в крайнем случае раскатать скалкой — что нежелательно — в два блинка или прямоугольника: соответственно противню. Нижний пласт пирога чуть толще и больше верхнего: теста должно хватить и на борта. Противень слегка смазать маслом. Нижний пласт уложить на противень, натянув борта, верхний оставить на доске, прикрыв полотенцем оба. Это вторая расстойка, минут двадцать. К этому времени фарш должен быть не только готов, но и остудиться.

Равномерно распределить фарш. Если предполагаете, что фарш слишком рассыпчат, взбейте яйцо и смажьте весь фарш, уже уложенный на тесто. Если предполагаете, что фарш недостаточно сочен, осторожно сбрызните бульоном или распределите по всей поверхности ложку сливочного топленого масла. Можно и присолить и поперчить.

Накрыть верхним пластом, красиво зашипать края и дать третью расстойку, минут пятнадцать — двадцать пять, накрыть полотенцем.

Расстойка — не менее важный процесс в создании пирога: его легкость, пышность зависят от правильной расстойки.

Перед тем как ставить в теплую духовку, смазать взбитым яйцом — для румянца, сделать 6—8 надрезов — для равномерного подъема. Пирог печется в духовке 25—30 минут.

У каждой духовки свой характер. Одна ровная и покладистая: пирог ис-

печет равномерно румяным и не опалит боков. Другая с норовом, за такой нужен глаз: чтобы не горел низ, может быть, пирог положить не на противень, а сначала покрыть противень калькой, промаслив ее смазанной маслом ладонью, может быть, чтобы не горела верхушка, положить к концу выпекания сверху пирога бумажную салфетку...

Для красоты можно посыпать верх пирога промасленными сухариками. Накануне порезать сухарики из свежего белого хлеба, высушить в духовке, перемолоть, смешать с ложкой растопленного масла и смазать верх пирога после 10—15-минутного выпекания.

Готовый пирог чуть остудить, переложить на доску, слегка смазать кусочком сливочного масла и накрыть полотенцем, чтобы пирог набрал легкость, приятную пышность и не подсох.

## ДРОЖЖЕВОЙ ПИРОГ С РЕВЕНЕМ ИЛИ ЯБЛОКАМИ, ЛЮБЫМ ПОВИДЛОМ

Такой пирог лучше всего испечь из куличного теста (с. 189), разница лишь в том, что после расстойки следует подсыпать муки и замесить тесто покруче, чтобы можно было сформовать из него низушку и полоски, из которых сделать решетку на поверхности начинки. Полоски — для красоты — надрезать по обеим сторонам елочкой и уложить понаряднее. Собранному пирогу дать расстойку 15—20 минут. Смазать поверхность яйцом.

Чтобы начинка не вытекала, в открытые «оконца» залить взбитое с ложечкой сахара яйцо, можно даже добавив и ложечку муки. Выпекать 25—30 минут.

Остывший под полотенцем пирог обсыпать сахарной пудрой с порошком ванилина или без него.



и вмесить сахар, еще 1 стакан муки и масло.

Вымесить до "чистой руки" и еще раз дать подойти. Хорошо подошедшее тесто осадить, слегка вымесить, сформовать половчее и, расшипав на небольшие комочки, выкатать масляными руками шарики — примерно 30 штук, — накрыть их полотенцем, дать первую расстойку 15--20 минут.

Каждый шарик размять ладонями, положить в середину фарш, собрать узелком, хорошенько соединить, перевернуть узелком вниз — должна получиться круглая или овальная булочка — и сразу укладывать на противни.

Когда все пирожки будут слеплены, накрыть их полотенцем, дать вторую расстойку еще 20 минут.

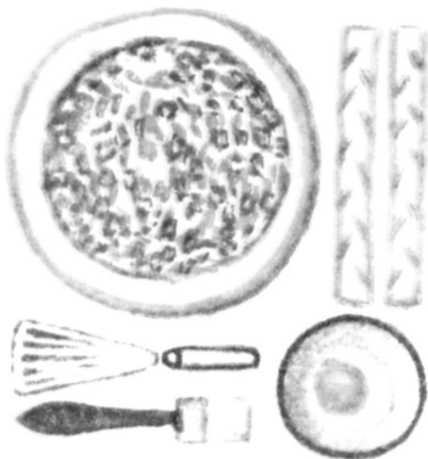
Увеличившиеся в объеме пирожки смазать взбитым яйцом и печь в горячей духовке 8—12 минут.

Остудить под полотенцем.

## ФАРШИ

### Мясной

**Полкилограмма мяса провернуть через мясорубку и обжарить минут десять на несильном огне в сливочном**

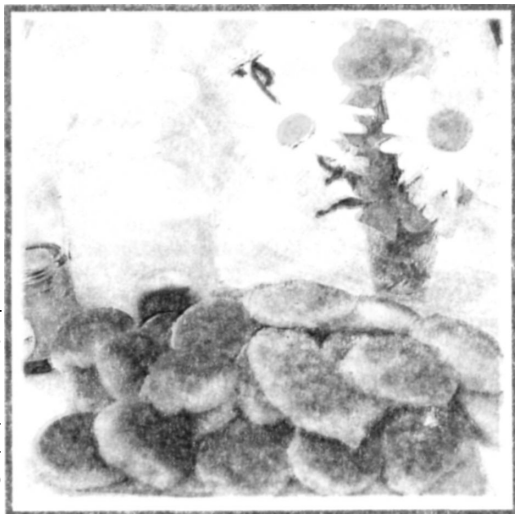


### ПИРОЖКИ С ЛУКОМ, РИСОМ, МЯСОМ, КАПУСТОЙ

3 стакана муки, 20 граммов дрожжей, 1 стакан сливок, 100 граммов масла, 1/2 стакана сахара, соль.

Заметили? Это гесто без яиц...

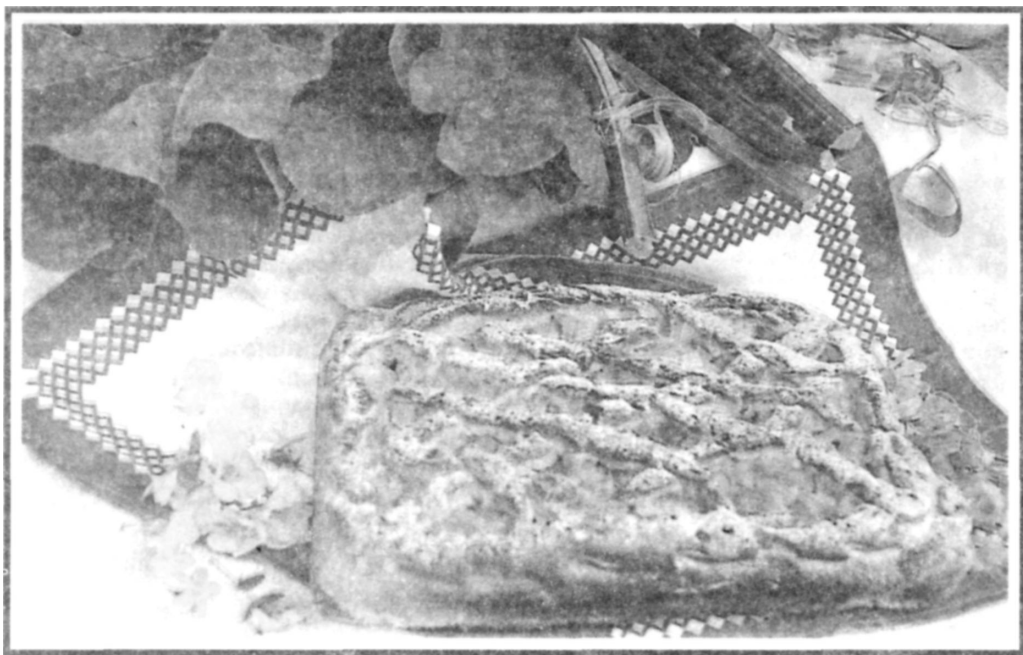
Дрожжи развести водой, дать подняться. 2 стакана муки запарить кипячеными сливками, остывшее тесто соединить с дрожжами. Дать подойти



**или топленом масле — 1—2 ложки.** Обязательно добавить немного бульона или воды. Все время от плиты не отходить: мять фарш вилкой, чтобы он не собрался комком и не пересох.

Если фарш покажется суховат, можно добавить 1—3—5 ложек бульона или воды. Посолить по вкусу, немного можно и поперчить. Что можно добавить еще в уже обжаренный

ных во фритюре. Сообразите сами? Пирог печется 25—30 минут, пирожки пекутся 10—12 минут, жарятся во фритюре 1—2 минуты, хотя последнее при дьявольской температуре кипящего масла... Правильно. Фарш для пирога должен быть более сыроват, чем для печеных пирожков, а для пирожков во фритюре — полностью готов.



фарш? Мелко нарезанный зеленый лук или сельдерей, укроп, любисток... Нарубленные, сваренные вкрутую 2—3 яйца... Горстку потушенного в ложке масла риса — 1—2 ложки.

### **Капустный**

**Половину, четверть кочана — примерно 600 граммов мелко нашинковать, присолить и перетереть, чтобы капуста обмякла.** Тушить в масле на среднем огне, минут шесть-восемь, не до полной готовности... Здесь есть особенность приготовления фарша для пирога, печеных пирожков или жарен-

В капусту можно добавить рубленые вареные яйца или 2—4 отваренных и мелко порубленных сушеных гриба, особенно в фарш из кислой капусты. Такой фарш готовится так же, как из свежей, но если капуста слишком кислая, ее можно предварительно промыть небольшим количеством холодной воды и отжать. Фарш присыпать ложечкой сахару.

### **Яблочный**

**Осенние яблочные пироги! Их нужно печь каждое воскресенье.** Можно с сырыми яблоками, при жесткой ко-

же — очистить и мелко порезать, присыпав сахаром. Можно подготовить яблоки, потушить их 5—6 минут, без воды. Можно приготовить фарш из кураги. Для пирога надо 250—300 граммов. Курагу вымыть, распарить с водой, половина стакана, и сахаром по вкусу, 100—150 граммов.

Из ревеня

Вкуснейшая весенняя начинка. С черешков ревеня — листья употребляют для голубцов, щей, салата — снять кожицу, порезать на сантиметровые бруски. Насыпать на тестяной низок пирога и присыпать сахаром.



*ПИРОГ С ВИЗИГОЙ И РЫБОЙ.* Тесто для пирога готовится точно таким образом, как обыкновенное. Визигу же нужно купить с вечера, намочить, а на другой день варить, часа три-четыре, пока не сделается мякка. Тогда порубить, положить в нее распущенного масла, отваренного рису, порубить крутых яиц, все вместе смешать. Рыбу посолить, распластать, а когда тесто готово, класть визигу, а сверху рыбу. На пирог в 3 фунта требуется по крайней мере 1/4 фунта визиги.



**Пирог с ревенем.** Тесто по куличному рецепту, более экономно, из шести яиц. Помните, как Готовится начинка для этого пирога? Кубики сырого ревеня засыпать сахарным песком... Во время выпекания сахар тает, и может случиться худшее потечет на противень. Вся вкуснота уйдет, да еще сахар в духовке начнет гореть. Чтобы этого не произошло, надо залить "окошца" взбитой смесью: яйцо, ложка сахару, ложка муки.

Визигу в нашем магазине каждый день теперь не купишь. Но бывают в магазинах «Океан» коробочки с сухой визигой. Современный повар становится в тупик при виде такого деликатеса. А оказывается, не так уж и сложно. Была бы рыба! Что-нибудь без костей: подойдет и свежий карп, и сом, и щука. Как сказано — «распластать», но при этом не забыть освободить рыбу от хребта и костей...

А тесто лучше обыкновенное дрожжевое, из которого пирог! и с капустой печется, и с мясом. Пирог с визигой и рыбой полагается украсить витой веревочкой — из теста. Такой пирог не только украшение воскресного или даже празднично! о с гола, но и очень сытная еда, не чета пирогу с капустой, поэтому может представлять основное блюдо, аналогичное жаркому.

Пирог печется в духовке минут тридцать — тридцать пять — он все-таки толстоват: две начинки. Если есть опасность пережарить нижнюю корочку: подставить под противень второй противень в середине запекания, минут через пятнадцать-двадцать, а если есть опасение засмолить верхушку: положить плотную бумажную салфетку. Иногда, чтобы не пересушить пирог, можно на нижний ярус духовки поставить миску с водой, налить немного, примерно 2 стакана. От этого внутренний жар в духовке наполнится влагой и пирог не пересохнет.

Вынув из духовки — сейчас же накрыть полотенцем, а минут через десять смазать кусочком сливочного масла...

#### ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ ИЗ РЫБЫ

*Приготовить хорошее тесто со сливочным маслом. Покрывать тестом дно и стенки формы, на тесто ровным слоем разложить вареный рис с поджаренным луком и мелко нарубленным крутым яйцом, на него положить сырую рыбу без костей, соли, перца по вкусу. На рыбу опять положить слоями рис и крутые яйца.*



покрыть агорой половиной геста. Сделать два прореза (для выхода пара), смазать яйцом и печь в духовы ни медленном огне. После выпечки накрыть пирог на 10 - 15 минут, потом нарезать на куски и подавать с крепким бульоном.



## БЛИНЫ

Фут манных круп, смешанных с фунтом пшеничной муки, еиваются вместе, кладутся в макотру и запариваются кипящим молоком, так чтобы получилась очень густая масса. Когда она остынет, а нее вливают 1/8 фунта разведенных в 0,5 стакана молока дрожжей, вымешивают хорошенько и ставят, чтобы опара поднялась: потом вливают 3 стакана теплого, но не горячего молока и дают взойти. Когда тесто взойдет достаточно, в него вбивают 5 желтков и еще дают подойти. Тогда вливают 1— 2 стакана кипящего молока или воды, ставят на 1/4 часа, вливают в тесто пену из 5 белков и сейчас же жарят.

Вместо манной можно взять гречневую муку или обойтись только пшеничной.

**Подытожим... 2 стакана манной, 2 стакана муки. 5—6 стаканов молока, 50 граммов чрожжей. 5 яиц. Тесто должно взойти 3 раза, не считая последних четверти часа... Рекомендация М. Хмельевской о последней добавке 1—2 стаканов молока или воды очень существенна: мука бывает разной плотности, а тесто для блинов должно иметь определенную густоту — свежей сметаны.**

Не многовато ли дрожжей? Пожалуй, лучше взять 30—35 граммов, треть обычной стограммовой упаковки.

Тесто выстаивают, как любое дрожжевое — в теплом уголке кухни, пол полотенцем. Но не под крышкой: тесто может задохнуться.

**Первое и основное! Сковороды для блинов — по всем правилам — должны быть чугунные. Наичистейше отмытые и перед жарением блинов прокаленные с щепоткой соли и протертые насухо.**

Домашний Повар набирает тесто половником и выливает его на чугунную сковородочку, которую держит чапельником — удобной прихваткой, железной, с деревянной ручкой, — и, поворачивая сковородочку в течение 1—2 секунд, распределяет гесто равномерно по всему донцу.

Блины обычно жарят одновременно на трех чугунных сковородках, которыми опытный Повар жонглирует на уровне мастерства циркового фокусника. Ну а начинающему Домашнему Повару лучше бы поучиться на одной сковороде, а то как бы знаменитая поговорка о первом блине не увеличилась до 1 + N. Каждый раз сковородочку смазывают подсолнечным маслом. Наливают в подходящую посудину, предположим, в блюще и, обмакнув в него половинку луковки или картошины, насаженную на вилку, смазывают — быстро! — донце.

Блины должны получиться кружевные и нежные. Самая простая приправа: сливочное масло, растопленное в соуснике или ковшике: сметана, селедочка. Может быть и мелко порезанный лук с майонезом, хрен со сметаной, мингаевая икра, какая-

нибудь копченая рыба вроде сардинеллы или ставриды: очищенная, порезанная острым ножом на тонкие ломтики.

Блины в масленицу заменяют хлеб, и добавки могут быть любые, даже варенье или джем...

Ну, а в качестве деликатесов вспомним рецепты мастеров кухни столетней давности.



### ЩУЧЬЯ ИКРА

*Очистить икру от оболочки, положить в чугунок или глубокую посудину с овальным дном и хорошо размешать деревянной ложкой до тех пор, пока она не станет беловатого цвета. Постепенно прибавлять оливкового масла и лимонного сока, взбивая венчиком. Если икра слишком сгустится, прибавить ложку уксуса, разбавленного водой. Дать час постоять, чтобы набрала вкус.*

Если повезет и вам попадется живая щука, то приготовьте по рецепту без отступлений: на икру из килограммовой щуки — примерно 2—3 ложки масла, 1 лимон или ложка уксуса. Если щука мороженая, то слегка размороженную икру, также очистив от пленки, обдать кипятком; подержать 10 минут, а потом продолжать по рецепту.

В том случае, если приготовление этого деликатеса придется летом, — добавьте мелко резанного укропа.

**УГОРЬ, ФОРЕЛЬ. ЖАРЕННЫЕ В ПЕРГАМЕНТЕ, ИЛИ, ПО СОВРЕМЕННЫМ УСЛОВИЯМ, КАРП, МИНТАЙ, ПУТАССУ, ЛЕДЯНАЯ, МЕЛКАЯ ТРЕСКА И Т. Д.**

*Очищенную рыбу посолить по вкусу, посыпать черным перцем, положить на пергаментную бумагу, смазанную оливковым маслом. Добавить нарезанный ломтиками лук, мелко нарезанную зелень петрушки, сбрызнуть оливковым маслом и завернуть в пергамент. Каждую рыбу завернуть отдельно, хорошо подвернув края бумаги, чтобы не было доступа воздуха, края пергамента можно завязать ниткой. И жарить на решетке. Подать, не вынимая из бумаги.*

Все просто. Оливковое масло спокойно замените подсолнечным. Свежую петрушку — сушеной, растерев ее помельче.

### САРДИНЫ, ЖАРЕННЫЕ В ПЕРГАМЕНТЕ

*Очищенных и промытых рыбок посолить по вкусу, посыпать черным молотым перцем. Немного горчицы развести растительным маслом, сбрызнуть рыбу. Положить на промасленную пергаментную бумагу, запечь в духовке на решетке.*

Я бы добавила к горчице с маслом и 1—2 ложки уксуса. Можно в пергамент завернуть по две рыбки. Не забыть запаковать наглухо.

## САРДИНЫ В МАСЛЕ

*Для 8 сардинок потребуется соус из 8 ложек растительного масла, 4 ложки вина, или сок из одного лимона, или 3 ложки уксуса и ложка горчицы, щепотка соли, кусочек сахара.*

\*

Очищенные тушки обсушить салфеткой, посолить по вкусу, поперчить, сбрызнуть белым вином, или лимонным соком, или уксусом. Оставить на 2 часа. Разложить на разогретой протертой сковороде и поставить в горячую духовку минут на десять, не закрывая крышкой, чтобы образовалась корочка. Слегка остуженную рыбу переложить в сотейник с соусом из растительного масла, добавить белого вина и горчицы с щепоткой соли и кусочком сахара. Часть соуса оставить и залить сверху. Снова поставить в духовку при уменьшенном огне на 40 минут или даже на час. За это время соус должен на 1/3 выпариться.

Конечно, это не шпроты, но не менее вкусно. Горчица только для любителей.

## ПРОДОЛЖИМ РАЗГОВОР О ТЕСТЕ

В удивительной книге И. Шмелева «Лето Господне» среди рассказов о давно ушедших обычаях и праздниках есть рассказ о подготовке к Пасхе. Накануне, всегда в чистый четверг, вымывшись в бане, одевшись в чистое и отдав на исповеди грехи, принимались за сотворение пасхальных куличей, пасок. Не просто мимоходом, походя. Представьте семинедельный пост. Во время шести недель на молоко, мясо и остальное скоромное и посмотреть было нельзя, а в седьмую, страстную неделю и совсем малым довольствоваться полагалось.

Как колдовали с тестом, как пекли в жаре от березовых сухих поленьев, опасаясь, чтобы куличи не загорели, не скосбочились!.. Куличи в те давние времена пекли к самому главному празднику года в огромных количествах — сотни, и разного сорта. Но ставили ли тесто на одних желтках, прибавляя шафранцу, или творили тесто попроще — качество этого ритуального хлеба определялось единственными признаками: кулич должен

быть статен, с ровно поднявшейся круглой шапочкой. А сахарная глазурь, украшения, добавления изюма, миндаля — признаки вторичные и менее существенные.

Можно ли сейчас, в наше время, без дровяной плиты, растеряв все вековые навыки, испечь кулич? Не просто, но возможно...

Не могу привести рецепты из книги Хмелевской по той простой причине, чтобы вы не испугались объема приводимых продуктов. Лучшие куличи заводили на 180 желтках...

Пришлось пересчитать рецепт Хмелевской на современные аппетиты, и вот, пожалуйста, не так страшно. Уверяю вас, вкус куличного теста, замешенного на одних желтках, не сравним с «попроще». Не скардничайте и последуйте рекомендациям истинной специалистки прошлого века, тем более что та же Хмелевская приводит замечательные рецепты мазурок, замешиваемых на одних белках.

Праздник есть праздник! Добавив к настоящему куличу мазурку, вы только усилите душистую ауру в доме. Итак, вспомните обстоятельства чистого четверга и попробуйте последо-



вать правилу отрешенности. Не после плотного обеда, не в суматохе пошвырять в миску муку, дрожжи и остальное... Если утром не получится, то вечером, возвратившись после работы, отдохнув и забыв про обед или ужин, умывшись, а еще лучше омывшись, надев чистойшей фартук, возьмитесь... за эту книжку, перечитайте внимательно рецепт и... Нет, еще следует сказать о свежести яиц, молока и дрожжей. Ни в коем случае ничего подозрительного. А уж от дрожжей должен идти аромат нежнейший. Муку — обязательно! — просеять через сито, и — обязательно! — купить ее заведомо, чтобы где-то в скромном уголке выстоялась, обсохла, согрелась... И еще одно — не бойтесь, действуйте без повышенного обмирания перед ответственным деянием. Ну, не получится статный, высокий, с круглой шапочкой!.. Но гарантирую вкусноту. Да, не забудьте раздобыть шафран, кардамон, или порошок донника, или чуть базилика, фенхеля: что-нибудь душистое. Но не ваниль! Аромат должен быть... задумчиво-сложный.

И еще одно условие — в кухне должно быть приятно тепло...

### ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

4—5 стаканов муки, 2 стакана молока, 18—20 желтков, 1 стакан масла, 1 стакан сахара, 30 граммов дрожжей. И какую-то отдушку: половину ложечки свежайшего порошка, недавно купленных или выращенных растений или полную ложечку порошка слегка застоявшегося и от этого потерявшего духовитость.

**Экономный вариант:** для теста 6 яиц. Белки взбить и добавить вместе с маслом.

Начнем с дрожжей. 30 граммов свежих дрожжей размять вилкой, подсыпая ложечку сахарного песка, развести полученную кашу половиной стакана теплого молока, поставить в тепло, минут через пятнадцать они будут готовы к употреблению.



В просторную кастрюлю просеять 2 стакана муки, запарить доведенным до кипения оставшимся молоком. Растереть-размешать. Остынет до теплоты — влить поднявшиеся дрожжи, размешать, накрыть полотенцем, поставить в тепло.

Примерно через час опара станет пышной. Осадите ее и добавьте растертые с сахаром желтки: стакан сахара, 18—20 желтков — неточность зависит от величины яиц. Хорошо размешать, добавив половину ложечки соли, и, подсыпая еще 2 стакана муки, вымесить. Тогда только влить стакан теплого растопленного масла и сначала ложкой, а затем рукой вымесить тесто, может быть, подсыпать еще немного муки. Вымесить тесто до «чистой руки», при хорошем вымешивании тесто к руке не прилипает.

Какова должна быть густота теста? Очень густой сметаны.

Последним в тесто добавить порошок шафрана, кардамона или что-то заменяющее. И снова поставить в тепло и накрыть полотенцем, а может быть, и теплым платком.

Подготовить формы: широкую кружку, литровую кастрюлю, высокую миску или даже литровую жестяную банку из-под мангового сока или яблочного компота.

Посудины должны быть не только наичистейшими, но и без признаков посторонних запахов. Теперь можно поступить на выбор: если есть смалец — перетопленное свиное сало, то смазать изнутри формы смальцем, тонким слоем, но без пропусков. Если такового нет, то смазать так же тонко подсолнечным маслом и прожарить в горячей духовке 4—5 минут: на стенках образуется тонкая пленка. Остывшие формы смазать топленным или сливочным маслом. В таких формах тесто не пристанет, не пригорит и — что очень важно! — спокойно можно будет из этих форм извлечь испеченные куличи.

Как только тесто наберет силу и

поднимется шапкой, осадить его, слегка вымесить 1—2 минуты и налить в формы так, чтобы тесто занимало 1/3 каждой формы. Накрыть полотенцем и дать снова тесту подойти — это уже третий раз! — до 3/4 объема формы.

К этому времени духовка должна быть уже горячей. Ставьте формы с тестом в духовку и минут через 20—25—30 извлекайте испеченные куличи.

Если духовка со стеклянной дверцей — увидите, не открывая дверцу, что происходит там в жарком лоне, или откройте да взгляните разок. Что может быть? Самое страшное — слишком зарумянится шапочка... Накройте белым листом бумаги. Зарумянится с одного бока... Поверните форму с помощью кухонных рукавиц. Конечно, может скособочиться... Это исправить сложнее, но все же попробуйте повернуть форму.

Готовность можно определить шпилькой деревянной или обыкновенной спицей — испеченное тесто следов на этих орудиях не оставит... Тогда потушите огонь и осторожно извлеките формы, накройте их полотенцем, дайте остынуть, только почти остывший кулич спокойно вытряхнет-ся из формы.

Вот и выстроился рядок статных золотистых куличей с круглыми коричневыми шапочками. На мой вкус, их надо только присыпать сахарно-ореховой пудрой; растолочь в ступке 2—4—6 кусков рафинированного сахара с 1--2—8 очищенными грецкими или лесными орехами. И, легонько смазав шапочки маслом, присыпать этой душистой пудрой.

## СЫРНАЯ ПАСХА

800 граммов творога, 8 желтков, 200 граммов сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 100 граммов орехов или миндаля, 2—3 ложки изюма и 2—3 ложки апельсиновых цукатов.



Приготовьте «свой» творог из заквашенного молока, из трех литров молока получится граммов 800 отличного творога. Творог отжать и даже 3—4 часа подержать под прессом — творог в двойной марле придавить кухонной дощечкой с чугунным утюгом или тяжелой ступкой.

Творог протереть сквозь сито; желтки сваренных вкрутую яиц также; добавить сахар, масло и растереть до пастообразного состояния. Как только вам покажется, что масса хорошо растерта, добавьте промытый и высушенный изюм, порезанные орехи, мелко порезанные цукаты. Размешайте и выложите в какую-то посудину горкой. Закройте чистой марлей и поставьте в холодильник... Оставшиеся сваренные белки можно употребить для фарша и в салат...

А вдруг у бабушки сохранилась деревянная пасхальная форма? Тогда положите подготовленную массу в форму, опустив вершину в большую кружку и... вскипятив стакан сливок с ложкой сахара, потихоньку вылейте на основу пасхи — пролейте ее. Что это даст? Нежность вкуса...

### МАЗУРКА НА БЕЛКАХ

**4—5 стаканов муки, 30 граммов дрожжей, 200 граммов масла, 3/4 стакана сахара, 18—20 белков, 3—4 ложки нарубленного миндаля или орехов, 1—2 ложечки лимонной корки, 3—4 гвоздики или корицы.**

Замесить густое тесто на взбитых в густую пену 18—20 белках, влить густых, разбавленных молоком, дрожжей. Поставить тесто, чтобы подошло. Выложить на доску, подсыпать муки и вмесить 200 граммов масла, сахара, щепотку соли, миндаль или орехи, тонко порезанную лимонную корку, растертые гвоздички или корицу. Тесто должно получиться мягкое.



Вымешанное тесто растянуть в палец толщиной на противне, **выложенном промасленной бумагой**, надсечь 15—20 раз по поверхности, чтобы ровнее поднималось. **Дать расстойку 20—25 минут, накрыв полотенцем.**

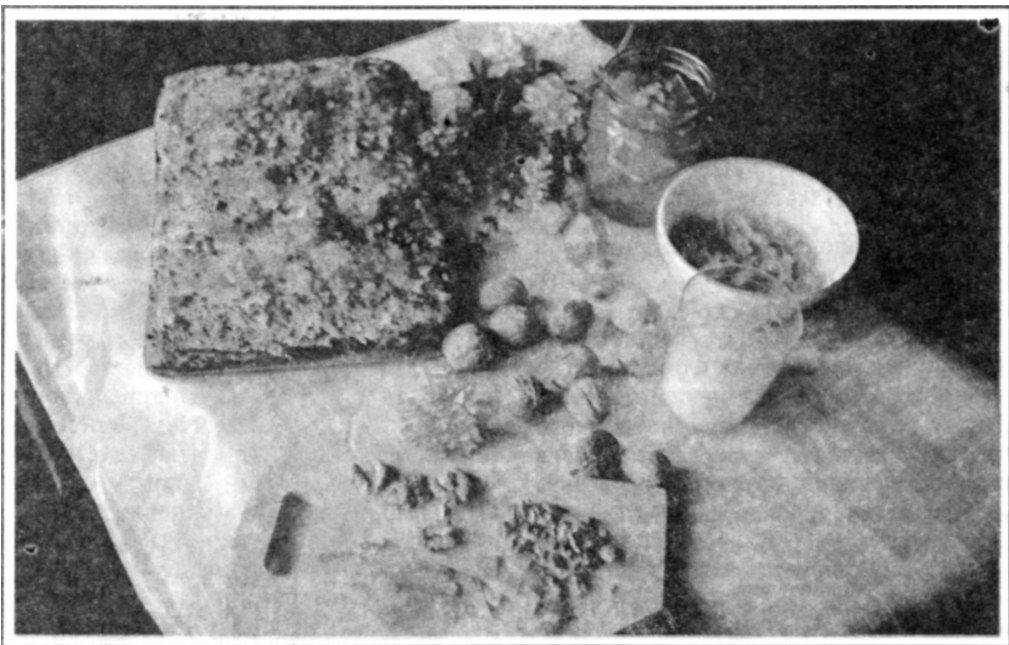
Тогда помазать взбитым яйцом, посыпать сахаром: 1—2 ложки, и крушанками.

Запекать в горячей духовке 15—20 минут.

### КРУШАНКИ

**1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана теплого масла.**

Замесить крутое тесто и сейчас же его раскрошить по поверхности мазурки очень мелко.



**Блинцы с вареньем.** *Взять 3 стакана муки, 5—6 желтков. 3 стакана молока, смешан., положить немного соли, сбить белки в пену, прибавить хорошую ложку масла, размешать все получше. Приготовить чисто сковороды, помазать маслом и печь, переворачивая на обе стороны. Когда блинчики напечены, положить в каждый варенье и в виде трубочки или четырех угольниками, положить на сковороду, прибавить немного сливочного масла, поставить минхт на десять в печь. Подавать.*

Рецепт не сложный. Обратите внимание на название: «Блинцы...», отнюдь не блины, те самые блины, которые едали на масленицу с километрами соленой рыбы, бочками сметаны, грибков, икры и прочего. Это — блинцы, не очень существенный десерт. Одно замечание: варенье должно быть густым, иначе блюдо превратится в неопрятное; варенье начнет течь, а блинцы в печи — в наше время скорее, в духовке — еще и начнут подгорать, что всегда бывает, когда негустая сладкая начинка протекает на горячую сковороду.

Если случится так, что блинчики к моменту подачи на стол начнут остывать, то разогревать не стоит, лучше попудрить 1—2 ложками сахарной пудры в смеси с портиком донника.

*Пончики заварные. Взять 1 фунт муки, заварить двумя стаканами кипящего молока, размешать, дать остынуть, влить дрожжей и дать тесту подняться. Когда поднимется, 6 желтков растереть добела, а белки сбить, положить все в тесто, если жидко, то прибавить еще муки и дать подняться. Раскатать тесто и стаканом сделать кружки, положить варенья, закрыть другим кружком, помазать яйцом и жарить в растопленном масле. Класть на решето, когда жир стечет, обсыпать сахаром или облить сиропом — подавать.*

Из фунта — примерно 2 стаканов муки — получится 15 штук пончиков. Не много. Но для первой пробы всегда лучше заниматься с малым количеством продуктов. Если получится и понравится, можно взять полторы порции всех продуктов, две или сколько хотите.

Прочитаем еще раз: «вливать дрожжей». Думаю - граммов десять-пятнадцать, это 1/6 или 1/5 обычной стограммовой палочки дрожжей. На первый взгляд кажется, что больше дрожжей — пышнее тесто. Нет. Пожалуй, даже лучше меньше, чем больше. Большое количество дрожжей съест в тесте всю сдобу, окислит ее, и пончик получится не тающе-нежный, а тяжелый и грубый.

«Раскатать тесто», в этот момент я предоставила бы тесту возможность слегка подняться, хотя бы 10—15 минут. Хорошо проходит расстойка — тесто поднимается равномерно. Дуется! — и испеченное или изжаренное получится легким.

«Жарить в растопленном масле» — это фритюр, растопленный жир, может быть топленое масло, оливковое или рафинированное подсолнечное. Жарить, вернее, как бы варить пончики в масле, лучше в глубокой сковороде с высокими крутыми бортами: тогда масло не будет брызгаться, и жар сохранится внутри сковороды, и температура масла будет постоянной.

Пончики должны «вариться» быстро, примерно по минуте с каждой стороны, и должны в масле равномерно увеличиваться, и должны становиться не коричневыми, что означает пережаренными, а золотисто-загорелыми.

«Когда остынут», я бы посыпала не сахаром, а сахарной пудрой, и ни в коем случае не поливала бы сиропом.

Чай к таким пончикам должен быть свежезаварен, или даже в чайную заварку добавить горсточку лепестков шиповника или смородинового листа...

#### РЕТЕШ С ЧЕРЕШНЯМИ

*Ретеш является блюдом воскресных, радостных обедов и доставляет большое удовольствие, особенно когда созревают черные черешни.*



Но при приготовлении этого прекрасного блюда происходит довольно много ошибок. Плохая привычка, например, оставлять косточки в черешнях, вместо того чтобы удалить их, как это делают хорошие хозяйки и повара. Другая ошибка, когда на тонко раскатанный лист теста кладут только на половину черешни, а другую половину заворачивают пустой. Тогда тесто становится после выпечки твердым и сухим и не похожим на настоящий венгерский ретеш. Ретеш должен состоять из тончайших слоев и быть вместе с тем сочным, хрустящим и румяным, но никак не твердым. (Считать на 3 рулета: 800 г муки и 2 кг черешен, очищенных от косточек.) Не всякая хозяйка умеет хорошо растягивать руками тесто ретеша, даже при самой высококачественной муке. Надо также хорошо сбрызнуть растопленным смальцем, посыпать мелкими сухариками, чтобы подсушить черешни — если они слишком сочные, — наконец, нужно посыпать мелко нарезанным миндалем. Можно прибавить также чайную ложечку корицы и, наконец, посыпать черешни сахарной пудрой, в зависимости от сладости черешен. Излишне класть слишком много сахара. Выпекать в смазанном противне в горячей духовке, пока ретеш не зарумянится и не станет хрустящим, и тогда сразу подавать на стол.

#### РУЛЕТ РЕТЕШ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Замесить тесто из 600 г просеянной муки, 1 яйца, 1 ложки уксуса, 40—50 г растопленного, чуть теплого смальца и теплой воды в таком количестве, чтобы тесто было не слишком мягкое, но и не крутое. Месить на доске тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук и от доски. Разделить тесто на две части, скатать в шары, посыпать мукой, покрыть перевернутой, сильно нагретой кастрюлей и оставить так на 15 минут. (Летом нагретой кастрюлей нельзя покрывать.) Между тем накрыть стол скатертью, предназначенной для приготовления слоеного теста, и посыпать скатерть мукой. На середине положить шар теста и верх смазать смальцем. Сначала раскатать скалкой, а потом осторожно растягивать рукой, пока тесто не станет таким гонким, как папиросная бумага. Тесто можно считать хорошим, если оно покрывает весь стол и концы его свисают со стола. Концы теста, свисающие со стола, более толсты, их надо осторожно обрывать. Растянутое тесто надо оставить, чтобы немного просохло. Потом слегка сбрызнуть растопленным смальцем и посыпать желеаемой начинкой. Затем свернуть рулетом, полученный рулет сверху смазать яйцом, положить в слегка смазанный смальцем противень и печь в духовке, пока не станет румяным. Затем также поступить и со вторым шаром теста. (Для приготовления рулета расходуется приблизительно 250 г смальца.)

#### РАЗНЫЕ НАЧИНКИ ДЛЯ СЛОЕНЫХ РУЛЕТОВ

1. Рулет с черешнями. Посыпать растянутое и смальцем сбрызнутое тесто сухарями, потом мелко нарезанным миндалем или орехами и положить черные черешни без косточек. По вкусу можно добавить толченной с сахаром корицы.

2. Рулет с творогом можно приготовить сладкий или с укро-



пом. В обоих случаях надо взять протертый творог, 1—2 или больше желтков и взбитые в пену белки, несколько ложек сметаны, щепотку соли и хорошо перемешать: положить начинку на тесто, прибавить еще несколько ложек сметаны. Сладкий рулет надо еще посыпать сахарным песком и горстью изюма. Для приготовления рулета с укропом надо в тесто положить больше соли, а начинку из творога посыпать очень мелко нарезанным укропом.

3. Начинка из яблок. Тесто посыпать молотым миндалем или орехами, можно также сухарями в небольшом количестве. Потом яблоками, нарезанными гонкими ломтиками, сахаром и изюмом.

4. Ореховую и маковую начинку надо варить в воде или молоке с сахаром и натертой лимонной цедрой до загустения. Затем начинить ею рулет. К этой начинке можно прибавить изюм.

5. Начинка для рулета с капустой готовится из белокочанной капусты, мелко нарубленной, подсоленной, выжатой, потушенной в смальце и заправленной толченым перцем. Тесто можно сбрызнуть, кроме смальца, еще хорошей сметаной. Для всех видов рулета очень важно, чтобы начинка была в большом количестве и тесто нигде не осталось ПУСТЫМ.

#### СЛОЙКА С ЯБЛОКАМИ

Замесить хорошее, не слишком твердое, но и не мягкое тесто, как для рулета, из просеянной муки, яиц, сметаны, тепловатой воды и небольшого количества рома. Раскатать тесто и положить на него растертое ножом внутреннее свиное сало в одинаковом количестве с мукой. Сложить тесто и дать постоять 15 минут. Три раза раскатывать тесто тонким слоем и каждый раз оставлять стоять 15 минут. После третьего раскатывания сложить опять тесто и держать его сутки в холодном месте или на льду. Потом раскатать еще раз. Разделить на две части. Одну часть положить в смазанный противень. Намазать на него начинку из потушенных с сахаром и протертых через сито яблок, заправленных лимоном. Потом положить вторую часть слоеного теста, смазать белком, посыпать мелко нарезанным миндалем и выпечь в горячей духовке.

#### ВЕНСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ

Замесить тесто из 140 г сливочного масла, 250 г муки, 1 желтка, 2 чайных ложек сахарной пудры, 1 ложки вина или лимонного сока. Поставить в прохладное место. Потом раскатать толщиной в полпальца, положить в смазанный противень и печь до светло-желтого цвета при слабом огне. Вынуть из духовки и дать остыть. Взбить в твердую пену 5 белков, смешать с 5 ложками сахара и 500 г земляники или малины, красной смородины, черешен или вишен без косточек. Положить эту смесь на тесто и поставить в духовку, пока не подсохнет пена белков. Можно приготовить и с крупной клубникой, но тогда надо на пирог положить взбитые яйца с сахаром, а сверху отдельные ягоды клубники.



## ПИРОГ С ТВОРОГОМ, ЗАПРАВЛЕННЫМ УКРОПОМ

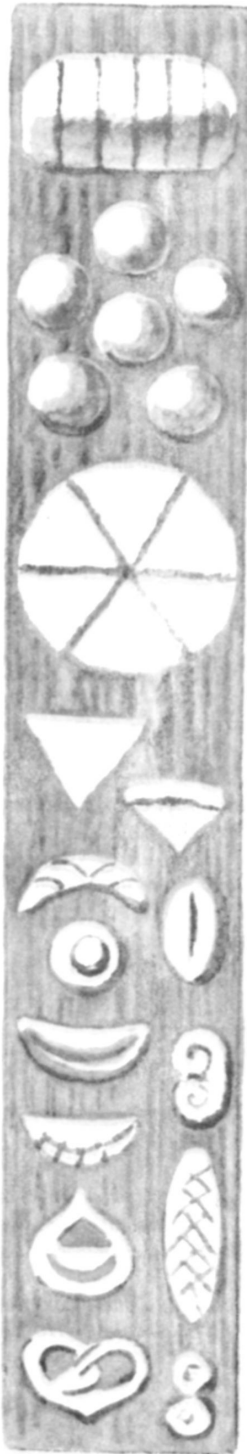
Приготовить достаточно мягкое тесто из 300 г муки, 180 г сливочного масла, 2 желтков, хорошо размешанных, и немного соли. Раскатать толщиной в палец, загнуть кверху края, положить в противень и на тесто положить начинку, приготовленную следующим образом: смешать килограмм с четвертью хорошо отжатого творога, пропущенного через сито, с 60—80 г сливочного масла, 4 желтками, солью по вкусу, мелко нарезанным укропом и взбитыми в пену белками. Смазать начинку сверху сметаной и печь в горячей духовке.

## ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

Положить 1 кг муки на доску для раскатывания, сделать в середине углубление и сделать опару из 250 г тепловатого молока, 30 г дрожжей и небольшого количества муки, взятой из этого кг. Покрывать полотенцем и поставить для брожения. Выбить добела 500 г сливочного масла, оформить куском и поставить в холодное место на время, пока опара в приготовленной муке не подойдет. Когда брожение опары закончится, смешать с оставшейся мукой 130 г сливочного масла, 130 г сахарной пудры, 2 желтками, солью и натертой лимонной цедрой. Все это смешать с 500—750 г тепловатого молока и вымесить тесто, пока не будет отставать от рук. Затем на полчаса оставить постоять, а после этого взять масло из холодильного шкафа и раскатать скалкой. Раскатать также дрожжевое тесто пластом, в 2 раза большим, чем пласт масла. Положить сливочное масло на середину теста и покрыть его краями теста справа и слева. Потом раскатать полученный пласт теста до увеличения в 3 раза, завернуть конвертом и защипать края. При этом надо несколько раз посыпать тесто мукой, чтобы оно не прилипало. Затем покрыть опять салфеткой, и через полчаса поступить с тестом, как вначале. После этого оставить только на четверть часа, раскатать толщиной в 4—5 мм, нарезать квадратиками, начинить начинкой из творога, завернуть четыре угла и смазать желтком. Положить в противень и поставить в теплое место, покрыв его, и ждать, пока ватрушки не поднимутся. Потом поставить в горячую духовку. Начинку приготовить из творога, пропущенного через сито, нескольких желтков, небольшого количества сливочного масла, сахара по вкусу, изюма и протертой лимонной цедры.

## СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ БРИОШИ

Замесить дрожжевое тесто, сделать опару из 125 г муки и небольшого количества тепловатой воды, в которой растворить  $\frac{1}{5}$  г дрожжей. Замесить тесто из 375 г муки с 4 яйцами, 50 г сахара, щепоткой соли, 2 ложками сливок или сырого цельного молока и 1 рюмочкой рома. Очень тщательно вымесить гесто, добавить заранее приготовленное дрожжевое тесто и вместе еще раз хорошо промесить и поставить в не слишком теплое место для подъема. Маленькие формочки для выпечки этих булочек, смазанные взбитым яйцом, заполнить до половины и поставить в теплое место, пока булочки не поднимутся и не заполнят формочки. Затем опять смазать взбитым яйцом, посы-



*пить грубо толченным в ступке сахаром и выпекать в не слишком горячей духовке до тех пор, пока булочки не станут блестящими и румяными.*

### РОЖОК МАРШО

**Прекрасное хлебобулочное изделие для бутербродов**

*Положить в 500 г тепловатого молока 50 г дрожжей, 50 г сахара и поставить в теплое место. Когда дрожжи хорошо подошли, замесить с 600 г муки и 10 г соли. Месить крепко руками до гладкости. Переложить на посыпанную мукой доску.*



Варенье для сладких пирогов. Из шиповника: цветов и плодов. Из ревеня: не только для зимних пирогов, но и для летних. Дело в том, что ревеня — растение весеннее. Чем ближе к пику лета, тем больше накапливается в листьях и черенках вредных кислот. Поэтому пироги с начинкой из свежего ревеня пекут только до 1 июля...

А в миске варенье из физалиса. Земляничного. Нежнее этого варенья ничего на свете нет.

*разделить на 6 одинаковых частей а разделить 1/3 полученного теста булки. Раскатать каждую булку толщиной в полпальца, нарезать каждую на 8 частей и оформить из полученных треугольников рожки (подковки). Положить в противень и 2 рала смазать желтком, потом немедленно (без подъема теста) печь до румяного цвета. Можно вместо формы подковок разделить на мелкие булочки или палочки из теста. Можно также подать отдельно, как хлеб. Помимо этого, можно разрезать рожок надвое, смазать каким-нибудь бутербродным фаршем и подать к чаю. Так как для приготовления этого теста требуется совсем немного времени, то его можно, например, приготавливать в случае прихода неожиданных гостей.*

### ПРЯНИКИ ДЕБРЕЦЕНСКИЕ

*Довести 1 кг меда на огне до сильного кипения. Немного охладить, потом замесить в него 500 г муки и 25 г соды. Хорошо вымесить и оставить на 2—3 часа. Затем положить тесто*

на доску для раскатывания, посыпанную мукой, прибавить еще 500 г муки, 120 г сахара и 3 желтка. Хорошо вымесить тесто и тонко раскатать. Потом вырезать различные фигуры выемкой. Посыпать мукой противень, положить вырезанные пряники и выпечь. Как только пряники будут готовы, вынуть из духовки, снять с листа, сверху намазать сладким молоком, чтобы пряники приобрели глянец.

## ШОПРОНСКИЕ КРЕНДЕЛЬКИ

### Шопрон — город в Венгрии

Замесить тесто из 3 целых яиц, 3 столовых ложек растопленного смальца, полутора ложек сахара, 1 ложки рома, щепотки соли, немного ванили и столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто, после чего нужно его бить полчаса скалкой. Потом разделить тесто в виде крендельков или колец и сварить в кипящей воде, пока они не поднимутся вверх. Смешать 2 желтка с 50 г молока. Погрузить крендельки в желток и выпечь в духовке.

## ТОРТ ДОБОШ

Приготовить бисквитное тесто из 8 желтков, 120 г сахарной пудры, взбитых в крепкую пену белков и 120 г муки. Затем испечь из полученного бисквитного теста 5—7 одинаковых по размеру лепешек. Когда остынут, намазать их кремом, приготовленным следующим способом: растереть в миске над кастрюлей с горячей водой 200 г сахарной пудры, 6 яиц, немного ванили, 6 ломтиков натертого шоколада. Растирать, пока не загустеет. Немного охладить, затем добавить 200 г сливочного масла, выбитого добела. Этой начинкой смазать и стенки торта, а сверху залить эжженным сахаром. Нарезать торт лучше всего, если самую верхнюю лепешку отдельно смазать сахарной глазурью и немедленно нарезать с помощью очень острого, горячего, смоченного водой ножа треугольниками, в уже нарезанном виде положить наверх.

## ТОРТ СТЕФАНЯ

Смешать взбитые в крепкую пену 8 белков с 150 г сахара, 200 г пропущенного через машинку миндаля (или орехов), ложкой мелких хороших сухариков и испечь 3 отдельные лепешки. Растереть добела 8 желтков со 120 г сахара, добавить щепотку муки и 400 г горячего молока. Дать загустеть, непрерывно мешая. Когда охладится, добавить 150 г сливочного масла, растертого добела, и 2 ломтика растертого шоколада. Этим кремом намазать каждую лепешку и сверху торт смазать этим же кремом.





**КВАС, ЛИМОНАД,****СИДР, СБИТЕНЬ****КВАС**

Килограмм нарезанных сушеных сухарей из ржаного или бородинского хлеба сложить в эмалированное ведро, залить кипятком доверху; дать настояться 4--6 часов. Процедить в другое ведро через двойную марлю и добавить 300 граммов сахара (весь сахар или часть можно заменить медом или патокой), 30 граммов разведенных водой дрожжей и половину ложки пшеничной муки. Поставить в теплое место на ночь, для брожения. Утром процедить, перелить в бутылки, положить в каждую на выбор: 3—4 изюминки, лимонную или апельсиновую корку, веточку мяты или базилика. Можно и ничего не добавлять... Бутылки закупорить и поставить на холод, лучше всего в подвал. Через 3 дня квас готов.

**ЯБЛОЧНЫЙ СИДР**

Отобрать отдельно яблоки кислых и сладких сортов; выдержать их 5—10 дней, разложив лучше всего на соломе или на холстине, пока не станут мягче. Тогда порубить их мелко и посредством пресса или соковыжималки отжать сок отдельно из кислых и сладких яблок. 2—3 дня выдержать на холоде, пока не осядет гута. Процедить и смешать осторожно сладкий сок с кислым; разлить в бутылки, положив в каждую 2—3 изюминки. Выдержать 3 дня в холоде, тогда сидр готов.

**ЛИМОННЫЙ КВАС**

**5—6 лимонов, 6—7 литров воды, 1—1,5 килограмма сахара, стакан изюма, 40 граммов дрожжей.**

Лимоны разрезать на 5—8 частей, выбрав зернышки; сложить в ведро, добавить сахар и изюм, залить кипятком, перемешать 2—3 раза. Когда остынет, влить разведенные дрожжи. Оставить на 10—12 часов. Процедить.

**ЛИМОНАД ИЛИ ОРШАД**

Отдельно из лимонов и апельсинов или взяв пополам лимоны и апельсины можно приготовить настоящий лимонад и оршад.

3—4 плода очистить от кожи, нарезать мелко, выбирая косточки, залить 5 литрами холодной воды, добавить 500—700 граммов сахара и вскипятить. Попробовать сладость, может быть, подкорректировать. Сняв с огня, размешать, дать настояться 4—5 часов и процедить через дуршлаг, отдавливая кусочки плодов ложкой. Дать еще раз отстояться и процедить через двойную марлю. Разлить в бутылки или кувшины, положить по кусочку срезанной корки, плотно закрыть и вынести на холод. Через 2—3 часа готов.

**ЯБЛОЧНЫЙ НАПИТОК**

Готовится точно так же. Можно добавить апельсиновую корку или 2—3 гвоздички, или кусочек корицы, или веточку базилика.

**СБИТЕНЬ**

Это один из древних российских напитков, ему не меньше тысячи лет. **Вода, мед, травы и пряности.**

Чтобы приготовить сбитень, необходимо вскипятить воду, конечно, лучше родниковую, колодезную или водопроводную, отстоянную в течение суток, добавить мед, может быть, часть его заменив патокой, хмель и мяту и пряности по вкусу: корицу, гвоздику, кардамон, имбирь.

Со всеми добавлениями сбитень кипятить еще 30 минут.

Пьют сбитень горячим или настоянным 2—3 часа, процеженным и охлажденным.

Пропорции таковы: литр воды, 100—120 граммов меда, 3 ложки сухой мяты, ложка хмеля, 3 грамма пряностей: предположим. 3 гвоздички, 1 горошина душистого перца, 4—5 плодов кардамона или кусочек корицы.

## МЕД МОНАСТЫРСКИЙ

600 граммов меда, 2 литра воды, 2 ложки хмеля, ложка чаю.

Мед размешать с водой в эмалированной кастрюле. Варить на слабом огне 2 часа. Марлевый мешочек с хмелем опустить в кипящий мед. Варить еще час, добавив 2 стакана воды вме-

сто выкипевшей. Снять с огня, процедить, поставить в тепло для брожения. Брожение происходит, пока мед шипит. В перебродивший мед добавить 3 ложки крепкого свежесваренного чаю. Процедить через тройную марлю три раза. Налить в бутылки и поставить на холод. Сотворив мед в мае—июне, к Новому году зовите гостей...



Опытный Домашний Повар умеет завершить праздник чем-то неожиданным. Удивительно, но обычный московский пломбир, украшенный клубничным вареньем, долькой апельсина и двумя печеньицами, птифурами, как сказал бы Сотиров, всегда производят впечатление неожиданности... Что уж говорить о пироге с персиками, креме и суфле.

### КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ СО СЛИВКАМИ

*Сварить на пару до густоты крем из 6 целых яиц, 4 желтков и 160 г сахарной пудры. Непрерывно сбивать венчиком при варке, а также и во время охлаждения, сняв с пара. Прибавить потом 160 г муки и 40 г растопленного сливочного масла. Печь при слабом огне в смазанной форме для торта. Вынуть из формы и охладить, разрезать вдоль надвое и начинить приготовленной следующим образом начинкой: смешать 200 г взбитых сливок с сахаром, 50 г клубники, протертой через сито, 100 г клубники, нарезанной кусочками, или земляники, сбрызнуть коньяком*

(или ликером) и смешать со сливками.— Смазать сверху 50 -- 100 г взбитых сливок и украсить клубникой, обваленной в сахаре.

### **АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ**

6 яиц и 150 г сахара взбивать над паром, пока не загустеет. Снять с плиты а прибавить натертую цедру одного апельсина, не переставая, мешать до охлаждения. Прибавить 120 г муки и 20 г растопленного сливочного масла, размешать, положить в смазанную и посыпанную сухарями форму и печь на слабом равномерном огне до готовности. Когда охладится, разрезать горизонтально пополам и начинить смесью из сахарной пудры, сливок и апельсинового мармелада. Этой же смесью намазать поверхность торта и посыпать мелко нарезанной, засахаренной апельсиновой корочкой. Можно украсить торт и засахаренными дольками апельсина.

### **ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ,**

с другими фруктами или вареньем

Замесить тесто из 350 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 20 г протертого миндаля. 1 желтка, немного толченой корицы, щепотки соли. 1 ложки рома. 1—2 ложек молока. Поставить полученное тесто на полчаса в холодное место. Положить в смазанный сливочным маслом противень и печь в духовке до полу готовности. Приготовить бисквитное тесто из 6 яиц. Положить на полу готовое тесто очищенные персики, нарезанные кусочками, посыпать миндалем, смешанным с сахаром и корицей, полив, бисквитным тестом и поставить опять в духовку. Вместо персиков можно взять и другие фрукты (землянику, малину и т.п.). а зимой разное варенье.

### **СУФЛЕ С ВАНИЛЬЮ**

Взять 1 бутылку молока, положить 3 ложки картофельной муки и 3 ложки мелкого сахарного песка, поставить на сильный огонь, мешать лопаткой, пока не погустеет, тогда положить 5 желтков и десертную ложку хорошего масла, поскорее мешать и поставить минуты на 3—4 в печку. Сбить белки, смешать все вместе, выложить в форму, обмазанную маслом. Поставить в печь на 20 минут, а когда готово, подавать обсыпанное сахаром.

Картофельную муку размешать в полстакане молока и вылить в остальное. Сразу на сильном огне могут получиться комки, переводить огонь следует потихоньку.

Я бы не рискнула варить желтки на открытом огне, лучше — на паровой бане: меньшую кастрюлю поставить в большую, и воды столько, чтобы при кипении вода не захлестывала в будущее суфле. Варка на такой бане — более продолжительный процесс в сравнении с варкой на открытом огне, но, безусловно, более надежный: суфле не пригорит, сварится и доставит вам истинное ощущение Хозяина над стихиями, в данном случае -- огня.

Дальнейший процесс — соединение загустевшей желтковой массы с белковой пеной. Желтковую массу после загустения в духовке в течение 3—4 минут следует слегка остудить, до теплоты. Белки сбивать холодными и лучше миксером, так же как и миксером сбить всю массу суфле.

Окончательное запекание в духовке должно происходить в среднегорячей духовке. Ставить форму в уже разогретую духовку.



#### КРЕМ С ФРУКТАМИ. НЕЗАВАРНОЙ

*4 стакана сметаны или сливок избить со стаканом сахару, вмешать со свежими фруктами и поставить на лед. Можно, чтобы крем скорее застыл, прибавить листиков шесть желатину.*

\*

Взбить можно и венчиком и венчиком, конечно, скорее миксером...

Фрукты могут быть любые, но сливы и абрикосы разрезают на половинки, косточки — долой, из вишен тоже удаляются косточки, яблоки и груши разрезают на 4—8 долек, вырезая сердцевину с косточками.

Ягоды тоже подходят любые, очищенные от плодоножек. Желатин сначала намочить в воде, примерно на полчаса, потом распустить, медленно нагревая до закипания. Остудив до теплоты, добавить во время взбивания.

Самый вкусный торт — слоеный. Самый вкусный десерт — цукаты. Цукаты можно приготовить из апельсиновых корочек, рябины, смородины, вишни, дыни, тыквы, арбузных и дынных корок, яблок, груш, физалиса. И, конечно, из любых сухих фруктов.

Рыхлое — подвялить; сухое — проварить; горькое — отмочить в 3—4 водах. Варить, как и апельсиновые корочки.

Заинтересованный Читатель перевернул последнюю страницу... отложил книгу в сторону, вздохнул:

— Сказки! Нет у меня светло-светло-фиалковой кухни. Не прилетает ко мне Калинка, знающая, уверенная, надежная. Достаточно ей на этого счастливчика Андрея взглянуть, как он уже тянет из печи кулебяку с золотистой корочкой, ботвиньи всякие готовит, царские каши из перловки... А я? Кухня моя маленькая. Полки как полки. Холодильник как холодильник. Правда, плафон красивый, и посуду успел купить с ромашками. Но...

— Эх, Читатель, а еще Заинтересованный! Знаю я щebetунью — Домашнюю Повариху, хозяйку маленькой, как у тебя, квартиры. В белоснежной и уютной кухоньке она умеет устраивать званые обеды на девять персон.

Ну-ка, Заинтересованный Читатель, засучи рукава, выброси из своих владений весь хлам.

Купи эмульсионной краски, добавь желтенькой гуаши, перекрась серые стены под цвет плафона и ромашковой своей посуды. И сделай остальное, как предлагает Калинка в красной тетради...

Ты читал книгу месяца три, наверное? Хотя бы малость какую запомнил?

— Ну, как же! — ослепительно улыбнулся Заинтересованный Читатель. — Не просто запомнил... Раньше яичницу готовил, разбивая скорлупу и желток надвое, блин получался, подметка. А теперь: солнца в нежном белке!.. Картошку жарил, бросая на холодную сковороду. А теперь вкуснее торта «Птичье молоко» моя жареная картошечка! И супы по Калинкиной системе освоил — всегда обед свеженький. Про окрошки разные, чорбы и говорить нечего: все лето без проблем.

А какой квас у меня получается! С мятой...

Даже «крем с фруктами, незаварной» сумел приготовить. По рецепту столетней давности. Я теперь король. Пироги да блины научусь.

— Другой разговор... В том и задача заключалась, чтобы каждый Заинтересованный Читатель стал настоящим Домашним Поваром, а значит, и Королем в своей единственной в мире и любимой кухне..

## ВСЕ ИЗ КАЛИНКИНЫХ РАЗНОЦВЕТНЫХ ТЕТРАДОК

I [ланировка кухни	15
Кухонные и]кафчики	17
Посуда	17, 18
Хранение крупы	17
Сервировка стола	24, 25, 28
Этикет за столом	27
Устройство цветника	<b>131</b>
Стиль Повара	62
Организация домашних дел	130
Чувство меры у Повара	<b>131</b>
Подготовка к празднику	171

## КАШИ

Манная молочная	35
Манная рассыпчатая	36
Геркулесовая	36
Кукурузная	36
Пшеничная	36
Пшеничная, разные варианты	37
Перловая	38
Рисовая молочная	40
Рисовая с яблоками	41
Рисовая с тыквой	41
Гречневая	42
Гречневая рассыпчатая на грибном бульоне	42

## ЯИЧНИЦЫ, ОМЛЕТЫ

Яичница с добавлениями	43, 44
Омлет	<b>44</b>

## МАКАРОНЫ. СПАГЕТТИ, ЛАПША

Макароны	45
Макароны с добавлениями	46
Макароны или лапша по-флотски	46
Молочная лапша или вермишель	<b>46</b>

## ИЗ МОЛОКА И ТВОРОГА

Простокваша	46
Варенец, или ряженка	47
Творог	47
Творожники	48
Ленивые вареники	48
Сыр к завтраку	52
Вареники с одиннадцатью начинками	49
Приготовление лапши	49
<i>Из кулинарных рецептов ). Мадьяра</i>	
Турошчуса, вид лапши	53
Галушки	53
Клецки со сливами, кнедли	53
Полента братиславская из кукурузной муки	54

## БУТЕРБРОДЫ

Холодные	55
Горячие	56
Шведские	56
Сандвичи	57
<i>Из кулинарных рецептов столетней давности</i>	
Гурьевская каша	57, 58

## СУПЫ. БОРЩИ. ОКРОШКИ

Суп за тридцать минут. 11 вариантов	63, 64
Борщ постный	65
Гороховый или фасолевый суп	67
Суп с фрикадельками мясными, куриными, рыбными	68
Мексиканский суп	61
Польский хлодник	68
Окрошка	69
Ботвинья	69
Чорба	71
Тюря	71
Таратор	72
Фруктовый суп	12
<i>Из кулинарных рецептов Н. Лухмановой</i>	
Борщ с карасями	72
<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Суп из телячьей и бараньей головы	73
Суп из шейного мяса свиньи, с позвонками	73
Гуляш	73
Венгерский гуляш	74
Суп раковый	74
Суп «Леббенч»	74

## ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ

Котлеты	75
Зразы	77
Тефтели	77
Азу	77
Бефстроганов	78
Поджарка по-московски	79
Мясо по-московски	79
Бифштекс	80
Бифштекс в маринаде	80
Тушеное мясо с черносливом	61
Тушеные почки	82
Почки жареные	82
Почки с лимонным соусом	82
Мозги жареные	83
<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Мозги, жаренные в сухарях	83
Говяжий язык с польским соусом	83
Говяжьи рубцы	83
Телячьи легкие	84
Рис с легкими	84
Рис тушеный	85
Пшеничная каша с бараниной	85
<i>Из кулинарных рецептов Н. Лухмановой</i>	
Беф-бульи	85
Зразы рубленые	86
<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Телячий перкельт	88
Перкельт из говядины или баранины	88
Перкельт из сосисок	89
Токань бараний	89
<i>Из кулинарных рецептов столетней давности</i>	
Французская колбаса	95
Малороссийская колбаса	95
Колбасы	96

## КОЕ-ЧТО ИЗ РЫБЫ

<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Настоящий рыбный паприкаш	90

Студень из рыбы	90	С хреном	110
Карп по-будаеки	91	Куриный с эстрагоном	110
Мелкая рыба, жареная	91	Охотничий	111
<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>		<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Камбала, тушенная с соусом каперсы	92	Голландский	111
Камбала, тушенная с грибами и помидорами — «Сюпрем Дюглеры»	92	Яблочный	111
Скумбрия, тушенная в белом вине	92	Из крыжовника	111
Филе щуки по-английски	93	Луковый	111
		Татарский	112
		Из эстрагона	112
		Из сметаны	112

## ГАРНИРЫ

17 гарниров к котлетам	76	<b>ВСЕ ИЗ ЦЫПЛЯТ И КУР</b>	
<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>		Бульон из курицы	118
Английский гарнир	93	Куриный суп, венский	118
Арлезианский гарнир	93	Суп из потрохов	118
Вашингтонский гарнир	94	Куриная тушка, запеченная в духовке	119
Гарнир «Виши»	94	Цыплята «табака»	119
Огородничий гарнир	94	<i>Из кулинарных рецептов Н. Лухмановой</i>	
Гарнир «Зеленый луг»	94	Курица жареная, фаршированная	120
Гарнир «Лорен»	94	Цыплята по-французски	120
Флорентийский гарнир	94	<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>	
Фермерский гарнир	95	Яхния из курицы	121
Гарнир «Шиполата»	95	Курица с горошком	121
		Курица с черносливом	121
		Отварной цыпленок на шпинате	122
		Рагу из курицы	122
		Фрикасе из цыпленка	123
		<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
		Курица по-сербски и по-румынски	123
		Куриный паприкаш	124
		Молодая курица в желе	124
		Перкелт из курицы	124
		<i>Из кулинарных рецептов столетней давности</i>	
		Пожарские котлеты	128, 129

## САЛАТЫ

Картофельный	102	<b>ОВОШИ</b>	
Капустный, с яблоками или морковью	103	Баклажанная икра	122
Из листового салата	104	Овощные соте и рагу	134
Летний	104	Соте из баклажан...	135
С копченой рыбой	104	Соте из разных овощей с добавлением	
<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>		мяса, курицы, рыбы	137
Лук-порей по-гречески	105	Овощное рагу	137
Из баклажанов	105	Рагу с цветной капустой и зеленым	
• Лида»	105	горошком	137
Американский	106	Рагу из разных овощей с добавлением	
«Алан»	106	корейки, колбасы, сосисок, грибов	138
«Бомбей»	106	Цветная капуста по-московски	139
Из сельдерея и яблок «Вильдорф»	106		
«Иоланта»	106		
Из сельдерея с майонезом	107		
Виноградарский	107		
Немецкий	107		
Сицилийский	108		
Из вареной фасоли	108		
«Флорида»	108		

## ПРИПРАВЫ

Горчица	109		
Горчица с яблоками	109		
Хрен	109		
Уксус: можжевеловый, эстрагонный, лимонный, кориандровый, фруктовый	86		

## СОУСЫ

Сметанный соус	100		
Кетч-эп	101		
Бешамель	101		
<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>			
Основной белый мясной «велюте»	109		
Германский	109		
«Каперсы»	ПО		
Пикантный	ПО		

Фаршированные овощи		Повидло из боярышника и яблок	157
Перцы тушеные	140	Мармелад	157
Разные овощи фаршированные	140	Порошок-обсыпка для сладкого десерта	157
Разные фарши и соусы для фаршированных овощей	141	<b>Рябина:</b>	155
Голубцы в капустных листьях	141	Сок	158
Голубцы с листьями ревеня	142	Джем из сырых ягод	158
Долма в виноградных листьях	142	Желе	158
<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьера</i>		Повидло	158
Цветная капуста или спаржа по-венски	142	Варенье из рябины с яблоками	159
Спаржа с голландским соусом	143	Моченая рябина	159
Кольраби фаршированные	143	<b>Шиповник:</b>	159
Кольраби фаршированные (без мяса)	143	Варенье	160
Кольраби тушеные	144	Повидло	160
Савойская капуста с бараниной	144	<b>Варенье из любых ягод, плодов и овощей</b>	160
Савойская капуста с соусом из сливочного масла	144	<b>Растительный мед:</b>	162
Картофельные пончики	144	Из основных шишек	162
Сельдерей с сыром по-парижски	145	Из еловых почек	162
Земляные груши (топинамбур) с соусом бешамель	145	Из лепестков серебристой розы или любого шиповника	162
Перец фаршированный	145	<b>Чай из веток, почек и листьев</b>	163
Джувич	145	Чудесный чай	164
Лечо	146	<b>Глазированные фрукты</b>	164
Фаршированные помидоры	146	<b>Засахаренные орехи или миндаль</b>	165
Баклажаны фаршированные	146	<i>Из кулинарных рецептов столетней давности</i>	
Рис с помидорами по-албански	146	Жареная акация	166
Кабачки фаршированные	147	Рахат-лукум	166
Котлеты из шпината	147	Цукаты из апельсиновых корочек	166
Блюда из чечевицы, зеленого горошка или моркови со сметаной	147		
Блюда из разных овощей	148	<b>ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ</b>	
Красная капуста тушеная	148	<i>Из кулинарных рецептов Н. Лухмановой</i>	
<i>Из кулинарных рецептов Н. Сотирова</i>		Телятина жареная с особнным гарниром	172
Баклажаны по-ориентальски	149	Жареный поросенок, фаршированный	173
Баклажаны по-сицилийски	149	<i>Из кулинарных рецептов М. Хмелевской</i>	
		Паштет из печени	174
		Ростбиф	174
		<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьера</i>	
		Флеккен (печеное на углях)	175
		Шницель по-венски	175
		Свинные котлеты по-добреевски	175
		Свинная корейка с картофелем со сливками и соусом из черного перца	175
		Свинная ножка и котлеты, приготовленные разными способами	176
		Паштет из телятины	176
		Ножка баранины с соусом из укропа	176
		Свиной студень	177
		Куриный студень	177
		Заячий студень	177
		Гусь фаршированный	178
		Утка по-сербски	178
		Кролик тушеный	178
		Куропатка в соусе из маринада	179
		Зяец (в маринаде) с пикантным соусом	179
		Жаркое из КОЗУЛИ	179
		Кабан	179
		<b>ПИРОГИ. КУЛИЧИ, БЛИНЫ</b>	
		Пирог с капустой	181
		Дрожжевой пирог с ревенем или яблоками, любым повидлом	182
		Пирожки с луком, рисом, мясом, капустой	183
		Фарши: мясной, капустный, яблочный, ревеневый	183, 184
<b>Калина:</b>	155		
Сок	156		
Протертые или целные ягоды, томленные с медом	156		
Сырые ягоды с сахаром	156		
Ягоды, томленные с сахаром	156		
Морс	156		
«Калиновый могучник»	156		
<b>Боярышник:</b>	156		



# Содержание

<i>Из кулинарных рецептов И. Лухмановой</i>	
Пирог с визигой и рыбой	183
Пирог с начинкой из рыбы	185
Пасхальный кулич	189
Сырная пасха	190
Мазурка на белках	191
Крушанки	192
<i>Из кулинарных рецептов М. Хмелевской</i>	
Блины	186
Добавления к блинам:	186
Щучья икра	187
Угорь, форель, жаренные в пергаменте (или карп, минтай, путассу, ледяная, треска и т. д.)	187
Сардины, жаренные в пергаменте	187
Сардины в масле	188
<i>Из кулинарных рецептов Н. Лухмановой</i>	
Влиницы с вареньем	192
Пончики заварные	193
<i>Из кулинарных рецептов Э. Мадьяра</i>	
Ретеш с черешнями	193
Рулет ретеш из слоеного теста	194
Разные начинки для слоеных рулетов	194
Слойка с яблоками	195
Венский фруктовый пирог	195
Пирог с творогом, заправленным укропом	196
Ватрушки с творогом	196
Сдобные булочки бриоши	196
Рожок Маршо	197
Пряники дебrecенские	197
Шопронские крендельки	198
Торт «Добош»	198
Торт «Стефания»	198

## КВАС, ЛИМОНАД, СИДР, СБИТЕНЬ

Квас	199
Яблочный сидр	199
Лимонный квас	199
Лимонад или оршад	199
Яблочный напиток	199
Сбитень	199
Мед, монастырский	200
<i>Из кулинарных рецептов столетней давности</i>	
Клубничный торт со сливками	200
Апельсиновый торт	201
Пирог с персиками, с другими фруктами или вареньем	201
Суфле с ванилью	201
Крем с фруктами, незаварной	202

*Во все века поварское дело считалось искусством*  
7

*1. Все из Калинкиной красной тетради*  
13

*2. Быстрые завтраки*  
29

*3. Обед за тридцать минут*  
59

*4. Фантазия — основа любого салата и соуса*  
97

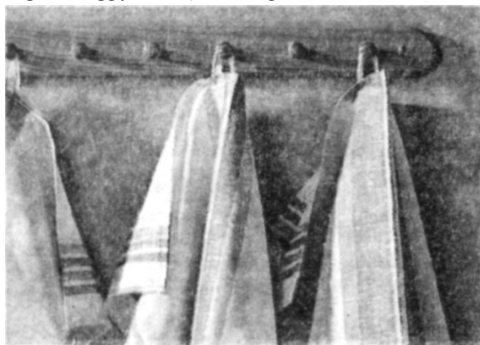
*5. Разнообразно готовим кур и цыплят*  
113

*6. В сезон трав и плодов*  
127

*7. Скоро праздник!*  
167

*Заинтересованный Читатель перевернул последнюю страницу...*  
203

*Все из Калинкиных разноцветных тетрадок*  
204



**Сахарова С. Ю.**

**С 22 Домашний Повар, или Калинкины записки для начинающих кулинаров.— М.: Мол. гвардия, 1991 — 206[2] с., ил.**

**ISBN 5-235-01349-2**

Эта книга прекрасный подарок начинающему кулинару. Здесь он найдет советы, как быстро приготовить завтрак и ужин, сделать обед за полчаса, а также множество рецептов пирогов, печенья. О тонкостях приготовления блюд рассказывает веселая героиня книги Калинка. В книгу включены также рецепты из знаменитых кулинарных изданий. Издание иллюстрировано и рассчитано на молодого читателя.

