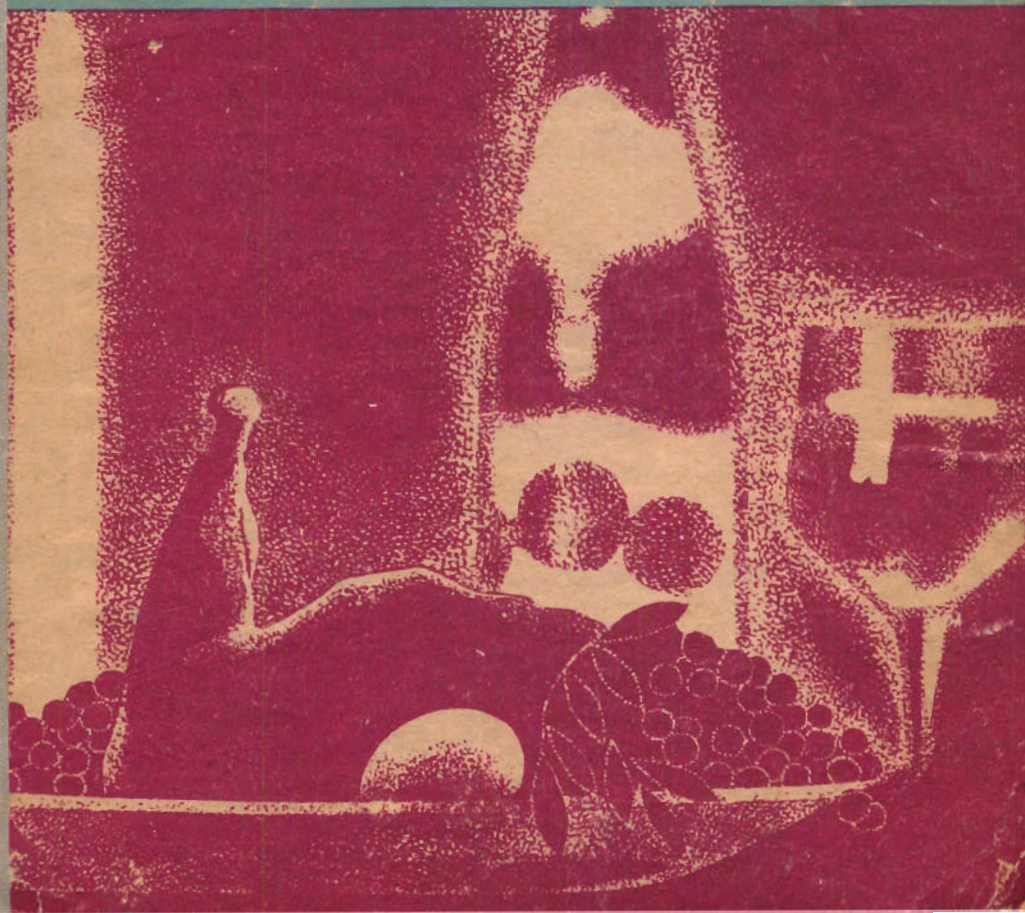


Г.И. СОКОВНИН

Удмуртская кухня





Издательство «Удмуртия»
Ижевск 1975

Второе дополненное и доработанное издание

Соковнин Г. И.

С59 Удмуртская кухня. Ижевск, «Удмуртия», 1975.

154 с.

Автор книги Г. И. Соковнин — опытный повар, мастер своего дела. Он постоянно изучал удмуртскую кулинарию. В 1964 г. собрал свои материалы в единую книгу «Удмуртские блюда».

В данной книге автор расширил ассортимент блюд. Читатель найдет в ней рецепты и технологии приготовления различных блюд и кулинарных изделий.

Книга может быть полезна работникам общественного питания, а также домохозяйкам и всем интересующимся удмуртской кухней.

С 3171-121
М134(03)-75 68-73

6П8.9

Центральными и местными издательствами страны выпущено уже немало хороших изданий большими тиражами: «Книга о вкусной и здоровой пище» и «Современная кухня», «Рецепты французской кухни», «Уральская кухня», «Башкирские блюда» и др. Эти книги сейчас не приобретешь. Трудно отыскать и «Удмуртские блюда», выпущенные в 1964 году.

Хорошая судьба обеспечена, на наш взгляд, и «Удмуртской кухне», в которой около 600 рецептов. Информирова своих читателей о подготовке настоящей книги, газета «Советская торговля» (14.X.1972 г.) отмечала, что блюда удмуртской национальной кухни «высоко оценены специалистами и рекомендованы к производству». Блюда удмуртской кухни неоднократно рассматривались не только на республиканском кулинарном совете, но и на Центральном кулинарном совете при Министерстве торговли РСФСР. А в 1967 году, в год юбилея Великого Октября, с удмуртской кулинарией познакомились москвичи. Тогда на ВДНХ Удмуртия была представлена не только своими изделиями, достижениями передовиков, ансамблем песни и пляски «Италмас», но и национальной кухней.

В основу книги положены народная кухня и народные традиции в поправку на современные возможности и вкусы. В ней нашли место лучшие блюда. Являясь полезным пособием в «цехе питания», она бережно хранит национальные особенности и достоинства блюд, краски, наложенные местными обычаями и привычками.

Знатки удмуртской кухни могут многое рассказать о каждом блюде. Для Екатерины Алексеевны Коноваловой, например, много повидавшей и знающей жизнь, давшей ряд ценных советов, эта книга о большом пласте жизни, о родной деревне, о целом мире.

Вот, к примеру, выль шыд (новый суп). Не случайно ни название его, ни содержание. Выль шыд варили в удмуртской семье в начале августа. В этом супу всего понемножку: молодая картошка, капуста, огурцы, репа, горох. В лесу наберут ягод. Зарезжут барана или курицу... Все новое, свежее. Отсюда и название — новый суп. Садятся за стол только вечером — время уборочное, горячее. В этот день выпечки нет. А первое зерно нового урожая также в супе. Какой это вкусный, какой богатый суп!

Блюдо «Выль шыд» как бы отражает радость крестьян, благодарность природе за ее дары. Человек как бы говорит себе: как богата и щедра наша земля, сумей только все вырастить, умножь ее богатства.

Народным опытом определяются и раскладка блюд, и их вкусовые и питательные свойства. Народный опыт нам подсказывает, как питаться. А умение правильно организовать питание очень важно. Не зря говорят: «Повар — это тот же врач. Один лечит болезни, другой их предупреждает». Не зная научных основ питания, народ создает блюда с наиболее рациональным сочетанием и использованием продуктов, каждому блюду находит место и время потребления. Рецептура книги отвечает основным кулинарным требованиям: готовить экономно и быстро, дешево и вкусно, притом иметь в виду не количество, а качество. И в силу этого книга будет близка самому широкому кругу читателей.

В книге несколько разделов. Закуска — всему обеду голова. Каких только здесь нет закусок, салатов, подливов и соусов. В каждом местечке, в каждом районе в блюдо внесено что-то свое, украшающее его. Отсюда и названия — ижевский и по-ижевски, зуринский и по-игрински, вавожский и по-можгински, глазовский и по-сарapulьски.

Разнообразна рецептура первых и вторых блюд. В их основе домашние и покупные продукты, но чаще всего местные. Много дичи — заяц, рябчики, индейки, тетерев, лосятина и медвежатина, дикая утка. Все идет в дело. Аппетитны и сытны бульоны мясные и выпечка с использованием субпродуктов и растительных фаршей.

Удмуртскую кухню отличает изготовление соков и соусов, киселей и квасов из местных плодов и ягод. В последние годы соки из рябины, малины, смородины и других ягод получили широкое распространение в общественном питании. Они по своим вкусовым качествам успешно «конкурируют» с привозными фруктовыми соками, а знатоки находят в них многие целительные и тонизирующие свойства.

Как русская, так и удмуртская кухня на удивление находчива в приготовлении мучных и крупяных блюд. Уважение россиян к хлебу известно и прежде и теперь. Не случайно в наши дни вновь получила такое звучание поговорка: «Хлеб — всему голова». Ведь нынешнее радение крестьянина в своей основе все то же: битва за хлеб. Своим

разнообразным и насыщенным ассортиментом крупяных и мучных блюд «Удмуртская кухня» воспитывает уважение к хлебу, к труду крестьянскому, а вместе с тем и к делу хозяйки, которую и сейчас еще в удмуртских деревнях, обращаясь к мужу, называют «пбрась», что означает в переводе не только жена, хозяйка,стряпуха, а нечто более емкое и значительное: кормящая семью.

«Земля еще и потому щедра, что в мире существуют повара...» Нет ничего справедливее отнести эти слова к составителю и создателю книги Герману Ивановичу Соковнину, шефу-повару крупной столовой, наставнику молодежи и руководителю производством столовой-школы, мастеру-повару, неизменному инициатору и участнику кулинарных конкурсов, члену Центрального кулинарного совета Министерства торговли РСФСР, заслуженному работнику торговли РСФСР. Чародеем удмуртской кухни назвала его газета «Советская торговля» еще в 1966 году. Организатор, учитель, всей душой в деле, добрый и щедрый человек.

Кулинарный талант Г. И. Соковнина проявился прежде всего в собирании удмуртских блюд, в пропаганде их. «Некоторые считали Германа Ивановича Соковнина чудачком,— писала «Советская торговля» (1966, 24 февраля).— Отпуск дается раз в году— можно поехать к морю, посидеть с удочкой у реки, а он, чуть прихрамывая (дает себя знать рана, полученная на войне), бродит в поисках рецептов. Его коренастую фигуру с рюкзаком за плечами видели во многих деревнях Игринского, Кизнерского, Малопургинского и других районов. Герману Ивановичу ничего не стоило отмахать с десятков километров, чтобы повстречаться с каким-нибудь знатоком и сделать новую запись в тетради. А потом он торопился на практике проверить услышанное, допоздна задерживался на кухне».

Именно таким остался в памяти всех знающих его Герман Иванович Соковнин. Ему не суждено было увидеть своей новой книги. Все последнее время он посвятил рукописи, днями просиживал в издательстве, все выверил и уточнил и с великой радостью отправил ее в производство. Все говорил улыбочиво своим редакторам: «Теперь большой сдвиг будет: и ассортимент новый, и раскладки... Первую книгу я считаю слабой, а ее все просят и хвалят. А это-то совсем другая... Конечно, надо полюбить свою кухню, без этого толку мало. Хорошо, вот есть уже и решение об открытии фирменного ресторана в Ижевске...» Сделал свое. А раны, жестокое военное время— свое взяли. И не стало рядом хорошего человека, сеящего «чистоту, красоту и доброту», энтузиаста, почитавшего за главное в жизни— радость служения избранному делу.

«Все пятнадцать последних лет я полностью отдал удмуртской кухне»,— сказал как-то мастер. И вот перед вами сведенный в рецепты кратко и сжато результат— «Удмуртская кухня». Несомненно, после

выхода книги автору захотелось бы улучшить ее, подробнее изложить технологию, например, расширить раздел советов. Но книга и сейчас уже является законченной, представляет собой основу для дальнейшего обогащения и совершенствования национальной кухни.

600 рецептов. Казалось бы, немного. Однако же достаточно, чтобы выбрать себе кушанье по душе, приготовить семейное фирменное блюдо. Эта кухня — хороший совет хозяйкам как опытным, так и начинающим. Эта кухня, в которой найдется блюдо, подходящее и на ска-терти, раскинутой прямо на траве, и на праздничном столе под сияющей люстрой. Она донесет до вас и запахи лугов, и шумы лесов, и тепло полей, и пряный дух горячей печи.

Впрочем, книга — вот она, в ваших руках. Ваше мнение? К каким вы пришли пожеланиям? Издателям интересно знать замечания и предложения, все, что может служить улучшению книги.

ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

Картофель и свеклу варить в кожице, охладить, очистить и нарезать. Морковь, брюкву и репу очистить и сварить целиком, после чего нарезать и припустить. Морковь и сельдерей, употребляемые в салате сырыми, очистить и промыть. Свежие парниковые огурцы и красный редис от кожицы не очищают. Цветную капусту разобрать на кочешки и варить до готовности. Спаржу очистить от кожицы, промыть, связать пучками и варить в подсоленной воде, охладить и кипятить в том же отваре. Помидоры промыть, вырезать место прикрепления стебля. Для салатов помидоры нарезать кружочками.

Грибы сортировать по видам, отрезать загрязненную часть ножки. Очищенные грибы нужно хорошо промыть.

Зеленый консервированный горошек распечатать и вылить в фарфоровую посуду. Желе рыбное или мясное нарезать фигурками и поставить на холод не выше 0°. У копченого окуня или трески очистить кожу и удалить реберные кости.

У сельди соленой снять кожу, срезать филе. Если она сильно соленая, вымочить в молоке или чайном отваре. У окорока вырезать кость и сделать зачистку, чтобы можно было красиво нарезать; обрезь использовать для флотских борщей и солянок.

Остальные продукты хранить в холодильнике и обрабатывать по мере надобности.

Каждый вид овощей до приготовления салата хранить в отдельной посуде в холодном месте. Срок хранения при температуре 6—8° — до 10—12 часов, а при отсутствии холода — 6. Заправленный салат из вареных овощей можно хранить до 30 мин.

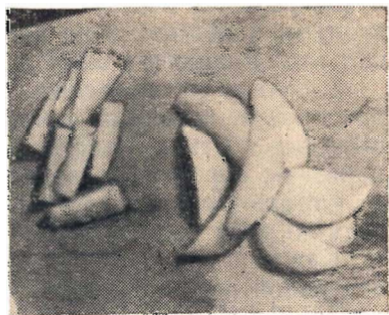
**ОВОЩИ ПОСЛЕ ОЧИСТКИ МОЖНО НАРЕЗАТЬ
РАЗЛИЧНЫМ СПОСОБОМ**



Морковь для маринада.



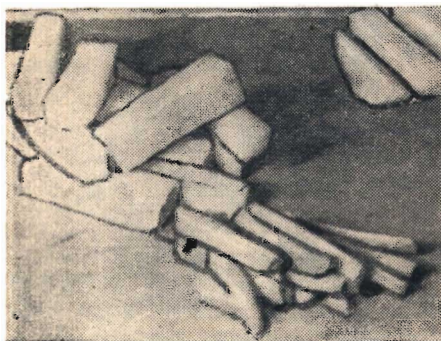
**Лук кольцами и полумесяцем
для холодных блюд**



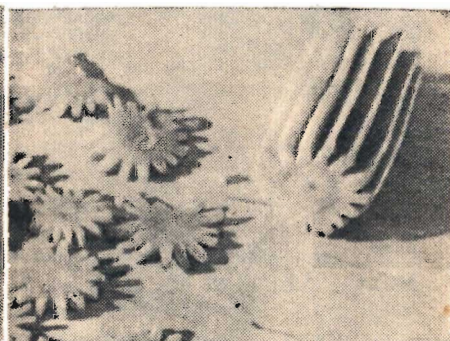
**Картофель для рассольника и
борща**



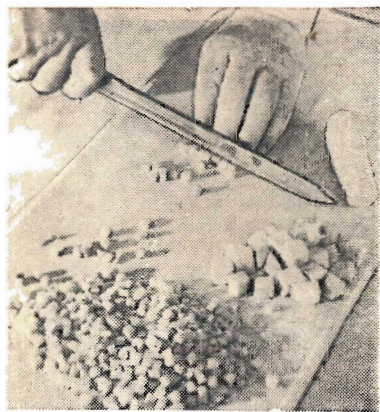
Свекла соломкой для борща украинского (снизу) и ломтиками для флотского.



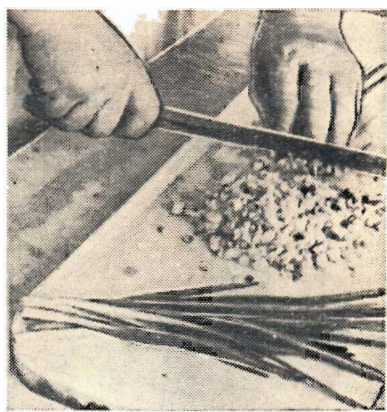
Картофель брусочками для жарки



Морковь «шестеренка» для заливных



Морковь мелкими кубиками для супов.



Шинкованный зеленый лук

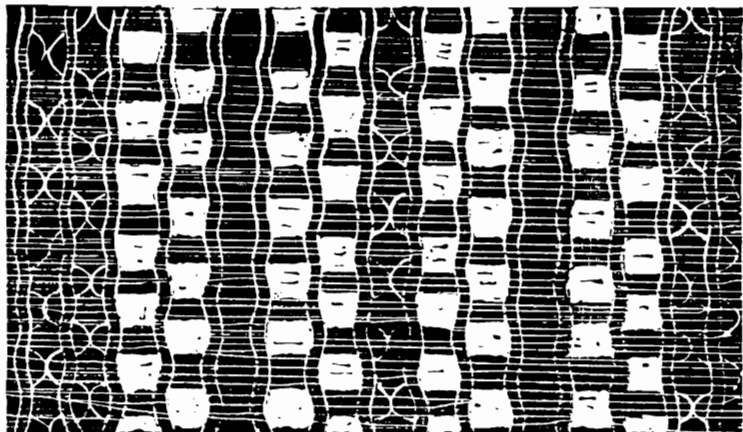


Капуста стружкой для салата.



Морковь кружочками.

Калорийные блюда



Салаты готовят из сыра, вареных, маринованных овощей и маринованных фруктов, зелени, солений — огурцов, грибов, пикулей и т. д., а также из овощей в «наборе» — свеклы, моркови, капусты, картофеля, лука. В некоторые виды для разнообразия добавляют мясо, рыбу, яйца, раки.

Заправляют салаты острыми, пряными, кисло-сладкими заправками, майонезом и сметаной. Подают как самостоятельные

блюда, а также в качестве гарниров к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Компоненты салата в горячем виде соединять нельзя, так как он может быстро закиснуть. Заранее нарезать и заправлять продукты тоже не следует — они могут потерять свои вкусовые качества.

Для оформления салатов используют листья салата, зелень петрушки и сельдерея, зеленый лук, зеленый горошек; помидоры, редис, огурцы, морковь, яйца, фрукты.

При оформлении салатов следует полнее показать основные продукты, входящие в них. Сверху укладывают кусочки мяса или рыбы, дольки яйца, чашечки, вырезанные из помидоров, с боков украшают листьями салата, зеленью петрушки.

Перед подачей салат поливают соусом или сметаной так, чтобы не нарушить оформление и сохранить общий вид.

Зуринский салат

Промытую и очищенную свежую редьку нашинковать тонкими ломтиками и посолить. Вареный картофель, свежие огурцы нарезать ломтиками. Все это перемешать, заправить сметаной с добавлением сахара и уксуса по вкусу.

Готовый салат уложить в салатницу горкой, посыпать зеленью петрушки, полить сметаной, по бокам уложить шинкованный зеленый лук и готовый студень.

Редька 50, картофель 30, огурцы 30, лук зеленый 20, салат зеленый 10, сметана 20, уксус 9%-ный 2, студень 20, соль по вкусу. Выход 150¹.

Лесной салат

Его можно приготовить из маринованных или соленых грибов. Грузди, рыжики, белые грибы и вареный очищенный картофель нарезать мелкими дольками, зеленый лук нашинковать. Все перемешать. Заправить салатной заправкой.

Готовый салат уложить в салатницу, при подаче посыпать зеленью, по краям украсить мелкими грибами и клюквой.

Грибы 65, картофель 40, лук зеленый 10, салат зеленый 10, клюква 10, салатная заправка 25. Выход 150.

¹ Набор и количество продуктов в рецептурах приводятся на одну порцию в граммах весом нетто, или в килограммах либо в штуках.

Салат из белокочанной капусты

Обработанную капусту нашинковать соломкой. Сложить в кастрюлю или сотейник, посолить, добавить уксус, поставить на огонь, помешивая веселкой, довести до кипения, после чего охладить, добавить сахар, растительное масло, нашинкованный зеленый лук. Можно украсить сверху клюквой или яблоками, нарезанными дольками. При подаче посыпать зеленью.

Салат можно подавать как гарнир к мясу, птице и фаршированным блюдам.

Капуста белокочанная 60, клюква 14, уксус 3%-ный 15, сахар 5, масло подсолнечное 5, лук зеленый 5. Выход 100.

Салат из редиса

Очищенный от ботвы и промытый редис и свежие огурцы нарезать кружочками; зеленый лук нашинковать. Желток вареного яйца растереть, белок изрубить, заправить сметаной и соединить с овощами и зеленым луком, слегка посолить, поперчить, добавить сахар, тщательно перемешать и положить горкой в салатницу. Сверху полить сметанным соусом и посыпать укропом.

Редис 75, яйцо 10, огурцы свежие 35, сметана 30, зеленый лук 10, укроп 2. Выход 150.

Салат осенний

Свежий картофель отварить, почистить, нашинковать не очень мелко.

Нарезать помидоры, огурцы, добавить очищенный зеленый горошек, изрубить яйцо, посолить и заправить сметанным соусом, уложить горкой в салатницу, украсить нарезанным огурцом, зеленым горошком. Посыпать укропом, петрушкой.

Отварной картофель 35, огурцы свежие 30, лук зеленый 5, помидоры свежие 30, зеленый горошек 20, яйцо 20, петрушка 5, укроп 3, соус сметанный. Выход 150.

Салат из зеленых овощей

Цветную капусту промыть и отварить в подсоленной воде, разложить по долькам и остудить. Огурцы, помидоры, салат, зеленый лук нашинковать. Все соединить, посолить, поперчить

и добавить зеленый горошек, изрубленное вареное яйцо. Заправить сметаной, уложить горкой в салатницу, оформить дольками помидоров, огурцов и цветной капусты. Сверху посыпать укропом и зеленью.

Огурцы свежие 30, помидоры свежие 30, зеленый горошек 10, зелень петрушки 5, салат 10, яйцо 20, сметана 30, цветная капуста 15, перец 0,01, соль по вкусу. Выход 150.

Салат из сырых овощей

Брюкву, морковь, сельдерей, белокочанную капусту почистить, тщательно промыть в холодной воде, нашинковать соломкой, а свежие огурцы и помидоры — ломтиками. Уложить в салатницу, украсить букетом из листьев салата, укропа.

Морковь 13, салат (листья) 5, капуста свежая 40, сельдерей 5, брюква 20, огурцы свежие 25, помидоры свежие 25, сметана 30, укроп 2, соль по вкусу, перец 0,01. Выход 150.

Салат из моркови

Вареную морковь нашинковать кубиками. Курагу отварить, тоже нарезать и соединить с морковью, добавить отварной рис, сметану, посолить и все перемешать.

Готовый салат уложить в салатницу горкой, сверху украсить калиной и залить сметаной.

Салат должен быть сладковатый, на вкус нежный. Такое блюдо считается диетическим.

Морковь свежая 118, рис 10, курага 10, сметана 30, калина 5, соль по вкусу. Выход 150.

Салат из свеклы

Вареную свеклу нарезать бланкетиками, сложить в эмалированную посуду, положить немного отварного промытого риса, чернослива без косточек, промытого и нарезанного дольками, свежей калины, сметаны, майонеза, все перемешать.

Готовый салат должен быть остро-сладкий на любителя.

Свекла 100, чернослив 30, калина или рябина 20, рис 10, майонез 10, сметана 20. Выход 150.

Салат картофельный

Картофель отварить, откинуть на сито, остудить. Салат зеленый, лук, укроп, петрушку нашинковать мелко, а картофель — мелкими кубиками, все соединить и заправить сметанным соусом, посыпать зеленью.

Картофель 90, салат зеленый 10, укроп 2, лук зеленый 12, петрушка 5, сметанный соус 30. Выход 150.

Салат из овощей

Промытые свежие огурцы, помидоры и вареный картофель нарезать ломтиками, зеленый горошек отварить и охладить, все перемешать; заправить салатной заправкой (можно сметаной), уложить горкой в салатницу, посыпать зеленью, украсить с боков кружочками вареного яйца.

Огурцы свежие 28, помидоры свежие 20, салат зеленый 10, зеленый горошек 10, яйцо 1/2 шт., салатная заправка или сметана 25, картофель 38, перец, соль по вкусу. Выход 150.

Салат ижевский

Для салата можно использовать куриное или кроличье мясо (отварное или жареное). Для чего мясо отделить от костей, нарезать мелкими кубиками, как и вареный картофель, добавить маринованные грибы, свежие или соленые огурцы (по сезону), крутое яйцо, салат и зеленый лук (все нашинковать), посолить, поперчить, заправить сметаной и соусом «южный», осторожно перемешать, уложить в салатницу на листья зеленого салата. Посыпать зеленью, с боков украсить продолговатыми пластинами мяса, вареного яйца. Оформить нарезанными помидорами и зеленым горошком.

Мясо куриное или кроличье 100, огурцы свежие или соленые 30, яйцо 1/2 шт., картофель 40, салат зеленый 20, майонез 20, соус «южный» 5, сметана 10, зеленый горошек 10, помидоры красные 20, грибы маринованные 25, перец черный, соль по вкусу.

Салат из зеленого лука

Первый способ. Перья зеленого лука очистить, нашинковать длиной 1—1,5 см. Изрубить яичный белок, мелко нашинковать укроп, все соединить, посолить и перемешать. Растертый яичный желток соединить со сметаной, добавить немного уксуса. Лук выложить горкой и сверху полить сметаной. Салат из лука является аппетитной приправой ко вторым блюдам.

Зеленый лук 80, сметана 15, укроп 1, яйцо 1/2 шт., уксус 5. Выход 100.

Второй способ. Зеленый лук нашинковать, посолить, добавить укроп, все перемешать. Выложить на маленькую тарелку горкой и полить салатной заправкой.

Лук зеленый 80, салатная заправка 20. Выход 100.

Салат из свежих овощей

Очищенные и тщательно промытые редьку, морковь, капусту мелко нашинковать соломкой, заправить солью и салатной заправкой. Готовый салат уложить горкой в салатницу, посыпать зеленым луком и укропом.

Редька 50, морковь 50, капуста 50, салатная заправка 20, помидоры 30, огурцы 30, зеленый салат 10, укроп 3 и соль по вкусу. Выход 250.

Салат из свежих огурцов

Огурцы очистить, разрезать вдоль на 4—5 частей, нашинковать ломтиками, добавить салатную заправку или сметану, все перемешать. В салатницу положить промытые листья салата, сверху — нашинкованные горкой огурцы, посыпать укропом и полить сметаной.

Огурцы 120, салат 10, заправка или сметана 20, укроп 3, соль по вкусу. Выход 150.

Салат из редьки

Первый способ. Очищенную и промытую редьку натереть на терке, перемешать с нашинкованным зеленым луком, посолить, добавить уксус, заправить сметаной, украсить листь-

ями салата, с боков оформить кружочками свежих огурцов и дольками вареного яйца.

Редька 50, лук зеленый 30, сметана 20, салат 10, яйцо 1/2 шт., огурцы 20, сахар 3, уксус 3%-ный, соль по вкусу.

Второй способ. Редьку молодую очистить, нарезать тонкими ломтиками, посолить, добавить льняное масло, перемешать и разложить на тарелочки, сверху посыпать укропом.

Редька 35, масло льняное 15, укроп 2, соль по вкусу. Выход 50.

Редька со сметаной

Очищенную и хорошо промытую редьку натереть на крупной терке, заправить солью и сметаной, уложить в салатницу горкой, посыпать зеленью петрушки, луком, укропом.

Редька очищенная 30, лук зеленый 5, укроп 2, сметана 15, соль по вкусу.

Примечание. Редьку можно подавать с растительным маслом.

Редька 50, лук 10, зелень 3, уксус 2, масло 15. Выход 75.

Салат из краснокочанной капусты

Краснокочанную капусту очистить, промыть, нашинковать мелкой соломкой. Сложить в сотейник, полить уксусом, посолить, поставить на плиту и, помешивая, слегка подогреть до появления сока, заправить отваром корицы и гвоздики, растительным маслом, сверху посыпать зеленью.

Капуста краснокочанная 60, масло растительное 10, уксус 3%-ный 30, корица, гвоздика 0,02, петрушка 3, лук 5, укроп 3, сахар 6. Выход 100.

СОУСЫ К САЛАТАМ

Горчичная заправка

Первый способ. Желток, сваренный вкрутую, отделить от белка, протереть через сито, добавить готовую горчицу, сахар, соль, перец, помешать лопаточкой, постепенно вливая растительное масло, затем для закрепления добавить уксус, непрерывно мешая. Заправку хранить в бутылки. Подавать к сельди и винегретам.

Масло 300, горчица готовая 150, уксус 3%-ный 650, сахар 50, перец 1; яйцо (желток) 45, соль 10. Выход 1000.

Второй способ. В готовую горчицу положить сахар, растереть, затем ввести майонез, все это размешать, добавить соль, перец, влить уксус 3%-ный, взболтать.

Сахар 30, горчица 50, уксус 650, майонез 300, перец 2, соль 20. Выход 1000.

Уксусная заправка

Соединить масло растительное, сахар, уксус 3%-ный, перец, соль. Все это взбить.

Масло растительное 250, уксус 3%-ный 750, сахар 35, перец 1, соль 20. Выход 1000.

МАРИНАДЫ

Маринад из овощей с помидорами

Морковь, лук репчатый очистить и нашинковать соломкой, спассеровать на растительном масле, добавить нарезанные красные помидоры, все пропассеровать 20—25 мин, затем влить уксус, рыбный бульон, положить лавровый лист, перец черный, гвоздику, корицу, сахар и довести до вкуса. Маринад должен быть острым, кисло-сладким, с привкусом рыбы.

Готовый маринад остудить. Подавать к жареной и отварной рыбе.

Морковь 360, сельдерей 25, петрушка 50, лук репчатый 168, масло растительное 100, помидоры красные 300, сахарный песок 35, перец 1, соль 20, лавровый лист 1, корица 1, гвоздика 1, уксус 9%-ный 150, рыбный бульон 300. Выход 1000.

Маринад из овощей без помидоров

Готовить маринад так же, как с томатом, только морковь, петрушку, сельдерей и т. д. не шинковать, а нарезать фигурками и пассеровать с рыбным бульоном.

Подавать к жареной или отварной рыбе.

Петрушка 70, лук репчатый 180, лук зеленый 60, морковь 310, масло растительное 100, уксус 9%-ный 150, сахар 40, перец 1, лавровый лист 1, корица 1, соль 20, бульон рыбный 300, крахмал 20. Выход 1000.

Маринованная свекла

Вареную свеклу очистить и нашинковать квадратиками, сложить в эмалированную кастрюлю, залить теплым маринадом и вынести на холод на 3—4 часа. Свеклу можно подавать с растительным маслом.

Приготовление маринада. В эмалированную кастрюлю налить воды, дать закипеть, положить корицу, гвоздику, лавровый лист, соль, сахар, уксус. Кипятить 2—3 мин, затем охладить, процедить.

Свекла 100, масло растительное 5, маринад 30.

Капуста маринованная

Белокочанную капусту очистить от кочана и загрязненных листьев, разрезать на 4—6 частей вдоль, мелко нашинковать соломкой и сложить в эмалированную посуду, полить уксусом, добавить соль по вкусу и, помешивая, подогревать на огне до появления сока, затем снять и охладить. Капуста должна на зубах хрустеть. Готовую капусту заправить растительным

маслом, положить по вкусу сахар. Можно добавить прокипяченный раствор корицы и гвоздики.

Идет на гарниры к мясным, рыбным блюдам.

Капуста 810, соль 15, сахар 50, уксус 3%-ный 75, масло растительное 50, корица 2, гвоздика 1. Выход 1000.

Мариновать карем губи сугонэн

Маринованные грибы уложить на тарелку, посыпать зеленым луком и полить льняным или подсолнечным маслом.

Подавать как холодную закуску.

Грибы маринованные (белые или соленые грузди, рыжики) 85, лук зеленый 12, масло растительное 5. Выход 100.

Соленые грибы со сметаной

Готовые соленые грибы (рыжики, белые или черные грузди) нарезать «чесночком», добавить зеленый лук или укроп, уложить на тарелочку, посыпать зеленью, сверху полить сметаной.

Соленые рыжики или грузди 85, сметана 20, лук зеленый 12. Выход 115.

Икра из свежих грибов

Свежие грибы отварить (солить в конце), откинуть на сито; мелко нарубить, снова прокипятить, слить воду, соединить с пассерованным на растительном масле репчатым луком, охладить, добавить тертый чеснок, специи, уксус, все перемешать. Такую икру можно использовать для приготовления бутербродов или подавать как самостоятельное блюдо. При подаче посыпать зеленью.

Также можно приготовить икру из соленых грибов.

Грузди и рыжики свежие 70, лук репчатый 15, лук зеленый 15, масло растительное 10, уксус 3%-ный 5, чеснок 2.

Икра из сушеных и соленых грибов

Грибы сухие перебрать, промыть в теплой воде, сварить. Когда грибы сварятся, откинуть на сито и остудить. Смешать с солеными грибами, мелко нарубленным луком и пожарить на

растительном масле 15—20 мин. Охлажденную икру заправить уксусом, солью, перцем. При подаче посыпать зеленью лука, петрушки, укропа.

Грибы соленые 40, грибы сушеные 20, лук зеленый 5, лук репчатый 15, масло льняное 10, зелень 2.

Сельдь с гарниром

С сельди снять кожу, выпотрошить, вынуть хребет. Промыть филе кипяченой водой и нарезать на звенья. На дно селедочницы положить вареные овощи, а сверху сельдь. По бокам украсить вареной морковью, яйцом, свеклой, капустой, зеленым луком. Поверх рыбы положить нарезанный кольчиками репчатый лук, сбрызнуть салатной заправкой.

Филе сельди 75, гарнир: морковь 30, свекла 20, огурец 20, картофель 50, яйцо вареное 20, лук репчатый 50, салат зеленый 4, зелень петрушки 3.

Сельдь с картофелем

Картофель очистить, отварить, нарезать кубиками. С сельди снять кожу, сделать надрез по спинке, убрать позвоночник, филе нарезать. Промыть зелень петрушки и зеленый лук. Картофель уложить на тарелку, рядом сельдь, посыпать луком и петрушкой и сбрызнуть салатной заправкой.

Филе сельди 50, картофель 157, салат зеленый 4, зелень петрушки 3, лук зеленый 10, салатная заправка 15, масло растительное 10.

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Виртырем

Первый способ. Свежие обработанные свиные головы без мозгов разрубить вдоль и варить с кореньями в подсоленной воде. Когда головы уварятся, их достать, отделить мясо от

костей и нарезать кубиками. Сваренные языки очистить от пленки и тоже нарезать кубиками.

Сварить отдельно ячневую или перловую рассыпчатую кашу. Затем все соединить вместе. Посолить, поперчить, добавить мускатный орех и мелко нашинкованный чеснок. Довести до вкуса.

Свежую подсоленную кровь ввести в фарш, тщательно перемешать и набить им подготовленные кишки (не туго). Завязать концы шпагатом и варить в подсоленной кипящей воде (1 ч 10 мин с момента закипания). Затем осторожно вынуть, положить под пресс и охладить. После 10 ч виртырем подавать как холодную закуску.

На 5 кг: голова свиная 5000, язык 2460, кровь 1000, крупа перловая 150, чеснок 50, перец 5, лук 50, морковь 50, соль по вкусу.

Второй способ. Промытые и обработанные свиную голову, печень, легкие, сало шпик сложить в бачок, залить холодной водой и варить, добавив лук и морковь. За 1 или 1½ ч до готовности печень и легкие вынуть, пропустить через мясорубку. Сваренные шпик и голову остудить, нарезать мелкими кубиками.

Отдельно сварить рассыпчатую кашу ячневую или перловую, тоже остудить. Печень и легкие, пропущенные через мясорубку, шпик и голову, нарезанные кубиками, соединить с кашей, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, тертый чеснок, свежую растертую кровь. Фарш должен быть не густой. Остальное — как при первом способе.

На 5 кг: голова свиная 5000, печень 1000, легкие 1700, кровь 1000, чеснок 50, перец 5, соль по вкусу, крупа перловая 150, шпик.

Зельц

Свежую свиную голову, ноги, уши хорошо обработать (опалить, проскоблить, промыть), порубить, сложить в кастрюлю и, залит водой с таким расчетом, чтобы ее уровень был чуть выше продуктов, поставить варить на медленный огонь. За 40 мин до окончания варки положить морковь, лук, петрушку, нарезанные ломтиками и поджаренные. Бульон посолить, добавить лавровый лист, тертую корицу. Готовый бульон слить, мясо отделить от костей и изрубить не крупно, добавить по вкусу чер-

ный перец молотый. Если бульон получился недостаточно светлым, можно сделать оттяжку.

В посуду с широким дном сложить мясо, залить небольшим количеством бульона и поставить на огонь, дать закипеть. Затем убрать в прохладное место, положить растертый чеснок и перемешать.

Подготовленные кишки набить фаршем, завязать и варить на слабом огне 40 мин с момента закипания. Вынуть осторожно, чтобы кишки не лопнули, положить под пресс и остудить. Зельц подать с хреном, горчицей, уксусом, нарезав как колбаску или приготовив бутерброды.

На 1 кг колбасы: голова свиная 1800, ноги, губы, уши 400, язык говяжий 400, морковь 20, лук репчатый 15, петрушка 20, чеснок 8, перец 0,1, лавровый лист 0,1, гвоздика 0,1

Губи сыр

Шампиньоны или другие грибы (подберезовики, подосиновики, синявки) перебрать, промыть, порубить и обжарить на масле. Печень гусиную или телячью пожарить на масле и вместе с грибами остудить, истолочь в ступе, протереть с оставшимся сливочным маслом, после чего сложить в масленку или на тарелку, придать форму и поставить на холод.

Подавать как холодную закуску и с бутербродами.

Масло сливочное 400, шампиньоны 200, печень гусиная или телячья 200, соль по вкусу, перец молотый 0,2, мускатный орех 0,3.

Торт мужской

Из подготовленных продуктов замесить тесто в кастрюле, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, его обмять. Затем подготовленную форму смазать. Выложить в форму тесто, дать подойти и выпечь в духовке. На следующий день разрезать испеченый хлеб горизонтально на три коржа и намазать кремом.

Для теста: мука 1000, сливочное масло или сливочный маргарин 300, яйцо 2 шт., дрожжи 60, соль по вкусу, молоко для разведения дрожжей 200.

Для крема. Ветчину отварить и пропустить через мясорубку, добавить свежую сметану, сливочное масло, молотый перец, соль по вкусу. Если ветчина соленая, солить не нужно. Печень (желательно телячью), отваренную, протертую с добавлением сливочного масла, также поперчить, посолить по вкусу.

Подготовленные коржи намазать один ветчиной, другой печенкой, положить друг на друга и закрыть третьим коржом. Верх торта и бока смазать густым майонезом, на него натереть вареное яйцо. Украсить можно нарезанными солеными огурцами и копченой колбасой. Перед подачей торт должен находиться на холоде.

Ветчина копченая 400, печень 400, сметана свежая 400, сливочное масло 100, соль по вкусу, перец 0,02, мускатный орех 1, огурцы соленые 300, колбаса краковская 200, зелень 50.

Селедочное масло

Снять кожу с сельди, ножом отделить филе, залить молоком и поставить в прохладное место на 4—5 ч, готовое филе протереть через сито, соединить с размягченным сливочным маслом, затем хорошо взбить в ступе, перед концом взбивания положить готовую горчицу и мелко нашинкованный укроп, смесь еще раз хорошо взбить.

Подавать к холодным блюдам и закускам.

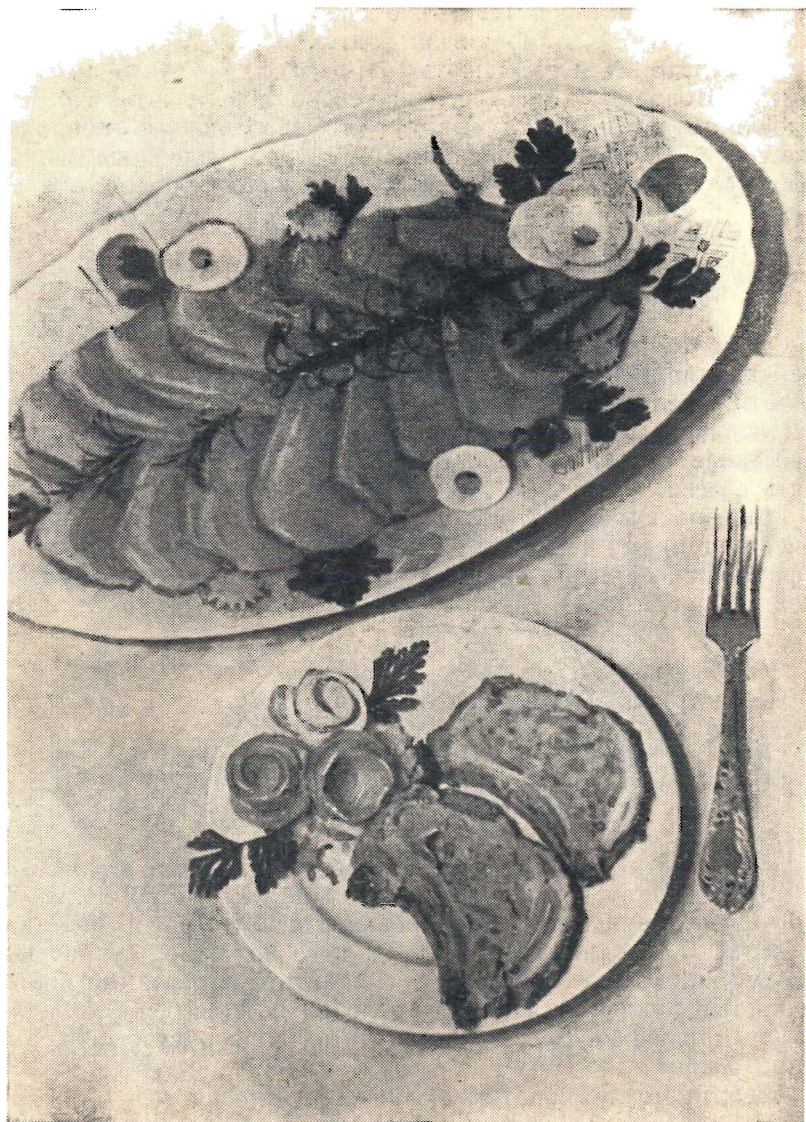
Примечание. Селедочное масло можно готовить и из других соленых рыб.

Сельдь 250, масло сливочное 750, укроп 10, горчица 30.

Масло зеленое

Зелень петрушки промыть, отделить от стеблей, мелко нашинковать и соединить со сливочным маслом, добавить калиновый сок или лимонную кислоту. Все тщательно взбить лопаточкой до получения однородной массы. Готовое масло подается к холодным закускам, является красивым оформлением к банкетным блюдам, натуральному мясу, отварной рыбе.

Зелень петрушки 250, соль 10, масло сливочное 850, сок калиновый 50, лимонная кислота 1 или лимон 1 шт.



Грудинка фаршированная.

Масло горчичное

Сливочное масло оставить на время при комнатной температуре, чтобы оно стало мягким, затем положить его в фарфоровую салатницу и размешать лопаточкой, добавить столовую ложку готовой горчицы, все тщательно перемешать. По мере надобности можно выкладывать его небольшими порциями. Такое масло идет на различные бутерброды или подается как холодная закуска.

Масло сливочное 900, готовая горчица 100.

Язык заливной

Обработанный говяжий язык варить с кореньями. Одновременно приготовить костный бульон. Если бульон получится мутным, сделать оттяжку. Бульон процедить и, помешивая, ввести в него распущенный желатин. Довести до кипения, не переставая слегка помешивать. Как только начнет закипать, снять с огня.

Готовый язык очистить от кожи, слегка остудить, нарезать поперек тонкими полосками, выложить рядами на блюдо или в формочки, залить тонким слоем желированного бульона, украсить кореньями, зеленью петрушки. Поставить на холод для застывания.

Язык говяжий 119, морковь 3, лук репчатый 3, желе № 9 75, яйцо 1/4 шт., петрушка 5, морковь 15, соль по вкусу. Выход 75/75.

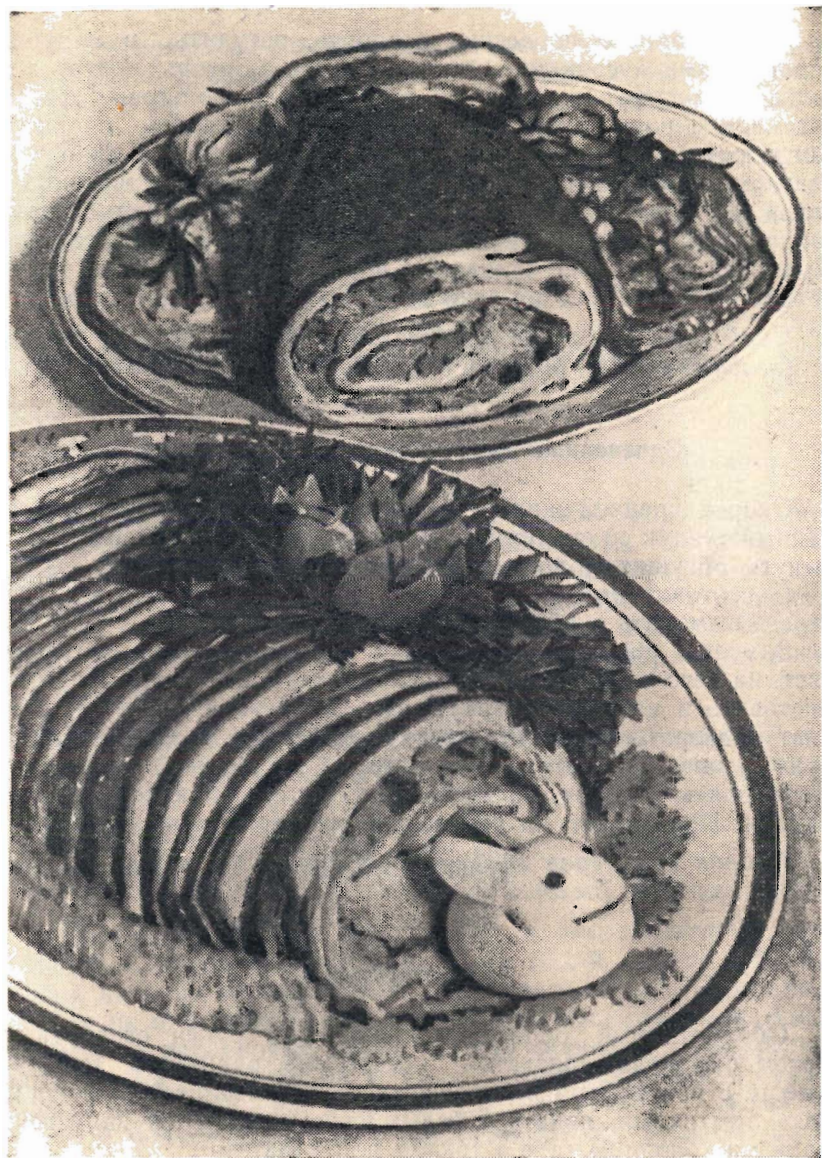
Мясо заливное ассорти

Готовый мясной бульон желировать. Нарезать слоями телятину, говядину, ветчину, колбасу. Налить на дно фольговых тарелочек тонкий слой желированного бульона и поставить на холод. Когда желе остынет, на него наложить украшение, сверху уложить готовое ассорти и залить бульоном (он должен полностью покрыть мясо), и тарелочки поставить на холод.

При подаче на стол перевернуть на тарелочку, чтобы было видно оформление.

Ассорти можно подать и на большом блюде.

Говядина 40, телятина 39, ветчина 25, колбаса полукопченая 25, желе мясное № 9 100, лук зеленый 5, петрушка 5, огурцы 5, морковь 8.



Руллет из рубца.

Поросенок заливной с хреном

Обработанного поросенка отварить, остудить и нарубить порционными кусочками. Отварить яйца, морковь, подготовить сельдерей, петрушку, зеленый лук. На дно фольговых формочек налить распущенное мясное желе и поставить на холод. Когда остынет, уложить на него нарезанные овощи, яйцо и зелень, снова остудить, затем уложить кусочками поросенка и, залив мясным желе, убрать на холод, не давая сильно замораживаться, чтобы желе не превратилось в «хрусталики». При подаче на стол заливного поросенка переложить на тарелочки. Отдельно в розетке подать маринованный хрен.

Поросенок 133, желе мясное 125, яйцо вареное 5, гарнир (зеленые овощи) 50, хрен (соус) 5.

Запеченный свиной окорок по-удмуртски

Окорок средней жирности зачистить и, сложив в подготовленный тузлук со специями и чесноком, держать 18 дней. Затем вынуть, обсушить и коптить.

Приготовленный окорок запечь в тесте. Если он очень соленый — вымочить и обсушить.

Замесить ржаное пресное тесто, выложить его на смазанный лист, на него окорок, сверху — слой теста, зашипать кругом и поставить в не очень жаркую печь на 4—5 ч. Если тесто начнет подгорать, положить сверху смоченную водой пергаментную бумагу. Готовый окорок вынуть и остудить, после этого тесто снять. Окорок, запеченный в тесте, обладает нежным вкусом. Подают его на второе или как холодную закуску.

Окорок 5 кг, соль 1200, лавровый лист 20, чеснок 50, мука ржаная 1500. Выход 5 кг.

Рубец отварной

Обработанный, ошпаренный кипятком рубец свернуть рулетом и, завязав шпагатом посередине, варить в кастрюле вместе с пряностями и кореньями 4—5 ч. Готовый рубец нарезать ломтиками, подать с белым соусом, тушеной капустой, а также в холодном виде с хреном или салатом.

Рубец 182, лук 30, морковь 25, капуста 200, масло топленое 20, мука 5, специи. Выход 200.

Фаршированная свинина

Мясо свиное первого сорта или корейку отбить, чтобы получилась целая пластина, поперчить, посолить, добавить мускатный орех и тертый чеснок. На края положить вареное очищенное яйцо, тертую сырую морковь и свернуть рулетом, чтоб начинка находилась внутри. Сверху побрызгать уксусом и обжарить на сковороде, поставить в печь или духовку и довести до готовности. Затем вынуть и остудить. Подавать порциями с гарниром из свежих овощей или соленостей.

Мясо свиное 1-го сорта или корейка 110, жир 1,5, морковь 15, лук 30, яйцо вареное 1/4 шт., соль по вкусу, чеснок 2, гарнир (свежие или соленые овощи) 100.

Пыжем луд кеч

Зайца, обработанного и промытого, замочить в холодной воде на 8—10 ч, окорока и лопатки шпиговать, нарубить на куски и обжарить; отдельно обжарить очищенную и нарезанную морковь, лук, затем все соединить, сложить в жаровню, добавить бульон, перец, соль, лавровый лист, дольку чеснока; готового зайца подавать по 3 кусочка на порцию, сверху посыпать зеленью.

Заяц 135, сало шпик 15, морковь 25, лук репчатый 15, лук зеленый 5, перец 0,01, лавровый лист 0,01, соль по вкусу.

Зяец в ланспике

В кастрюлю уложить телячьи ножки, кусок телятины, лучше кострец, добавить коренья и, залив водой, варить при медленном кипении не менее 3 ч, после чего бульон процедить. Если он не прозрачный, сделать оттяжку белками яйца. Зайца изрубить на порционные куски (можно целиком), обжарить и залить бульоном. Когда он хорошо протушится, вынуть, бульон процедить, если нужно, вторично сделать оттяжку; слегка остудить. В форму влить часть подготовленного бульона, когда остынет, уложить кусками мясо, добавить зелень, сельдерей, петрушку, вареные овощи, снова залить бульоном и дать застыть.

При подаче форму перевернуть на блюдо. Зайца подать с соусом хрен.

Заяц 140, ножки телячьи для бульона 150, мясо телятина 50, морковь 20, петрушка 5, капуста цветная 30, зеленый горошек 20, соус хрен 25.

Курица желированная

Курицу, обработанную и промытую, нарезать кусками, сложить в сотейник и припустить на медленном огне. Посолить, поперчить. Желатин заранее замочить в кипяченой холодной воде. Сварить овощи для гарнира. Желатин ввести в бульон и дать закипеть. На дно формы налить желированный бульон, остудить его. Затем уложить филе, украсить зеленью, карбованными овощами, залить бульоном и остудить, наконец, положить оставшееся мясо, снова залить и поставить на холод.

Заливное должно быть прозрачным. Перед подачей его выложить, убрать овощами, зеленью. Это блюдо можно готовить и порционно.

Куриное мясо 140, морковь 75, яйцо 1/10 шт., лук зеленый 5, петрушка 5, капуста цветная 10, желе куриное 75, желатин 3, соль по вкусу.

Пыжем азег

Первый способ. Опаленного гуся промыть, заправить лапки в «кармашки», положить в бачок, залить водой, посолить, добавить поджаренные коренья и варить на медленном огне. Когда гусь будет мягким, его обсушить и нарубить на порции. Кусочки мяса зальезонить яйцом, обпанировать в белых сухарях и обжарить на раскаленной сковороде.

Одновременно приготовить белый соус на гусином бульоне с чесноком, мелко нашинкованной зеленью, сливочным маслом, тушеной калиной. Все вместе хорошо прокипятить и ложкой подавить ягоды. Соус должен быть на вкус острым. Подавать в соуснике.

Гусь 107, морковь 5, лук репчатый 5, петрушка 3, укроп 3, лук зеленый 5, бульон гусиный 50, мука 5, калина 5, масло сливочное 10, яйцо 10, сухари панировочные 5.

Второй способ. Обработанного гуся нарубить по кусочку на порцию. Обжарить вместе с овощами, мукой и шпи-

ком, нарезанным кубиками. В кастрюлю или глиняный горшок положить слой очищенных, нарезанных дольками, овощей: репу, морковь, брюкву, картофель, лук, затем слой гусятины. Повторить так несколько раз. Сверху положить нарезанные красные помидоры, поперчить, посолить, залить бульоном, плотно закрыть крышкой и поставить тушить. За 10 минут до конца тушения положить лавровый лист. Вкус должен быть острым, ароматным. Подается с овощами.

Гусятина 132, сало шпик 7, репа 20, морковь 30, брюква 20, картофель 150, помидоры красные 30, лавровый лист 0,01, перец 0,01, соль по вкусу.

Третий способ. Обработанную тушку гуся натереть солью. (Если гусь старый, его нужно отварить.) Пожарить порциями или кусками. Молодого гуся жарить сразу, для этого его надо заправить в «кармашки», положить на смазанный лист, поставить в не очень жаркую печь или духовой шкаф. Гуся следует периодически поливать соком и обмазывать сметаной. Для аромата положить коренья и довести до готовности.

Подавать на стол целиком или порционными кусками, загарнировав овощами.

Гусь 167, коренья 8, сметана 5, соль по вкусу.

Колбаса домашняя

Обработанную говяжью брюшину варить с кореньями и специями. Отдельно сварить тщательно обработанную свиную голову и ножки; в конце варки добавить коренья, специи. Когда голова и ножки уварятся, отделить мясо от косточек, нарубить его или нарезать, также нарезать отваренный говяжий язык. Сваренную мягкую брюшину порубить и соединить с мясом головы, ножек, языка, добавить мускатный орех, чеснок, перец и посолить по вкусу. Подготовленной массой набить промытые кишки и поставить варить, добавить лавровый лист, коренья, зелень петрушки, сельдерея. Готовую колбасу вынуть и сразу положить под пресс (не очень тяжелый), чтобы придать форму. Масса на срезе должна быть плотной. Домашняя колбаса считается холодной закуской.

Голова свиная 1 500, желудок 400, губы, ноги, уши 800, язык говяжий 400, морковь 20, петрушка 20, лук репчатый 16, чеснок 40, перец черный молотый 0,1, лавровый лист 0,1, мускатный орех 0,1, корица 0,1, соль по вкусу.

Пыжем сяла

Обработанную тушку рябчика замочить в воде на 2 ч, потом еще раз промыть и положить в молоко на 4—5 ч. Тушку вынуть, посолить, поперчить, обмазать сметаной и поставить в духовой шкаф. Жарить до готовности, периодически поворачивая и поливая соком, чтобы не подгорела. Жареный рябчик подается целым или нарезанным порционными кусками.

Рябчик 80, молоко 50, сметана 20, коренья 15, соль по вкусу.

Жареный цыпленок

Цыпленка, натертого ржаной мукой, опалить, промыть в теплой воде, выпотрошить и еще промыть в холодной воде. Тушку натереть солью, поперчить, обмазать сметаной и на смазанной сковороде поставить в печь или духовой шкаф для запекания. При этом периодически посматривать и поливать тушку, чтобы не подсохла и не подгорела. Цыпленок обычно готовится быстро, подается на стол целым или нарезанным порционными кусками с овощами.

Цыпленок 145, жир 3, сметана 5.

Пыжем курка

Индейку для жарения можно брать целой тушкой (но не более 3—4 кг), полутушкой или разрезанной порционными кусками.

Обработанную и промытую индейку слегка обтереть уксусом, посолить, положить в жаровню, обложить с боков и внутри кореньями и поставить в печь, или духовой шкаф. Как только подрумянится, обмазать сметаной и следить, чтобы мясо не пригорело, для этого ее нужно периодически поливать выделяющимся соком. Когда индейка хорошо упрет, ее надо вынуть и остудить. Если на стол подается целая тушка, ее надо украсить: уложить на блюдо, с обеих сторон вырезать филе и нарезать его поперек волокон тонкими пластинками, затем уложить на прежнее место, индейку загарнировать овощами и зеленью.

Это блюдо может украсить любой торжественный стол: свадебный, банкетный, именинный и т. д.

Индейка 137, морковь 3, сметана 5, перец 0,01, соль по вкусу, лук репчатый 5, петрушка 2, жиры для жарения 5.

Жокатыса пыжем тур

Тетерева ошипать, натереть ржаной мукой (чтобы пушинки хорошо опалились), выпотрошить, промыть в теплой воде и тщательно просмотреть, нет ли дробы. Тушку еще раз промыть, положить в кастрюлю, залить водой и держать в ней 3—4 ч, затем воду слить и погрузить в маринад, приготовленный из лука, уксуса, лаврового листа, корицы, гвоздики, и оставить на 3—4 ч. Тушку заправить в «кармашки», обжарить, положить в жаровню или глубокую сковороду, добавить сок, коренья, ягоды калины, рябины и поставить томить в печь, периодически переворачивать и поливать соками. Готовую, хорошо подрумянившуюся птицу можно подать в горячем или холодном виде к праздничному столу.

Выложить на блюдо и оформить овощами, маринованными грибами, моченой брусникой. Если тетерев подается в горячем виде, его также выложить на блюдо, полить соком, обложить с боков целыми вареными картофелинами, солеными грибами, сверху посыпать зеленью.

Тетерев 1/4 часть, рябина 2, калина 2, лук 10, пряности, уксус 2, морковь 5, соус готовый 5, мука 2, лук репчатый для тушения 13.

Пыжем парсьпи

Поросенка молочного опалить, промыть, выпотрошить. Положить на спинку. Разделять от себя: надрубить позвоночник и голову вдоль с внутренней стороны с таким расчетом, чтобы не прорезать и оставить целым мясо. Внутри и снаружи натереть солью, придать поросенку форму живого (внутри положить кости), ноги и туловище стянуть шнурком, обмазать сметаной и поставить в печь.

Периодически посматривать и поливать соком, жарить до готовности. Если при прокале выходит белый сок — поросенок готов. Во время жарки для аромата добавить коренья. Поросенка выложить на продолговатое блюдо, украсить овощами, зеленью.

Подавать к праздничному столу.

Поросенок 145, морковь 3, лук репчатый 3, петрушка 2, сметана 5, соль по вкусу, перец 0,01, жир 5.

Кролик фаршированный желированный

Кролика обработать и тщательно промыть. С задней кости снять окорочки, слегка отбить тылкой, посолить, поперчить. Закарбовать морковь, сварить вкрутую яйцо. На приготовленное кроличье мясо уложить морковь, яйцо, завернуть рулетом, завязать шнурком, слегка обжарить и припустить на бульоне. Готовый рулет остудить и нарезать поперек.

Замочить в холодной кипяченой воде желатин, опустить его в бульон и кипятить. На дно формы налить желированный бульон, остудить, посыпать зеленью, уложить нарезанные поперек кусочки рулета, залить бульоном и остудить; так повторять до тех пор, пока не будут израсходованы все продукты. Заливное поставить в холодное место.

Кролик 133, яйцо 1/4 шт., морковь 20, желатин 3, масло 5, бульон 100, перец 0,01, петрушка 4, соль по вкусу, лавровый лист 0,01.

Утка с груздем

Свежезаколотую утку ощипать, опалить, промыть в теплой воде, сполоснуть в холодной и выпотрошить обычным способом. Тушку заправить в «кармашки», посолить, поперчить, обжарить на сковороде, сложить в жаровню, добавить очищенный нарезанный лук, пассерованную в муке морковь, масло, ягоды калины, крепкий бульон или сок и поставить тушить под крышкой в печь или духовой шкаф. Пока тушится, приготовить соленые грузди, для этого их промыть, нарезать, полить маслом и положить к утке, сюда же добавить вина, все подержать минут 5. Потом утку достать, изрубить на порции, сложить в сотейник. Сок процедить. Соус должен быть коричневым, на вкус острым, иметь привкус грибов. Подавать с буке- том зелени.

Утка 155, морковь 20, лук репчатый 15, мука 3, калина 5, масло сливочное 10, жиры 5, грузди соленые 20, букет зелени 8, перец 0,01, соль по вкусу.

Фаршированная баранина

Баранью грудинку разрубить с таким расчетом, чтобы отделить корейку. Рубить на небольшие куски. Мясо разрезать между ребер, посолить и поперчить. Приготовить фарш. Легкие, сердце, почки промыть, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить пассерованный лук, посолить, поперчить, положить мускатный орех, разбить сырое яйцо, добавить бульон (сильно не разводить). Готовым фаршем начинить грудинку, края заколоть шпажкой, смазать сметаной и на сковороде поставить в не очень горячую печь или духовой шкаф. Когда появится румяная корочка, грудинку проколоть, если сок белый, она готова. Грудинка подается как холодная закуска.

Грудинка баранья 119, фарш с ливером 110.

Для фарша: легкие 910, сердце 369, лук репчатый 84, мука пшеничная 10, жир 75, перец 0,5, яйцо 2 шт.

Свинина маринованная

Окорок или почечную часть мяса выдержать в маринаде 3—4 дня. Затем мясо вынуть и, обтерев, положить в окорочницу или кастрюлю. Когда мясо обсохнет, его обжарить со всех сторон на раскаленной сковороде с жирами. Затем сложить в кастрюлю вместе с шинкованным обжаренным луком, полить бульоном, закрыть крышкой и поставить в печь или духовой шкаф для запекания, часто обливать мясо соком, чтобы не подгорело и не засохло. Тушить часа 2—2,5. Отпускать с соком, очищенным от жира.

Это блюдо можно подавать на холодную закуску или на второе с луковым соусом.

Мясо свиное 159, уксус 15, лук 25, чеснок 3, соль по вкусу, перец 0,01, масло сливочное 5, соус луковый 50.

Для маринада: в кипяченую воду положить уксус 3%-ный, корицу, гвоздику, лавровый лист.

Язык отварной с хреном

Язык свежий или подсоленный сварить до готовности, погрузить ненадолго в холодную воду и сразу снять кожу, после чего язык снова положить в отвар и охладить. Охлажденный язык нарезать ломтиками. На гарнир подать огурцы, помидоры и отдельно хрен.

Язык 112, морковь 4, лук 4, петрушка 3, гарнир 150, хрен 25.

Поросенок с хреном

Обработанную тушку поросенка залить горячей водой и варить. Для аромата добавить коренья. Сварившегося поросенка вынуть, переложить в кастрюлю с холодной кипяченой водой, протереть и нарубить вдоль позвоночника, затем разрубить на порции. Отварного поросенка уложить целым на большое блюдо, загарнировать овощами, мясным желе и залить сметанным соусом. В процессе укладки посолить и поперчить. Можно подавать и отдельными порциями с хреном.

Поросенок 133, соус сметанный 40, гарнир из овощей 150, хрен 25, специи, соль по вкусу.

Курица по-удмуртски

Тушку курицы разрубить вдоль по хребту, при этом грудку оставить целой, крылышки пригнуть к спинке, ножки заправить в «кармашки», посолить и поперчить. Грудку положить под легкий пресс, слегка приплюснуть тыжкой или большим ножом. Курочку обереть, уложить в сотейник и слегка припустить на сливочном масле, потом снова вынуть, снова положить под пресс; натереть чесноком, обмазать сметаной и поставить в печь или духовой шкаф, периодически поливать тушку выделяющимся соком. Когда курица будет мягкой, ее можно подать на стол целиком или нарубленной порционными кусками вместе с соусом зырет, с рубленным яйцом и маслом; на гарнир можно подать припущенные овощи или отварной рис.

Курица 200, сметана 15, лук 15, масло сливочное 10, белое вино 10, соус зырет с яйцом 40, масло 50, букет зелени 10.

Телячья голова с соусом хрен

Телячью голову опалить, тщательно проскоблить и вымыть горячей водой. (Если голову будете подавать целиком, то уши не отрезайте, а тщательно обработайте. Язык вырежьте). Голову разрубить пополам, вынуть мозги, все внутри промыть, ошпарить горячей водой, связать обе половины и, залив холодной водой, варить с кореньями на медленном огне. Сюда же можно положить промытый язык. Когда уварится, голову вынуть и положить на круглое блюдо, загарнировать свежими овощами,

зеленью. Можно нарезать и вареный язык с поджаренными мозгами, с боков выложить соус хрен, зеленый лук. Блюдо подается целым как горячее или нарубленное порционными кусками. Перед подачей шпагат убрать.

Голова телячья 120, морковь 4, лук репчатый 3, петрушка 2, лук зеленый 10, морковь 15, петрушка 10, гарнир овощной 50, соль по вкусу, перец 0,01, лавровый лист 0,01, соус хрен 56.

Телячьи ножки с луковым белым соусом с добавлением яйца

Тщательно подготовленные и промытые телячьи ножки разрезать вдоль. Сложить в кастрюлю, добавить лук, морковь, коренья, залить бульоном или горячей водой и поставить на огонь. Когда хорошо уварится, вынуть, убрать большую кость, а остальное, посолив бульон, еще раз проварить. Когда будет готово, выложить на блюдо, посыпать зеленью. Соус белый луковый подавать отдельно. Если ножки подаются в холодном виде, то мясо предварительно положить под пресс. Когда остынет, можно подавать с хреном или уксусом.

Ножки телячьи 1/2 шт., морковь 5, петрушка 3, лук 3, соус луковый 40, соль по вкусу, яйцо 1/10 шт.

Лось по-ижевски

Лосятина должна быть свежей. Куски мяса зачистить от сухожилия, натереть солью, перцем, сложить в эмалированную посуду, залить маринадом и держать 8—10 ч, после чего жидкость слить, переложить мясо в другую посуду. Залить свежим молоком и держать еще 3—4 ч, затем вынуть, обсушить и на раскаленной сковороде с жиром обжарить со всех сторон до румяной корочки. После этого поставить в печь или электрощкаф, периодически поливать соком.

Если мясо грубоватое, его надо сложить в жаровню, добавить коренья, морковь, петрушку и под закрытой крышкой поставить в печь. Если лосятина постная, ее перед маринованием следует зашпиговать. Хранить долго не рекомендуется. Перезаривать мясо не следует, оно при этом теряет свои вкусовые качества, во время тушения можно добавить малину.

Лось 154, жиры 12, морковь 15, петрушка 5, лук репчатый 18, молоко 10, уксус 0,3, лавровый лист 0,01, лимонные корки 5.

Для маринада: уксус, лимонные корочки, репчатый шинкованный лук, душистый перец горошком, тертая рябина. Залить водой и довести до кипения.

Студень

Студень готовится из свиных, говяжьих, бараньих субпродуктов (ног, губ, голов, лыток). Субпродукты опалить, копытца удалить, тщательно промыть, кости лыток разрубить и залить холодной водой (на 1 кг субпродуктов 1,5 кг воды) и поставить варить на 6—8 ч. Со сварившихся субпродуктов отделить мякоть, порубить ее или пропустить через мясорубку, а кости продолжать варить. Для аромата в бульон можно добавить петрушку, морковь, лук, соль, перец. Готовый бульон процедить, развести в нем мелко рубленое мясо и прокипятить еще раз. Затем снять с огня и, помешивая, добавить тертый чеснок, разлить в формы и поставить в прохладное место.

При подаче студень нарезать на куски. Отдельно подавать хрен с уксусом или один уксус.

Ноги, уши, головы или лытки 1000, чеснок 7, лук репчатый 45, морковь 40, петрушка 30, соль, перец, лавровый лист.

Студень мраморный

Студень мраморный готовят из говяжьих и свиных ножек, головы, языков. Все продукты хорошо промыть горячей водой, а затем холодной и разрубить. Варить желательно свиные и говяжьи продукты отдельно. Головы или ноги залить холодной водой согласно норме. При кипении периодически снимать пену. В конце варки положить морковь, петрушку, лук, нарезанный ломтиками и обжаренный на плите. Когда продукты хорошо уварятся, осторожно слить бульон, затем отделить мякоть от костей. Бульон из свиных ножек и головы не нужно соединять, а использовать на обычный холодец. Сваренный говяжий язык нарезать кубиками, мякоть ножек и головы хорошенько изрубить, все соединить и спустить в прозрачный говяжий бульон. Заправить по вкусу перцем, солью, чесноком,

поставить на огонь и довести до кипения. Студень залить в формочки.

Перед подачей на стол формочки опрокинуть на блюдо. К студню подать хрен, горчицу, уксус, майонез.

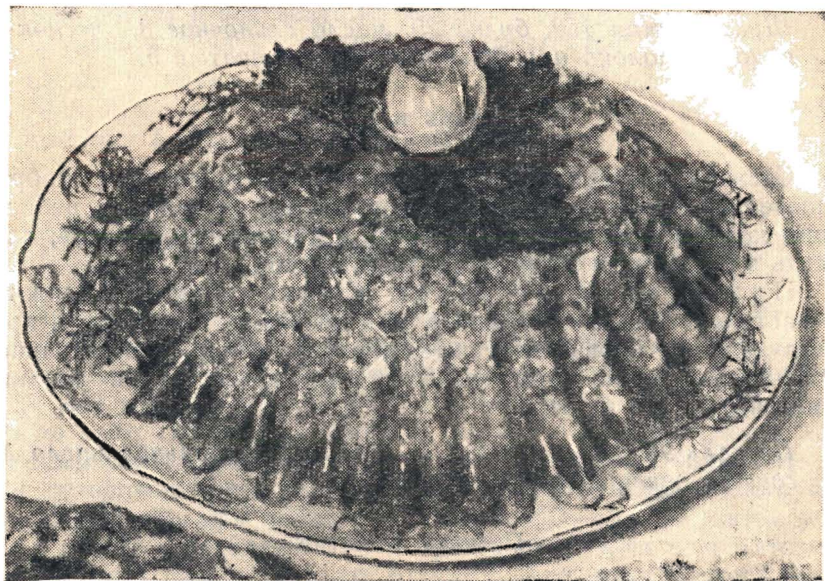
Студень мраморный можно использовать также для приготовления зуринского салата.

Голова свиная 1600, ноги говяжьи, уши, губы 800, язык говяжий 400, морковь 20, лук репчатый 16, петрушка 20, чеснок 8, лавровый лист 0,1, перец 0,2.

Рыба под маринадом

Слабосоленую или соленую рыбу предварительно замочить. Обработать, промыть, нарезать порционными кусочками, посолить и, обваляв в муке, обжарить на раскаленной сковороде на растительном масле, затем поставить на 5 мин. в духовой шкаф. Готовую рыбу охладить и залить маринадом из томатов. Обычная пропорция 1 : 1.

Лещ свежемороженный или треска 94, мука 5, масло растительное 10, маринад 75.



Студень мраморный.

Рыба фаршированная

Для фарширования в основном идет щука, налим и судак.

Свежую рыбу осторожно очистить от чешуи, удалить жабры, разрезать с брюшка, вынуть внутренности и промыть холодной водой. Затем от кожи осторожно отделить мякоть. Мякоть пропустить через мясорубку вместе с булкой, замоченной в молоке. Полученный фарш посолить, поперчить, пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и тертый чеснок. Если фарш получился густой, его разбавить молоком или рыбным бульоном.

Промытую кожу щуки вместе с головой положить на спину, раздвинуть бока и тонким слоем наложить на нее подготовленный фарш вперемешку с вареным рубленым яйцом, положить икру. Затем, осторожно соединив кожу, сшить белой ниткой и придать рыбе прежнюю форму.

Сшитую рыбу обтереть смоченной салфеткой, чтобы не было остатков фарша, завернуть в марлю, связать шнуром, как колбасу, и варить в небольшом количестве подсоленной воды, добавив коренья. Варить при медленном кипении.

С готовой рыбы убрать марлю и швы. Время варки зависит от величины рыбы.

Щука свежая 150, булка 20, масло сливочное 8, чеснок 5, яйцо 10, молоко или бульон 25, лук репчатый 5.

Пескарь в томате

Свежего пескаря почистить, удалить внутренности, жабры; тщательно промыть, посолить, поперчить, пересыпать небольшим количеством муки и обжарить в растительном масле; сложить в сотейник и залить томатным соусом.

Приготовление соуса. Свежие помидоры сложить в кастрюлю и потушить, после чего протереть сквозь сито, протертую массу вновь потушить, добавить сахар, растительное масло, лук, перец; когда загустеет до консистенции жидкой сметаны — соус готов.

Пескарь 94, лук репчатый 5, соль 2, растительное масло 10, соус 50, перец 1, соль по вкусу.

Пескарь в масле

Почистить свежие пескари, промыть, посолить и поперчить, обвалять в муке. Сложить на раскаленную сковороду и обжа-

рить на масле до румяной корочки. Пескари на стол подаются холодными с зеленым луком.

Пескарь 94, мука 5, масло растительное 10, соль 2, перец 1, лук зеленый 5, соль по вкусу.

Студень из рыбы

Студень готовится преимущественно из налима, судака и леща, для навара в бульон добавляется ерш или окунь. Очищенных ерша и леща варить при медленном кипении. Когда рыба сварится, ее вынуть и заложить в бульон судака, налима и линя, заранее очищенных и промытых. На 1 л бульона нужно брать 1 кг рыбы. Когда закипит, нужно снять накипь, положить в бульон репчатый лук и медленно кипятить; в конце варки добавить лавровый лист. Готовую рыбу вынуть, отделить от костей. В готовое мясо добавить чеснок, лук, перец, все нарубить ножом или пропустить через мясорубку. Фарш соединить с процеженным бульоном. Готовый студень еще раз прокипятить, довести до вкуса, разлить в салатницы или эмалированную посуду и поставить на холод.

Студень подавать с хреном как самостоятельное блюдо.

Судак 90, налим 100, линь 93, ерш 100 или окунь 150 (для бульона), петрушка 8, лук репчатый 8, перец 1, лавровый лист 1, соус хрен 30, соль по вкусу.

Желе рыбное

При обработке рыбы остаются пищевые отходы, из которых можно варить бульон. Для большей насыщенности в него можно добавить рыбу, чтобы использовать ее на второе в отварном виде или как заливное. Промытые пищевые отходы, приготовленную рыбу положить в рыбный развар или в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на плиту. Как только закипит, осторожно снять пену, добавить коренья, морковь, петрушку, лук, варить при медленном кипении 50—60 мин., затем убрать с огня и процедить. Если бульон получился недостаточно прозрачным, нужно сделать оттяжку. Для этого растереть в холодной воде икру, добавить белок яйца, все перемешать и, спустив в бульон, довести до кипения. Как только начнет за-

кипать, снять с плиты и дать постоять; оттяжка должна осесть на дно, затем бульон процедить, сверху снять жир бумажной салфеткой.

Желатин замочить в холодной воде, когда разбухнет, ввести в бульон, довести до кипения и сразу кастрюлю снять. Такой бульон идет для приготовления заливных блюд и рыбного соуса.

Кости рыбные 1000, морковь 16, петрушка 8, лук репчатый 81, белок яйца 80, лавровый лист 0,03, перец 0,03, соль 20, желатин 40. Выход 1000.

Раки отварные

Живых раков обмыть водой, положить в кастрюлю, добавить мелко нарубленные коренья и укроп, лавровый лист, душистый перец, соль, залить холодной водой, закрыть крышкой и варить. С момента закипания через 8—10 мин. готовых раков вынуть из воды. Раки на цвет должны быть оранжево-красными. Подавать раков можно как в горячем, так и в холодном виде.

Рак 1 шт., укроп 3, морковь 10, лук 5, соль, лавровый лист, перец по вкусу.

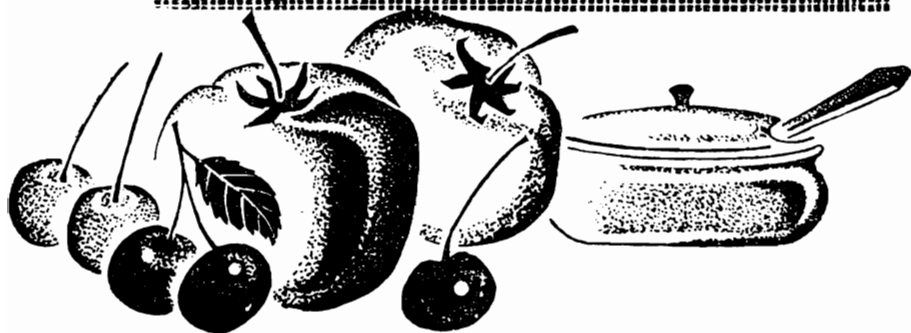
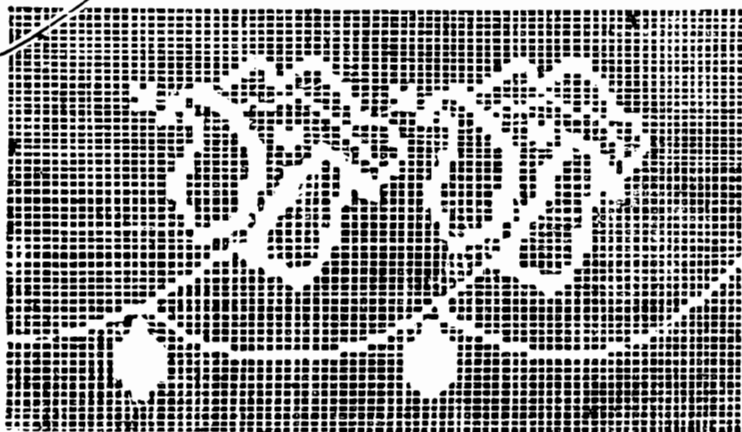
Салат из раков

Мясо отваренных раков отделить от клешней, шейки, очистить от панцирей, вынуть внутренности. Сваренные морковь, картофель, свежие огурцы, раковое мясо нарезать мелкими кубиками, все смешать, заправить соусом майонез.

Готовый салат уложить в салатницу горкой. Сверху для красоты положить один фаршированный салатом панцирь, по краям оформить очищенными клешнями, зеленым горошком и зеленью.

3 рака, картофель 45, морковь 25, огурцы 25, зеленый горошек 20, зеленый салат 10, майонез 15, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Соусы



Соусы являются основной приправой мясных, рыбных, грибных и овощных блюд, а также подаются к крупяным и мучным блюдам. Они улучшают вкусовые качества, повышают калорийность и улучшают внешний вид блюда. Иногда с помощью соусов удаляют запахи таких продуктов, как треска, камбала или озерная рыба. Для их приготовления используется большой ассортимент продуктов.

Соусы готовятся главным образом двух видов: белый и красный.

Основой красного соуса служит коричневый бульон, мука пшеничная. Для этого мука поджаривается до коричневого цвета с добавлением жира. Для приготовления белого соуса используются мясные, рыбные и грибные бульоны.

Чтобы получить соус высокого качества, следует соблюдать нормы закладки продуктов, не нарушая технологии приготовления.

Лучшему усвоению пищи организмом человека способствуют ароматические вещества, в качестве которых используются перец горошком, букет зелени, лавровый лист, коренья петрушки, имбир, чеснок, рябина, мята, калина и др. Приятный аромат и вкус соусам придают вина, настойки.

В национальных удмуртских блюдах в качестве подливов также подается топленая сметана, рассолы огуречный, капустный, кисели, шербет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БУЛЬОНА ДЛЯ СОУСОВ

Мясной бульон белый

Кости говяжьи, баранины, свинины, птицы разрубить на части, сложить в бачок, залить холодной водой (на 1 кг костей 1,5 л воды). Как бульон закипит, поставить на медленный огонь. Регулярно убирать накипь и жир, которые оставляют привкус сала. За час до окончания варки в бульон положить очищенный лук, морковь, петрушку. Время варки зависит от костей. Если они говяжьи — варить 7—8 ч, если индейки, гуся или утки — 2 ч. За 20—30 мин до конца варки кастрюлю снять с огня, бульон процедить и снова вскипятить. Готовый бульон можно использовать для приготовления белых соусов.

Мясной коричневый бульон

Говяжьи, бараньи, свиные кости или кости домашней птицы нарубить, сложить на лист и обжарить в духовом шкафу при 170° до коричневого цвета. За 20—25 мин до окончания обжаривания костей положить морковь, разрезанную пополам луковицу. Для предупреждения пригорания кости нужно перемешивать.

Обжаренные кости вместе с кореньями положить в кастрюлю, залить водой из расчета 2,5—3 л на 1 кг костей и варить на медленном огне в течение 6—7 ч, снимая пену и жир. За час до окончания варки положить сельдерей, петрушку и букет зелени.

Для улучшения вкуса в бульон можно добавить сочки от жареного мяса.

По окончании варки с поверхности снять жир, бульон процедить. Цвет бульона должен быть коричневым.

Бульон можно сделать очень крепким фюме. Для фюме свежеприготовленный коричневый бульон уварить в широкой посуде, под крышкой варить не рекомендуется во избежание привкуса и запаха клея. Из 1 л бульона получается 110—120 г фюме. Затем бульон (фюме) остудить и залить тонким слоем, после чего можно использовать.

Чтобы приготовить коричневый бульон, надо развести фюме кипятком.

Рыбный бульон

Рыбный бульон чаще всего готовится из свежих пищевых отходов. Кости и головы тщательно промыть, удалить жабры, если понадобится — разрубить. Можно приготовить бульон и из целой рыбы. Очищенную рыбу выпотрошить, жабры вынуть и тщательно промыть. Мелких ершей, окуней, сорожек, щеклею, пескаря варить целиком. Промытую рыбу сложить в кастрюлю, залить холодной водой из расчета на 1 кг рыбы или костей 2 л воды. Когда бульон закипит, осторожно снять пену и накипь и положить очищенные, промытые, нарезанные петрушку, сельдерей, репчатый лук. Бульон варить при слабом кипении в открытой посуде 50—60 мин с момента закипания, головы осетрины, севрюги — 2 ч. Для получения 1 л бульона нужно взять 500 г осетровых отходов и добавить репчатый лук, петрушку, сельдерей, морковь. Готовый бульон должен отстояться 15—20 мин, потом его нужно процедить через салфетку.

Грибной бульон

Грибной бульон можно приготовить как из свежих, так и из сушеных грибов. Сушеные грибы тщательно перебрать, промыть в теплой воде несколько раз, потом в холодной и, залив водой (на 40 г сушеных грибов 1,5 л воды), поставить на

2—2,5 ч для набухания. Когда грибы набухнут, поставить варить в той же воде без соли до готовности. Готовые грибы откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Затем мелко нашинковать или нарубить, в зависимости от того, для какого блюда. Готовый бульон процедить.

Примечание. Для получения 1 л бульона брать 40 г сушеных грибов.

Пассеровки

Мучная. Мучные пассеровки придают своеобразный вкус пище. Мука, предназначенная для пассерования, должна быть мелкого помола, не ниже 72%. Муку можно пассеровать без жира (сухая пассеровка) или с жиром (жировая пассеровка). Мучная пассеровка бывает коричневая и белая.

Коричневую пассеровку можно готовить с жиром и без жира. При изготовлении без жира пшеничную муку насыпать на сухой и чистый противень или на сковороду слоем не более 3—4 см, затем поставить на плиту или в духовку и, непрерывно помешивая, обжарить до образования коричневатого цвета.

Способ приготовления жировой пассеровки такой же, только муку положить на лист или сковороду, раскаленные жирами. Жарить до образования коричневатого цвета.

Коричневая мучная пассеровка идет для приготовления мясных красных соусов.

Белую пассеровку готовить так же, как и коричневую без жира и с жиром. Только муку жарить до образования светло-желтоватого цвета.

Белая пассеровка используется для приготовления соусов белого цвета на мясном, рыбном бульонах, а также для молочных и сметанных.

Пассеровка корней. Для пассеровки нужно брать морковь, петрушку, сельдерей, репчатый лук. Коренья нашинковать мелкими кубиками, припустить в сотейнике с жиром и бульоном. Когда коренья станут мягкими, их вынуть, если надо, протереть, можно использовать и целиком.

Пассерование томатов. Свежие красные помидоры нарезать на дольки, сложить в кастрюлю, поставить на слабый огонь, когда помидоры упарятся, протереть их сквозь сито. Полученную томатную массу пассеровать с добавлением жира, непрерывно помешивая лопаточкой. Свежие помидоры пассеруют не более 50—60 мин., жир должен быть коричнево-золотистым.

Приготовление соусов

Соусы подразделяются на горячие и холодные, подливы, масляные смеси.

Для приготовления соусов берут обыкновенные или сильно концентрированные бульоны (фюме), молоко, сметану, жиры, растительные жиры, различные масла: подсолнечное, оливковое, хлопковое, сливочное. Для приготовления горячего соуса необходима пассерованная мука.

Для аромата в соус кладут душистый и черный перец, лавровый лист, чеснок, петрушку и укроп.

Для придания соусам различного вкуса в них добавляют томат-пасту, томат-пюре, соус «южный», горчицу, уксус, виноградное вино, лук, различную зелень в букете. А также улучшают вкус соусов брусника, ежевика, клюква, калина, рябина; разнообразят соусы и шавель, кислица, ревень, соленые огурцы, соленые помидоры. Их можно добавлять в соусы в виде отваров, соков, пюре.

Норма расхода продуктов дана из расчета на 1 л бульона или 1 кг готового соуса. Соль в раскладке не указана: при расходе следует рассчитывать на 1 кг соуса 10—12 г.

Горячие соусы

Их готовят небольшими порциями, так как они теряют свои вкусовые качества через 3 ч. При разогревании соусу не надо давать закипать, это также ухудшает вкусовые качества.

Яично-масляничные соусы при высокой температуре разогрева могут «обмаслиться» и получится расслоение соуса. Молочные и сметанные соусы рекомендуется готовить небольшими порциями. Молочный соус можно хранить при температуре 65—70° 1,5—2 ч.

Соус красный (основной)

Для приготовления красного соуса сварить коричневый бульон из прожаренных костей и процедить. Распустить на сковороде или в кастрюле жиры, добавить томат, прожарить, постепенно добавляя муку, когда все пропассеруется, ввести порциями горячий бульон и осторожно размешать, чтобы не получились комков; довести до состояния жидкой сметаны, добавить пассерованные протертые корни, морковь, лук, петрушку, довести до вкуса солью, перцем, сахаром.

Бульон коричневый 1000, мука пшеничная 50, жир 50, томат-паста 90, лук репчатый 34, морковь 32, петрушка 19, сахарный песок 15, перец 0,01, соль по вкусу.

Сугонэн соус

Приготовить основной красный соус. Мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле или маргарине. Чтобы цвет лука не изменился, в него добавить эссенцию, положить перец горошком, лавровый лист и поставить кипятить на 8—9 мин; затем все сложить в соус, добавить сахар, соль, перец и еще раз прокипятить 10—12 мин. Соус заправить сливочным маслом.

Луковый соус хорошо подавать к тушеному мясу, котлетам, биточкам. Под этим соусом можно запечь мясо.

Красный соус основной 800, маргарин сливочный 45, масло сливочное 30, лук репчатый 300, сахар 5, уксус 9%-ный 5, лавровый лист 0,02, перец душистый 0,02, соль по вкусу.

Сугонэн, губиен соус

Приготовить основной красный соус. Мелко нашинковать репчатый лук, добавить отварные и мелко нарубленные белые грибы, душистый перец горошком, лавровый лист, все это положить в соус и вскипятить, подлить красного вина; когда соус уварится, его посолить, поперчить и прокипятить 8—10 мин, заправить маслом. Луковый соус с грибами используется при запекании овощей, рыб и мяса.

Основной красный соус 800, масло сливочное 30, лук репчатый 300, вино красное виноградное 100, грибы белые 50, маргарин 45, лавровый лист 0,02, перец 0,02, соль по вкусу.

Соус с эстрагоном и вином

Коренья, очищенные, промытые, нашинковать и спассеровать на масле, влить сухое белое вино, положить туда веточки эстрагона, уварить наполовину. Готовые пассерованные коренья протереть, соединить с вином и основным соусом, прокипятить, посолить, поперчить, добавить листья эстрагона. Соус эстраго-

на с вином подается к жареному мясу, натуральной баранине, свинине, телятине, птице.

Бульон 800, морковь 80, лук 168, петрушка 100, томат-пюре 125, вино 100, масло сливочное 100, мука пшеничная 40, укроп 2, эстрагон, соль по вкусу.

Соус клюквенный с мадерой

В готовый основной красный соус добавить пассерованные корни. Отдельно растереть и потушить промытую клюкву с корнями, как только все это упарится, ввести в основной соус и прокипятить. Перед кипячением влить мадеру, посолить, заправить сливочным маслом.

Соус с клюквой и мадерой можно подать к лосиному мясу, птице, а также к натуральным блюдам из мяса, филе по-ижевски.

Соус основной 750, лук репка 100, петрушка (коренья) 50, сельдерей (корень) 50, клюква 200, масло сливочное 70, мадера 80, мясной сок или фюме 100.

Соус из свежих грибов

Подготовленный репчатый лук, свежие грибы (сыроежки, маслята, подберезовики) хорошо промыть, изрубить и спассеровать с луком. В готовый основной соус (лучше красный) ввести пассеровку, заправить солью, лимоном или лимонной кислотой, а также сливочным маслом и нарезанным чесноком. Соус грибной можно подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Красный соус 800, грибы свежие 200, лук репчатый 150, масло сливочное 70, лимонная кислота 1, чеснок 2, лавровый лист 0,01, перец 0,02, соль по вкусу.

Соус зеленый

Зелень (лук, петрушку, сельдерей) промыть, нашинковать, сложить в сотейник, добавить гвоздику, перец, влить вино, закрыть крышкой и уварить до одной трети первоначального объема. Массу влить в заранее приготовленный основной красный соус. Растереть мускатный орех, всыпать его в соус, прокипятить, по вкусу посолить и поперчить, проварить еще 10 мин. Затем соус процедить, ввести сливочное масло.

Такой соус можно подать к мясным и овощным блюдам.

Красный соус основной 900, масло сливочное 50, красное вино 150, мускатный орех 0,01, гвоздика 0,03, перец черный 0,3, соль 10, петрушка, сельдерей 30, лук зеленый 80.

Сугонэн горчидаен соус

Подготовленный очищенный лук нашинковать, пропассеровать, добавить лавровый лист, перец горошком, ввести в основной красный соус, посолить и поставить кипятить, после чего добавить заваренной столовой горчицы. В соус положить сливочное масло.

Готовый соус подавать к мясным блюдам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам, сарделькам.

Красный соус основной 800, масло сливочное 30, маргарин сливочный 45, горчица столовая 25, соус «южный» 50, лук репчатый 300, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,1, соль по вкусу.

Соус из черной смородины

Кости копченостей нарубить и обжарить в масле, налить красного вина, бульона, добавить перец, лавровый лист, эстрагон, петрушку, черную смородину (варенья или свежих ягод по сезону) и все варить в закрытой посуде 15—20 мин. Готовую смесь соединить с соусом и кипятить еще 5—6 мин, затем посолить, поперчить, добавить сливочное масло. Соус из черной смородины подается к дичи, котлетам, биточкам, жареной птице.

Соус красный основной 750, виноградное вино 100, масло сливочное 70, варенье из черной смородины 100, кости ветчины 200, петрушка 10, эстрагон 10, перец горошком 0,5, лавровый лист 0,02, соль по вкусу.

Белый соус (основной)

Белую мучную пассеровку развести приготовленным бульоном, осторожно и тщательно помешивая, чтобы не было комочков, довести до нормальной густоты, затем поставить на слабый

огонь, помешивая лопаточкой, чтобы не подгорело, держать 10 мин (отсчет с момента закипания). Готовый соус посолить и процедить. Белый соус считается основным соусом для приготовления различных других соусов.

Белый бульон 1100, мука 50, масло сливочное 50, соль по вкусу.

Куреппузэн тѣды соус

Отделить белок от желтка, желток соединить со сливочным маслом, поставить на огонь, добавить сливки или бульон, беспрерывно помешивать, влить горячий белый соус. В полученную массу добавить соль, перец, лимонный сок или лимонную кислоту, тертый мускатный орех. Соус процедить. Подается к отварному мясу.

Белый соус 800, бульон 100, яйцо 4 шт., масло сливочное 150, лимонная кислота 0,01, мускатный орех 1, перец молотый 0,5, соль по вкусу.

Соус из свежих помидоров

Свежие помидоры промыть, нарезать дольками и пропассеровать в собственном соку, затем протереть сквозь сито и уварить на огне до густоты сливок. Заправить сахаром, сливочным маслом, солью и молотым перцем, ввести карбованные морковь, петрушку, лук, заранее спассерованные с бульоном. Готовый соус подавать к мясным и овощным блюдам.

Помидоры свежие 1400, морковь 60, петрушка 40, лук репчатый 10, масло сливочное 300, сахар 10, перец 0,01, соль по вкусу.

Соус с эстрагоном

Промыть и нашинковать свежую петрушку, стебли эстрагона, сложить в сотейник, добавить перец душистый, залить уксусом и прокипятить при закрытой крышке. Влить всю массу в белый соус и продолжать кипятить еще 7—10 мин. После чего соус охладить до 60—65° и ввести подготовленные яичные белки, предварительно проваренные с маслом. Добавить лимон,

посолить, довести до готовности и процедить. Такой соус можно подавать к молодой телятине, почкам.

Основной белый соус 800, уксус 9%-ный 90, масло сливочное 140, эстрагон 20, яйцо (белок) 4 шт., лук репчатый 50, перец горошком 1, соль по вкусу.

Томатный соус с грибами

Первый способ. Подготовленный репчатый лук мелко нашинковать, пропассеровать. Свежие грибы промыть, нашинковать тонкими ломтиками, поджарить, добавить горячий томатный соус, вино, перец и варить 7—8 мин. В готовый соус добавить очищенный рубленый чеснок, сливочное масло. Томатный соус с грибами подавать к мясным блюдам.

Лук репчатый 180, соус томатный 700, грибы белые 120, масло сливочное 40, маргарин сливочный 50, чеснок 2, вино виноградное 90, перец 0,05, соль 10.

Второй способ. Свежие грибы перебрать, промыть, нарезать мелкими ломтиками, нашинковать репчатый лук, пропассеровать. В массу ввести томатный соус, все прокипятить 7—10 мин, после чего добавить в соус нарубленный чеснок.

Томатный соус с грибами подается к жареной или запеченой рыбе.

Соус томатный 800, лук репчатый 100, маргарин сливочный 15, чеснок 0,02, грибы свежие 150, соль по вкусу.

Томатный соус

Томат-пюре с жирами довести до кипения и уварить: когда смесь загустеет, заправить сливочным маслом, сахаром, солью, перцем.

Соус подавать к свинине и блюдам из рубленого мяса.

Томат-пюре 800, сливочное масло 150, сахар 10, перец 0,05, соль 10.

Белый соус рыбный

Рыбный соус готовится на основе рыбных бульонов, сваренных как из рыбы, так и из рыбных пищевых отходов. Процесс приготовления тот же, что и соус на мясном бульоне.

Белый соус варится при сильном кипении, поэтому его следует непрерывно помешивать. При быстром кипении соус сохраняет свои вкусовые качества и цвет.

Курегпузэн соус

В приготовленный белый рыбный соус добавить рубленое вареное яйцо, лимонную кислоту или лимонный сок, шинкованную петрушку, соль, перец; перемешать и довести до кипения.

Готовый соус подавать к отварной рыбе.

Соус белый рыбный 700, лимоны или лимонная кислота 0,02, масло сливочное 40, петрушка 20, яйцо вареное 8 шт., соль по вкусу.

Чорыг лымен соус

В приготовленный рыбный бульон добавить томат-пюре, пропассерованный с кореньями, луком, специями, лавровым листом, перцем, и варить при медленном кипении 20—25 мин, периодически помешивая. По окончании варки посолить, довести до вкуса и процедить.

Белый соус рыбный 500, томат-пюре 500, морковь 40, петрушка 20, масло сливочное 25, сахар 10, перец 0,05, лавровый лист 0,02, соль по вкусу.

Соус томатный с овощами

Коренья моркови, петрушки почистить, промыть, нарезать кубиками, пропассеровать репчатый лук. В коренья влить виноградное вино, положить специи (лавровый лист, перец) и уварить. Смесь соединить с процеженным соусом и снова проварить 10—15 мин, заправить сливочным маслом.

Томатный соус 700, виноградное вино 80, масло сливочное 45, морковь 10, петрушка 40, лук репчатый 60, перец 0,05, лавровый лист 0,02, соль по вкусу.

Соус калиновый с помидорами

Помидоры свежие нарезать ломтиками и поставить варить, затем процедить и спассеровать на жире. Заранее нарезанные коренья спассеровать на жире. Выпарить в сотейнике калину и все это соединить с белыми пассерованными грибами, добавить основной красный соус, прокипятить, довести до вкуса. Соус должен быть острокислым и одновременно сладким, в него можно добавить зелень петрушки, сельдерея.

Такой соус хорошо подавать к лосятине, медвежатине, зайцу, дичи.

Томатный соус 800, морковь 60, лук репчатый 60, калина 50, грибы белые 100, петрушка (зелень) 15, жиры 45, сахар 50.

Соус рыбный с томатом

Очищенных пескарей промыть, хорошо проварить в небольшом количестве жидкости с добавлением лука, лаврового листа, соли. Затем остудить и протереть сквозь сито, ввести готовый соус, добавить пассерованный лук, прокипятить, посолить и поперчить. Соус должен иметь острый насыщенный вкус рыбы и лука.

Подавать к жареной рыбе.

Соус томатный основной 700, лук репчатый 100, рыба (пескарь) 200, петрушка 30, сельдерей 30, лавровый лист 0,01, перец молотый 0,02, соль по вкусу.

Сметанный соус

Готовится он из сметаны с добавлением белой пассеровки или белого соуса (мясного или рыбного).

Для этого надо довести до кипения сметану, развести ею готовую пассерованную без жира муку, все тщательно размешать, посолить, поперчить и дать вскипеть.

Сметанный соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Используется он также и для приготовления различных других соусов.

Сметана 1000, мука 50, масло сливочное 50, перец 0,02, соль по вкусу.

Сметанный соус с луком

Мелко нашинкованный репчатый лук пропассеровать на масле, соединить со сметанным соусом и кипятить 5—6 мин, затем добавить соус «южный», соль, перец и отвар мяты. Готовый соус должен быть острым с привкусом лука и ароматом мяты. Подавать к рубленным мясным блюдам.

Сметана 800, лук репчатый 270, масло сливочное 30, соус «южный» 40, мята 3, перец 0,02, соль по вкусу.

Сметанный соус с хреном

Хрен, свежий, очищенный, натереть, слегка спассеровать на масле (цвет не должен измениться), добавить в него перец душистый горошком, лавровый лист, уксус и все прокипятить; после этого соединить с горячим соусом, смесь посолить и ва-

рить еще 5 мин, затем процедить. Готовый соус подавать к салатам, вареному мясу.

Сметанный соус 700, масло сливочное 20, хрен 250, уксус 9%-ный 75, перец 0,01, лавровый лист 0,01, соль 10.

Молочные соусы

Приготовленную белую пассеровку развести горячим молоком, посолить и поставить кипятить. В соус средней густоты можно добавить 3—4 яичных желтка (в расчете на 1 кг соуса), в жидкий соус можно положить сахар. Такой соус употребляется для запекания продуктов. Например, раннюю цветную капусту заливают соусом при 40—45° (при более низкой температуре соус становится густым). Густой молочный соус идет как начинка для котлет, используется для запекания овощей (моркови, кабачков и т. д.). Соус средней густоты идет для запекания мяса, рыбы. Молочные соусы, жидкие и горячие, подаются к овощам, крупяным блюдам, табаням, лепешкам.

Соус жидкий: молоко 1000, мука 1 сорта 50, масло сливочное 50, сахар 10.

Соус средний: молоко 1000, мука 1 сорта 80, масло сливочное 80.

Соус густой: молоко 900, мука 1 сорта 110, масло сливочное 120.

Соус-зырет

В охлажденное кипяченое молоко влить сырое яйцо, всыпать муку и взбить лопаточкой, посолить, положить сахарный песок; когда масса будет без комочков, ввести ее в кипяченое молоко, не переставая помешивать лопаточкой. Как загустеет, снять с плиты и поставить на холод. Когда остынет, взбить еще раз. Холодный соус-зырет подавать к вареным овощам, лепешкам, табаням и т. д.

Молоко 900, яйцо 4 шт., мука 72%-ная 70, соль, сахар 10.

Примечание. В соус-зырет, предназначенный для овощей, можно добавлять сливочное масло (100 г на 1 л).

Йблын ческыт соус

Мучную пассеровку (с маслом) развести кипяченым молоком до нормальной густоты, добавить сахарный песок (можно и ванильный сахар), посолить и довести до кипения.

Молоко 1000, масло сливочное 40, мука 1 сорта 50, сахарный песок 120 (ванилин 1,0), соль по вкусу.

Сугонэн йёл соус

Репчатый лук очистить, мелко нашинковать, спассеровать на масле (чтобы не изменился цвет), после чего залить небольшим количеством бульона и поставить на огонь в посуде с закрытой крышкой. Бульон соединить с соусом средней густоты и еще варить 5—6 мин; соус заправить солью, перцем; протереть сквозь сито, добавить кипяченое молоко, процедить.

Соус подавать к овощным блюдам, жареной баранине.

Молоко 800, масло сливочное 40, мука 50, лук репчатый 260, бульон мясной 140, специи, перец; соль по вкусу.

Винаен йёл соус

В холодное молоко или свежие сливки разбить сырое яйцо (желтки) и поставить на плиту, непрерывно помешивая и не доводя до кипения. Когда загустеет, снять с огня, добавить горячее вино (кипяченое), фюме, посолить, поперчить, процедить через салфетку. Вновь прогреть, заправить сливочным маслом. Молочный соус подают к домашней птице или дичи.

Молоко или сливки 500, молочный соус 250, яйцо (желток) 5 шт., бульон (или фюме) 100, мадера 100, масло сливочное 90, перец 0,01, соль по вкусу.

Яично-масляный соус

Яичные желтки отделить от белков, влить в сотейник, добавить холодную воду по норме, нарезанное кусочками сливочное масло и поставить варить, непрерывно помешивая вначале лопаточкой, затем венчиком до тех пор, пока смесь не загустеет. Соус заправить солью, лимонной или калиновой кислотой. Соус подается к отварной рыбе (пескарям, налиму, сому), а также к цветной капусте или белокочанной, которую предварительно следует припустить.

Яйцо (желток) 13 шт., лимонная кислота 2, масло сливочное 750, вода 150, сок калиновый 40, соль по вкусу.

Курегпузэн тӧды соус

Приготовить основной белый соус на мясном бульоне (по рецепту, указанному ранее). Добавить ячно-масляный соус с лимонным соком, все вскипятить, добавить соль, укроп, лимонный или калиновый сок, хорошо вымешать и процедить.

Соус подается к вареным овощам или рыбе.

Соус белый основной 300, соус ячно-масляный 700, лимонный сок или калиновый 40.

Ячно-масляный соус со сливками

Приготовить ячно-масляный соус, добавить в него густые взбитые сливки, после чего размешать лопаточкой до получения однородной массы. Соус со сливками подается к отварной рыбе, отварному картофелю, капусте, белокочанной или цветной.

Соус ячно-масляный 850, сливки взбитые 25%-ной жирности 200.

Соус ячно-масляный со свежими помидорами

Свежие красные помидоры нарезать, пропассеровать в соевом соусе, процедить и уварить, соединить с ячно-масляным соусом, все тщательно перемешать, заправить солью, перцем, лимонной кислотой, укропом, тертым чесноком.

Соус подается к тушеной или жареной рыбе.

Помидоры красные 350, готовый соус ячно-масляный 850, чеснок 15, перец молотый 1, лимонная кислота 1.

Соус ячно-масляный с горчицей

Приготовить основной ячно-масляный соус, заварить горчицу; соединить ее с соусом, все тщательно перемешать.

Соус ячно-масляный 1000, горчица 50.

Курегпуз соус

Сварить вкрутую яйцо, очистить, мелко нарубить, нашинковать зелень петрушки, лука, укропа. Распустить сливочное-

масло, все соединить и посолить. Такой соус — и приправа к капусте и отварной рыбе.

Яйцо 9, масло сливочное 560, петрушка 20, укроп 5, лук зеленый 20, соль по вкусу, лимонная кислота 1—2.

Чорыг соус

Приготовить рыбный бульон из пищевых рыбных отходов или целой рыбы, процедить и ввести распущенный желатин (как для заливного). Получится желе. Отделить желтки от белков, положить в желтки столовой горчицы и тщательно растереть, постепенно вливая туда льняное или конопляное масло, при этом непрерывно помешивать; когда соус загустеет, добавить уксус и соединить с желе.

Такой соус идет к рыбным, фаршированным, тушеным и к заливным блюдам.

Желе из рыбного бульона 700, масло растительное 100, яичн. жел. 4 шт., уксус 0,02, соль по вкусу, перец 0,02.

Хрен с уксусом

Корень хрена промыть, очистить, натереть на терке или пропустить через мясорубку, положить в фарфоровую или эмалированную посуду, залить кипятком, закрыть крышкой; когда хрен отмокнет, добавить сахар, уксус, соль и хорошенько размешать. Данный соус подается к мясу (жареному, отварному и т. д.) и рыбе.

Корень хрена 360, уксус 9%-ный 250, сахар 20, вода 450, соль 20.

Хрен со свеклой

Приготовить хрен, как указано выше, добавить очищенную, промытую и протертую свеклу. Всю массу перемешать до получения однородной массы.

Соус подавать к рыбе или мясу.

Корень хрена 300, свекла 200, уксус 9%-ный 250, вода 356, сахар 20, соль 20.

Хрен со сметаной

Хрен, очищенный, промытый, натереть, соединить со сметаной, сахаром, солью, перемешать. Такой соус подается к отварному поросенку, мясу, птице, студню.

Корень очищенного хрена 300, сметана 700, сахар 15, соль 15.

Соус сметанный

Хлебный уксус влить в эмалированную посуду, добавить перец, сахар, соль, хорошо перемешать деревянной ложкой, перед подачей на стол соединить со сметаной. Соус идет к овощным салатам, грибам, цветной капусте.

Сметана 800, сахар 80, перец молотый 0,8, уксус 3%-ный 150.

Маринад овощной с помидорами

Очищенные, промытые корни, морковь, петрушку, сельдерей нашинковать или накарбовать, нарезать полукольцом лук и поставить в сотейнике с растительным маслом, предварительно добавив пассерованные помидоры, затем все пропассировать 15—20 мин. Добавить уксус, сахар, бульон, соль, лавровый лист, душистый перец, корицу, гвоздику и кипятить 10—15 мин., в конце варки добавить распущенный крахмал. На вкус маринад должен быть кисло-сладким.

Маринад овощной с томатом используется к холодным блюдам, к рыбе жирной, отварной.

Морковь 350, лук репчатый 250, петрушка или сельдерей 50, помидоры красные 350, бульон рыбный 300, масло льняное или подсолнечное 100, сахар 35, уксус 9%-ный 150, перец 0,01, лавровый лист 0,01, гвоздика 0,01, корица 0,01, крахмал 20.

Примечание. Маринад овощной можно готовить также без томата.

Сладкие соусы

Сладкие соусы очень разнообразны, они широко распространены в деревнях Удмуртии, а также в общественном питании. Их готовят из свежих яблок, вишни, крыжовника, ревеня, а также из свежих ягод (клубники, земляники, ежевики, клюк-

вы, калины и т. д.) с добавлением фруктовой эссенции. В состав некоторых соусов добавляют крахмал, пшеничную муку. Все сладкие соусы готовят с сахаром.

Готовые соусы подают к сладким блюдам, макаронным изделиям, крупяным котлетам, пудингам, лепешкам, табаням, блинам, оладьям.

Фруктово-ягодные соусы можно подавать и в холодном виде.

Брусничный соус

Промыть бруснику, залить холодной водой и варить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито или специальную машину; полученное пюре развести отваром, добавить протертую корицу, сахар, сухое вино и кипятить 10 мин; затем ввести крахмал, распущенный в холодной кипяченой воде, и снова довести до кипения.

Соус хорошо подавать к курятине, жареной индейке, цыплятам, блюдам из мяса диких птиц и животных.

Брусника 300, вода 1000, сахар 250, крахмал 10, корица 1, вино «Рислинг» 80.

Соус из свежих ягод

Свежие ягоды перебрать, удалить плодоножку; протереть через сито, в полученное пюре положить сахар и, влив воды, нагреть на огне до кипения, затем добавить картофельный крахмал.

Соус подавать к табаням, запеканкам, блинчикам, кашам в холодном виде.

Свежие ягоды 450, вода 900, сахар 160, крахмал 35.

Соус из ревеня

Снять верхнюю пленку с ревеня, нарезать его кубиками, сложить в кастрюлю, желательно эмалированную, залить водой и поставить варить с добавлением сахара, корицы, гвоздики; когда ремень будет мягкий, влить картофельный крахмал, помешивая лопаточкой. Когда соус закипит, снять его с огня и остудить. Соус подавать к домашней птице, жареной или отварной.

Ревень 600, сахар 250, крахмал 35, корица 0,01, гвоздика 0,01.

Фруктово-ягодный соус

Очищенный лук нашинковать. Сложить в эмалированную посуду, залить уксусом, добавить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, накрыть посуду крышкой и, немного поварив, добавить горчицу, протертую черную смородину или джем, яблочный соус, сок лимона или лимонной кашицы; когда закипит, влить крахмал, разведенный мадерой, и, помешивая, довести снова до кипения, затем процедить через частое сито и охладить. Фруктово-ягодный соус подавать к ветчине, жареной дичи, домашней птице. Для остроты в соус можно добавить перец красный.

Джем смородины 350, соус яблочный 250, уксус 3%-ный 25, соус «южный» 30, перец до 0,2, лавровый лист 1, гвоздика 0,2, лук репчатый 200, мадера 100, крахмал картофельный 15.

Первые блюда



СУПЫ
БУЛЬОНЫ



Качество и вкус бульонов зависят от того, насколько они умело приготовлены и какие приправы и продукты использованы. Заправляют бульоны морковью, луком, перцем, лавровым листом и другими пряностями.

Бульоны бывают мясные, костные, рыбные, грибные и т. д.

Шыд лым

Мясо-костный бульон готовится из костей и мяса говядины, свинины, баранины, домашней птицы. Трубочатые кости желательно варить отдельно для прозрачного бульона. Остальные

кости мелко изрубить, сложить в бачок и залить холодной водой, сверху положить куски мяса, поставить на плиту. Желательно, чтобы бульон закипал быстрее. Как закипит, удалить пену и жиры и варить при медленном кипении $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ ч. За 20—25 мин до окончания варки заложить для аромата поджаренные морковь, лук. Затем мясо вынуть шумовкой, для сохранения цвета промыть кипяченой холодной водой, поставить в холодильник, а кости еще варить. Готовый бульон процедить.

Костный бульон

Костный бульон отличается от мясо-костного бульона тем, что варится он из одних костей с добавлением корней на медленном огне 6—7 ч.

Чорыг лым

Самые вкусные бульоны получаются из рыб семейства окуневых: ершей, судака и т. д. Бульон из голов рыб семейства карповых несколько горчит.

Подготовленную и промытую рыбу и рыбные отходы (головы, кости, кожу, плавники и хвосты) положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить; когда вода закипит, добавить репчатый лук, соль, к концу варки — петрушку (периодически снимать пену с бульона). Варить 40—60 мин., в зависимости от сорта рыбы. Перед окончанием варки головы осетровых рыб вынуть, отделить хрящи от мясной мякоти, хрящи вновь положить в бульон и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон снять с огня, дать отстояться 15 мин., после чего процедить. На таком бульоне готовят чорыген шыд (уху).

Концентрированный рыбный бульон варить так же, как и мясо-костный.

На 1 л бульона нужно взять 1 кг сырой рыбы или рыбных отходов.

П р и м е ч а н и е. Для приготовления ухи из рыбы для бульона можно использовать рыбу нескольких сортов. Для первого отвара лучше взять ершей, пескарей, окуней и варить при медленном кипении 50—55 мин, потом варить основную рыбу.

Губи лым

Грибные бульоны в основном готовят из сушеных белых грибов. Для этого грибы тщательно перебрать, промыть, сложить в кастрюлю и залить холодной водой на 2—3 ч, после чего воду от грибов отцедить, дать ей отстояться, осторожно (чтобы не попал песок) слить ее в другую посуду. В этой воде отварить грибы 1,5—2 ч без соли. Когда грибы уварятся, их вынуть и нарезать, а бульону дать отстояться, затем процедить.

На 5 л бульона 1 кг сушеных белых грибов.

ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ

Глазовский кулеш

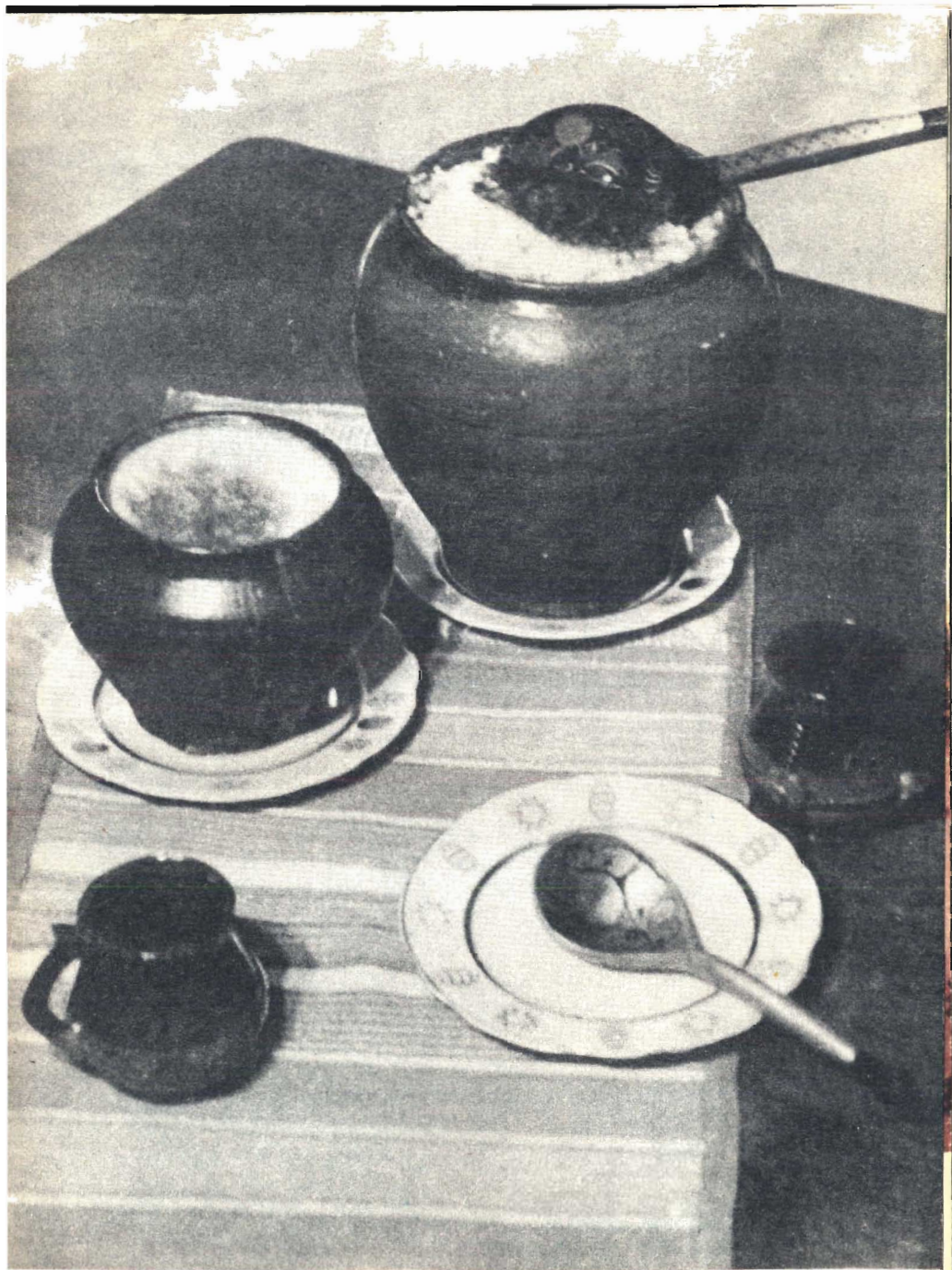
Говяжье мясо, хорошо промытое, обработанный бычий рубец, ошпаренный и изрезанный на куски, варить с добавлением поджаренных кореньев до готовности, затем мясо вынуть, а рубец продолжать уваривать. Когда рубец сварится, его вынуть, остудить, нашинковать соломкой; в готовый бульон положить промытое пшено, дать ему свариться, затем класть нашинкованный рубец и говядину, пассерованные коренья, растертое подсоленное сало шпик и тертый чеснок.

Мясо говяжье 2-го сорта 50, рубец 150, лук репчатый 30, укроп 5, крупа пшено 80, сало растительное 20, сало шпик 5, чеснок 3, соль по вкусу, перец 0,01, лавровый лист 0,01

Горд кушман куарен шыд

Сварить бульон из кусочков баранины. Свекольную ботву и щавель промыть и мелко нашинковать. Корни свеклы нарезать соломкой и тушить с уксусом с добавлением жира и бульона; петрушку, сельдерей и морковь тоже нашинковать соломкой и пассеровать в отдельной посуде.

В готовый бульон опустить нарезанный брусочками картофель, после закипания через 10 мин. — зелень (ботву), а за-



Йоложук



Нугыли, пуштыё шыд



Рыба фаршированная



Виртырем



Жарить карем парсьпи



Пыжем эазег



Перепечи



Лымо

тем после закипания заложить все пассерованные овощи и довести до вкуса. При подаче на стол в тарелку положить мясо, затем залить его борщом, посыпать зеленью, положить сметаны.

Мясо баранина с костью 63, картофель 160; свекла с ботвой 40, морковь 20, петрушка 10, сельдерей 10, лук репчатый 30, помидоры красные 30, жир 10, сметана 15, зелень 3, крупа полтавская 10. Выход 500.

Примечание. Борщ можно заправить пшеничной крупой или пассерованной мукой.

Кеньырен шыд

Баранью грудинку нарезать на кусочки (4—5 шт. на порцию), сложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить варить. Отдельно отварить перловую крупу, затем полуготовый бульон процедить и положить туда готовую баранину, нашинкованные овощи и пассерованные корни — лук, петрушку, морковь, крупу, — добавить тертый чеснок и довести до полного вкуса.

Баранина 78, перловая крупа 30, лук 30, чеснок 3, томатюре 4 или помидоры красные 17, жир 10, зелень петрушки 3. Выход 500.

Така сйльын шыд

Баранину нарубить вместе с косточкой по 64 г на порцию, сложить в бачок, залить холодной водой и поставить варить. Морковь, петрушку, лук нашинковать мелкими кубиками и спассеровать. Когда мясо будет почти готово, засыпать горох. После закипания опустить перловую крупу и варить до готовности. Затем заправить пассеровкой и довести до вкуса.

Баранина 63, крупа перловая 20, горох 20, морковь 20, петрушка 60, лук репчатый 20, жиры 10, соль по вкусу, перец 0,02. Выход 500.

Гуре пунктэм

Мясо жирной баранины или свинины нарубить вместе с косточками, залить холодной водой и варить; овощи нарезать кубиками и спассеровать; когда мясо уварится, положить в

Бульон очищенный, нарезанный картофель и варить 20 мин. Перед концом варки положить коренья, морковь, лук, лавровый лист, посолить, поперчить. При подаче на каждую порцию положить кусочек мяса, залить супом, посыпать зеленью.

Мясо баранина 100, картофель 200, морковь 20, лук 15, перец 0,04, соль по вкусу, лавровый лист 0,02, зелень 3. Выход 500.

Кӧжыен шыд

Баранину (грудинку или корейку) нарубить небольшими кусками. Сложить в глиняный горшочек, нашинковать морковь, петрушку, лук. Мясо залить холодной водой, добавить горох. Когда мясо и горох будут мягкими, положить картофель, разрезанный на 4 части, а также нашинкованные овощи. Суп посолить и поперчить, положить лавровый лист, закрыть крышкой, замазать горшочек тестом и поставить в печь или в духовку. Готовый суп подавать в горшочке.

Баранина 120, горох 60, картофель 75, морковь 20, коренья петрушки 11, лук репчатый 17, масло сливочное 10, зелень петрушки 5, перец, горчица, лавровый лист, соль. Выход 500.

Ишкемен шыд

Баранью кость и мясные косточки промыть, порубить, залить холодной водой, поставить варить. После закипания положить поджаренные коренья, пассерованные петрушку, лук.

Готовый бульон из баранины процедить и поставить на плиту, дать закипеть, добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Когда он наполовину сварится, с ложечки опускать клецки, ввести петрушку, лук, посолить, поперчить, положить лавровый лист, довести до вкуса.

Подавать ишкемен шыд с зеленым луком и кусочками мяса, нарезанными поперек волокон.

Кость баранины 100, мясо 39, картофель 120, морковь 20, петрушка 11, лук репчатый 17, лук зеленый 5, яйцо 1/5 шт., мука 20, масло топленое 10. Выход 500.

Для клецок. Просеять муку 72% или 30%. Разбить в кастрюлю яйцо, добавить воду, соль, хорошо взболтать и всыпать муку.

Сйльын шыд

Приготовить мясной бульон из головы или костей. Квашеную капусту промыть, нашинковать и добавить томат, жир и небольшое количество бульона, закрыть крышкой и тушить 2—3 ч сначала на сильном огне, а потом на слабом, изредка помешивая.

Коренья и лук нарезать соломкой или кубиками. Спассеровать на жире. Готовый бульон процедить, ввести промытую перловую крупу. Когда крупа будет почти готовой, добавить капусту и пассеровку, лавровый лист, перец, соль.

Отпускать суп с кусочком вареного мяса, сметаной и зеленью.

Головы говяжьи 140, кости 150, капуста квашеная 150, морковь 20, петрушка 5, лук 20, томат-пюре 15, сало свиное 10, крупа перловая или ячневая 10, сметана 20, зелень 3, перец 0,03, лавровый лист 0,02, соль по вкусу. Выход 500.

Вандос шыд

Вандос шыд (в некоторых районах республики называют выль шыд) готовят в день забоя скота (теленка, овечки, свиньи и др.).

Для этого обязательно нужно использовать кадык (горловину), мясо, субпродукты: печень, легкие, сердце, кровь, желудок. Все это тщательно промытое залить холодной водой и варить до готовности.

За 1/2 часа до окончания варки положить морковь, петрушку, лук, довести до вкуса солью, перцем. Мясо подавать в отдельной тарелке.

Кадык 20, мясо 30, сердце 50, легкие 50, желудок 10, кровь 15, морковь 15, лук репчатый 10, зелень 5, перец 0,01, соль по вкусу. Выход 500.

Примечание. Вандос шыд по желанию можно заправить ячневой крупой.

Суп крестьянский

Приготовить мясо-костный бульон.

Белокочанную капусту нарезать шашками, картофель—кубиками, корнеплоды—кружочками. В кипящий готовый бульон ввести нашинкованную капусту и дать закипеть, затем ввести картофель, довести до полуготовности, а потом — пассерова-

ные лук, морковь, петрушку, соль. По окончании варки можно добавить нашинкованные свежие помидоры.

Отпускать суп в тарелке с куском вареного мяса, зеленью укропа и со сметаной.

Капуста белокочанная 100, картофель 100, морковь 20, петрушка 5, лук репчатый 20, томат-пюре 10, жиры или сало 10, сметана 15, зелень 3, кости 100, помидоры свежие 20, мука 3. Выход 500.

Сыллалтэм огречен шьд

Подготовленное отварное мясо (говядину, телятину, копчености, птицу и т. д.) нарезать соломкой, нашинковать капусту, ошпарить горячей водой. Соленые или маринованные грибы промыть, нашинковать, свежие грибы отварить, огурцы припустить.

Приготовленный заранее костный бульон процедить в кастрюлю, положить грибы, капусту, огурцы и дать бульону хорошо прокипеть, после этого сложить весь мясной набор, добавить зеленый горошек, коренья, огуречный рассол, пассерованную муку, довести до кипения; посолить, поперчить; можно положить маслины, каперсы. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки, укропа, положить сметану.

Говядина 40, телятина 30 (можно гусиное или утиное — 40), огурцы соленые 20, грибы соленые, маринованные или свежие 20, лук репчатый 35, петрушка 10, капуста свежая 75, сливки 5, масло сливочное 10, сметана 25, петрушка, укроп 5, мука 5. Выход 500.

Суп можгинский

В мясо-костный бульон засыпать промытую перловую крупу. Когда она хорошо уварится, добавить лимон или лимонную кислоту и довести до вкуса, крепко поперчить. На стол подавать отдельно сметану, гренки, поджаренные на масле.

Кости 125, крупа перловая 60, лимонная кислота 0,01, сметана 40, гренки 15, соль, специи по вкусу. Выход 500.

Пушнерен шьд

В мясной бульон положить нашинкованный картофель и довести до кипения.

Свежую крапиву или щавель перебрать, обланжирить (облить кипятком), нашинковать и положить в бульон, заправить солью, влить сбитое яйцо и довести до готовности. Затем ввести пассерованный лук, лавровый лист и перец горошком.

При подаче в тарелку положить мясо.

Говядина 40, картофель 100, щавель 200, лук репчатый 20, яйцо 1/4 шт., мука 5, жиры 10, мясо 54, сметана 30. Выход 500.

Пуштыё шыд

Приготовить бульон из соленой баранины. Очищенный картофель нарезать дольками и положить в кипящий бульон, довести до готовности. Затем положить спассерованные на жире лук и коренья. Перед окончанием варки в суп добавить взбитое яйцо.

При подаче посыпать зеленым укропом.

Баранина 39, картофель 200, яйцо 1/2 шт., лук 20, морковь 20, укроп, соль, перец, лавровый лист. Выход 500.

Примечание. Пуштыё шыд готовится и без мяса.

Суп с мясными шариками

Говяжье мясо нарезать кусочками, добавить репчатый лук, поперчить и пропустить через мясорубку. В мясной фарш добавить соль, яйцо и тщательно перемешать. Из готового фарша сделать шарики весом 7—10 г и закладывать в кипящий бульон, варить до готовности.

При подаче положить в тарелку 8—10 шт. мясных шариков, налить бульон, посыпать зеленью.

Мясной бульон 400, мясо второго сорта 100, лук 10, яйцо 1/10 шт., лавровый лист 0,02, перец 0,05, соль по вкусу. Выход 500.

Нугыли

Горох перебрать, промыть, замочить и положить в готовый мясной бульон. Когда он сварится, ввести нугыли, довести до вкуса и положить спассерованные коренья. Суп подавать с мясом и посыпать зеленью.

Приготовление нугыли. В простое кислое тесто добавить яйцо и сливочное масло, замесить, разделить на ку-

сочки, каждый кусок раскатать на тонкие жгуты и нарезать длиной 6—7 см, толщиной 4—5 мм.

Мука ржаная или пшеничная 20, горох 30, картофель 100, лук 15, морковь 10, петрушка 5, масло топленое 10, кости 100, мясо баранье 50, перец 0,05, соль, лавровый лист 0,02.

Агырчи шыд

Из костей и головы приготовить бульон. Соленые помидоры или огурцы нашинковать, поставить тушить с добавлением жира и бульона. Коренья — морковь, петрушку и лук — тоже нашинковать соломкой и поставить пассеровать отдельно. В готовый процеженный бульон ввести овсяную или перловую крупу. Когда крупа будет полуготовой, ввести картофель, нарезанный дольками, свежую капусту и варить. В конце варки положить тушеные огурцы или помидоры, затем пассеровку и чеснок. Вкус супа должен быть острым, цвет слегка зеленоватым.

При подаче в тарелку положить мелко рубленное мясо из голов, налить суп, посыпать зеленью и добавить сметану.

Кости 100, картофель 100, капуста свежая 100, огурцы соленые 40, морковь 20, лук 15, петрушка 10, крупа 15, зелень 3, сметана 20, специи, чеснок 3, головы говяжьи 140. Выход 500.

Зазег шыд

Соленое гусяное мясо порубить, сложить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить вымачивать, периодически менять воду — первый раз через час, второй — через два, третий — через четыре, после чего промыть гуся, заложить в кастрюлю и, залив холодной водой, поставить варить, когда мясо будет полуготовое, заложить перловую крупу.

Подготовить квашеную капусту: мелко порубить, отдельно спассеровать морковь, лук, помидоры; когда крупа разварится, положить капусту и коренья, довести до вкуса солью и специями.

При подаче посыпать зеленью и положить сметану.

Соленая гусятина 33, крупа перловая 20, лук репчатый 24, морковь 20, капуста квашеная 100, зелень 7, перец 0,04, лавровый лист 0,02, сметана 20. Выход 500/25.

Лапша домашняя

Для домашней лапши приготовить куриный или мясной бульон, можно и грибной. Просеянную пшеничную муку насыпать на стол или фанеру горкой с углублением в середине, в него ввести яйцо, соль, холодную воду и замесить крутое тесто. Тесто раскатать тонкой лепешкой толщиной 1 мм, посыпать мукой и дать постоять 10—15 мин, после чего стряхнуть и положить подсушить, а затем разрезать на ровные ленты. Ленты-полоски класть друг на друга и нарезать соломкой. В тесто можно добавить сливочное масло.

В готовый кипящий бульон заложить готовую лапшу и заранее пассерованные морковь, петрушку, лук.

При подаче посыпать зеленью.

Мука пшеничная 35, яйцо 1/4 шт., бульон 400, морковь 20, петрушка 3, лук 20, жир 10, соль по вкусу.

Борщ

Приготовить бульон из птицы.

Промытую и очищенную свеклу нашинковать мелкой соломкой и положить в сотейник, добавить жиры, уксус и бульон, поставить на сильный огонь. После закипания огонь уменьшить.

Морковь, лук, петрушку и красные помидоры нашинковать и поставить пассеровать.

Белокочанную капусту очистить, нашинковать соломкой и положить в кипящий бульон. За 8—10 мин до окончания варки положить нугыли из кислого теста. Перед концом варки ввести пассеровку, свеклу и коренья, а затем дать прокипеть, после чего довести до вкуса. Готовый борщ должен быть свекольного цвета, сверху желтоватый, на вкус кисло-сладкий.

При подаче в тарелку положить кусочки куриного мяса, налить суп, добавить сметану и зелень.

Курица 67, свекла 75, капуста 100, морковь 20, лук 20, петрушка 10, укроп 3, яйцо 1/2 шт., мука 20, сметана 20, уксус 3%-ный 8, помидоры 40. Выход 500.

Иырын шыд

Голову говяжью тщательно обработать, разрубить вдоль, вынуть мозги, вырезать язык, разделить на несколько частей и сложить в котел или кастрюлю вместе с промытой печенью,

легкими, желудком, нарезанными большими кусками, и поставить варить.

Когда продукты будут мягкими, бульон посолить, поперчить, положить лавровый лист и коренья, все прокипятить. После чего мясо вынуть, разложить по тарелкам или на большое блюдо, поперчить, на края положить зеленый лук или чеснок.

Голова говяжья 250, легкие 100, печень 75, рубец 75, лук 20, морковь 20, лук зеленый 20, сердце 75, лавровый лист 0,02, соль, перец 0,05. Выход 500.

Кунян йырын шыд

Из телячьей головы вынуть язык и мозги, разрубить голову на четыре части, тщательно промыть, залить холодной водой, варить с добавлением кореньев до готовности. Мясо из бульона вынуть, половину нарубить и пожарить с луком, бульон процедить. Чтобы бульон был прозрачным, сделать оттяжку, сложить в него все мясо вместе с кореньями, влить немного мадеры, добавить перец горошком, довести до кипения.

Голова телячья 250, морковь 30, лук 30, зелень петрушки 25, соль, перец горошком 0,05, мадера 0,2, мясо 3-го сорта для оттяжки 30. Выход 500.

Сюлэмен агырчи шыд

Приготовить костный бульон с добавлением сердца. Нарезать соломкой соленые огурцы и припустить с жирами с добавлением бульона. Морковь, репчатый лук, петрушку шинковать и пассеровать на жирах отдельно. В готовый процеженный бульон положить ячневую или перловую крупу. Когда крупа уварится, добавить немного картофеля, нарезанного дольками, а затем все коренья и огурцы, довести до вкуса солью и перцем. Проваренное сердце мелко нарезать и положить в суп. Подавать суп с петрушкой, луком, можно и со сметаной.

Кости 100, крупа ячневая или перловая 30, картофель 80, морковь 20, петрушка 10, лук репчатый 10, огурцы соленые 30, масло топленое 10, сметана 20, сердце 29. Выход 500.

Агырчи шыд с потрохами

Сварить бульон из птицы. Потроха — желудок, печень, сердце, шейку, ножки — тщательно обработать, ошпарить и порубить; затем поставить варить в небольшом количестве воды:

варить до полной готовности. Нарезать соленые огурцы, пропассеровать с чесноком, репчатым луком, в кипящий бульон ввести крупу полтавскую или перловую. Когда крупа даст клейковину, добавить в суп пассерованные огурцы, петрушку, лук и заправить по вкусу перцем и солью. При подаче в тарелку сначала положить кусочек потрохов и залить супом, сверху посыпать зеленью, залить сметаной.

Кости 100, потроха 75, петрушка 6, лук репчатый 20, перец 20, крупа перловая 20, огурцы соленые 40, сметана 20, соль, перец 0,05, жиры 10. Выход 500.

Суп из говяжьих хвостов

Хвосты говяжьих промыть и, разрубив на звенья, положить на час в холодную воду, после чего вынуть, залить холодной водой и поставить варить на медленном огне, снимая пену и жиры, затем добавить нарезанные и спассерованные репу, морковь, петрушку, сельдерей, лук. Когда мясо сварится, положить зеленый горошек, поперчить, посолить, дать еще покипеть. При подаче посыпать зеленью петрушки и укропа.

Хвосты говяжьих 120, мясо 3-го сорта 30, репа 30, морковь 40, петрушка 11, сельдерей 5, лук репчатый 20, горошек 15, яйца для отяжки 1/8 шт., масло сливочное 10, зелень петрушки 0,02, лавровый лист 0,02, перец 0,05. Выход 500.

Суп из ливеров

Приготовить костный бульон. Промыть телячий ливер и поставить в бульоне варить с добавлением корней. Когда ливер сварится, его откинуть на сито и охладить, затем мелко нарезать и ввести в процеженный бульон, дать покипеть. Отдельно подавать белые гренки.

Кости 100, печень говяжья 50, легкие 80, вымя 60, морковь 20, лук репчатый 20, зелень 5, гренки 25, масло сливочное 5, лавровый лист 0,02, перец 0,04, соль по вкусу. Выход 500.

Лымен пельнянь

Приготовленное для фарша мясо (говядину 45%, свинину 30%, баранину 25%) два-три раза пропустить через мясорубку, развести бульоном или молоком (можно и холодной водой),

тщательно взбить, чтобы он получился нежным, посолить, поперчить по вкусу.

Готовые пельмени варить в бульоне или в воде с лавровым листом, вынуть, сложить в глубокую тарелку, залить мясным прозрачным бульоном. Сверху посыпать зеленью и перцем.

Для теста: мука 700, яйцо 60, вода 260, соль 15. Выход 1000.

Для фарша: говядина 430, свинина 300, баранина 240, лук 50, соль 16, перец 0,05, вода или бульон 160. Выход 1000.

Лымен тӧды сухари

Белый хлеб нарезать мелкими кубиками, сложить на противень, пересыпать творогом. Сбрызнуть сливочным маслом и поставить в печь или духовку для подсушки. Периодически помешивать. Готовые сухари должны иметь золотистый цвет. Отдельно подавать в чашке бульон.

Бульон мясной или куриный 400, хлеб белый 60, творог 5, масло сливочное 5, зелень 2, соль, перец 0,01.

Тыкмач

Замесить пресное тесто с добавлением яйца, соли и воды, раскатать и разрезать небольшими квадратиками. В готовый бульон заложить нарезанный кубиками картофель. После закипания ввести тыкмач, а перед окончанием — пассерованные коренья. Шыд тыкмач подавать со сметаной.

Мука овсяная или пшеничная 25, картофель 200, яйцо 1/5 шт., лук репчатый 20, масло сливочное 10, сметана 20, морковь 20, соль, лавровый лист 0,02, перец 0,05. Выход 500.

Суп картофельный с крупой

Этот суп можно приготовить из различных круп: перловой, риса, манной, овсяной, пшенной.

В готовый кипящий бульон заложить промытую крупу или предварительно отваренную (кроме манной крупы) и варить 15—20 мин, затем положить нарезанный кубиками картофель. За 10 мин до окончания варки ввести пассерованные коренья и довести до вкуса.

Картофель 200, крупа перловая 20, морковь 20, лук репчатый 20, сметана 20, сало свиное 10, соль, перец, лавровый лист 0,02, укроп. Выход 500.

Сезы кеньырен шыд

Сварить мясной или костный бульон. Свежее сало нарезать кубиками (мелко), обжарить вместе с репчатым луком, сложить в подготовленный бульон, добавить промытую крупу и варить до полуготовности, затем положить картофель, нарезанный кубиками, в конце варки добавить тушеную квашеную капусту. Суп подать со сметаной.

Кости 125, крупа овсяная 25, сало шпик 40, лук репчатый 40, капуста квашеная 50, картофель 150, зелень 3, соль, перец 0,05, сметана 20.

Кбжыен кеньырен шыд

Горох перебрать, промыть, замочить. Набухший горох положить в подготовленный бульон из гусиного мяса и варить. Перловую крупу промыть. Когда горох сварится до полуготовности, положить крупу. Перед концом варки спустить пассерованные лук и коренья.

При подаче в тарелку положить гусиное мясо, залить супом и посыпать зеленью петрушки или сельдерея.

Гусь 67, горох 80, крупа 20, лук 20, морковь 15, масло топлёное 5, соль, специи по вкусу. Выход 500.

Пешникен шыд

Ранней весной на пашнях появляются молодые побеги полевого хвоща. В народе их называют пестиками (пешник). В первые дни после появления они красновато-белые, сочные, годные для еды. В удмуртской кухне из пешника готовят супы, селянки, пирожки. Для этого пешник нужно очистить от листьев с междоузлий, промыть и измельчить.

Для супа приготовить бульон из курицы, процедить его, спассеровать лук, морковь. В готовый бульон сначала вложить очищенный, нарезанный кубиками картофель. Как закипит, спустить пешник, а потом спассерованные лук, морковь, специи, посолить и довести до вкуса.

Суп можно подавать со сметаной с кусочком курятины.

Курица 67, картофель 120, пешник 100, морковь 20, лук репчатый 17, жиры 10, специи, соль по вкусу. Выход 500.

Борщ с грибами (постный)

Белые сушеные грибы (можно и другие) перебрать, тщательно промыть несколько раз в теплой воде. Залить холодной водой и поставить варить. Свеклу, морковь, лук мелко нашинковать. Свеклу тушить с добавлением бульона и уксусной эссенции, отдельно пропассеровать морковь и лук.

Во время варки в бульон для аромата добавить предварительно поджаренные коренья. Когда грибы хорошо уварятся, откинуть их на дуршлаг, мелко порубить, сложить в бульон, добавить ячневой крупы, дать закипеть и положить нарезанную кубиками капусту. Когда капуста будет мягкой, ввести пассерованные коренья, муку, посолить и поперчить. При подаче на стол суп посыпать зеленью петрушки. Отдельно подать гренки из серого хлеба.

Грибы белые (или разные) 5, морковь свежая 20, лук репчатый 20, петрушка 5, свекла 60, крупа ячневая или перловая 20, масло растительное 10, мука 72%-ная 3, гренки 20, соль, перец, капуста 80.

Примечание. Борщ можно подавать также со сметаной.

Калягаен шыд

Брюкву промыть, очистить, положить в кастрюлю с холодной водой и поставить вскипятить, затем вынуть, нарезать брикетами, снова залить водой, дать закипеть, заложить крупу, добавить масла и варить. Когда брюква и крупа будут мягкими, положить нарезанный кружочками картофель, дать вскипеть, добавить молоко и варить до готовности.

Шыд подается с гренками.

Брюква 80, картофель 100, крупа ячневая 20, лук репчатый 10, молоко 20, масло сливочное 10, соль по вкусу, гренки 40. Выход 500.

Йёлын кеньырен шыд

Молочный суп можно приготовить с различной крупой: пшеничной, овсяной, ячневой, рисовой. Крупу тщательно промыть в теплой воде, откинуть на сито, дать воде стечь, затем заложить в кипяченое с водой молоко и варить до готовности, в конце варки добавить соль, сахар, довести до вкуса; если суп с манной крупой, то ее нужно просеять и всыпать тонкой

струей, непрерывно помешивая и не допуская образования комочков, кипятить на слабом огне 10—15 мин и довести до вкуса. Подавать суп со сливочным маслом.

Молоко 350, пшено 40 (или ячневая 40, или манная 30), масло сливочное 5, сахар 5, соль 3. Выход 500.

Суп-лапша молочная

Свежее молоко вскипятить, засыпать лапшу (способ приготовления смотри стр. 71) и варить 15—20 мин. Перед окончанием варки суп заправить сахаром, солью.

При подаче положить в тарелку кусочек сливочного масла.

Молоко 350, масло сливочное 5, яйцо 1/4 шт., мука 35, сахарный песок 2, соль по вкусу. Выход 500.

Суп молочный с овощами

Очистить и промыть овощи, цветную капусту разобрать на части, картофель нарезать брусочками, репу, морковь слегка спассеровать на масле. В бачок (кастрюлю) с горячей водой заложить картофель, цветную капусту, пассерованные овощи и дать прокипеть 20 мин., после чего ввести кипяченое молоко, молочный соус, прокипятить еще раз и довести до вкуса.

Молоко 250, вода 50, капуста цветная 60, репа 20, морковь 30, картофель 120, масло сливочное 10, мука 5, соль по вкусу. Выход 500.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ-ПЮРЕ

Продукты из бобовых (горох, чечевица, фасоль) до варки вымачивать в холодной воде 4—5 ч.

Все корни, овощи, из которых изготавливается пюре, очистить, промыть, крупные корни разрезать, припустить в воде или же в бульоне с добавлением зелени, масла сливочного. Когда корни и овощи уварятся, их протереть и по мере надобности развести в небольшом количестве бульона, посолить и держать перед отпуском на пару до окончательного соединения бульона. Желательно, чтобы посуда с супом-пюре находилась на мармите с кипящей водой. После соединения пюре с бульоном кипятить его нельзя: пюре может отсоединиться от

бульона и сесть на дно. Перед самым отпуском пюре рекомен-
дуется заправить льезоном и сливочным маслом.

Если суп-пюре окажется жидким, то можно добавить про-
тертый отварной рис или протертый картофель.

Тыква шyd

Свежую тыкву очистить, нарезать брусочками, слегка при-
пустить с маслом, прибавить сахар, соль, протереть и ввести
в кипяченое молоко, добавить пассеровку и прокипятить, после
чего положить манную крупу непрерывно помешивая. Гото-
вый суп подавать с гренками.

*Вода 50, тыква 120, крупа манная 15, молоко 350, масло
сливочное 15, сахар 5, гренки 30, мука 10. Выход 500.*

Картофка шyd

Очищенный и промытый картофель отварить в подсоленной
воде до готовности, перед концом варки положить лук, петруш-
ку, морковь. Когда овощи сварятся, протереть их через сито
или протирачную машину. Полученное пюре соединить с белым
соусом, размешать, чтобы не было комков, ввести бульон и
довести до кипения. Масло сливочное добавлять постепенно.
В суп можно положить пассерованный лук. Гренки подавать
отдельно.

*Картофель 220, морковь 20, петрушка 10, лук репчатый 20,
мука пшеничная 10, масло сливочное 15, молоко 70, яйцо
1/6 шт., гренки 30, соль по вкусу. Выход 500.*

Суп-пюре из брюквы

Очищенную брюкву нарезать ломтиками, припустить до го-
товности и добавить сливочное масло. Нарезанный дольками
картофель припустить отдельно, а затем протереть их вместе.
Морковь, лук и шпинат пассеровать, после чего соединить с
брюквой и картофелем и ввести в бульон размешивая, затем
добавить белый соус, довести до кипения и положить сливочное
масло. Отдельно подать гренки.

*Кости говяжьи 100, картофель 150, брюква 100, морковь 10,
петрушка 5, лук репчатый 20, мука пшеничная 8, масло сли-
вочное 15, молоко 75, 1/4 желтка, соль, специи по вкусу, грен-
ки 20.. Выход 500.*

Суп-пюре из овощей

Очищенную капусту, картофель нашинковать отдельно, припустить до готовности и протереть через сито. Очищенную морковь, репу, петрушку нашинковать и спассеровать до готовности, протереть и соединить все овощи, добавить белый соус и мясной бульон, довести до кипения. В конце варки положить протертый зеленый горошек, заправить маслом.

Гренки подавать отдельно.

Кости говяжьи 120, капуста 60, картофель 60, репа или брюква 35, морковь 40, лук репчатый 20, зеленый горошек 15, мука пшеничная 10, масло сливочное 10, молоко 75, яичный желток 1/10 шт., специи, соль по вкусу. Выход 500.

Суп-пюре гороховый

Горох тщательно перебрать, промыть, выдержать в воде до набухания. Заложить в кипящую воду. Когда горох сварится, положить спассерованный лук, морковь, петрушку. И всю массу протереть через протирочную машину. В полученную однородную массу добавить белый соус, все смешать и довести до однородной консистенции готовым мясным бульоном. Затем ввести сливочное масло и прокипятить.

При подаче посыпать зеленью.

Кости 100, морковь 15, лук репчатый 20, петрушка 8, горох луценыый 70, мука пшеничная 10, масло сливочное 10, соль, специи по вкусу. Выход 500.

Суп-пюре из моркови

Очищенную промытую морковь нарезать и отварить, припустить со сливочным маслом петрушку. Морковь протереть через сито; отварить в подсоленной воде рис, спассеровать муку (сухим способом), все соединить и развести бульоном, довести до вкуса перцем, солью, прокипятить.

С супом-пюре подать сухарики.

Кости говяжьи 100, морковь 200, петрушка 10, лук репчатый 10, мука 72%-ная 10, рис отварной 10, масло сливочное 10, молоко 75, яйцо (желток) 1/8 шт., соль 5. Выход 500.

Суп-пюре из печени

Печень тщательно промыть (телячью или птицы), нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить вместе с спассерован-

ными кореньями и луком, припустить до готовности. Затем все это растереть в ступке или пропустить через мясорубку и протереть через сито. Одновременно готовить белый соус, который соединить с печенью и довести до кипения. Готовый суп-пюре процедить, заправить смесью из яичных желтков, молока и сливок. Подавать с гренками.

Кости говяжьей 125, печень телячья или птицы 50, петрушка 15, морковь 20, лук репчатый 20, мука 20, соль, перец по вкусу, масло сливочное 10. Выход 500.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Киренен сюкась

Свежий хрен очистить, промыть, натереть в тарелку. Мелко нарезать зеленый лук, слегка его потолочь, растереть желток, порубить белок, все сложить в кастрюлю и залить квасом, посолить, тщательно перемешать, довести до вкуса. Пятую часть сметаны от нормы положить в киренен сюкась сразу, остальную — при подаче на стол.

Квас хлебный 300, хрен тертый 40, яйцо вареное 2 шт., сметана 40, зеленый лук 50, соль, укроп 2. Выход 500.

Сюкасен кушман

Горох перебрать, промыть, сложить в кастрюлю и, залив водой, поставить варить, когда хорошо сварится, его остудить; натереть в тарелку редьку, хорошо промытый, нашинкованный зеленый лук растереть с солью. Все сложить в кастрюлю и залить хлебным квасом, посолить, заправить третьей частью от нормы сметаной, довести до вкуса. При подаче положить остальную часть сметаны. Сюкасен кушман подается как первое блюдо.

Квас хлебный 300, горох вареный 100, редька 50, сметана 40, лук зеленый 30, соль по вкусу. Выход 500.

Губнен сюкась

Сухие грибы перебрать, промыть в теплой воде и отварить в эмалированной посуде, откинуть на сито, а отвар использовать для приготовления соуса и супа. Грибы мелко порубить,

добавить к ним столько же порубленных соленых. Репчатый лук очистить и, мелко нарезав, соединить с грибами, добавить тертый хрен. Все сложить в кастрюлю и развести хлебным квасом, посолить, довести до вкуса, положить сметаны (50%). При подаче посыпать зеленым луком, укропом, положить оставшуюся сметану.

Хлебный квас 300, грибы соленые 40, грибы сушеные 10, лук репчатый 10, лук зеленый 10, укроп 2, сметана 40, хрен 3, соль по вкусу. Выход 500.

Губнен окрошка

Грибы соленые или маринованные (без постороннего запаха) перебрать, если требуется, промыть, мелко нарубить. Отварить картофель в мундире, очистить, мелко нашинковать кубиками; зеленый лук мелко нарезать, натереть очищенный хрен, сложить в бачок (кастрюлю) и залить хлебным квасом, посолить, хорошо размешать, довести до вкуса, заправить сметаной (50%), остальной частью полить при подаче на стол.

Грибы 40, хлебный квас 300, сметана 40, зеленый лук 32, картофель 75, хрен 20, укроп 4. Выход 500

Куасьтэм чорыг сюкасен

Сварить в мундире картофель, нашинковать мелкими кубиками (как на окрошку), нарубить квашеную капусту. Измельчить сушеную кильку, мелко нашинковать лук, сложить все в одну кастрюлю и развести хлебным квасом; немного посолить, добавить тертую редьку. Подавать как первое блюдо без сметаны.

Квас 300, картофель 45, капуста квашеная 50, зеленый лук 20, соль по вкусу, килька вяленая или сушеная 40. Выход 500.

Шутэм паронка

Калегу очистить, промыть, сварить в чугушке, когда хорошо упрет, положить на лист, поставить в печь и довести до вяленой консистенции, положить в эмалированную посуду, залить квасом, добавить сахар, перемешать и дать постоять

3—4 ч в теплом месте для брожения. Подавать как третье блюдо, вместо компота.

Хлебный квас 300, брюква 150, сахар 10. Выход 500.

Чырс

Это блюдо готовится рано весной. Борщевик перебрать, промыть, залить в кастрюле водой, варить, откинуть на сито, дать стечь воде, порубить, развести хлебным квасом.

При подаче положить сметану, яйцо.

Квас хлебный 350, борщевик 150 (вареный), сметана 50, яйцо 1/2 шт., соль по вкусу.

Мусэн кубиста

Печень свежую промыть, снять пленку, нарезать и сварить в небольшом количестве воды; посолить, поперчить, положить лук; когда печень сварится, откинуть на сито и остудить. Нарубить квашеную капусту (она должна быть без посторонних запахов), сложить в кастрюлю, добавить нашинкованный лук, печень, укроп, зелень. Залить хлебным квасом средней кислоты, посыпать зеленью.

Печень свежая 75, капуста квашеная 100, лук репчатый 5, лук зеленый 10, квас хлебный 350, соль по вкусу. Выход 500.

Горд кушманэн кезыт шыд

Молодую свеклу очистить от стеблей, промыть и поставить варить; за 10 мин до конца варки положить промытые листья свеклы; когда свекла сварится, откинуть ее вместе с листьями на дуршлаг, отвару дать остыть. После этого мелко нарезать свеклу и листья, сложить в кастрюлю. Нашинковать мелкими кубиками свежие огурцы, вареные яйца, зеленый лук, зелень петрушки и залить отваром вместе с хлебным квасом; посолить, добавить по вкусу сахар. Подавать со сметаной.

Свекольный отвар 150, квас хлебный 200, яйцо 1/2 шт, свекла с ботвой 100, сметана 40, петрушка 5, лук зеленый 24, укроп 3, огурцы свежие 64, соль по вкусу, сахар 5. Выход 500.

Холодник из квашеной капусты

Квашеную капусту мелко порубить. Нашинковать зеленый лук, укроп, соленые грибы, свежие огурцы смешать с тертым хреном или горчицей, все сложить в кастрюлю и залить холодным хлебным квасом. Растереть яичный желток, порубить белок и также положить в кастрюлю; тщательно все размешать и довести до вкуса. Если квас кислый, в него добавить сахар и половину нормы сметаны.

Капуста квашеная 75, огурцы свежие 64, грибы соленые 20, лук зеленый 20, яйцо вареное 1/2 шт., сметана 30, хрен тертый или горчица, сахар 3, соль по вкусу, квас 300. Выход 500.

Горд кушман

Отварить свеклу, картофель; сухие грибы промыть и отварить в небольшом количестве воды. Все продукты мелко нарезать. Зелень лука, укропа, соленые огурцы мелко шинковать, все вместе соединить, залить квасом, посолить по вкусу, добавить тертый хрен. При подаче на стол полить сметаной.

Свекла 92, грибы 5, соленые огурцы 30, укроп 4, лук зеленый 40, картофель 75, квас 300, сметана 30, соль по вкусу. Выход 500.

Суп-пюре из клюквы

Клюкву промыть, затем отжать сок в эмалированную посуду и вынести на холод. Выжимки клюквы положить в кастрюлю, залить водой и поставить варить. Готовый отвар процедить, добавить сахар, воду довести до кипения и ввести разведенный водой крахмал. Как только закипит, снять с плиты и соединить с клюквенным соком.

Отпускать со сметаной или сливками.

Можно готовить суп-пюре также из клубники, земляники и других ягод и подавать с отварным рисом.

Клюква 60, сахар 40, крахмал картофельный 10, сливки или сметана 20, корица 0,05, рис. 10. Выход 500.

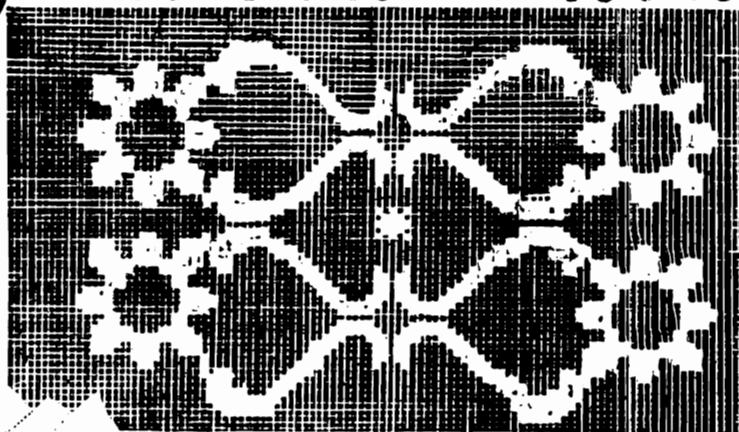
Суп из свежих ягод

Очищенный ревень промыть, нарезать, свежие ягоды (землянику, клубнику) очистить от плодоножек, промыть, сложить в эмалированную кастрюлю. К ягодам можно добавить сухие фрукты (урюк, чернослив), их также промыть, добавить сахар и варить. Когда фрукты будут мягкие, положить ягоды, дать закипеть, можно добавить немного варенья из черной смородины или крыжовника. В кипяченой холодной воде развести крахмал и влить в фруктово-ягодный суп.

Суп можно подавать горячим или холодным. При подаче положить отварной рис и сметану.

Ревень 30, ягоды разные 120, сахар 50, сухофрукты 60, крахмал 10, сметана 30, песок 5, рис 10. Выход 500.

Первые блюда



Баранина по-вазовски

Куски баранины сложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения, периодически снимая пену, затем положить перец, соль и варить при медленном кипении. Если бульон будет выкипать, нужно периодически добавлять понемногу воды. Готовое мясо вынуть, остудить, нарезать соломкой. В бульон добавить нашинкованный кольчиками репчатый лук, лавровый лист, мускатный орех и довести до ки-

пения, затем частью этого бульона залить мясо, нарезанное соломкой, кипятить еще 10 мин.

Замесить пресное тесто, как на пельмени (с яйцом), раскатать сочнем, нарезать ромбиками не более 4×4 см и сварить в оставшемся бульоне. Готовые выложить на блюдо (без бульона), сверху положить мясо с луком, посыпать нарезанными зеленью петрушки, луком. Подавать в общем блюде, полить маслом, можно и порционно.

Баранина 120, лук репчатый 40, мука 100, яйцо 43, вода 45, перец 0,01, лавровый лист 0,01, мускатный орех 0,001, масло сливочное 10.

Баранина отварная

Промытую баранину положить в кастрюлю, залить горячей водой и поставить варить. К концу варки посолить и добавить специи. Готовую баранину нарезать на кусочки поперек волокон. Перед подачей положить в сотейник и добавить в бульон, в котором она варилась.

На гарнир подать отварной картофель, гречневую кашу.

Баранина 117, жир 8, картофель 210, соус 75.

Кабачки с бараниной

Баранину нарезать на мелкие кусочки, сложить в кастрюлю, залить водой и варить с добавлением перловой (ячневой, овсяной) крупы. В конце варки положить пассерованный лук, промытый изюм, все тщательно перемешать, закрыть крышкой. Кабачки очистить от кожицы, от семян, нарезать кольцами и обжарить на масле. Затем в поджаренные кольца кабачков наложить баранину с крупой, наверх — разрезанные красные помидоры и поставить в духовку для запекания. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Баранина 106, крупа 30, лук 29, масло топленое 20, помидоры 42, кабачки 90, изюм 10, перец, соль, лавровый лист по вкусу.

Язык отварной с соусом

Язык говяжий хорошенько промыть. Отобрать равные по величине, чтобы сварились одновременно, залить водой, лучше горячей. Варить на медленном огне с добавлением корней,

лука, моркови, петрушки, чтобы придать мясу аромат. В середине варки посолить. Когда язык хорошо уварится, вынуть из бульона и снять кожу. Готовый язык нарезать тонкими ломтиками по 2—3 куска на порцию. Язык можно подать с жареным, отварным картофелем, зеленым горошком, с капустой под соусом. Такой язык идет и как холодная закуска, можно подавать и в горячем виде.

Язык 124, морковь 3, лук 3, петрушка 2.

Язык по-нылгински

Язык промыть и варить до готовности, затем, сняв с него кожу, нарезать ломтиками. Сотейник смазать, уложить в него нарезанный ломтиками язык. Нарезать и пожарить с луком свежие грибы, сложить их на язык, сверху посыпать тертым сыром. Повторить это два раза, залить сметанным соусом и запекать в духовом шкафу. Подавать без гарнира.

Язык 128, сыр 5, лук репчатый 15, грибы свежие белые 20, масло сливочное 20, соус сметанный 50.

Баранина по-камски

Окорок баранины, без костей, нарезать мелкими кубиками, слегка отбить, положить в глиняный горшок или сотейник с добавлением репчатого лука, уксуса 9%-ного и выдержать 3—4 ч. Затем мясо вынуть и обжарить на раскаленной сковороде в жирах вместе с репчатым луком, нарезанным кольцами. Когда все поджарится, сложить в горшок, добавить бульон, томатный соус, положить крупу ячневую, закрыть тестом из ржаной муки и тушить до полной готовности.

Подавать баранину в горячем виде в горшочке, посыпав сверху зеленью петрушки.

Баранина 120, лук репчатый 25, крупа перловая 67, зелень петрушки 3, жир бараний 15, бульон мясной 120, для теста мука ржаная 20.

Рубец по-можгински

Тщательно обработанный рубец нарезать на куски по 100 г, уложить в горшок или кринку, положив на дно свиного сала, моркови, петрушки. Изрубить обработанные телячьи ножки и сложить вместе с рубцом. Добавить накарбованную морковь, лавровый лист, чеснок, гвоздику, посолить, поперчить и, залив бульоном и прикрыв крышкой, поставить в печь на 5 ч, при-

сматривая, чтобы бульон не выкипел. Когда рубец будет готов, положить его на тарелку, сверху посыпать букетом зелени, рядом уложить тертый заправленный хрен.

Рубец говяжий 125, ножки телячьи 150, сало свиное 20, масло сливочное 10, морковь 30, лук репчатый 30, чеснок 5, корень петрушки 10, букет зелени 10, лавровый лист 0,01, перец 0,01, соль по вкусу, картофель (гарнир) 150.

Пюре из чечевицы с грудинкой

В подготовленную воду положить нарезанную грудинку, и как только вода закипит, всыпать промытую чечевицу и варить до готовности. В конце варки посолить.

Готовое пюре подавать как самостоятельное блюдо.

Чечевица 100, грудинка копченая 50, вода 100.

Пыжем кунян сйль

Грудинку или корейку разрубить поперек ребер с таким расчетом, чтобы при готовности хорошо было нарезать на куски. Мясо посолить, поперчить, положить на раскаленную сковороду или жаровню с жиром, обжарить с обеих сторон и поставить в духовой шкаф или печь для тушения с добавлением лука и моркови. Чтобы избежать подгорания, рекомендуется поливать мясо собственным соком или бульоном. Готовую телятину нарезать на порции вместе с косточками.

К горячему блюду на гарнир подается каша гречневая рассыпчатая; картофельное пюре; жареный картофель с зеленым горошком и помидорами.

Телятина 180, жир для жарения 5, морковь 20, лук 15, сметана 5, специи.

Филе по-ижевски

Вырезать филе, нарезать порционными кусочками, сложить в глиняную или эмалированную посуду, залить маринадом (из уксуса 9%-ного, нарезанного лука репчатого, лаврового листа, лимонных корочек, перца), посолить, положить сахарный песок и поставить мариновать на 4—5 ч. Жарить на вертеле, на углях. Затем сложить снова в глиняный горшок, куда добавить репчатый пассерованный лук, закрыть крышкой и поставить на 9—10 мин в духовой шкаф, добавив мясной сок или крепкий бульон.

Филе не следует передерживать, оно должно быть сочным, приятным на вкус. Подавать на порционной сковороде: положить филе, полить его соком, края украсить свежими или солеными огурцами и помидорами. Мясо посыпать мелко нашинкованной зеленью.

Филе мясное 159, лук репчатый 40, лимон 1/4 шт., укроп 3, сахар 2, помидоры соленые 50, огурцы соленые 50, зелень петрушки, сельдерея 6, жир 15.

Баранина по-удмуртски

Молодую баранью грудинку зачистить от мяса, мясо нарезать квадратиками, сложить в сотейник, посолить, поперчить, залить брезом (накип с жиром) и припустить до готовности. Готовое мясо завернуть в салфетку или пергаментную бумагу и положить под пресс, остудить. После чего нарезать в форме котлет, каждую котлету соединить с зачищенными косточками, зальезонить, запанировать в белых сухарях и обжарить во фритюре. Готовое мясо выложить на тарелку, загарнировать овощами: зеленым горошком, цветной капустой, свежими помидорами. Посыпать зеленью.

Баранина 119, масло сливочное 10, яйцо 1/4 шт., панировочные сухари 5, зеленый горошек 50, капуста цветная 65, морковь 65, соль по вкусу, перец 0,01, лук репчатый 15, зелень 5.

Печень под соусом

Печень, легкие, свиное сало тщательно промыть. Печень и легкие нарезать кубиками. Сало, нарезанное мелкими кубиками, обжарить, добавить туда легкие, печень, предварительно обланжиренные, нарезанный лук с морковью. Все сложить в кастрюлю и залить овсяным киселем.

Для киселя. Овсяные хлопья замочить в воде, дать 6—7 ч постоять, процедить. Полученную жидкость довести до вкуса солью, перцем, лавровым листом, прокипятить.

Печень 70, легкие 75, лук репчатый 12, мука овсяная 3, лавровый лист 0,01, перец 0,01, морковь 20. Выход 120. Кисель овсяный 50.

Телятина с почкой на вертеле

Почечную часть телятины (седло) вырубить, осторожно снять кости, удалить лишний жир, поперчить, посолить, сбрызнуть уксусом или лимонным соком, завернуть рулетом, связать шпагатом, одеть на вертел и обжарить на углях, периодически поворачивая. Когда мясо будет почти готово, снять его с вертела и положить в жаровню, куда добавить коренья, и тушить 10—15 мин. Телятину с почками нарезать с таким расчетом, чтобы в порции была и почка и телятина. На гарнир можно подать рассыпчатую гречневую кашу.

Телятина 119, сало раст. 5, морковь 5, лук репчатый 5, букет зелени 5, крупа гречневая 60, перец 0,01, соль по вкусу, масло сливочное 10. Выход 75/120.

Пыжем сйль

Корейку или окорок задней ноги баранины промыть, замариновать в уксусе 9%-ном или в кислом квасе и держать 5—6 ч, затем посолить кусок со всех сторон и обжарить на сковороде. После того как появится румяная корочка, добавить коренья, окорок смазать сметаной, поставить в печь или жарочный шкаф и довести до готовности. Жареную баранину нарезать на порции, положить в сотейник и залить мясным соком или бульоном.

Подавать с гречневой кашей и огурцами, посыпав сверху укропом.

Мясо баранина 165, лук репчатый 5, масло топленое 10, сметана 12, морковь 5, укроп, соль по вкусу. Выход 100.

Жарить карем мус

Первый способ. С говяжьей печени снять пленку, нарезать небольшими кусочками, положить на раскаленную сковороду с жиром и обжарить до появления румяной корочки. Затем добавить лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, помидоры или томат-пюре. Когда все это пропассеруется, добавить муку, бульон и лавровый лист. Печенку довести до готовности. Печень не рекомендуется пережаривать, она должна быть сочной и мягкой.

При подаче посыпать зеленью. На гарнир подать картофель жареный с соленым огурцом, тушеную капусту, любую кашу.

Печень 100, лук репчатый 15, помидоры 30, мука 5, жир 20, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Второй способ. Со свежей говяжьей печени снять пленку, зачистить от прожилок и нарезать ее тонкими ломтиками. Поперчить, посолить, запанировать в муке и обжарить на раскаленной сковороде, затем сложить в сотейник. Добавить туда запассерованный репчатый лук, красные помидоры, пассерованные, и поставить сотейник под крышкой для тушения в печь. Готовая печень подается с гарниром.

Печень 100, лук репчатый 16, мука 5, помидоры 10, бульон мясной 50, перец 0,01, лавровый лист 0,01, жир 10.

Иблылын мус

Говяжьё или свиную печенку промыть, снять пленку, нарезать соломкой и положить на раскаленную сковороду, смазанную жиром, обжарить с луком. Готовую печень залить сметанным соусом и довести до готовности.

На гарнир подавать картофельное пюре с огурцами и зеленым луком.

Печень 100, масло топленое 10, мука 5, соус сметанный 80, картофель 150, молоко 20, зеленый лук 10, лук репчатый 15, огурцы свежие 30.

Сугонэн мус

С телячьей печени снять пленку. Нарезать тонкими полосками, поперчить, посолить, обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом до готовности.

При подаче выложить на тарелочки, сверху посыпать жареным луком. Для этой печени подходят любые гарниры, но лучше вареный картофель в мундире, очищенный, нарезанный и обжаренный в жирах с репчатым луком.

Печень телячья 98, масло сливочное 10, мука 5, лук репчатый 15, жиры 3.

Мозги жареные

Мозги промыть, замочить в холодной воде с добавлением небольшого количества уксуса и припустить до полуготовности. Снять пленку, посолить, поперчить, запанировать в муке и на раскаленной сковороде, смазанной жиром, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Затем поставить в печь или духовой шкаф на 2—3 мин.

Подаются мозги с овощным гарниром. Лучше с цветной капустой, для чего ее надо очистить, отварить в подсоленной воде до полуготовности, затем вынуть, запанировать в сухарях и обжарить.

Мозги 78, мука 5, масло топленое 10, капуста цветная 200, комбизир 5, сметана 7, уксус 3%-ный 5, лавровый лист 0,02, перец 0,05, соль по вкусу.

Сйльын кубиста

Белокочанную капусту очистить, вырезать кочерыжку и поставить варить в подсоленную воду. Когда сварится, откинуть на сито и остудить. Говядину нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку с репчатым луком, перцем и жарить на сковороде вместе с перловой или ячневой кашей рассыпчатой до полуготовности. Противень или сковороду смазать жиром, посыпать сухарями. Листья капусты слегка отбить и положить на сковороду с таким расчетом, чтобы дно закрылось. На капустные листья наложить кашу, полить льезоном, снова покрыть слоем капусты (до 3-х слоев), а затем полить сметаной и поставить в печь или духовой шкаф.

Готовую слоеную капусту нарезать на порции, посыпать зеленью. Отпускать со сметанным соусом.

Капуста свежая 160, лук репчатый 20, мясо говяжье 122, крупа перловая или ячневая 10, масло сливочное 6, мука 10, сметана 24, соль по вкусу. Выход 240.

Лапшаен курка сйль

Обработанную индейку промыть, положить в кастрюлю, залить кипятком, посолить и варить на слабом огне с поджаренными кореньями. Когда индейка будет мягкой, вынуть и порубить на порции, сложить в сотейник, добавить бульон и закрыть крышкой. В оставшемся бульоне сварить подготовленную лапшу, когда лапша сварится, откинуть ее на дуршлаг и дать стечь воде, затем переложить ее в кастрюлю, добавить сливочное масло, перемешать, чтобы она не склеивалась, и поставить в шкаф для прогревания.

Подавать лапшу с кусочком индейки, сверху полить сливочным маслом.

Приготовление лапши. Муку для такой лапши лучше взять 30%-ную или крупчатку, просеять ее, сделать лунку в муке, отдельно в чашку разбить яйцо, положить соль, воду, массу тщательно взбить и влить в лунку. Замешать тугое

тесто, раскатать тонко, пересыпать мукой, свернуть рулетом, нашинковать.

Индейка 162, мука 75, яйцо 30, вода 14, соль 2, масло сливочное 20.

Кёйчыжы

Внутреннее сало любого животного промыть в холодной воде, положить в эмалированную посуду и растопить на среднем огне. Растопленное сало процедить через сито, а примеси (шкварки) положить на сковороду и дожарить на плите или в печи.

Шкварки подаются только в горячем виде. Их можно использовать для начинки сяртчынйянь и для перепечей.

Эскалоп по-глазовски

Корейку свиную нарезать поперек волокон по 2 кусочка на порцию. Слегка отбить, поперчить, посолить, зальезонить, запанировать в муке. Эскалоп обжарить с обеих сторон в жире на раскаленной сковороде. В духовой шкаф можно не ставить. Подавать эскалоп со сложным гарниром, кусочком лимона. Сверху полить грибно-луковым соусом.

Свинина 107, яйцо 1/2 шт., мука 10, масло топленое 5, соус 50, перец 0,01, соль по вкусу, укроп 2.

Баранина тушеная

Баранину промыть, порубить равными кусочками (по 2 куска на порцию), обжарить на сковороде. Очищенные морковь, лук, репу промыть, нарезать кубиками и также слегка поджарить, отдельно обжарить свежую капусту, картофель. Затем баранину и поджаренные овощи соединить с мучной пассеровкой и сложить в жаровню или в сотейник. Добавить петрушку, посолить, поперчить, влить бульон, закрыть крышкой и поставить тушить в печь или духовой шкаф. Готовую баранину выложить в тарелку, сбрызнуть маслом, посыпать зеленью.

Подавать как самостоятельное блюдо с соленым огурцом.

Баранина 117, репа 22, морковь 24, лук репчатый 20, зелень 3, мука 3, масло сливочное 5, сало растительное для жарки 15, петрушка 10, картофель 75, чеснок 5, перец 0,01, лавровый лист 0,01, капуста 56, соль по вкусу.

Печень тушеная

Телячью печень нарезать тонкими ломтиками, сложить в сотейник, добавить бульон (чтобы покрыло печенку), коренья, пряности и поставить тушить под крышкой. Спассеровать муку, добавить ее в печень, прокипятить, положить сметаны и довести до кипения. Печень, приготовленную таким способом, можно подавать с гречневой кашей, картофельным пюре.

Печень 98, морковь 10, лук 16, масло 10, сметана 10, мука 5, перец 0,01, лавровый лист 0,01, соль по вкусу.

Соусэн мус

Снять с печени пленку, нарезать ее пластинками, слегка отбить и положить в молоко на 2—3 ч. Затем вынуть, посолить поперчить, зальезонить и, запанировав в муке, обжарить до половины готовности. Полуготовую печень переложить в кастрюлю, куда добавить соус, мускатный орех, рубленый лук, бульон, мадера, мясной сок и тушить до готовности.

Печень 98, молоко 3, мука 5, яйцо 5, лук 20, мадера 5, мускатный орех 0,01, лавровый лист 0,01, масло топленое 10, соль по вкусу.

Сердце говяжье тушеное

Сердце говяжье промыть, разрезать на кусочки по 200—300 г. Кусочки обжарить на раскаленной сковороде до румяного цвета, затем посыпать мукой и еще раз прожарить 2 мин. Затем сложить в жаровню, добавить лук, петрушку и свежие помидоры. На сковороде прокипятить бульон и влить в жаровню. Заправить по вкусу солью, положить специи: лавровый лист, перец; поставить в печь или духовой шкаф на 1,5—2 ч. Тушить до готовности.

Сердце говяжье 147, мука 3, помидоры 10, лук репчатый 10, петрушка 5, уксус 5, масло сливочное 12, сахарный песок 3, соль по вкусу.

Почки по-увински

Рассортировать говяжьи почки: на крупные и мелкие. Тщательно промыть, сложить в кастрюлю и, залив водой, довести до кипения. Отвар слить, залить почки кипятком, посолить и варить до готовности. После этого их вынуть и нарезать ломтиками. Морковь, петрушку, лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать. Очищенный сырой картофель нарезать кубиками и обжарить в жирах; нарезать грибы соленые, пассеровать с луком. Почки и овощи соединить, добавить любительский соус и тушить под крышкой 5 мин. На гарнир можно подавать солености.

Почки телячьи (бараньи, говяжьи) 98, грибы соленые 15, картофель 200, морковь 10, петрушка 8, лук 15, жиры 20, мука 5, соль по вкусу.

Жаркое по-игрински

Приготовить сдобное тесто, раскатать в тонкую лепешку. Нарезать ломтиками телячьи почки и несоленую ветчину. Обжарить отдельно мясо и почки на сливочном масле почти до готовности. Отдельно обжарить морковь, лук, все соединить. Порубить чеснок.

Подготовленный глиняный горшочек смазать и сложить туда вперемешку мясо, почки, ветчину, коренья, залить бульоном, поверх уложить обжаренный картофель и покрыть горшочек приготовленным тестом. Верх украсить обрезками теста, середину проколоть, чтобы проходил пар, затем поставить в печь. Когда тесто примет коричневый вид, блюдо готово.

Отпускать с букетом зелени.

Филе 75, почки 80, ветчина 50, морковь 25, лук репчатый 20, картофель 100, масло топленое 15, перец 0,01, лавровый лист 0,01, чеснок 3, мука 10, яйцо 1/10 шт., букет зелени 6.

Телятина в слойке

Телятину (мякоть) нарезать тонкими ломтиками и обжарить. Нарезать печень и слегка обжарить в масле. Готовую печень остудить, из одной половины приготовить фарш. В фарш добавить сухари, перец, соль и разбавить его отваром, в котором варилась печень.

В металлическое блюдо выложить раскатанное слоеное тесто (стр. 178). Сложить на него рядами поджаренную телятину, кусочки печени и фарш. Накрыть сверху слоеным тестом,

оставив небольшое отверстие, обмазать яйцом и поставить в печь для выпекания. Когда тесто зарумянится, через отверстие влить соус.

Телятина 50, печень 48, масло сливочное 5, сухари панировочные 3, перец 0,01, соль по вкусу, лук 10, тесто слоеное 110.

Для соуса. Мелко нарезанное говяжье мясо прожарить, непрерывно помешивая, до получения коричневого цвета, затем добавить бульон, мясо хорошо уварить и истолочь, бульон процедить, добавить основной красный соус, пассерованный репчатый лук и жареные свежие белые грибы.

Основной красный соус 800, мясо 200, лук 20, грибы белые 100. Выход 1000.

Колбаски из телячьей печени

Телячью печень промыть, сложить в кастрюлю и варить с кореньями. Когда печень сварится, откинуть ее на сито, затем пропустить через мясорубку, добавить в нее масло, пассерованный лук, белую булочку, намоченную в молоке, сметану, яичный желток, специи по вкусу, мускатный орех. Все тщательно взбить до получения однородной массы. Обработанную кишку набить фаршем и на сковороде поставить в печь для запекания, периодически поливать маслом. Колбаски (сосиски) подавать с зеленью или со щами из свежих овощей.

Печень телячья 98, булочка 8, лук репчатый 8, яйцо 8, мускатный орех 0,01, сметана 5, масло сливочное 10, перец 0,01, соль по вкусу.

Гурнянь

Поставить тесто на опаре из ржаной муки. Когда тесто поднимется, добавить яйцо и снова месить с добавлением муки до тех пор, пока тесто не станет тугим. При помощи салфетки из теста вылепить горшочек. Поставить его на смазанную жиром сковороду и наполнить полностью приготовленным фаршем, закрыть крышкой из этого же теста и поставить в печь или духовой шкаф. Готовый гурнянь вынуть, смазать маслом, выложить на тарелку и подать по одной штуке на порцию. Это блюдо можно приготовить в глиняных горшочках, закрывая верх тестом. Фарши могут быть разные:

Первый способ. Мясо, нарезанное кусочками (50% свинины и 50% говядины), обжарить до полуготовности с добавлением поджаренного лука. Картофель нарезать копеечкой,

соединить с мясом и луком, добавить лавровый лист, перец, сметану или бульон, все перемешать.

Свинина 50, говядина 60, мука 65, жир 1, яйцо 21, картофель 150, лук 10, морковь 1, лавровый лист 0,1, перец 0,01, сметана 20.

Второй способ. Птицу (утку), выпотрошенную и промытую, нарубить кусочками по 2—3 шт. на порцию, обжарить на сковороде, отдельно обжарить лук, морковь нарезать гребешками, очищенный картофель—полумесяцем. Все соединить, перемешать, посолить, добавить лавровый лист, перец и несколько ягод спелой калины.

Утка 154, морковь 15, лук 10, мука 65, яйцо 21, сметана 20, картофель 15, лавровый лист 0,01, перец 0,01. Выход 100/150.

Дулма по-удмуртски

Мясо говяжье 2-го сорта нарезать кусочками и вместе с очищенным репчатым луком пропустить через мясорубку. Сварить рассыпчатую перловую кашу, охладить и соединить с



Гурнянь.

фаршем, развести бульоном до нормальной консистенции, посолить, поперчить.

Очистить вилок белокочанной капусты, промыть, сложить в кастрюлю, залить подсоленной водой и варить до полуготовности. Листы отделить (но не отрывать), на каждый положить тонким слоем фарш и вилок поставить на смазанную маслом сковороду, залить омлетной массой так, чтобы она протекла во внутрь вилка. Сковороду поставить в духовой шкаф для запекания. Вилки можно обвязать шнурком, это лучше поможет сохранить ему форму. Подавать со сметанным соусом.

Мясо говяжье 121, капуста свежая 160, крупа перловая или рис 37, перец 0,01, лук репчатый 12, яйцо 10, молоко 20. жиры 10, соус сметанный 125.

Биф рубленый удмуртский

Мясо филе мелко порубить сечкой или пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, поперчить, посолить, развести молоком или бульоном и тщательно взбить. Масса должна получиться однородной, эластичной и сочной. Готовый фарш раскатать шариками, расшлепывать на руке, внутрь положить желток сырого яйца, края защипать и обпанировать в муке, лезонить и снова панировать в крупных сухарях из булочки. Форма бифа должна быть круглой. Жарить его на раскаленной с жиром сковороде с обеих сторон до румяной корочки, затем поставить в печь или электрошкаф и довести до готовности.

Биф должен быть сочным, желток — всмятку.

На гарнир можно подать солености (пикули) или свежие помидоры, огурцы, зеленый горошек. Блюдо является порционным.

Мясо (филе) 159, масло сливочное 15, булочки для панировки 15, яйцо 25, молоко 25, перец 0,01, лук репчатый 20, хрен 13, зелень 6.

Котлеты деревенские

Говядину и свинину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, посолить, поперчить, тщательно перемешать до получения однородной массы, добавить молоко или холодную воду.

Панировочные сухари положить на доску, разровнять тонким слоем, разделить массу на котлеты, обпанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон на сковороде. После того как обжарятся, каждую котлету смазать взбитым до пены яичным белком и снова обжарить.

На гарнир подать жареный картофель с маринованной капустой, зеленым горошком.

Мясо свиное 30, говяжье 42, лук репчатый 20, сухари 10, молоко 32, яичный белок 14, картофель 150, капуста маринованная 30, зеленый горошек 20, соус 15.

Котлеты рубленые

Говядину нарезать на куски, добавить лук репчатый, сухари или пшеничный хлеб, замоченный в молоке или в воде, все перемешать и пропустить через мясорубку 1—2 раза, поперчить, посолить, довести до вкуса. Если масса густая, добавить бульон или воду, тщательно сбить, выложить на доску, разделить на порции, запанировать в сухарях и придать форму котлеты. Котлеты обжарить на сковороде.

На гарнир подать картофель, кашу гречневую рассыпчатую с помидорами, гороховое пюре.

Мясо говяжье 65, сухари 15, лук репчатый 15, молоко 5, сухари для панирования 5, перец.

Котлеты рубленые фаршированные

Мясо свинины и говядины нарезать мелкими кусочками, добавить булочку, замоченную в молоке, посолить, поперчить и пропустить через мясорубку два раза. Готовый фарш тщательно сбить, добавить молоко. Массу выложить на фанеру, разделить на порции и придать форму лепешек. На каждую лепешку положить фарш из лука и яйца, края загнуть, придать форму колбаски, запанировать и обжарить на сковороде.

Готовые котлеты подавать с картофелем жареным или кашей рассыпчатой с помидорами, с зеленым луком.

Соус грибной подать отдельно в соуснике.

Для начинки. Спассеровать репчатый лук, вареные яйца мелко порубить и соединить с луком.

Мясо свиное 40, мясо говяжье 40, хлеб пшеничный 12, лук репчатый 40, яйцо 10, масло топленое 10, сухари панировочные 5, картофель 200, помидоры 30, лук зеленый 5, соус грибной 50.

Котлеты по-ижевски

Телятину нарезать кусочками, добавить лук, перец, одновременно замочить пшеничный хлеб в молоке и вместе с мясом пропустить через мясорубку два раза, после чего сбить до получения однородной массы. Массу разделить на порции, придать форму котлеты и запанировать в сухарях. Обжарить котлеты на раскаленной сковороде с обеих сторон.

Одновременно готовить соус из телячьих почек и грибов. Для этого сварить отдельно почки и грибы. Если же свежих грибов нет, их можно заменить маринованными. Почки и грибы мелко нашинковать. Репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками, пассеровать. Перед окончанием пассеровки добавить почки и грибы. Пассерованный лук, почки и грибы перемешать со сметанным соусом, прокипятить и добавить красное вино.

Котлеты подать с отварной цветной капустой, картофелем жареным, с зеленым горошком и соусом.

Телятина 107, почки 7, свежие грибы 20, масло топленое 20, мука 7, сметана 17, панировочные сухари 5, пшеничный хлеб 16, лук репчатый 156, соус 50.

Котлеты из лося

Лосиное мясо считается более грубым, чем мясо домашнего крупного рогатого скота, поэтому в большинстве случаев такое мясо идет для приготовления изделий из котлетной массы. Если мясо лося низкой упитанности, можно добавить шпик, сливочное масло. Промытое мясо нарезать на куски, добавить соль, перец, лук репчатый и замоченную булку в молоке. Все это 2—3 раза пропустить через мясорубку, после чего тщательно взбить и довести до вкуса. Котлетную массу разделить на порции, запанировать в сухарях и придать форму котлеты, обжарить с обеих сторон и поставить в духовой шкафу на 3—5 мин.

Готовые котлеты подавать с красным соусом.

На гарнир можно подать любую кашу, картофельное пюре, жареный картофель с помидорами и огурцами.

Мясо лося 50, свинина 24, хлеб пшеничный 18, молоко 23, сухари панировочные 10, лук репчатый 24, жир 6, масло сливочное 7, соль по вкусу.

Котлеты из печени

У промытой свежей печени снять пленку, печень разрезать на кусочки, обвалять в сухарях и держать до тех пор, чтобы сухари пропитались соком, затем пропустить через мясорубку и вынести на холод для созревания, после чего посолить, поперчить, разделить на котлеты, обпанировать, обжарить, поставить в печь на 2—3 мин. Подавать можно под соусом-зырет с луком, на гарнир — кашу гречневую, картофельное пюре.

На 10 порций: печень 900, сухари белые 90, яйцо 1 шт., жиры 60, мука 60, перец 0,05, соль по вкусу.

Котлеты из мозгов

Мозги крупного рогатого скота положить в холодную воду с уксусом. Затем снять пленку, сложить в сотейник и, залив водой, посолить, добавить уксус и поставить варить. Когда мозги будут готовы, откинуть их на сито и протереть, добавить белый хлеб, сливки, сырое яйцо, поперчить, посолить по вкусу, взбить фарш, разделить на котлеты, запанировать в сухарях и обжарить на раскаленной сковороде. Подавать под соусом, на гарнир — картофель во фритюре.

Мозги говяжьи 105, яйцо 8, сливки 5, жиры 10, сухари панировочные 5, перец 0,01, соль по вкусу. Выход 75.

Шницель по-глазовски

Мясо свиное 1-го сорта (корейку) очистить от сухожилий, нарезать на кусочки поперек волокон и осторожно отбить. В отбитое мясо на одну половину положить мелко нарубленный репчатый лук, закрыть другой половиной отбитого мяса, придать форму шницеля. Затем поперчить, посолить, зальезонить, запанировать в муке и обжарить на раскаленной сковороде в жире. Готовый шницель, если он хорошо подрумянился, можно не ставить в духовой шкаф. Внутри он должен быть сочным.

Шницель жарится непосредственно перед подачей. На гарнир можно подать жареный картофель с зеленым горошком, помидорами или огурцами (солеными), тушеную капусту. Гарнир полить маслом или сочками.

Свинина 116, лук репчатый 16, яйцо 4, мука 10, масло сливочное 5, перец 0,01, соль по вкусу, сало для жарения 5.

Колбаса любительская

Мясо 2-го сорта (50% свинины и 50% говядины) два раза пропустить через мясорубку, добавить мускатный орех, репчатый лук, чеснок, соль. Фарш развести молоком или бульоном, тщательно взбить, чтобы масса была мягкая и сочная, разложить по 4 штуки на порцию. Панировать в муке, придать форму колбаски и обжаривать со всех сторон на сковороде с жиром. Готовое блюдо полить соусом, подавать с гарниром.

Для соуса. Пассеровать томат, добавить пассерованный лук, бульон, в конце варки ввести коньяк.

Свинина 40, говядина 40, чеснок 1,5, лук репчатый 20, жиры 7, мука 5, соус 50, мускатный орех 0,01, лук зеленый 3, соль по вкусу.

Биточки по-можгински

Для приготовления биточков нужно взять 70% баранины и 30% свинины. Мясо промыть, нарезать на кусочки, пропустить 2 раза через мясорубку. В фарш добавить шинкованный и обжаренный репчатый лук, замоченные в бульоне или в молоке, а затем отжатые, посоленные и поперченные белые сухари. Всю массу еще раз пропустить через мясорубку, затем фарш взбить и добавить немного жидкости (воды, молока). Масса должна быть пышной и эластичной. Из фарша формировать круглые биточки, обвалить в муке, заляезонить и еще раз панировать в крупных белых сухарях, обжарить в полуфритюре. Подавать с жареным картофелем, зеленым горошком или салатом из овощей, украсить букетом зелени, полить луковым соусом.

Мясо баранина 2-го сорта 75; свинина 2-го сорта 36, лук 20, яйцо 1/8 шт., мука 3, сухари на панировку 9, перец 0,01, картофель 150, масло топленое 25, зелень петрушки, лук, укроп 5, капуста цветная на гарнир.

ОБРАБОТКА ПТИЦЫ

Домашняя птица и дичь поступает в продажу и на предприятия общественного питания чаще всего замороженная: домашняя птица ошипанной, а дичь — неошипанной. Потому каждая домашняя хозяйка должна знать, как обрабатывать птицу.

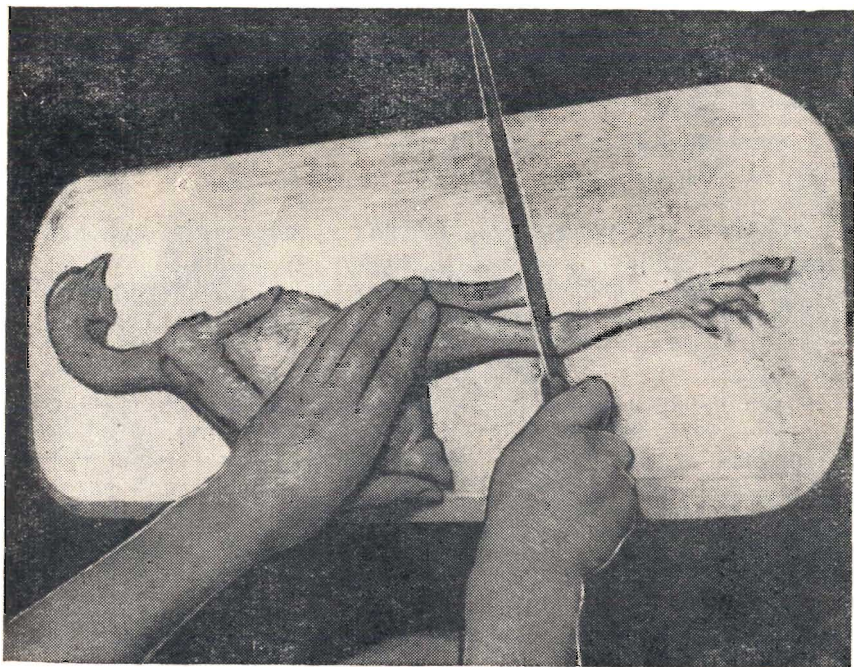
При первичной обработке домашнюю птицу или дичь оттаивают при комнатной температуре 4—8 часов. Оттаянную

птицу и дичь нужно ощипывать начиная с шейки. Выдергивать перья сразу по несколько штук в обратном направлении их росту, осторожно, стараясь не повредить кожу. Для облегчения ощипывания тушки кур после уоя можно погружать в горячую воду на 30—60 секунд и выдергивать перья.

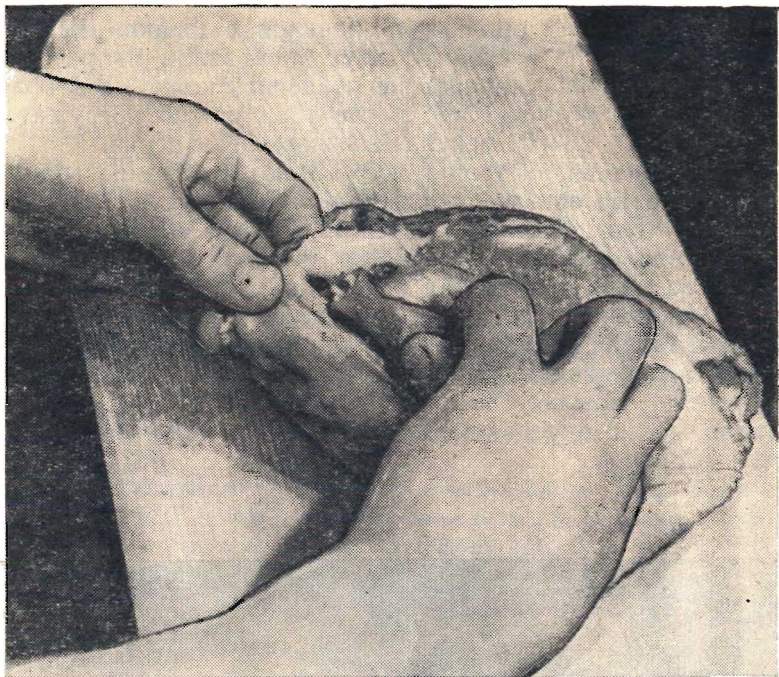
После ощипания на тушке кур остаются мелкие волоски, пушинки, которые обязательно нужно опалить. Для этого тушки вытереть тряпкой насухо, натереть ржаной мукой или отрубями. При опалении птицу нужно брать одной рукой за голову, другой — за ноги, водить над некопящим пламенем или подвесить на крючки и пропустить через жар. Опаленую птицу промыть в теплой воде, затем сполоснуть в холодной.

Перед потрошением у тушек отрубить ножки (ниже коленного сустава), крылья (по первый сустав) и шейку.

Лапки нужно окунуть в кипяток и снять кожу полотенцем, коготки обрубить.



Отрубание ножек курицы.



Заправка курицы в «карماشек».

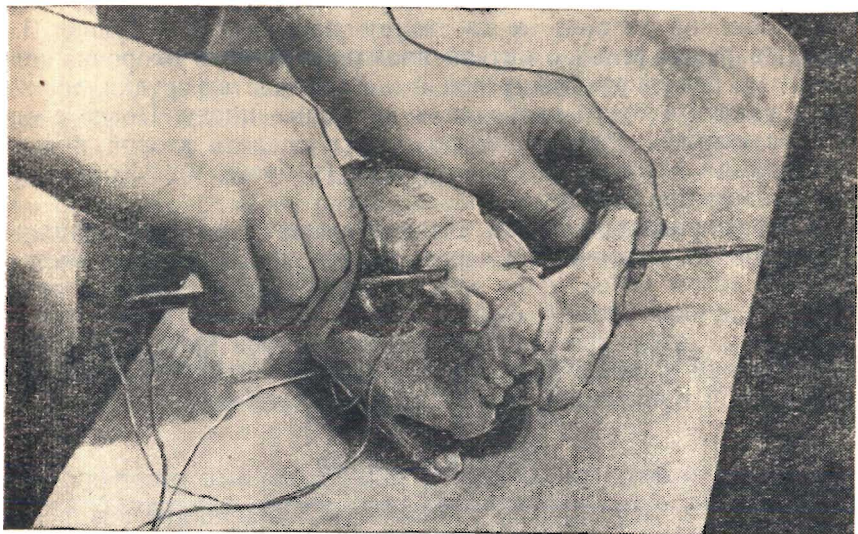
Перед тем как удалить шейку, на ней сделать разрез вдоль со стороны спинки. Освободить кожу от шейки, после чего шейку отрубить у основания, кожу отрезать вдоль так, чтобы оставшейся частью можно было закрыть место отруба шейки при заправке тушки. Затем птицу положить на спинку, разрезать кожу и мякоть от конца грудной клетки до анального отверстия и через разрез осторожно вынуть все внутренности (сердце, печень, желудок, легкие, желчный пузырь).

Пищевод и зоб удалить через шейное отверстие.

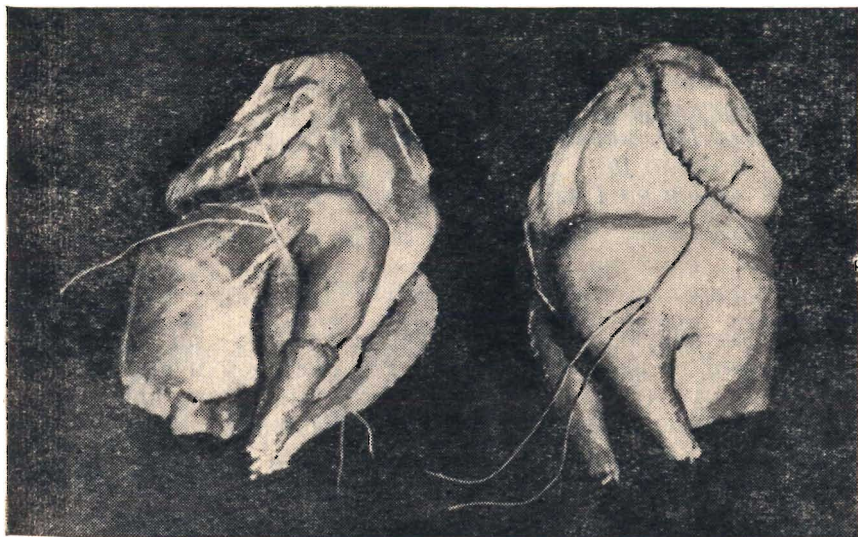
Выпотрошенную птицу сразу промыть в холодной воде и протереть полотенцем.

Домашнюю птицу и дичь можно готовить кусками и целиком. При приготовлении целиком тушки можно заправить тремя способами: «в карماشек», шпагатом в одну нитку, шпагатом в две нитки.

Для заправки «в карماشек» в нижней части обеих сторон брюшка сделать разрезы кожи («кармашки»), в которые вправить ножи. Крылышки тушки подвертывать за спинку.



Заправка курицы шпагатом в две нитки.



Заправка курицы шпагатом в две нитки (слева), в одну нитку (справа).

При заправке шпагатом в одну нитку тушку птицы положить спинкой на стол и плотно прижать ножки к тушке. Затем поварской иглой с ниткой проколоть мякоть окорочка-ноги и продеть иглу через тушку под филейной частью грудки, проколоть мякоть второго окорочка и вытащить нитку. После этого иглу с ниткой перенести под тушку и сделать второй прокол под концом выступа филейной части (к брюшку). Концы ниток связать на спинке.

Для заправки шпагатом в две нитки иглу с ниткой продеть через мякоть окорочков и через тушку над филейной частью грудки, затем через одно крыло, через кожу шеи, которую следует прикреплять к спинке тушки, закрывая место отреза шеи. После этого иглу провести через второе крыло. Первый конец нитки у окорочка связать с концом нитки у крыла, второй ниткой прикрепить ножки птицы к туловищу.

Курица отварная

Курицу, обработанную и промытую, заправить поварской иглой в нитку или же в «кармашек», положить в кастрюлю, залить горячим бульоном или водой и поставить варить. В середине варки добавить морковь, петрушку, поджаренный лук. Когда курица сварится, с бульона снять жир, затем часть его варить до тех пор, пока он не будет густой, как сливки. А в оставшемся бульоне для гарнира сварить домашнюю лапшу, заправить ее сливочным маслом.

При подаче на стол в тарелку сначала положить лапшу, затем сверху курицу и полить бульоном.

Курица 100, морковь 3, петрушка 3, лук репчатый 3, сливочное масло 10.

Для лапши на 1 кг: мука 660, вода 250, яйцо 2 шт., соль по вкусу.

Курица жареная

Обработанную, промытую курицу сварить до полуготовности. Вынуть из бульона, обмазать сметаной и вместе с нашинкованным луком и морковью поставить в печь или духовой шкаф. Готовую курицу разделить на порции, положить на сковороду, слегка полить бульоном и закрыть.

На гарнир можно подать гречневую кашу или тушеную капусту. При отпуске заправить маслом, посыпать зеленью.

Курица 109, сметана 3, жир 5, масло сливочное 7.

Куриные потроха с картофелем

Обработанные потроха курицы тщательно промыть; шейку, желудок, ножки, печень, сердце обжарить с томатом, морковью, луком, заправить мучной пассеровкой и поставить тушить с добавлением бульона на несколько минут. На сковороду положить слой потрохов, слой картофеля, нарезанного кубиками. Посолить, поперчить по вкусу, добавить небольшое количество бульона и, плотно закрыв крышкой, тушить. При подаче посыпать зеленью.

Картофель 150, потроха домашней птицы 125, морковь 20, лук репчатый 20, томат-пюре 10, жир 156, зелень 3, мука 3.

Цыпленок отварной

Отварного цыпленка готовят только из птицы 1-го и 2-го сорта. Цыпленка обработать, опалить, промыть. Заправить в «кармашек» и сложить в приготовленную подсоленную воду с кореньями, луком. Чтобы цыпленок сохранил свои лучшие вкусовые качества, его надо класть в кипяток и варить 20—25 мин. Если цыпленок крупный, его предварительно рубить пополам. До подачи на стол цыпленка держать в подсоленном бульоне. Подавать с отварным рисом, картофельным пюре, цветной капустой, тушеным картофелем. Цыпленка можно полить маслом или белым соусом.

Цыпленок 133, лук репчатый 5, морковь 3, петрушка 3.

Цыплята по-ижевски

Цыплят обработать, промыть, обрезать лапки, шейки, разрубить пополам, отбить слегка тяжкой, натереть растертой рябиной или рябиновым соком, сложить в эмалированную посуду, добавить репчатый нарезанный лук и зелень, петрушку, сельдерей, поперчить, посолить и выдержать 2—3 ч. После этого тушки цыплят обтереть рукой, отделив лук и зелень, разложить на стол, сбрызнуть сливками и на раскаленной сковороде обжарить с обеих сторон до нежного колера. Затем цыплят сложить в сотейник бок о бок, добавить карбованные морковь, петрушку, лук репчатый, свежие помидоры, поджаренные белые грибы, целые ягоды рябины или смородины и продолжать тушить. В конце тушения добавить лавровый лист, распущенное мучное масло, довести до вкуса.

Подавать на блюде, загарнировав свежими вареными овощами (картофелем, морковью, цветной капустой), зеленым горошком, а сверху букетом зелени.

Цыпленок 220, сливки 15, помидоры 5, рябина 25, лук репчатый 10, морковь 25, петрушка 10, белые грибы 20, картофель 120, цветная капуста 50, масло мучное 10, букет зелени 6, масло топленое 5, перец 0,01, лавровый лист и соль по вкусу.



Цыплята по-южески.

Утка фаршированная грибами

Утку, обработанную и промытую, посолить, зафаршировать грибами, припустить в сметане, а затем тушить до готовности в глубокой сковороде или жаровне со сливочным маслом и кореньями. Когда утка будет готова, ее вынуть, полученный сок процедить.

Подавать на стол фаршированную утку в горячем виде целиком или разрезанной на порции. Отдельно — соус, полученный при тушении, посыпанный зеленью. Утку украсить гарниром из жареного картофеля, зеленого горошка, свежих помидоров.

Для фарша: грибы, обработанные и промытые, нарезать, слегка припустить, откинуть, добавить сметану, пассерованный лук, яйцо, заправить по вкусу.

Утка 155, грибы белые 100, морковь 10, лук репчатый 20, яйцо 10, сливочное масло 20, зелень (букет) 6, перец 0,01, соль по вкусу, сметана 20.

Гусь фаршированный

Гуся обработать, промыть, сделать надрез вдоль спинки до шеи. Острым концом ножа отделить кожу от мяса и костей, стараясь не нарушить ее, с обеих сторон птицы по направлению к шее и ножкам.

Мясо отделить от костей.

Кожу обработать, посмотреть, нет ли разреза, если есть, то зашить, посолить внутри и набить не туго фаршем, чтобы при тепловой обработке шкурка не лопнула, зашить, завернуть в салфетку, завязать шпагатом и варить в крепком бульоне на медленном огне 1 ч. 30 мин, в зависимости от его величины. Чтобы узнать, готов гусь или нет, тушку нужно проткнуть иголкой. Если сок выходит белый — фарш уварился.

Фаршированный гусь подавать в горячем виде на второе блюдо.

Для фарша: мясо изрезать на кусочки, пропустить через мясорубку, истолочь в ступе и протереть через протирачную машину или сито, добавить густые сливки (понемногу), яичный желток, соль, перец, мускатный орех. Массу взбить и поставить на лед. В замоченную в молоке булочку изрубить луковицу, положить сливочное масло, все протереть, соединить с массой и еще раз взбить на льду, довести до вкуса. Фарш должен быть средней густоты, на цвет белым.

На 1 кг фарша: гусь 170, курица 450, свинина 100, шпик 60, булочка 60, лук репчатый 70, сливки 300, мускатный орех 0,02, яйцо 100.

Пыжем кролик

Обработанную и промытую тушку кролика положить в холодную воду на 3—5 ч, потом ее изрубить вдоль, отрубить задние окорочки, а передние ножки оставить вместе с грудной

частью. Кролика натереть уксусом, поперчить, посолить и слегка обжарить на сковороде, а затем, добавив коренья и периодически смазывая тушку сметаной, жарить до появления яркого колера; до полной готовности кролика довести в жаровне под крышкой.

На гарнир можно подать жареный или отварной картофель, картофель в молоке, рисовую или гречневую кашу.

Кролик 133, сметана 7, жир для жарки 5, соль по вкусу, перец 0,01.

Луд кечен жаркой

Обработанного, тщательно промытого зайца подержать в холодной воде. Если заяц недостаточно упитанный, его следует нашпиговать, затем разрубить на куски, посолить, обжарить на сковороде с луком. Очищенный картофель, морковь, лук нарезать кубиками, положить в слой овощей обжаренные кусочки мяса, красные свежие помидоры, нарезанные ломтиками, и сверху снова слой картофеля, моркови, лука, добавить бульон или воду, посолить, поперчить, положить лавровый лист, закрыть крышкой и поставить в печь или духовой шкаф тушить.

При отпуске посыпать зеленым луком, петрушкой. Жаркое должно быть сочным, ароматным.

Зяц 133, картофель 150, морковь 20, лук репчатый 20, петрушка 10, сало шпик 10, помидоры 25.

Зайчатина тушеная

Замочить в холодной воде обработанного зайца и оставить на 3—5 ч. Затем промыть, нарубить на куски, 4—5 шт. на порцию; обжарить на сковороде с морковью, луком, нарезанными кубиками, затем на дно кастрюли уложить ряд мяса, ряд картофеля, снова мяса и картофеля. Добавить лавровый лист, перец. Закрыть крышкой и поставить в печь или духовой шкаф тушить.

Зяц 135, лук репчатый 10, морковь 20, сало свиное для пассеровки 15, лавровый лист 0,01, перец 0,01, соль по вкусу, бульон 100, картофель 120.

Примечание. При тушении зайца можно добавить клюкву или калину, они придадут блюду ароматный привкус.

Зайчатина в сметане

Для приготовления этого блюда у зайца используют передок, спинку, заднюю часть; голова и лапы идут в отходы. Лучшим зайцем считается русак. У него бывает жирное и вкусное мясо.

Убитый заяц, необработанный, должен вылежать в холоде не менее 24 ч. Если он не жирный, то его нужно шпиговать свиным салом, потом натереть солью, перцем, смазать сметаной и жарить в печи с добавлением репчатого лука. При этом периодически поливать зайца сметаной или выделяющимся соком. Мясо внутри должно быть темно-вишневого цвета, сочное и не перепаренное.

Такое блюдо подавать целиком горячим, залить соком, в котором оно жарилось. Украсить овощами, сверху положить букет зелени и кисточку мороженой рябины.

Зайца можно порубить на порции и подать с гарниром. Хорошо при жарении добавить немного рябины.

Заяц 135, лук репчатый 15, масло сливочное 5, сметана 20, рябина 10.

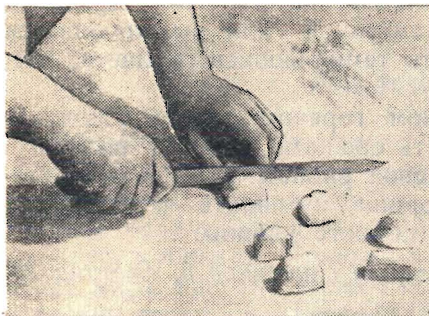
Курица томленая

Тщательно обработанную и промытую курицу нарубить порционными кусками, посолить, посыпать перцем и обжарить на раскаленной сковороде, смазанной жиром, до нежно-золотистого цвета, затем сложить в жаровню. Нарезать предварительно замоченные сушеные грибы, чеснок; нашинковать и обжарить в масле лук, очистить, промыть, нарезать гребешком и обжарить морковь, петрушку. Все сложить в жаровню, добавить сюда же сметану, бульон, вино и лавровый лист. Жаровню закрыть плотно крышкой и поставить в духовой шкаф или печь, тушить до готовности.

Курица 145, морковь 22, лук 20, петрушка 15, сметана 10, грибы белые 30, масло сливочное 10, мускатный орех 0,01, укроп 2, вино 5, рябина 3.

ПЕРЕПЕЧИ

Перепечи в Удмуртии считаются праздничным блюдом. Готовят их для большого гостя, в торжество или праздничные дни. Это блюдо подается только в горячем виде, сразу из печи, потому что готовятся они перед печью, можно и в духовке. Перепечи можно подавать с топленым молоком, мясным насыщенным бульном. Готовят их из различного мяса: говядины,



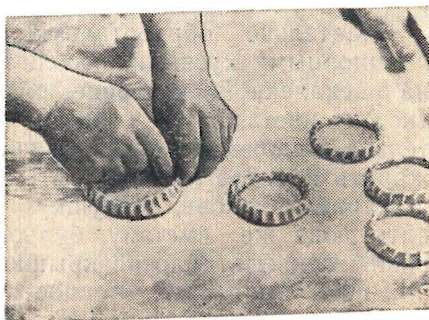
Нарезка теста для перепечей.



Раскатка теста для перепечей.

баранины, свинины. Жирную свинину можно перемешать с квашеной капустой, так как приятный жир смягчает капусту. Готовят перепечи из грибов, из шкварок, свежей крови, из творога, из рубца.

Тесто для перепечей раньше готовили из ржаной муки крупного помола, в настоящее время в основном готовят из 72%-ной муки.



Разделка сочней для перепечей.

Куреппуээн перепеч

Из муки ржаной или пшеничной приготовить пресное тесто на воде или молоке с добавлением яичного желтка. Готовое тесто разделить на шарики, раскатать из них круглые лепешки диаметром 8—9 см, толщиной 1,5—2 мм. Края лепешек за-

гнуть или зашипать высотой 8—9 мм. Готовые формы сложить на сковороду или железный лист, наполнить омлетной массой до полных краев и поставить в печь или духовой шкаф. Когда омлетная масса поднимется (образуется колер), достать из печи, обильно смазать сливочным маслом. Перепечи подавать в горячем виде.

Приготовление омлетной массы. Взбитое яйцо развести молоком, или водой, или мясным бульоном, посолить, поперчить, добавить нашинкованный лук, масло топленое или сливочное (можно шкварки или фарш мясной).

Мука 36, яйцо 1/2 шт., лук 20, молоко 35, масло сливочное 20, соль по вкусу, перец 0,01, вода 10, фарш яичный 40. Выход 140.

Для фарша. Сварить вкрутую яйцо, почистить и нарубить. Лук репчатый нашинковать мелкими кубиками, спассеровать на жирах и соединить с рубленным яйцом, посолить по вкусу.

На 1 кг фарша: яиц 13 шт., лук репчатый 350, масло 60.

Примечание. Репчатый лук можно заменить зеленым.

Зазег сйльын перепеч

Способ приготовления перепечей такой же, как указано выше. Но в омлетную массу добавить вареное гусиное мясо, нарезанное кубиками и поджаренное на масле, зеленый лук, можно и репчатый, залить перепечи этой массой и поставить в печь.

Мука 36, яйцо 1/2, лук репчатый 20, молоко или бульон 30, масло сливочное 20, перец 0,01, соль по вкусу, мясо гусиное 140, вода 10. Выход 140 (две штуки).

Вирын перепеч

Это блюдо в основном готовят осенью, когда забивают скот. Вместо омлетной массы здесь используется свежая кровь, которую заправить луком, солью, мелко рубленным жирным мясом (говядина, свинина), а если есть шкварки, можно положить и их. Наливать массу в перепечи обильно, до полных краев. Выпекать так же, как и перепечи из яиц и мяса.

Мясо свинина 80, лук репчатый 20, кровь 40, мука 36, масло топленое 20, яйцо 12, вода 10, перец 0,01, соль по вкусу. Выход 140.

Губиен перепеч

Способ приготовления теста и омлетной массы такой же.

Для фарша можно использовать свежие или соленые грибы. Грибы (синявки, маслята, подберезовики и др.) очистить, тщательно промыть в нескольких водах, мелко нарезать и поставить жарить в сковороде на масле. Когда грибы будут готовы, соединить их с спассерованным луком, посолить, разложить фарш в перепечи и, залив омлетной массой, поставить в духовой шкаф для запекания.

Мука 36, фарш грибной 80, яйцо 1/2, молоко 20, масло сливочное 20, вода 10, соль и перец по вкусу. Выход 140.

На 1 кг грибного фарша: грибы свежие 1200, масло топленое 100, лук 84, мука 10, соль, перец.

Куасьтэм губиен перепеч

Способ приготовления теста для перепечей указан выше.

Для фарша сушеные белые грибы перебрать, промыть, сложить в кастрюлю. Залить водой и варить. Вареные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем пропустить через мясорубку или мелко изрубить ножом и обжарить на масле. На грибном отваре сделать соус, соединить с фаршем, довести до вкуса.

Мука 36, грибы 80, масло топленое 70, лук репчатый 83, яйцо 1/2, вода 10, перец 0,02, соль по вкусу, молоко 20, масло сливочное 20. Выход 140.

Кубистаен перепеч

Способ приготовления теста, омлетной массы такой же, как указано выше (см. перепечи из яиц). Для фарша жирную свинину пропустить через мясорубку, мелко изрубить квашеную капусту, соединить с мясом и обжарить на сковороде, отдельно спассеровать лук (репчатый), все соединить, заправить по вкусу; в готовые перепечи (формы) положить фарш, залить омлетной массой и запечь.

Мука 36, яйцо 1/2, свинина жирная 40, капуста квашеная 40, молоко 20, лук репчатый 20, вода 10, перец 0,01, соль по вкусу. Выход 140.

Для 1 кг фарша: капуста квашеная 450, мясо свиное жирное 450, масло топленое 70, лук репчатый 75, лук зеленый 20, сахар 10, перец 5, соль по вкусу.

Примечание. Это блюдо можно готовить без мясного фарша. В таком случае квашеную капусту мелко нарубить спассеровать с луком, разложить в перепечи, залить омлетной массой и выпекать.

Для 1 кг фарша: капуста квашеная без рассола 900, масло топленое или жиры 100, лук репчатый 75, лук зеленый 20, сахар 20, соль по вкусу.

Лымо

Лымо готовится в основном тогда, когда забивается скот.

Ливера (легкие, сердце, рубец), язык, мясо, внутреннее сало промыть, порубить сечкой или мелко нашинковать, посолить, поперчить и слегка поджарить, затем залить бульоном или водой и варить. Одновременно поджарить лук и за 15 мин до окончания варки мяса спустить его в лымо вместе с кровью.

Из пресного теста сделать перепечи диаметром 3 см (меньше обычных), испечь их.

Для подачи на стол нужно перепечи сложить в глубокое блюдо сначала один ряд, наполнить их густой массой лымо, затем второй ряд и опять заполнить и так повторять несколько раз до наполнения блюда. Блюдо с наполненными перепечами сверху залить оставшейся жидкой массой лымо и подать на стол. В порционные тарелки накладывать из общего блюда ложкой по 4—5 шт. на порцию.

Для лымо: язык 200, легкие 200, сердце 200, мясо 236, желудок 100, внутреннее сало 100, кровь 200, лук репчатый 85, перец молотый 0,5, соль по вкусу.

Примечание. Это блюдо готовится для больших компаний. В нем вложен как бы юмор: «А ну-ка попробуй, справишься ли с лымо?» А если человек справляется, не оставляет на столе и на одежде пятен, то он и в труде такой же спорый.

Пельнянь

Для приготовления теста просеянную муку насыпать на стол, сделать в ней лунку, налить туда воды, разбить яйцо, добавить соль и замесить крутое тесто.

На 1 кг теста: мука 700, вода 260, яйцо 1 шт., соль 14.

Существуют различные способы приготовленияпельменей.

Первый способ. Раскатать из пельменного теста жгут толщиной в большой палец и нарезать ромбиками одинаковых размеров, посыпать на них муку и раскатать тонко. Готовый фарш накладывать ложечкой на сочень и по краям защипать.

Второй способ. Пельменное тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать тонким стаканом кружочки. На кружочки положить фарш и по краям защипать.

Варить пельмени в подсоленной воде 10 мин небольшими партиями. Когда пельмени всплывут наверх, их вынуть и положить на блюдо.

Пельмени можно готовить из различных видов мяса, капусты, грибов, рыбы и др.

Пельмени по-удмуртски

Баранину, свинину, говядину разрезать на кусочки, пропустить 2—3 раза через мясорубку вместе с луком или порубить сечкой в корыте. Полученный фарш тщательно сбить, добавить соль, перец по вкусу, развести бульоном или молоком. С этим фаршем делать пельмени, как описано выше.

На 1100 готовых пельменей.

Для фарша: говядина 200, свинина 100, баранина 100, лук репчатый 60, соль 9, перец 0,02, сахар 0,5, вода 90, яйцо 90, яйцо для смазки теста 20.

Для теста: мука 1-го сорта 330, яйцо 10, вода 125, соль 6.

Чорыген пельнянь

Судака или щуку очистить, снять кожу и срезать филе. Косточки головы использовать на бульон, а мякоть рыбы и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить. Полученный фарш развести взбитым свежим яйцом и молоком.

Способ приготовления пельменей описан выше.

Пельмени с рыбой можно подать с бульоном.

Для фарша: филе судака или щуки 400, яйцо 1 шт., перец 0,02, сливки или молоко 90, лук репчатый 50.

Для теста: мука 1-го сорта 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль по вкусу.

Губнен пельнянь

Свежие грибы почистить, промыть, мелко нарубить и пожарить вместе с луком до полуготовности. В фарш можно добавить яйцо.

Подавать со сливочным или льняным маслом, сметаной, со сливками.

Для фарша: грибы белые 1250, лук репчатый 84, яйцо 2 шт., масло сливочное 100, соль 6, перец молотый 0,01.

Для теста: мука 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль.

Пельмени из редьки

Редьку мелко нарезать или нарубить и припустить на сковороде со сливочным маслом, разбить свежее яйцо и все тщательно перемешать, можно добавить зеленый лук. Посолить и довести до вкуса. Тесто готовится обычным способом.

Для фарша: редька 1400, яйцо 4 шт., соль 6, сметана 100, масло 15. Выход 750.

Для теста: мука 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль 6.

Пельмени из свежей капусты

Свежую капусту очистить, мелко нарубить, посолить, заправить растительным маслом и слегка потолочь.

Готовые пельмени подавать с растительным маслом. Если фарш заправлен сливочным маслом, то — со сметаной или сливками.

Для фарша: капуста 1120, масло сливочное 75, соль 6.

Для теста: мука 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль 6.

Пушнерен пельнянь

Пельмени из крапивы являются весенним блюдом.

Молодую крапиву сорвать, перемыть, еще раз перебрать и обланжирить, откинуть на дуршлаг. Когда остынет, мелко нарезать, добавить сливочное масло и сметану, потушить, посолить. Тесто готовить обычным способом. Пельмени с крапивой варятся быстрее, чем мясные. Подавать со сметаной

или с соусом из вареного яичного желтка, истолченного в масле

Для фарша: крапива ранняя 1500, сметана свежая 100, масло сливочное 65, яйцо 1/2 шт., соль 6.

Для теста: мука 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль 6.

Сыллалтэм кубистаен пельнянь

Мякоть свинины зачистить от пленок, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком и смешать с квашеной рубленой капустой. Формовать пельмени, как описано выше.

Пельмени подавать с уксусом, сметаной, можно со сливочным маслом.

Для фарша: мясо свиное 400, квашеная капуста 800, лук репчатый 80, перец 0,02, соль 5, вода 50.

Для теста: мука 330, яйцо 1/4 шт., вода 125, соль 6.

Вареники с творогом

В пшеничную муку разбить яйцо, добавить молоко или воду, соль, сахар и замесить тесто. Тесту дать постоять 15 мин, затем раскатать из него тонкие колбаски толщиной в палец, нарезать ромбиками одинаковых размеров, обсыпать мукой и раскатать на сочни. Сочни начинить творожным фаршем и уложить на лист, посыпанный мукой.

Варить в кипящей воде. Когда вареники всплывут наверх, достать шумовкой, полив сливочным маслом, подать на стол, отдельно — сметану.

Для фарша: творог 85, сахар 10, сметана 20, яйцо 1/10 шт., мука 5, масло сливочное 5.

Для теста: мука пшеничная 60, молоко 15, яйцо 1/4 шт., сахар 2, масло сливочное 3.

Рыба мореная

Первый способ. Свежую очищенную рыбу промыть, нарезать по одному куску на порцию; посолить, поперчить.

Морковь, петрушку, лук, помидоры, очищенные и промытые, накарбовать и припустить с маслом в сотейнике. Готовую

рыбу обланжирить (т. е. ошпарить) и сложить в сотейник. Добавить сметану, лавровый лист и, закрыв крышкой, поставить в печь или духовой шкаф. Готовую рыбу подавать кусками, с боков украсить овощами, все посыпать зеленью.

Рыба (щука) 116, морковь 60, петрушка 20, помидоры свежие 30, лук репчатый 20, масло животное 15, зелень 2, перец 0,01, лавровый лист 0,04, сметана 10, соль по вкусу.

Второй способ. Сорожку очистить, промыть, посолить, поперчить, сложить в кринку или в жаровню, заранее смазанную маслом, положить нарезанный лук, морковь, залить сметаной, закрыть крышкой, поставить в печь поближе к золе, чтобы косточки упрели. Подать рыбу в тарелочке, сверху посыпать зеленью, на гарнир можно отпускать зеленый горошек или цветную капусту.

Сорожка 119, лук репчатый 10, морковь 15, масло сливочное 10, сметана 30, зелень 3, зеленый горошек 100, соль по вкусу, лавровый лист 0,01, перец 0,01.

Рыба в тесте

Рыбу свежую (щуку) очистить от чешуи, разрезать брюшко, выпотрошить внутренности, промыть, разрезать вдоль по позвоночнику, кожу снять ножом. Филе нарезать по два кусочка на порцию.

В кастрюлю разбить яйцо, влить туда же молоко, соль, все взбить венчиком с добавлением муки до получения теста средней густоты.

Подготовленную рыбу обмакнуть в тесто и, выкладывая на раскаленную с жиром сковороду, обжарить с обеих сторон. Если рыба не совсем прожарится, ее можно поставить в духовой шкаф на 2—3 мин.

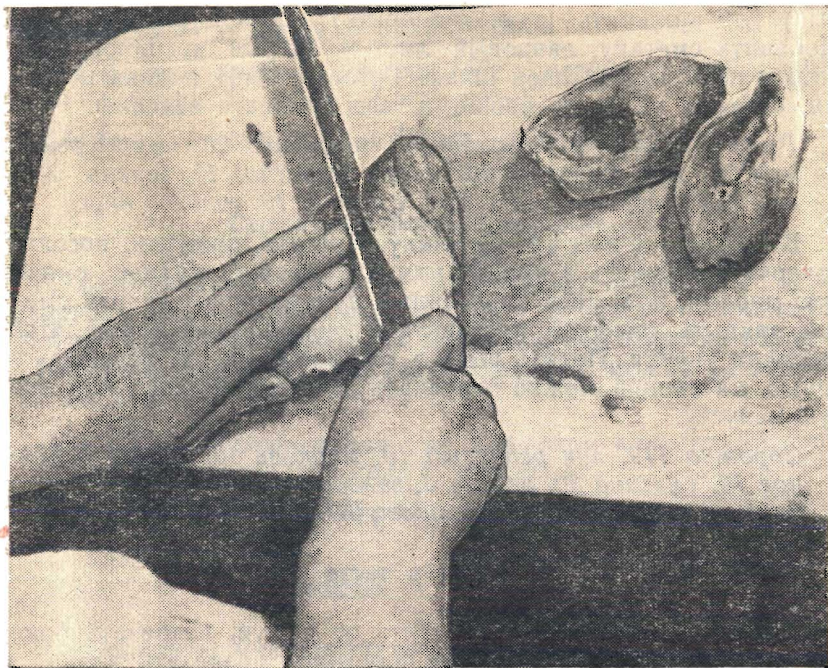
Готовую рыбу подавать на тарелочке, по два куса на порцию.

Щука 150, масло растительное 15, зелень петрушки 2, мука 30, яйцо 37, молоко 30.

Примечание. Таким же способом можно готовить и другую крупную рыбу (сазан, язь, лещ, окунь).

Курегпузэн пыжем чорыг

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, промыть, нарезать на кусочки. Распластанные кусочки посо-



Нарезка рыбы кольцами.

лить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Нашинкованный копеечкой картофель обжарить вместе с репчатым луком. Подготовленную порционную сковороду смазать маслом, выложить в нее рыбу, затем картофель и пассерованный лук, залить рыбу омлетной массой, посыпать зеленым луком и поставить в печь для запекания.

Сазан 119, мука 10, масло 15, лук репчатый 20, молоко 100, яйцо 1 шт., картофель 150.

Рыба запеченная

Шуку очистить от чешуи и внутренностей, удалить жабры, промыть, снять кожу, расплосовать, удалить позвоночник; нарезать поперек волокон наискось, сложить в кастрюлю или сотейник, добавить лук, перец, соль, петрушку, залить бульоном или водой и поставить на огонь.

Отварить макароны, заправить маслом, уложить на порционную сковороду, сверху — припущенную щуку, затем отварные нарубленные белые грибы. Залить горячим молочным соусом средней густоты, сбрызнуть маслом и испечь.

Подавать в порционной сковороде.

Щука 116, макароны 40, масло сливочное 20, лук репчатый 20, петрушка 3, белые грибы 15, молочный соус 100.

Рыба в сметанном соусе

Леща очистить от чешуи, выпотрошить, удалить жабры. Нарезать на порции, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Порционную сковороду смазать маслом, уложить в нее рыбу, с краев — нарезанный ломтиками вареный картофель, залить сметанным соусом, сбрызнуть маслом и запечь.

При подаче посыпать зеленью.

Лещ 116, мука 5, картофель 150, лук репчатый 5, масло сливочное 10, лук зеленый 5, соус сметанный 125.

Рыба в сметане

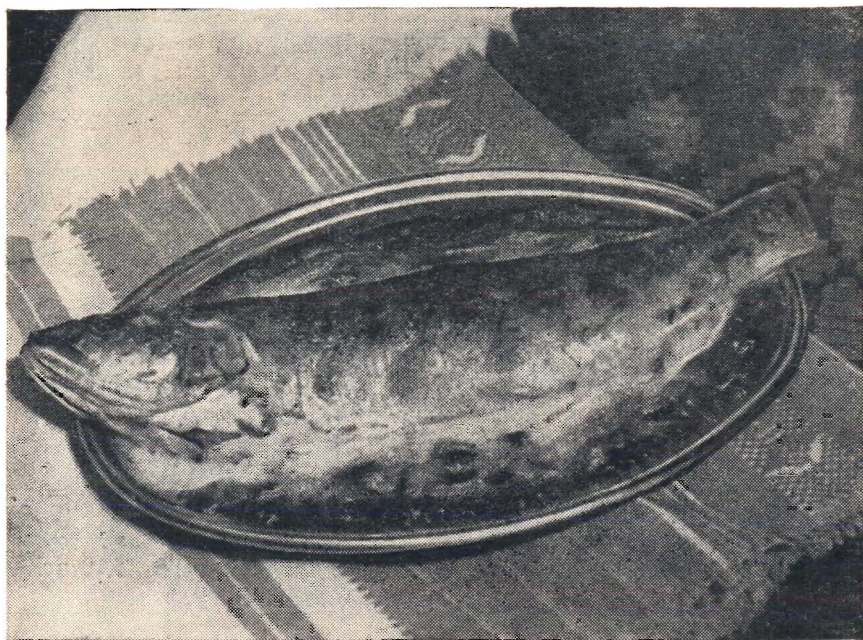
С карася снять чешую, выпотрошить, удалить жабры, промыть в холодной воде, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон. Подготовить блюдо по величине карася, разложить на него подготовленную гречневую кашу, заправленную маслом или рубленным яйцом. Сверху положить карася, залить сметанным соусом, сбрызнуть сливочным маслом и запечь в духовом шкафу до появления румяной корочки.

Подавать в блюде, сверху посыпать зеленью.

Карась 119, крупа гречневая 47, масло сливочное 20, лук репчатый 20, соус сметанный 50, перец 0,01, лавровый лист 0,01, яйцо 20, вода 172.

Рыба по-удмуртски

Рыбу (сазан) очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры, распластать и нарезать вместе с реберной костью. Уложить в посуду бочком один кусок к другому. Залить рыбным



Йблвылэн чорыг.

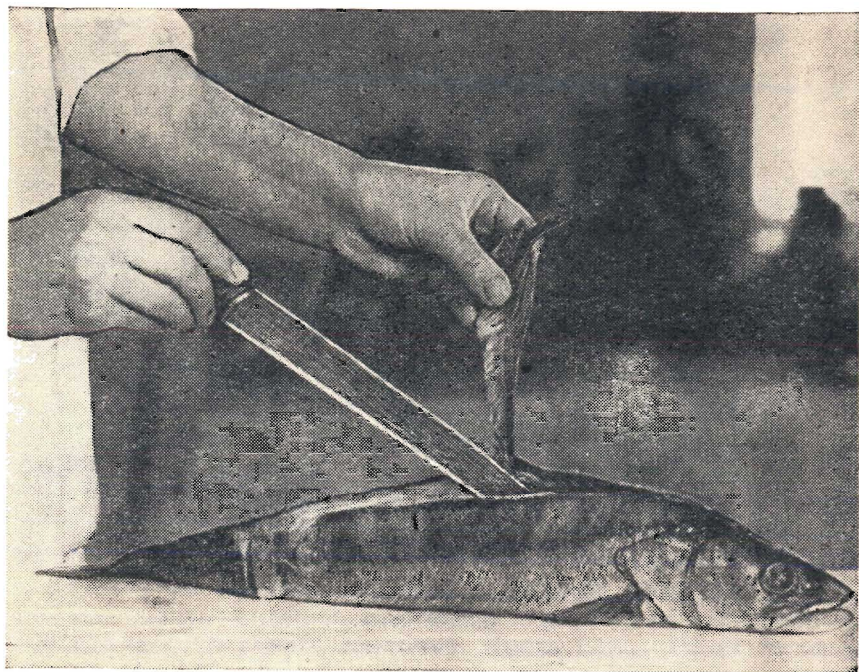
бульоном или водой так, чтобы покрыть рыбу полностью. Положить соль, перец, лавровый лист, сельдерей, петрушку, репчатый лук, и, плотно закрыв крышкой, кипятить при медленном огне 12—15 мин.

Подавать на тарелке с отварным горячим картофелем, положить с боку кусок сазана, залить горячим овощным соусом, посыпать зеленью, полить маслом.

Сазан 209, масло сливочное 20, картофель 210, соус овощной 50.

Рыба фаршированная по-сарапульски

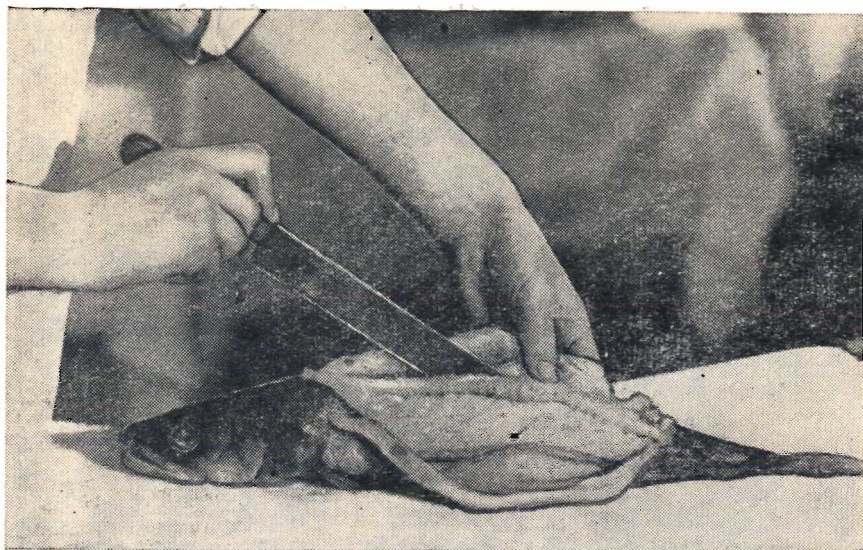
Очищенного средней величины сазана без головы разрезать на части. Осторожно отделить мякоть вместе с кожей, оставшуюся мякоть снять с костей, пропустить через мясоруб-



Удаление хребтового плавника.

ку вместе с замоченным в молоке хлебом и спассерованным репчатым луком. Все это хорошо перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. В фарш добавить сырое яйцо, соль, молотый перец и еще раз тщательно взбить, довести до вкуса. Подготовленные куски рыбы наполнить фаршем, сложить в сотейник, смазанный жиром, в следующем порядке: рыба, слой моркови, свеклы, снова слой рыбы, моркови и свеклы и т. д. Слои переложить чесноком, поперчить и, наконец, сверху для окраски можно положить промытую луковую шелуху, залить рыбным бульоном.

Тушить рыбу 1,5—2 ч при слабом кипении в посуде под крышкой. Тушеные куски аккуратно вынуть из посуды и положить на тарелочку, рядом уложить отварной картофель и залить бульоном, в котором тушилась рыба. Сверху посыпать зеленью. Подавать на второе.



Снятие кожи.

Сазан 120, яйцо 20, булка 12, молоко 20, свекла 50, морковь 50, лук репчатый 20, перец 0,01, соль, лавровый лист 0,04, масло сливочное 20.

Налим под белым соусом

Налим очистить от чешуи, вынуть внутренности, удалить жабры, позвоночник, голову и сварить. На бульоне приготовить белый соус; отваренную рыбу нарезать порционными кусками, сложить в сотейник и припустить с репчатым луком, петрушкой, перцем, солью. Пропассеровать репчатый лук, нарезать ломтиками вареный картофель, обжарить в масле, соединить с рыбой и луком. Сложить все в порционную сковороду, залить белым соусом и поставить в печь для запекания, сбрызнув маслом.

Подавать в сковороде, сверху посыпать зеленью.

Налим 119, картофель 150, соус белый 100, петрушка 3, лук репчатый 40, зелень 3, перец 0,01, масло сливочное 20.

Губи соусн юш

Очищенного окуня промыть, сложить в сотейник рядом, посолить, поперчить, положить репчатый лук, лавровый лист, сливочное масло и, залив водой, плотно закрыв крышкой, тушить 20—25 мин при медленном кипении. Когда окунь будет готовый, выложить его на тарелочку, рядом положить припущенный картофель (полумесяцем) и посыпать зеленью. Отдельно подать в соуснике грибной соус. Это блюдо можно подавать как порционное.

Окунь средний речной 119, лук репчатый 15, петрушка 5, масло сливочное 20, лавровый лист 0,01, картофель 150, перец 0,01.

Карп, жаренный в сметане

Карпа свежего очистить от чешуи, удалить внутренности и жабры, тщательно промыть, посолить, запанировать в муке и сложить на раскаленный лист с жирами, обжарить с обеих сторон, полить сметаной, поставить в печь или электрошкаф, периодически поливать сметаной. Когда карп будет готовый, вынуть его, уложить на овальное блюдо, сверху полить маслом, посыпать зеленью.

Отдельно подать припущенный картофель (бочоночком), посыпанный укропом.

Карп 119, жиры 5, масло сливочное 5, сметана 20, соль по вкусу, перец 0,01.

Карась жареный целиком

Очистить карася от чешуи, выпотрошить, удалить жабры, промыть. Если рыбу жарить целиком, то хвост и плавники можно не обрубать. Запанировать карася в подсоленной муке. Обжарить в жирах с обеих сторон. Затем поставить в духовой шкаф на 5—6 мин, полить маслом. Готового карася вынуть, положить в овальную тарелку, загарнировать жареным картофелем, зеленью, овощами, полить маслом.

Карась 119, мука 5, жиры 5, соль по вкусу, масло сливочное 5.

ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА

Перед варкой яйца следует обмыть в теплой воде. Если они подаются на стол в скорлупе, оставшиеся на них пятна оттереть солью.

Надо помнить, что продолжительная варка изменяет цвет белка и желтка: яйцо твердеет, уменьшается его усвояемость.

Яйца, сваренные вкрутую, расходуются в основном для холодных блюд: окрошек, фаршей, закусок.

Яйца не рекомендуется варить большими партиями и хранить более 2—3 дней.

Яйцо вкрутую

Яйца погрузить в кипящую воду и варить 8—10 *мин*, затем положить в холодную воду и хранить в фарфоровой посуде в холодном месте.

Яйцо всмятку

Вымытые яйца опустить в кипящую воду и варить 2—3 *мин*. Затем вынуть и положить в холодную воду.

Яйцо, сваренное без скорлупы

В глубокую кастрюлю налить воды. Когда вода закипит, добавить в нее уксус, соль и, подтянув к бортику яйцо, осторожно выпустить его так, чтобы желток остался внутри белка. Варить 2—3 *мин*. Желток не должен быть густым. Готовое яйцо вынуть шумавкой на сито или решето.

Селянка

Омлеты-селянки готовят из меланжа, яиц или яичного порошка.

Яйцо разбить в кастрюлю, посолить, добавить молоко, хорошо промешать и, вылив на раскаленную сковороду с жиром, поставить ее в печь. Сверху посыпать нарезанным зеленым луком и, когда подрумянится, вынуть. Перед подачей сверху полить маслом.

Селяночная кашаца

Это блюдо готовится непосредственно перед подачей из меланжа, яиц или яичного порошка.

Яйцо взбить, добавить соль, молоко, сливочное масло. Омлетную массу вылить на раскаленную и смазанную жиром сковороду и, непрерывно помешивая деревянной лопаточкой, довести до кашеобразного состояния.

Подавать в порционных сковородах. Яичную кашку выложить горкой, с краев положить гренки, сверху посыпать зеленью или тертым сыром.

Яичную кашку можно подавать с отварной цветной капустой, зеленым горошком, ветчиной, грибами, колбасой.

Яйцо 1 шт., молоко или сливки 20, сливочное масло 5—10, соль по вкусу.

Селянка с рыбой

Свежую очищенную, промытую рыбу разрезать на куски, поперчить, посолить, запанировать в муке, хорошо обжарить на сковороде с обеих сторон, залить омлетной массой и поставить в печь или духовой шкаф. При подаче полить маслом, посыпать зеленым луком.

Рыба 140, яйцо 1 шт., молоко 40, масло сливочное 15, лук зеленый 5, мука 2, масло топленое 10.

Селянка с колбасой

Колбасу или сосиски нарезать небольшими кусочками, обжарить на сковороде с маслом, после чего залить омлетной массой, посолить, посыпать зеленью лука или петрушки и запечь в шкафу. Подать на той же сковороде.

Сосиски или домашняя колбаса 50, яйцо 2 шт., молоко 80, масло 10, лук зеленый 5.

Селянка с луком

Зеленый нашинкованный лук положить на сковороду с маслом, разбить сырые яйца, подержать 2—3 мин и положить в духовой шкаф для запекания.

Яйцо 129, масло 10, лук зеленый 20.

Селянка с грибами

Очищенные белые грибы или маслята нарезать, отварить в воде до полуготовности, откинуть на дуршлаг и обжарить с луком на сковороде, затем ввести сырое яйцо, посолить и поставить в духовой шкаф. Готовую селянку подать на сковороде.

Грибы 60, масло топленое 10, яйцо 129, лук зеленый 15, перец 0,05, соль по вкусу.

Селянка с окороком

Окорок свиной нарезать мелкими кубиками и обжарить вместе с репчатым луком. Яйцо свежее разбить в кастрюлю, добавить молоко, соль по вкусу, тщательно взбить. На раскаленную сковороду, смазанную жиром, положить нарезанный окорок, затем залить омлетной массой, дать закипеть и поставить в печь для запекания. Готовую селянку вынуть, разрезать на 2—4 порции, положить на тарелочку, сверху полить маслом, посыпать зеленью.

Окорок 35, яйцо 2 шт., жир 5, масло сливочное 5, зелень 3, вода или молоко 30, лук зеленый 10, соль по вкусу.

Селянка диетическая

Морковь очистить, промыть, нарезать мелкими кубиками, обжарить в масле, залить сметаной и под крышкой тушить до готовности.

Яйцо разбить, добавить молоко, соль, все перемешать и вылить на раскаленную сковороду. Дать постоять на плите и поставить в печь для запекания. Когда подрумянится, на одну половину наложить горячей моркови, а другой половиной прикрыть. Полить маслом.

Подавать на тарелочке как самостоятельное второе блюдо.

Яйцо 3 шт., морковь 50, молоко 80, масло сливочное 15.

Губиен Чужмилым

Белые грибы почистить, промыть, мелко нашинковать и обжарить с луком до готовности, довести до вкуса. Вареный картофель, очищенный и обжаренный, соединить с грибами.

Свежее яйцо разбить, добавить молоко, соль, хорошо промешать деревянной лопаточкой, чтобы получилась однородная масса, испечь из нее блины. На блины положить фарш из грибов и картофеля, завернуть. Подавать на тарелочке по 2 шт. на порцию.

Яйцо 2 шт., масло 20, молоко 80, жиры 5, масло сливочное 10, лук зеленый.

Для фарша: грибы белые 17, картофель 80, лук репчатый 10, сметана 10, масло 5.

Селянка с картофелем

Поджарить картофель с репчатым луком, сложить его в порционную сковороду, смазанную жирами, добавить немного нарубленных соленых грибов и поставить на плиту. Затем залить омлетной массой и поставить в печь для запекания.

Перед подачей сбрызнуть селянку маслом, посыпать зеленью, подавать на сковороде.

Яйцо 2 шт., картофель 150, молоко 80, масло сливочное 20, зелень 3.

Селянка, жаренная с кабачками

Кабачки очистить от кожицы, вырезать внутренность, нарезать по 2—3 кусочка на порцию. Посолить, слегка обпанировать в муке и обжарить на раскаленной сковороде в жирах. Когда кабачки обжарятся с обеих сторон, поставить их на 4—5 мин в печь. Разбить яйцо, добавить молоко, сметану, все взбить и, залив этой массой кабачки, поставить в печь для запекания. Когда кабачки подколируются, их вынуть, сбрызнуть сливочным маслом. Подавать на сковороде.

Яйцо 2 шт., кабачки 160, молоко или сливки 80, соль 2, масло топленое 20, масло сливочное, мука 5.

Натуральная глазунья

На раскаленную сковороду, смазанную жирами, выпустить яйцо так, чтобы желток остался целым. Посолить мелкой солью; на желток можно посыпать черного перца. Яичницу

жарить на плите. Когда она поджарится, надо сбрызнуть маслом и поставить в духовой шкаф на 1—2 мин. У готовой яичницы белок должен быть слегка желтоватым, а желток полужидкий.

Подавать в горячем виде, на порционной сковороде.

Яйцо 3 шт., масло сливочное 10, перец 0,01, соль по вкусу.

Яичница с колбасой

Колбасу, лучше вареную, очистить, нарезать соломкой, обжарить на сковороде и сюда же выпустить яйцо, посолить, дать подрумяниться снизу и поставить в печь на 1—2 мин. Затем вынуть, сбрызнуть маслом и подавать в этой же сковороде, поставив ее на тарелочку.

Колбаса 50, яйцо 3 шт., масло сливочное 15.

Чужмилым

Разбить яйцо, добавить свежего молока, посолить и хорошо взбить. На смазанной жиром сковороде испечь небольшими блинами.

При подаче на стол посыпать зеленью и полить сливочным маслом.

Яйцо 2 шт., молоко 20, жиры 5, масло сливочное 10, лук зеленый 5.

Сырковая паста

Растереть добела сливочное масло, добавляя яичный желток. Протереть творог, соединить его с маслом, добавить свежую сметану или густые сливки, все растереть, чтобы не осталось комочков. Быстро взбить белок, соединить с творогом, добавить цукат или промытый изюм. Готовую массу сложить в форму и поставить под пресс, держать в прохладном месте 10—15 ч. Затем пасту положить на тарелку, опрокинув при этом формочку, которая может быть самой разнообразной.

Сырковую пасту можно подавать с фруктовым сиропом или вареньем.

Творог свежий 1100, масло сливочное 400, сметана 200, сахар с ванилью 400, яйцо 6 шт., изюм 200, корица 0,01. Выход 2500.

Творог с молоком

Творог с молоком готовится только в свежем виде. Молоко нужно вскипятить и остудить. Творог растереть с сахаром, сложить в тарелочку и залить холодным молоком.

Творог 200, молоко 250, сахарный песок 10. Выход 460.

Творог со сметаной

Свежий творог размешать до однородной массы, добавить сахар, сметану.

Творог 100, сметана 30, сахар 10. Выход 140.

Армян

Отстоявшееся молоко поставить в теплое место для скисания. Скисшее молоко налить в специальную маслобойку и бить до образования масла, масло снять, а армян слить в эмалированную посуду, добавить творог и поставить на холод.

Армян является полезным напитком, подается как третье блюдо.

Йёлпыд

Свежее молоко в эмалированной посуде или в горшке вытопить в печи или в духовом шкафу до коричневого цвета, затем вынуть, охладить, заквасить сметаной и поставить в теплое место для брожения. Готовый йёлпыд поставить в холодное место.

Подается к завтраку или к ужину как третье блюдо.

Сырковая масса с клубникой

Готовую сырковую массу выложить на тарелку, разровнять ножиком или ложечкой, сверху и по бокам обложить клубникой и посыпать сахарной пудрой.

Сырковая масса сладкая 100, клубника 50, сахарная пудра 2. Выход 150.

Сырники с морковью

Вареную морковь в горячем виде протереть. Когда остынет, соединить ее с творогом, манной крупой, добавить сахар, яйцо, часть муки, все перемешать до получения общей густой массы. Разделить на шарики, запанировать в оставшейся части муки и обжарить биточки на раскаленной сковороде с маслом с обеих сторон до румяной корочки, затем поставить в печь на 3—4 мин. Разложить по 2 шт. на порцию. При подаче полить сметаной.

Творог 75, морковь 20, мука пшеничная 10, крупа манная 3, сахар 8, яйцо 1/3 шт., масло топленое 5, сметана 10.

Сырники

Творог растереть, добавить яйцо, муку, сахарный песок. Все тщательно перемешать до однородной массы, заправить по вкусу. Разделить в виде биточков, запанировать в муке. Жарить на раскаленной сковороде в жирах. Колер должен быть нежным.

Подать на тарелочке по 2 шт. на порцию, сверху залить вареньем.

Творог 70, мука 8, яйцо 1/5 шт., сахарный песок 5, масло топленое 10, земляничное варенье 5.

Сырники из творога с картофелем

Картофель очищенный промыть, поставить варить, слегка посолив воду. Когда сварится, воду слить, картофель истолочь так, чтобы не было комочков. Затем соединить его с творогом, яйцом, мукой, все тщательно перемешать до однородной массы, разделить в виде биточков, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон до румяной корочки. Готовые сырники выложить на тарелочку и залить сметаной.

Творог 120, картофель 85, яйцо 1,5 шт., мука пшеничная 25, масло топленое 5, сметана 30.

КРУПЯНЫЕ И МУЧНЫЕ

Крупяные блюда, блюда из бобовых и макаронные изделия — основные источники углеводов в пище. Они являются высококалорийными и содержат в своем составе необходимые для организма витамины.

Из круп готовят супы, каши, оладьи и др.

Приготовление каш несложно. Для этого крупу сначала перебрать и промыть. Рис, пшено и перловую крупу лучше промыть сначала в теплой воде (40—60°), а затем — в горячей (60—70°), ячневую — в чуть теплой. Манную, мелкую полтавскую, крупу «геркулес» нельзя мыть. Гречневую крупу поджарить или просушить до коричневого цвета.

Каши можно варить на воде, на молоке, на воде с молоком и в мясных бульонах. В зависимости от соотношения крупы и жидкости получаются каши рассыпчатые и вязкие.

Рассыпчатые каши гречневые варить на воде или на мясном бульоне из поджаренной или просушенной до румяного колера крупы. В такой каше разбухшие проваренные зерна должны хорошо отделяться друг от друга.

Каши вязкие можно варить из рисовой, пшенной, ячневой, манной, овсяной крупы на молоке, молоке с водой, мясном бульоне и на воде.

Пшеничную и рисовую кашу можно готовить с тыквой. Для этого тыкву очистить от кожицы и внутренностей, нарезать кубиками; когда каша закипит, ввести в нее тыкву и варить обычным способом. Каши из пшеничных круп, «геркулеса», риса можно варить с изюмом и урюком.

Каши манные в холодном виде можно подавать с вареньем, сладким подливом, сахаром.

Из бобовых в Удмуртии в основном распространены горох (кѳжы), чечевица и бобы. В пищу чаще употребляется горох и чечевица, так как они отличаются высоким содержанием белка (до 18—25%). Бобовые после переборки промыть 2—3 раза в теплой воде. Для ускорения варки нелущеный горох можно замочить на 5—6 ч. Солить и заправлять томатом рекомендуется в конце варки, иначе горох долго не будет развариваться.

Макароны, лапшу и вермишель варить в кипящей подсоленной воде и откинуть на решето или дуршлаг. Отвар можно использовать для приготовления супов и соусов. После того, как отвар стечет, макароны, лапшу и вермишель перемешать в кастрюле с растопленным сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Каша гречневая, рассыпчатая

В кипящую подсоленную воду или бульон всыпать подсушенную гречневую крупу, помешивая. Как только каша начнет густеть, положить 50% жиров, которые предусмотрены раскладкой. После этого поставить в мармит для упревания на 5—6 ч. Когда каша будет готова, ее разрыхлить. Цвет должен быть темно-бурый. Подавать согласно меню.

Крупа гречневая 72, вода 200, масло сливочное 15.

Каша гречневая

Гречневую крупу перебрать и посушить в духовом шкафу или же в печи до коричневого цвета. В кипящую подсоленную воду ввести крупу, сливочное масло и плотно закрыть крышкой. Когда каша загустеет, начнет рассыпаться, поставить на слабый огонь и продолжать варить.

Подавать кашу со сливочным маслом или с холодным кипяченым молоком.

Каша гречневая может идти на гарниры к баранине, телятине и другим мясным блюдам.

Крупа гречневая 96, масло сливочное 15, молоко 200, соль по вкусу. Выход с маслом 215, с молоком 300.

Вёйын тари жук

Пшеничную крупу перебрать, промыть сначала в теплой, затем в горячей воде и ввести в кипящую подсоленную воду, добавить сливочное масло. Когда она загустеет, накрыть крышкой и варить на медленном огне с таким расчетом, чтобы каша не подгорела.

Кашу подавать с маслом или с молоком, можно и со сладким подливом.

Крупа пшеничная 75, жир 15, молоко 100, вода 140, сахар 9, соль по вкусу.

Вёйын жук

Промытую в теплой воде ячневую крупу ввести в подсоленную кипящую воду, слегка помешивая. Варить под крышкой на слабом огне. Готовую кашу заправить маслом.

Каша ячневая может идти на гарниры ко вторым блюдам, а также служит как самостоятельное блюдо со сладкими подливками и с маслом.

Крупа ячневая или перловая 67, масло 15, вода 185, соль по вкусу.

Заезг сйлен жук

Промытую ячневую или перловую крупу ввести в гусиный бульон. Когда каша загустеет, станет мягкой, добавить пассерованный лук; соединить все вместе и перемешать. Готовая каша должна быть нежной, хорошо разварившейся. Мясо подается отдельно.

Крупа перловая или ячневая 67, бульон гусиный 187, гусь 108, лук 15, масло сливочное 10, соль по вкусу.

Ибложук

Ячневую крупу перебрать, промыть, засыпать в кипящее молоко пополам с водой. После закипания перемешать и варить на слабом огне, добавить сливочное масло и сахар, накрыть крышкой и довести до готовности.

Подавать со сливочным маслом.

Крупа ячневая 70, масло сливочное 10, молоко 100, вода 150, сахар 9, соль по вкусу.

Каша манная на молоке со сметаной

Налить в кастрюлю молоко наполовину с водой; поставить на плиту, дать закипеть, положить соль, сахар. Когда закипит, медленно засыпать просеянную манную крупу, непрерывно помешивая, и варить на слабом огне до готовности. При подаче кашу залить сливочным маслом или сметаной.

Крупа манная 50, молоко 150, вода 110, сметана 20, сахар 9, масло сливочное 10, соль по вкусу.

Тари жук

Пшеничную крупу перебрать, промыть сначала в теплой, а затем в горячей воде и, постепенно помешивая, ввести в кипя-

шую подсоленную воду с молоком. Когда закипит, добавить сахар.

Готовую кашу подавать с молоком.

Крупа пшеничная 60, сахар 9, масло сливочное 10, вода 150, молоко 100, соль по вкусу.

Сезы кеньырен жук

Крупу овсяную промыть 2—3 раза. В горячую воду с молоком добавить соль, сахар, ввести готовую крупу и периодически помешивать. Когда каша загустеет, поставить на край плиты, довести до полной готовности при медленном кипении. Такую кашу подавать как самостоятельное блюдо со сливочным или топленым маслом.

Крупа овсяная 60, молоко 120, вода 130, сахар 9, масло сливочное 20, соль по вкусу.

Тымусэн тари жук

Каша готовится обычным способом. Крупу перебрать, промыть и заложить в подсоленный кипяток, поставить варить. Легкие и сердце промыть, нарезать кусочками, как на гуляш, обжарить на жирах с луком, посолить и поперчить; когда каша закипит, сложить в нее ливер, все перемешать и поставить в мармит, накрыв крышкой. Тушить не менее 1—1,5 ч. Готовую кашу заправить оставшимся жиром и подавать на тарелке.

Крупа пшеничная 80, вода 145, легкие 23, сердце 22, лук репчатый 21, жир 15, шкварки свиные 3, соль по вкусу.

Губиен жук

Гречневую или ячневую крупу перебрать, промыть, заложить в подсоленную кипящую воду и сварить кашу. Одновременно перебрать сушеные грибы, промыть их в теплой воде и поставить варить. Когда грибы сварятся, откинуть их на сито, затем мелко порубить, добавить шинкованный репчатый лук, обжарить на жирах, посолить, затем грибы соединить с кашей.

Крупа гречневая 120 или ячневая 84, вода 180, лук репчатый 30, грибы сушеные белые 15, масло топленое 10, сливочное 5.

Тыкваен жук

Крупу пшеничную промыть не менее 3—4 раз. Всыпать в кипяток и поставить варить. Очищенную тыкву нарезать кубиками, положить в кашу и варить все вместе до загустения. Затем кастрюлю закрыть крышкой и кашу окончательно довести до вкуса сахаром, солью. Каша должна получиться вязкой, чуть сладкой, иметь привкус тыквы.

Перед подачей полить сливочным маслом.

Крупа пшеничная 65, тыква 100, молоко 100, вода 65, соль по вкусу, сахар 3, масло сливочное 10.

Йёлын сезы жук

Крупу овсяную перебрать, промыть в теплой воде. Влить в кастрюлю молоко, воду, посолить и поставить на огонь. Как только закипит, всыпать, помешивая, крупу. Загустевшую кашу довести до вкуса сахаром, солью. Каша должна быть полувязкой. Перед подачей полить сливочным маслом.

Крупа овсяная 60, вода 55, молоко 200, сахар 5, масло сливочное 10, соль по вкусу.

Запеканка гречневая

Сварить рассыпчатую гречневую кашу, добавить сахар, соль, охладить до 35—40°. Влить сырые яйца, топленую сметану, положить свежий творог. Всю массу тщательно перемешать и выложить ровным слоем на сковороду или смазанный жиром лист, посыпать сухарями, выровнять ножом или лопаточкой. Слой должен быть 4—5 см. Верх смазать сметаной, поставить в духовой шкаф или печь и держать до появления румяной корочки, затем вынуть и нарезать на порции. При подаче полить маслом. Отдельно подать топленую сметану.

Крупа гречневая 72, молоко 50, творог 85, сметана 35, сахар 9, сухари 5, яйцо 1/5 шт., жир 5.

Котлеты пшениные

Сварить обычную пшеничную вязкую кашу, охладить ее до 35—40°, добавить сырые яйца, перемешать. На столе, посыпанной молотыми сухарями, с помощью ложки кашу разделить на ровные порции, затем обвалить в сухарях и обжарить на жире с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовые котлеты подать в горячем виде со сладким соусом. Также готовятся котлеты, биточки рисовые и манные.

Пшено 62, вода 115, молоко 50, сахар 9, сухари 8, яйцо 1/4 шт., жиры 10, соус готовый из ягод или фруктов 75.

Запеканка из пшеничной каши

В готовую вязкую пшеничную кашу ввести взбитое яйцо, непрерывно помешивая. Взять чистый лист, смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями, и положить на него кашу ровным слоем. Сверху разровнять, а затем зальезонить, посыпать сахаром, поставить в духовой шкаф или печь и держать до появления румяной корочки.

При подаче запеканку нарезать на порции, залить сладким подливом из клубники. Подавать можно в горячем и холодном виде.

Крупа пшеничная 66, маргарин 6, масло сливочное 10, сахар 5, яйцо 1/7 шт., вода 200, сухари панировочные 5, соус клубничный 75, соль по вкусу.

Запеканка рисовая

Промытый рис ввести в кипящую подсоленную воду с молоком и сварить вязкую кашу. Ввести в нее мытый изюм, взбить яйцо и все перемешать. Смазать маслом лист, посыпать его сухарями, после чего разложить туда ровным слоем кашу, выровнять, а сверху смазать смесью яйца со сметаной и поставить в духовой шкаф. Когда образуется румяная корочка, вынуть, нарезать на порции.

Готовую запеканку подавать с вареньем, маслом или со сладким подливом.

Рис 66, вода 120, молоко 100, сахар 9, яйцо 1/7 шт., изюм 10, сухари 5, масло сливочное 15, сладкий соус из ягод 75.

Запеканка из тыквы

Крупку пшеничную промыть 3—4 раза, сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду с молоком всыпать промытое пшено. Как только закипит, положить очищенную нарезанную тыкву и варить до готовности. Довести до вкуса солью, сахаром. Готовую кашу остудить, приготовить чистый противень, смазать его маслом, посыпать сухарями и разложить ровным слоем, сверху заальезонить, смазать сметаной и поставить для запекания в духовой шкаф. Готовую запеканку нарезать и разложить на тарелки, сверху полить сливочным маслом.

Пшено 80, вода 70, молоко 50, сахар 5, тыква 100, яйцо 8, масло сливочное 10, сметана 5, сухари 5.

Биточки пшеничные со сладким подливом

Сварить пшеничную кашу на молоке, затем остудить, влить сырое яйцо, перемешать и разделить на одинаковые по форме и величине шарики, запанировать и обжарить на жирах. Готовые биточки полить сладким соусом.

*Пшено 70, вода 100, молоко 100, сахар 5, яйцо 4, сухари 10.
Для соуса: клюква 15, сахар 15, крахмал 4, вода 75.*

Каша манная с фруктово-ягодным соусом

Воду с молоком подсолить, положить сахар, сливочное масло. Всыпать, помешивая, манную крупу. На смазанный лист выложить кашу, выровнять ножом или ложкой и остудить. Нарезать на порции. Выложить на тарелочку, сверху залить фруктово-ягодным соусом.

Крупа манная 65, молоко 100, сахар 20, вода 100, яйцо 10, масло сливочное 5. Выход 280/30.

Для соуса: виктория 45, сахар 20.

Горох со шпиком

Горох перебрать, промыть теплой водой. Если он нелущеный, можно замочить на 6—7 ч. Залить кипятком и варить. В конце варки посолить. Готовый свиной шпик нарезать мел-

кими кубиками и обжарить на раскаленной сковороде. Одновременно почистить лук, нарезать мелкими кубиками и также обжарить. Когда горох сварится, выложить его на тарелочку, положить поджаренный лук и шпик.

Горох лущеный 100, лук репчатый 24, шпик 28, вода 120, соль по вкусу.

Кёжыпог

Горох перебрать, промыть и поставить варить до готовности. Затем откинуть его на сито и дать воде стечь, переложить в эмалированную посуду и растолочь. Лук репчатый очистить, нашинковать мелкими кубиками, спассеровать и ввести в толченый горох вместе со сливочным маслом. Полученную массу разделить на шарики, выложить на сковороду и поставить в духовой шкаф для прогревания.

Кёжыпог подается в горячем и холодном виде. При отпуске сверху полить топленым маслом.

Горох 100, масло сливочное 15, лук 40, соль по вкусу.

Чечевица с томатом

Промытую чечевицу залить горячей водой и варить 2—3 ч. Когда сварится, посолить. Сваренную чечевицу откинуть на сито, после чего соединить с готовым томатным соусом, добавить мясной сок, поджаренное мясо, пассерованный лук, прокипятить и заправить по вкусу.

Готовую чечевицу можно подавать как самостоятельное блюдо и на гарнир. При подаче посыпать зеленью.

Чечевица 100, мясо говяжье 40, лук репчатый 34, томатный соус 75, масло сливочное 10, мясной сок 10, зелень 3, перец 0,01, соль по вкусу.

Макароны с овощами

Морковь, петрушку, лук репчатый, красные помидоры нарезать соломкой. Спассеровать в жирах. Одновременно отварить макароны, откинуть на дуршлаг и соединить с пассерован-

ными кореньями, довести до вкуса. Подавать как самостоятельное блюдо.

Макароны 80, петрушка 7, лук репчатый 16, жиры 10, морковь 20, помидоры свежие 10.

Макароны, запеченные с яйцом

Макароны перебрать (чтобы были одинаковыми по длине) и варить в подсоленной воде. Когда сварятся, откинуть их на дуршлаг и остудить. В отдельную кастрюлю влить холодное молоко с водой, положить сырые яйца, сахар, соль. Затем, хорошо размешав, влить это молоко в макароны, уложенные на смазанную жиром сковороду, выровнять, залезонить и поставить в печь или духовой шкаф на 15—20 мин.

Макароны 80, вода 120, яйцо 43, молоко 15, масло сливочное 10.

ИЗ ОВОЩЕЙ

Иблвылын выль картофка

Молодой картофель очистить веселкой в ведре. Таким способом кожица хорошо сдирается и требуется лишь небольшая ручная дочистка. Промыть, сложить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить и варить.

Когда сварится, воду слить, положить сметану и еще раз прогреть на огне. Положить на тарелочки, посыпав зеленью. Такой картофель может служить как гарниром, так и самостоятельным блюдом.

Картофель 225, сметана 40, зелень 3, соль 2.

Иблын картофка

Молодой картофель (можно и старый) промыть, нарезать кубиками, ошпарить, воду слить и залить горячим молоком, посолить и поставить варить, когда он сварится, заправить

холодной мучной пассеровкой и дать прокипеть 3—4 мин. Готовый картофель подавать в горячем виде с маслом.

Картофель молодой 225, молоко 100, масло сливочное 10, мучная пассеровка 2, петрушка 2.

Губиен картофка

Картофель, очищенный, промытый и нарезанный кубиками, посолить, залить горячей водой и поставить варить. Грибы белые очистить, промыть, нарезать чесночком, обжарить с луком на сковороде. С готового картофеля слить воду и соединить его с грибами. Довести до вкуса. Если требуется, перед подачей можно еще раз прогреть. Сверху посыпать зеленью.

Картофель 260, масло сливочное 15, грибы свежие белые 70, лук репчатый 15, петрушка 2.

Кбйчыжыен картофка

Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками, сложить в кастрюлю, посолить, залить водой и отварить, после чего воду слить.

Готовые шкварки баранины или свинины обжарить с луком, добавить в картофель, слегка перемешать. При подаче картофель сверху посыпать зеленью.

Картофель 260, лук репчатый 15, сало свиное или баранье 25, зелень петрушки 2, соль по вкусу, перец 0,01.

Пбзътэм картофка

Очищенный и промытый картофель, посолив и залив водой, поставить варить. Когда картофель сварится, воду слить и дать ему подсохнуть. При отпуске сверху полить растительным маслом или животным жиром, посыпать зеленью. Картофель можно подать с солеными огурцами, солеными помидорами, можно с грибами или как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Картофель отварной 260, масло растительное (льняное) 15, зелень 2, соль по вкусу.

Картофка пунем

Очищенный и промытый картофель сварить в соленой воде до готовности. Отвар слить, а картофель сразу растолочь, затем развести кипяченым молоком до нормальной консистенции. Заправить сливочным маслом. Пюре должно быть эластичным, пышным, на цвет белым, с привкусом молока. Надо помнить, что, когда картофель сварится, его нельзя держать в воде. Готовое пюре держать не более 1,5—2 ч.

Картофельное пюре подавать как самостоятельное блюдо с соленьями, а в основном как гарнир к рыбным и мясным блюдам.

Картофель 310, молоко 50, масло сливочное 5.

ПРИПУЩЕННЫЕ ОВОЩИ

Термины «припускать», «припущенный» широко распространены в общественном питании. Так, припускаются овощи в собственном соку или с добавлением молока, бульона, отвара в небольшом количестве жидкости. Полученный отвар не сливают, а используют вместе с овощами.

Во время припускания питательных веществ в овощах остается больше. Припускают разные виды овощей: брюкву, свеклу, репу, кабачки, тыкву; нельзя припускать щавель и шпинат. В щавеле много кислот, которые выделяются при подобной обработке, шпинат затвердевает.

Тыкву и кабачки припускать нарезанными кубиками в 1—1,5 см, капусту — крупными дольками. Тыкву, кабачки, помидоры и другие овощи, легко выделяющие влагу, припускать без добавления жидкости, свеклу, морковь, капусту — с добавлением 10—15% воды по отношению к весу овощей.

Припускать следует при закрытой крышке. Доводить быстро до кипения, овощи посолить и, уменьшив нагрев, довести до готовности.

Во время припускания добавить сливочное масло, согласно раскладке. Если образуется много жидкости, ее нужно отбавить и вновь упаривать до нужного количества. Готовые овощи заправить маслом и молочным соусом.

Тушеная капуста

Капусту, очищенную от гнили и загрязнений, промыть, нарезать квадратами, шашечками, сложить в кастрюлю и поставить на огонь. Когда часть жидкости испарится, добавить сметану, посолить и тушить до готовности, затем положить сливочное масло. Тушеная капуста может служить частью сложного гарнира. Подается как самостоятельное блюдо.

Капуста белокочанная 250, масло сливочное 10, сметанный соус 50. соль по вкусу, лук репчатый 10.

Цветная капуста

Цветную капусту обработать, обмыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить соль, закрыть крышкой и варить при слабом огне. Готовность капусты можно проверить так: если конец поварской иглы свободно входит в кочерыжку — значит, капуста сварилась. Цветную капусту слегка обсушить, перевернуть полотенцем.

Уложить горкой, украсить зеленью. Подавать в горячем виде как самостоятельное блюдо, также на гарнир к птице, мясу.

Капуста цветная 120, масло сливочное 5, соль 0,02, зелень 2.

Картофель припущенный

Картофель очистить, промыть, нарезать полумесяцем, сложить в сотейник или в жаровню, посолить, налить бульона или воды (1/4 часть к количеству картофеля). Припустить под крышкой, в конце варки добавить сливочное масло, лавровый лист. Готовый картофель подавать как самостоятельное блюдо, в этом случае посыпать его петрушкой, перцем. Картофель также служит гарниром к отварной рыбе и мясным блюдам.

Картофель 250, масло сливочное 15, зелень 2, соль по вкусу, лавровый лист 0,01.

Картофель, тушенный с грибами

Свежие грибы (маслята) перебрать, очистить от пленки, промыть, нарезать чесночком и обжарить на раскаленной сковороде с маслом. Очищенный картофель нарезать полумесяцем,

слегка обжарить и сложить в жаровню с грибами и пассерованным луком, добавить соус, посолить по вкусу, заправить перцем и тушить до готовности. При подаче сложить на тарелки, сверху посыпать зеленью.

Картофель 250, лук репчатый 30, грибы маслята 76, жир 15, соус 50, лавровый лист 0,02, зелень 3.

Картофель, тушенный с овощами

Картофель, свеклу, морковь, репу, тыкву, капусту, петрушку тщательно обработать, промыть, нарезать кубиками и обжарить по отдельности, затем все соединить. Добавить пассерованный лук, мучную пассеровку и мясной бульон, перец, лавровый лист, поставить тушить до готовности.

Перед концом тушения положить мелко нарезанный чеснок.

Картофель можно подавать как самостоятельное блюдо. При подаче сверху полить сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Картофель 100, морковь 40, свекла 20, капуста свежая 40, петрушка 5, тыква 20, зеленый горошек 5, масло сливочное 5, репа 60, жир 15, лук репчатый 30, зелень 3, мука 5.

Картофель, фаршированный грибами

Картофель нужно выбрать крупный и одинаковый по размеру, почистить его и промыть, концы обрезать. Середину вырезать выемкой. Грибы, свежие, обработанные, порубить и обжарить на масле с репчатым луком. Затем дать немного остыть, добавить свежее яйцо и размешать. На смазанную маслом сковороду класть картофель, отверстием кверху, в отверстие наложить фарш, набить полностью, сверху зальезонить сметаной и поставить в духовку или печь для запекания. В конце запекания полить сметанным соусом и поставить снова в печь.

Готовый картофель подавать по 2—3 шт. на порцию, полить соусом и посыпать зеленью. Подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к дичи.

Картофель 250, грибы свежие белые 90, лук репчатый 30, яйцо 1/ шт., соус сметанный 50, зелень 3, масло сливочное 5.

ЖАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Жарить овощи можно сырыми или вареными, на сковороде или специальных листах в жире (во фритюре). Овощи в малом количестве жарят в масле, на сале или животных жирах.

Подготовленные нарезанные овощи или овощные котлеты положить на раскаленную сковороду, нагретую до 120°, и жарить на плите. Если овощи крупные, их довести до готовности. Для жарки во фритюре можно использовать топленое масло, говяжье, свиное сало, в расчете 30—50 г на 1 кг овощей. При жарке во фритюре жиры должны иметь температуру 150—160°.

Жареные овощные блюда подавать со сливочным маслом, сметаной, с соусом, сверху посыпать зеленью (петрушкой, луком, укропом). Картофель можно подавать с солеными грибами, помидорами, капустой, огурцами.

Тыква жареная

Тыкву очистить от кожицы, разрезать вдоль на несколько равных частей, вынуть внутренность, зачистить ножом, нарезать кусками (по 2—3 куса на порцию), посолить, панировать в муке и обжарить. Затем поставить в духовой шкаф и довести до готовности. Тыква жареная подается как самостоятельное блюдо с соусом.

Тыква 162, масло 15, мука 3, соус молочный 50, соль по вкусу.

Картофель жареный

Картофель очищенный промыть, нарезать копеечкой и обжарить до приятного коллера на раскаленной сковороде с жиром. Посолить, перевернуть с помощью жарочной лопаточки и поставить на 3—4 мин. в духовой шкаф.

Картофель 240, сало свиное 20, зелень петрушки 3, соль по вкусу.

Картофельные котлеты с грибным соусом

Картофель очищенный, промытый сложить в кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить. Когда картофель сварится, воду слить, а картофель протереть, заправить моло-

ком, сырым яйцом, сливочным маслом. Полученную массу разделить на котлеты (по 2 шт. на порцию), запанировать мукой и обжарить на раскаленной сковороде до румяного нежно-коричневого цвета. Готовые котлеты выложить, полить грибным соусом, посыпать зеленью.

Картофель 210, яйцо 10, мука 3, жиры 10, масло сливочное 5, соус грибной 100.

Крокеты картофельные со свиной

Картофель очищенный промыть, сложить в холодную воду. Затем натереть на терке в эмалированную посуду. Одновременно пропустить через мясорубку свинину с луком. Все соединить, полученную массу тщательно перемешать. Разделать на продолговатые колбаски, запанировать и обжарить на сковороде в жирах. Готовые крокеты поставить на 3—5 мин. в духовой шкаф.

Крокеты подавать без гарнира с помидорами или огурцами, посыпав зеленью. Соус можно подать отдельно.

Картофель 210, лук 20, свинина жирная 75, яйцо 1/4 шт., мука 5, соус красный основной 50.

Котлеты морковные

Вареную морковь протереть, добавить сырое яйцо и манную крупу, посолить, довести до полного вкуса и обжарить на раскаленной сковороде.

Котлеты подавать под молочным соусом.

Морковь 175, крупа манная 15, яйцо 1/4 шт., сухари панировочные 15, жир для жарения 10, соус молочный 75.

Сугонэн картошка

На смазанной жиром сковороде отдельно обжарить картофель, нарезанный копеечкой, и лук, потом их соединить, залить сметанным соусом и поставить в печь для запекания. Готовый картофель вынуть из печи. Если картофель готовился на порционной сковороде, можно на стол подать прямо в ней,

в другом случае выложить на тарелки, полить маслом и посыпать зеленью.

Картофель 210, соус сметанный 100, масло сливочное 5, жир для жарения 30.

Картофель, запеченный с яйцом (селянка)

Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками, сложить на раскаленную сковороду и обжарить в жире, добавить нашинкованный репчатый лук. Свежее яйцо разбить в тарелку, добавить молоко и, перемешав, залить картофель, поставить в печь для запекания. Когда появится колер, селянку вынуть. Перед подачей сверху смазать сливочным маслом.

Картофель 290, яйцо 2 шт., лук репчатый 10, лук зеленый 10, жир 10, масло сливочное 5.

Картофель запеченный

Очищенный картофель промыть, посолить, залить водой, поставить варить. Когда сварится, воду слить, картофель поточить или протереть через протирочную машину. В пюре налить кипяченое молоко, добавить сливочное масло и выложить на смазанную маслом сковороду. Сверху обмазать сметаной и яйцом и поставить запекать. Когда подрумянится, вынуть, положить на тарелочку, сверху полить маслом и посыпать зеленью.

Картофель 260, молоко 50, масло сливочное 5, яйцо 8, сметана 5.

Йёлвыл соуэсн губи

Белые свежие грибы перебрать, почистить, промыть, нарезать чесночком и обжарить. Залить сметанным соусом, посыпать зеленым луком и поставить в печь запекать.

Грибы белые 180, соус сметанный 100, масло сливочное 10, зелень петрушки 3.

Пыжем сяртчы

Репу очистить, промыть и поставить варить до полуготовности. Затем срезать вершинку, вынуть ложкой или вилкой сердцевину и припустить ее с маслом. Сварить манную кашу,

соединить ее с протертой репой, добавить топленую сметану, начинить репу этим фаршем, сверху обмазать яйцом. Репу уложить на сковороду, смазанную маслом, и запечь. Подавать по 2—3 шт. на порцию.

Репка 200, масло сливочное 15, сметана 20, яйцо 1/8, крупа манная 15, зелень петрушки 20, сметана для фарша 20, молоко 50.

Тыквенник

Крупу пшеничную промыть 2—3 раза в теплой воде. Кипящее молоко посолить, добавить в него сахар и заложить пшеничной крупы, сварить до полуготовности, остудить.

Очищенную тыкву натереть на терке, соединить с кашей, влить сырое яйцо и все тщательно перемешать. Глубокую сковороду или сотейник обсыпать сухарями, выложить массу, выровнять ее, сверху зальезонить и поставить в печь запекать. Когда заколируется, выложить на блюдо, нарезать ножом и подавать порциями, полив сливочным маслом.

Тыква 200, крупа пшеничная 30, молоко 50, яйцо 1 шт., сахарный песок 3, соль по вкусу, масло сливочное 10, сухари 5.

Пыжем çуж кушман

Вареную морковь протереть через сито или протирочную машину. Сварить на молоке манную кашу. Положить в нее протертую морковь, все перемешать. Когда остынет, добавить сырое яйцо, сливочное масло. Сковороду смазать жирами, обсыпать сухарями. Выложить массу на сковороду, сверху выровнять и зальезонить сметаной.

Поставить в печь запекать.

Готовое блюдо подавать со сметаной.

Морковь 160, яйцо 65, молоко 30, крупа манная 15, масло сливочное 10, сметана для смазки 5, сметана 30. Выход 230.

Картофель, запеченный с грибами

Картофель сварить в мундире, очистить, нарезать полумесяцем. Отваренные белые грибы поджарить с луком, соединить с картофелем, посолить по вкусу, сложить в смазанную

сковороду, выровнять и, залив сметанной массой, поставить в печь для запекания. Когда заколируется, вынуть.

Картофель 165, грибы сухие 15, лук зеленый 25, масло сливочное 10, молоко 50, яйцо 1 шт., жир 5. Выход 320.

Плошка

Очищенный картофель сварить, истолочь. В пюре добавить молоко, яйцо, масло, соль, нашинкованный лук, все размешать. Затем сложить в жаровню или глубокую сковороду и поставить в печь для запекания.

Подавать как второе блюдо, сверху посыпать зеленью.

Кабачки фаршированные

Кабачки очистить от кожуры, нарезать кольцами, вынуть сердцевину.

Морковь, петрушку, коренья, свежую капусту, красные помидоры очистить, промыть и нашинковать, сложить в кастрюлю и тушить с солью, уксусом, жирами, можно добавить мясной бульон. На смазанный жирами лист уложить плотно кольца кабачков, нафаршировать их тушеными овощами, полить маслом, овощным отваром, полученным при тушении. Поставить в печь или электрошкаф. Когда кабачки будут мягкими, их вынуть.

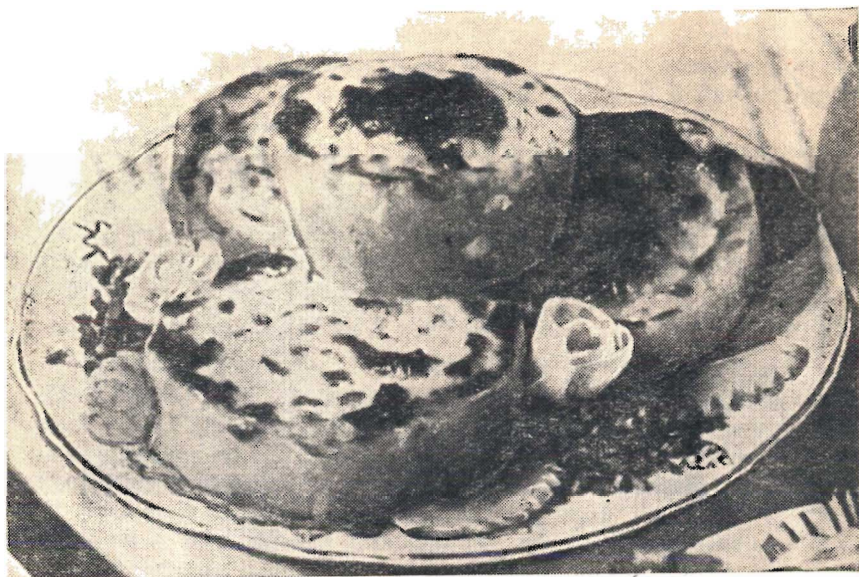
Кабачки 167, лук репчатый 25, морковь 20, петрушка 19, капуста свежая 60, помидоры красные 30, соус 30, масло растительное 20, лук зеленый 16, укроп 3, перец 0,01, чеснок 2.

Сырки морковные

Вареную морковь протереть сквозь сито. Творог, морковь, манную крупу, яйцо — все соединить и, тщательно перемешав, довести до вкуса; разделить на лепешки в виде биточков, запанировать и обжарить в масле. Выкладывать на тарелочку по 2 шт. на порцию, сверху полить свежей сметаной.

Творог 150, морковь 40, мука пшеничная 20, крупа манная 5, сахар 15, яйцо 8.

Для обжарки: масло топленое 10, сметана 20.



Кабачки фаршированные.

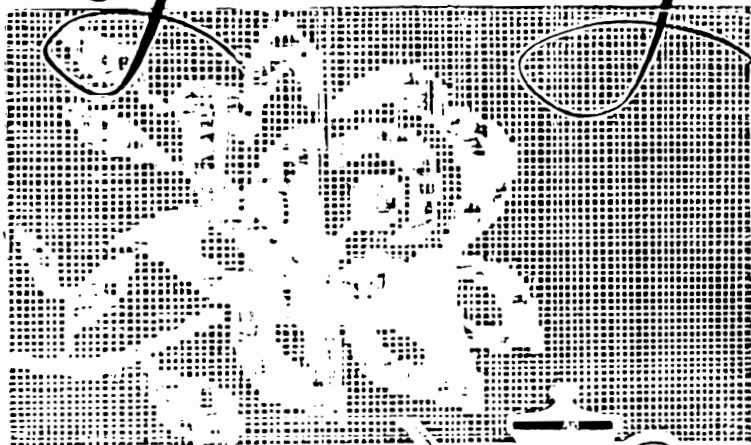
Запеканка творожная

Творог положить в сотейник, добавить сахар, манную крупу, яйца, все перемешать до получения однородной массы. Приготовленный лист или специальную сковороду смазать маслом, посыпать сухарями и разложить ровным слоем приготовленную массу, залезонить, сделать ножом красивую поверхность, смазать сметаной и поставить в печь запекать. Когда подколится, дать остыть.

При подаче нарезать на порции, полить сметаной.

Творог 100, крупа манная 10, сахар 10, яйцо 10, масло топленое 5, сахар 5, пудра 0,5, сметана 30.

Изделия из Теста



ИЗДЕЛИЯ
К ЧАЮ



Дрожжевое тесто

Существуют два способа приготовления дрожжевого теста: опарный и безопарный.

При опарном способе нужно брать около 80% молока или воды, 50% муки (от всего количества, положенного по рецептуре). В подогретой до 28—30° воде или молоке растворить дрожжи, всыпать муку, размешать тесто (не гуще сметаны).

Опару посыпать мукой, закрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место для брожения на 3—4 ч. Опару можно считать готовой, когда она увеличится в объеме 2,5 раза и начнет опускаться (на поверхности ее появятся морщинки).

Соль и сдобу в опару нельзя класть, так как они задерживают брожение.

В готовую опару добавить раствор соли, сахара, оставшуюся муку, воду (или молоко), замешать тесто, а в конце замеса добавить растопленное масло. Тесто поставить в теплое место на 1,5—2 ч для вторичного брожения.

На 1 кг теста: мука 650, сахар 40, маргарин или масло 20, соль 10, дрожжи 20, вода или молоко 300, меланж 22.

При безопарном способе замешать сразу все продукты (положенные по рецепту). Масло добавить в конце замеса.

Замешанное тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место для брожения на 3—4 ч.

В процессе брожения дрожжевые грибки выделяют углекислый газ. Этим самым разрыхляют тесто. Но большое количество углекислого газа замедляет процесс брожения, и тесто перестает увеличиваться в объеме. Чтобы удалить избыток углекислого газа, обогащать кислородом, нужно производить первую обминку через 1,5 ч, вторую — через 2.

На 1 кг теста: мука 650, сахар 64, масло 34, соль 10, дрожжи 25, вода или молоко 270, меланж 22.

Сдобное тесто

В готовую опару, приготовленную вышеуказанным способом, положить распущенное сливочное масло, сахар, яйцо, хорошо вымешать и поставить в теплое место для подъема. Для более сдобного теста опару можно ставить на молоке.

Примечание. В тесто можно класть маргарин, подсолнечное, хлопковое, льняное, конопляное масло, а также для аромата различные пряности.

На 1 кг теста: мука 650, сахар 42, жир 43, яйцо 1 шт., соль 8, дрожжи 25, вода или молоко 270.

Пирожки

В удмуртской кухне из дрожжевого теста больше всего распространены пирожки, но делают их и из пресного теста. Начинки для них готовят самые разнообразные: из мяса, субпродуктов, капусты, моркови, яиц, грибов и т. д.

Выпекают их в печи, в духовом шкафу, в газовых плитах, а можно и жарить перед печью или на плите.

Сюлэн нянь

Из простого опарного теста раскатать лепешки. На каждую лепешку положить фарш и формовать пирожки, затем положить на лист, смазанный жиром, дать подняться, залезонить и поставить в духовой шкаф или в печь.

Подавать в горячем виде. Перед подачей смазать маслом.

Для фарша. Кишки или рубец тщательно промыть, ошпарить в горячем кипятке, через 5 мин снова залить кипятком и варить до готовности. Перед концом варки посолить. Сваренный рубец и кишки изрубить или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мелко нарубленный спассерованный лук, поперчить, все хорошо перемешать и жарить на сковороде с жиром.

Мука 42, рубец 77, лук 10, жир 5, дрожжи 1, соль по вкусу, сахар 2,5, вода 15, меланж 1,5.

Мусэн пирожки

Готовить из простого опарного теста.

Для фарша. Промытую говяжью или телячью печень положить в кастрюлю, добавить лук, свиной шпик, посолить, положить коренья, припустить. Полуготовую печень порубить или пропустить через мясорубку. Фарш заправить, пожарить на сковороде.

Остальное делается так же, как и сюлэн пирожки

Готовые пирожки смазать маслом.

Мука 42, дрожжи 1, жир 10, сахарный песок 2,5, печень 39, лук 10, соль по вкусу, вода 15, меланж 1,5.

Кубистаен нянь

Такие пирожки можно готовить из опарного теста. На одну половину раскатанного теста положить не очень толстым слоем капустную начинку, другой половиной накрыть, края защипать и положить на лист, смазанный жиром, поставить в печь или духовой шкаф. Готовые пирожки смазать маслом.

Подавать в горячем виде.

Для начинки. Квашеную капусту, если она кислая, промыть, нарубить, пожарить на сковороде, добавить спассерованный лук и сахар.

Мука 42, капуста 45, масло сливочное 2, жир 5, дрожжи 1, сахар 2,5, соль по вкусу, вода 15, меланж 1,5

Фарш можно готовить из квашеной капусты с грибами. Для этого капусту промыть или обланжирить, мелко изрубить, сложить в кастрюлю, добавить масло, тушить под крышечкой до готовности. Отдельно поджарить лук и соединить с мелко рубленными вареными грибами. Довести до вкуса солью, перцем. Все соединить с капустой и еще поджарить 5 мин.

Капуста 1000, масло 120, лук 150, грибы сушеные 50, соль по вкусу, перец.

Губнен нянь

Грибы свежие очистить, промыть, если берутся сушеные,— перебрать и замочить. Подержав их 3—4 ч в холодной воде, поставить варить до готовности, затем нарубить или пропустить через мясорубку, перемешать с мелко нашинкованным луком, положить соль, поджарить и довести до вкуса.

Опарное тесто разделить на шарики, раскатать в форме лепешек. На каждую лепешку положить фарш, загнуть и защипать по краям в виде веревочки и положить на смазанный лист. Когда расстоится, смазать льезоном и поставить в печь или духовой шкаф.

Готовые пирожки смазать маслом, подавать в горячем виде.

Мука 42, дрожжи 1, сахар 2,5, грибы сушеные 10, лук 10, яйцо 1/10 шт., жир 5, вода 15, меланж 1,5

Льбмын нянь

В черемуховую муку ввести мед, воду и уварить до густоты повидла.

Сдобное тесто разделить на равные части, раскатать толщиной до 1,5 см, на середину положить фарш, загнуть, защипать веревочкой и поставить в теплое место на расстойку. Перед тем как поставить в печь, смазать льезоном.

Пирожки подаются к чаю.

Мука 42, сахар 2,5, жир 3, яйцо 1/10 шт., дрожжи 1, молоко 25, черемуховая мука 8, мед 5, вода 15, меланж 1,5.

Чорыген нянь

Берется дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом.

Очищенную свежую рыбу нарезать кусочками, добавить рис отварной, вареное яйцо, пассерованный лук, все перемешать; фарш положить на тесто, сверху накрыть другим пластом теста.

На 1 кг изделия: мука 530, сахар 20, маргарин 40, яйцо 2 шт., соль 15, дрожжи 10, молоко 160, сметана 100, рыбный фарш 335.

На 1 кг рыбного фарша: сазан 1500, рис 120, лук репчатый 100, жир 40, перец 0,5, зелень петрушки 10, соль 12, яйцо 2 шт.

Пирог с мясом

Дрожжевое безопарное тесто тотчас после подъема раскатать пластом толщиной приблизительно в 1 см по размеру листа. Пласт положить на противень, смазанный маслом, на него — фарш. Края загнуть и защипать. Затем противень поставить в теплое место для подъема. Верх пирога смазать яйцом, проколоть его в двух-трех местах ножом и поставить в печь или жаркий духовой шкаф.

Готовый пирог разрезать на порции.

Для фарша. Мясо нарезать на кусочки, обжарить в жире, потушить до готовности с добавлением воды, затем измельчить на мясорубке, добавить пассерованный лук, соль, перец.

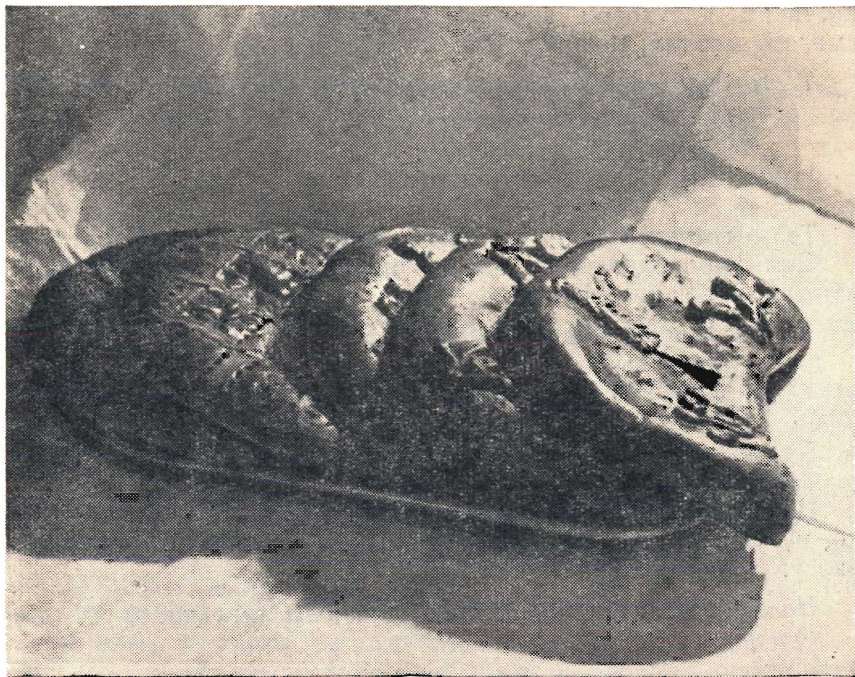
На 1 кг изделия: мука 530, сахар 20, маргарин 40, яйцо 2 шт., соль 15, дрожжи 10, молоко 160, сметана 100, фарш 335.

Фарш мясной на один кг: говядина 625, свинина 625, жир 40, лук репчатый 100, мука пшеничная 10, перец молотый 0,5, соль по вкусу.

Горд кушманэн нянь

Первый способ. Отваренную свеклу мелко нарубить, сложить в сотейник, чтобы выделился лишний сок. Заправить сливочным маслом, положить соль, сахар, калину (можно рябину, малину сушеную или свежую), довести до вкуса.

Из сдобного теста сделать шарики, раскатать их в виде сочней, класть на смазанный лист. На каждый сочень положить фарш, закрыть вторым сочем, края защипать, а сверху сделать отверстие. Поставить на расстойку, слегка зальезонить



Пирогі в асортименте.

и испечь. Готовый пирог смазать маслом, прикрыть салфеткой. Когда пирог «отдохнет», подать его на стол со сметаной, с молоком.

Мука 42, сахар 25, жир 3, яйцо 1/10 шт., дрожжи 1, молоко 25, фарш свекольный 25, вода 15, меланж 15.

На 1 кг свекольного фарша: свекла 900, калина 150, сахар 20, сливочное масло 75, соль по вкусу.

Второй способ. Отваренную свеклу нарезать маленькими кубиками, сложить в эмалированную посуду, добавить пареную калину, мякоть чернослива, топленую сметану, масло сливочное, довести до вкуса солью, все перемешать.

Пирожковое или сдобное тесто раскатать в виде круглого сочня, положить на смазанный жиром лист, на одну половину наложить приготовленный фарш и накрыть другой половиной, края защипать и придать форму полумесяца. Лист поставить на расстойку в теплое место, после чего смазать льезоном и

поставить в духовой шкаф для запекания. Готовые пироги смазать маслом, накрыть бумажной салфеткой.

Тесто сдобное 700, свекла 800, чернослив 100, калина 100, масло сливочное 100, меланж 15, молоко, соль по вкусу.

Чуж кушманэн нянь

Тесто готовить так же, как описано выше.

Для фарша вареную морковь порубить, добавить рубленое вареное яйцо, лук, сливочное масло, все перемешать, посолить.

На кг фарша: морковь 1000, яйцо 5 шт., масло сливочное 60, лук репчатый, соль по вкусу.

Курегпузэн нянь

Тесто готовится так же.

Для фарша зеленый лук почистить, нарезать не очень мелко, изрубить вареное яйцо, соединить с луком, посолить по вкусу, добавить сливочное масло.

На 500 г зеленого лука: яйцо вареное 6 шт., масло 60, соль по вкусу.

Гурт нянь (пирог ассорти)

Сварить рис рассыпчатый, говядину пропустить через мясорубку вместе с луком, поджарить, посолить, поперчить.

Замочить изюм и рябину.

Сдобное дрожжевое тесто раскатать, положить на смазанную маслом сковороду, посыпать тонким слоем тертого сыра, затем положить ровным слоем мясо, рассыпчатый рис, вареное вкрутую и рубленое яйцо, пассерованный лук, снова мясной фарш, рис и изюм с рябиной. Сверху накрыть тонким слоем теста и защипать края веревочкой, смазать маслом и поставить в не очень жаркую печь. Выпекать в течение 40—50 мин. Готовый гурт нянь подавать горячим на второе блюдо.

Мука пшеничная 590, масло топленое 60, сахарный песок 25, яйцо 60, дрожжи 15, молоко для теста 240, соль по вкусу, фарш 335.

Для фарша: рис отварной 225, мясо жареное 350, сыр 50, рябина 50, изюм 30, яйцо вареное 2 шт., масло сливочное 60. Выход 850.

Шаньги с картофелем

Сварить картофель, очистить, растолочь или протереть через протирочную машину, развести кипяченым молоком, добавить яйца и посолить.

Опарное сдобное тесто нарезать на равные кусочки, положить на смазанный жиром лист и поставить на расстойку. Как только тесто подойдет, покрыть их ровным слоем картофельной наливки, смазать льезоном и поставить выпекать в печь или духовой шкаф.

Готовые шаньги смазать сливочным маслом. Отдельно подать кипяченое холодное молоко.

Мука 42, масло сливочное 10, сахар 2, дрожжи 1, картофель 70, молоко 10, сметана 5, вода 15, меланж 1,5, масло сливочное 5.

Пызен шаньги (наливные)

Опарное сдобное тесто разделить на равные кусочки. Положить на смазанный лист и поставить на расстойку.

Наливку готовить из сметаны. Слегка сбить ее, добавить соль, сахар по вкусу. При помешивании добавить пшеничную муку, по возможности высшего сорта.

Шаньги перед тем, как ставить в печь или духовой шкаф, покрыть наливкой. Подавать с молоком или маслом.

Мука 45, сметана 20, сахар 3, соль по вкусу.

Шаньги с творогом

Опарное сдобное тесто разделать в виде шариков и положить на смазанный лист на расстоянии пяти сантиметров друг от друга. После небольшой расстойки деревянной толкушкой сделать углубление в тесте, куда положить творожный фарш и смазать льезоном. Лист поставить в теплое место для расстойки. Затем поставить в печь или духовой шкаф.

Приготовление фарша. Протереть творог сквозь сито или пропустить через мясорубку, добавить сахар, сырое яйцо, пшеничную муку, обжаренную без жира, соль и ванильный сахар, все перемешать до однородной массы.

Творог 25, яйцо 5, сахарный песок 5, мука 42, масло сливочное 8, дрожжи 1, ванилин по вкусу, меланж 1,5.

Открытый пирог с малиной

Наливку для пирога можно приготовить из свежей и сушеной малины. Сушеную малину слегка промыть, замочить в кипятке с добавлением сахара и дать разопреть. А если малина свежая, то ее истолочь, положить сахар.

Опарное сдобное тесто, слегка раскатав, положить на смазанный жиром лист и поставить в теплое место для расстойки. Когда подойдет, покрыть малиновой наливкой, поверх наливки смазать яйцом, украсить жгутами из теста в виде решеток или придать какой-нибудь другой рисунок. Поставить выпекать в печь или духовой шкаф.

Готовый пирог смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Примечание. Таким же способом можно приготовить пироги с клубникой, земляникой, смородиной и т. д.

Опарное сдобное тесто 1000, малина 400, сахар 150, сахарная пудра 3, яйцо 1/8 шт., масло сливочное 2.

Палэзен нянь

Из опарного теста сделать круглые лепешки.

Ягоды рябины отделить от веточек, промыть и поставить тушить. Солод заварить и поставить в печь, чтобы он упрел, затем соединить с рябиной, добавить немного сахара. Фарш должен быть густым. В подготовленное тесто на одну сторону класть начинку, другой закрыть и края зашить веревочкой, поставить на расстойку. Выпекать в печи или духовом шкафу. Готовый пирог смазать маслом и накрыть полотенцем или салфеткой, дать пирогу «отдохнуть». Подавать к чаю.

На 1 кг изделия: мука 530, дрожжи 10, яйцо 2 шт., соль 15, сахар 50, масло сливочное или растительное 40, молоко 140, вода 120, фарш 335.

На 1 кг фарша: солод 300, рябина 1500, сахар 200.

Мушник

Мушник — это разновидность обыкновенного хлеба, выпеченного из пшеничной, ячменной, гороховой или гречневой муки. Выпекается он на сочне, приготовленном из ржаной муки.

Из пресного ржаного теста раскатать сочни диаметром 14—15 см. На сочень положить слабозамешанное безопарное



Стол к чаю.

тесто, края сочня, защипывая, загнуть. И таким образом тесто окажется как бы в тарелочке. Мушник сложить на лист и поставить в печь для выпекания.

Подавать в свежем виде.

Плюшка с маком

Сдобное дрожжевое тесто раскатать пластом толщиной 4—5 мм, шириной 20—25 см, на поверхность ровным слоем положить начинку (распаренный мак с медом), пласт свернуть рулетом и разрезать поперек на равные куски. Каждый сверху надавить палочкой, чтобы с обеих сторон выдавливался слой

теста с маком, плюшки положить на кондитерский лист, смазанный маслом, дать постоять в теплом месте 30—35 мин, смазать маслом или маргарином и поставить выпекать на 20—25 мин при температуре 200—220°. Готовые плюшки посыпать сахарной пудрой.

Мука 450, сахарный песок 125, дрожжи 20, масло или маргарин 160, яйцо 4 шт., соль 40, вода 200.

Тесто 120, мак 20, мед 10.

Рулет с изюмом

Сдобное тесто разрезать на кусочки, раскатать пластом толщиной 4—4,5 мм и шириной 40—50 см. Поверхность смазать яйцом и равномерно на нее складывать изюм, заправленный медом. Свернуть пласт рулетом, положить швом книзу на смазанный лист и немного приплюснуть. Дать расстояться 25—30 мин. Затем смазать маслом, сделать в нескольких местах проколы и выпекать 30—35 мин при температуре 200—220°. Готовый рулет смазать маслом и посыпать сахарной пудрой. Начинкой для рулета может служить смесь изюма и калинового варенья.

Мука 320, сахарный песок 75, масло 80, яйцо 2 шт., дрожжи 10, соль по вкусу, вода (молоко) 1/2 стакана.

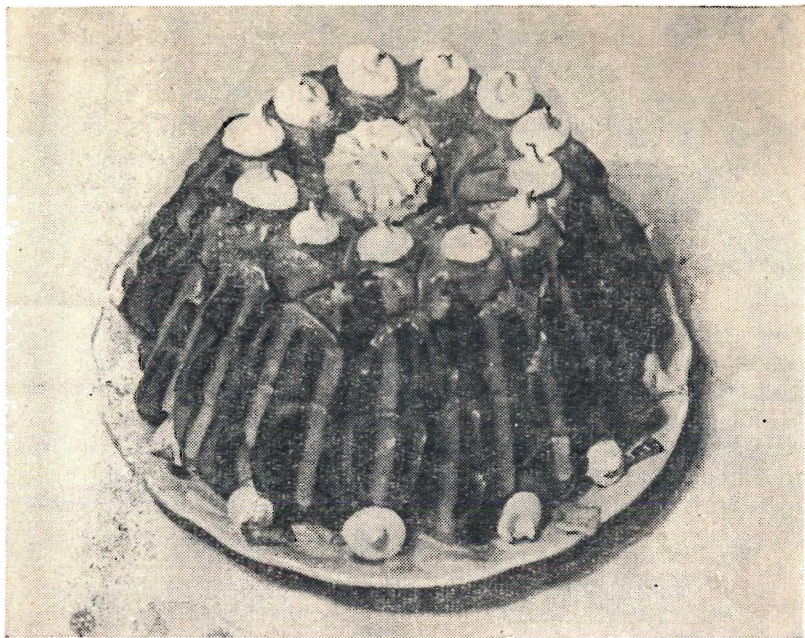
Изюм 360, мед 100, масло 100, яйцо для смазки 1 шт., сахарная пудра для обсыпки 25.

Шуэн ческыт нянь

Сдобное тесто разделить на кусочки по 25—30 г, сформовать шарики, а через несколько минут раскатать из них круглые лепешки. На середину лепешки положить фарш, соединить края теста, обмакнуть в растопленное масло и положить в форму. Складывать нужно в несколько рядов. Затем форму поставить на расстойку, а когда расстояется — в печь.

Подавать в холодном виде к чаю.

Приготовление начинки. Калину промыть, положить в кипящее сусло и варить до густоты варенья.



Ческыт нянь.

Вместо начинки также можно использовать варенье из различных ягод.

Сдобное тесто 1000, фарш 600, масло топленое 300.

На 1 кг фарша: калина 1100, сахар 500, солод 200.

Рулет с маком

Из сдобного теста раскатать пласт шириной 35—40 см, толщиной 4—5 мм.

Слой теста смазать растопленным маслом и положить ровный слой фарша. Свернуть рулетом, швом наложить на смазанный лист, верх украсить этим же тестом и поставить в теплое место на расстойку. Когда тесто подойдет, зализовать, поставить в духовой шкаф или печь. Готовый рулет смазать маслом.

По такому же рецепту можно приготовить рулет с калиной.

На 1 кг пирога: сдобное тесто 600, маковый фарш 500.

Для фарша: в кастрюлю положить мак, залить водой, довести до кипения, после чего откинуть на сито, перемешать с сахаром и пропустить 2 раза через мясорубку, тщательно растереть. Затем в фарш добавить вареное яйцо и рубленые орехи, если нет орехов — изюм. Сахар можно заменить медом.

На 1 кг фарша: мак 500, сахар или мед 300, яйцо 2 шт., орехи или изюм 200.

Тетер

Тесто для тетера можно использовать опарное сдобное. Для этого в него ввести взбитые свежие яйца. Тесто должно быть гуще, чем для табаней.

Сковороду с фигурными углублениями раскалить, наполнить углубления маслом топленным, наложить в масло приготовленное тесто и выпекать перед печью. Готовый тетер должен быть круглый. Подается в подогретом виде.

Мука 30%-ная 85, сахар 3, яйцо 10, дрожжи $2\frac{1}{5}$, вода 82, Масло топленное или сало для жарки 10.

Кукей табань

В оставшееся тесто от табаней добавить большое количество свежих яиц, хорошо взбитых, довести до вкуса и выпекать в печи на смазанной сковородке маслом. Тесто не должно быть густым. Готовый табань смазать маслом. Табани должны быть пышными, сдобными.

Мука 60, яйцо 15, сахар 3, соль 1,5, дрожжи 2,5, молоко 40, вода 45, масло топленное или жир 10.

Кенэмен шаньги

Готовится сдобное тесто.

Для наливки коноплю промыть, просушить, истолочь в ступе, затем в кастрюле развести до однородной массы водой. Посолить по вкусу. Перед тем как ставить в печь или духовой шкаф, шаньги помазать наливкой.

Готовые шаньги смазать маслом.

Конопля 45, сахар 2, соль по вкусу.



Кенэмен шаньги.

Кеньырен шаньги

Из дрожжевого сдобного теста раскатать круглые булочки весом 65 г. После небольшой расстойки раскатать круглые лепешки диаметром 10 см и сложить на смазанный жиром лист. Когда подойдут, сделать углубления, в которые накладывать наливку и дать полную расстойку.

Для наливки сварить обычную ячневую кашу на молоке, охладить и развести яйцами до однородной массы, посолить по вкусу.

Шаньги покрыть наливкой перед тем, как ставить в печь или духовой шкаф. Готовые шаньги смазать маслом. Подавать с холодным кипяченым молоком.

Для теста: мука 400, дрожжи 15, молоко 200, сахар 10, масло сливочное 40, соль 10.

Для наливки: крупа пшеничная или ячневая 200, молоко 300, сахар 30, масло 50, яйцо 3 шт.

Чорыген нянь

Из кислого пирожкового теста раскатать сочень, положить на смазанную сковороду. Сырой, нарезанный кружочками, картофель уложить на тесто ровным слоем, на него нарезанные кусочки рыбы без косточек, сверху — лавровый лист и пассерованный лук, сбрызнуть маслом подсолнечным или льняным, закрыть тонко раскатанным тестом, защипать края, дать небольшую расстойку и поставить в печь или в шкаф для выпекания. Когда пирог подколится, смазать маслом, прикрыть салфеткой.

Пирог должен быть ароматным, сочным.

Для теста: мука 72%-ная 560, жир 60, сахар 25, яйцо 3, соль 6, дрожжи 25, вода для замеса 160.

Для фарша: рыба 700, картофель 150, лук 100, масло 10, яйцо для смазки 15. Лавровый лист 0,01.

Пешникен нянь (см. 75 стр.)

Опарное пирожковое тесто разделить на булочки весом 60 г, раскатать на сочни. На одну половину сочня положить начинку, другой половиной накрыть, края защипать веревочкой и положить на смазанный жиром лист, дать расстойку, смазать льезоном и поставить в печь или духовой шкаф для запекания.

Для начинки пешник перебрать, промыть, обланжирить и откинуть на дуршлаг, дать остыть, после чего изрубить, посолить, добавить вареное вкрутую рубленое яйцо, масло, довести до вкуса.

Для теста: мука пшеничная 40, жир 1, сахар 2, дрожжи 1, яйцо 2, вода 19, соль.

На 1000 фарша: пешник 1200, яйцо 3 шт., масло 100, соль по вкусу.

ТАБАНИ, ОЛАДЬИ, БЛИНЫ

Тесто для табаней готовится из пшеничной, гречневой, овсяной и гороховой муки. У удмуртов принято табани готовить утром на завтрак, поэтому тесто ставится еще с вечера.

Молоко, разбавленное водой, нагреть, растворить в нем соль, дрожжи и все перемешать, после чего всыпать просеян-

ную муку, замешать жидкое тесто и поставить в теплое место для подъема. Во время брожения тесто несколько раз обминать. Выпекать табани на сковороде, смазанной жиром, перед печью или на плите.

Табани выпекаются различной формы: круглые на всю сковороду и маленькими лепешками. Если табани плохо отстают от сковороды, надо вновь прокалить сковороду жиром и солью, хорошо протереть тканью, а затем еще раз сухой солью и вновь чистой тканью.

К табаням подаются зыреты: творожный, картофельный, зыреты, приготовленные из яиц с молоком, конопляного сока, мороженого молока, а также сметана и масло. Способ приготовления некоторых из них приводится ниже.

Мука 90, сахар 3, соль 1,5, дрожжи 2,5, масло 10, молоко 40.

Табани с зыретом

Тесто готовится так же, как указано выше.

Для приготовления зырета взбить яйцо, добавить муку, молоко, тщательно перемешать, поставить на огонь и при непрерывном помешивании довести до кипения. Когда молочная масса загустеет, немедленно убрать с огня и охладить.

Зырет подается в холодном виде.

Табани с капустой

Квашеную капусту мелко нарубить, припустить до готовности в бульоне, заправить мелко нашинкованным луком и растительным маслом. На раскаленную сковороду налить тесто, разровнять, сверху положить ровный слой капусты, лезонить и поставить в печь. Когда табани подрумянятся, вынуть и смазать маслом.

Подавать в горячем виде.

Капуста 40, масло растительное 15, лук 10, яйцо 1/10 шт., молоко 10.

Сезы табань

Сезы табань готовится из овсяной и пшеничной муки. Развести в теплой воде дрожжи, влить воду или теплый аръян, ввести часть муки и замесить жидкое тесто. Когда поднимет-

ся, посолить, добавить кислое молоко и оставшуюся часть муки, хорошо взбить и поставить в теплое место для брожения. Готовое тесто испечь на сковороде с жирами. Подавать можно со сметаной, сливками, сливочным или конопляным маслом.

Мука овсяная 50, мука 72%-ная 28, яйцо 1/10 шт., сахар, молоко 75, дрожжи 3, соль 1,5, жир 5.

Кõжы табань

Готовить так же, как сезы табань, только вместо овсяной муки нужно брать 70% гороховой.

Опару развести на теплой воде с дрожжами. Когда начнется брожение, добавить оставшуюся часть пшеничной и гороховой муки, все тщательно взбить и поставить в теплое место. В тесто можно ввести взбитое яйцо. Жарить оладьи на конопляном или льняном масле, подавать с растительным маслом.

Мука гороховая 50, мука пшеничная 28, молоко 75, яйцо 1/10 шт., соль 1,5, дрожжи 3, жир, масло конопляное 5.

Оладьи из гречневой муки

В теплом молоке развести дрожжи, ввести половину пшеничной и гречневой муки, дать тесту подойти. Затем добавить оставшуюся часть муки, соль, яйцо, все тщательно взбить и поставить в теплое место для подъема. Жарить обычным способом. Подавать оладьи только в горячем виде с маслом, сметаной, молоком, взбитым подсолненным яйцом.

Примечание. Изделия из гречневой муки быстро черствеют, рассыпаются, поэтому готовить их впрок не следует.

Мука гречневая 38, мука 72%-ная пшеничная 40, яйцо 1/10 шт., молоко 75, дрожжи 3, сахар 2, масло топленое 5.

Оладьи на сметане

Лепешки на сметане готовятся из пресного теста. В муку положить сахар, яйцо, сметану, соль, соду. Все это размешать и развести до густоты сметаны. Выпекать на сковороде,

как обыкновенные оладьи или табани. Только лепешки на сметане должны быть меньше по форме.

Мука 60, сахар 5, яйцо 1/8 шт., сметана 20, масло топленое 5, сода.

Оладьи картофельные

Отваренный картофель (горячий) очистить от кожуры, размять толкушкой или протереть, добавить яйцо, соль по вкусу, все смешать, довести до нормальной густоты. Выпекать маленькими лепешками.

Подавать с топленным маслом в горячем виде.

Картофель 200, яйцо 1/2 шт., масло 15, жир 5, соль по вкусу.

Кеньырен оладьи

Сварить перловую или ячневую кашу на молоке. Когда она сварится, остудить, добавить сметану, яйцо и хорошо вымесить.

Выпекать оладьи перед печью или на плите.

Подать в горячем виде с маслом, со сметаной, можно и с молоком.

Крупа перловая 25, молоко 92, яйцо 1/4 шт., сметана 15, масло топленое 10.

Оладьи из манной крупы

Сварить манную кашу на молоке, остудить; взбить желток, добавить дрожжей и развести теплым молоком, тщательно размешать, дать подняться, посолить и добавить кашу. Взбить белки и, осторожно размешивая, влить в тесто. Жарить обычным способом. Подавать с вареньем, сладким напитком или медом.

Крупа манная 25, молоко 92, масло 5, яйцо 10, соль 0,15, сахар 2, дрожжи 3.

Оладьи без опары

Муку просеять, развести молоком или простоквашей, посолить, положить сахар, растертый с желтком, щепотку соды,

все тщательно перемешать. Взбить отдельно яйца и осторожно влить в тесто, перемешать и жарить на сковороде с жирами. Оладьи подавать со сметаной и вареньем.

Мука 75, яйцо 1/2 шт., сода столовая 0,1, молоко 80, соль 1,5, жир 10, сахар 4.

Мильым

Яйцо, соль, сахар сбить и развести в кастрюле холодным молоком. В полученную массу постепенно всыпать пшеничную муку, тщательно помешивая, чтобы не образовались комочки, а затем процедить.

Блинчики выпекать на раскаленной чугунной сковороде, смазанной маслом или куском шпика.

Мука 50, молоко 125, яйцо 1/4 шт., сахар 3, соль по вкусу, сало шпик 2.

Блины из гречневой муки

Гречневую муку замесить на воде, размешать, чтобы не было комочков, и влить, помешивая, горячее молоко. Когда остынет, добавить подбитые свежие дрожжи и поставить в теплое место для подъема. За 2—3 ч перед выпеканием опару как можно лучше взбить и добавить муку высшего сорта, яичные желтки, сливочное масло. Отдельно взбить и ввести в массу белки. Дать тесту подняться, после чего выпекать блины.

Мука гречневая 25, мука высшего сорта 50, яйцо 1/2 шт., молоко 120, дрожжи 3, соль 1,5, сахар 5, масло 10.

Блинчики ижевские

Муку просеять; яйцо растереть с сахаром, добавить распущенное сливочное масло, соль, сливки. Тщательно перемешать с мукой, процедить через сито, добавить взбитые белки и вновь осторожно размешать. Блины выпекать на раскаленной чугунной сковороде, смазанной шпиком, наливая тесто ровным слоем. Готовые блины подавать с вареньем — рябиновым, шиповниковым, из вишни.

Мука 40, яйцо 20, масло 5, сливки свежие 100, сахарный песок 3, соль 0,5, жир 2.

Блинчики с яблоками

Приготовить блинное тесто по вышеуказанному рецепту из пшеничной или из гречневой муки.

Для фарша яблоки выбрать ровные, одинаковой формы, их промыть, убрать семечки вилкой. На подготовленный лист сложить сахар, перемешать с порошком корицы и этой смесью заполнить отверстие яблок. Начиненные яблоки поставить в печь или в духовку для выпекания. Испеченные яблоки положить на блин, завернуть его, сложить на тарелку и залить сиропом.

Мука 40, молоко 100, яйцо 10, сахар 3, соль 0,05, жир 2.

Для фарша: яблоки 53, сахар 15, корица 0,25, масло топленое 5.

Жукомилы́м

Блинчики с кашей удмурты готовят в основном с гусиным мясом. На гусином бульоне сварить ячневую кашу с горохом, мясо нарезать мелко, пережарить с луком и соединить с кашей.

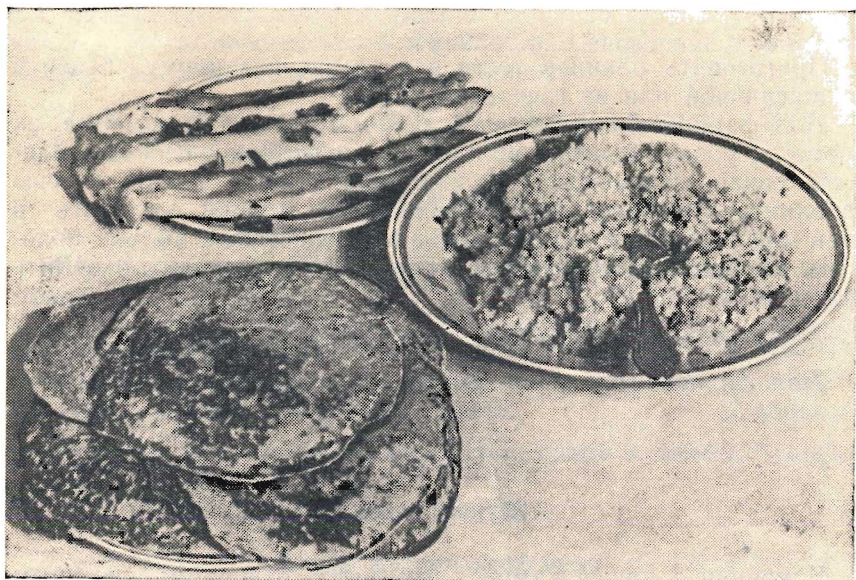
Испечь обычным способом блины. На одну половину блина положить кашу и завернуть рулетом. Для жукомилыма блины испечь заранее, а каша должна быть горячая. При подаче можно полить маслом.

Для блинов: мука пшеничная 75, молоко 185, яйцо 20, соль 1,5, сало шпик 3.

Для каши: мясо 75, жир 7, лук 20, горох 30, крупа 67.

Примечание. Таким же способом можно готовить жукомилы́м из баранины, свинины, говядины. Мясо можно пропустить и через мясорубку, фарш пережарить на масле с луком и все перемешать с кашей, сваренной на костном бульоне с горохом.

Вместо ячневой крупы можно использовать перловую, полтавскую и пшеничную.



Жукомильым.

Блинчики с легкими

Способ приготовления такой же, как и жукомильым, только фарш готовится из легких, для чего промытые легкие отварить, пропустить через мясорубку с добавлением лука, все пережарить. Горячий готовый фарш положить на блин и завернуть.

Мука пшеничная 75, яйцо 1/2 шт., молоко 185, легкие 120, лук 20, масло топленое 20, соль, перец по вкусу.

Курегпузэн жукомильым

Из подготовленного блинного теста испечь блины. Одновременно сварить ячневую кашу рассыпчатую с горохом, добавить пассерованный зеленый лук, вареные рубленые яйца, довести

до вкуса. Готовый фарш положить на блин и свернуть рулетиком, полить маслом.

Мука 75, яйцо 20, молоко 185, сахар 9, соль 1,5, сало шпик 3, масло сливочное 15, лук зеленый 75, яйцо 20, соль 1,5.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО (БЕЗДРОЖЖЕВОГО) ТЕСТА

В просеянной пшеничной муке сделать углубление, влить туда воды или молока, добавить соль, яйцо, масло, все перемешать и замесить крутое тесто.

На 1 кг теста: мука 730, яйцо 1 шт., соль 13, молоко 220, масло.

Наливки могут быть очень разнообразные: картофельные, творожные, из сметаны (наливные), из конопли.

Куарнянен шаньги

Из пресного ржаного или пшеничного теста раскатать сочни диаметром 10—12 см. Края каждого сочня защипать. Перед тем как поставить в печь, на сочень нанести ровным слоем приготовленную наливку. Держать в печи до появления румяной корочки. Готовые шаньги смазать маслом.

Шаньги положить на сковороду, нанести ровным слоем наливку и выпекать перед печью. Чтобы не подгорели, сковороду нужно поворачивать. После появления румяной корочки смазать маслом и дожарить.

Шаньги подавать в горячем виде с молоком.

Примечание. Таким способом можно готовить шаньги с различными наливками. Наливки делаются так же, как и для шанег из опарного теста.

Сяртчынянь

Первый способ. Очищенную и тщательно промытую брюкву нарубить мелко, добавить соль, кашу из перловой или ячневой крупы. В готовый фарш положить шкварки и всю массу перемешать.

Тесто для сяртчыннй берется пресное, как и для перепечей. Но круглые сочни для сяртчыннй должны быть диаметром побольше. На одну половину сочня положить фарш, другой половиной накрыть, защипать, положить на лист и выпекать в печи или духовке. Когда испекутся, вынуть из печи, смазать маслом, положить пирожки в сухую посуду, плотно закрыть полотенцем и поставить в теплое место для того, чтобы они были мягкими.

Мука 36, брюква 20, сметана 10, крупа перловая 10, яйцо 1/2 шт., шкварки 5, лук 15, масло 10, соль, специи по вкусу.

Примечание. Вместо шкварок можно использовать масло или мясо: баранину, курятину.

Второй способ. Фарш можно готовить из одной брюквы. Для этого брюкву мелко порубить, положить соль по вкусу, топленое масло (можно растительное), все тщательно перемешать.

Мука 36, брюква 80, масло 20, соль по вкусу.

Кыстыбей

Кыстыбей — национальное кушанье. Это блюдо в разных районах называют по-своему: кыстыбей, пуньмам, куарнянь сокам.

Из 72%-ной пшеничной муки замесить пресное тесто чуть-чуть помягче, чем для пельменей, разрезать на равные кусочки, сделать шарики. Шарики раскатать на сочни и обжарить на сковороде с обеих сторон. Для сочности сразу смазать сливочным маслом. На сочень аккуратно положить фарш-начинку и свернуть рулетиком. Перед подачей можно поставить в печь или духовой шкаф для прогревания. Начинки могут быть разные.

1. Картофель сварить, воду слить, протереть через протирающую машину, добавить пассерованный на масле лук, развести кипяченым молоком и заправить маслом.

Подавать к завтраку с молоком, сметаной, кофе с молоком.

Тесто 60, картофель 100, молоко 25, масло сливочное 15, лук репчатый 10.

2. Приготовленную творожную массу, заправленную яйцом, сахаром, сметаной, прогреть. Начиненный и завернутый рулетом кыстыбей поставить в духовой шкаф на 15—20 мин.

Подавать в горячем виде с молоком.

Тесто 60, творожная масса 35, масло 10, яйцо 1/6 шт., соль, сахар по вкусу.

3. Сварить вязкую пшеничную кашу на молоке обычным способом. Заправить сливочным маслом.

Тесто 60, крупа пшеничная 40, молоко 60, масло сливочное 10, вода 20, соль и сахар по вкусу.

Сюлэн пирожки

Пресное тесто разделить на маленькие булочки, раскатать их в виде лепешек. Положить на них фарш, загнуть, по краям защипать, придавая форму пирожка, жарить перед печкой или на плите в жирах.

Отпускать в горячем виде с уксусом.

Способ приготовления фарша см. на 154 стр.

Мука 40, сахар 2, рубец 77, лук 10, жир 5, яйцо 1/2 шт., соль по вкусу. Выход 75.

Жукен кокрок¹

Тесто (как для пельменей или лапши) раскатать на сочни небольшой величины, положить на них фарш, защипать веревочкой и выпечь в духовом шкафу.

Готовые пирожки смазать сметаной.

Приготовление фарша. Мясо, нарезанное кубиками, залить водой, тушить, затем ввести ячневую (ячменную) крупу и довести до готовности.

Норма продуктов на 100 шт.: мука 3000, яйцо 12 шт., жир 500, соль 40, сода 50. Выход теста 5800. Вес одного пирожка 75.

Фарш на 1 кг выхода: мясо говяжье 1351, крупа ячневая 80, лук репчатый 100, мука 8, жир 60, перец, соль по вкусу.

Сйльын кокрок

Обычным способом приготовить пресное тесто, разделить на жгуты, разрезать на равные части, сделать булочки, раскатать, на середину положить фарш, формовать пирожки и жарить перед печью или на плите, выпекать в печи.

¹ Так называют пирожки из пресного теста в некоторых районах республики.



Кокроки в ассортименте.

Для фарша. Свиную и говяжью мякоть пропустить через мясорубку, обжарить с репчатым луком, посолить, поперчить. Фарш должен быть сочным.

Мука 530, сметана 100, молоко 180, яйцо 2 шт., сахар 20, соль 15, масло подсолнечное 40. Выход 1000.

Для фарша: мясо 1250, лук репчатый 100, мука пшеничная 10, жир 40, перец 0,5, зелень 7,4. Выход 1000.

Кожьен кокрот

Приготовить пресное тесто из ржаной или пшеничной муки, как на пельмени (норму яйца и молока надо увеличить). Готовое тесто разрезать на порции и скатать булочками. Затем раскатать из них круглые сочни. На одну половину положить фарш, другой половиной закрыть. Края защипать веревочкой.

Смазать льезоном и поставить в печь для выпекания. Когда подрумянятся, вынуть, смазать маслом и подавать в горячем виде на завтрак.

Д л я ф а р ш а. Сварить горох, истолочь, добавить пассерованный лук и сливочное масло. Можно льняное или конопляное, довести до вкуса.

Горох 25, лук репчатый 15, мука 72%-ная 41, молоко 140, лук 15, яйцо 1/4 шт., сало свиное со шкварками 15.

П р и м е ч а н и е. Начинку для пирожков из пресного теста можно делать из разнообразных овощей: моркови, свеклы, картофеля, грибов, гороха и ягод. Способ приготовления точно такой же, как для пирожков из дрожжевого теста.

Шунянь

Калину промыть, сложить в сотейник, добавить сахар, поставить в печь или духовой шкаф. Когда калина упарится, добавить солод, перемешать и снова поставить в печь или духовой шкаф. Затем все истолочь до однородной массы.

Пресное тесто из ржаной муки разделить на равные кусочки, раскатать в виде лепешек. Начинку положить на лепешку, второй лепешкой накрыть, края защипать. Сверху смазать льезоном и поставить в печь или духовой шкаф.

Шунянь подается как в холодном, так и в горячем виде.

Мука ржаная 80, яйцо 1/10 шт., молоко 30, калина 35, солод 10, сахар 5, жир 5.

Загег сйльын кокрок

Гусиное или утиное мясо отделить ножом от костей и нарезать мелкими кусочками. Очищенный и нарезанный кубиками картофель соединить с мясом, добавить репчатый шинкованный лук, соль, перец.

Пресное тесто разделить по 90 г, раскатать в виде лепешек, на середину положить фарш и защипать треугольником, оставляя вверху отверстие. Пирожки сложить на смазанный лист и поставить в печь на 20 мин, вынуть, влить в отверстие бульон и снова поставить в печь. Готовые пирожки подавать горячими с бульоном.

Тесто пресное сдобное 90, гусь 80, картофель 70, лук репчатый 15, перец 0,01, соль по вкусу.

Шаньги из пресного сдобного теста

Сдобное тесто разделить на булочки по 60 г, раскатать сочнями.

Для фарша. В творог добавить яйцо, сахар, пшеничную муку, сливочное масло, ванилин, соль. Всю массу растереть. На сочни положить фарш, разровнять, зальезонить и поставить в печь для выпекания.

Фарш на 1 кг: творог 933, яйцо 36, сахар 80, мука пшеничная 40, ванилин 0,1, соль по вкусу.

ТЕСТО СЛОЕНОЕ

Для приготовления слоеного теста взять муку мелкого помола, просеять ее и разделить на две кучки. Одну замесить на сливочном масле, раскатать в виде квадрата толщиной в 2 см, положить на лист и поставить в холод. В остальную муку влить 1/2 стакана воды, положить лимонной кислоты или сок отжатого лимона, соли и замесить тугое тесто, закрыть салфеткой и дать полежать 20—25 мин. Затем тесто раскатать, на его середину положить тесто, замешанное с маслом, свернуть конвертиком и защипать. Снова раскатать; если надо, подсыпать муки, сложить в 4 слоя и поставить на холод на 35—40 мин. Охлажденное тесто снова раскатать и вынести на холод, повторить весь процесс и, наконец, снова остудить.

Мука 500, масло сливочное 400, лимон 1/2 шт., вода 1/2, стакана, соль 1 чайная ложка.

Пирожки из слоеного теста

Из слоеного теста можно готовить пирожки с мясом, рыбой, овощами, разным вареньем, фруктами. Для этого готовое пресное слоеное тесто раскатать толщиной 5 мм, можно разрезать на квадраты, кружки, придать другую форму. На середину положить фарш. Если тесто нарезано квадратами, пирожки сделать треугольником, сложить на смазанный лист и выпекать.

Для фарша. Свиное мясо пропустить через мясорубку, поджарить, добавить пассерованный лук, поперчить и посолить.

Мука пшеничная 30, масло сливочное 20, яйцо 2 шт., кислота лимонная 0,05, соль по вкусу, вода для замеса 12, фарш 30, яйцо для смазки пирожков 2. Выход 75.

Шаньги из слоеного теста

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, нарезать тарелкой или большой чайной чашкой круглые ровные лепешки и сложить на смазанный лист. На сочень положить заранее приготовленный творожный фарш, выровнять ложечкой. Фарш и края лепешек смазать льезоном и поставить в печь на 30—35 мин для выпекания при температуре до 220—250°. Когда шаньги хорошо подрумянятся, смазать их сливочным маслом.

Подавать к кофе, чаю, топленому молоку.

Для теста: мука 30, масло 20, яйцо 2 шт., лимонная кислота 0,05, вода для замеса 12, соль по вкусу. Выход 60.

Для фарша: творог 833, яйцо 86, сахар 80, мука пшеничная 40, ванилин 0,01, соль по вкусу. Выход 1000.

Заготовка слойки для паштета

Приготовленное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и тарелкой вырезать несколько круглых лепешек. Одну класть на сбрызнутый водой противень, края зальезонить. У других вырезать середину, чтобы получилось кольцо, и ровно класть на нижнюю лепешку. Отверстие начинить фаршем. Закрыть тестом и поставить в печь для выпекания.

Для теста: мука 320, вода 200, соль, лимонная кислота 0,05, масло 230, мука 40.

Для фарша: свинину нарезать квадратиками, поперчить, посолить и обжарить на раскаленной сковороде с жирами до румяного цвета. Отдельно пассеровать лук, соединить с мясом, добавить шинкованный зеленый лук, отваренный рис, довести до вкуса.

Пирог из слоеного теста

Для пирогов слоеное тесто готовится без сахара. Для фарша используют грибы, капусту с луком и другие овощи.

Подготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, разрезать на две длинные половинки шириной 8—10 см. Первую уложить на лист, ровным слоем наложить фарш и закрыть другим пластом, края смазать льезоном, подровнять и украсить разными фигурками, вырезанными из теста. Зальезонить и поставить в печь для выпекания при температуре 220—245° на 40—45 мин.

Для фарша: мясо свиное 814, рис 80, лук репчатый 84, мука пшеничная 8, лук зеленый 100, жир 100, перец 0,05.

Для теста: мука 450, масло сливочное 300, яйцо 3/4 шт., вода 225, лимонная кислота 0,06, соль по вкусу.

Паштет из печени

Телячью печень очистить от пленки, нарезать на кусочки, посолить, добавить нарезанный шпик, залить небольшим количеством воды и варить. В конце варки положить коренья. Отдельно варить курицу, тоже с кореньями. Когда мясо сварится, отделить его от костей и пропустить через мясорубку вместе с печенью, после чего истолочь всю эту массу в ступе, добавить сливочное масло, довести до вкуса перцем, солью.

Готовое слоеное тесто раскатать на сочни диаметром 10—12 см, на сочень положить паштетной массы, края защипать сверху. Зальезонить, поставить в печь для выпекания.

Для фарша: курица 150, печень телячья 50, шпик 20, лук 10, перец 0,02, соль по вкусу.

Для теста: мука 25, масло сливочное 10, соль 2, яйцо 5, сметана 8.

Торт слоеный с калиной

Из слоеного теста раскатать три лепешки толщиной 4—5 мм, диаметром 25—30 см.

Положить на сбрызнутый водой противень и, наколов лепешки в нескольких местах, выпекать 20—25 мин при температуре 225—235°. Затем охладить, края подровнять кондитерским ножом. Нижнюю лепешку смазать калиновой массой, закрыть другой лепешкой, снова положить массу и прикрыть третьей.

Бока обмазать кремом и обсыпать слоеной крошкой. Торт сверху украсить кремом, фруктами и калиной.

Для теста: мука 550, вода 225, соль 20, лимонная кислота 0,06, масло сливочное 200.

Для крема: калина тушеная 150, фрукты 150, крем 240.

Печенье «Весна»

Тонко раскатать слоеное тесто. Вырезать два равных длинных пласта шириной 6—8 см. Один из них положить на смазанный маслом кондитерский лист. На пласт наложить слой рябинового джема толщиной 2—3 см. Разровнять края теста, смазать яйцом, вторым пластом накрыть первый, смазанные края соединить. Верхний пласт смазать яйцом. Ножом наметить порции. В нескольких местах сделать на тесте проколы, посыпать сахарным песком и поставить в печь для выпекания.

Готовое печенье остудить и нарезать на порции.

Мука высшего сорта 2300, масло сливочное 1500, меланж или яйцо 200, лимонная кислота 5, вода для замеса 1050, соль 40, джем 300, меланж для смазки 150. Выход по 75 г 100 шт.

Яблоки в слоеном тесте

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм. Кондитерским ножом нарезать квадраты 12×12 см, на середину каждого квадрата положить очищенные от семечек и начиненные сахаром яблоки, углы теста соединить и защипать. Приготовленные пирожки сложить на смоченный лист, смазать льезоном и поставить выпекать в печь или духовой шкаф при температуре не выше 180—200°.

Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука 3500, масло сливочное 2000, яблоки 1000, сахар 1500, яйцо 200, вода 1600, сахарная пудра 5006, яйцо для смазки 200. Выход 100 порций по 135 г.

Шунянь из слоеного теста

Слоеное тесто тонко раскатать, вырезать выемкой маленькие кружочки в середине с отверстием и без отверстия, края смочить льезоном и наложить друг на друга: сначала кружо-

чек без отверстия, а на него кружочек с отверстием (до 3 слов). Кружочки сложить на смазанный маслом кондитерский лист. Отверстие кружочков заполнить фаршем из калины, затем закрыть сочем из теста.

Ф а р ш. Калину перебрать, промыть, сложить в глиняную посуду, добавить сахар и, закрыв крышкой, поставить в печь. Когда калина даст сок, добавить заваренный солод. Горшок снова поставить в печь, когда упрет, все тщательно перемешать.

Для теста: мука высшего сорта или 72%-ная 3300, маргарин 1500, меланж или яйцо 200, лимонная кислота 5, вода для замеса 1050, соль 40.

Для фарша: калина 3000, меланж для смазки 200. Выход 100 шт.

Песочное тесто

Масло, сахар, яйцо размешать в кастрюле деревянной лопаточкой до получения однородной массы, после чего всыпать муки и замесить руками тесто. При замесе тесто может нагреваться от рук, поэтому до разделявания его нужно остудить.

Песочное тесто для печеня и других видов сухарных изделий необходимо ароматизировать. Для этого на 200 г муки положить 1 г ванильного сахара или лимонного сока, можно молотой корицы, мускатного ореха и т. д., все это следует добавить при размешивании масла, сахара, яиц. Нужно помнить, что наиболее подходящая температура для песочного теста от 15 до 20°, при более низкой температуре тесто делается грубым и трудно раскатывается, при температуре выше 25° масло тает, тесто может расслоиться, тогда его нужно предварительно охладить — месить холодными руками.

Изделия из песочного теста выпекают при 220—260°.

Печенье ситочное

Песочное тесто скатать жгутиком и разрезать на равные квадраты, после чего раскатать колбками (шариками). Шарик положить на редкое сито и придавить рукой (останется отпечаток). Печенье сложить на смазанный лист и поставить в печь для запекания на 13—15 мин при температуре 240—260°.

Мука 480, сахар 200, масло сливочное 150, яйцо 1/2 шт., сметана 150, сода 3.

Крендельки

Для теста использовать растопленное масло, яйцо, растертое с сахаром. В готовую массу ввести муку и замешать; тесто раскатать пластом и разрезать тонкими жгутиками длиной и толщиной с карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них раз-ные фигурки, сложить на противень, смазать льезоном и по-ставить в печь. Готовое домашнее печенье-крендельки должны быть ароматными, сдобными.

Мука 480, сахарный песок 200, масло сливочное 300, яйцо 2 шт.

Печенье с мятой

Просеять муку, распустить сливочное масло, добавить яйцо со сметаной, сахар, растереть сухой лист мяты, просеять в муку и замесить тесто.

Раскатать его, провести по верху фигурной скалкой. Затем нарезать ножом или фигурными формочками. Сложить на лист, смазать льезоном и поставить в печь для запекания.

Мука 500, сахарный песок 200, масло или маргарин 150, яйцо 2 шт., сметана 150, сода 5, мята 0,1.

Шекера

Из овсяной или пшеничной муки с добавлением яиц, жи-вотного жира, соды, соли по вкусу, замесить тесто, как для пельменей. Раскатать из теста жгуты толщиной с палец и на-резать ромбиками одинаковых размеров.

На сковороду налить растопленный жир или масло, поло-жить туда приготовленные шекера, поставить в протопленную печь. При запекании нужно периодически помешивать, для то-го чтобы шекера равномерно пропитались жиром. Держать в печи до затвердения.

Подавать к чаю в горячем и в холодном виде.

Мука 110, яйцо 1/10 шт., жир 10, соль, сода по вкусу.

Чечыен шекера

Приготовить шекеру вышеизложенным способом.

Натуральный мед с добавлением сахара варить в кастрюле, постоянно помешивая деревянной веселкой. Когда струйка ме-

да станет ломкой, залить им подготовленную шекеру. Тщательно перемешать, выложить на блюдо, придать форму рулета.

Подавать к чаю из душицы, кофе.

Узыен шекера

Шекеру приготовить вышензложенным способом.

Землянику перебрать, если нужно, промыть, залить горячим сиропом и варить 20 мин. Подготовленную шекеру залить охлажденным земляничным сиропом.

Шекеру с земляничным сиропом можно подать как десерт.

На 2 кг шекеры сахар 600, земляника 800.

Примечание. Таким же способом можно приготовить шекеру с клубничным сиропом.

Бискыли

Приготовить из молока, масла, яиц, овсяной муки пресное сдобное тесто.

На сковороду, смазанную маслом, положить тесто и поставить в печь. При выпекании бискыли несколько раз смазывать маслом. Готовый бискыли должен быть сочным, в то же время и рассыпчатым. Перед подачей нарезать на порции.

Подавать к чаю, кофе.

Мука 50, яйцо 1/4 шт., молоко 20, сахар 10, масло 10.

Юача

Овсяную муку просеять. В кастрюлю налить воды или молока, ввести дрожжи и немного подбить.

Когда дрожжи подойдут, всыпать муку, соль, сахар и замесить опару. После того как опара поднимется, добавить овсяную муку, замесить тесто и поставить в теплое место на 2—3 ч. Тесто разделить в виде круглых хлебцев. Дать расстояться, когда подойдет, в середину положить кусок сала и выпекать.

Домашнее печенье

Налить в посуду молоко, положить сахар, сливочное масло, взбитое яйцо, все перемешать, добавить муку, соль и замесить.

Готовое тесто пересыпать мукой, раскатать, нарезать фигурной вырезкой и положить на слегка смазанный лист и выпекать в печи или духовом шкафу.

Мука 625, сахар 280, яйцо 6 шт., масло 100, сода 50, ванильный сахар 20, молоко 125, соль 50.

Войын пöзътэм

Первый способ. Сбить яйца, добавить сахар, соль, немножко водки. Замесить крутое тесто. Из готового теста раскатать круглые тонкие лепешки, разрезать ножом на 7 полосок и переплести.

Сотейник с топленным маслом или жиром поставить на плиту. В кипящий, раскаленный жир погрузить нарезанное тесто, как только поднимется, перевернуть и, подержав немного, вынуть, посыпать сахарной пудрой.

Мука 635, сахар 127, масло 286, яйцо 6 шт., водка 15.

Второй способ. Растворить дрожжи в теплой воде, добавить просеянную муку и поставить в теплое место на час для брожения. Одновременно растереть с сахаром и солью яйцо. После чего все продукты соединить и замесить тугое тесто, как на лапшу. Из теста сделать шарики величиной с яйцо, раскатать круглый сочень, в середине которого сделать несколько разрезов фигурным ножом (до 12). Разрезанное ленточками тесто переплести.

Нагреть заранее на огне кастрюлю с топленным маслом, можно и с жирами или растительным маслом. Когда масло хорошо раскалится, положить палочкой тесто и жарить до ровного румяного цвета. Готовый хворост вынуть, дать остыть. Сверху посыпать сахарной пудрой.

Мука 320, дрожжи 80, сахарный песок 40, яйцо 2 шт., соль 4, вода 60, жир или масло 5.

Шекера чурек

Сметану, сливочное масло, сахар растереть и взбить венчиком (15—20 мин), затем соединить со взбитым яйцом и продолжать взбивать еще 5 мин, постепенно вводя муку. После чего быстро замесить тесто. Раскатать его, нарезать фигурным

ножом и складывать на противень. Смазать льезоном и поставить в печь или духовой шкаф. Дать подрумяниться.

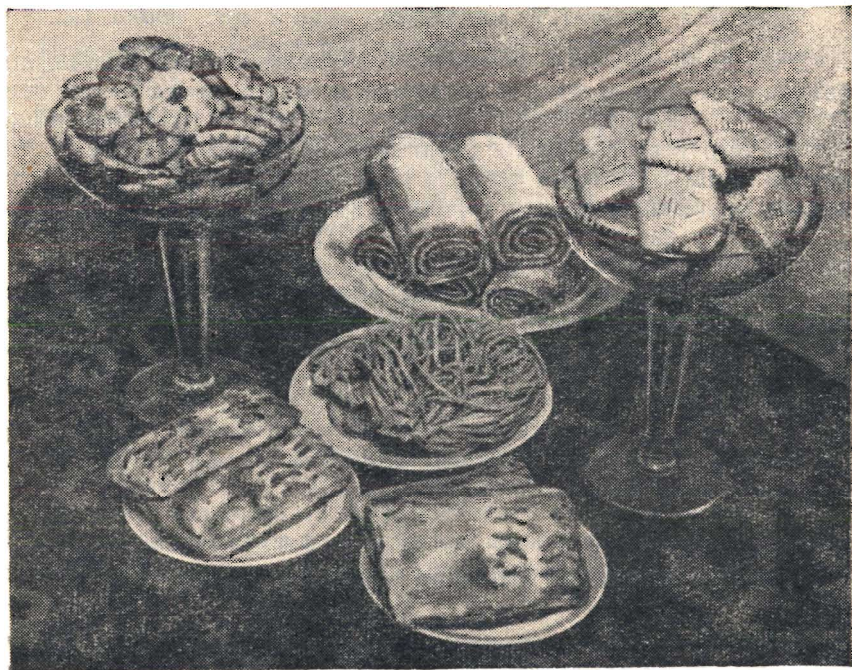
Сахарный песок 258, мука 30%-ная 515, масло топленое 255, яйцо 6 шт., ванилин 0,01, сахарная пудра 30.

Печенье можгинское

Распустить в сливочном масле сахар, добавить молоко, соду, уксус, яйцо, замесить с мукой тесто. Раскатать большим сочнем, ножом или формами нарезать фигурки и сложить на противень. Выпекать в духовом шкафу.

Подать к чаю или кофе.

Норма на 10 кг: сахарный песок 1700, масло сливочное 2000, яйцо 20 шт., молоко 200, мука высший сорт 6000, сода столовая 20, уксус 1,5.



Мучные кондитерские изделия.

Пряник «Удмуртия»

Распущенное масло и мед соединить, добавить воду. В муку положить соду, равномерно размешать и замесить тесто. Разоскать сочнями толщиной 3 мм, на середину положить варенье (не задевая краев), края смочить льезоном, накрыть вторым сочнем, на котором выдавлено «Удмуртия», края чуть прижать формой, сложить на лист, поставить сначала в жар на 1—2 мин, потом нормально выпекать. Готовые пряники вынуть, остудить и заглазировать по отдельности. Пряник «Удмуртия» считается фирменным изделием.

Начинку готовить из земляничного варенья.

Мука 500, сахар 200, масло сливочное 100, сода 3, яйцо для смазки и в тесто 1,5 шт., пряности 3, вода 70, варенье земляничное 250.

Медовый пряник

Распустить масло, добавить мед, сахар, воду, все соединить, постепенно ввести муку и замесить густое тесто. Тесто раскатать, разделить на сочни длиной 10—15 см, шириной 5 см и толщиной 6—7 мм. Края выровнять, сверху можно украсить кусочками теста или сделать красивые вырезы. Приготовленное тесто сложить на смазанный лист и поставить выпекать в печь или электрошкаф. Когда пряники хорошо пропекутся, вынуть, остудить и оформить помадкой.

Пряники подавать к чаю, кофе, какао.

Мука 520, сахар 180, мед 120, масло сливочное 80, сода 8, пряности 0,4, яйцо 1, вода 75.

Печенье крахмальное

Пряности протереть, просеять, соединить с мукой, добавить крахмал, соду. Масло с сахаром растереть до бела, добавить сметану, соединить все с мукой и замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 4—5 мм. Формой или ножом сделать разные фигуры, сверху каждую наколоть вилкой, разложить на смазанный лист, поставить в печь для выпекания при температуре 200—300° на 10—12 мин.

Крахмал 200, масло 120, мука 200, сода 2, сахарный песок 120, сметана 270.

Печенье творожное

Муку, желательно мелкого помола, 72%-ную или 30%-ную, смешать с содой и просеять. Масло сливочное растереть с сахаром, добавить тертую лимонную корку, все перемешать и месить 7—8 мин, добавить яйцо, протертый через мясорубку или сито творог и в последнюю очередь муку, затем месить еще полминуты. Готовое тесто раскатать толщиной 2—3 мм и нарезать разными фигурками, сложить на смазанный лист и испечь при температуре 230—250° 10—14 мин.

Мука 72%-ная 160, творог 200, масло сливочное 100, яйцо 1 шт., сода 10, соус столовый 4, корочка лимонная 3, лимон 1 шт.

Печенье «Подсолнухи»

В просеянную муку положить соду и растертый тмин. Масло распустить, добавить сахар, сметану, всыпать муку, замесить тесто и, раскатав пласт толщиной 3—4 мм, при помощи зубчатой выемки вырезать круглые лепешки, сложить на противень. Смазать льезоном и поставить в печь или духовой шкаф на 12—14 мин при температуре 230—250°.

Мука 30%-ная 480, сахарный песок 200, масло сливочное 150, яйцо 1/2 шт., сметана 120, сода 3, тмин 0,01.

Печенье с фруктовой начинкой

Муку просеять, масло распустить, яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, все перемешать и, всыпав муку, замесить тесто. Готовое тесто раскатать сочным в 5—6 мм. 1/2 сочня разделить на пласти шириной 10—12 см. Пласти положить на противень и по всей длине смазать густо вареньем или положить нарезанных яблок, можно также джем, повидло. Другую половину сочня раскатать толщиной в 3—5 мм, разделить ее на мелкие полоски и сделать над фруктовой начинкой плетенки разной формы, концы полосок прижать к основной полосе теста. Поверхность плетенки теста смазать яйцом и поставить выпекать на 25—30 мин при температуре 210—230°. Когда будет готово, остудить и разрезать прямыми квадратами.

Подавать к чаю, кофе.

Мука 320, сахар 100, масло сливочное 100, яйцо 1 шт., сметана 100, сода 10, повидло или варенье 300, яйцо для смазки 1/2 шт.

Корж маковый

Муку перемешать с содой, просеять. Мак промыть, откинуть на сито. В масло, протертое до исчезновения комочков, ввести мак, перемешать и перетереть его ложечкой, затем муку, быстро замесить тесто. Раскатать сочем на доске, посыпанной мукой толщиной 6—7 мм. При помощи выемок или ножами сделать разные фигуры, сложить на лист, сверху смазать яйцом и поставить в печь на 10—15 мин для выпекания при температуре не ниже 200°.

Сметану можно заменить простоквашей или кефиром.

Мука 320, сахар 80, масло 100, мак 50, сода 5.

Рулет с яблоками

Сбитые яйца разбавить водой, положить сахар, масло, все размешать, замесить крутое тесто и дать ему постоять 40—50 мин, затем раскатать сочень толщиной в 1 мм четырехугольной формы и положить на чистую марлю. Тесто смазать маслом.

Яблоки, нарезанные ломтиками, посыпать сахаром и сложить на тесто. При помощи марли свернуть рулетом, положить на смазанный жиром лист, обвалить в сухарях и поставить в духовой шкаф или печь.

Мука пшеничная 60, яйцо 1/2 шт., масло 6, яблоки 30, сахар 20, сухари 2.

Изделия из бисквитного теста

В состав бисквитного теста входят мука, сахар и яйца. Для придания пористой структуры в него нужно ввести взбитые яйца или яичные белки. Часть муки (25%) можно заменить картофельным крахмалом, так как он дает равномерную пористость.

Мука для бисквитов должна быть высшего качества.

Выпеченный бисквит является основой для самых разнообразных тортов, пирожных, печений и др.

Существует два способа приготовления бисквита: холодный и теплый (с подогревом).

Холодный. Свежие яичные желтки (1/4 часть по рецепту) отделить от белков, смешать с сахаром (3/4 часть нормы) и растереть 2—3 мин. Затем, помешивая, постепенно добавлять остальные желтки и растереть до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара и масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. В другой посуде на холоде (на льду или в тазу с холодной водой) взбить венчиком белки до увеличения их в 4—5 раз, перед окончанием взбивания постепенно добавить сахар (1/4 часть нормы). Взбитые с сахаром желтки соединить с 1/3 частью взбитых белков. Затем добавить муку, смешанную с крахмалом, слегка замесить, после чего добавить остальную часть белков и довести до однородной массы, не допуская образования комочков.

Теплый (с подогревом). Кастрюлю с яйцом и сахарным песком поставить в таз с теплой водой (сделать водяную баню) для подогрева при температуре 40—45° и взбивать массу венчиком до тех пор, пока она не увеличится в объеме в 2—3 раза. Затем массу охладить до 18—20°. Добавить в нее просеянную муку и слегка перемешать.

Взбитое тесто налить в разные формочки, посланные бумагой и предварительно смазанные маслом. Поверхность разровнять.

Бисквит выпекать 35—40 мин при температуре 200—220°, тонкий — 10—15 мин.

Во время выпечки бисквита в печь не следует заглядывать. Готовность его можно проверить деревянной палочкой или спичкой. Осторожно проткнуть, если палочка осталась сухой и бисквит хорошо подколировался — готов. В печь не рекомендуется ставить формы вплотную — бисквит может подгореть или, наоборот, остаться сырым. Если верх бисквита подгорает, его нужно закрыть бумагой, смоченной в воде.

Готовый бисквит вынуть, дать остыть, по краям формы провести ножом, вынуть из формы, подгорелые места почистить теркой. После выпечки бисквит нужно подержать 2—3 ч, после чего можно уже делать промочку ароматизированным сиропом.

На 1 кг бисквита: мука 300, яйцо 618, сахарный песок 371, крахмал картофельный 74, эссенция 4.

Торт с маком

Яичный желток с сахаром растереть и взбить до увеличения его в объеме в 2—3 раза. В другой посуде взбить белки до увеличения в объеме в 4—5 раз, затем постепенно всыпать сахарный песок. Растертый с сахаром желток соединить с мукой и со взбитыми белками, смесь слегка перемешать до получения однородной массы. В приготовленную форму на дно положить лист чистой бумаги, налить тесто, выровнять поверхность и сразу поставить в печь. Выпекать 35—40 мин. Остывший бисквит по толщине разрезать пополам, промочить их сахарным сиропом, затем на одну половину нанести масляный крем, а на него маковый фарш, накрыть другой половиной сверху. Смазать масляным кремом и украсить бисквитными грибочками и бизе.

Бисквит 375, сироп для промочки 180, крем масляный 150, фарш маковый 250, крошка жареная 7.

Для крема масляного: сахарный песок 283, масло сливочное 530, молоко сгущенное 211, ванильная пудра 5.

Пирожное бисквитное

Испеченный бисквит разрезать горизонтально на 3 равные части, пропитать ароматным сиропом. Нижнюю часть смазать кремом, наложить среднюю, тоже промазать, а на третью равномерно уложить клубнику и сверху залить теплым желе или фруктовым кремом. Когда все остынет, разрезать торт ножом на 30 порций.

Пирожные, заправленные желе, следует держать в прохладном месте, иначе они быстро растают.

Бисквит 1020, сироп 390, крем фруктовый 870.

Для крема фруктового: молоко 200, сахарный песок 100, крахмал 10, яйцо 3 шт.

Для сиропа: сахарный песок 100, вода 150—200, клубника 1/2 стакана.

Для желе: сахар 125, желе 8, вода 200, вино фруктовое 100, лимонная кислота 8.

Пирожное детское

Испечь бисквитную квадратную лепешку, разрезать на два равных пласта одинаковой толщины, промочить ароматным сиропом. Нижнюю часть промазать кремом и наложить верх-

нюю, края подровнять. Верхний пласт смазать кремом, подровнять кондитерской гребенкой, после чего нарезать на 10 равных порций. Каждое пирожное украсить кремом при помощи корнетки.

Бисквит 340, сироп 130, крем земляничный 290.

Для крема земляничного: масло сливочное 530, сахар 283, яйцо 3 шт., сироп земляничный 90, ванильная пудра 5.

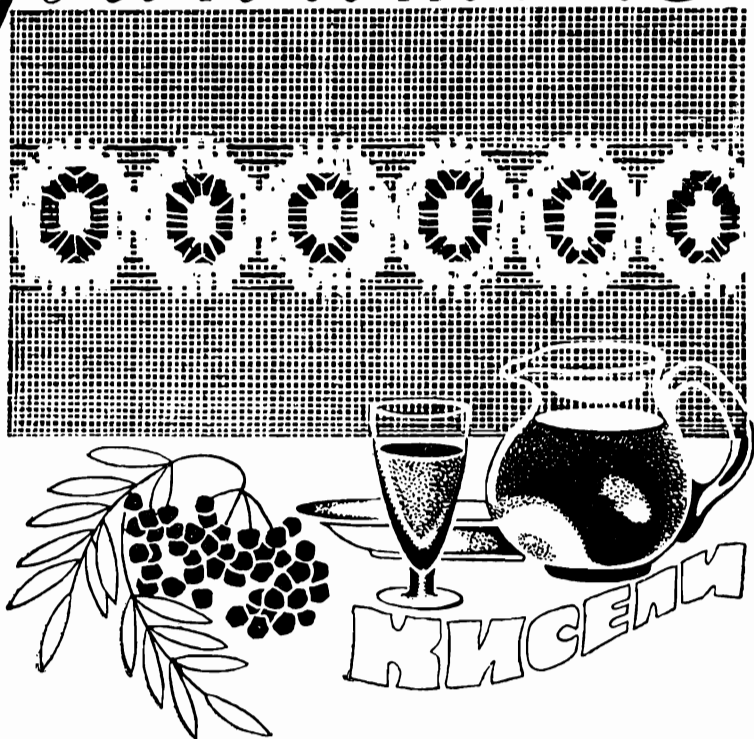
Сироп: сахарный песок 50, вода 75.

Торт «Рябинка»

Готовый бисквит разрезать на три тонких пласта одинаковой толщины. На первый пласт, предварительно пропитав его ароматным сиропом, тонким слоем нанести масляный крем, затем покрыть вторым пластом, снова промочить и наложить слой рябинового варенья из цельных ягод. Закрыть 3-м пластом, опять слегка промочить и обмазать масляным кремом. Провести кондитерской гребенкой, обмазать бока. Сверху украсить бизе. При помощи корнетика сделать различные украшения, середину оформить ошпаренными веточками рябины, ягодами из варенья.

Бисквит 375, сироп 180, крем масляный 250, варенье рябиновое 150, крошка 7.

Ланитки



ЖЕЛЕ

Из земляники

Землянику перебрать и промыть в воде. Одновременно готовить сахарно-желатиновый сироп. Погрузить в него подготовленные ягоды, довести до кипения, снять с плиты, затем настоять сироп 15—20 мин. Готовую смесь профильтровать, добавить лимонную кислоту и охладить. Разлить в порционные

формочки и выдержать 1—2 ч при температуре 0—6°. Затем полить сиропом и подавать.

Земляника 20, сахар 15, желатин 4, лимонная кислота 0,01, вода 100, сироп 30.

Из клюквы

Ягоды перебрать, промыть, протереть через протирающую машину или сито, полученный сок охладить, оставшуюся массу залить горячей водой с таким расчетом, чтобы сок входил в норму приготовленной смеси; варить 8—10 мин.

Приготовленный отвар процедить, растворить в нем сахарно-желатиновый сироп с ягодным соком, профильтровать, разлить в формы и охладить.

Клюква 15, сахар 15, желатин 4, вода 100.

Молочное

Молоко в посуде нагреть до кипения, соединить с сахаром и распущенным желатином и, непрерывно размешивая, довести до кипения. Готовую смесь процедить и охладить. Разлить в формочки и поставить для застывания на 1—2 ч.

Молоко 75, вода 25, сахар 14, желе 3.

МУССЫ

Земляничный

Землянику промыть, протереть через сито. Из сока приготовить желе (см. выше). Готовое желе охладить до 25—30°, затем поставить на лед, взбить смесь венчиком до образования пенообразной массы. Полученную массу быстро разлить в приготовленные металлические формочки и поставить в холодное место для застывания.

Подавать нужно в тарелочке. А чтобы мусс отделился от формочки, дно формочки погрузить в горячую воду и сразу перевернуть, выложить в тарелку, полить сиропом.

Земляника 17, сахар 17, желатин 3, кислота лимонная 0,01, вода 90, земляника для сиропа 5, сахар 10, вода 15.



Желе и муссы.

Клубничный

Мусс из клубники готовится так же, как и из земляники.
Клубника 17, сахар 17, желатин 3, кислота лимонная 0,01, вода 90.

Для сиропа: сахар 10, вода 15, ягоды 5.

Малиновый

Садовую малину перебрать, освободить от плодоножек, листочков. Промыть холодной водой и процедить через сито. Сок вместе с мякотью влить в фарфоровую посуду и поставить в холод.

Замочить желатин соком или водой. В воде растворить сахар, ввести в желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Готовый сироп с желатином соединить с малиновым соком, добавить немного лимонной кислоты и процедить через марлю. Охладить до 25—30°, а затем поставить на лед и взбить до густой однородной пены.

Полученную массу быстро разлить в заранее приготовленные металлические формочки. При отпуске формочки опустить на секунду в горячую воду и выложить в вазочки, полить ароматным малиновым сиропом.

Малина садовая свежая 17, сахар 17, желатин 3, кислота лимонная 0,01, вода 90.

Для сиропа: малина 5, сахар 10, вода 15.

Фруктовый

В подготовленную посуду положить яблочное пюре или хорошо размятую клюкву. Высыпать сахар, залить горячей водой, тщательно перемешать и дать вскипеть, затем процедить. В готовый сироп, вновь нагретый до кипения, ввести манную крупу и тщательно взбить кондитерским венчиком или деревянной веселкой и варить в течение 6—7 мин. Полученную массу слегка охладить до 25—30° и взбить венчиком на льду до образования пенообразной массы. Быстро разлить в подготовленные формочки и дать постоять на холоде 1—2 ч. При подаче мусс полить сиропом.

Клюква 20, сахар 20, крупа манная 6, вода 60.

Для сиропа: клюква 5, сахар 10, вода 15.

Яблоки запеченные желированные

Свежие яблоки промыть, вырезать сердцевину, удалить семечки, сложить в глиняную чашку и поставить в печь на 22—25 мин. Готовые яблоки охладить и протереть через сито. В полученное пюре положить сахарный песок, яичный белок и, тщательно размешав, поставить на лед.

Распущенный желатин процедить и быстро влить тонкой струйкой в взбитую массу и разлить в формочки. При подаче полить сиропом.

Яблоки 46, сахар 18, желатин 2, яйцо (белок) 27.

Для сиропа: вино виноградное 5, сахар 10, вода 15 .

Крем земляничный

Землянику перебрать, промыть в холодной воде и протереть через волосяное сито. Полученное пюре переложить в фарфоровую или глиняную посуду и охладить. Взбить сливки, соединить с протертым пюре и, бесперерывно помешивая, влить в массу яично-молочную смесь с желтком, быстро разлить в формочки и поставить в холодное место для застывания.

Крем подавать в вазочках. При подаче полить сиропом.

Земляника садовая 14, сливки 40, сахар 17, молоко 20, яйцо 9, желатин 2.

Для сиропа: земляника 5, сахар 10, вода 5.

Гоголь-моголь

Отделить желтки от белков. Желток перелить в фарфоровую посуду, добавить сахар и ввести хорошо растертую свежую землянику, затем ром и взбить до густоты сметаны. При отпуске выложить в вазочку.

Отдельно можно подавать бисквитное печенье.

Яйцо (желток) 2 шт., сахар 25, земляника 10, ром 5, печенье 60.

Яблоки в сиропе

Яблоки промыть в холодной воде, удалить выемкой внутренность, семена, очистить от кожицы, не убирая плодоножку, и вторично промыть. Во избежание потемнения хранить в подкисленной лимонной кислотой воде. Варить 10—15 мин, в зависимости от сорта, а затем вынуть на сито и разложить в вазочки.

В полученный отвар положить кожицу от яблок и сахар, тщательно размешать и варить 8—10 мин. Готовый сироп процедить, охладить, добавить в него вино и залить яблоки.

Яблоки свежие 1 шт., сахар 40, яблочный отвар 65, вино 7.

Кенэм пöзьтэм

Кенэм пöзьтэм — это домашнее варенье из сусла.

Сусло налить в кастрюлю или в другую посуду и варить как сироп.

Коноплю промыть, высушить, положить в кипящее сусло и варить до загустения.

подавать к чаю.

Кенэм пöзьтэм на меду

Мед положить в эмалированную посуду или глиняный горшок, поставить на плиту, довести до кипения. Когда закипит, ввести сушеную коноплю и варить до густоты варенья.

подавать к чаю.

КИСЕЛИ

Из ревеня

Ревень срезать у корня, зелень убрать, стебель зачистить, нарезать дольками в 2—3 см и отварить в воде. Затем протереть через сито, добавить в пюре сахар, лимонную цедру, соединить с отваром и снова вскипятить, ввести подготовленный крахмал. Ревень хорошо уваривается, поэтому его можно нарезать мельче и не протирать через сито.

Кисель подавать в холодном виде.

Сахарный песок 30, ревеня (черенки) 50, лимонная цедра 5, крахмал картофельный 9.

Из шиповника

Спелый шиповник промыть в теплой воде два раза, сложить в кастрюлю и, залив кипятком, дать постоять 2—3 ч. Когда ягоды хорошо упекут, процедить через марлю, отвар поставить на плиту. Положить сахар, дать закипеть и влить распущенный крахмал, заварить кисель. Для остроты добавить лимонную кислоту.

Шиповник свежий 150, крахмал 50, сахар 120, лимонная кислота по вкусу.

Из смородины

Ягоды перебрать, промыть. Тщательно растолочь в эмалированной посуде и отжать через салфетку. Сок слить в фарфоровую посуду и, прикрыв крышкой, охладить. Оставшийся жмых от ягод положить в посуду, залить водой и кипятить 5—6 мин, затем процедить через марлю.

В приготовленный отвар засыпать сахарный песок и довести до кипения, снимая пену. Тщательно помешивая, ввести разведенный водой крахмал. Отжатый ягодный сок соединить с киселем. Кисель остудить и подавать с сахаром.

Примечание. Кисель сохраняет цвет ягод, если до введения сока добавить в него лимонный сок или кислоту.

Таким же способом можно приготовить кисель из клюквы, брусники, малины, рябины, земляники.

Сахарный песок 120, смородина черная 120, крахмал 50, лимонная кислота 2. Выход 1000.

Из натурального плодово-ягодного сока

Четвертую часть всего количества сока слить в отдельную посуду, а в остальной сок всыпать сахар с добавлением лимонной кислоты и прокипятить. Ввести крахмал, разведенный в холодной кипяченой воде, довести до кипения. Затем снять с огня и добавить оставшуюся часть сока. Если он недостаточно свежий, рекомендуется заранее прокипятить.

Сок плодово-ягодный 50, вода 120, сахар 20, крахмал 10, кислота лимонная 0,02.

Из кваса

Сварить хлебный квас из солода или сухарей. Для остроты в него можно добавить лимонную цедру, нарезанную мелко. Готовый квас налить в кастрюлю, добавить сахар, размешать и поставить на плиту. Когда закипит, влить разведенный крахмал и, помешивая, довести до кипения. Готовый кисель остудить.

Сахарный песок 140, лимон или апельсин 5, хлебный квас 800, картофельный крахмал 50. Выход 1000.

Из калины

Калину перемешать с солодом и поставить варить на 5—6 ч. Когда уварится, протереть через сито, развести кипятком, размешать, процедить и снова поставить на плиту, добавив сахар. Когда закипит, ввести раствор крахмала и скипятить.

Кисель подавать в холодном виде.

Калина 130, солод 10, сахар 30, крахмал 9. Выход 200.

Молочный

Молоко вскипятить, добавить сахар, развести крахмал в кипяченой холодной воде и постепенно ввести в молоко, помешивая, довести до кипения, снять с огня и разлить в тарелки.

Кисель молочный можно подавать в горячем и холодном виде.

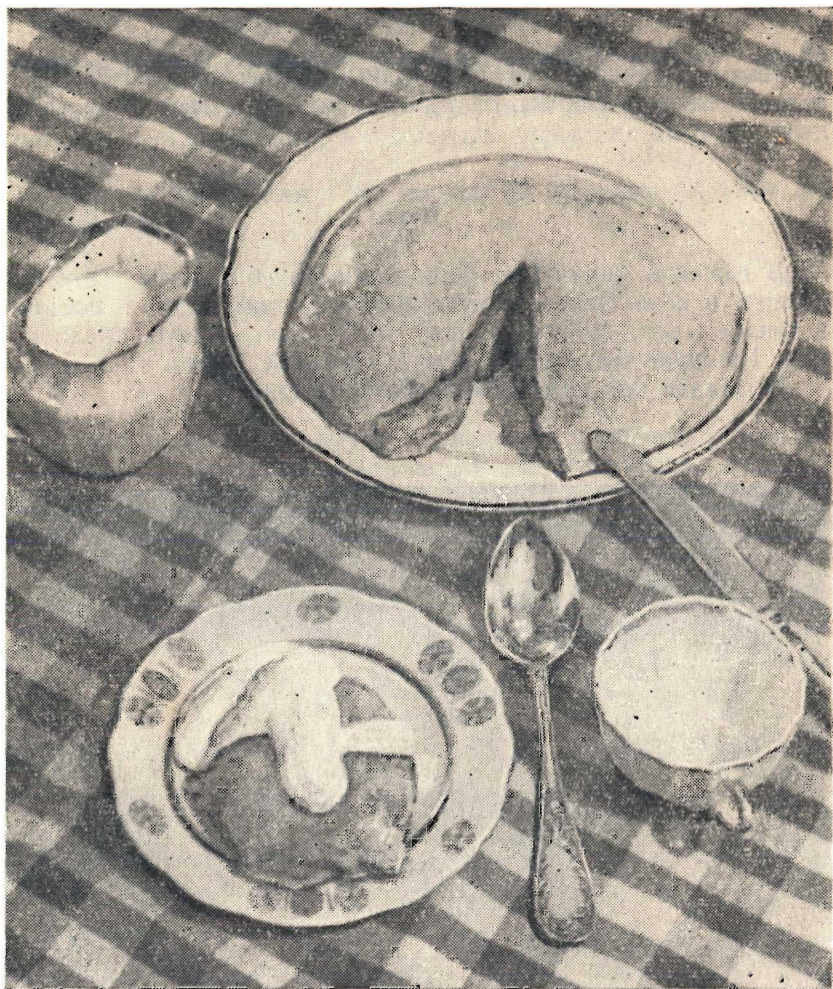
Молоко 170, крахмал 9, сахар 10. Выход 200.

Кёртчал в холодном и горячем виде

Кёртчал готовится из овсяных отрубей. Развести в теплой воде дрожжи, замесить жидкое тесто из отрубей и поставить его в теплое место для брожения. Когда тесто будет готово, его процедить. При этом отруби остаются в сите, а стекает молочно-белая жидкость. Через некоторое время в посуде молочно-белая жидкость осядет на дно, а вода мутноватая—вверх. Воду слить, налить свежую и перемешать с жидкостью. Воду менять следует для того, чтобы уменьшить кислотность. Менять можно несколько раз. Готовую жидкость перелить в кастрюлю, посолить и поставить на огонь. Чтобы кисель не осел на дно и не подгорел при варке, его следует непрерывно помешивать.

Готовый кёртчал подавать в горячем виде с топленным маслом. Можно подавать и в холодном виде. Для этого кёртчал следует разлить в формы. К охлажденному киселю подается на стол молоко, сливки и густое сусли.

Примечание. Вместо отрубей можно использовать крупу «Геркулес».



Көртчал.

Көжы кисель

Просеять гороховую муку. Вскипятить воду, посолить, непрерывно помешивая, постепенно всыпать в воду гороховую муку и довести до кипения. Гороховый кисель при варке должен быть средней густоты.

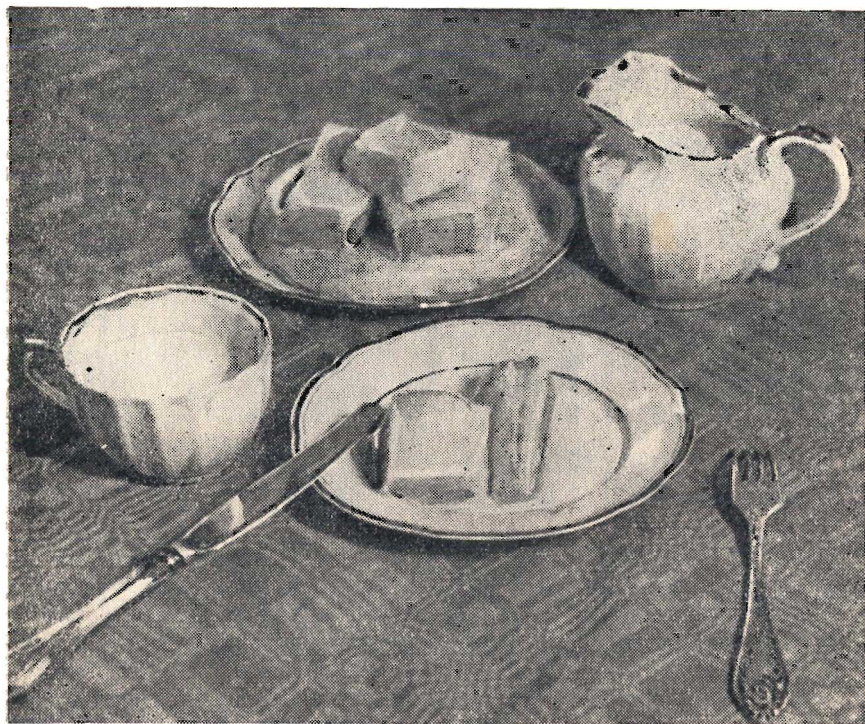
Готовый кисель подавать на стол в тарелках в горячем виде с топленным, сливочным и растительным маслом.

Можно подавать его и холодным. Для этого готовый кисель перелить в формы, охладить и помазать сверху растительным маслом.

Честа

В горячую кипяченую воду замесить солодовую муку и поставить в печь. Затем вынуть, положить закваску и поставить в теплое место для брожения. Честа должна быть кисло-сладкой. Готовую честу поставить в холодное место.

Подавать как самостоятельное 3 блюдо.



Кисель гороховый.

Кисель из клюквы со сливками

Густой клюквенный кисель проварить 2—3 мин с увеличением нормы крахмала, разлить в формочки или криманки, засыпать сахарным песком, дать остыть. Отдельно подать сливки в стакане.

Норма на 200 г.: сахар 20, клюква 20, крахмал 12, вода 150, сливки 200.

КОМПОТЫ

Из свежих яблок

Яблоки промыть, удалить сердцевину, нарезать, сложить в кастрюлю и залить холодной водой. Внутренность, вырезанную от яблок, можно варить отдельно 15 мин и отвар использовать для компота. Можно добавить цедру лимона, виноградное вино. Компот остудить и дать постоять 3—4 ч.

На 1 кг.: сахарный песок 150, яблоки свежие 310, лимонная кислота 1.

Из сухофруктов

Чернослив перебрать, промыть и положить в кастрюлю, залить горячей водой с сахаром, довести до кипения. Затем снять с плиты, закрыть крышкой и охладить. Курагу, изюм промыть и варить отдельно 5—7 мин, тоже остудить и соединить с сиропом, где варился чернослив. После чего можно подавать.

Норма на 200 г.: чернослив 7, курага 5, изюм 3, сахар 10, лимонная кислота 0,01, вода 190.

НАПИТКИ

Варсь

В горячей кипяченой воде замесить жидкое тесто из солода. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 30—40 мин, а когда подойдет, добавить измельченной соломы.

Приготовить корчагу или глиняный горшок, сполоснуть, положить на дно и на бока промытую грубую солому или сено,

переложить в корчагу тесто, поставить ее в жарко протопленную печь на 16—20 ч. Чтобы тесто совсем не выгорело и не высохло, нужно несколько раз вливать в него кипяченую теплую воду. На следующее утро вынуть из печи корчагу, если она новая, на уровне двух-трех пальцев над дном сделать отверстие для слива сусла, поставить на приспособленный желобок, который устанавливается на стол, и слить сусло в посуду.

Сусло подавать как напиток и в теплом, и в холодном виде, идет для приготовления кенэм пöзътэм, для заквашивания сушеной паренки и др.

Сур

Это то же сусло, но жидкое. Способ приготовления такой же. После того, как сливается сусло, закрыть пробку и в освободившуюся корчагу налить кипятком. Через 1—2 ч вновь образуется сусло, но значительно жиже, чем в первый раз. Открыть пробку и слить. Потом приготовить специальную закваску или опару из хмеля или дрожжей и спустить в жидкое сусло. Через несколько часов сур будет готов.

Подавать как напиток.

Примечание. Чтобы сур получился густой, сусло слить вместе с жидким в одну посуду.

Сюкась

В горячую кипяченую воду замешать солодовую или ржаную муку, поставить в печь на 5—6 ч, после чего развести кипятком, процедить и охладить до 25—30°. Затем ввести туда готовую закваску, положить мяту (по желанию) и дать постоять 12—15 ч.

Готовый квас используется как напиток, идет для приготовления холодных супов.

Приготовление закваски. В теплой воде развести немного сахарного песка, подбить мукой и дрожжами. Поставить в теплое место и дать подойти.

Пыштурынэн чай

Душица — многолетнее растение с ароматным запахом. Растет на сухих лугах, полянках. Используется вместо чая. Для

этого душицу рвать следует во время цветения. Сушить в тени.

Перед заваркой чайник надо сполоснуть, положить туда 2—3 стебля душицы, влить кипятка и закрыть крышку. Через несколько минут чай будет готов к употреблению.

Иблын узы

Свежую землянику перебрать, очистить от мусора и стебельков, промыть в холодной кипяченой воде и положить в топленое холодное молоко. Молоко подавать в чашках. Вместо земляники можно также употреблять клубнику.

Аръянэн жожон

Аръян налить в тарелку, положить туда 3 столовые ложки толокна, размешать.

Толокно с аръяном подается как первое блюдо, особенно в летнее время.

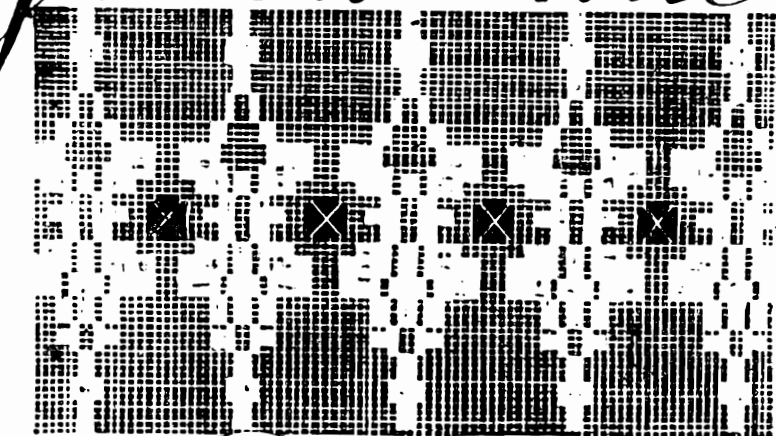
Толокно с молоком

Способ приготовления такой же, как указано выше, с той только разницей, что здесь вместо аръяна употребляется кипяченое холодное молоко.

Толкым

Свежие ягоды — малину, клубнику, землянику, викторию, смородину — растолочь толкушкой, разбавить квасом, положить сахарного песку, толокна и размешать. Подавать как первое блюдо или напиток.

Засолки



Подготовка тары для засолки

Прежде чем приступить к засолке овощей, нужно подготовить тару. Чаще всего засолку производят в бочках, дубовых или липовых кадках. Бочку промыть или забучить, т. е. взять несколько веток вереска, положить на дно кадки, раскалить камень докрасна, положить в бочку, налить воды и плотно закрыть. Когда кадка или бочка пропарится, тщательно промыть и просушить на ветру. Подготовленная таким образом тара не дает овощам посторонних привкусов.

Для квашения используют, главным образом, поздние сорта капусты, содержащие не менее 4% сахара. Это — Славянка, Белорусская, Кашира и другие. Капуста должна быть созревшей, не пораженной болезнями.

Квасить капусту можно шинкованную, рубленую и цельнокочанную.

Чтобы повысить качество и вкус квашеной капусты, ее можно заправить клюквой, брусникой, сладким перцем, яблоком. Эти приправы обогащают квашеную капусту витамином С.

Квашеная цельнокочанная капуста

Капусту очистить от загрязненных листьев, уложить в подготовленную тару (бочку), посыпать ее анисом, укропом, чесноком и снова положить ряд кочней, затем опять пряности и так доверху, после чего закрыть зеленым листом капусты и залить 4%-ным рассолом поваренной соли. Рассол должен полностью покрыть капусту, после чего закрыть крышкой и надавить грузом (только не железным). Капусту хранить на холоде при температуре не ниже -2° .

Квашеная капуста с яблоками, морковью, специями

Яблоки (анис или антоновка) промыть и отсортировать. Мелкие можно класть целиком, крупные разрезать на 4 части и удалить семечки. Морковь, очищенную и промытую, шинковать соломкой, почистить чеснок, добавить соль, анис. Очищенную капусту разрезать на 4 части, убрать кочерыжку, шинковать соломкой, соединить с нашинкованной морковью, посолить, растереть руками. В подготовленную тару на дно посыпать ржаной муки, потом уложить сначала капусту (8—10 см), затем посыпать анис, чеснок, яблоки, мяту, заполнить бочку до четверти с половиной. Готовить вторую партию капусты. И так заполнить всю бочку, периодически утрамбовывая. Затем закрыть чистыми листьями капусты, положить крышку, на нее груз. Капусту держать при комнатной температуре не более 3 дней. За это время капуста должна забродить и покрыться рассолом. Появившуюся пену следует снимать. После этого капусту нужно вынести на холод.

На 100 кг: капуста свежая 99000, морковь очищенная 3000, яблоки свежие 4000, соль 1700, мята 100, анис 30, чеснок 200.

Капуста, квашенная с клюквой

Клюкву отобрать, отделить от листьев и веток, промыть в воде. Свежую очищенную капусту разрезать на 4 части и нашинковать соломкой, соединить с подготовленной нашинкованной морковью, посолить и слегка перетирать. Добавить чеснок, мяту, анис и клюкву. В подготовленную тару заложить капусту, периодически утрамбовывая. Закрывать чистыми зелеными листьями и надавить грузом. Капуста должна быстро дать сок. Держать при комнатной температуре 2—3 дня и затем вынести на холод.

На 100 кг: капуста свежая 100000, морковь 3000, клюква отсортированная 2000, соль 1700, анис 30, мята 100, чеснок 200.

Капуста, квашенная со свеклой

Свеклу очистить, нашинковать мелкой соломкой. Очищенную белокочанную капусту нашинковать соломкой, после чего соединить с подготовленной свеклой, посолить и слегка перетереть. В тару, посыпанную ржаной мукой, слоями уложить капусту: сначала нашинкованную, а потом вилками. Каждый слой нужно крепко утрамбовывать и так чередовать доверху. Закрывать сначала сверху капустными листьями, потом надавить крышкой с грузом.

На 100 кг: капуста 101900, свекла очищенная 10 000, соль 1700, анис 30.

СОЛЕНИЕ ОГУРЦОВ

Качество соленых огурцов зависит от их сорта, пряностей, выбранной тары и правил хранения. Более подходящими сортами огурцов являются «муромские», «крымские», «нежинские», «вязниковские» и т. д. Другие сорта огурцов при засолке не имеют упругости, их семена вместе с мякотью отстают от кожицы.

Для засолки нужно брать огурцы только что снятые с корня или в крайнем случае пролежавшие не более суток.

Пряности, употребленные при засолке, придают огурцам не только своеобразный вкус и аромат, но и повышают в них содержание витамина С. Листья петрушки, сельдерея, черной



Пыжем луд кеч



Пыжем сіль



Салаты



Табани с зыретом



Салат свекольный



Шуэн нянь



Мүсәк паштет



Шекера .

смородины, эстрагона, майорана, дубового листа, добавленные в раствор, придают огурцам аромат, улучшают их вкус.

Огурцы соленые острые

Выбрать по размеру огурцы, приготовить чеснок, корень хрена, перец горький стручковый, эстрагон, укроп, лист дубовый, лист смородины.

Подготовленную тару еще раз просмотреть, особенно бочку. Проверить, хорошо ли она пробучена, нет ли постороннего запаха.

На дно нужно положить пряности, затем рядами огурцы, через 2—3 ряда снова специи, пряности и т. д., таким образом заполнить всю посуду. Закрывать пряностями, дубовым листом и хреном, залить 7%-ным раствором поваренной соли, бочку закрыть крышкой, забить обручем и поставить в погребную яму. Если засолка производилась в стеклянной таре, следует закатать крышкой и также поставить в холодное место. Первое время надо периодически посматривать, нет ли утечки рассола, и добавить его, если потребуется.

На 100 кг: огурцы свежие 104 200, перец стручковый 300, чеснок 350, хрен (корень) 600, вишневый лист 0,5, укроп 2,5 лист дубовый 1, эстрагон 400.

Засолка помидоров

Помидоры можно солить бурями и спелыми.

Переспевшие помидоры к засолке не годятся. Помидоры должны быть ровные и одинаковой спелости, без повреждения и пятен. Плодоножки нужно убрать, а помидоры промыть.

Тара берется стеклянная или деревянная. На дно посуды уложить специи: листья укропа, черной смородины, чеснока (по желанию), затем помидоры. Когда тара наполнится, ее нужно слегка стряхнуть для того, чтобы помидоры плотно улеглись. Затем залить рассолом. Воду для рассола брать кипяченую.

Помидоры будут готовы через 35—40 дней.

Для одного ведра рассола: соль 750—800, укроп 50, эстрагон 5.

Соленые помидоры в томатном соке

Помидоры красные, перезревшие, помятые (но не гнилые), протереть через сито или протирающую машину, положить соль,

горчичный порошок, тертый чеснок, укроп и тщательно размешать.

На дно деревянной или стеклянной посуды наложить смородинового листа и уложить на него красные, бурые помидоры (2—3 слоя), затем укрыть их смородиновым листом, на каждый ряд посыпать соли, горчичного порошка. Каждый ряд тщательно полить приготовленным соком, сверху закрыть листом смородины и дуба. Дать постоять не менее 24 ч, затем, если требуется, добавить сок, чтобы помидоры были залиты полностью. И, наконец, закрыть плотно крышкой.

На 100 кг: помидоры красные, бурые 100670, лист черной смородины 2000, горчичный порошок 200, соль 3600, чеснок 150, укроп 100.

Суповая заправка впрок

Морковь, петрушку, сельдерей, помидоры, укроп промыть и нашинковать мелко; посолить, слегка перетереть и сложить плотно в стеклянную посуду. Дать постоять сутки, заполнить банку доверху и, закупорив, поставить в прохладное место. Такой заправкой можно пользоваться для приготовления как первых, так и вторых блюд.

Укроп зеленый 100, петрушка зеленая 100, корень петрушки 300, сельдерей (корень) 30, морковь 1000, помидоры красные 3000, соль 1000.

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Грибы — ценный пищевой продукт. В их состав входят жиры, углеводы, белки, различные соли, экстрактивные вещества. В некоторых грибах, например в лисичках, содержится витамин А. Кроме того, грибы — вкусный ароматный продукт. К съедобным грибам относятся рыжики, маслята, подберезовики, подосиновики, лисички, опята и другие.

Сушка грибов

Для сушки наиболее подходят белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, сыроежки. Перед сушкой грибы не следует мыть, а нужно перебрать, очистить от мусора и от хвон, протереть сухой тряпкой.

В домашних условиях грибы сушат в русских печах или в духовых при температуре 60—65°.

Во время сушки заслонку печи плотно не закрывают. Это делается для того, чтобы выделяемые пары и влага от грибов выходили наружу и чтобы в печку поступал свежий воздух. В духовом шкафу грибы сушат при открытой дверце. Окончательно грибы досушить на солнце. Сушеные грибы хранить в сухом помещении, желательнее подальше от острых запахов. Если грибы почему-либо увлажнятся, их нужно снова подсушить.

Грибной порошок

Грибы хорошо посушить, пропустить через мясорубку или перемолоть мельницей, просеять через сито. Высыпать в посуду с широким горлышком, закрыть крышкой. Хранить в сухом месте.

Из грибного порошка можно приготовить различные соусы, бульоны и т. д.

Холодная засолка грибов

Для засолки взять рыжики, грузди, боровики, волнушки, сыроежки. Сыроежки и волнушки перед засолкой нужно подержать 2—3 ч в холодной воде.

Очищенные и промытые грибы уложить слоями в глиняный горшок или бачок, каждый слой пересыпать солью, переложить чесноком, зеленой петрушкой, сельдереем. Посуду заполнить полностью, накрыть чистой салфеткой, сверху положить кружок с легким грузом. Когда грибы осядут, к ним можно постепенно добавлять новые. Через некоторое время проверить, есть ли в грибах рассол. Если его мало, нужно увеличить груз. Грибы будут готовы через 35—40 дней.

На 1 кг грибов: соль 50, петрушка 30, сельдерей 20, чеснок 10.

Горячая засолка грибов

Грибы перебрать, почистить, у белых грибов, подосиновиков и подберезовиков обрезать корешки, большие шляпки разрезать на части. Подготовленные грибы промыть холодной водой.

В кастрюлю налить полстакана воды (на 1 кг грибов), положить соли и вскипятить. Как закипит, заложить грибы. Появившуюся пену снять и затем положить перец, лавровый лист, гвоздику, другие пряности и варить при тщательном помешивании. Подосиновики, подберезовики, белый гриб варить 20—25 мин, рыжики, грузди, волнушки — 20. Когда грибы начнут оседать на дно, а бульон станет прозрачным, кастрюлю снять с плиты, остудить и сложить грибы в стеклянную посуду, добавить чеснок, смородиновый лист и залить отваром так, чтобы грибы покрылись полностью. Сверху налить растительное масло.

На 1 кг грибов: соль 40, чеснок 5, смородиновый лист 1 шт., гвоздика, перец.

Маринованные грибы

Мариновать можно белые грибы, подосиновики, подберезовики, опята, маслята, каждый вид в отдельности. Грибы должны быть свежие, без червоточин, лучше мелкие.

Грибы очистить от загрязнений (маслята — от пленки), обрезать корешки, крупные головки разрезать на несколько частей, промыть в холодной воде, выложить на сито или дуршлаг и дать воде стечь.

В кастрюлю налить воды (на 1 кг грибов — 150 г), добавить уксус, корицу, гвоздику, соль, лавровый лист, а затем подготовленные грибы довести до кипения. Как закипит, удалить образовавшуюся пену.

Когда грибы сварятся и осядут на дно, кастрюлю снять с плиты, дать остыть, затем грибы сложить в чистую стеклянную посуду, добавить тертый чеснок, сверху залить растительным маслом.

Закрывать банку пергаментной бумагой и завязать. Хранить в прохладном месте.

На 1 кг грибов: соль 30—35, уксус 100, лавровый лист, гвоздика, корица и чеснок по вкусу.

ВЯЛЕНИЕ РЫБЫ

Для засолки, вяления и копчения идет лещ, сорога, красноперка, сазан, ближе у Камы — сом. Из более мелких рыб — щекля, пескарь.

Мелкую рыбу очистить от чешуи, убрать внутренности и сложить в глиняную промытую посуду слоями: слой соли, слой рыбы и держать 12 ч, после чего нанизать через глаза на шнур и повесить под крышу.

Такую рыбу можно хранить полгода.

Более крупную рыбу (600—800 г) при засолке не очищают, а просто удаляют жабры и частично внутренность. Рыбу посолить через горловину и плотно уложить в деревянную посуду. Когда появится тузлук, рыбу вынуть, нанизать на шнур через жабры или глаза, дать стечь воде и подвесить под крышу на сквозняк. Рыбу покрыть марлей, а когда обветреет, усохнет на 25—30%, можно снять.

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

У свежего леща или окуня удалить жабры и вместе с ними внутренности, не разрезая брюшка; промыть, затем посолить.

Засолить так. На дно деревянной кадки насыпать соли. Рыбу слегка натереть солью и уложить в кадку на соль. Когда ряд наполнится, снова посыпать немного соли. Затем опять ряд рыбы и посолить. Наполненную рыбой посуду поставить в прохладное место и держать 15—20 дней, т. е. до появления рассола. После этого каждую рыбку нанизать через глаза на шпагат при помощи толстой иглы. Рыба должна обсохнуть. Из железного листа сделать печь в виде ящика, затопить ольховыми дровами не сильным огнем, связку соленой рыбы положить на палку и подвесить над печкой. Когда рыба хорошо прокоптится, примет коричневый вид, снять.

Копченую таким образом рыбу хорошо хранить. Идет на холодные закуски.

ЗАГОТОВКА МЯСА ВПРОК

Засолка баранины

Желудок овцы тщательно промыть, очистить.

Мясо баранины отделить от костей и жира. Нарезать на кусочки по 200—300 г, обвалить каждый кусок в соли, поперчить и положить в подготовленный желудок. Туго наполненный мясом желудок завязать и повесить в сухое проветриваемое помещение.

Засоленное таким образом мясо можно хранить до года. Из него можно приготовить первые и вторые блюда.

На 10 кг мяса: соль 1000, перец 15.

Засолка жирной баранины, грудинки и корейки

Вырубленную грудинку или корейку натереть солью с добавлением чеснока, перца, сложить в бочку или глиняный горшок, наверх положить деревянный кружок и надавить грузом. Посуду с мясом поставить в прохладное место и держать месяц, после чего вынуть мясо из рассола, в каждый кусок продеть шнур и повесить на солнце. Куски мяса должны хорошо обдуться воздухом и обсохнуть, после чего повесить их в подвальное помещение.

Такое мясо долго хранится. Его можно употреблять в сыром виде, оно также идет для приготовления первых блюд.

Заготовка домашней птицы (гуся, утки)

Гусей и уток в основном забивают глубокой осенью с наступлением заморозков. Поэтому хранят их в замороженном и засоленном виде. Имеются два способа засолки.

Первый способ. Сухой посол. Обработанную тушку гуся или утки натереть солью. Когда она просолится, повесить под крышу и держать до тех пор, пока тушка не обсохнет и станет как бы вяленой.

Второй способ. Смешанный. С лавровым листом, со стручковым перцем, чесноком сделать рассол и налить в бочку.

Обработанные тушки гуся или утки натереть солью, чесноком, сложить в бочку с рассолом и держать 13—14 суток. За-

тем тушку вынуть, подвязать за шейку или ножку и подвесить, чтобы стек рассол. Когда обсохнет, тушку вялить по первому способу на воздухе, под крышей или коптить ольховыми дровами или опилом.

Мясо такой птицы может пойти к первым и вторым блюдам.

Заяц жареный впрок

Первый способ. Обработанного зайца целиком положить в холодную воду для вымочки крови на 6—8 ч, периодически меняя воду. Окорочки прошпиговать, так как жировой прослойки недостаточно, после чего заморозить с уксусом и пряностями на 3—4 ч. Затем убрать с мороза, слегка смазать сметаной, поставить в печь для запекания. Колер должен быть коричневым. Готового зайца вынуть, остудить, завернуть в пергамент и подвесить в прохладное место.

На 10 кг зайчатины: уксус 3%-ный 500, сметана 200, шпик 1000, перец душистый 3, лавровый лист 3, укроп для мариныда 100, гвоздика 3, мята 5, соль 1000.

Второй способ. Заяц копченый. Обработанного зайца держать сначала в холодной воде 6—8 ч, затем 24 ч в маринаде, после чего вынуть, повесить на деревянную палку, дать обсохнуть и закоптить по вышеуказанному способу. Такой заяц долго хранится, имеет приятный запах, ароматичен.

На 3—4 тушки зайчатины: шпик 1000, перец 3, лавровый лист 3, чеснок 3, уксус 3%-ный 26, гвоздика 3, соль 1000, перец душистый 3.

НАТУРАЛЬНЫЕ СОКИ

Сок натуральный фруктовый

Натуральные плодово-ягодные соки имеют приятный вкус, красивую окраску. Они служат для ароматизации и окраски кремов, для промочки желе и помад, также являются очень полезным продуктом питания.

Для приготовления соков нужно брать совершенно спелые, но не перезревшие фрукты, ягоды без малейших признаков порчи.

Извлечение сока выжимом

Натуральные фруктово-ягодные и овощные соки можно приготовить соковыжималкой. При отсутствии ее можно воспользоваться следующим способом: фрукты натереть на терке или пропустить через мясорубку и отжать 2 раза через марлю. Затем ее свернуть, туго завязать и подвесить над кастрюлей или другой посудой, сок постепенно стечет. Затем разлить его в бутылки или банки, пропастеризовать, закупорить, поставить в темное прохладное место.

Извлечение сока паром

В большую кастрюлю (бак) налить четверть воды, в середину которой установить подставку и поместить на ней кастрюлю, поменьше размером, заранее накрытую вдвое марлей. На марлю положить ягоды, фрукты. Бак закрыть, поставить на плиту и довести до кипения. Образующийся при кипении воды пар прогревает ягоду и способствует выделению сока, который постепенно стекает в кастрюлю.

Продолжительность паровой обработки 2 ч.

Полученный сок в горячем виде разлить в банки, накрыть прокипяченными крышками и пастеризовать в кастрюле с подогревом воды до 60°: банки емкостью 0,5 л — 12 мин, емкостью 1,0 л — 15 мин. Баночки закупорить и поместить в холодное темное место.

Извлечение сока сахаром

Подготовленные ягоды перебрать, промыть, засыпать сахарным песком и поставить в прохладное место на сутки. Когда сахар растворится, выделившийся сок слить, а оставшиеся ягоды завязать туго в марлю и подвесить над посудой. При этом способе сока извлекается меньше, но он получается качественней и прозрачней. Сок разлить в бутылки или стеклянные банки, пропастеризовать и закатать. Хранить в темном прохладном месте.

Сок из черной смородины

Для приготовления сока взять самые спелые ягоды. После мытья добавить на 1 кг ягод 1 стакан воды и варить 4—5 мин, потом отжать и налить в банки, пастеризовать, закрыть крышкой. Хранить в темном прохладном месте.

Сок из яблок

Промытые очищенные яблоки разрезать на несколько частей, пестиком приготовить пюре, выжать сок и налить в банки или бутыл, пастеризовать и загерметизировать.

Сок малиновый (лечебный)

Красную спелую малину перебрать, приготовить сок по любому способу.

Сок из крыжовника

Крыжовник перебрать и промыть, добавить 1/2 стакана воды и (в расчете на 1 кг ягод) нагреть, помешивая, до 65—75°, выжать сок, слить в бутылки или стеклянные банки и пастеризовать и закупорить.

Сок из клюквы

Клюкву лучше брать подснеженную. Перебрать, промыть, раздавить деревянным пестиком, сок слить в банку. Сок можно приготовить и соковыжималкой. Срок хранения его дольше, чем из остальных ягод.

Сок из земляники

Землянику свежую перебрать. Засыпать сахарным песком и дать постоять в холодном месте 15—20 ч, пока ягода не вберет сахар и не даст сок. Сок слить в банку или бутылку, запечатать и поставить в темное прохладное место.

Сок из черноплодной рябины

Сок черной рябины является лечебным, он снижает давление, возбуждает аппетит, бодрит.

Рябину промыть. Приготовить сок по любому способу, указанному выше. Заправить сахаром, разлить в стеклянную посуду и пастеризовать. Сок можно использовать для пропитки кондитерских изделий, в этом случае его нужно смешать с земляничным и добавить лимонной кислоты. Из сока можно приготовить различные вкусные напитки.

Сок калиновый

Калину перебрать, промыть, нагреть и выжать сок, добавить сахар, пастеризовать, закупорить

Примечание. Натуральные соки заготовить можно из любых фруктов и ягод вышеуказанными способами.

ВАРЕНЬЕ

Варенье — это самый распространенный вид заготовок в домашних условиях.

Варенья варят из различных ягод и фруктов. Однако не у каждой хозяйки оно получается качественное. У одних оно густое, у других не доведено до вкуса, у третьих быстро портится, покрывается плесенью или, наоборот, засахаривается. Все эти неудачи зависят от ряда причин. Например, от неправильной закладки сахара, неправильной варки и т. д.

Ягоды для варки варенья нужно брать свежие, только что собранные. Перебрать их, очистить, удалить плодоножки и промыть в холодной воде.

До начала варки приготовить посуду. Варить нужно небольшими порциями в алюминиевой или эмалированной посуде. Посуда должна быть очень чистой, сухой. Образующуюся во время варки пену снимать шумовкой или деревянной ложкой.

Варка варенья начинается с приготовления сиропа. Сахар прессованный или песок сахарный залить водой (и то и другое берется по указанному ниже рецепту), кипятить до полного растворения сахара и варить сироп до пробы слабого шарика.

Затем положить фрукты или ягоды и снова поставить кипятить, при этом удалять образующуюся пену.

Готовое остывшее варенье разлить в банки и закрыть крышкой или пергаментной бумагой.

Готовность варенья можно узнать по следующим признакам:

1. Взять ложкой варенье и капнуть на сухую фарфоровую тарелку. Если капля не расходится, значит варенье готово.

2. Взять с ложки варенье двумя пальцами, пальцы сжать друг к другу и раздвинуть. Если сироп тянется, значит варенье готово.

3. Готовое варенье образует на поверхности пленку.

Варенье из малины

1-й способ. Подготовленную малину сложить в глубокую чистую посуду, засыпать сахарным песком и поставить в прохладное помещение на 8—10 ч для выделения сока. После этого малину и сок осторожно влить в подготовленную посуду или таз и поставить варить на слабый огонь. Таз слегка встряхивать для того, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп. При варке варенье изредка помешивать, появившуюся пену снимать и варить до готовности.

Готовность варенья определяется вышеуказанными способами.

2-й способ. Малину перебрать, очистить, положить в эмалированную кастрюлю. Залить готовым сахарным сиропом, слегка встряхнуть и дать постоять 40—45 мин для того, чтобы из малины выделился сок. После этого малину с сиропом осторожно перелить в подготовленную для варки посуду и варить до готовности, постепенно помешивая и снимая образующуюся пену. Пену нужно снимать очень тщательно, так как она окисляет варенье.

По такому же способу можно варить варенье из земляники.

Малина 1000, сахарный песок 1000, вода 200.

Варенье из виктории

Для варенья взять свежую викторию средних размеров, перебрать, удалить плодоножки, промыть в холодной воде, положить в готовый сироп и варить до готовности, слегка встряхивая. Варить нужно на среднем огне, периодически снимая

пену. В конце варки можно добавить разведенную лимонную кислоту.

Виктория 1000, сахарный песок 1200, лимонная кислота 1 столовая ложка.

Варенье из рябины

Первый способ. Свежую рябину снять с веточек после первых морозов, очистить, помыть в холодной воде, положить в дуршлаг. Когда вода вытечет, рябину сложить в эмалированную посуду, залить крутым кипятком и держать 5 мин, после чего откинуть на решето. Затем сложить рябину в готовый сахарный сироп и варить до готовности, как указано выше.

Рябина 1000, сахарный песок 1400, вода 400.

Второй способ. Очищенную рябину 2—3 раза промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Сложить в глиняную посуду, облить мадерой и дать постоять сутки, чтобы ягоды разбухли. Сварить не густой сироп, заложить в него намоченную рябину и поставить варить на слабый огонь. Когда ягоды уварятся, их отцедить и сложить в стеклянную или глиняную посуду, а сироп продолжать уваривать. Когда он будет готов, залить им ягоды и герметически закрыть. Варенье из рябины получится вкусным и ароматным.

Ягоды рябины 1200, сахарный песок 1000, мадера 300.

Варенье из клюквы

Очищенную, промытую клюкву облить крутым кипятком и откинуть на дуршлаг. Когда вода вытечет, положить клюкву в готовый сахарный сироп и варить до готовности.

Клюква 1000, сахарный песок 1500, вода 200.

Варенье из вишни

Вишню промыть, удалить косточки, опустить в готовый сироп. Варить, как указано выше.

Вишня 1000, сахарный песок 1200, вода 50.

Варенье из смородины

Свежие, зрелые ягоды перебрать, промыть, залить кипятком и держать в кипящей воде 0,5—2 мин, в зависимости от плотности и грубости кожицы, затем положить в кипящий сироп и варить на слабом огне до готовности. Нужно следить, чтобы варенье не переварилось, так как ягоды при этом грубеют.

Смородина 1000, сахарный песок 1200, вода 200.

Смородина в сахаре

Свежую смородину перебрать, промыть и пропустить через мясорубку, положить сахарный песок, тщательно перемешать. Измельченные ягоды переложить в сухие чистые банки и покрыть сахарным песком. Банки плотно закрыть или завязать пергаментной бумагой и поставить в прохладное место.

Смородина 1000, сахарный песок 2000.

Варенье из крыжовника

Перебранный крыжовник очистить и помыть в холодной воде. На крупных ягодах сделать с боков небольшие надрезы, а маленькие оставить целыми.

Подготовленные таким образом ягоды сложить в эмалированную посуду, туда же положить промытые смородиновые листья, залить кипятком, закрыть и держать 6—7 ч. После чего листья убрать, ягоды откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Когда вода вытечет, ягоды переложить в сахарный сироп и варить сначала на слабом огне. Как закипит варенье, снять и дать постоять 20 мин и снова варить до готовности, периодически снимая пену.

Нужно следить, чтобы варенье из крыжовника не переваривалось, так как переваренное варенье быстро засахаривается.

Крыжовник 1000, сахарный песок 1400, вода 400, смородиновые листья 100.

Варенье из мелких яблок (кисочки)

Яблоки выбрать с плодоножкой, промыть, сложить в кастрюлю, залить кипятком и подержать на плите 5 мин, после чего немедленно охладить в холодной воде.

Подготовленные яблоки залить кипящим сахарным сиропом и выдержать 2—3 ч. Затем варить 10 мин, снова выдержать 5—6 ч и, наконец, варить до готовности.

Варить постепенно, чтобы яблоки хорошо пропитались сиропом и чтобы сироп был прозрачным.

Яблоки китайские 1000, сахарный песок 1000, вода 400.

Джем из рябины

Собрать рябину после первых заморозков, перебрать, ошпарить и положить в холодную воду на 8—10 ч. Воду можно периодически менять. Затем рябину сварить в воде до размягчения, добавить сахар и варить еще 4—8 мин до готовности. Для нежного вкуса в процессе варки можно добавить яблоки.

Рябина 1000, сахарный песок 1200, вода 400.

Джем из ревеня

Черешки ревеня очистить от оболочки, нарезать поперек на квадратики в 3—4 см, залить холодной водой на 2—3 ч, затем вынуть и залить горячим сиропом, добавить очищенные яблоки (для получения более густой консистенции) и уваривать на огне. Готовый джем должен быть прозрачным и желеобразным. Такой джем может служить хорошей начинкой для пирожков.

Ревень очищенный 1000, сахарный песок 1300, корица растертая 0,2.

Черника в сахаре

Чернику свежую перебрать, сполоснуть холодной водой; готовую чернику сложить в эмалированный таз и истолочь вместе с сахаром (часть ягод можно оставить).

Взять стеклянную посуду, промыть и ошпарить, сложить в нее чернику с сахаром: слой толченой ягоды, слой цельной и так несколько слоев и сверху обязательно положить толченые ягоды. Посуду закрыть крышкой, поставить в холодное место.

Черника 1000, сахарный песок 1100.

КОМПОТЫ

Ягоды перебрать, промыть и сложить в стеклянные банки, постепенно заливая горячим сиропом или горячей водой (ягодным отваром).

Ягоды или фрукты, более грубые, отварить и тоже сложить в банки, а отвар использовать для сиропа, залить им фрукты и пастеризовать. Заливать сиропом следует постепенно, на 1 см выше горлышка банки, прикрыть крышками и пастеризовать 15—20 или 40—50 мин в зависимости от фруктов и ягод. Затем банки закатать.

Процесс пастеризации считается с момента закипания. Фрукты, содержащие много кислоты, пастеризовать меньше, так как в кислоте бактерии развиваются реже. В маленьких банках прогрев идет быстрее, чем в крупных. Банки закатать и поставить в прохладное место.

Из вишни

Ягоды вишни перебрать, промыть, сложить в ошпаренную чистую банку, залить кипящим сахарным сиропом. Затем банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с подогретой до 40° водой и пастеризовать: банки емкостью 0,5 л — 8—9 мин, емкостью 1,0 л — 9—10 мин, емкостью 3,0 л — 25 мин. Процесс пастеризации считается с момента закипания воды в кастрюле.

Во время пастеризации кастрюлю нужно закрыть, кипение должно быть не бурным, уровень воды в кастрюле на 3 см ниже верха горлышка банки.

После пастеризации банки закатать, проверить качество закатки, остудить на воздухе и поставить на хранение.

Вишня на 0,5 л банку 340—345, на 1,0 л — 650—655, сахар 450 на 1,0 л воды.

Из земляники

Свежие ягоды перебрать, промыть, уложить в чистую посуду, залить кипящим сахарным сиропом, накрыть крышкой и дать постоять 2—3 ч. Затем поставить пастеризовать: банки емкостью 0,5 л — 9—10 мин, емкостью 1,0 л — 10—12 минут.

После пастеризации банки немедленно укупорить, проверить качество укупорки, охладить и поставить в прохладное место:

Земляника 400, сахарный песок 150, вода 75.

Из крыжовника

Крыжовник перебрать, промыть, сложить в эмалированный тазик, залить горячим сиропом и дать постоять 4—5 часов. После чего разлить в подготовленные стеклянные банки и поставить пастеризовать: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут, емкостью 1,0 — 10—12 минут.

После пастеризации банки сразу закатать и поставить в прохладное место. На 2-й день банки обмыть и поставить на хранение.

Крыжовник 350, сахарный песок 120, вода 130.

Из малины

Свежую малину перебрать, удалить мятые, поврежденные и недозрелые ягоды.

Для удаления личинок малинового жучка до мойки погрузить ягоды на 2 минуты в однопроцентный раствор соли (10 г на 1 л воды). Всплывшие личинки удалить, малину выложить в дуршлаг и погрузить в ведро с чистой водой, дать стечь воде. Затем ягоды сложить в банку, залить кипящим сиропом и поставить в кастрюлю с подогретой до 40° водой, пастеризовать банки емкостью 0,5 л — 10—12 минут.

Малина 450, сахар 115, вода 100.

Из яблок

Яблоки для компота можно брать целые (мелкий сорт), разрезанные пополам или на несколько частей, удалив семянные коробки и поврежденные места.

Нарезанные яблоки не следует долго держать открытыми, они могут потерять цвет, пожелтеть. Поэтому надо сначала подготовить банки и сироп, заполнить яблоками, залить нагретым до кипения сахарным сиропом и стерилизовать: банки емкостью 0,5 л — 9—10 минут, емкостью 1,0 л — 10—12 минут, а емкостью 3,0 л — 30 минут.

**СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ НЕКОТОРЫХ
ПРОДУКТОВ**

Наименование продуктов	Тонкий стакан емко- стью 250 см ³	В граммах		
		столо- вая ложка	чайная ложка	1 шт.
1	2	3	4	5
Мука и крупа				
Мука пшеничная	160	25	10	—
Мука картофельная	200	30	10	—
Сухари молотые	125	15	5	—
Крупа гречневая	210	25	—	—
Крупа «геркулес»	90	12	—	—
Крупа манная	200	25	8	—
Крупа перловая	230	25	—	—
Крупа ячневая	180	20	—	—
Рис	230	25	—	—
Саго	180	20	—	—
Пшено	230	20	—	—
Фасоль	220	—	—	—
Горох нелущеный	200	—	—	—
Горох лущеный	230	—	—	—
Чечевица	210	—	—	—
Толокно	140	—	—	—
Молоко и молочные продукты				
Масло животное (топленое)	245	20	5	—
Молоко цельное	250	20	—	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—

1	2	3	4	5
Сметана	250	25	10	—
Яйцо (среднее)	—	—	—	43
Овощи				
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Петрушка	—	—	—	50
Помидоры	—	—	—	75
Капуста (кочан)	—	—	—	1500—2000
Сахар, соль и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	200	15	5	—
Желатин (листик)	—	—	—	2,5
Желатин (в порошке)	—	15	5	—

УВЕЛИЧЕНИЕ ВЕСА МУЧНЫХ И КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Продукты	Количество для пригото- вления блюда, г	Вес после тепловой обработки, г
Рис отваренный рассыпчатый	210	280
Рисовая каша вязкая	370	450
Пшено сваренное рассыпчатое	180	250
Пшеничная каша вязкая	320	400
Гречневая каша рассыпчатая	150	210
Гречневая каша вязкая	320	400
Овсяная каша вязкая	320	400
Гороховая каша	200—300	210
Манная каша вязкая	370	450
Лапша домашняя	600	250
Макароны	600	250

УМЕНЬШЕНИЕ ВЕСА ПТИЦЫ И РЫБЫ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Вид птицы	Мясо, г		
	после окончательной обработки	после варки	после жарения
Курица I категории (ошипанная)	690	518	476
Курица (ошипанная и потрошенная)	770	578	531
Курица I категории (ошипанная, потрошенная, без головы и ножек)	940	705	649
Курица II категории (тощая, ошипанная)	650	480	449
Курица II категории (тощая, ошипанная, потрошенная)	910	683	628
Цыплята I категории (жирные, ошипанные)	950	713	656
Цыплята II категории (тощие, ошипанные)	940	705	649
Цыплята (жареные, ошипанные, потрошенные, без головы и ножек)	930	698	642
Цыплята (тощие, ошипанные, потрошенные, без головы и ножек)	920	690	635
Гусь I категории (жирный, ошипанный)	630	473	378
Гусь II категории (тощий, ошипанный)	590	443	354
Гусь (жирный, ошипанный, потрошенный, без головы и ножек)	978	741	593
Гусь (тощий, ошипанный, потрошенный, без головы и ножек)	935	450	390
Утка (жирная, ошипанная)	600	450	390
Утка (тощая, ошипанная)	570	428	370
Утка I категории (жирная, ошипанная, потрошенная, без головы и ножек)	880	660	572
Утка II категории (тощая, ошипанная, потрошенная, без головы и ножек)	840	630	546
Индейка I категории (жирная, полностью обработанная)	880	660	642
Сазан (средней величины)	650	520	533
Сазан (средней величины)	570	456	456

УМЕНЬШЕНИЕ ВЕСА ОВОЩЕЙ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Овощи неочищенные	Овощи, г		
	после очистки	после варки	после жарения
Молодой картофель	850	850	—
Картофель (с 1 сентября по 1 января)	750	750	518
Картофель (1 января по 1 марта)	700	700	—
Картофель (с 1 марта до нового урожая)	600	600	—
Морковь	800	600	—
Лук репчатый	840	622	—
Лук зеленый	800	—	—
Капуста	800	720	—
Репа	750	—	—
Тыква	700	512	546

УМЕНЬШЕНИЕ ВЕСА МЯСА И СУБПРОДУКТОВ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ

Вид мяса	Мясо, г		
	очищен- ное от костей и сухо- жилий	после варки	после жарения
Говядина I категории (жирная)	740	460	480
Говядина II категории (тощая)	680	432	442
Баранина (жирная)	720	460	454
Баранина (тощая)	700	448	441
Телятина	660	423	416
Язык говяжий	1000	670	—
Язык бараний	1000	540	—
Почки говяжьи	930	493	493
Печень говяжья	930	651	716
Вымя говяжье	1000	600	—
Рубец	950	523	—

Полезные советы

Если вы случайно залили молоком плиту, немедленно возьмите бумагу, смочите ее водой и положите на залитое место. Запах горелого молока исчезнет.

Чтобы овощи оставались свежими, нужно хранить их в темном холодном помещении.

подавая к столу помидоры, свежие огурцы, не рекомендуется их заранее нарезать и солить, так как они теряют цвет, вкус и быстро вянут.

Для винегретов, салатов овощи лучше варить в «мундире», в кожуре, в них сохранится больше витаминов.

Не рекомендуется варить разные овощи в одной посуде, так как они теряют свой вкус и цвет.

При обработке рыб осетровых пород нужно ошпарить рыбу только один раз, иначе шкурка может лопнуть, и рыба потеряет свои вкусовые качества.

Солености лучше подавать к столу в рассоле, так как без него они быстро теряют свой цвет и вкусовые качества.

Салаты и винегреты заправлять картофелем необходимо непосредственно перед подачей: картофель при соединении с кислотами быстро закисает.

Лавровый лист в супы и бульоны кладут за 3—5 мин до конца варки, при подаче их следует вынуть.

При приготовлении мясных бульонов косточки, перед тем как их варить, нужно поставить в печь или духовой шкаф и слегка прожарить, тогда бульон получается ароматным и приятным на цвет.

При варке бульонов нужно помнить: только при медленном кипении он получается ароматным, калорийным и вкусным.

При варке острых первых блюд, таких, как агырчи шыд, щи с квашеной капустой и т.д., картофель надо закладывать раньше. Когда он станет мягкий, можно класть пассерованные огурцы или капусту.

Для приготовления заливного из рыб осетровых пород рыбу ни в коем случае не переваривать, ее потом будет трудно аккуратно нарезать.

Тесто для домашней лапши нужно замешивать с яйцом или крахмалом очень крепко. Раскатывать очень тонко и обязательно подсушить, после чего нашинковать. Такая лапша является хорошей заправкой для супов, а также может служить гарниром к различным блюдам.

Щавель и крапиву для зеленых щей нужно ошпарить, чтобы удалить специфический травяной запах.

Прежде чем использовать по назначению муку, ее нужно просеять.

Тесто во время подъема нужно обязательно 2—3 раза обмять, тогда оно получается пышным и сдобным. Если тесто при замесе хорошо отстает от стенок посуды и рук, значит оно готово.

В опарное дрожжевое тесто не рекомендуется класть пищевую соду, она ухудшает качество теста.

Тесто можно замешивать на молоке, аръяне, простокваше, разведенной сметане, они улучшают качество выпечки.

Во время жарения во фритюре или полуфритюре рыбу, котлеты, антрекоты и т.д. класть «от себя», чтобы брызги не попали в лицо.

Чтобы жареный лук к гарниру получился вкусный и приятный на цвет, его перед жарением нужно слегка обпанировать в муке.

Перед употреблением яйцо нужно тщательно промыть водой — на скорлупе могут быть микробы.

Если в чайнике появилась накипь, ее можно легко удалить: налейте в чайник сырой воды, добавьте в расчете на 1 литр 2 чайные ложки уксуса, и накипь исчезнет.

Белая редька конической формы имеет сладковатый вкус, а черная крупная, наоборот, — на вкус жгуче-острая.

Если в салат из редьки добавить пассерованный на растительном масле лук, улучшится его вкусовое качество.

Из тертой редьки и моркови с майонезом получается прекрасный салат.

Чтобы приготовленный тертый хрен получился нежный, ошпарьте его кипятком. Чтобы он не потерял вида, т.е. не потемнел, взбрызните слегка лимонным соком или уксусом.

СОДЕРЖАНИЕ

<p>Предисловие. Э. Волков 3</p> <p>Обработка продуктов 7</p> <p>Холодные блюда и закуски . . . 11</p> <p> Зуринский салат 12</p> <p> Лесной салат —</p> <p> Салат из белокочанной капусты 13</p> <p> Салат из редиса —</p> <p> Салат осенний —</p> <p> Салат из зеленых овощей . . . —</p> <p> Салат из сырых овощей . . . 14</p> <p> Салат из моркови —</p> <p> Салат из свеклы —</p> <p> Салат картофельный 15</p> <p> Салат из овощей —</p> <p> Салат ижевский —</p> <p> Салат из зеленого лука 16</p> <p> Салат из свежих овощей . . . —</p> <p> Салат из свежих огурцов . . . —</p> <p> Салат из редьки —</p> <p> Редька со сметаной 17</p> <p> Салат из краснокочанной капусты —</p> <p>Соусы к салатам 18</p> <p> Горчицная заправка —</p> <p> Уксусная заправка —</p> <p>Маринады —</p> <p> Маринад из овощей с помидорами —</p>	<p> Маринад из овощей без помидоров 19</p> <p> Маринованная свекла —</p> <p> Капуста маринованная —</p> <p> Мариновать карем губи сугонэн 20</p> <p> Соленые грибы со сметаной . . . —</p> <p> Икра из свежих грибов —</p> <p> Икра из сушеных и соленых грибов —</p> <p> Сельдь с гарниром 21</p> <p> Сельдь с картофелем —</p> <p>Закуски из мяса и рыбы . . . —</p> <p> Виртырем —</p> <p> Зельц 22</p> <p> Губи сыр 23</p> <p> Торт мужской —</p> <p> Селечное масло 24</p> <p> Масло зеленое —</p> <p> Масло горчицное 26</p> <p> Язык заливной —</p> <p> Масло заливное ассорти —</p> <p> Поросенок заливной с хреном 28</p> <p> Запеченный свиной окорок поудмуртски —</p> <p> Рубец отварной —</p> <p> Фаршированная свинина 29</p> <p> Пыжем луд кеч —</p> <p> Заяц в ланспике —</p> <p> Курица желированная 30</p> <p> Пыжем 3азег —</p>
---	---

Колбаса домашняя	31	Соус клюквенный с мадерой . . .	49
Пыжем сяла	32	Соус из свежих грибов	—
Жареный цыпленок	—	Соус зеленый	—
Пыжем курка	—	Сугонэн горчицаен соус	50
Жокатыса пыжем тур	33	Соус из черной смородины	—
Пыжем парсьпи	—	Белый соус (основной)	—
Кролик фаршированный жели- рованный	34	Курегпузэн тōды соус	51
Утка с груздем	—	Соус из свежих помидоров	—
Фаршированная баранина	35	Соус с эстрагоном	—
Свинина маринованная	—	Томатный соус с грибами	52
Язык отварной с хреном	—	Томатный соус	—
Поросенок с хреном	36	Белый соус рыбный	—
Курица по-удмуртски	—	Курегпузэн соус	53
Телячья голова с соусом хрен	—	Чорыг лымен соус	—
Телячьи ножки с луковым бе- лым соусом с добавлением яй- ца	37	Соус томатный с овощами	—
Лось по-ижевски	—	Соус калиновый с помидорами	—
Студень	38	Соус рыбный с томатом	54
Студень мраморный	—	Сметанный соус	—
Рыба под маринадом	39	Сметанный соус с луком	—
Рыба фаршированная	40	Сметанный соус с хреном	—
Пескарь в томате	—	Молочные соусы	55
Пескарь в масле	—	Соус-зырет	—
Студень из рыбы	41	Йōлын ческыт соус	—
Желе рыбное	—	Сугонэн йōл соус	56
Раки отварные	42	Винаен йōл соус	—
Салат из раков	—	Яично-масляный соус	—
Соусы	43	Курегпузэн тōды соус	57
Приготовление бульона для соу- сов	44	Яично-масляный соус со слив- ками	—
Мясной бульон белый	—	Соус яично-масляный со све- жими помидорами	—
Мясной бульон коричневый	—	Соус яично-масляный с гор- чицей	—
Рыбный бульон	45	Курегпуз соус	—
Грибной бульон	—	Чорыг соус	58
Пассеровки	46	Хрен с уксусом	—
Приготовление соусов	47	Хрен со свеклой	—
Горячие соусы	—	Хрен со сметаной	59
Соус красный (основной)	—	Соус сметанный	—
Сугонэн соус	48	Маринад овощной с помидо- рами	—
Сугонэн, губиен соус	—	Сладкие соусы	—
Соус с эстрагоном и вином	—	Брусничный соус	60
		Соус из свежих ягод	—

Соус из ревеня	—	Йблын кеньырен шыд	—
Фруктово-ягодный соус	61	Суп-лапша молочная	77
Первые блюда (супы, бульоны)	62	Суп молочный с овощами	—
Шыд лым	—	Общие правила приготовления	
Костный бульон	63	супов-пюре.	—
Чорыг лым	—	Тыква шыд	78
Губи лым	64	Картофка шыд	—
Заправочные супы	—	Суп-пюре из брюквы	—
Глазовский кулеш	—	Суп-пюре из овощей	79
Горд кушман куарен шыд	—	Суп-пюре гороховый	—
Кеньырен шыд	65	Суп-пюре из моркови	—
Така сйльын шыд	—	Суп-пюре из печени	—
Гуре пуктэм	—	Холодные супы	80
Кöжыен шыд	56	Киренен сюкась	—
Ишкемен шыд	—	Сюкасен кушман	—
Сйльын шыд	67	Губиен сюкась	—
Вандос шыд	—	Губиен окрошка	81
Суп крестьянский	—	Куасьтэм чорыг сюкасен	—
Сылалтэм огречен шыд	68	Шутэм паронка	—
Суп можгинский	—	Чырс	82
Пушнерен шыд	—	Мусэн кубиста	—
Пуштыё шыд	69	Горд кушманэн кезыт шыд	—
Суп с мясными шариками	—	Холодник из квашеной ка- пусты	83
Нугыли	—	Горд кушман	—
Агырчи шыд	70	Суп-пюре из клюквы	—
Зазег шыд	—	Суп из свежих ягод	84
Лапша домашняя	71	Вторые блюда	85
Борщ	—	Баранина по-вазовски	—
Йырын шыд	—	Баранина отварная	86
Кунян йырын шыд	72	Кабачки с бараниной	—
Сюлэмен агырчи шыд	—	Язык отварной с соусом	—
Агырчи шыд с потрохами	—	Язык по-нылгински	87
Суп из говяжьих хвостов	73	Баранина по-камски	—
Суп из ливеров	—	Рубец по-можгински	—
Лымен пельнянь	—	Пюре из чечевицы с грудинкой	88
Лымен тöды сухари	74	Пыжем кунян сйль	—
Тыкмач	—	Филе по-ижевски	—
Суп картофельный с крупой	—	Баранина по-удмуртски	89
Сезы кеньырен шыд	75	Печень под соусом	—
Кöжыен кеньырен шыд	—	Телятина с почкой на вертеле	90
Пешникен шыд	—	Пыжем сйль	—
Борщ с грибами (постный)	76		
Калягаен шыд	—		

Жарить карем мус	—	Курица томленая	—
Йобвылын мус	91	Перепечи	112
Сугонэн мус	—	Куреппузэн перепеч	—
Мозги жареные	—	Зазег сйльын перепеч	113
Сйльын кубиста	92	Вирын перепеч	—
Лапшаен курка сйль	—	Губиен перепеч	114
Койчыжы	93	Куасьтэм губиен перепеч	—
Эскалоп го-глазовски	—	Кубистаен перепеч	—
Баранина тушеная	—	Лымо	115
Печень тушеная	94	Пельнянь	—
Соусэн мус	—	Пельмени по-удмуртски	116
Сердце говяжье тушеное	—	Чорыген пельнянь	—
Почки по-увински	95	Губиен пельнянь	117
Жаркое по-игрински	—	Пельмени из редьки	—
Телятина в слоеке	—	Пельмени из свежей капусты	—
Колбаски из телячьей печени	96	Пушнерен пельнянь	—
Гурнянь	—	Сылалтэм кубистаен пельнянь	118
Дулма по-удмуртски	97	Вареники с творогом	—
Биф рубленый удмуртский	98	Рыба мореная	118
Котлеты деревенские	—	Рыба в тесте	119
Котлеты рубленые	99	Куреппузэн пыжем чорыг	—
Котлеты рубленые фарширо- ванные	—	Рыба запеченная соус	120
Котлеты по-ижевски	100	Рыба в сметанном соусе	121
Котлеты из лосося	—	Рыба в сметане	—
Котлеты из печени	101	Рыба по-удмуртски	—
Котлеты из мозгов	—	Рыба фаршированная по-саря- пульски	122
Шницель по-глазовски	—	Налим под белым соусом	124
Колбаса любительская	102	Губи соусэн юш	125
Биточки по-можгински	—	Карп, жаренный в сметане	—
Обработка птицы	—	Карась жареный целиком	—
Курица отварная	106	Из яиц и творога	126
Курица жареная	—	Яйцо вкрутую	—
Куриные потроха с картофелем	107	Яйцо всмятку	—
Цыпленок отварной	—	Яйцо, сваренное без скорлупы	—
Цыплята по-ижевски	—	Селянка	—
Утка фаршированная гриба- ми	108	Селяночная кашница	127
Гусь фаршированный	109	Селянка с рыбой	—
Пыжем кролик	—	Селянка с колбасой	—
Луд кечен жаркой	110	Селянка с луком	—
Зайчатина тушеная	—	Селянка с грибами	128
Зайчатина в сметане	111	Селянка с окороком	—

Селянка диетическая	—
Губнен чуж милым	—
Селянка с картофелем	129
Селянка, жаренная с кабачками	—
Натуральная глазунья	—
Яичница с колбасой	130
Чужмилым	—
Сырковая паста	—
Творог с молоком	131
Творог со сметаной	—
Аръян	—
Йёлпыд	—
Сырковая масса с клубникой	—
Сырки с морковью	132
Сырники	—
Сырники из творога с картофелем	—
Крупяные и мучные	133
Каша гречневая рассыпчатая	134
Каша гречневая	—
Войын тари жук	—
Войын жук	—
Заег сйлен жук	135
Йёложук	—
Каша манная на молоке со сметаной	—
Тари жук	—
Сезы кенбырен жук	136
Тымусэн тари жук	—
Губнен жук	—
Тыкваен жук	137
Йёлын сезы жук	—
Запеканка гречневая	—
Котлеты пшеничные	138
Запеканка из пшенной каши	—
Запеканка рисовая	—
Запеканка из тыквы	139
Биточки пшеничные со сладким подливом	—
Каша манная с фруктово-ягодным соусом	—
Горох со шпиком	—
Кожылог	140

Чечевица с томатом	—
Макароны с овощами	—
Макароны, запеченные с яйцом	141
Из овощей	—
Йёлвылын выль картофка	—
Йёлын картофка	—
Губнен картофка	142
Койчыжыен картофка	—
Пёзътэм картофка	—
Картофка пунем	143
Припущенные овощи	143
Тушеная капуста	144
Цветная капуста	—
Картофель припущенный	—
Картофель, тушеный с грибами	—
Картофель, тушеный с овощами	145
Картофель, фаршированный грибами	—
Жареные овощи	146
Тыква жареная	—
Картофель жареный	—
Картофельные котлеты с грибным соусом	—
Крокеты картофельные со свиной	147
Котлеты морковные	—
Сугонэн картофка	—
Картофель, запеченный с яйцом (селянка)	148
Картофель запеченный	—
Йёлвыл соусэн губи	—
Пыжем сярты	—
Тыквенник	149
Пыжем чуж кушман	—
Картофель запеченный с грибами	—
Плошка	150
Кабачки фаршированные	—
Сырки морковные	—

Изделия из теста	152	Блины из гречневой муки	—
Дрожжевое тесто	—	Блинчики ижевские	—
Сдобное тесто.	153	Блинчики с яблоками	171
Пирожки	—	Жукомильям	—
Сюлэн нянь	154	Блинчики с легкими	172
Мусэн пирожки	—	Курепгузэн жукомильям.	—
Кубистаен нянь	—		
Губиен нянь	155	Изделия из пресного (бездрож-	
Льбмын нянь.	—	жевого) теста	173
Чорыген нянь	—	Куарнянен шаньги	—
Пирог с мясом	156	Сяртчынянь	—
Горд кушманэн нянь	—	Кыстыбей	174
Чуж кушманэн нянь	158	Сюлэн пирожки	175
Курепгузэн нянь.	—	Жукен кокрок	—
Гурт нянь (пирог ассорти).	—	Сйльын кокрок	—
Шаньги с картофелем	—	Кõжыен кокрок	176
Пызен шаньги (наливные)	—	Шунянь	177
Шаньги с творогом	159	Загез сйльыч кокрок	—
Открытый пирог с малиной	160	Шаньги из пресного сдобного	
Палзэен нянь	—	теста	178
Мушник	160	Тесто слоеное	—
Плюшка с маком	161	Пирожки из слоеного теста	—
Рулет с изюмом	162	Шаньги из слоеного теста	179
Шуэн ческыт нянь	—	Заготовка слойки для паштета	—
Рулет с маком	163	Пирог из слоеного теста	180
Тетер	164	Паштет из печени	—
Кукей табань	—	Торт слоеный с калиной	—
Кенэмен шаньги	—	Печенье «Весна»	181
Кенырен шаньги	165	Яблоки в слоеном тесте.	—
Чорыген нянь	166	Шунянь из слоеного теста	—
Пешникен нянь	—	Песочное тесто	182
		Печенье ситочное.	—
Табани, оладьи, блины	169	Крендельки	183
Табани с зыретом	167	Печенье с мятой	—
Табани с капустой	—	Шекера	—
Сезы табань	—	Чечыен шекера	—
Кõжы табань	168	Узыен шекера	184
Оладьи из гречневой муки.	—	Бискыли	—
Оладьи на сметане	—	Юача	—
Оладьи картофельные	169	Домашнее печенье	—
Кенырен оладьи	—	Вõйын пõзытэм	185
Оладьи из манной крупы	—	Шекера чурек	—
Оладьи без опары	—	Печенье можгинское	186
Мильям	170	Пряник «Удмуртия»	187

Медовый пряник	—	Честа	202
Печенье крахмальное	—	Кисель из клюквы со сливками	203
Печенье творожное	188	Компоты	—
Печенье «Подсолнухи»	—	Из свежих яблок	—
Печенье с фруктовой начинкой	—	Из сухофруктов	—
Корж маковый	189	Напитки	—
Рулет с яблоками	—	Варсь	—
Изделия из бисквитного теста	—	Сур	204
Торт с маком	191	Сюкась	—
Пирожное бисквитное	—	Пыштурьнэн чай	—
Пирожное детское	—	Йблын узы	205
Торт «рябинка»	192	Аръянэн жожон	—
Напитки, кисели	193	Толокно с молоком	—
Желе	—	Толкым	—
Из земляники	—	Домашние заготовки	206
Из клюквы	194	Подготовка тары для засолки	—
Молочное	—	Квашеная цельнокочанная капуста	207
Муссы	—	Квашеная капуста с яблоками, морковью, специями	—
Земляничный	—	Капуста квашеная с клюквой	208
Клубничный	195	Капуста квашеная со свеклой	—
Малиновый	196	Соление огурцов	—
Фруктовый	—	Огурцы соленные острые	209
Яблоки запеченные желированные	—	Засолка помидоров	—
Крем земляничный	197	Соленные помидоры в томатном соке	—
Гоголь-моголь	—	Суповая заправка впрок	210
Яблочки в сиропе	—	Заготовка грибов	—
Кенэм пöзътэм	198	Сушка грибов	—
Кенэм пöзътэм на меду	—	Грибной порошок	211
Кисели	—	Холодная засолка грибов	—
Из ревеня	—	Горячая засолка грибов	—
Из шиповника	—	Маринованные грибы	212
Из смородины	199	Вяление рыбы	213
Из натурального плодоягодного сока	—	Копчение рыбы в домашних условиях	—
Из кваса	—	Заготовка мяса впрок	214
Из калины	200	Засолка баранины	—
Молочный	—	Засолка жирной баранины, грудинки и корейки	—
Кöртчал в холодном и горячем виде	—		
Кöжы кисель	201		

Заготовка домашней птицы (гуся, утки)	—	Варенье из рябины	220
Заяц жареный впрок	215	Варенье из клюквы	—
Натуральные соки	—	Варенье из вишни	—
Сок натуральный фруктовый	—	Варенье из смородины	221
Извлечение сока выжимом	216	Смородина в сахаре	—
Извлечение сока паром	—	Варенье из крыжовника	—
Извлечение сока сахаром	—	Варенье из мелких яблок (кисточки)	—
Сок из черной смородины	217	Джем из рябины	222
Сок из яблок	—	Джем из ревеня	—
Сок малиновый (лечебный)	—	Черника в сахаре	—
Сок из крыжовника	—	Компоты	223
Сок из клюквы	—	Из вишни	—
Сок из земляники	—	Из земляники	—
Сок из черноплодной рябины	218	Из крыжовника	224
Сок калиновый	—	Из малины	—
Варенье	—	Из яблок	—
Варенье из малины	219	Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов	225
Варенье из виктории	—	Полезные советы	229

Герман Иванович Соковнин

УДМУРТСКАЯ КУХНЯ

Редакторы

М. В. Иванова, Л. В. Перевозчикова

Художественный редактор

А. П. Николаицев

Художник *Э. Н. Морозов*

Технический редактор

С. И. Зянкина

Корректоры

А. М. Вахрушева, Л. Ф. Тюкина

Сдано в набор 15.VIII.1974. Подписано к печати
2.II.1975. Бумага тип. № 1 60×84¹/₁₆. Печ. л.
15 (13,95).+1(0,93) вкл. Уч.-изд. л. 13,8+1,05 вкл.
Заказ № 01591. Тираж 75 000 экз.
Цена 86 коп.

Издательство «Удмуртия», 426057, г. Ижевск,
ул. Пастухова, 13. Республиканская типография
Управления по делам издательств, полиграфии и
книжной торговли Совета Министров УАССР,
426057, г. Ижевск, ул. Пастухова, 13.