36.99
С34









А.В. СИЗОВА

ГОТОВИМ ПО-ДОМАШНЕМУ





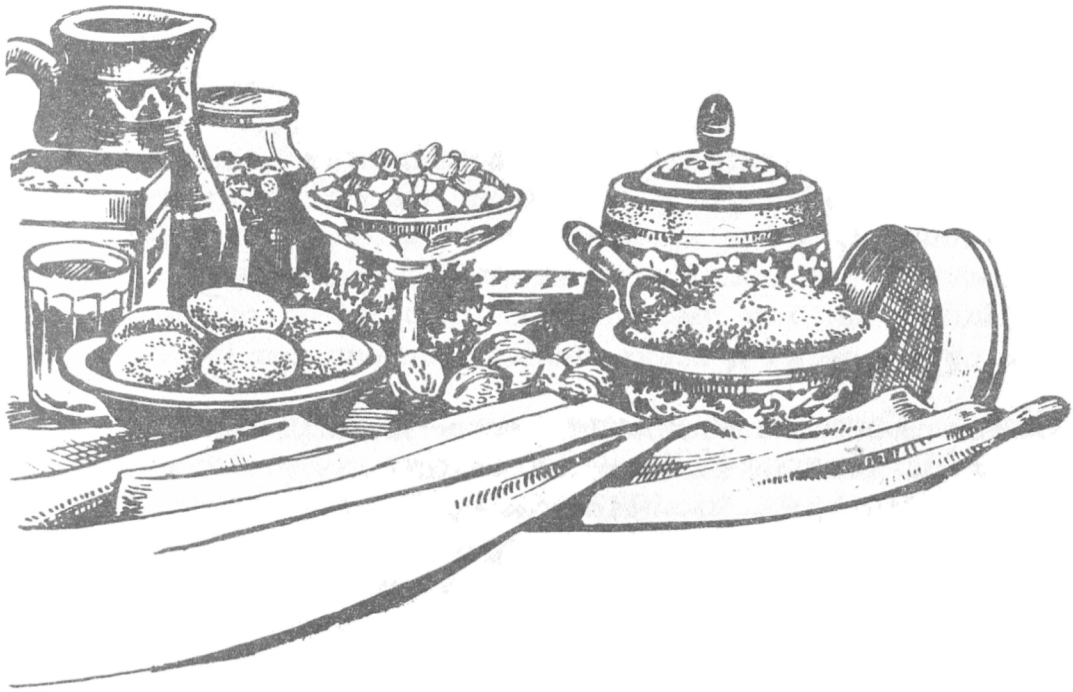
ГОТОВИМ ПО-ДОМАШНЕМУ



А.В. СИЗОВА

ГОТОВИМ ПО-ДОМАШНЕМУ

**Издание пятое,
стереотипное**



МОСКВА ● КОЛОС ● 1999

УДК 641.55(083)
ББК 36.991
С34

Редактор Л. И. Воробьева

Сизова А. В.

С34 Готовим по-домашнему. — 5-е изд., стереотип. — М.: Колос, 1999. — 336 с.: ил.
ISBN 5—10—003476—9.

Книга предлагает домашним кулинарам рецепты закусочных и вторых блюд, большой выбор изделий из пресного, дрожжевого, разных видов сладкого теста. В них дана подробная технология приготовления на основе личного опыта автора.

УДК 641.55(083)
ББК 36.991

© ВО «Агропромиздат», 1987
© Издательство «Колос», 1993, с изменениями
© Издательство «Колос», 1994, стереотипное
© Издательство «Колос», 1996, стереотипное
© Издательство «Колос», 1998, стереотипное

ISBN 5—10—003476—9

ОТ АВТОРА

Интерес к справочной литературе по кулинарии, желание овладеть правильными приемами приготовления вкусной домашней пищи постоянно сохраняются, как у начинающих, молодых хозяек, так и у тех, кто уже имеет определенный опыт. Что касается подрастающего поколения, то оно, к сожалению, в большинстве своем не знает, как приготовить то или иное вкусное блюдо, какие для него нужны продукты, компоненты. Ставшие уже привычными трудности нашего быта, постоянные ограничения во всем, естественно, отразились и на кулинарной литературе: значительно сузился круг классических рецептов приготовления пищи, упростился состав продуктов в них. Не исключено, что со временем многие интересные рецепты старинной и современной кухни могут быть потеряны, забыты. С желанием хоть как-то воспрепятствовать этому и с надеждой на лучшие времена подготовлено издание книги «Готовим по-домашнему».

Известно, что умение вкусно приготовить в значительной степени способствует сохранению домашнего очага, здоровья семьи. Выходит, что обучение молодежи кулинарному искусству — это в какой-то мере решение социальной задачи.

Те, кому удается приготовить вкусные блюда для семьи, для друзей, особенно в праздничные дни, испытывают большую радость и удовлетворение своим трудом. Здесь можно проявить выдумку, сделать свое, неповторимое, нестандартное изделие. Умение готовить всегда облегчает поиски сюрприза в дни рождения домочадцев: кого не порадует новый торт или пирог?

К празднику умелая хозяйка никогда не пойдет в магазин покупать торт, каким бы хорошим он ни был, она непременно постарается сделать его сама, своими руками, и выйдет это даже дешевле и вкуснее. При экономном ведении хозяйства домашнее меню может быть и лучше, и разнообразнее, и дешевле, чем в столовой общественного питания.

Цель автора этой книги — поделиться опытом приготовления вкусной еды, подробно раскрыть в конкретных рецептах испытанные технологические приемы приготовления того или иного блюда, мучного изделия. Технология здесь органично связана с последовательностью приемов, начиная от подготовки продуктов, необходимой посуды, правил смешивания компонентов и кончая выпеканием, жарением и прочим с указанием температурного режима.

Читатель найдет здесь рецепты известные, но модифицированные на основе личного опыта и опыта искусных домашних хозяек, старинные рецепты, переработанные и приспособленные к сегодняшним условиям жизни, а также рецепты, которыми хозяйки зачастую обмениваются друг с другом. Некоторые рецепты заимствованы из других национальных кухонь, что позволит заметно разнообразить наш стол. Способы приготовления предлагаемых блюд и изделий проверены в течение многих лет и, как мне кажется, заслужили право на распространение.

Книга не претендует на полный охват традиционного набора первых, вторых, сладких блюд и изделий из теста. В нее включены избранные рецепты холодных закусок, салатов, вторых блюд, изделий из пресного и дрожжевого теста, сладких изделий из разных видов теста, то есть рецепты, к которым чаще всего обращаются женщины, особенно в праздничные и выходные дни.

Однако, составляя меню для того или иного случая, хозяйка должна учитывать, что некоторые из предлагаемых блюд и изделий имеют высокую калорийность. Необходимо помнить об умеренности в еде и вставать из-за стола не по сигналу «больше не могу», а с готовностью съесть еще что-нибудь вкусненькое.

Состав продуктов в рецептах рассчитан примерно на 4—6 порций, исключение составляют сладкие мучные изделия.



ЗАКУСОЧНЫЕ БЛЮДА

Закуска — это то, с чего приступают к еде. Закусочные блюда состоят чаще всего из легкоусвояемых продуктов, а также продуктов, возбуждающих аппетит (салаты, винегреты, свежие, квашеные и маринованные овощи, грибы и т. д.). Их готовят и подают в малых количествах, так как за ними либо следуют основные блюда, либо они сами по себе предназначены для легкого стола. На повседневный стол не следует подавать закуски из высококалорийных продуктов, колбасно-ветчинные, рыбные копченые изделия. На праздничный стол можно подать изысканные высококалорийные закуски, но опять-таки в небольших количествах.

К закускам относятся также разнообразные бутерброды — открытые, сандвичи, канапе и пр.

БУТЕРБРОДЫ ОТКРЫТЫЕ

Для приготовления бутербродов используют белый или ржаной хлеб — с коркой или без корки, поджаренный или свежий — и широкий ассортимент мясных и рыбных продуктов, сыр, брынзу, сливочное масло, вареные яйца, свежие и консервированные овощи, фрукты и др.

Ржаной хлеб чаще используют для бутербродов с корейкой, грудинкой и другими жирными продуктами, а также с острыми и солеными продуктами (сельдь, кета, некоторые виды икры и т. д.). Конечно, нужно учитывать индивидуальные вкусы — не все же любят, к примеру, кету или икру с черным хлебом.

Секрет бутерброда кроется в удачном сочетании продуктов. Хозяйке предоставляется возможность проявить неограниченную фантазию, однако продукты следует подбирать так, чтобы они сочетались по вкусу и цвету и были совместимыми.

Примерное сочетание продуктов для бутербродов

- Филе сельди, сливочное масло, растертое с томатом, вареные яйца.
- Рыба отварная или копченая, сливочное масло, смешанное с хреном.
- Сардины или шпроты с тертым сыром, сливочное масло, перец, майонез.
- Икра кетовая, масло, зеленый лук.
- Икра паюсная или зернистая, чавыча или кета, сливочное масло, вареные яйца, майонез.
- Ветчина или колбаса вареная, плавленый сыр, сливочное масло, горчица.
- Сосиски, сливочное масло, растертое с хреном, майонез.
- Паштет или ливерная колбаса, растертая со сливочным маслом, рубленые яйца, зелень петрушки и лука.
- Говядина или свинина, сливочное масло с горчицей или хреном, свежие помидоры, огурцы.

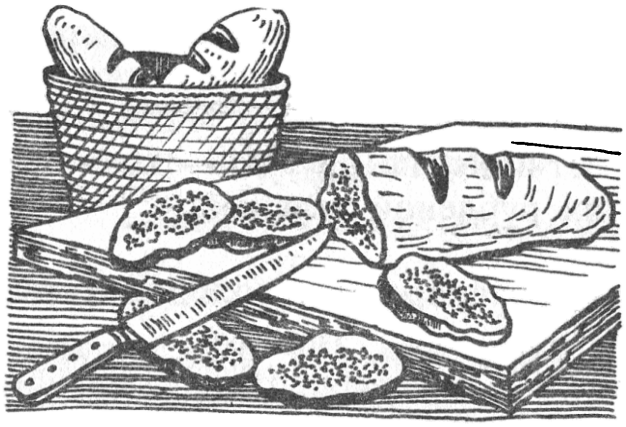
Нарезают продукты не ранее чем за 40—60 мин до подачи и хранят в холодильнике.

Бутерброды могут быть не только закуской, но и блюдом, заменяющим завтрак или ужин.

Для приготовления бутербродов лучше всего брать не очень мягкий батон хлеба (вчерашней выпечки). Его нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см. Нарезанные продукты укладывают так, чтобы они полностью покрывали хлеб.

1. Бутерброды с вареной или копченой колбасой

1 батон белого хлеба, 250—300 г вареной или 150—200 г копченой или полукопченой колбасы, 100 г сливочного масла, горчица по вкусу.



Батон хлеба нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. При желании корку с батона можно срезать, придав ему прямоугольную форму, тогда ломтики будут прямоугольными.

Для бутербродов с вареной колбасой хлеб намазать сливочным маслом, смешанным с горчицей. Вареную очищенную колбасу нарезать поперек и на каждый смазанный ломтик положить по одному кружку или по половине.

Копченую или полукопченую колбасу очистить. Если оболочка снимается с трудом, то колбасу нужно подержать под струей воды в течение 0,5—1 мин. Нарезать наискось и положить по 2—3 кусочка на бутерброд. Поскольку копченые колбасы содержат значительное количество жира, масло на хлеб не кладут.

2. Бутерброды с сосисками

1 батон белого хлеба, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка готового хрена, 6—7 сосисок, 3—4 свежих или консервированных огурца.

Срезать корки с батона, придав ему прямоугольную форму, разрезать по горизонтали на три пласта. Каждый пласт смазать с одной стороны тонким слоем сливочного масла и слегка подрумянить в духовке или на сковороде. Размягченное сливочное масло растереть с готовым хреном, посолить по вкусу и этой смесью обильно смазать все пласты хлеба с другой, неподжаренной, стороны. Сосиски отварить, нарезать кружочками. На подготовленный хлеб вдоль пластов «чешуей» положить кружочки сосисок, рядом уложить нарезанные тонкими пластами свежие или консервированные огурцы. Приготовленные бутерброды в виде прямоугольных пластов нарезать поперек на равные кусочки.

3. Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром

1 батон белого хлеба, 250—300 г ветчины (окорока), 200 г плавленого сыра, 100 г сливочного масла, горчица по вкусу, 3 вареных яйца.

Плавленый сыр растереть со сливочным маслом, прибавить немного горчицы и этой массой намазать

ломтики хлеба. Ветчину нарезать поперек волокон так, чтобы жир и мясо были равномерно распределены. На одну половину ломтика положить 1—2 кусочка ветчины, на другую — кружочки вареных яиц, посыпав их рубленой зеленью.

4. Бутерброды с холодным мясом

1 батон хлеба, 250—300 г вареного мяса (любого), 70—100 г готового (натертого) хрена, 3 вареных яйца, $^3/_4$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Приготовить массу из хрена, рубленых яиц и подсоленной сметаны. Ломтики хлеба покрыть этой массой, посредине бутерброда положить полоски мяса толщиной 0,5 см. Края украсить кружочками свежих помидоров или огурцов.

5. Бутерброды с омлетом

1 батон хлеба, 200—250 г ветчины, 4 яйца, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу, масло для поджаривания.

Положить в миску 1 ст. ложку муки, подлить немного молока и хорошо размешать, чтобы не было комочков, добавить яйца и взбить. Влить оставшееся молоко, посолить и смешать с ветчиной, нарезанной мелкими кубиками. При желании можно добавить рубленый зеленый лук. Все это поджарить на большой, разогретой с маслом сковороде. Готовый омлет с ветчиной остудить, разделить на порции, положить на обжаренные, смазанные маслом ломтики хлеба. Можно украсить их красным маринованным перцем, зеленью петрушки.

6. Бутерброды с овощами

1 батон хлеба, 2—3 пучка редиса, 2—3 свежих огурца, 3 вареных яйца, 100 г сливочного масла, зелень петрушки или укропа, листики зеленого салата.

Ломтики белого или черного хлеба, свежего или поджаренного, намазать маслом, сверху положить кружочки редиса, огурца, вареного яйца, посыпать мелко нарезанной зеленью или украсить листиком зеленого салата и веточкой укропа или петрушки.

7. Бутерброды с редькой и сыром

1 батон хлеба, 1 средняя редька, 1 небольшая морковь, 2 ст. ложки растительного масла или сметаны, 100 г твердого сыра.

Редьку натереть на мелкой терке и смешать с небольшим количеством тертой моркови (для цвета), добавить растительное масло или сметану. Все хорошо перемешать и этой смесью обильно покрыть ломтики хлеба, сверху посыпать сыром, натертым на крупной терке.

8. Бутерброды с солеными грибами

1 батон хлеба, 300—400 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 5 вареных картофелин, 2 ст. ложки растительного масла.

На ломтики хлеба (можно поджаренного) положить пластики вареного картофеля. Мелко порубить сполоснутые водой соленые грибы и репчатый лук, перемешать, добавить растительное масло и нанести полученную массу слоем 1—1,5 см на картофель. Украсить колечками репчатого лука или посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

9. Бутерброды с сельдью и овощами

1 батон хлеба, 200—300 г филе сельди, 100—150 г сливочного масла, 2—3 вареных яйца, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки.

Размягченное сливочное масло растереть с измельченными зеленым луком и зеленью петрушки, добавить мелкорубленые вареные яйца и хорошо перемешать. Этой массой обильно смазать ломтики хлеба. Посредине каждого ломтика положить филе сельди (без костей), а по краям — мелко нарезанные помидоры и кружочки свежих огурцов.

10. Большой бутерброд со шпротами, яйцом и овощами

Из пластиков черного хлеба вырезать кружки толщиной 2 см, размером с донышко мелкой тарелки. Быстро обжарить их на раскаленном растительном масле с обеих сторон. Из сваренного вкрутую яйца и красного помидора сделать грибок, имитирующий мухомор (на шляпку из помидора нанести маленькие частички сливочного масла или взбитого яичного белка). Грибок установить на подготовленный кружок хлеба, а вокруг него уложить целые или разрезанные вдоль шпроты, чтобы они создавали впечатление сухих ве-

точек. Между шпротами разместить верхушки перьев зеленого лука и веточки петрушки, укропа, что будет напоминать траву, здесь же можно рассыпать немного зеленого горошка.

11. Бутерброды с килькой

1 батон хлеба, филе килек или мелкой сельди пряного посола, 50—70 г сливочного масла, 3 желтка сваренных вкрутую яиц.

Ломтики хлеба слегка смазать размягченным маслом. Филе килек, сельди нарезать тонкими полосками, уложить на подготовленный хлеб в виде решетки. Клеточки заполнить мелкорубленными желтками.

12. Сардиновое масло для бутербродов

75 г сливочного масла, 1 сардина среднего размера (из консервов в масле), 1 ст. ложка мелкорубленого репчатого лука, $^1/_2$ яблока среднего размера, по желанию — 1 щепотка натертого на терке мускатного ореха.

Все компоненты взбить в однородную массу.

● Это масло подойдет и к отварному картофелю.

13. Закусочные бутерброды со шпиком *по-рижски*

Ржаной хлеб нарезать маленькими прямоугольниками (3×7 см). Шпик нарезать мелкими кубиками и смешать с измельченным репчатым луком, поперчить. Ломтики хлеба намазать сливочным маслом, на них положить подготовленный шпик с луком. На середину каждого бутерброда положить два «веерочка» из соленого или консервированного огурца, в разрез которых вложить декоративно нарезанные редис и зеленый лук.

САНДВИЧИ

Сандвич (английское название бутерброда) представляет собой закрытый бутерброд из двух сложенных вместе ломтиков хлеба с маслом и какими-либо продуктами. Сандвичи приготовляют с одним или несколькими продуктами (многослойные сандвичи), положенными между ломтиками хлеба. По размеру сандвичи могут быть маленькими (закусочные) и крупными (например, дорожные бутерброды).

14. Сандвичи с орехово-сырной массой

1 батон хлеба, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 1 плавленый сырок, 2 ст. ложки майонеза, 100—150 г сливочного масла.

Для приготовления орехово-сырной массы ядра грецких орехов вместе с чесноком пропустить через мясорубку (или растолочь деревянной скалкой), затем растереть деревянной ложкой плавленый сырок с майонезом, все соединить и хорошо перемешать.

Срезать корку с батона, придать ему форму прямоугольника и разрезать вдоль на две половины. Одну половину обильно смазать маслом, на нее положить орехово-сырную массу, покрыть другой половиной батона, завернуть в полиэтиленовый мешочек или фольгу, поместить в холодильник, чтобы хлеб пропитался массой. Перед подачей нарезать батон поперек на сандвичи одинакового размера.

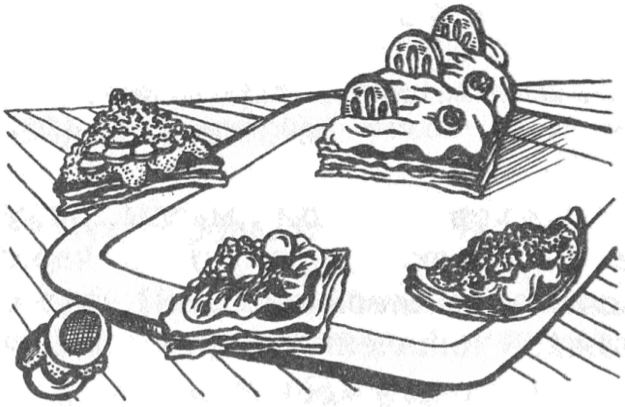
15. Сандвичи с фаршем из сардин и сыра

1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, 1 баночка сардин, 100 г твердого сыра, 1 ст. ложка майонеза, перец по вкусу.

Сардины измельчить (предварительно удалив хребтовые косточки), растереть с маслом, в котором они находились, смешать с сыром, натертым на мелкой терке, добавить перец и при желании — лимонный сок по вкусу. Из батона хлеба сформовать прямоугольник и разрезать его вдоль пополам. Размягченное сливочное масло растереть с майонезом и обильно смазать им одну половину хлеба, на нее положить фарш из сардин и сыра, покрыть другой половиной, завернуть в фольгу или полиэтиленовую пленку и положить в холодильник, чтобы хлеб пропитался. Перед подачей на стол хлеб с фаршем разрезать поперек на сандвичи одинакового размера.

16. Закусочные сандвичи с сыром и колбасой

Из батона сформовать прямоугольник и разрезать его вдоль пополам. Намазать обе половины сливочным маслом (можно смешать его с горчицей). На одну из них положить пластики какого-нибудь сыра, а на другую — колбасу. Обе половины сложить, разрезать на две части. Каждую часть разрезать на три треугольника.



17. Сандвичи из сметанных лепешек с любым фаршем

Приготовить сметанные лепешки без сахара (рецепт 559), причем в тесто добавить соль по вкусу, а сахара не класть совсем. Кружочки из теста нарезать покрупнее, диаметром 7—8 см. Испеченные и охлажденные лепешки разрезать пополам по горизонтали. Одну половину можно смазать сливочным маслом, положить на нее любой закусочный фарш или пасту (см. соответствующие рецепты) и покрыть другой половиной лепешки. Завернуть круглые сандвичи в полиэтиленовый мешочек или фольгу и выдержать до подачи в холодильнике.

18. Сандвичи многослойные

1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, орехово-сырная масса (рецепт 14) или фарш из сардин и сыра (рецепт 15).

Белый батон или черный хлеб, очищенный от корки, нарезать вдоль полосками толщиной 0,5 см. На каждую полоску хлеба, предварительно смазанную маслом, положить любую массу, приготовленную для бутербродов, слоем такой же толщины, как хлеб. Полоски хлеба с массой (фаршем) наложить одну на другую в три-четыре ряда, завернуть в фольгу и дать пропитаться в течение 1—2 ч (поместить в холодильник). Перед подачей положить на них дощечку, подравнять края и нарезать кусочками прямоугольной формы.

КАНАПЕ, ВОЛОВАНЫ

Канапе (французское название бутерброда) — это маленькие кусочки хлеба без корки, слегка поджаренные или подсушенные в тостере или духовке до образования нежной хрустящей корочки. На подсушенный и охлажденный хлеб кладут чаще всего острые закусочные продукты, сочетающиеся по вкусу и внешнему виду (копченая колбаса, ветчина, икра, сельдь, рыба холодного копчения, острые сыры и т. д.). В ка-

честве украшений используются овощи (свежие и консервированные), зелень, лимон, оливки, яйца, майонез, взбитое масло и пр.

Волованы — это корзиночки круглой формы, выпеченные из пресного слоеного теста. Их выпекают без начинки, начинку кладут в углубление после охлаждения корзиночек. Наполненные рыбными или мясными продуктами, они могут быть красивой праздничной закуской.

19. Приготовление канапе

Срезать корки с батона (или булки), мякиш нарезать вдоль полосками (ломтиками) шириной 5—6 см, толщиной 0,5 см или чуть больше. Подсушенные и охлажденные ломтики (очень важно не пересушить хлеб, иначе при нарезании он будет крошиться) слегка смазать сливочным маслом и по всей их длине уложить тонко нарезанные продукты в виде длинных полосок таким образом, чтобы между ними можно было разместить украшения.

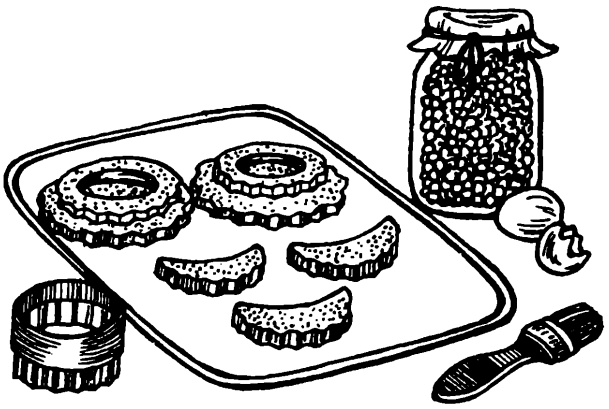
Можно сделать по-другому: всю поверхность ломтика хлеба закрыть подготовленными продуктами, а сверху нанести украшения. Затем полоски хлеба с продуктами нарезать в виде квадратов, треугольников или ромбиков. Канапе выложить на большое плоское блюдо, покрытое салфеткой.

Еще один прием подготовки хлеба для канапе состоит в том, что из тонких ломтиков нарезанного хлеба круглой выемкой вырезают маленькие кружочки, слегка обжаривают и делают крошечные бутерброды. На такой кружок поджаренного хлеба можно положить кружок помидора, на него кружок вареного яйца, затем кружок сельди или кильки без костей. Сверху украшают майонезом и зеленью.

20. Бутерброды *по-индийски*

12 одинаковой величины кусочков белого хлеба, тонкие ломтики сыра, 100 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, $^1/_2$ ч. ложки сухой горчицы, $^1/_2$ ч. ложки соли, 2 небольшие головки репчатого лука, 6 помидоров, 2 огурца.

Размягченное масло стереть добела, соединить со сметаной, мелко нарезанным луком, сухой горчицей, солью и хорошо перемешать, охладить.



Кусочки хлеба слегка поджарить с одной стороны, а другую сторону смазать приготовленной массой. Сверху положить тонкие ломтики сыра, кружочки помидоров и огурцов. Накрыть другим кусочком хлеба, поджаренным с обеих сторон. В каждый бутерброд воткнуть 4 декоративные шпильки и разрезать его на 4 треугольника. Подавать к чаю.

21. Кокильки — бутерброды *по-польски*

Из слегка подсушенного хлеба и сыра вырезать различные фигурки (звездочки, сердечки и пр.). Хлеб намазать сливочным маслом, сверху положить сыр или колбасу.

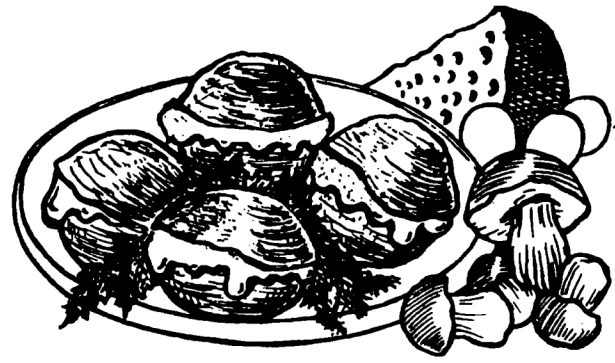
Ломтики огурца, редиса, помидора, грибы, надев на маленькие палочки, расположить на бутербродиках так, как подскажет фантазия. Главное, чтобы было вкусно и красиво.

22. Волованы закусочные

Приготовленное тем или иным способом слоеное тесто (рецепты 371—374) раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, вырезать тонким стаканом круглые лепешки. Половину лепешек положить на противень, сбрызнутый водой, смазать яичным желтком. У остальных лепешек вырезать середину выемкой меньшего размера (стопкой) и полученные колечки положить на подготовленные кружки в виде бортиков, слегка прижать по краям. Чтобы получить более глубокие волованы (если много начинки), можно положить на каждую лепешку по два кольца или пласт теста для вырезания колечек сделать потолще. Смазать колечки желтком, не задевая боков изделий. Выпекать волованы в духовке при температуре 210—220 °С.

Начинкой для волованов могут служить любые закусочные продукты, различные фарши (рецепты 24—30).

23. Булочки закусочные из заварного теста



Для теста: 125 г топленого масла, 1 стакан воды, $^3/_4$ ч. ложки соли, 1 стакан муки, 4—5 яиц.

В кастрюльку или миску положить масло, подлить воду, добавить соль и вскипятить. В кипящую смесь засыпать муку, быстро и непрерывно мешая деревянной ложкой, чтобы не было комков, до полной гладкости теста; проварить на слабом огне в течение 1—2 мин, продолжая помешивать. Тесто слегка охладить и вбивать в него поочередно яйца, тщательно втирая каждое яйцо до образования однородной массы. Полученное заварное тесто брать понемногу чайной ложкой и класть на смазанный маслом противень маленькими порциями величиной с мелкий грецкий орех, оставляя промежутки между ними, так как при выпечке изделия увеличатся в объеме. Поместить в предварительно нагретую духовку и выпекать 20—25 мин при температуре 200 °С. Испеченные булочки снять с противня, остудить, острым ножом сделать надрез сбоку и вложить внутрь начинку. Или разрезать каждую булочку поперек, положить на нижнюю половинку начинку и накрыть верхней.

Начиненные булочки можно смазать майонезом и обвалять в тертом сыре, потом уложить на плоское блюдо в виде пирамиды.

● Начинкой может быть фарш из грибов, сельди, тресковой печени с яйцами, сыра и т. д.

ЗАКУСОЧНЫЕ ФАРШИ

Как говорит само название, эти фарши могут быть самостоятельным закусочным блюдом — в меру острым, пикантным, небольшим по объему.

24. Грибной фарш

400—500 г свежих или 100 г сухих грибов, 2 ст. ложки топленого или оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка муки, соль и молотый перец по вкусу.

Обработанные свежие грибы опустить в подсоленную кипящую воду и варить до готовности.

Сухие грибы промыть, предварительно замочить на 1,5—2 ч в холодной воде (грибы домашней сушки — на 30—40 мин) и в этой воде сварить.

Вареные грибы мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку и поджарить с маслом (1 ст. ложка). Мелко нарезанный лук положить на разогретую с маслом сковороду и обжарить до розового оттенка, затем добавить муку и, помешивая, продолжать жарить до тех пор, пока мука не приобретет бежевый цвет, после чего развести водой или грибным отваром до сметаноподобной консистенции и проварить на слабом огне еще в течение 8—10 мин. Полученный соус смешать с подготовленными грибами, добавить соль и перец по вкусу, еще раз прогреть, при желании добавить мелко нарезанную зелень. Фарш использовать в охлажденном виде.

25. Ветчинный фарш

300 г ветчины, 3 вареных яйца, 100 г сливочного масла, 50—100 г твердого сыра, 1 ч. ложка готовой горчицы, молотый перец по вкусу.

Ветчину и сваренные вкрутую яйца пропустить через мясорубку. Размягченное сливочное масло растереть с добавлением горчицы. Твердый сыр (желательно острый) натереть на терке. Все компоненты соединить, добавить перец по вкусу и хорошо размешать.

26. Селедочный фарш

1 большая или 2 маленькие сельди, 1—2 ломтика белого хлеба, 1 небольшая головка репчатого лука, 100 г сливочного масла, 3—4 вареных яйца, щепотка сахара, молотый перец по вкусу.

Сельдь, если она соленая, вымочить в молоке пополам с водой. Черствый хлеб без корки замочить в воде. Филе сельди (без кожи и костей), лук, размокший и отжатый хлеб пропустить через мясорубку. Размягченное сливочное масло растереть с желтками сваренных вкрутую яиц. Все соединить и тщательно размешать, добавив сахар и перец по вкусу. При желании можно добавить сок лимона или 1 ч. ложку раствора лимонной кислоты.

ЗАКУСОЧНЫЕ ПАСТЫ ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ БУТЕРБРОДОВ

Для маленьких бутербродов с пастами лучше брать хлеб вчерашней выпечки. Из одного белого батона можно нарезать острым ножом 25—30 узких и длинных ломтиков. Потом нарезать их поперек (наискось или прямо) на 50—60 ломтиков (кусочков). Получатся бутерброды «на один укус». На каждый такой бутерброд положить 1 ч. ложку (с верхом) пасты и украсить сверху мелко нарезанной зеленью, рублеными яичными желтками.

27. Паста из яиц и лука

2 вареных яйца, 1 небольшая головка репчатого лука, 20—30 г размягченного сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль, молотый перец по вкусу, мелко нарезанный зеленый лук.

Мелко нарезать сваренные вкрутую яйца и репчатый лук. Масло растереть в мисочке и смешать со сметаной, луком и яйцами. Добавить соль, перец. Бутерброды с пастой посыпать зеленым луком.

28. Паста из плавленого сыра, яиц и творога

1 плавленый сырок, 1 вареное яйцо, 1—2 ст. ложки творога, 1—3 ст. ложки сметаны, зеленый лук или головка репчатого лука, соль, черный или красный молотый перец по вкусу.

Сваренное вкрутую яйцо мелко нарезать. Плавленый сырок растереть с творогом и смешать с яйцом, сметаной, мелко нарезанным луком, красным или черным перцем, посолить, если нужно.

● Молотый перец можно заменить кусочком свежего сладкого перца: удалить из него семена, очень мелко нарезать и смешать с пастой.

29. Паста из рыбных консервов

1 банка рыбных консервов в масле, 50—60 г размягченного сливочного масла, 2 вареных яйца, соль, молотый красный перец, лимонный сок по вкусу.
Для украшения: ломтики помидора или красного сладкого перца, мелко нарезанный зеленый лук.

Рыбу растереть в мисочке. Масло растереть отдельно и соединить с рыбой. Добавить молотый красный перец, лимонный сок, соль и растертые желтки сваренных вкрутую яиц. Охладить.

Калужская
об 19

30. Паста из брынзы

Несколько штук шпрот, 2 вареных яйца, 1 стручок свежего сладкого перца или 2—3 редиски, 20 г размягченного сливочного масла, 100 г брынзы, 2—3 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Шпроты растереть в однородную массу. Сваренные вкрутую яйца измельчить. Очень мелко нарезать стручок сладкого перца (без семян) или редис. Масло растереть, соединить с размятой брынзой, шпротами, яйцами, сметаной, сладким перцем или редисом. Размешать, посолить по вкусу.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ (ТОСТЫ, ГРЕНКИ)

Эти бутерброды очень питательны, как самостоятельное блюдо они могут быть поданы на завтрак или ужин.

Для приготовления горячих бутербродов обычно берут белый батон (при желании можно срезать с него корку) и нарезают нетолстыми ломтиками толщиной 1—1,5 см. Ломтики хлеба смазывают сливочным маслом с одной или обеих сторон, переносят на слегка смазанный противень, кладут на них продукты и ставят в заранее нагретую духовку на 8—10 мин. Непременным компонентом всех горячих бутербродов является сыр, который, расплавляясь, связывает остальные продукты и придает им остроту. Самый распространенный горячий бутерброд — хлеб, намазанный маслом, посыпанный тертым сыром и слегка подсушенный на плите или в духовке до расплавления сыра.

31. Бутерброды с сыром, приготовленные на плите

1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, 150—200 г твердого сыра.

Ломтики хлеба намазать с обеих сторон размягченным маслом, всю поверхность одной стороны хлеба покрыть пластом твердого сыра толщиной 2—3 мм, на который тоже нанести масло. На разогретую, смазанную маслом сковороду положить бутерброды той стороной, на которую положен сыр с маслом, и через несколько секунд (когда сыр начнет плавиться) сковороду убрать с огня в сторону, дать немного остыть, ножом или лопаткой перевернуть бутерброды на другую сторону, вновь поставить на огонь и поджарить так, чтобы гренки не подгорели.

● Это быстрый способ приготовления горячих бутербродов, не связанный с разогреванием духовки.

32. Бутерброды с яблоками *по-литовски*

1 батон белого хлеба, 50—70 г масла или маргарина, 3—5 яблок (лучше кислых), 2—3 ст. ложки сахарного песка, щепотка молотой корицы, 1—2 яйца.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками и намазать с одной стороны маслом. Очищенные яблоки натереть на терке, добавить сахар, корицу, сырое яйцо и перемешать. Положить яблочную массу на ту сторону ломтей, где нет масла. На разогретую сковороду положить бутерброды маслом вниз, накрыть крышкой и выпекать на плите. Через 3—5 мин они будут готовы.

33. Бутерброды (тартинки) с помидорами

1 батон хлеба, 100 г сливочного масла, 6—7 помидоров, 150 г сыра, молотый перец, зелень по вкусу.

На ломтики хлеба, смазанные с обеих сторон маслом, положить кружочки нарезанных и поперченных помидоров, сверху покрыть тертым на крупной терке сыром (или тонкими ломтиками сыра) и запечь в нагретой духовке. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

34. Бутерброды с сыром *по-немецки*

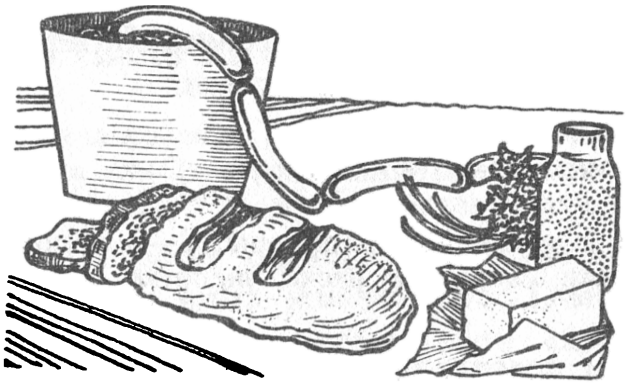
4—6 кусочков черного хлеба, 2—3 ст. ложки томатной пасты, 4—6 тонких кусочков соленого свиного сала, 4—6 красных помидоров, 100—150 г тертого сыра.

Кусочки хлеба намазать томатной пастой. Сверху положить сало и нарезанный кружочками помидор, посыпать тертым сыром. Выпекать в нагретой духовке, пока расплавившийся сыр не превратится в румяную корочку.

35. Бутерброды с фаршем из смешанных продуктов

1 батон хлеба, 200 г ветчины, 200 г вареной колбасы, 200 г полукопченой колбасы, 2 сырых или 3—4 вареных яйца, 150—200 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, молотый перец по вкусу.

Вареную ветчину, вареную и полукопченую колбасу, взятые в равных количествах, пропустить через мясорубку и к полученной массе добавить два взбитых



сырых яйца, перец по вкусу, все тщательно перемешать. Каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, покрыть слоем фарша толщиной 1,5 см. Бутерброды с фаршем посыпать тертым на крупной терке сыром (или покрыть тонкими ломтиками сыра) и запечь в разогретой духовке при температуре 200 °С до расплавления сыра и подрумянивания бутербродов (примерно 10—15 мин).

● При приготовлении фарша можно вместо сырых яиц ввести в него сваренные вкрутую яйца, пропустив их через мясорубку вместе с ветчиной и колбасой.

36. Бутерброды с мясным фаршем

1 батон хлеба, 400—500 г мясного фарша, 1—2 сырых яйца, 100 г сливочного масла, щепотка натертого мускатного ореха, соль и молотый перец по вкусу, немного молока или воды, 150 г сыра.

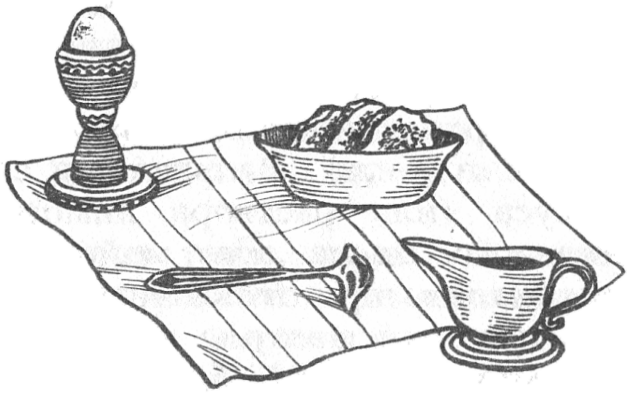
Приготовить мясной фарш (как для котлет), добавить взбитые яйца, натертый на мелкой терке мускатный орех, соль и перец по вкусу и немного молока или воды для сочности. Все это хорошо размешать и даже взбить. Каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, покрыть слоем фарша толщиной 1,5—2 см, сверху положить тонкие пласты сыра и поставить в разогретую духовку. Запекать лучше в верхней части духовки в течение 15—20 мин до готовности мяса. Если бутерброды передержать в духовке, то фарш получится недостаточно сочным.

● Добавление мускатного ореха придаст особый вкус мясу, чем оно и будет отличаться от обыкновенной котлеты.

37. Запеченные булочки

Для смазывания булочек: 2 ст. ложки густой сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растопленного масла.

Маленькие булочки (приобретенные в необходимом количестве) разрезать острым ножом пополам, вынуть мякиш из обеих половинок, не нарушая их формы. На нижние половинки положить любой закусочный фарш



или пасту для бутербродов (рецепты 24—26 и 27—30) в достаточном количестве, с верхом, плотно накрыть верхними половинками. Сверху смазать булочки массой, приготовленной из смеси густой сметаны, муки и растопленного сливочного масла. Выпекать в горячей духовке до подрумянивания. Подавать горячими.

● Для начинки можно использовать и мякиш. Залить его горячими сливками, добавить масло, растертую брынзу с томатом, все хорошо размешать и начинить этой массой булочки.

38. Тосты с тмином

1 батон хлеба, 100 сливочного масла, 150—200 г твердого сыра, 10—15 г тмина.

Семена тмина залить кипящей водой на 15—20 мин, слить воду, семена подсушить. Батон нарезать ломтиками. Каждый ломтик хлеба намазать с обеих сторон размягченным маслом и с одной стороны немного посыпать тмином, затем с обеих сторон посыпать тертым сыром (натереть на мелкой терке). Подготовленные таким образом ломтики хлеба разрезать вдоль на три части и полученные палочки положить на смазанный маслом противень. Запечь в хорошо нагретой духовке в течение 20 мин до образования золотистой корочки. Подавать горячими.

* * *

Вариантов приготовления горячих бутербродов с сыром довольно много. Для них можно использовать куски вареной (жареной) курицы, вареной рыбы, вареные (тушеные) грибы, печеночный паштет с кружочками вареных яиц и т. д.

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ВИНЕГРЕТОВ

Салаты подают как самостоятельное блюдо на завтрак и на ужин, а также в качестве гарниров к

различным мясным, рыбным и другим блюдам. Готовят салаты из сырых, вареных и консервированных овощей, фруктов и грибов, а также из продуктов животного происхождения (сыр, яйца, мясо, рыба, морепродукты и т. д.). Заправляют салаты смесью столового уксуса (или раствора лимонной кислоты) и растительного масла или майонезом, или сметаной, или специально приготовленными соусами.

Заправки и соусы к салатам нужны не только для придания вкуса. Добавление лимонного сока или растворенной лимонной кислоты, или уксуса сразу же после приготовления салата позволяет сохранить в нем больше витамина С. Установлено также, что растительное масло и другие жиры, добавленные в салаты, обволакивают частички тонкой пленкой и таким образом сохраняют витамины от нежелательного воздействия кислорода.

Как освежить овощи? Такие овощи, как редис, огурцы, цветная капуста и другие, можно освежить, подержав их в холодной (ледяной) воде с добавлением 2—3 ст. ложек уксуса. А увядшие зеленые листья салата, наоборот, нужно подержать в теплой воде минут 15, и они снова станут свежими.

Нельзя приготовлять и хранить салаты в металлической посуде — только в эмалированной, стеклянной, керамической.

Известный автор многих книг по истории кулинарии В. В. Похлебкин выводит общие правила составления салатов, которые стоит взять на вооружение домашнему кулинару.

Используемые для того или иного салата продукты должны быть совместимы во вкусовом отношении.

● Если в салат вносится заправка, то она должна соответствовать составу тех продуктов, из которых готовится салат. Например, заправку в виде сметаны хорошо вносить в салаты из свежих овощей и зелени; исключение составляют сырые капуста и морковь, с которыми сметана плохо сочетается. Прибавление сметаны к мясным и рыбным салатам снижает их качество, считается «порождением безвкусицы».

● Надо помнить, что овощи и зелень очень чувствительны к соли. Все салаты, особенно овощные, солить нужно перед самой подачей на стол.

● Салат не должен повторять по составу первое или

второе блюдо. Так, если подают на стол сосиски или гуся с капустой, то салат из капусты делать не следует.

Салаты, подаваемые к мясным, особенно жирным, блюдам должны быть легкими, состоять в основном из зелени (зеленый лук, листья зеленого салата, укроп, огурцы).

Если на второе подается рыба, то к ней хорошо сделать салат из отварных овощей — из картофеля с луком, из моркови с острой заправкой, содержащей хрен, лимонный сок или раствор лимонной кислоты, перец.

● Картофель и овощи для салатов и винегретов лучше сварить в кожуре и, слив воду, дать подсохнуть без крышки на слабом огне; охлаждать неочищенными. Очищать и нарезать их следует перед приготовлением салатов. Во избежание быстрой порчи изделий не рекомендуется соединять теплые продукты с холодными.

39. Салатная заправка из уксуса и масла

1—2 ст. ложки столового уксуса или раствора лимонной кислоты, 2—4 ст. ложки салатного (растительного) масла, сахар, соль, молотый перец по вкусу.

В эмалированную посуду (кружку) влить столовый уксус или раствор лимонной кислоты, салатное (или другое растительное) масло, добавить сахарный песок, соль, молотый перец по вкусу и все это взбить вилкой до получения однородной эмульсии.

● Если заправки потребуется больше, то количество компонентов можно увеличить в таком же соотношении.

40. Заправка горчичная для винегретов

2—3 желтка сваренных вкрутую яиц, 2—3 ч. ложки готовой горчицы, 2 ч. ложки сахара, соль по вкусу, 200 г растительного масла, 100 г столового уксуса, молотый перец по вкусу.

Яичные желтки тщательно растереть деревянной ложкой с готовой горчицей, сахаром и солью, затем понемногу добавлять растительное масло до получения однородной смеси, после чего влить столовый уксус или раствор лимонной кислоты, поперчить и размешать.

41. Заправка *польская*

3 желтка сваренных вкрутую яиц, 1 стакан сметаны, 1/4 стакана столового уксуса, соль и сахар по вкусу.

Яичные желтки тщательно растереть деревянной ложкой и, понемногу добавляя хорошую сметану, смешать до получения однородной смеси; добавить столовый уксус или раствор лимонной кислоты, соль и сахар по вкусу.

42. Заправка *по-французски*

1 ч. ложка соли, 2—3 ч. ложки сахарной пудры, щепотка молотого перца, 1 ч. ложка готовой горчицы, 200 г растительного масла, 100 г столового уксуса, 1 зубчик толченого чеснока (по желанию).

Указанные в рецепте компоненты смешать и взбить миксером или энергично встряхивать в высокой посуде (бутылке) с закрытой крышкой до тех пор, пока смесь не станет достаточно густой.

● Эту заправку можно хранить в холодильнике и использовать неоднократно для приготовления салатов.

43. Соус для салата из вареных овощей

2—3 желтка сваренных вкрутую яиц, щепотка сахара, 1 ст. ложка отваренной зелени петрушки, 150—200 г растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса, соль и молотый перец по вкусу.

Яичные желтки хорошо растереть деревянной ложкой, прибавить сахар и отваренную зелень петрушки и, не переставая растирать, понемногу вливать нужное количество растительного масла (до получения густого соуса), потом влить столовый уксус, посолить, поперчить и перемешать.

● В этот соус можно добавить неполную чайную ложку готовой горчицы.

САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ И ФРУКТОВЫЕ

Когда появляется много свежей зелени и овощей, старайтесь, чтобы они ежедневно появлялись на вашем столе в натуральном виде или в виде салатов. Чем больше мы будем съедать зелени и овощей, тем лучше будем себя чувствовать, лучше выглядеть. Особенно они полезны детям, с раннего возраста их надо приучать к овощам.

Фруктовые салаты в отличие от овощных можно подавать на десерт. Фрукты, особенно яблоки, очень хорошо вводить в овощные салаты — они придают им особый вкус, повышают их пищевую ценность.

44. Салат-натюрморт



10—12 средних помидоров, 8—10 небольших огурчиков, 2—3 пучка редиса, пучок зеленого лука с головками, зелень укропа, петрушки, листья салата.

Для этого салата годятся только свежие, неповрежденные, желательно ровные овощи, красивые на вид: свежие красные помидоры, небольшие огурчики целиком (или разрезанные вдоль на половинки), бело-розовая или красная редиска целиком, веточки петрушки, укропа, листья зеленого салата, зеленый лук с белыми головками. Все эти неизмельченные, тщательно очищенные и вымытые овощи расположить на большом овальном блюде в виде отдельных островков в обрамлении зелени. Такой натюрморт красив и весьма аппетитен. Но при желании таким же образом (островками) можно подать и измельченные овощи (к примеру, крупно натертые).

● В качестве простой закуски можно подать соленые огурцы, но красиво оформленные. Перед подачей вынуть огурчики из рассола (маринада), разрезать вдоль на несколько частей и уложить в виде цветка на мелкую тарелку, а в центр — красный соленый помидор. Украсить блюдо зеленью.

45. Салат из нарезанных помидоров и огурцов

5 красных помидоров, 2—3 свежих огурца, 1 головка репчатого лука, зелень укропа, листья зеленого салата.
Для заправки: 1 ст. ложка уксуса или раствора лимонной кислоты, 2 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Подготовленные помидоры и огурцы нарезать поперек кружочками и уложить в виде чешуи на длинное блюдо, покрытое зелеными листьями салата, чередуя ряд помидоров, ряд огурцов; сверху положить кольца репчатого лука, при желании посыпать рубленым укропом. Перед подачей на стол нарезанные овощи полить острой заправкой.

Приготовление заправки: в эмалированную кружку влить столовый уксус или раствор лимонной кислоты,

растительное масло, добавить соль и перец по вкусу, взбить вилкой до получения однородной эмульсии. Если заправки требуется немного, то компоненты можно отмерить чайной ложкой. Как правило, масла берется в два раза больше, чем уксуса.

46. Салат из сырых тертых овощей и яблок

200 г моркови, 200 г свеклы, 200 г редьки или репы, 600 г яблок, лимонный сок или раствор лимонной кислоты.

На мелкой терке натереть отдельно морковь, свеклу, редьку (или репу). На крупной терке натереть столько яблок, сколько хватит для трех салатов. Для сохранения цвета натертые яблоки сбрызнуть лимонным соком или раствором лимонной кислоты. Каждый из натертых корнеплодов в отдельной посуде хорошо перемешать с массой натертых яблок в равных количествах. Таким образом, получится три сочных салата, различных по вкусу и цвету. Их можно выложить на одно блюдо разноцветными рядами.

47. Салат зеленый с огурцами и редисом

2—3 пучка редиса, 2—3 свежих огурца, 100 г зеленого салата, 50 г зеленого лука, зелень укропа, 100 г сметаны или салатной заправки, соль.

Подготовленные редис и свежие огурцы нарезать поперек тонкими кружочками (крупные овощи — ломтиками), смешать с нарезанными листьями салата и нашинкованным зеленым луком. Заправить подсоленной сметаной и посыпать мелко нарезанным укропом. Вместо сметаны салат можно заправить салатной заправкой из уксуса и масла (рецепт 39). Украшением может быть бордюр из завитков огуречной кожуры. Для этого срезать с огурца кругообразными движениями кожуру (спиралью), охладить в ледяной воде и уложить вокруг горки салата.

48. Салат из редиса и огурцов *по-французски*

2 огурца, 1 пучок редиса, $^1/_2$—1 лимон, 50—100 г натертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Огурцы нарезать очень мелко. Редис очистить, порезать и полить соком лимона. На блюдо в центр поло-

жить редис, вокруг него мелко нарезанные огурцы, посыпанные натертым сыром. Сверху салат посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

49. Салат из корневого сельдерея *по-французски*

300 г корня сельдерея, 3 ст. ложки сметаны или 30 %-ных сливок, $^1/_2$ стакана майонеза, 2 ч. ложки готовой горчицы.

Корни сельдерея промыть, очистить от кожицы и натереть на крупной терке (или порезать тонкой соломкой). Смешать сметану или сливки с майонезом, горчицей и полученной смесью заправить измельченный сельдерей. Хорошо перемешать и выдержать в холодильнике 30 мин перед подачей на стол.

50. Салат весенний

1 головка кочанного салата, 4—5 шт. редиса, 2 маринованных огурчика, пучок лука-порея, 1 вареное яйцо, лимонный сок или раствор лимонной кислоты.

Зеленый салат нарезать лапшой, редиску, небольшие маринованные огурчики — мелкими ломтиками, лук-порей мелко порубить и все смешать. Посолить, сбрызнуть лимонным соком (или раствором лимонной кислоты), еще раз перемешать и сверху посыпать мелкорубленым вареным яйцом, а еще лучше — протертым желтком.

51. Салат из овощей с редькой

250 г помидоров, 1 свежий огурец средней величины, 1 средняя редька, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. ложки нарезанного укропа, 1—2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, соль, перец по вкусу, 2—4 ст. ложки растительного масла (см. рецепт 39). По желанию — 1—2 яйца, сваренных вкрутую.

Помидоры, огурец нарезать тонкими пластиками, редьку натереть на крупной терке, лук мелко нашинковать, яйца также мелко порезать. Сложить в эмалированную миску, осторожно перемешать, добавить салатную заправку из уксусной или лимонной кислоты, растительного масла, соли и перца.

52. Салат из сладкого перца

600 г стручков перца разного цвета, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки салатной заправки или майонеза.

Стручки перца (желательно разного цвета) вымыть, срезать верхушки, удалить семена. Перец и головку репчатого лука нарезать тонкими кольцами, смешать, заправить растительным маслом с лимонным соком или майонезом. Украсить тонкими кольцами перца, охлажденного в ледяной воде.

● Салат, приготовленный из красного, желтого, зеленого перца, выглядит очень красиво.

53. Салат из цветной капусты со сладким перцем и свеклой *по-французски*

1 небольшой кочан цветной капусты, $^3/_4$ стакана зеленого сладкого перца, нарезанного маленькими ромбиками, $^1/_2$ стакана вареной свеклы, также нарезанной маленькими ромбиками, 3 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 1 ч. ложка соли, $^1/_2$—$^3/_4$ ч. ложки молотого черного перца, $^1/_2$ стакана оливкового или другого растительного рафинированного масла.

Цветную капусту разделить на кочешки, промыть и положить в подсоленную кипящую воду. Варить до готовности (но не переваривать), откинуть на дуршлаг. Смешать кочешки цветной капусты с нарезанными зеленым перцем и свеклой.

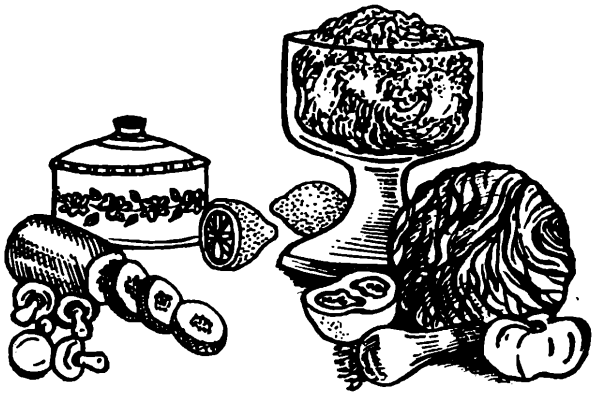
Приготовить салатную заправку из уксуса или разведенной лимонной кислоты, растительного масла, соли и перца (хорошо взбить смесь в бутылке или в кру́жке с помощью вилки). Полить салат заправкой и дать постоять ему 30 мин при комнатной температуре перед подачей на стол.

54. Салат из моркови с яблоками

300 г моркови, 300 г яблок, 1 желток вареного яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 лимон, соль и молотый перец по вкусу.

Вымыть, очистить и натереть на крупной или мелкой терке сырую морковь. Очищенные сырые яблоки также натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком (или раствором лимонной кислоты), чтобы они не потемнели, и смешать с натертой морковью. Желток вареного яйца растереть деревянной ложкой в керамической миске и при непрерывном помешивании постепенно ввести растительное масло, сок одного лимона, добавить сметану, соль и перец по вкусу. Перемешать морковно-яблочную массу с приготовленным соусом.

● Салат подается как закуска или как гарнир к мясным блюдам. При желании его можно посыпать измельченными грецкими орехами.



55. Витаминный салат

2—3 огурчика, $^1/_4$ небольшого (плотного) кочана капусты, 2 средние моркови, 1 корень сельдерея (можно заменить редисом), 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 зубчика растолченного чеснока, 1 яблоко, $^1/_2$ лимона, 3 ст. ложки майонеза и столько же сметаны, соль, сахар по вкусу.

Огурцы и капусту нарезать мелкой соломкой, морковь и сельдерей натереть на крупной терке. Сложить в эмалированную миску, добавить лук, чеснок, яблоко, нарезанное дольками, полить соком лимона, все перемешать. Добавить соль, сахар (по вкусу), майонез, сметану и снова перемешать. Выложить в салатник и украсить дольками яблока и огурца. Дольки яблока натереть лимоном, чтобы не потемнели.

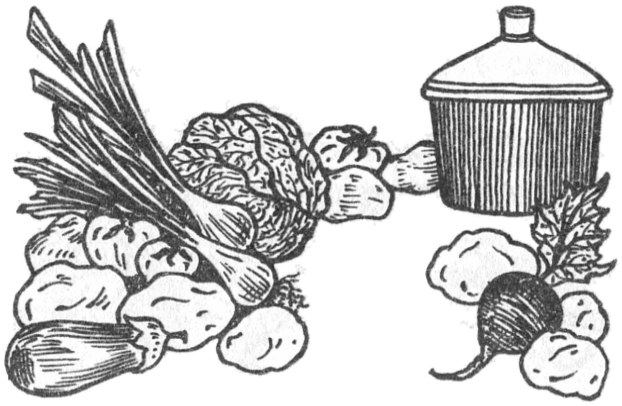
56. Редиска со сливочным маслом

2—3 пучка редиски, 200 г сливочного масла.

Твердое сливочное масло, охлажденное в холодильнике, натереть на крупной терке и эту пышную массу выложить горкой посредине тарелки. Бело-розовую или красную редиску вымыть, оставив у каждой немного зелени, за которую редиску можно брать руками, и целой разложить вокруг масла. Соль подать отдельно. При желании из редиски можно сделать розочки. Для этого острым ножом срезать верхнюю часть редиски, в оставшейся части надрезать лепестки, придав форму цветка. Розочки, охлажденные в ледяной воде, уложить бордюром.

57. Редька с уксусом

250 г редьки, уксус 9%-ный или разведенная лимонная кислота, 80 г моркови, 2 ст. ложки (неполных) растительного масла, соль по вкусу.



Очищенную редьку натереть на крупной терке и выдержать в холодной воде с добавлением уксуса или лимонной кислоты 10—15 мин. Тем временем очищенную морковь также натереть на крупной терке. Редьку отжать, соединить с морковью, заправить маслом и, если нужно подкислить уксусом или разведенной в воде лимонной кислотой, посолить, размешать и выложить в салатник.

● Уксус можно заменить кислым окрошечным квасом, что придаст блюду своеобразный вкус.

58. Салат из редиски с сыром и овощами

1—2 пучка редиски, 100 г твердого сыра, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2 ст. ложки майонеза, молотый перец, зелень укропа по вкусу.

Подготовленную редиску нарезать тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Небольшую луковицу и сваренное вкрутую яйцо мелко нарезать. Все смешать. Добавить консервированный зеленый горошек, майонез, перец по вкусу, перемешать. Выложить в салатник, украсить дольками редиски, посыпать мелко нарезанным укропом.

59. Многослойный салат «Помпадур»

1 средняя луковица, 2—3 яблока (лучше антоновка), 4 яйца, 100—150 г твердого сыра, майонез (по желанию — пополам со сметаной).

Лук нарезать кольцами, обдать кипятком, остудить. Сваренные вкрутую яйца нарезать тонкими кружочками. Яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком или разведенной в воде лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Подготовленные продукты послойно положить в плоский салатник. Сначала положить весь лук и покрыть его майонезом, затем яблоки и также покрыть майонезом, на яблоки — кружочки яиц и майонез, а верхний слой — сыр, натертый на крупной терке, — покрыть майонезом. Сверху можно украсить измельченным яичным желтком или

стружками сыра, напоминающими снежинки, в центре положить веточку зелени. Салат подавать не перемешивая.

● Салат можно украсить мелко нарезанным луком и яичным желтком, натертым на терке.

● Предлагаем еще два варианта многослойного салата. Для первого варианта такое сочетание продуктов: 1-й слой — яичные белки (от 6 вареных яиц), натертые на терке; 2-й слой — натертый сыр; 3-й слой — кусочки сардин в масле — заливается майонезом; 4-й слой — кольца репчатого лука; 5-й слой — холодное сливочное масло, натертое на терке; 6-й слой — растертые желтки — заливается майонезом. Сверху украсить зеленью.

Для второго варианта: 1-й слой — сырая тертая морковь с яйцами и майонезом; 2-й слой — ломтики отварного картофеля и зеленый горошек; 3-й слой — свежая белокочанная капуста и яблоки, тонко нашинкованные; 4-й слой — отварная или печеная свекла, натертая на крупной терке, с чесноком и майонезом. Каждый слой продуктов покрывается майонезом.

60. Салат из сыра *по-французски*

180 г отварного риса, $^3/_4$—1 стакан тертого сыра, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ головки репчатого лука, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу.
Для украшения: $^1/_2$ огурца (можно соленого), 4 помидора.

Тертый сыр смешать со сметаной, добавить мелко нарезанный лук, перец (если нужно, соль). Эту смесь соединить с рисом и перемешать. Переложить в салатник, украсить мелко нарезанным огурцом и четвертинками красных помидоров. Сверху полить лимонным соком или растворенной лимонной кислотой.

61. Салат из свеклы с грецкими орехами

1 вареная свекла (200—250 г), 1 ч. ложка готового хрена или 2 зубчика чеснока, 2—3 ст. ложки дробленых грецких орехов, 2 ст. ложки майонеза, соль и сахар по вкусу.

Отваренную или испеченную свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить готовый хрен, дробленые (не очень мелко) грецкие орехи, майонез, соль и сахар по вкусу. Все перемешать и охладить. Вместо хрена можно взять 2 зубчика чеснока.

● Этот салат можно приготовить без хрена и чеснока с добавлением натертых сырых яблок (200 г), увеличив при этом норму майонеза вдвое. Перед подачей салат посыпать зеленью укропа и петрушки.

62. Салат из свеклы с ревенем

1 вареная или испеченная свекла (200 г), 2 черешка ревеня, 2 ст. ложки сметаны, сахар и соль по вкусу.

Свеклу нарезать кубиками, добавить ревень, очищенный от волокон и нарезанный мелкими кусочками, заправить сметаной с добавлением сахара и соли.

● Этому салату можно придать другой вкус, если добавить к нему тонко нашинкованный репчатый лук, а сметану смешать с готовым тертым хреном и сахаром.

63. Салат из красной свеклы с хреном

2—3 небольшие вареные свеклы (600 г), 1—2 ст. ложки тертого хрена, салатная заправка из уксуса и растительного масла (рецепт 39).

Охлажденную свеклу очистить и натереть на крупной терке. Очищенный корень хрена натереть на мелкой терке или взять готовый хрен из банки. Перемешать свеклу с натертым хреном. Полить салатной заправкой из уксуса и растительного масла. При желании можно добавить измельченную зелень петрушки и укропа, а сверху посыпать мелко нарезанными яйцами.

● В конце зимы и ранней весной это полезное блюдо будет кстати.

64. Свекла маринованная

Красную сладкую свеклу сварить или испечь, остудить, очистить и нарезать кубиками или ломтиками. Сложить в стеклянную банку, пересыпать тертым хреном (если есть), залить столовым уксусом и выдержать в течение суток (24 ч). При желании уксус можно предварительно вскипятить с лавровым листом, перцем (горошком), солью и несколькими гвоздичками, остудить.

● Маринованную свеклу хорошо подать к жареному или тушеному мясу.

65. Салат осенний

1 головка репчатого лука, 2 средних помидора, 2 больших соленых огурца, 2 яблока, салатная заправка или огуречный рассол.

Лук нарезать кольцами, немного посолить и дать постоять. Помидоры и огурцы нарезать поперек кружочками или полукружочками. Очищенные яблоки нарезать кубиками. Осторожно, не деформируя помидоры, перемешать все с подготовленным луком. Полить салат огуречным рассолом и поставить в холодильник.

● Вместо огуречного рассола этот салат перед подачей можно полить салатной заправкой из уксуса и масла (рецепт 39).

66. Овощной салат с брынзой

4 помидора, 2 огурца (свежих или консервированных), 3—4 сладких перца, 1 маленький горький перчик, 1 головка репчатого лука, 1—2 ст. ложки уксуса, 2—3 ст. ложки растительного масла (можно подсолнечного), соль по вкусу, зелень укропа, 100 г брынзы.

Овощи вымыть холодной водой. Огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, а репчатый лук, сладкий и горький перец — маленькими кусочками. Все выложить в широкий салатник, посолить и заправить смесью уксуса и растительного масла, взбитой в отдельной посуде. Перемешать. Сверху салат посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и натертой на терке брынзой.

67. Салат из овощей с морской капустой

1 отварная картофелина, $^1/_2$—1 соленый или маринованный огурец, $^1/_2$ головки репчатого лука, $^1/_2$ банки консервированной морской капусты, 1—2 ст. ложки майонеза.

Отварной картофель и огурец нарезать ломтиками, репчатый лук тонко нашинковать. Морскую капусту смешать с подготовленными овощами и заправить майонезом. При желании можно добавить немного тертой редьки.

68. Салат из сырого репчатого лука

3—4 большие головки репчатого лука, $^1/_2$ лимона, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка майонеза, зелень укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, промыть и нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Если лук горький, промыть его холодной водой, поместить в кастрюльку, обдать кипятком, дать немного постоять, не закрывая крышкой, затем откинуть на дуршлаг. В охлажденный лук поло-



жить соль и сахар по вкусу, добавить сок лимона, заправить сметаной и майонезом, перемешать. Положить в салатник, посыпать нарезанной зеленью, охладить.

69. Салат из сырого лука *по-польски*

1 средняя головка репчатого лука, 1 большое яблоко или соленый огурец, лимонный сок, соль, сахар по вкусу, 3 ст. ложки подсолнечного масла (или 5 ст. ложек сметаны), $^1/_2$ ч. ложки готовой горчицы.

Очищенную луковицу разрезать на четыре части, затем поперек тонкими ломтиками. Так же нарезать огурец. Яблоки натереть на крупной терке. Лук с яблоком или огурцом сбрызнуть лимонным соком, добавить соль, сахар, размешать. Растительное масло или сметану смешать с горчицей и этим соусом заправить салат.

70. Салат из лука с сыром *по-польски*

1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка растопленного масла или маргарина, по 1 ст. ложке молотых сухарей и тертого сыра, соль, 1 ч. ложка сахарного песка.

Очищенную луковицу разрезать на 4 или 8 долек, не отрезая твердой «пятки». Вскипятить воду, посолить, всыпать ложку сахарного песка. Лук положить в кипящую воду и отварить в течение 1—2 мин. Откинуть на дуршлаг, выложить на тарелку, полить растопленным маслом, посыпать молотыми сухарями и тертым сыром.

71. Салат из печеного лука

10 небольших головок репчатого лука, салатная заправка (рецепт 39) или лимонный сок, соль и молотый перец по вкусу, зелень петрушки и укропа, немного брынзы (по желанию).

Небольшие, одинаковой величины головки лука неочищенными испечь на противне или сковороде в духовке. Испеченные луковицы очистить, разрезать каждую на четыре части, положить в салатник, полить салатной заправкой или лимонным соком, добавить соль и перец по вкусу, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа. При желании добавить мелко нарезанную брынзу.

72. Салат из квашеной капусты с яблоками и брусникой

$^1/_4$—$^1/_2$ кочана квашеной капусты, яблоки (по объему в 2 раза меньше, чем капусты), 2—3 ст. ложки брусники или клюквы, 2 ст. ложки салатного масла, сахар по вкусу, капустный рассол.

Свежие яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками (или натереть на крупной терке) и сбрызнуть капустным рассолом (или лимонным соком), чтобы не потемнели. Пластовую квашеную капусту тонко нашинковать и смешать с подготовленными яблоками и небольшим количеством брусники, добавить сахар по вкусу, полить растительным (лучше всего кубанским или оливковым) маслом. Положить в салатник, по краям разложить бруснику, а середину можно украсить дольками моченых яблок.

73. Салат из маринованной капусты с яблоками *по-французски*

500 г маринованной капусты, 2 яблока, 1—2 соленых огурца, 1 небольшая головка репчатого лука, майонез для заправки. Можно добавить лимонный сок и тмин по вкусу.

К мелко нашинкованной капусте добавить нарезанные яблоки, огурец и лук, перемешать. Заправить майонезом.

● Этот салат можно подать к мясу и картофелю.

74. Салат из яблок и сельдерея с грецкими орехами

6 крупных сладких яблок, 100 г корня сельдерея, 100 г грецких орехов, 100 г майонеза, 50 г сливок, лимонный сок, листья салата.

Яблоки очистить и нарезать кубиками, слегка сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели, добавить натертый на мелкой терке сельдерей и дробленые грецкие орехи. Майонез смешать со сливками и этой смесью заправить салат. Выложить его на зеленые листья салата, охладить.

75. Карпатский салат из свежей капусты

200 г свежей белокочанной капусты, 200 г яблок, 75 г майонеза, 60 г орехов (любых), 60 г тертого сыра, 1 ст. ложка лимонного сока или разведенной лимонной кислоты (3 щепотки на 1 ст. ложку воды), 1—2 ч. ложки молотой корицы с сахаром, сахарный песок по вкусу, 2—3 веточки зелени.

Нашинковать тонкой соломкой капусту и очищенные яблоки. Смешать их, добавить корицу, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, сахар и заправить майонезом. Выложить в салатник. Сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром и измельченными орехами. Украсить зеленью.

76. Салат из сырых кабачков

Очищенный молодой кабачок натереть на крупной терке или нарезать мелкими ломтиками, переложить в тарелку (салатник), полить салатной заправкой из растительного масла и уксусной или лимонной кислоты (рецепт 39). Накрыть крышкой и дать постоять 10—15 мин. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

77. Салат киевский со свеклой

200—300 г вареной свеклы, 60—75 г чернослива без косточек, 60—75 г рубленых орехов, 80—100 г сметаны.
Для украшения: чернослив без косточек, зелень (2—3 веточки).

Свеклу нашинковать мелкой соломкой. Припущенный и очищенный от косточек чернослив также нарезать соломкой, соединить со свеклой и рублеными орехами, заправить сметаной. Выложить горкой в салатник. Сверху украсить черносливом без косточек и зеленью.

78. Салат из сырой моркови с медом и орехами

2 моркови, 2—3 ст. ложки меда, 1—2 ст. ложки мелкорубленых орехов.

Очищенную морковь натереть на мелкой терке, полить жидким медом, перемешать, посыпать любыми мелкорублеными орехами.

79. Фруктовый салат

Для приготовления фруктового салата можно использовать как свежие сезонные фрукты, так и консервированные.

Основу салата составляют яблоки, которых берут в два раза больше, чем остальных фруктов.

Любые очищенные фрукты мелко нарезать (яблоки и груши — ломтиками, бананы — кружочками, апельсины и мандарины — дольками), положить в салатник,

перемешать, посыпать сахаром или облить медом. Если салат недостаточно сочный, можно вскипятить воду с лимоном и вылить на салат, добавив сахар по вкусу. К этому салату можно добавить целые ягоды (вишню без косточек, бруснику, изюм). Дольки лимона могут сочетаться с любым фруктовым салатом. Украсить салат взбитыми сливками или взбитой сметаной и измельченными грецкими орехами.

80. Чернослив с орехами

400—500 г чернослива, 1—$1^1/_2$ стакана густой сметаны или сливок, сахар по вкусу, очищенные грецкие орехи в соответствии с количеством взятого чернослива.

Чернослив промыть, залить водой и дать постоять 2 ч. Поставить на слабый огонь, довести до кипения и оставить на несколько часов под крышкой для набухания. Из охлажденного мягкого чернослива вынуть косточки и в каждую ягоду вложить половинку или четвертинку ядра грецкого ореха. Уложить чернослив в салатник (лучше прозрачный) и покрыть взбитой сметаной или сливками с добавлением сахара по вкусу. Посыпать рублеными орехами.

● Вместо сметаны можно положить мороженое.

● Это блюдо можно подать по-другому. В бокалы или креманки положить чернослив без косточек, залить его настоем, в котором он распаривался, а сверху положить 2 ст. ложки взбитой сметаны или мороженого, посыпать рублеными орехами.

81. Пикантный салат из чернослива

400 г чернослива (желательно крупного), 1 стакан грецких орехов, 3—4 дольки чеснока, лимонный сок, соль по вкусу, 1 баночка майонеза. В майонез можно добавить немного сахарной пудры.

Из припущенного чернослива (рецепт 80) вынуть косточки. Грецкие орехи растолочь в ступке (или скалкой на столе) с дольками чеснока до однородной массы, добавить лимонный сок, чуть-чуть соли, еще раз хорошо перемешать. Этой массой нафаршировать чернослив и уложить его в салатник. Залить майонезом.

САЛАТЫ С ГРИБАМИ

В закусочные салаты с грибами входят чаще всего соленые или маринованные грибы. Но если среди ваших

припасов найдутся сушеные грибы, попробуйте приготовить из них салат.

82. Салат из соленых грибов

100 г соленых грибов, 1 небольшая головка лука, 1—2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ст. ложка растительного масла или сметаны, молотый перец по вкусу.

Грузди или другие грибы промыть и крупно нарезать, добавить нашинкованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек, растительное масло или сметану, перец по вкусу. При желании добавить готовую горчицу. Все смешать, выложить в салатник и украсить зеленью. Подать как закуску или к отварному картофелю.

83. Салат из грибов с рисом

150 г соленых или маринованных грибов, $^1/_4$ стакана риса, 1 корень петрушки, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка растительного масла, молотый перец по вкусу, зелень.

Рис промыть, замочить в воде на 30—40 мин, затем откинуть на дуршлаг и засыпать в кипящую подсоленную воду (воды взять немного, примерно $^3/_4$ стакана). Довести до кипения примерно через 10 мин, закрыть кастрюлю крышкой и при очень слабом нагреве продолжать варить рис до готовности, после чего охладить. Корень петрушки нарезать соломкой и немного потушить в растительном масле. Соленые или маринованные грибы тонко нарезать, смешать с рисом, корнеплодами, добавить перец по вкусу и заправить смесью майонеза и растительного масла в равных частях. Выложить подготовленную смесь в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

84. Салат из картофеля с грибами

100 г соленых или маринованных грибов, 2 отварные картофелины, $^1/_2$ соленого огурца, $1^1/_2$—2 ст. ложки сметаны или салатной заправки (рецепт 39), листики салата, зеленый лук.

Грибы соленые или маринованные, отварной картофель, огурцы соленые нарезать ломтиками, перемешать и заправить сметаной или салатной заправкой. На дно неглубокого салатника положить 2—3 листика зеленого салата, выложить на них приготовленный салат, сверху

полить еще немного сметаной и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.



85. Салат из свежей капусты с грибами

500 г крепкой белокочанной капусты, 100—150 г маринованных грибов, немного уксуса, соль по вкусу, растительное масло для заправки.

Капусту нашинковать соломкой, чуть обрызгать уксусом, посолить и перетереть. Грибы нарезать соломкой, соединить с капустой, выложить в салатник и слегка полить растительным маслом.

86. Овощной салат с солеными грибами

100 г свежей капусты, 2 вареные картофелины, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки мелко нарезанных соленых грибов, растительное масло, лимонный сок по вкусу, 3 ст. ложки брусники или клюквы, 1 зубчик чеснока.

Белокочанную капусту (плотный кочан) тонко нашинковать и слегка перетереть с солью. Нарезать вареный картофель, репчатый лук и растолочь зубчик чеснока. Смешать все с солеными грибами, заправить растительным маслом. При желании можно добавить лимонный сок или раствор лимонной кислоты по вкусу. Выложить горкой в салатник, украсить брусникой (можно моченой) или клюквой.

87. Салат из сушеных грибов с сельдью

100 г сухих грибов, 1 филе вымоченной сельди, 2 соленых огурчика, 1 головка репчатого лука, растительное масло (лучше салатное) для заправки или сметана.

Промыть сухие грибы, залить холодной водой на 1,5—2 ч для размягчения и затем сварить в той же воде с добавлением уксуса, горчицы и соли по вкусу. Сваренные грибы откинуть на дуршлаг и охладить. Тем временем филе вымоченной сельди, соленые огурчики нарезать ломтиками и добавить к ним тонко нашинкованный лук. Все это соединить с тонко нарезанными грибами, хорошо перемешать и заправить салатным маслом.

● Салат будет гораздо нежнее по вкусу, если залить его сметаной.

88. Салат минский с шампиньонами

600 г картофеля, 250 г шампиньонов, 1—2 головки репчатого лука, 150 г квашеной капусты, 1 ст. ложка уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахарного песка, соль по вкусу.

Картофель и шампиньоны отварить. Охлажденные грибы и картофель нарезать мелкими ломтиками, добавить мелко нарезанный лук и нашинкованную квашеную капусту. Перед подачей на стол салат полить смесью уксуса и растительного масла, взбитой в отдельной посуде, перемешать. Можно посыпать сахаром.

САЛАТЫ С МЯСНЫМИ, РЫБНЫМИ И ДРУГИМИ ПРОДУКТАМИ

Ассортимент этих закусочных салатов очень разнообразен. Пожалуй, самый распространенный из них мясной, но самый ли вкусный?

89. Салат мясной

150—200 г любого вареного мяса или вареной колбасы (ветчины), 150—200 г вареного картофеля, 150—200 г соленых огурцов, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 75—100 г консервированного зеленого горошка, $^1/_2$—1 банка майонеза. По желанию — 100 г мелко нарезанного зеленого лука, по 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки.

Этот салат можно приготовить с любым видом отварного мяса — говядиной, телятиной, нежирной свининой, бараниной. Можно использовать также свежую вареную колбасу или ветчину.

Охлажденное отварное мясо нарезать поперек волокон на мелкие кубики или ломтики, картофель вареный и соленые огурцы также нарезать кубиками или ломтиками, добавить мелкорубленые яйца, зеленый горошек, майонез, если нужно, соль, все перемешать. Выложить в салатник и посыпать зеленью. При желании можно добавить мелко нарезанный зеленый лук, растолченный с рубленой зеленью укропа и петрушки.

90. Салат мясной *по-французски*

250 г вареного мяса, 400 г картофеля, сваренного в мундире, 400 г свежих помидоров, 1 сваренное вкрутую яйцо (для украшения).
Для заправки: 2 желтка из сваренных вкрутую яиц, $^1/_2$ ч. ложки сухой горчицы, $^3/_4$ ч. ложки соли, $^1/_4$ ч. ложки молотого черного перца, 2 ч. ложки мелкорубленого репчатого лука, 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 ч. ложки мелко нарезанных каперсов, $^1/_2$ стакана уксуса (или разведенной лимонной кислоты), $^3/_4$ стакана растительного масла.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Также нарезать вареное мясо и помидоры. В салатник положить ровным слоем помидоры, посолить и поперчить их. Сверху положить слой мяса, на него — слой картофеля, также поперчить и посолить. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на четыре части.

Приготовление заправки: яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью укропа и каперсами (маринованными или солеными бутонами настурции). Залить смесью уксуса и растительного масла, хорошо взбитой в отдельной посуде. Перемешать.

91. Салат с макаронами *датский*

200 г макарон, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 средние моркови, 200 г ветчины или копченой колбасы, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 3 ст. ложки майонеза.

Макароны разломать на небольшие кусочки и сварить в подсоленной воде (см. блюда из макарон). Подготовленную цветную капусту (рецепт 274) разделить на кочешки. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой. Все эти овощи сварить в слегка подсоленной воде (но не переваривать!), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Охлажденные овощи и макароны, нарезанную ветчину или колбасу сложить в миску и осторожно перемешать, чтобы не размять кочешки капусты. Взбить вилкой в отдельной посуде уксус, растительное масло и горчицу. Заправить салат этой смесью и майонезом.

● Можно подать этот салат в качестве самостоятельного блюда к завтраку.

92. Салат из домашней птицы или дичи

300 г мякоти вареной птицы, 2 яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, $^1/_2$—$^3/_4$ банки майонеза, зелень.



Мякоть вареной курицы (индейки, куропатки, рябчика) тонко нарезать, добавить очищенные мелко нарезанные яблоки и мелкорубленые белки яиц. Яичные желтки растереть деревянной ложкой, смешать с майонезом и этой смесью заправить салат. Украсить салат кусочками мякоти птицы или дичи, четвертинками вареных яиц и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

● Для салата из птицы можно использовать те же компоненты, что и для мясного салата (картофель, огурцы, зеленый горошек, яйца).

● Салат из мякоти вареной курицы (индейки, куропатки или рябчика) можно приготовить с нарезанными маринованными или солеными грибами, помидорами (того и другого поровну), вареными яйцами; заправить салат, как указано в рецепте, майонезом.

93. Салат из крабов или креветок с яблоками

1 баночка консервированных крабов или мяса креветок, 1 большое яблоко (лучше антоновка), сок $^1/_4$ лимона, $^1/_2$ банки майонеза.

Мясо крабов разделить на отдельные волокна (как лапшу), оставив целыми крупные кусочки с красноватой окраской для украшения. Яблоки очистить и натереть на мелкой терке, соединить с размельченными крабами (креветками). Добавить лимонный сок и майонез, перемешать. Уложить салат горкой, украсить оставленными кусочками крабов.

94. Салат из крабов или креветок с рисом

1 банка крабов или мяса креветок, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана риса, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 1 банка майонеза, немного натертого сыра (по желанию).

Сварить рассыпчатый рис. Мясо крабов разделить на отдельные волокна, оставив крупные кусочки для украшения. Яйца мелко порубить. Все компоненты соединить, заправить соком крабов, майонезом и все перемешать. При желании в этот салат можно добавить

немного тертого сыра. Выложить в салатник, украсить целыми кусочками крабов, четвертинками яйца и зеленым луком.

95. Салат из крабов или креветок с овощами и яйцами

1 банка крабов или мяса креветок, 2 вареные картофелины, 2 вареные моркови, 3—4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 3—4 сваренных вкрутую яйца, $^3/_4$ банки майонеза, соль по вкусу.

Мясо крабов разделить на отдельные волокна. Вареные картофель и морковь нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек и мелкорубленые яйца, посолить по вкусу. Все компоненты смешать с майонезом. Выложить в салатник и украсить.

96. Салат с кальмарами

150—200 г вареных или консервированных кальмаров, 3—4 вареные картофелины, 2—3 вареные моркови, 1—2 соленых огурца, 100 г зеленого консервированного горошка, $^1/_2$ банки майонеза, соль и молотый перец по вкусу.

Готовых кальмаров нарезать соломкой. Отварные картофель и морковь, соленые огурцы мелко нарезать, добавить зеленый горошек. Соединить все с кальмарами, добавить перец и, если нужно, соль по вкусу. Все перемешать, заправить майонезом.

97. Салат рыбный

300—400 г филе отварной или припущенной рыбы, 2—3 вареные картофелины, 1 вареная морковь, 2 соленых или маринованных огурца, $^1/_3$ стакана консервированного зеленого горошка, $^1/_2$ банки майонеза, зелень.

Для салата можно использовать любую рыбу, как отварную, так и припущенную.

Подготовить припущенную рыбу: нарезанную кусками (без кожи и костей) рыбу уложить в посуду (широкую и низкую) в один ряд и залить водой на $^1/_3$, добавить соль, головку репчатого лука, лавровый лист, петрушку или сельдерей и нагревать, закрыв крышкой (неплохо влить немного раствора лимонной кислоты или огуречного рассола); припустить рыбу в течение 10—15 мин. На 1 кг нарезанной рыбы берут примерно $1^1/_2$ стакана воды. В данном случае часть рыбы будет вариться в воде, другая — доходить до готовности на

пару (при условии, что кастрюля плотно закрыта крышкой).

Филе готовой припущенной или отварной рыбы нарезать небольшими ровными ломтиками. Вареные картофель и морковь, соленые или маринованные огурцы нарезать также ломтиками (или кубиками), добавить зеленый горошек и осторожно смешать с нарезанной рыбой. Заправить майонезом, посыпать мелко нарезанной зеленью.

● Перечень компонентов, входящих в рыбные салаты, можно расширить или изменить. Для них можно использовать помидоры свежие и соленые, лук репчатый и зеленый, перец маринованный сладкий, яблоки, яйца.

98. Копенгагенский салат

250 г рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 небольшая головка репчатого лука, 1—2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, готовая горчица по вкусу.

Рыбу отварить (припустить) в небольшом количестве воды с кореньями и специями. Удалить кости и разделить рыбу на кусочки. Огурец, помидоры и яблоки нарезать кубиками, лук мелко порубить и все соединить с кусочками рыбы. Добавить соль, перец, горчицу, перемешать. Заправить майонезом.

99. Рыбный салат *по-американски*

1 банка рыбных консервов (лосось, тунец) в собственном соку, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, майонез.

Рыбу размять вилкой и смешать с мелко нарезанными яйцами и луком. Заправить майонезом.

● Салат можно положить на поджаренные ломтики хлеба или в тарталетки (см. рецепт 492).

100. Салат с соленой рыбой

300 г филе соленой рыбы, 4—5 вареных картофелин, 1 соленый или маринованный огурец, 1 свежий огурец, 1 яблоко (антоновка), 2—3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, заправка для салата.

Филе (без кожи и костей) соленой горбуши или чавычи, или другой соленой рыбы, отварной картофель, маринованный и свежий огурец, яблоко нарезать ломтиками или кубиками, добавить зеленый лук, укроп, все перемешать и залить салатной заправкой. Выложить в

салатник, украсить ломтиками рыбы, овощей, посыпать зеленью.



Приготовление заправки: 2 ч. ложки готовой горчицы растереть с таким же количеством сахарного песка, постепенно прибавляя 6 ст. ложек растительного (лучше всего кубанского или кукурузного) масла, взбивая до загустения. Развести эту смесь столовым уксусом или раствором лимонной кислоты (3 ст. ложки), добавить молотый перец и, если нужно, соль по вкусу.

101. Салат из картофеля и сельди

1 селедка (филе), 3 вареные картофелины (250 г), 1 головка репчатого лука, 2 желтка сваренных вкрутую яиц, 1—2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1—2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты.

Картофель нарезать кубиками или тонкими ломтиками. Филе сельди (без кожи и костей) вместе с луком мелко порубить. Желтки растереть до гладкости с растительным маслом, добавить горчицу, поперчить по желанию, влить уксус или лимонную кислоту, перемешать. Подготовленную заправку смешать с мелкорубленой сельдью и картофелем, все смешать большой вилкой, стараясь не раздавливать картофель.

● Заправку можно хранить в холодильнике и использовать для приготовления не одного, а нескольких салатов.

102. Салат *эстонский*

3 вареные картофелины, 2 моркови, 2 маринованных (или консервированных) огурца, 2 ст. ложки зеленого горошка, 2 яблока, $^1/_2$ стакана майонеза, 6 килек и 2 крутых яйца для украшения. По желанию в этот салат можно добавить 100 г ветчины или отварного мяса.

Картофель, огурцы нарезать мелкими кубиками. Морковь и яблоки натереть на крупной терке. Все компоненты соединить, добавить зеленый горошек, майонез, перемешать. Выложить в салатник и украсить кильками и дольками вареных яиц.

ВИНЕГРЕТЫ

Винегрет от салата отличается тем, что непременным компонентом его является вареная или запеченная свекла. Вымытую неочищенную свеклу кладут в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют немного уксуса и варят 50 мин, не добавляя соли. Затем свеклу быстро остужают под струей холодной воды (при этом она становится более мягкой). Готовую свеклу очищают и нарезают тонкими ломтиками (или кубиками). Чтобы свекла не закрасила другие продукты винегрета, ее отдельно заправляют растительным маслом, а потом уже соединяют с остальными овощами.

103. Винегрет овощной

1 небольшая вареная свекла, 2 вареные картофелины, 1 вареная морковь, 1—2 соленых или маринованных огурца, 160 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, растительное масло или салатная заправка (рецепт 39), зелень.

Вареную или запеченную свеклу очистить, нарезать тонкими ломтиками и сбрызнуть растительным маслом. Сваренные и очищенные картофель и морковь, соленые или маринованные огурцы также нарезать тонкими ломтиками. Нашинковать квашеную кочанную капусту, нарезать полукольцами репчатый лук. Подготовленные овощи соединить (свеклу добавить в последнюю очередь), заправить растительным маслом или салатной заправкой и, если нужно, добавить соль по вкусу. Посыпать винегрет мелко нарезанной зеленью или украсить ломтиками вареной свеклы, моркови, кольцами репчатого лука и веточками зелени петрушки.

● Квашеную капусту можно исключить или заменить ее солеными грибами.

● Если нужно приготовить винегрет с фруктами, то в обычный овощной винегрет вместо соленых огурцов добавляют очищенные яблоки, нарезанные ломтиками, или маринованные сливы.

104. Винегрет с фасолью

3—4 вареные картофелины, 2 вареные свеклы, $^3/_4$—1 стакан отварной фасоли (но не разваренной), соль, перец по вкусу, 150—200 г майонеза или заправки из растительного масла (3—4 ст. ложки) и уксуса или раствора лимонной кислоты (2 ст. ложки), зелень петрушки, укропа.

Вареные картофель и свеклу нарезать ломтиками или кубиками, добавить фасоль, мелко нарезанную зелень, посолить, поперчить по вкусу и заправить майонезом или салатной заправкой из растительного масла с лимонной или уксусной кислотой.

● Такой винегрет можно подать вместо салата к отварному мясу.

105. Винегрет мясной «Ассорти»

150—200 г вареного мяса, 200 г ветчины, 150 г соленых огурцов, 100 г вареного картофеля, 50 г вареной свеклы, 100 г вареной моркови, 1 банка майонеза, зелень.

Отваренную со специями и охлажденную нежирную говядину и ветчину без жира нарезать мелкими ломтиками. Соленые огурцы, сваренные и очищенные картофель, свеклу, морковь также нарезать ломтиками и соединить с мясными продуктами. Заправить все майонезом, выложить в салатник или тарелку горкой и украсить мелко нарезанной зеленью и, если есть, моченой брусникой и мочеными или маринованными яблоками. При желании можно сделать бордюр из мелко нарезанных свеклы, моркови, зелени, чередуя их.

106. Винегрет с ветчиной

300 г ветчины, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, 1—2 вареные картофелины, 1 небольшая вареная свекла, зелень, горчичная заправка.

Кусок ветчины с жиром очень мелко нарезать и перемешать с мелко нарезанными яйцами и репчатым луком. Картофель и свеклу нарезать ломтиками. Подготовленные продукты послойно выложить на плоское блюдо. Сначала положить слой ветчины с яйцами и луком, потом слой ломтиков картофеля и свеклы, затем опять слой ветчины с яйцами, слой картофеля и свеклы и т. д. Сверху украсить дольками яиц, расположенными радиально, вперемежку с мелко нарезанной зеленью. Для этого винегрета подать отдельно в соуснике горчичную заправку (рецепт 40).

107. Винегрет с рыбой и овощами

300—350 г филе отварной рыбы, 2 вареные картофелины, 1 вареная морковь, 1 небольшая вареная свекла, 1—2 соленых или маринованных огурца, $^1/_2$ банки майонеза, 1 ч. ложка готового хрена, соль и молотый перец по вкусу.

Филе рыбы без костей (треска, хек и др.), отваренное в небольшом количестве подсоленной воды с добавлением репчатого лука, лаврового листа, перца горошком, петрушки или сельдерея, охладить и нарезать небольшими ломтиками. Сваренные и очищенные картофель, морковь, свеклу, соленые или маринованные огурцы также нарезать тонкими ломтиками. Все сложить в посуду, добавить соль, перец по вкусу, осторожно перемешать, заправить майонезом с добавленным в него готовым хреном.

108. Винегрет рыбный со свеклой и яблоками

300—350 г филе отварной рыбы, 2 вареные свеклы, 1 яблоко, $^1/_2$ маринованного огурца, 1 головка репчатого лука, $^1/_2$ банки майонеза, 1 ч. ложка готового хрена, соль и молотый перец по вкусу.

Охлажденную рыбу нарезать небольшими ломтиками. Репчатый лук тонко нашинковать. Очищенные свеклу, огурец и яблоко нарезать ломтиками. Все соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом с добавленным в него хреном, перемешать.

109. Грибной винегрет

200 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, 1 небольшая вареная свекла, 2 вареные моркови, 2 вареные картофелины, 1 небольшой свежий огурец, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, соль, сахар по вкусу, зелень петрушки или сельдерея, листья салата.

Соленые грибы мелко нарезать. Лук нашинковать. Свеклу, морковь, картофель, огурец нарезать мелкими кубиками. Все соединить и перемешать в миске. Вилкой взбить в отдельной посуде лимонную кислоту с растительным маслом, добавив соль и сахар. Заправить винегрет этой смесью, выложить в салатник или на блюдо, покрытое зелеными листьями салата, украсить нарезанными ломтиками моркови, свеклы, кольцами репчатого лука, веточками зелени.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Овощные закуски просто необходимы в домашнем меню. Ими можно заменять гарниры из круп или макаронных изделий. Они вносят разнообразие в нашу еду, делают ее полезной.

Овощные холодные закуски можно готовить из свежих овощей (тертых или мелко нарезанных), а также из тушеных овощей и грибов (в виде икры).



110. Свежие огурцы *по-французски*

Свежие вымытые огурцы (если горькие, то очистить от кожицы) разрезать вдоль на 4—8 частей каждый, положить в салатник вместе с кубиками пищевого льда и залить подсоленной водой. По желанию в воду можно положить несколько листочков мяты. Приготовленные таким образом огурцы приятно холодные и хрустящие.

111. Помидоры, фаршированные петрушкой и чесноком *по-провансальски*

8—10 спелых помидоров, 300 г зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки оливкового (кубанского или другого рафинированного растительного) масла, соль по вкусу.

Помидоры хорошо вымыть, срезать верхнюю часть. Чайной ложечкой удалить из помидоров семена, посолить. Петрушку тщательно промыть, подсушить на салфетке, мелко нарезать и растолочь вместе с чесноком и растительным маслом в ступке, посолить. Наполнить помидоры приготовленным фаршем. Дать постоять 1—2 ч, чтобы помидоры пропитались запахом петрушки и чеснока. Подать на стол можно без приправы или с майонезом.

112. Кочанная свежая капуста с тмином

1 небольшой кочан капусты, 1 щепотка семян тмина, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль и молотый перец по вкусу.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, нашинковать и быстро отварить в подсоленной кипящей воде с тмином, оставив кастрюлю открытой. Тмин предварительно обдать кипятком. Следить, чтобы капуста не переварилась. Сваренную почти до готовности капусту

откинуть на дуршлаг. Лук мелко нарезать и поджарить в кастрюле с маслом и мукой, добавив соль и перец по вкусу. Опустить капусту в этот соус, перемешать, закрыть крышкой и немного потушить на слабом огне.

● Это блюдо может быть не только закуской, но и гарниром (в разогретом виде).

113. Редиска с брынзой и маслом

2—3 пучка редиски, 1 пучок зеленого лука, 150—200 г брынзы, 150—200 г сливочного масла.

Свежую редиску очистить от зелени, вымыть и выдержать 15—20 мин в ледяной воде. Зеленый лук перебрать, отрезать корешки, промыть его в холодной воде и обсушить на салфетке. На мелкое блюдо положить с одной стороны подготовленную редиску и зеленый лук, с другой — нарезанную ломтиками брынзу и сливочное масло.

114. Свежие помидоры с брынзой

4—5 спелых помидоров, 80—100 г брынзы, нарезанный зеленый лук по вкусу.

Брынзу нарезать кубиками, положить в миску, залить кипящей водой и выдержать 20—25 мин, слить воду. Положить брынзу в широкий салатник или на мелкую тарелку, сверху разложить кружочки помидоров, посыпать их мелко нарезанным зеленым луком.

115. Морковная икра

1 кг моркови, 1 кг свежих помидоров или $^1/_2$—$^3/_4$ стакана томатной пасты, 1 кг репчатого лука, $^3/_4$ стакана растительного масла, лавровый лист, соль и молотый перец по вкусу.

Спелые помидоры вымыть, обсушить, мелко нарезать, положить в кастрюлю с небольшим количеством растительного масла и потушить до образования массы сметанообразной консистенции; положить в нее мелко нарезанный репчатый лук, влить растительное масло и поставить кастрюлю на сильный огонь до закипания смеси, а потом тушить ее на слабом огне при помешивании до тех пор, пока не выпарится лишняя жидкость из помидоров и лук не станет мягким.

Вымытую неочищенную морковь положить в кипящую воду и быстро сварить в плотно закрытой посуде,

чтобы сохранить цвет и каротин. При этом чем меньше будет воды, тем больше сохранится питательных веществ (овощи должны быть покрыты водой не более чем на 1,5 см). Морковь можно варить и на пару.

Охлажденную морковь очистить и пропустить через мясорубку вместе с помидорно-луковой массой. Добавить соль и перец, хорошо перемешать и еще потушить все вместе с лавровым листом (3 шт.) в нагретой духовке или на плите при слабом нагреве, постоянно помешивая.

Охлажденную икру выложить в чистую, заранее прогретую банку, закрыть фольгой и полиэтиленовой крышкой.

● Когда нет свежих помидоров, их можно заменить томатной пастой. Для этого нужное количество томатной пасты развести водой до сметаноподобной консистенции, соединить с мелко нарезанным луком, влить растительное масло, а в остальном все делать так же, как описано выше. Если в икру положить $^3/_4$ стакана томатной пасты, то она будет более острой.

116. Икра из свеклы с ревенем

200 г вареной или запеченной свеклы, 2 черешка ревеня, сливочное масло или сметана, сахар, соль по вкусу.

Свеклу и черешки ревеня нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Массу положить в кастрюлю, заправить по вкусу сливочным маслом или сметаной, добавить сахар и соль, поставить на огонь и тушить 10 мин, часто помешивая. Охладить.

117. Свекольная икра

600—700 г вареной или запеченной свеклы, 350—400 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 1 ч. ложка сахара, соль, молотый перец, лимонная кислота по вкусу.

Лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, влить небольшое количество растительного масла и тушить до тех пор, пока лук не станет мягким. Сваренную или запеченную свеклу очистить и пропустить через мясорубку с луком, влить растительное масло, добавить сахар, соль, перец, растворенную лимонную кислоту, все перемешать. Тушить в кастрюле 20—25 мин, часто помешивая. Охлажденную икру переложить в подготовленную стеклянную банку, закрыть фольгой и полиэтиленовой крышкой.

118. Свекольная икра по-другому

500 г свеклы, 2 моркови, 2 крупные головки репчатого лука, 150 г растительного масла, 100 г томата-пюре (можно заменить его свежими помидорами), соль, перец по вкусу.

Свеклу, морковь, лук очистить, вымыть, разрезать на кусочки и сырыми пропустить через мясорубку. Сложить в кастрюлю, перемешать и поставить томить в духовку со слабым жаром, примерно на $1^1/_2$—2 ч. Потом выложить на сковороду, добавить растительное масло, посолить, поперчить и тушить на небольшом огне, периодически помешивая, 30—40 мин, после чего добавить томат-пюре (или помидоры) и тушить еще 15 мин. Охладить.

119. Баклажаны в виде икры (быстрый способ)

5—6 небольших баклажанов, 1 головка репчатого лука, столовый уксус или разведенная лимонная кислота, растительное масло (лучше кубанское) по вкусу.

Вымытые баклажаны положить на сковороду или противень и испечь в духовке. Когда они станут мягкими, дать остыть, слегка отжать под гнетом горький сок, затем срезать с одного конца кусок кожицы и выскоблить ложечкой всю мякоть. Вынутую из всех баклажанов массу мелко изрубить или растолочь, смешать с натертым на терке луком, посолить, поперчить, влить уксус или разведенную водой лимонную кислоту и растительное масло по вкусу. Выложить в низкую фарфоровую или стеклянную посуду, поставить в холодильник.

120. Баклажанная икра с помидорами

4—5 небольших баклажанов, 3—4 красных помидора, 1—2 головки репчатого лука, 2 ч. ложки столового уксуса или разведенной лимонной кислоты, растительное масло (лучше кубанское), соль, перец по вкусу.

Баклажаны потушить в жаровне с крышкой в умеренно нагретой духовке до готовности или испечь на противне. Дать стечь соку, чтобы икра не была жидкой, и провернуть баклажаны через мясорубку вместе с кожурой. Потом провернуть через мясорубку сырые помидоры, лук. Все смешать. Добавить уксус или лимонную кислоту, растительное масло (по вкусу),

посолить, поперчить, перемешать. Выложить в низкую салатницу, поставить в холодильник.

● Эту икру нельзя заготавливать впрок из-за сырых помидоров.



121. Икра из баклажанов с яблоками *по-украински*

1 кг баклажанов, 200 г яблок, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сахарного песка, соль, перец по вкусу.

Баклажаны испечь в духовке до мягкости, слегка отжать под гнетом избыток сока. Отделенную от кожицы мякоть поджарить на растительном масле и охладить. Половину очищенного лука нашинковать и спассеровать, а вторую луковицу натереть на мелкой терке. Баклажаны, смешанные с луком, мелко порубить, добавить очищенные тертые яблоки, сахар, соль, перец, уксус и растительное масло. Хорошо перемешать. Выложить в салатник, накрыть и поставить в холодильник.

122. Икра из патиссонов или кабачков

3 средних патиссона или 2 небольших кабачка, 3 помидора, 2 головки репчатого лука, 3—4 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец, столовый уксус по вкусу.

Патиссоны или кабачки, очищенные от кожуры и семян, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, положить в кастрюлю с небольшим количеством масла, добавить мелко нарезанные помидоры и тушить на слабом огне, помешивая. Когда выпарится избыток жидкости, добавить мелко нарезанный и поджаренный лук, остальное растительное масло и все вместе тушить до загустения. Затем заправить солью, перцем, уксусом по вкусу. Подавать в охлажденном виде.

123. Перец жареный *по-молдавски*

Сладкий перец разрезать на четвертинки или на 8 частей, обжарить в подсолнечном масле, переложить в миску (тарелку), полить винным уксусом, посолить. Накрыть крышкой и дать постоять 15 мин.

● Точно так же готовят кабачки, баклажаны. Если нет винного уксуса, можно использовать разведенную водой лимонную кислоту.

124. Икра из соленых грибов

400—500 г соленых грибов, 2—3 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, зелень укропа.

Соленые грибы слегка промыть холодной кипяченой водой, откинуть на дуршлаг, затем вместе с луком пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом (сечкой), заправить растительным маслом, перемешать. Можно добавить столовый уксус по вкусу. Икру выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью или украсить веточками укропа.

125. Икра из сушеных грибов

100—150 г сушеных грибов, 2—3 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.

Сушеные грибы (белые, подберезовики или подосиновики) промыть, замочить в холодной воде на 1,5—2 ч (грибы домашней сушки — на 30—40 мин) и в этой же воде сварить. Варить грибы на среднем огне, так как на слишком сильном огне они будут жесткими, а на слишком слабом — дряблыми. Сваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару (отвар можно использовать для приготовления первого блюда или соуса), потом грибы мелко порубить или пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук слегка поджарить на растительном масле, соединить с грибной массой, добавить остальное масло, соль, перец по вкусу, перемешать и потушить еще 15—20 мин. Выложить икру в салатник и перед подачей посыпать мелко нарезанным репчатым луком.

● Икра из сушеных грибов будет более острой, если в нее добавить мелкорубленые соленые грибы (150—200 г).

126. Заливное из соленых грибов

300—400 г соленых грибов, 1 ст. ложка желатина, 1—2 ст. ложки грибного рассола.

Для гарнира: 2 соленых огурца, 1—2 вареные картофелины, 1 головка репчатого лука, горчичная заправка (рецепт 40).

Соленые грибы вынуть из рассола и мелко нарезать. Ложку желатина залить 1 стаканом холодной кипяченой воды и оставить для набухания (почти на 1 ч), затем подогреть, не доводя до кипения, до полного растворения желатина и процедить через марлю. Распущенный желатин соединить с 2 стаканами воды, смешанной с грибным рассолом, и все вместе довести до кипения. В формочки налить подготовленное желе тонким слоем, дать ему застыть, затем всю поверхность плотного желе покрыть мелко нарезанными солеными грибами, на грибы опять налить желе и поставить в холодное место.

Вместо формочек можно использовать небольшие одинаковые стаканы, заполнив их заливным на $^1/_3$ — получатся медальоны.

Готовое заливное вынуть из формочек, предварительно опустив их на несколько секунд в горячую воду, положить на плоское блюдо или в вазу, гарнировать нарезанными овощами и украсить перед подачей тонкими кольцами репчатого лука. Горчичную заправку подать в соуснике отдельно.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Среди рыбных закусок особой популярностью пользуются блюда из сельди, заливная рыба и рыба под маринадом. Приготовленные по-домашнему, они не идут ни в какое сравнение с общепитовскими изделиями того же названия.

127. Сельдь с горчичным соусом

1 средняя сельдь, 1 головка репчатого лука, молоко для вымачивания.

Для соуса: 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 ч. ложка готовой горчицы, сахар по вкусу, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки столового уксуса.

Сельдь соленую, как бы она ни была хороша, полезно вымочить в молоке пополам с водой в течение 1—3 ч. Если сельдь крепкосоленая, ее надо сначала очистить, разделать на филе, а потом уж вымачивать. Мясо вымоченной сельди становится очень нежным и в меру соленым. Сельдь с рыхлой консистенцией лучше вымачивать в чайном настое, что придаст мякоти плотность.

Целую вымоченную сельдь очистить от кожи, реберных и позвоночных костей. Подготовленное филе (сложенные вместе половинки) нарезать наискось ровными кусочками, уложить на селедочницу, приставить отрезанные голову и хвост, украсить тонкими кольцами репчатого лука (можно и веточками зелени). Перед подачей полить горчичным соусом.

Приготовление соуса: яичный желток сваренного вкрутую яйца тщательно растереть деревянной ложкой с готовой горчицей, сахаром, затем, не прекращая растирать, понемногу добавлять растительное масло до получения однородной смеси, после чего влить столовый уксус, добавить мелкорубленый яичный белок и размешать. Яичный белок добавлять необязательно.

128. Сельдь особого приготовления

2—3 соленые сельди, 1 головка репчатого лука, цедра 1 лимона, сахарная пудра по вкусу, растительное масло для заливки рулетиков сельди.

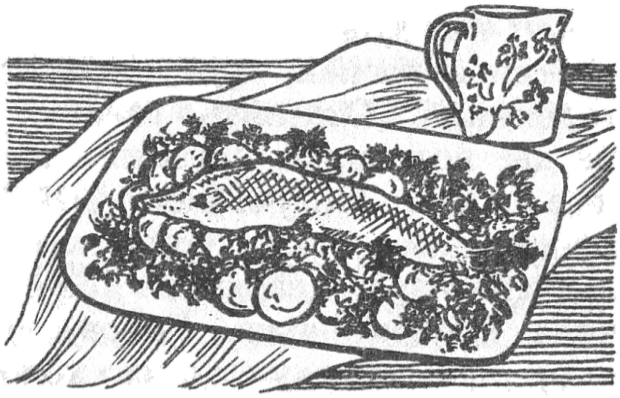
Сельдь, принесенную из магазина, нужно сразу же разделать на филе, т. е. вынуть кости, снять кожу, отрезать голову и хвост. Филе (четыре половинки от двух селедок) вымочить в смеси молока с водой, после чего счистить жидкость ножом. Лук натереть на мелкой терке, смешать с цедрой, натертой с лимона (при натирании не задевать белую горькую оболочку лимона) и добавить немного сахарной пудры.

Вымоченное филе обсушить и с внутренней стороны втереть в него смесь лука с лимонной цедрой. Каждое филе (половинку) свернуть рулетиком, сложить в стеклянную банку и залить растительным маслом. Сельдь будет готова к подаче через сутки. Хранить в холодильнике ее можно несколько дней, используя по мере надобности.

К сельди хорошо подать запеченный в фольге картофель, отобрав для этого целые ровные картофелины (рецепт 255). Запекать картофель лучше за 20 мин до подачи на стол. Поданные прямо на фольге золотистые клубни, выложенные горкой на подносе, выглядят очень эффектно.

129. Сельдь рубленая

1 средняя сельдь, 1 небольшая головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 30 г зеленого лука.



Сельдь разделить на филе (без костей и кожи), вымочить в молоке пополам с водой. Обсушенное филе вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом, затем тщательно растереть деревянной ложкой селедочный фарш с яичным желтком, добавить сливочное масло и еще раз вместе хорошо растереть. Выложить массу на селедочницу, придать ей форму рыбки, приставить отрезанные голову и хвост, посыпать рубленым яичным белком и мелко нарезанным зеленым луком.

130. Рубленая треска с сыром

300 г вареной трески, 100 г тертого сыра, 150—200 г сливочного масла, молотый перец, горчица и соль по вкусу.
Для отваривания рыбы: 2 стакана молока, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 лавровый лист.

Филе трески залить горячим молоком, немного посолить, положить лавровый лист, лук, быстро довести до кипения, затем ослабить нагрев и варить рыбу до готовности примерно 15 мин. Охлажденную и обсушенную треску дважды пропустить через мясорубку. Сливочное масло растереть деревянной ложкой с горчицей, добавить мелко натертый сыр и все соединить с рыбным фаршем. Смесь тщательно растереть, добавить перец и, если нужно, соль по вкусу. Полученную однородную массу выложить на продолговатое блюдо, придать ей форму рыбы и сверху сделать ложкой узор в виде чешуи.

131. Судак заливной

1 судак (1—1,3 кг), 2 ч. ложки желатина, 1 морковь, 1 небольшой корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 2—3 лавровых листа, соль и перец по вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, срезать ножницами плавники, хвост, промыть холодной водой, после чего удалить внутренности (стараясь не раздавить желчный пузырь), а также жабры и глаза. Выпотрошенную

рыбу тщательно промыть, чтобы не осталось крови и черной пленки, просушить на воздухе или обсушить салфеткой. Отделить голову, разрезать рыбу вдоль на две половинки, срезать с них позвоночные и реберные кости. Полученное филе с кожей нарезать на порционные куски. Чтобы куски рыбы не деформировались во время варки, на коже нужно сделать 2—3 прокола концом ножа. Голову, хвост, плавники, кости, икру или молоку залить холодной водой (примерно $1^1/_2$ л) и варить при слабом кипении примерно 30 мин, затем добавить очищенные и нарезанные коренья, лук, лавровый лист, перец горошком, соль и продолжать варку еще 15 мин. Нагрев усилить и в кипящий бульон положить подготовленные куски рыбы, довести до кипения, потом нагрев уменьшить и при слабом кипении варить рыбу до готовности (15 мин), следя за тем, чтобы она не переварилась. Куски сваренной рыбы осторожно вынуть шумовкой и выложить на блюдо кожей вверх на некотором расстоянии друг от друга, удалив при этом оставшиеся кости.

Рыбный бульон процедить, отмерить в кастрюлю $2—2^1/_2$ стакана, положить в него предварительно размоченный в холодной воде (в течение 1 ч) желатин и при помешивании на слабом огне довести бульон до закипания и полного растворения желатина (но ни в коем случае не кипятить, иначе желе не получится).

Кастрюлю снять с огня, дать бульону отстояться 15 мин, после чего осторожно, не взбалтывая, процедить через марлю. Бульон можно осветлить, чтобы заливное получилось прозрачным. Для этого в него надо ввести растертую смесь из сырых яичных белков с небольшим количеством охлажденного бульона. Нагреть до закипания, повторно процедить, дать отстояться (на 1 л бульона — 2 белка).

Кусочки рыбы, выложенные на блюдо, украсить кружочками вареной моркови, листочками петрушки, дольками лимона и закрепить украшения, нанеся на них тонкий слой желе, дать ему застыть. Затем залить рыбу в два приема полузастывшим желе с таким расчетом, чтобы верхний слой желе над рыбой был не менее 1—1,5 см. Поставить рыбу в холодное место (на верхнюю полку холодильника) до полного застывания.

К заливной рыбе идут хрен, заправленный уксусом, солью и сахаром, огуречный или горчичный соус (рецепты 132, 133). Их подают в соусниках отдельно.

132. Соус с солеными огурцами к рыбе

4—5 огурцов, 1 ст. ложка мелко нарезанного репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, 2 стакана рыбного бульона, $^1/_2$ стакана огуречного рассола, 2 ст. ложки грибного бульона, немного жженого сахара.

Огурцы нарезать продольными ломтиками; мелко нарезанные лук и зелень петрушки поджарить на растительном масле. Все это развести рыбным бульоном и огуречным рассолом, прибавить немного жженого сахара и грибного бульона. Прокипятить. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

133. Соус горчичный к отварной рыбе

1 ст. ложка готовой горчицы, $^1/_2$ ст. ложки муки, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла, лук, коренья (сельдерей, петрушка), гвоздика по вкусу, лавровый лист, $^1/_2$ стакана белого столового вина, 1 небольшой лимон, 1 ст. ложка сахара, каперсы и маслины по вкусу.

Горчицу, муку, масло смешать и заварить водой, вскипяченной с луком, кореньями и специями; тщательно размешать, довести до кипения и процедить; влить вино, положить лимон, нарезанный ломтиками, сахар, желательно добавить маслины.

134. Рыба под овощным красным маринадом

700—800 г филе любой рыбы, соль, молотый перец по вкусу, мука и растительное масло для обжаривания.
Для маринада: 3—4 моркови, 1 корень петрушки или сельдерея, 3 головки репчатого лука, 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан томата-пюре, $1—1^1/_2$ стакана рыбного бульона, $^1/_2$ стакана некрепкого раствора лимонной кислоты или уксуса, 1—2 лавровых листа, 6—8 горошин горького перца, 2—3 бутона (сушеной почки) гвоздики, сахар и соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, пожарить на растительном масле до готовности. Из головы, хвоста, костей сварить бульон. Очищенные, вымытые морковь и петрушку или сельдерей натереть на крупной терке, лук нашинковать кольцами или полукольцами. Подготовленные овощи сложить в кастрюлю, влить растительное масло и слегка поджарить, добавить томат-пюре и тушить под крышкой



20 мин, периодически помешивая. Затем развести рыбным бульоном, добавить разведенную лимонную кислоту или уксус, положить лавровый лист, перец горошком, гвоздику, соль и сахар по вкусу и все вместе прокипятить в течение 10—15 мин. Охладить. Поджаренные охлажденные куски рыбы уложить на овальное блюдо, залить маринадом и выдержать, чтобы рыба пропиталась.

Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

135. Рыба под белым маринадом с луком

700 г филе любой рыбы, растительное масло для обжариван соль, молотый перец по вкусу.
Для маринада: 4 головки белого репчатого лука, 2—2 1/2 стакана рыбного бульона, 1/2 стакана столового уксуса или разведенной лимонной кислоты, 1 ст. ложка сахара, 1—2 лавровых листа, 8—10 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, поперчить и слегка обжарить без муки на растительном масле. Голову, хвост, кости рыбы отварить в небольшом количестве воды (1 1/2—2 стакана), процедить и, если будет мало жидкости, довести объем до 2—2 1/2 стакана.

Прибавить в бульон столовый уксус или разведенную лимонную кислоту, сахарный песок, соль по вкусу, лавровый лист, душистый перец горошком и гвоздику. Поставить на огонь и дать прокипеть маринаду 3—4 мин. Лук нарезать кружочками (кольцами) и опустить в кипящий маринад, перемешать, дать закипеть и снять.

Обжаренную рыбу залить маринадом и прокипятить на огне в течение 5—10 мин до готовности. Когда остынет, выложить на блюдо и поставить в холодильник. Подавать в охлажденном виде.

● Чтобы придать маринаду золотистый цвет, уксус предварительно подкрашивают луковой шелухой.

136. Яйца с фаршем из рыбных консервов

8 сваренных вкрутую яиц, 1 небольшая баночка рыбных консервов в масле (1/4 стакана), 1 ст. ложка натертого репчатого лука, 1 ч. ложка готовой горчицы, зелень для украшения.

Яйца очистить и разрезать вдоль на половинки. Вынуть желтки и протереть их через сито. Рыбные консервы в масле растереть с натертым луком, горчицей и смешать с протертыми желтками. Полученный фарш уложить в половинки белков и украсить зеленью.

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Холодные мясные закуски подают обычно за праздничным столом — после солений, овощных и рыбных блюд. Но их можно подать и к обеду, и к ужину, если горячее блюдо, к примеру, овощное.

137. Студень (холодец) говяжий

Около 1 кг субпродуктов (говяжьи ноги, губы), 300—400 г нежирного мяса (мякоть), 1—2 моркови, 1 корень петрушки, 1—2 головки репчатого лука, лавровый лист, перец горошком, соль, чеснок по вкусу.

Субпродукты опалить, отскоблить ножом, тщательно промыть щеткой, разрубить на части и замочить в холодной воде на 3—4 ч. Затем субпродукты обмыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы уровень воды был выше мяса на 10 см (на 1 кг говяжьих ног примерно 2 л воды). Поставить на огонь, довести до кипения, закрыть крышкой и варить студень на слабом огне почти без кипения 6—8 ч, т. е. до тех пор, пока мясо не будет отставать от костей. Примерно за 3 ч до готовности субпродуктов добавить в кастрюлю мясо (мякоть), нагреть до закипания, а потом на слабом огне доварить говяжьи ноги вместе с мясом. За час до конца варки положить петрушку, морковь (разрезанную вдоль), лук, лавровый лист, перец горошком. По окончании варки вынуть лук, лавровый лист, снять с поверхности бульона жир. Затем мясо и субпродукты вынуть из бульона, слегка охладить и отделить мякоть от костей. Все мясо мелко порубить или пропустить через мясорубку и снова положить в процеженный бульон, посолить, довести до кипения и ва-

рить на слабом огне еще 10—15 мин, периодически помешивая. Очищенный чеснок мелко порубить или раздробить и ввести в горячий студень. Студень разлить в формы или лоточки, размешивая, чтобы рубленое мясо распределилось равномерно. Можно разлить студень и в порционные формочки или стаканы на $^1/_3$ объема, положив на дно по ломтику лимона (или звездочку вареной моркови, листочек зелени). Для застывания и хранения поместить в холодное место. К студню подать хрен, горчицу.

138. Заливное из говядины

800 г мякоти мяса (лучше вырезки), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу, 3 яйца, сваренных всмятку, 30 г (2 ст. ложки) желатина, майонез по вкусу, лимон и зелень петрушки для украшения.

Целый кусок подготовленного мяса положить в кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она покрыла мясо, добавить коренья, лук, соль; закрыть крышкой и поставить на сильный огонь до закипания, затем уменьшить нагрев, снять пену и продолжать варить на слабом огне до готовности. В конце варки положить лавровый лист, перец горошком. Бульон процедить, а мясо оставить в кастрюле под крышкой. Желатин замочить в бульоне или кипяченой воде (примерно на 1 ч), затем соединить с бульоном (0,5 л) и на слабом огне, помешивая, полностью растворить его, доведя бульон только до закипания (не кипятить!). Кастрюлю снять с огня, дать бульону отстояться, после чего, не взбалтывая, процедить через марлю.

Вареное мясо нарезать кусочками, смешать с яйцами, сваренными всмятку (белок должен быть сметанообразной консистенции), и майонезом, добавить часть бульона с желатином, перемешать, выложить в глубокое блюдо или форму, украсить лимоном и зеленью петрушки и поставить в морозильник на 15 мин. После этого залить остальным бульоном с желатином и поместить в холодильник для застывания.

139. Язык отварной

1 говяжий язык (около 1 кг), 1 корень петрушки или сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Свежий язык хорошо промыть, залить горячей водой выше уровня языка и варить при слабом кипении в соленой воде с кореньями, луком, лавровым листом, перцем до готовности (2—3 ч). Сваренный язык положить в холодную воду ненадолго и, пока он не остыл, снять с него кожу. Очищенный и охлажденный язык нарезать наискось широкими ломтями, начиная с толстого конца, веером уложить на блюдо. Украсить корнишонами или кружочками соленых огурцов, зеленью. Гарнировать язык можно зеленым горошком, отварными овощами или маринованной капустой, маринованными сливами, виноградом. В соуснике отдельно подать готовый хрен.

Бульон от варки языка можно использовать для супа или соуса.

140. Баранина жареная с чесноком

1,5—1,7 кг окорока (задняя часть), 1 головка чеснока, соль, молотый перец по вкусу, вареные или свежие овощи на гарнир с салатной заправкой.

Окорок промыть, обсушить, очистить от излишнего жира, пленок и нашпиговать нарезанным чесноком, слегка обмакнув чеснок в соль. Подготовленную баранину умеренно посолить, по желанию поперчить, положить на противень или большую сковороду, полить жиром, поместить в нагретую духовку и жарить сначала при более высокой температуре (250 °С), чтобы образовалась корочка (это сохранит сочность мяса), а потом снизить температуру до 150 °С. Во время жарения мясо переворачивать и периодически (примерно через 15—20 мин) поливать выделившимся соком. Если сока будет мало, можно подлить немного воды или бульона. Готовность мяса можно определить прокалыванием вилкой: если сок будет светлый — мясо готово.

Готовое мясо охладить, нарезать ломтями и уложить на блюдо чешуей. На гарнир можно подать отварные или свежие овощи с салатной заправкой (рецепт 39). В соуснике отдельно подать чесночную заправку в виде мелкорубленого чеснока, разведенного столовым уксусом, или готовый хрен.

141. «Фунтики» из ветчины с начинкой

400—500 г вареной ветчины, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 30—40 г сушеных грибов, $^1/_2$ банки столового майонеза, 250—300 г зеленого салата.



Приготовить начинку: мелко нарезать яйца и отваренные сушеные грибы, смешать и заправить столовым майонезом. По желанию можно прибавить в начинку немного измельченного чеснока. Ветчину нарезать тонкими пластами (ломтями). Каждый пласт свернуть маленьким фунтиком, т. е. кулечком, положить в него начинку и обернуть снизу листьями салата. Фунтики поставить в стеклянную вазу (салатницу) один к другому, расширенной частью кверху.

142. Заливное из курицы

1 курица (или крупный цыпленок), 2 ч. ложки желатина, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, перец горошком, соль по вкусу.

Курицу (мороженую предварительно оттаивают) опалить над пламенем, держа тушку двумя руками за голову и ножки. Затем от полупотрошеной курицы отделить голову, ножки, через разрез в нижней части брюшка вынуть все внутренности и вытянуть пищевод и зоб (для удобства можно сделать разрез и в верхней части тушки). Потрошить надо осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь. После потрошения тушку тщательно промыть и положить в кастрюлю. Куриные лапки облить в миске крутым кипятком и через несколько минут очистить их от кожи, отделить когти. Подготовленную тушку вместе с очищенными лапками залить холодной водой так, чтобы уровень воды был выше тушки примерно на 5 см. Добавить коренья, лук, перец горошком, посолить и варить до готовности при слабом кипении. Сильное продолжительное кипение нежелательно, так как бульон будет мутным. Когда курица сварится, вынуть ее из бульона, снять мясо с костей, а кости с лапками снова положить в бульон и продолжать варить при слабом кипении еще примерно 30 мин, чтобы обогатить бульон клейкими веществами. Затем куриный бульон процедить, отмерить $2—2^1/_2$ стакана, положить в него предварительно размоченный в холодной воде (в течение 1 ч) желатин и при помеши-

вании на слабом огне довести бульон до закипания и полного растворения желатина (не кипятить!). Кастрюлю снять с огня и дать бульону отстояться, после чего, не взбалтывая, еще раз процедить через марлю. По желанию бульон можно подкрасить жженым сахаром или луковой шелухой до золотистого цвета (до процеживания).

Куриное мясо нарезать ровными небольшими кусочками, выложить их на блюдо на некотором расстоянии друг от друга, украсить дольками лимона, кружочками вареной моркови, листиками петрушки, залить тонким слоем желе, дать ему застыть и тем самым закрепить мясо с украшениями. Зафиксированные продукты вновь залить остальной частью охлажденного желе с таким расчетом, чтобы верхний слой желе над кусочками мяса был не менее 1—1,5 см. Выдержать в холодильнике до полного застывания желе.

● Заливное из куриного мяса можно приготовить для праздничного стола в виде медальонов. Для этого нужны небольшие формочки или можно подобрать одинаковые по величине небольшие стаканы. На дно каждого стакана положить звездочку вареной моркови или ломтик лимона с листиком петрушки, затем ровный кусочек куриного мяса, залить все в два приема охлажденным бульоном с желатином, заполняя стаканы желе на $^1/_4$—$^1/_3$ высоты. Выдержать в холодном месте, пока желе окончательно не застынет. Перед подачей на стол вынуть (вытряхнуть) медальоны из стаканов, перевернув их вверх дном. Это легче будет сделать, если опустить стаканы на несколько секунд в горячую воду или обернуть тряпкой, смоченной в очень горячей воде. Медальоны уложить на блюдо украшениями кверху.

● Если заливное готовится без куриных лапок, надо увеличить дозу желатина.

143. Курица жареная

Холодная жареная птица очень вкусна.

Подготовленную курицу (обработка, потрошение — рецепт 142) после промывания обсушить, посолить внутри и снаружи, положить на сковороду спинкой вниз, смазать сметаной или полить растопленным маслом (2 ст. ложки), подлить немного горячей воды, поставить в нагретую духовку и жарить при темпера-



туре 200—220 °С в течение 1—1,5 ч в зависимости от величины. В процессе жарения поливать тушку образовавшимся соком и переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон; если надо, прибавить горячей воды, а еще лучше сливок.

Жареную охлажденную курицу разрубить вдоль грудной кости пополам, затем половинки разрезать на порционные куски (ножки, филе, крылышки), уложить их на блюдо, гарнировать солеными огурцами, мочеными яблоками, салатом из капусты и украсить зеленью.

● Таким же образом можно приготовить крупного цыпленка, сократив при этом время жарения.

144. Утка, гусь жареные

Перед жарением подготовленную птицу (обработка, потрошение — рецепт 142) желательно выдержать 1—2 ч в сухом маринаде, т. е. натереть снаружи и изнутри смесью соли, перца и лимонного сока или уксуса. После этого положить тушку на противень (с бортиками) спинкой вниз, подлить $^1/_2$ стакана горячей воды или белого вина и поставить сначала в очень горячую духовку, а потом жарить при умеренной температуре (180—200 °С). Во время жарения (1,5—2,5 ч) птицу надо чаще поворачивать для равномерного зарумянивания, периодически поливая образовавшимся соком; если нужно, прибавить горячей воды. Примерно через 1,5 ч, когда гусь или утка уже достаточно прожарились, можно еще убавить жар, но не вынимать птицу полчаса, чтобы кожа не подсохла (желательно накрыть птицу бумагой).

Жареную птицу охладить, разрубить на порционные куски или разделить на части, сложить их на блюдо в виде целого гуся или утки, подать с гарниром и украшениями.

● Гуся или утку можно запечь или пожарить в гусятнице. Положить в нее птицу также спинкой вниз,

подлить горячей воды (или сухого вина), жарить, периодически поливая образующимся соком и переворачивая для равномерного зарумянивания. Перед жарением птицу начинить антоновскими яблоками или квашеной капустой и зашить. Этот способ ускорит приготовление и улучшит консистенцию мяса гуся или утки.

145. Соус к жареной утке (гусю) *по-гречески*

Около 1 кг зеленого или репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона или такое же количество разведенной лимонной кислоты, 1 корень сельдерея, по желанию — щепотка тмина или кориандра, 5—6 горошин черного перца, соль по вкусу.

Нарезать лук кусочками в 1 см, сельдерей натереть на крупной терке, добавить растительное масло, сок лимона или разведенную водой лимонную кислоту, специи. Залить небольшим количеством кипящей воды и потушить до готовности. Остудить и подать соус отдельно в соуснике к целой жареной утке (гусю) или вылить его сверху на разделанные порционные куски птицы.

146. Сациви из курицы

1 курица
Для соуса сациви: около 2 стаканов куриного бульона, 200—300 г очищенных грецких орехов (ядра), 100 г куриного жира или топленого масла, 250—300 г репчатого лука, 30 г муки, 30 г чеснока, 3—5 сырых яичных желтков, 100 г винного уксуса, 30 г свежей зелени (кинзы), 2 г сушеной зелени (хмели-сунели), 2 г корицы, 1 г гвоздики (толченой), 0,1—0,2 г шафрана, соль и красный стручковый перец по вкусу.

Подготовленную целую тушку (обработка, потрошение — рецепт 142) залить горячей водой и варить до полуготовности. Вынуть курицу из бульона, положить на сковороду, посолить, смазать жиром и обжарить в духовке до готовности. Во время жарения тушку периодически поливать стекающим на сковороду соком и переворачивать, чтобы она зарумянилась со всех сторон. Готовую курицу охладить и разделать на порции.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук пассеровать (т. е. слегка обжарить) в течение 10 мин с маслом или куриным жиром, затем всыпать муку и продолжать пассерование в течение нескольких минут,

помешивая деревянной ложкой или лопаткой. Эту массу постепенно развести горячим бульоном, полученным от варки птицы, и, помешивая, проварить при слабом кипении. Потом добавить уксус, соль по вкусу, мелко нарезанную и толченую зелень, а также хмели-сунели. В полученный соус положить куски курицы и проварить в течение 5—10 мин. Между тем растолочь ядра грецкого ореха со стручковым перцем, добавить толченую гвоздику и корицу, соединить с сырыми яичными желтками, настоем шафрана и бульоном, все хорошо растереть, добавить в соус с курицей. Подавать сациви в холодном виде.

Курицу можно залить соусом сациви без прогревания. Если нет в наличии свежей и сушеной зелени, шафрана, можно приготовить соус и без этих компонентов: пассеровать лук с мукой, развести бульоном и проварить так же, как описано выше; затем растолочь ядра грецкого ореха с чесноком, красным перцем, добавить толченую гвоздику, корицу, сырые яичные желтки, уксус и все хорошо растереть деревянной ложкой до получения однородной массы; эту массу постепенно соединить с подготовленным соусом из лука и бульона, посолить и прогреть, не доводя до кипения (после заправки орехами соус кипятить нельзя). Обжаренную и разрубленную на порции курицу залить горячим сациви и охладить.

● Сациви можно приготовить не только из курицы, но и из другой домашней птицы (индейки, утки, гуся).



ВТОРЫЕ БЛЮДА

Качество домашнего блюда во многом зависит от правильного выбора способа приготовления того или иного продукта, предварительной обработки его, соблюдения кулинарных правил, умения подобрать соответствующие основному продукту соус и гарнир.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Для приготовления вторых блюд можно использовать рыбу как речную, озерную (пресноводную), так и океаническую или морскую.

Прежде чем рыбу отварить, пожарить или запечь, ее нужно соответствующим образом подготовить.

● Мороженую крупную рыбу обычно оттаивают в холодной воде с добавлением 1 ч. ложки соли на 1 л воды — это уменьшит потери минеральных веществ в рыбном мясе.

● Рыбное мороженое филе промышленного изготовления и мороженую рыбу небольших размеров лучше оттаивать на воздухе и разделывать в холодном виде, чтобы не допустить утечку сока. Исключение составляет навага, ее разделывают без предварительного оттаивания и используют только для жарения.

● Разделка целой рыбы (пресноводной) включает следующие операции: сначала удаляют чешую (лучше начинать с хвоста), потом плавники с помощью ножниц; если плавники большие, то их удаляют до снятия чешуи (делают надрезы с обоих концов плавников и вытягивают их по направлению от хвоста к голове, захватив марлей или бумагой, чтобы не выскользнули из рук); затем разрезают брюшко (от головы до конца) и осторожно вынимают внутренности, стараясь не раздавить желчный пузырь; если в брюшной полости обнаружена черная пленка, то ее также счищают. Рыбу тщательно промывают под струей холодной воды, чтобы не осталось крови, а потом удаляют голову и еще раз споласкивают. Если голову оставляют, то из нее непременно удаляют жабры. Так, у мелкой пресноводной рыбы — карасей, ершей и окуней — голову оставляют всегда: она дает хороший навар и аромат при варке, а также сок при жарении. При запекании рыбы целиком, например леща, тоже сохраняют голову.

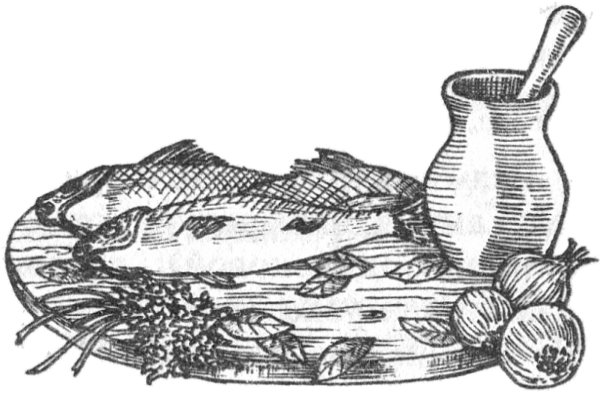
● Другое дело морская рыба. У нее, как правило, большая часть тела, а у некоторых видов и кожа чаще всего несъедобны, содержат вредные, с плохим запахом вещества. Например, у зубатки в коже вместе с подкожным жиром содержатся такие соединения, которые дают резкое ухудшение вкуса при нагревании продукта или вызывают быстрое прогоркание. Все это должно учитываться при разделке морской рыбы. Всем известно, что филе зубатки представляет собой прекрасное сырье для приготовления вкусных блюд.

● При кулинарной обработке морской рыбы специалисты рекомендуют добавлять пряности, лимонную кислоту, уксус, острые соусы несколько в больших количествах, чем при использовании пресной рыбы.

● Запекать лучше всего плоскую рыбу средней величины. Чаще всего для запекания берут филе любой рыбы, нарезанное на порционные куски. Запечь можно сырую или предварительно обжаренную рыбу, или припущенную с различными гарнирами и соусами. Рыбу запекают в предварительно нагретой духовке (190—200 °С) в течение 20 мин.

147. Отварная рыба

1—1,2 кг рыбы (судака, морского окуня, сабли-рыбы), корень петрушки, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин перца и соль по вкусу.



Целую рыбу очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, а если рыба крупная, то разделать ее на филе (рецепт 131). Подготовленную рыбу нарезать на порционные куски (по 100—150 г) и сделать на коже 2—3 прокола концом ножа. Такая рыба, как судак будет вкуснее, если отварить ее в рыбном бульоне, сваренном из головы, плавников, костей. Куски рыбы уложить кожей вверх в широкую кастрюлю (одним слоем) и залить горячим рыбным бульоном в таком количестве, чтобы только покрыть рыбу, добавить очищенные и нарезанные коренья, лук, лавровый лист, соль, перец, поставить на огонь, довести до кипения и варить при очень слабом кипении до готовности (15—20 мин). Готовность рыбы определить прокалыванием вилкой: если вилка входит свободно — рыба готова.

Если в распоряжении хозяйки имеется только филе, то его также можно отварить порционными кусками в небольшом количестве воды с кореньями, луком и специями.

Отварную рыбу можно подать под разными соусами — горчичным (рецепт 152) или польским (рецепт 148), или голландским (рецепт 149) — с отварным картофелем.

148. Польский соус к отварной рыбе

150 г сливочного масла, 3—4 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу, лимонный сок или 2—3 щепотки лимонной кислоты, разведенной в 1 ст. ложке воды, зелень петрушки или укропа.

В растопленное сливочное масло положить мелкорубленые яйца, перемешать, добавить по вкусу соль, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа, все перемешать. Соус подавать отдельно в соуснике или полить им рыбу.

149. Голландский соус к отварной рыбе

2 ст. ложки топленого масла, 4—5 сырых желтков, 1 ст. ложка муки, 1 лимон, немного мускатного ореха, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Размягченное масло растереть добела с яичными желтками (температура этих продуктов должна быть примерно одинаковой), добавить муку, натертую цедру с лимона, мускатный орех, натертый на мелкой терке (на кончике ножа), сахар, соль, все тщательно растереть. Затем эту массу развести кипятком при помешивании, добавить сок одного лимона, еще раз хорошо размешать и немного прогреть на плите до закипания. ● Этот соус нельзя кипятить, так как яичные желтки свертываются, а масло будет отделяться и всплывать на поверхность.

150. Белый соус с укропом к отварной рыбе

1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана рыбного бульона, лимонный сок или 2 щепотки лимонной кислоты, или 2 ст. ложки огуречного рассола, 2 ст. ложки мелко нарезанного укропа, соль по вкусу.

В небольшой посуде разогреть 1 ст. ложку сливочного масла, всыпать такое же количество муки и, периодически помешивая, поджарить до светло-желтого цвета, затем развести рыбным бульоном, посолить и, помешивая, проварить на слабом огне в течение 7—10 мин. Потом снять с огня, добавить огуречный рассол или растворенную лимонную кислоту, или лимонный сок, ложку сливочного масла, перемешать до получения однородной смеси. Перед подачей добавить мелко нарезанный укроп.

151. Томатный соус к отварной рыбе

2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, по $^1/_2$ корня моркови, петрушки или сельдерея, $^1/_2$ головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки томата-пюре, 2 стакана рыбного бульона, 3 ст. ложки белого сухого вина (или сок $^1/_4$ лимона), сахар, молотый перец по вкусу.

Очищенные мелко нарезанные коренья и лук слегка поджарить с 1 ст. ложкой масла и таким же количеством муки, добавить томат-пюре и продолжать жарить, помешивая, 4—5 мин. Затем развести рыбным бульоном и варить на слабом огне, периодически помешивая, 10—12 мин. В конце варки добавить соль, перец, сахар

по вкусу. Соус процедить, добавить в него сухое вино (или лимонный сок), довести до кипения, после чего добавить 1 ст. ложку сливочного масла и размешать до получения однородной смеси.

152. Горчичный горячий соус к отварной рыбе

$^1/_2$ стакана рыбного бульона, $^1/_2$ стакана белого сухого вина, 2—3 ст. ложки готовой горчицы, 1 ст. ложка масла, 2—3 ломтика лимона, 3—4 сырых желтка, немного муки и воды.

В небольшую кастрюльку влить рыбный бульон, вино, добавить горчицу и масло, смешать и хорошо вскипятить, положить ломтики лимона и еще раз вскипятить. В отдельной посуде растереть яичные желтки, добавить немного муки и воды, размешать. Соединить с приготовленным соусом и прогреть на слабом огне, но не кипятить во избежание свертывания желтков.

● Яичные белки можно использовать для приготовления безе.

153. Отварная щука под соусом

1 щука средней величины, уксус.
Для бульона: 1 корень петрушки или сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1—2 лавровых листа, 3—5 горошин черного перца, можно добавить голову, плавники и кости от рыбы, соль по вкусу.

Сварить бульон. Вымытую и очищенную рыбу разрезать на куски, посолить, сложить в кастрюлю и облить горячим уксусом, дать постоять примерно 15 мин. Потом уксус слить и залить бульоном так, чтобы только покрыть рыбу. Поставить на сильный огонь, довести до кипения, после чего убавить огонь и варить при слабом кипении до готовности.

Отварную щуку можно подать под луковым (рецепт 178) и другими соусами (рецепты 150—152).

154. Отварная морская рыба (треска, зубатка, хек, палтус и др.)

500—600 г филе рыбы, около 1 л пряного отвара.
Для отвара: на 1 л воды — по 1 корню моркови, петрушки или сельдерея, 1 головка репчатого лука, по 4—5 горошин горького и душистого перца, 2 лавровых листа, немного имбиря, огуречный рассол по вкусу или 2 ч. ложки столового уксуса, или 2 щепотки лимонной кислоты, соль по вкусу.

Морскую рыбу лучше готовить в пряном отваре с добавлением той или другой кислоты или огуречного рассола. Для этого очищенные и вымытые коренья и лук нарезать, залить холодной водой, довести до кипения, добавить специи, огуречный рассол или уксус, или растворенную лимонную кислоту, соль по вкусу и проварить в течение 7—10 мин. Филе рыбы нарезать на порционные куски, уложить в один ряд в кастрюлю, залить горячим пряным отваром, поставить на огонь, довести до кипения и варить при едва заметном кипении на слабом огне до готовности (15 мин). Отварную рыбу можно подать под польским соусом (рецепт 148) или белым (рецепт 150), или томатным (рецепт 151), или горчичным (рецепты 133, 152).

155. Отварной карп

1 карп средней величины, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 большая головка репчатого лука, 3—5 горошин горького перца, 2—3 бутона (сушеные почки) гвоздики, 2 лавровых листа, соль по вкусу, 3 %-ный раствор уксуса для бланширования, мелко нарезанная зелень укропа или петрушки, горчичный соус (рецепт 152) или готовый хрен.

Целого карпа очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники (разделка рыбы — рецепт 131). Подготовленную, промытую и обсушенную рыбу нарезать на порционные куски (100—150 г), сделать на коже проколы концом ножа, сложить рыбу в глубокое блюдо и залить горячим раствором уксуса на 10 мин (бланширование). Из головы и плавников сварить рыбный бульон с добавлением нарезанных кореньев и лука. Бульон процедить, добавить перец, лавровый лист, гвоздику, соль по вкусу и довести до кипения. Пробланшированные раствором уксуса куски карпа уложить кожей вверх в широкую кастрюлю (одним слоем) и налить в нее горячий бульон так, чтобы рыба была покрыта им; поставить на огонь, довести до кипения и варить при очень слабом кипении до готовности (15—20 мин). Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки и облить горчичным соусом или отдельно подать готовый хрен в соуснике.

156. Карп, отваренный в огуречном рассоле и вине

1,2—1,5 кг карпа, 2 корня сельдерея, 4 корня петрушки, 4 квашеных (кислых) огурца, черный перец горошком, лавровый лист, соль по

вкусу, 2 стакана огуречного рассола, 2 стакана столового белого вина.
Для соуса: 1—2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, рыбный бульон для разведения.

Подготовленную рыбу слегка посолить внутри и снаружи, нарезать на порционные куски, сделать проколы на коже ножом, сложить куски в кастрюлю, добавить коренья, нарезанные огурцы, перец. Залить огуречным рассолом пополам с вином так, чтобы рыбу едва покрыло; поставить на огонь, довести до кипения, добавить лавровый лист и варить на слабом огне под крышкой до готовности.

Масло растопить, смешать с мукой, развести процеженным бульоном от рыбы, при желании добавить еще $^1/_2$ стакана вина, хорошо прогреть, довести до кипения. Куски карпа выложить на блюдо, облить соусом и гарнировать кореньями из отвара.

157. Рыба припущенная

800—900 г филе любой рыбы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1—2 соленых огурца, 2 лавровых листа, 1 ст. ложка томата-пюре, 1—2 щепотки лимонной кислоты или огуречный рассол, перец горошком, соль по вкусу, 2 стакана рыбного бульона или воды.

Подготовленные коренья, очищенные огурцы нарезать ломтиками, залить водой или рыбным бульоном, добавить лук, перец, растворенную лимонную кислоту или огуречный рассол по вкусу и проварить на слабом огне (8—10 мин).

Филе рыбы положить в широкую невысокую посуду, залить его на $^1/_3$ или до половины отваром с кореньями или бульоном, добавить соль, лавровый лист, томат-пюре и нагревать под крышкой на легком огне. При этом часть рыбы будет вариться, а другая, верхняя, часть — доходить до готовности на пару (при условии, что посуда плотно закрыта крышкой). Припускать рыбу в течение 15—20 мин до готовности. По желанию рыбу можно приготовить с добавлением каперсов и грибов. Подать на блюде с овощами и соусом, полученными при припускании. Отдельно подать готовый хрен и отварной картофель на гарнир.

158. Рыба, припущенная с вином

500—600 г филе любой рыбы, 1—1 1/2 стакана белого сухого вина, 1/2 лимона, 2 ст. ложки масла (можно растительного), соль, перец по вкусу.

Промытое и обсушенное филе нарезать на порционные куски, сложить в широкую кастрюлю (одним слоем) и залить вином на 1/3 или до половины продукта. Добавить масло, посолить, поперчить и положить нарезанный ломтиками лимон, очищенный от кожицы и зерен, поставить кастрюлю на огонь, плотно накрыв крышкой. Через 15—20 мин рыба будет готова.

● Этот быстрый способ приготовления рыбного блюда очень пригодится хозяйке, особенно после праздничного стола, когда остается сухое вино в начатой бутылке. К рыбе можно подать готовый хрен и отварной картофель на гарнир.

159. Тельное

500—600 г филе любой рыбы, 1—2 головки репчатого лука, 100 г белой булки, 1/2 стакана молока, 40 г размягченного сливочного масла, 1—2 сырых яйца, по 1 ст. ложке мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, перец и соль по вкусу, мука пшеничная для панировки, по 1 корню петрушки и сельдерея для отваривания.

Филе без кожи и костей мелко изрубить ножом (но не пропускать через мясорубку). Хлеб замочить в молоке. Мелко нарезать лук, зелень укропа и петрушки. Измельченное филе рыбы смешать с луком и зеленью, а также с размоченной булкой, отжатой от молока, посолить, поперчить, ввести в фарш взбитые яйца, размягченное сливочное масло, все тщательно перемешать, выбить. Из полученной однородной массы сформовать батон (толщиной около 6 см), обвалять в муке, завернуть в плотную чистую тряпку, обмотать ниткой и отварить в подсоленной воде с кореньями (можно отварить и в молоке). Варить около 1 ч. Осторожно вынуть батон, дать немного остыть и освободить от ниток и тряпки. Отваренное тельное имеет белый цвет, приятный аромат рыбы и пряностей. Выложить тельное целиком на подогретое блюдо, подать с белым кисловатым соусом (рецепт 150) и нарезать ломтями поперек на столе. Если тельное остыло, то нарезанные ломтики (кружки) можно подогреть в бульоне.

160. Котлеты из рыбы

700 г филе (без костей) любой рыбы, 2 ломтика без корки белого хлеба, размоченного в молоке (воде), или измельченные белые сухари, 1 головка репчатого лука, $^1/_2$ чашки сливок или 2—3 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, растительное масло (или топленое) для обжаривания, соль, перец по вкусу.

Лук мелко порубить и отдельно обжарить в масле. Филе рыбы вместе с размоченным и отжатым хлебом или сухарями провернуть через мясорубку (сухари поглотят сок, и котлеты будут вкуснее). Рыбный фарш смешать с охлажденным обжаренным луком, добавить яйцо, сливки или сметану, посолить, поперчить, хорошенько вымешать массу и сформовать котлеты. Обвалять в муке или панировочных сухарях и жарить котлеты в прокаленном масле с обеих сторон до готовности.

● Если рыба жирная, то лук обжаривать в масле не нужно, а вместе с рыбным филе пропустить через мясорубку.

161. Жареное филе из рыбы

500 г филе рыбы, 1 ст. ложка муки, $1^1/_2$—2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Мороженое филе промышленного изготовления перед жарением оттаивать не следует. Нарезанные из рыбного филе порционные куски посолить, поперчить, обвалять в муке. Жарить рыбу лучше всего на чугунной сковороде или в жаровне. Сковороду (или жаровню) с маслом хорошо разогреть и в сильно разогретый жир положить запанированные куски рыбы, обжарить с обеих сторон до образования золотистой корочки, уменьшить нагрев и довести рыбу до готовности на плите под крышкой или в нагретой духовке, поставив ее туда на 5—7 мин. Подать рыбу с жареным картофелем, украсив зеленью петрушки, или с горячим томатным соусом (рецепт 151).

162. Камбала жареная под сметанным соусом

600—800 г рыбы, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки муки (или молотых сухарей), 1 сырое яйцо, $^1/_3$ стакана молока.
Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1—$1^1/_2$ стакана негустой сметаны.

Подготовленную рыбу выпотрошить, промыть, снять с нее кожу, крупную рыбу разделать на две половины.

Обсушенную рыбу посолить снаружи и внутри, потом смочить в смеси взбитого яйца с молоком, обвалять в муке или молотых сухарях и обжарить на сковороде в сильно разогретом масле до подрумянивания, после чего уменьшить нагрев и довести рыбу до готовности. Масло из-под рыбы слить в другую посуду, всыпать 1 ст. ложку муки, слегка поджарить, помешивая, добавить подсоленную сметану и развести бульоном или водой, дать смеси прокипеть, процедить и вылить полученный соус на рыбу.

163. Карп жареный под томатным соусом

1 карп (1—1,5 кг), 2—3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки муки, соль, молотый перец по вкусу, томатный соус (рецепт 151).

Целого карпа очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, разделать на филе (рецепт 131). Подготовленное филе нарезать порционными кусками толщиной в 2—3 пальца, сделать на коже проколы концом ножа, посолить, поперчить и выдержать примерно 15 мин в холодном месте. Затем обсушить рыбу салфеткой, обвалять в муке и обжарить на сковороде или в жаровне в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки, после чего уменьшить нагрев и довести рыбу до готовности. Подавать под томатным соусом.

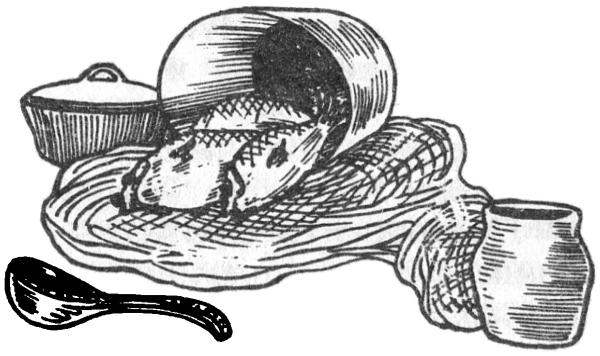
164. Караси в сметане

1—1,5 кг карасей, 2—3 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки муки, 500 г сметаны.

Жареные караси в сметане очень хороши. Это классическое русское блюдо готовится очень просто.

Очистить карасей от чешуи (начинать с хвоста), удалить плавники, разрезать брюшко и осторожно, чтобы не раздавить желчный пузырь, вынуть внутренности. Головы оставить, но обязательно удалить жабры и глаза. Рыбу тщательно промыть холодной водой, смыть кровь и снять темную пленку, если она есть. Мелких и средних карасей жарить целиком. Подготовленную промытую рыбу обсушить, посолить снаружи и внутри (особенно голову), обвалять в муке и обжарить на большой сковороде в сильно разогретом масле с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Залить рыбу негустой сметаной и дожарить в нагретой духовке (10—15 мин).



Следить, чтобы сметана вскипела один раз и не превратилась в масло.

Истинные любители рыбных блюд предпочитают не перекладывать карасей на блюдо, а подавать их прямо на сковороде.

165. Рыба, жаренная в тесте

500—600 г филе судака или трески, или хека, или другой тощей рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ч. ложки лимонного сока или 2—3 щепотки лимонной кислоты, разведенной 3 ч. ложками холодной воды, зелень петрушки, соль и молотый перец по вкусу. Жир для обжаривания во фритюре.
Для жидкого теста (кляра): 1-й вариант — $^3/_4$ стакана муки, $^1/_2$ стакана молока или воды, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу; 2-й вариант — $1^1/_4$ стакана муки, $^3/_4$ стакана молока или воды, 4 ст. ложки растительного (лучше оливкового) масла, 6 белков, соль по вкусу; 3-й вариант (*французская кухня*) — 1 стакан муки, $^1/_4$ ч. ложки соли, 2 яйца, разделенные на желтки и белки, 1 стакан пива, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Филе рыбы без кожи и костей обсушить салфеткой и нарезать брусочками толщиной 1,5 см и длиной 6—7 см. Подготовленную рыбу сложить в миску, влить лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, растительное масло, посыпать солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, все перемешать и, закрыв крышкой, поставить на 25—30 мин в холодильник.

Кляр можно приготовить по-разному.

1-й вариант. Муку развести чуть теплым молоком или водой, растереть, чтобы не было комочков, добавить масло, соль, размешать и выдержать тесто 15—20 мин в холодном месте; перед жарением рыбы яйца взбить, лучше с помощью миксера, и постепенно ввести в тесто при помешивании.

2-й вариант. Муку развести молоком или водой, растереть, чтобы не было комочков, добавить растительное масло, соль, размешать до получения однородной массы; взбитые яичные белки перед жарением ввести в тесто и осторожно перемешать. Этот вариант приготовления кляра издавна применялся французской кухней для «судака орли».

3-й вариант. Муку и соль высыпать в миску. Влить туда желтки, пиво и размешать. Добавить разогретое сливочное масло и промесить. Взбить охлажденные яичные белки в пышную пену и осторожно смешать с тестом.

Приготовить фритюр — разогретый жир. Для этого лучше всего использовать растительные масла (подсолнечное, оливковое и др.), можно употребить также комбижир или растительное сало, гусиный или свиной жир. Непригодны для фритюра сливочное масло, сливочный и столовый маргарин.

Для жарения во фритюре лучше брать низкую толстостенную кастрюлю. Поместить в нее жир (не выше половины объема кастрюли), поставить на огонь и довольно сильно разогреть. Степень нагрева фритюра можно определить, опустив в него небольшой шарик, скатанный из мякиша белого хлеба: если жир вокруг шарика остается неподвижным, фритюр еще не готов, если же опущенный шарик вызывает движение жира, фритюр считают среднегорячим, что подходит для жарения рыбы в кляре. Необходимо учесть, что при перегреве фритюра продукт быстро подрумянивается, в толще оставаясь полусырым, а при недостаточном нагреве продукт чрезмерно пропитывается жиром и становится невкусным.

Перед жарением важно правильно расположить все подготовленные продукты, а именно: миску с кляром поставить слева, рядом с фритюром, стоящим на плите; подготовленную рыбу расположить левее миски с кляром, а блюдо с салфеткой для готовой рыбы установить справа от посуды с фритюром. Каждый брусочек рыбы с помощью вилки окунать в кляр и сразу же погружать в разогретое масло (фритюр). Жарить небольшими порциями 5—7 мин до образования румяной корочки. Вынимать рыбу шумовкой или специальной металлической лопаткой и выкладывать в миску или на блюдо с бумажной салфеткой. Подавать рыбу в кляре с дольками лимона, украсив зелеными веточками петрушки. Можно подать на гарнир жареный картофель.

166. Лещ, запеченный с кашей

1 лещ (около 1 кг), 100 г гречневой крупы, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 головка репчатого лука, $1^1/_2$—2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, соль, молотый перец по вкусу.

Жирного леща очистить, выпотрошить, голову оставить, но удалить жабры, тщательно промыть, обсушить салфеткой и посолить снаружи и внутри.

Заранее сварить гречневую рассыпчатую кашу, положить в нее мелко нарезанный лук, поджаренный в масле, рубленые яйца, перемешать; этой кашей нафаршировать леща и зашить брюшко. Подготовленную рыбу поперчить сверху, обвалять в муке, обжарить в масле на сковороде, облить ее сметаной, поставить в нагретую духовку и запечь до готовности, периодически поливая образующимся соусом. Вынув из духовки, удалить с брюшка нитки, нарезать рыбу на порции и подать на этой же сковороде. Отдельно подать соленые или малосольные огурцы.

167. Лещ *по-итальянски*

1 лещ средней величины, $1^1/_2$—2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки оливкового или другого растительного масла.
Для соуса: 10—15 грецких орехов, 1 ст. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка молотых белых сухарей, $^1/_2$ стакана разведенной лимонной кислоты, $^1/_2$ головки репчатого лука, гвоздика, лавровый лист, соль по вкусу.

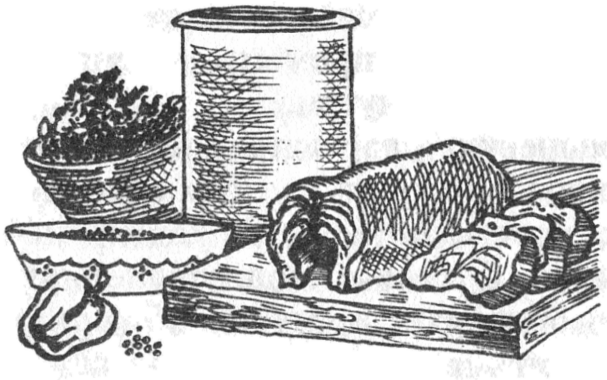
Очистить и выпотрошить леща, удалить жабры, тщательно промыть, посолить снаружи и внутри и оставить на 0,5 ч, после чего обтереть салфеткой и хорошо обсыпать мукой. Нагреть в сковороде 2 ст. ложки оливкового масла, положить леща, полить сверху маслом, поставить в нагретую духовку и запечь до готовности.

Тем временем приготовить соус с грецкими орехами. Для этого очищенные ядра грецких орехов растолочь в ступке пестиком (или раздробить скалкой), смешать с готовой горчицей, прибавить соль, масло, сухари, разведенную лимонную кислоту (или лимонный сок), все хорошо размешать и развести водой, вскипяченной с гвоздикой, луком, лавровым листом, еще раз размешать и облить этим соусом готовую рыбу. Соус надо приготовить вовремя, т. е. не заранее, а перед подачей рыбы на стол.

● Ореховый соус можно подавать и к отварной рыбе.

168. Рыба, запеченная с сыром

600—800 г филе рыбы или 1 карп средней величины, 150—200 г сыра, $^1/_2$—$^3/_4$ банки майонеза, 1 ст. ложка масла.



Подготовленное филе рыбы нарезать на порционные куски, не солить. На сковороду или на противень положить двойной лист фольги с загнутыми краями и смазать маслом. Положить на фольгу куски несоленой рыбы и густо посыпать натертым на мелкой терке сыром, затем равномерно залить майонезом. Запечь в духовке до готовности так, чтобы образовалась румяная корочка.

● Таким же образом можно запечь карпа. Для этого очищенную и выпотрошенную рыбу без головы разрезать вдоль хребта на две части, потом нарезать поперек на порции. Две половинки, сложенные из кусков несоленого карпа, уложить на сковороду кожей вниз (на коже сделать проколы концом ножа), густо посыпать тертым сыром, залить майонезом и запечь в духовке до готовности.

169. Судак, запеченный с сыром *по-фински*

1 судак (1,2—1,3 кг), молоко для отваривания рыбы, 1—2 моркови, 150—200 г сыра, $^1/_2$ банки майонеза.

Судака очистить, выпотрошить, разделать на филе (разделка — рецепт 131). Филе нарезать на порции, сделать проколы на коже концом ножа, сложить в низкую кастрюлю (сотейник) в один ряд, залить кипящим молоком так, чтобы только покрыть рыбу, и варить до полуготовности (без соли). В глубокую сковороду, смазанную маслом, положить тоненькие пласты моркови, нарезанной вдоль, уложить на них куски полуготовой рыбы в один слой, густо посыпать натертым сыром, полить майонезом, равномерно распределяя его чайной ложкой. По краю сковороды вылить $^1/_3$ стакана воды. За полчаса до подачи поставить рыбу в нагретую духовку (умеренный жар) и запечь, не закрывая, до образования румяной корочки.

170. Запеченная морская рыба

500—600 г филе трески или морского окуня, или хека, 2 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки растопленного сливочного масла или

маргарина, 70—100 г маслин, 2—3 яйца, 400 г сметаны, 30—40 г сыра, зелень петрушки или укропа.
Для отвара: на 1 л воды — по $^1/_2$ моркови и петрушки, 1 головка репчатого лука, перец горошком, лавровый лист, 2 щепотки лимонной кислоты или 2 ч. ложки столового уксуса, соль по вкусу.

Приготовить отвар: очищенные, вымытые коренья и лук нарезать, залить холодной водой, довести до кипения, добавить перец, лавровый лист, кислоту, соль и проварить 7—10 мин. В кипящий отвар опустить филе свежемороженой рыбы и сварить до полуготовности. Мелко нарезанный лук слегка обжарить с маслом. В глубокую сковороду уложить полуготовую рыбу, нарезанную на порции, сверху положить обжаренный лук, маслины и все залить смесью взбитых яиц со сметаной (яйца взбить отдельно), посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в нагретой духовке до образования румяной корочки. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир подать консервированный зеленый горошек с маслом.

171. Кальмар с овощами

500 г филе кальмара, 200 г моркови, 150 г репчатого лука, 200 г сметаны, соль, перец по вкусу, мука, растительное масло для обжаривания.

Филе кальмара без кожи отбить, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в раскаленном масле до золотистого цвета (но не пережаривать, иначе кальмар будет жестким). В этом же масле спассеровать по отдельности сырую морковь, натертую на крупной терке, и репчатый лук, нарезанный кружочками.

В сотейник или глубокую сковороду уложить слоями обжаренные кусочки кальмара и овощи. Все залить сметаной и тушить под крышкой 10—15 мин. На гарнир подать отварной картофель.

● Мороженое филе кальмара лучше оттаивать в слегка подсоленной воде. Темный слой кожи удалить ножом.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Для приготовления мясных блюд чаще всего используют говядину, свинину и баранину, которые можно варить, тушить, жарить, запекать. Время тепловой об-

работки зависит от качества и величины куска мяса и от способа приготовления.

● Тушить мясо лучше всего в посуде с толстым дном с плотно закрытой крышкой на плите или в духовке. Посуда должна быть немаленькой и не слишком большой.

За несколько часов до тушения мясо можно отбить и выдержать в сухом маринаде (рецепт 186) или в охлажденном уксусе, вскипяченном с кореньями и пряностями (рецепт 210).

Перед тушением мясо желательно обжарить на сильном огне с минимальным количеством масла до подрумянивания со всех сторон, при этом образовавшаяся тонкая корочка благодаря свертыванию белков задерживает сок и придает мясу красивый вид.

При тушении мяса в духовке нельзя перегревать ее, так как в сильном жару сок выкипает, мясо высыхает и становится жестким. Следовательно, мясо после обжаривания надо тушить под крышкой (под которую можно подложить вощеную или писчую бумагу) при умеренной температуре и продолжительное время (1,5—2,5 ч), часто переворачивая его с одной стороны на другую, чтобы мясо постепенно доходило до готовности и оставалось мягким. Не допускать пригорания!

Если мясо тушится с овощами, то на 1 кг говядины берется примерно 300 г кореньев. Для тушения говяжьего мяса можно брать огузок, кострец — части задней ноги; лопаточная часть идет для тушения мелкими кусочками.

● Мясо высшей категории (говяжью, свиную вырезки) лучше жарить на сильном огне в течение короткого времени.

● Жареную говядину можно приготовить на вертеле, плите, а чаще в духовке.

В духовке мясо нужно жарить сначала на сильном огне до образования румяной корочки, а потом сразу уменьшить температуру до умеренной и в процессе жарения часто поливать его образующимся соком, едва выдвигая противень из печи.

На плите мясо жарят в открытой посуде и на малом огне, переворачивая его, чтобы не подгорело.

Солят мясо перед самым жарением.

Отбив кусок мяса, можно для сочности нашпиговать

его вдоль волокон свиным свежим несоленым шпиком в виде удлиненных полосочек.

За 3—4 и более часов до жарения мясо можно замариновать тем или иным способом.

Чтобы узнать готовность мяса, нужно толстую иглу или вилку ввести в самую толстую часть куска, и, если игла проходит легко, покажется светлый прозрачный, а не красный сок, значит, мясо готово.

Вынутое из духовки готовое жаркое нельзя тотчас разрезать, нужно дать ему остыть минут 15.

Если жаркое готово, а подавать к столу его еще рано, вынутое из духовки мясо лучше всего переложить в кастрюлю и поставить на пар, чтобы оно не сохло и не остыло.

Сок от жаркого нужно слить, сильно охладить, снять застывший сверху жир и снова вскипятить, перелить в соусник.

Разрезают мясо на порционные куски поперек волокон, наискось.

При разогревании мяса, нарезанного кусками (тушеного или жареного), соус нужно перелить и вскипятить отдельно, а потом положить в него ломти мяса, подогреть, не доводя до кипения, иначе мясо будет твердым и потеряет свой вкус.

Для жарения пригодны филей, толстый и тонкий край, оковалок.

● Свинину можно варить, тушить, жарить и запекать. Ее используют (пополам с говядиной) для приготовления пельменей. Различают два сорта свинины: к первому сорту относится корейка, окорок, грудинка; ко второму — лопаточная и шейная части.

Для жарения целиком или порционными кусками используют свиную корейку (мясо высшей категории). Задняя нога используется для жарения крупными, порционными и мелкими кусками, а также для приготовления копченых и запеченных окороков; передняя нога — для жарения и тушения целиком или крупными кусками; шея — для тушения крупными и мелкими кусками, для фарша.

● Баранина высшего сорта должна быть ярко-красного цвета с белым, нежным, довольно твердым жиром. У старой баранины очень жирное мясо и липкий жир.

Чтобы отбить у баранины (особенно у мяса старых животных) специфический запах, ее за несколько часов

до приготовления вымачивают в воде или маринуют большим куском (рецепты 209 и 210).

Жарить баранину можно на вертеле, шампурах или на противне. При жарении на противне подливают немного воды, ставят в сильно разогретую духовку (до 250 °С), чтобы образовалась румяная корочка со всех сторон, потом уменьшают нагрев до 160—170 °С. В процессе жарения мясо переворачивают и периодически (через 15 мин) поливают выделившимся соком; если сока мало, подливают немного воды или бульона. Вынув баранину из духовки, сначала дают ей остыть минут 10, а потом нарезают ломтями поперек волокон.

Для жарения крупными, порционными и мелкими кусками используются баранья корейка и задняя нога; лопатка и грудинка пригодны для жарения и тушения, шея — для приготовления фарша.

● При жарении мяса большое значение имеет не только посуда (у нее должно быть утолщенное дно), но и подготовка жира, масла, на котором собираются жарить. Жарить мясо можно на любом масле (в том числе растительном), жире или смеси разных жиров и масел (например, куриный жир и оливковое масло, свиной жир и подсолнечное масло).

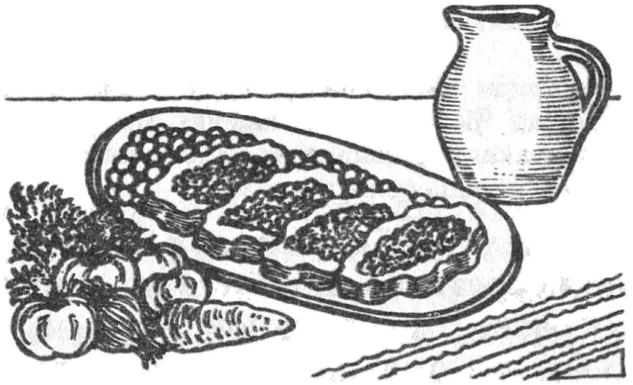
Масло или жир, прежде чем жарить на нем продукты, нужно прокалить, но не доводить до кипения, что достигается нагреванием масла на среднем огне в течение 2—3 или 4—5 мин, в зависимости от количества налитого масла.

Надо знать признаки прокаленного масла: оно неподвижно, сначала светлеет, а потом над ним показывается белый, едва заметный дымок. Прокаленное масло не горит, не чадит, а продукты, жаренные на нем, не подгорают и не имеют неприятного запаха или привкуса.

● Мороженое мясо не следует размораживать в теплом месте или в воде, лучше всего оттаивать его постепенно на воздухе (в миске) или сразу же, не оттаивая, нашпиговать и выдержать в маринаде 2—3 ч, в зависимости от величины куска (1—2 кг). Лучше не допускать двукратного замораживания мяса, от этого снижается его качество.

● Исключительно праздничным блюдом всегда считался жаренный целиком молочный поросенок. Теперь, с возрождением личных хозяйств, возможность его

появления на столе становится более реальной. А вот умение готовить это блюдо почти утеряно. На этот случай предлагаем воспользоваться рецептом 207.



● Блюда из птицы получили широкое распространение. Однако способы приготовления ее в домашней кулинарии пока довольно однообразны.

Несколькими оригинальными рецептами нам хотелось бы заполнить этот пробел.

172. Отварная говядина

1 кг мяса (огузок, кострец, мякоть лопатки, грудинка), 2 моркови, 1 корень петрушки или сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 1 репа (если есть), 5—6 горошин перца, 2 лавровых листа, соль по вкусу.

Мясо зачистить от пленок, сухожилий, отбить молотком, нашпиговать очищенными и нарезанными кореньями (петрушка, морковь), свернуть и перевязать шпагатом. Подготовленное мясо положить в кастрюлю, залить небольшим количеством горячей воды так, чтобы она только покрыла мясо, закрыть крышкой, поставить на сильный огонь и довести до кипения. Как только вода закипит, снять пену и уменьшить нагрев, чтобы было очень слабое, едва заметное кипение. После 0,5—1 ч варки (в зависимости от качества мяса) добавить нарезанные репу, лук, остальные морковь и белые коренья и продолжать варить мясо до готовности. За 15—20 мин до окончания варки добавить перец, лавровый лист, соль по вкусу. Мясо готово, если вилка входит в него легко и вытекающий из места прокола сок прозрачен. Необходимо учитывать, что при варке мясо теряет около 40 % своей массы.

Готовое мясо вынуть из кастрюли и, сняв с него шпагат, нарезать поперек волокон ломтями, положить на блюдо с вареными овощами, добавить отварной картофель и залить горячим соусом из хрена (рецепт 175) или сметанным соусом с хреном (рецепт 176), или соусом из томатов (рецепт 177).

173. Отварная говядина, запеченная с сыром

Отварная говядина (рецепт 172), 1/2 ст. ложки масла, 1 маленькая головка репчатого лука, 1/2 ст. ложки муки, 3/4 стакана сметаны, 1/2 стакана бульона, 1—2 яичных желтка, 1—2 ст. ложки натертого сыра, перец, соль по вкусу.

Мелкорубленый лук поджарить в масле, добавить, не переставая помешивать, муку, еще немного пожарить и развести сметаной, бульоном и смесь вскипятить. В слегка охлажденный соус положить желтки, тщательно размешивая, добавить соль, перец. Отварную говядину, нарезанную ломтиками, положить на металлическое блюдо (сковороду), залить соусом, сверху посыпать натертым сыром и поставить в горячую духовку для подрумянивания. Подать с овощным гарниром.

174. Говядина, сваренная на пару

Хороший кусок говядины от филейной или другой мягкой части отбить молотком, посолить, немного поперчить, нашпиговать свиным салом, обжарить в небольшом количестве масла и положить в пароварку (специальная кастрюля или решетка-подставка, вставляемая в обычную кастрюлю, подходящую по размерам). Пароварку с мясом поставить в кастрюлю с кипящей водой, плотно закрыть крышкой. Через полчаса на мясо высыпать мелко нашинкованные коренья (морковь, петрушка или сельдерей, лук, можно картофель). Сверху овощей положить масло и продолжать варить на сильном огне, не открывая крышки от 2,5 до 4 ч, в зависимости от величины куска говядины. По мере выкипания воды в кастрюлю доливать кипяток, чтобы все время поддерживать пар для варки мяса.

175. Горячий соус из хрена

2 ст. ложки тертого хрена, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2—1 ч. ложка сахара, соль по вкусу, мясной бульон для разведения.

В небольшую сковороду мелко натереть хрен, прибавить масло, немного соли, сахар, слегка прожарить, помешивая; когда начнет закипать, подлить бульон, в котором варилось мясо, и все хорошо проварить при помешивании. Можно влить в этот соус лимонный сок или разведенную лимонную кислоту по вкусу.

176. Сметанный соус с хреном

1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки масла, 1 стакан мясного бульона, $^3/_4$ стакана сметаны, 2 ст. ложки тертого хрена, 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса или разведенной лимонной кислоты, соль по вкусу.

Муку с 1 ст. ложкой сливочного масла слегка прогреть, помешивая, до появления приятного запаха, но не допускать, чтобы цвет ее изменился. Затем постепенно развести смесь бульоном, в котором варилось мясо, добавить сметану и проварить на слабом огне 5—7 мин, периодически помешивая. Натертый хрен прогреть с 2 ст. ложками сливочного масла, добавить лимонную кислоту, немного бульона, проварить и соединить со сметанным соусом; посолить по вкусу и размешать.

177. Соус из томатов

3—4 спелых помидора, 2—3 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки масла, сахар и соль по вкусу, лимонный сок по желанию.

Помидоры нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить бульоном, в котором варилось мясо, плотно закрыть крышкой и тушить до полной мягкости. Если бульон нежирный, то перед тушением можно прибавить ложку масла. Томаты с бульоном протереть сквозь сито или дуршлаг и добавить пассерованную (слегка поджаренную) муку с маслом, сахар, соль по вкусу, дать закипеть, разбавить еще бульоном и проварить на слабом огне 5—7 мин. Если соус недостаточно кислый, прибавить лимонный сок. По желанию в соус можно ввести кусочек сливочного масла.

178. Луковый соус

2—3 головки репчатого лука, 2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, $1^1/_2$ г лимонной кислоты или 2 ст. ложки 9 %-ного уксуса, лавровый лист, перец, соль, сахар по вкусу.

Лук мелко нарезать и поджарить с маслом до слегка золотистого цвета, добавить сахар, соль, перец; влить разведенную кристаллическую лимонную кислоту ($1^1/_2$ г на 2 ст. ложки воды) или уксус и выпарить смесь на слабом огне до консистенции сметаны. Муку слегка поджарить с 1 ст. ложкой масла, помешивая, постепен-

но развести бульоном так, чтобы не было комочков, довести до кипения и процедить. В процеженный соус добавить тушеный лук с лимонной кислотой, лавровый лист и проварить еще 5—10 мин. По желанию в соус можно добавить кусочек сливочного масла.

● Луковый соус можно приготовить без добавления кислоты в том случае, если вместо свежего лука использовать мелкий маринованный лук-шалот (30—40 шт.).

179. Соус из свежих грибов

400 г губчатых грибов, 1 стакан воды, 1 небольшая головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, $^1/_2$ стакана сметаны, соль по вкусу, лавровый лист по желанию, 30 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа.

Вымытые и нарезанные грибы вместе с мелко нарезанным луком потушить в воде до готовности. Добавить муку, перемешать и нагреть до кипения, влить сметану, посолить и потушить еще 5—7 мин, снять с огня. В готовый соус положить кусочки сливочного масла, размешать и добавить измельченную зелень.

180. Говядина, тушенная с хлебным квасом

1 кг говядины (огузок, кострец), 100 г шпика, 2 стакана кваса, 1 стакан бульона, 1 головка репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки масла, 2 лавровых листа, 5—8 горошин перца, соль по вкусу.

Обмытое мясо посолить и целым куском положить в кастрюлю или жаровню с распущенным маслом, обсыпать мелко нарезанным шпиком, закрыть крышкой и обжарить мясо на плите, периодически переворачивая его, чтобы не подгорело. Когда говядина подрумянится с обеих сторон, добавить подготовленные нарезанные коренья, целую луковицу, подогретый окрошечный квас (лучше домашнего приготовления), $^1/_2$ стакана горячего мясного бульона, закрыть крышкой, поставить в умеренно нагретую духовку и тушить 2—2,5 ч, изредка переворачивая. За 40 мин до готовности мяса слегка поджарить муку с 1 ст. ложкой масла, развести $^1/_2$ стакана горячего бульона, размешать, чтобы не было комочков, и соединить с соусом, в котором тушится мясо, предварительно сняв с него избыток жира, добавить перец, лавровый лист и продолжить тушение. Готовое мясо вынуть из соуса, нарезать ломтями поперек волокон, уложить на блюдо и облить процеженным соусом. К этому блюду подходит любой гарнир.

181. Говядина, тушенная с вином

1,5 кг говядины (филе), 200 г шпика, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 1 репа, 3 стакана мясного бульона, 1 стакан белого вина, соль и перец по вкусу.

Целый кусок говядины нашпиговать шпиком, посолить, поперчить и выдержать в прохладном месте 2 ч. На дно глубокой жаровни или кастрюли положить тонкие пластики шпика, разрезанные вдоль коренья, целые головки лука и сверху — подготовленный кусок мяса; влить 1 стакан мясного бульона, закрыть крышкой и потушить на огне примерно полчаса, пока не покажется густой сок; после этого влить стакан белого вина (красное вино не годится) и еще 2 стакана мясного бульона, после чего тушить на умеренном огне до готовности (около 2,5 ч), пока мясо не станет мягким (вилка входит легко и вытекающий из прокола сок бесцветен). Сок из жаровни слить, снять с него жир и процедить. Мясо выложить на блюдо и подавать куском с надрезанными ломтями, облив его процеженным соусом. Эту тушеную говядину можно подавать без гарнира или с маринованными, квашеными овощами.

182. Говядина, тушенная в маргарине с луком

1—1,5 кг мякоти говядины, $^3/_4$ пачки маргарина, 2—3 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1—2 лавровых листа, соль и молотый перец по вкусу.

Мясо порезать на одинаковые порционные куски, хорошо отбить, посолить, поперчить и выдержать в холодном месте. В кастрюле разогреть маргарин и на дно положить нарезанные продольными пластиками коренья, слой нарезанного полукольцами лука, лавровый лист, потом слой мяса и опять слой лука и т. д. Верхний слой должен быть из лука. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить сначала на сильный огонь до закипания, затем убавить огонь до слабого и тушить мясо, не открывая крышки, 45—50 мин до готовности (в зависимости от качества мяса). Подавать можно в соусе, который образовался при тушении мяса.

● Можно куски готового мяса без лука и соуса переложить в другую кастрюлю, залить грибным соусом (рецепт 183), перед подачей прогреть на слабом огне. На гарнир подать отварной рис, заправленный сливочным маслом, или жареный картофель.



183. Говядина, тушеная под грибным соусом

600—700 г вырезки, 30—40 г сушеных грибов, 2 ст. ложки топленого или оливкового масла, 1 головка репчатого лука, 300—400 г сметаны, 1 ст. ложка муки, соль и молотый перец по вкусу.

Вырезку порезать на порции поперек волокон, куски отбить молотком, слегка посолить с той и другой стороны, поперчить и выдержать в холодном месте в посуде под крышкой. Для приготовления грибного соуса сушеные грибы тщательно промыть, размочить в небольшом количестве воды (или молока) и в ней же сварить; сваренные грибы тонко нарезать. Мелко нарезанный лук поджарить в масле вместе с грибами, развести грибным отваром, немного проварить и добавить подсоленную сметану, смешанную с мукой. Муку предварительно размешать с малой порцией сметаны, а потом соединить с остальной. По желанию можно добавить в сметану 1 ч. ложку готовой горчицы. Соус вскипятить.

Подготовленные куски вырезки быстро обжарить в сильно разогретом масле на сковороде; перекладывая в кастрюлю, облить каждый слой мяса грибным соусом. Закрыть кастрюлю крышкой, поставить на огонь, дать слегка закипеть содержимому, а потом на слабом огне довести мясо до готовности (25—30 мин). На гарнир подать отварной рис, заправленный сливочным маслом, или жареный картофель.

● Это вкусное блюдо можно приготовить к праздничному столу.

184. Вырезка с помидорами и сливками

600 г вырезки (на 4 порции), 150 г красных помидоров, 1 стакан сливок, 2 ст. ложки топленого или растительного масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, готовая горчица, соль и молотый перец по вкусу.

Вырезку нарезать поперек волокон на порции, куски слегка отбить, посолить, поперчить, намазать с одной стороны горчицей и дать немного (25—30 мин) полежать в холодном месте. Затем обвалять куски мяса в муке и слегка обжарить на прокаленном масле в невысокой кастрюле (или глубокой сковороде), добавить

нарезанные ломтиками помидоры (лучше без кожицы), довести до закипания и тушить под крышкой 3 мин. Залить мясо сливками, смешанными с оставшейся мукой, нагреть до кипения и потушить еще 2 мин. Подать мясо горячим с гарниром из свежих овощей.

185. Тушеная говядина в горшочках с овощами

700—800 г мякоти говядины (примерно на 6 порций), 100—150 г шпика, 2 ст. ложки топленого масла, 1—2 моркови, 1 корень петрушки или сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки молотых сухарей из бородинского хлеба, 3 стакана бульона, 600—700 г картофеля, 300 г сметаны, лавровый лист, соль и перец горошком по вкусу, зелень укропа и петрушки.

Мясо, очищенное от прожилок и пленок, нарезать поперек волокон на куски (по 2—3 на порцию), слегка отбить и быстро обжарить в сильно разогретом топленом масле на сковороде. В небольшие порционные горшочки (6 шт.) положить на дно тонкие ломтики шпика, на них — обжаренные кусочки мяса, а сверху — нарезанные тонкими продольными пластинками коренья, кружочки лука, посолить, добавить перец горошком, молотые черные сухари, лавровый лист и залить мясным бульоном или горячей водой (примерно $^1/_3$ стакана на порцию). Горшочки с содержимым поставить на противень, покрыть крышками и поместить в сильно разогретую духовку. Тушить в духовке со средним жаром до готовности (2 ч). Примерно через 1 ч 20 мин добавить крупно нарезанный картофель, а за 20 мин до конца тушения — сметану (по 2 ст. ложки на порционный горшочек). Можно сметану положить вместе с картофелем. Готовое мясо вместе с овощами и образовавшимся при тушении соусом подать в горшочках, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

186. Бифштекс экономичный

700—800 г мякоти говядины, 1 ст. ложка растительного масла для маринада, 2 ст. ложки топленого или оливкового масла для жарения, 2—3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, соль и молотый перец по вкусу.

Для приготовления этого бифштекса с целью экономии берут вместо говяжьей вырезки просто мякоть от какой-либо части.

Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон на довольно толстые куски (толщиной

2—3 см по 100—150 г), хорошенько отбить деревянным молотком, стараясь не разорвать волокна мяса, и придать каждому куску округлую форму. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком или разведенной кристаллической лимонной кислотой (3 маленькие щепотки на 1 ст. ложку воды), смазать растительным маслом, покрыть кружочками нарезанного лука, сложить в эмалированную или стеклянную посуду, плотно закрыть и выдержать мясо в холодильнике не менее 3—4 ч.

Жарить бифштексы перед тем, как подать на стол: куски мяса освободить от лука, положить в невысокую кастрюлю или сковороду с раскаленным маслом и жарить с обеих сторон 6—8 мин (получится среднепрожаренное мясо с кровью — на любителя) или около 15 мин (полностью прожаренное). Готовые бифштексы уложить на подогретое блюдо и полить образовавшимся во время жарения соком, прокипяченным с небольшим количеством (несколько ложек) бульона или горячей воды. К бифштексу подать отварной или жареный картофель, посыпанный зеленью, хрен, малосольные или свежие огурцы.

● Подготовляя бифштексы к выдержке в холодильнике, их можно не солить (считается, что заранее подсоленное мясо делается твердым и красным). Тогда солить нужно непосредственно перед самым жарением: сначала одну сторону посолить и обжарить, потом другую.

187. Мясо *по-чилийски*

600—700 г вырезки, 1—2 головки репчатого лука, 150 г сыра, $^1/_2$ банки майонеза, соль, молотый перец по вкусу.

Вырезку порезать на порции поперек волокон (6—7 порций), куски отбить, слегка посолить, поперчить и дать полежать с полчаса в холодильнике. На смазанный противень положить порции подготовленного мяса. Каждый кусок мяса покрыть кольцами (или полукольцами) лука, на лук положить нарезанный тонкими пластиками или натертый на крупной терке сыр, а сверху — по 1 ч. ложке майонеза. Поставить противень в нагретую до 200 °С духовку примерно на 15—20 мин (до готовности мяса). Расплавленные сыр и майонез придадут мясу особый острый вкус. Подавать горячим. На гарнир — свежие овощи.

188. Клопс из говядины



1 кг мяса (вырезка или толстый край), 4 ст. ложки мелко нарезанного лука, 200 г черствого черного хлеба, 1/2 стакана муки, 1 ст. ложка масла, соль, перец горошком, лавровый лист, 1/2 стакана сметаны для соуса.

Мясо разрезать на 6—8 кусков, отбить молотком как можно тоньше, слегка посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли смазать маслом, положить в нее лавровый лист, перец, потом ломти говядины, пересыпая каждый кусок мелко нарезанным луком и натертым на терке черствым хлебом, подлить 3—4 ст. ложки воды, тушить под крышкой до готовности. Во время тушения при умеренной температуре нужно подливать немного бульона и периодически встряхивать кастрюлю, чтобы мясо не пригорело. Перед подачей мясо выложить на блюдо, гарнировать отварным картофелем и облить соусом. В соус, где тушилось мясо, добавить сметану и прогреть.

189. Мясо по-славянски

0,8—1 кг мякоти говядины, 2—3 головки репчатого лука, по 1 корню моркови и петрушки, 3/4 стакана сметаны, 30 г сыра, 3—4 ст. ложки растопленного масла, 2 ст. ложки муки, 2 сырых яичных желтка, соль и молотый перец по вкусу, зелень.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой положить 1 головку лука, коренья, мясо целым куском и слегка отварить (10—15 мин) с целью удаления экстрактивных веществ. Переложить мясо на сковороду, подложив под него фольгу, облить растопленным маслом, подлить немного бульона и жарить в предварительно нагретой до 200 °С духовке до готовности, периодически поливая образующимся соком. Готовое мясо остудить и затем перед запеканием порезать на порции.

В кастрюле с раскаленным маслом отдельно пожарить мелко нарезанный лук, добавить муку и слегка поджарить вместе с луком на слабом огне. Развести бульоном и, помешивая, ввести сметану. Соус слегка остудить и добавить в него взбитые желтки, соль, перец по вкусу, все перемешать. По желанию в этот соус можно прибавить мелко нарезанные вареные грибы.

Порционные куски мяса положить в невысокую кастрюлю или эмалированное блюдо, залить соусом, посыпать сверху тертым сыром и запечь в нагретой духовке до подрумянивания. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

190. Запеченная говядина с картофелем

600 г мягкой говядины (или вырезки), отварной нарезанный картофель (примерно $^1/_2$ глубокой тарелки), 1—2 головки репчатого лука, 75—100 г масла или маргарина, молотые белые сухари, $^1/_2$ городской булки без корок, 1—2 сырых яйца, $^1/_2$ стакана молока, 1 ст. ложка натертого сыра, соль и перец по вкусу, чуть-чуть толченой гвоздики (по желанию).

Мякоть говядины нарезать тоненькими кусочками (ломтиками) поперек волокон, хорошенько отбить молотком. Отваренный в подсоленной воде очищенный картофель нарезать также тоненькими ломтиками. В эмалированное блюдо или невысокую кастрюлю, дно которой смазать маслом и посыпать сухарями, положить немного мелко нарезанного лука, потом слой ломтиков сырой говядины, посолить, поперчить, по желанию добавить чуть-чуть толченой гвоздики; на мясо положить опять слой лука, потом слой нарезанного отварного картофеля, на него — кусочки масла или маргарина, затем опять говядину, лук, соль, перец, картофель, и так, пока не уложатся все компоненты слоями.

Размоченную в молоке булку тщательно растереть с яйцами, посолить и этой массой покрыть все блюдо, сверху смазать маслом, посыпать сухарями, смешанными с натертым сыром, и запечь в довольно горячей духовке. Подавать в этой же посуде.

191. Мясо по-строгановски

600 г мягкой говядины, соль и перец горошком по вкусу, 1 головка репчатого лука.
Для соуса: 50 г сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ ст. ложки муки, 1 стакан бульона, $^1/_2$ ч. ложки готовой горчицы (по желанию), 1 ст. ложка сметаны, $^1/_2$ ст. ложки томата-пюре.

Кусок мягкой говядины нарезать маленькими квадратиками, посолить, добавить черный перец (5—6 горошин) и выдержать в кастрюле под крышкой в холодном месте 2 ч.

Приготовить соус: муку слегка поджарить в масле, затем, постепенно помешивая, развести смесь мясным бульоном, прокипятить, добавить готовую горчицу, немного перца, размешать, еще раз довести до кипения и процедить. Перед тем как положить в соус обжаренное мясо, добавить в него сметану и поджаренное в масле томат-пюре, размешать.

Выдержанные на холоде кусочки мяса смешать с мелко нарезанным луком и, помешивая, быстро поджарить в раскаленном масле на сильном огне. Переложить мясо в соус, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на слабый огонь примерно на 15 мин, затем вскипятить и подать с любым гарниром или овощами.

192. Солянка мясная на сковороде

300 г готовых мясных продуктов, 700 г квашеной капусты, 40 г шпика или свиного сала, 2 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка муки, $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ корня петрушки, 1 ст. ложка томата, 1 соленый огурец, 20 г тертого сыра, молотые сухари, сахар, соль, молотый перец по вкусу, лавровый лист, зелень.

Тонкие ломтики шпика или сала слегка обжарить в кастрюле, положить туда же квашеную капусту хорошего засола (не промывая), влить $^1/_2$ стакана бульона или воды, закрыть кастрюлю крышкой и тушить капусту на слабом огне примерно 1 ч, периодически помешивая. За 10—15 мин до готовности добавить умеренно поджаренный на масле лук, лавровый лист, перец, все перемешать. Когда капуста будет готова, прибавить к ней муку, отдельно поджаренную с маслом, размешать и прогреть.

В качестве готовых мясных продуктов можно использовать оставшееся от обеда, завтрака вареное или жареное мясо, колбасу, сосиски и другие продукты. Нарезать их тонкими ломтиками и слегка обжарить. Лук, коренья тонко нашинковать, пожарить на раскаленном масле, добавить томат и все вместе обжарить; соединить с мясными продуктами, добавить нарезанный, очищенный от кожицы огурец, 3 ст. ложки бульона (или воды), накрыть крышкой и потушить все вместе.

На сковороду, смазанную маслом (жиром) и посыпанную сухарями, выложить ровным слоем половину тушеной капусты, на нее — мясные продукты с овощами, на них — остальную капусту. Сверху полить мас-

лом, посыпать тертым сыром и запечь в нагретой духовке (15 мин). Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

193. Рагу из остатков жареной или вареной говядины

400 г остатков мяса, $^1/_2$ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 кислое яблоко или 1—2 соленых огурца, 3—5 очищенных картофелин, пучок зелени, мясной бульон для разведения.

Мясо нарезать ровными небольшими кубиками. Муку поджарить в масле, развести бульоном, добавить нарезанное мясо, кислое яблоко или соленый огурец, картофель, также нарезанные кубиками, зелень и все варить не менее 20 мин до готовности. Перед подачей выложить в небольшое глубокое блюдо, посыпать зеленью петрушки, укропа.

194. Говядина, быстро приготовленная

Мякоть говядины (лучше вырезку) нарезать кусочками величиной с грецкий орех, сложить вместе, отбить молотком, посолить, поперчить, посыпать мукой и перемешать. В кастрюльку с прокаленным маслом положить подготовленную говядину (по желанию добавить репчатый лук), размешать и поставить на огонь на очень короткое время. Как только говядина потеряет цвет сырого мяса, залить сметаной, перемешать, один раз вскипятить и подать с гарниром из свежих овощей.

195. Пудинг из говядины с рисом

500—600 г мясного фарша, $^1/_2$ чашки риса, 2 яйца, 3 ст. ложки топленого масла, молоко или сливки для разведения фарша, молотый перец и соль по вкусу, молотые сухари.

Приготовить мясной фарш с луком, посолить, поперчить, вбить в него 2 яйца, хорошо перемешать, прибавить сырой промытый рис, размешать и развести молоком или сливками до сметаноподобной консистенции, добавить 2 ст. ложки растопленного масла, еще раз хорошенько перемешать или взбить массу до гладкости. Выложить в форму или другую посуду с утолщенным дном, обильно смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать пудинг в нагретой до 180—190 °С духовке примерно 40—45 мин. Готовый пудинг хорошо отделяется от стенок.

● Этот же пудинг можно приготовить несколько по-другому. В фарш прибавлять не целые яйца, а сначала желтки, а после внесения всех компонентов в массу (взбитую до гладкости), осторожно размешивая, ввести белки, взбитые в густую пену. Готовую массу выложить на небольшой противень с бортиками, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Перед тем как поставить массу в нагретую духовку, посыпать ее сухарями и полить горячей сметаной. Запекать 30—35 мин.

196. Рубленые зразы с хреном

800 г говядины (мякоть), 2 яйца, 2—3 ст. ложки тертого хрена, 2—3 ст. ложки тертой черствой булки, 2—3 ст. ложки масла, $^1/_2$ ст. ложки муки, $^1/_2$ головки репчатого лука, $1^1/_2$ стакана бульона, соль и перец по вкусу.

Пропустить мясо через мясорубку, посолить, поперчить, вбить яйца и хорошенько перемешать (взбить). Сформовать из фарша круглые зразы.

Хрен и тертую булку поджарить в масле. Каждую зразу намазать поджаренным хреном с булкой, посыпать мукой, мелко нарезанным и отжатым луком. Сложить зразы в широкую кастрюлю с растопленным маслом, поджарить, влить бульон и тушить исподволь под крышкой до готовности. Подавая на стол, гарнировать вареным или жареным картофелем, облить процеженным соусом, в котором тушились зразы.

● Хрен можно заменить тушеной квашеной капустой.

197. Голубцы диетические

500 г мякоти мяса, 500 г свежей белокочанной капусты, 1—2 головки репчатого лука, 1 сырое яйцо, 2—3 ст. ложки масла, 1 стакан горячих сливок, соль и молотый перец по вкусу, зелень.

Кочан капусты очистить, отделить листья, обдать их кипятком, дать стечь воде, обсушить полотенцем. Нарезанный лук слегка поджарить на разогретом масле. Мясо провернуть через мясорубку, затем пропустить еще раз вместе с подготовленными капустой и луком. В фарш добавить яйцо, соль, перец по вкусу, перемешать, хорошенько выбить и сформовать средней величины котлетки-голубцы овальной формы, не расплющивая их. Голубцы слегка обжарить в раскаленном масле на сковороде (или слегка запечь в духовке) и переложить в невысокую кастрюлю. Залить голубцы до



половины высоты горячими сливками и тушить на слабом огне под крышкой на плите (или в нагретой духовке) до готовности. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

198. Оладьи из говяжьей печени

1 кг печени, 2 головки репчатого лука, 1 сырое яйцо, растительное масло для поджаривания лука, 1 ст. ложка растительного масла (лучше оливкового) для фарша, 2 ст. ложки молока (или воды), мускатный орех (натертый на мелкой терке), молотый перец, соль по вкусу.

Печень промыть холодной водой, положить в дуршлаг, обварить кипятком с обеих сторон, снять пленку. Мелко нарезанный лук слегка поджарить на прокаленном растительном масле. Печень 2—3 раза пропустить через мясорубку, второй раз с поджаренным луком. В фарш добавить яйцо, оливковое масло, соль, перец и немного мускатного ореха. Всю массу хорошо взбить (сбивалкой или миксером), добавить молоко (без муки), размешать, чтобы получилось тесто, как для оладьев. Яйцо можно положить в фарш раздельно: сначала желток, а потом взбитый белок. На сковороду с раскаленным маслом класть массу понемногу ложкой и жарить оладьи с обеих сторон (можно под крышкой). Подавать горячими под сметанным соусом, но без хрена (рецепт 176) или со сметаной.

199. Телятина жареная

Большой целый кусок телятины (часть задней ноги) вымыть, положить в молоко и выдержать в холодном месте 1,5—2 ч. После этого обсушить, натереть мясо солью, положить на сковороду с толстым дном или на противень, подложив под него фольгу или крест-накрест лучинки, чтобы не дать мясу подгореть, полить 2—3 ст. ложками топленого масла и жарить в духовке на среднем огне, периодически (через каждые четверть часа) поливая образовавшимся при жарении соком и поворачивая его. Готовность мяса проверять, прокалы-

ванием его толстой иглой или вилкой: если вилка легко входит в кусок и из прокола выступит не кровь, а светло-сероватый сок, значит, мясо готово. Продолжительность жарения 1—1,5 ч, в зависимости от величины куска. Перед подачей готовую телятину нарезать ломтями, уложить на блюдо и полить процеженным соком. На гарнир к жареной телятине подают жареный картофель, салат зеленый или другой, смотря по времени года.

● Подать на стол жареную телятину можно по-другому: приготовленное мясо только надрезать, оставляя все ломти на месте, не разрознивая кусок, чтобы на блюде он оказался как бы целым. Сок из-под телятины можно заправить небольшим количеством сметаны или сливок, прокипятить и подать отдельно в соуснике.

200. Телятина, тушенная в сливках

700—800 г телячьей корейки (или мякоти задней ноги), 2 ст. ложки топленого или оливкового масла, 0,4—0,5 л сливок, 1—$1^1/_2$ ст. ложки муки, лимонный сок, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Телячью корейку порубить на порционные куски так, чтобы в каждом была косточка. Если используется не корейка, а мякоть задней ноги, нарезать ее поперек волокон на плоские куски, по два на порцию, слегка отбить, посыпать мукой и быстро обжарить с обеих сторон в невысокой кастрюле с раскаленным маслом так, чтобы они несильно подрумянились (не допускать подгорания). Залить телятину горячими сливками не более чем до половины объема и тушить под крышкой на умеренном огне до готовности. Готовое мясо переложить в другую посуду и покрыть крышкой. В соус, полученный при тушении мяса, добавить лимонный сок по вкусу, соль, если необходимо, и $^1/_2$ стакана белого виноградного вина (по желанию); все вскипятить и процедить. При подаче порционные куски мяса выложить на блюдо, полить процеженным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

201. Грудинка телячья с рисом

1 грудинка (примерно около 1 кг), 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 5—6 горошин горького перца, 1—2 лавровых листа, 150—200 г риса, 2 ст. ложки масла, немного молотых сухарей, соль по вкусу.

Очистить грудинку от пленок, отбить и сварить с кореньями и специями, как указано в рецепте 172, до готовности. Рис промыть, облить кипящей водой, залить бульоном, в котором варилась грудинка, добавить ложку масла и тушить до готовности. По желанию можно добавить немного натертого мускатного ореха, размешать. Готовую грудинку разрезать на порции, уложить на блюдо, перекладывая рисом, облить маслом с поджаренными сухарями, поставить ненадолго в горячую духовку.

● Из телячьей грудинки можно приготовить шашлык (вкуснейший!) в духовке (на шампурах или на решетке). Для этого грудинку с хрящами и жиром белого цвета нарезать крупными порционными кусками. Приготовить смесь из соли, молотого перца и растолченного чеснока. Этой смесью натереть куски грудинки, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой и сложить их в кастрюлю, закрыть крышкой и выдержать в этом маринаде около 1 ч.

Нагреть духовку до 250 °С. Нанизать куски грудинки на шампуры на значительном расстоянии друг от друга (по три на один шампур). Жарить при 200 °С до готовности (пока не покраснеет). По мере подрумянивания куски переворачивать.

Перед жарением на дно духовки поставить большую сковороду или противень (с бортиками) с водой.

202. Жареная свинина

2—3 кг мякоти свинины, хлебный квас или столовый уксус для маринада, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растопленного масла, 3—4 лавровых листа, перец горошком, соль по вкусу, чеснок (по желанию).
Для соуса: мясной бульон, маринованные грибы или корнишоны.

Целый кусок свинины положить в эмалированную посуду, добавить тонко нашинкованный лук, лавровый лист, перец, залить кислым квасом домашнего приготовления или разведенным уксусом и выдержать одни сутки в холодном месте, периодически переворачивая мясо. Затем вынуть мясо, обсушить, натереть солью, можно нашпиговать чесноком, положить на противень или сковороду, полить маслом, подлить немного маринада и поставить в нагретую до 160—180 °С духовку. Во время длительного жарения периодически поливать образующимся соком. Готовность мяса можно опреде-

лить проколом: если вилка входит в мясо легко и вытекающий при этом сок прозрачен — мясо можно вынимать. Сок после жарения мяса слить, сняв с него жир, развести бульоном, процедить, добавить поджаренные в снятом жире мелко нарезанные маринованные грибы или корнишоны (можно лук-шалот). Полученный соус подать к жареной свинине.

● К жареной свинине можно подать тушеную квашеную капусту. Вообще к свинине — жирному мясу — следует подавать острую приправу.

203. Свиная грудинка, фаршированная капустой

1 кг грудинки (целым куском), 500 г квашеной капусты, 3—4 головки репчатого лука, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 ст. ложки масла, соль, молотый перец по вкусу.

Срезать лишний жир с грудинки, перерубить реберные кости. Нашинкованную капусту отжать, потушить с маслом и перемешать с сухарями. Фарш этот положить на внутреннюю сторону грудинки, сложить ее вдвое и перевязать крепкой ниткой или шпагатом. Натереть на мелкой терке 1—2 головки лука. Фаршированную грудинку посолить, поперчить, натереть приготовленным луком, облить горячим маслом и жарить на противне или сковороде в заранее нагретой духовке в течение 1 ч. За 10—15 мин до готовности положить на противень к мясу оставшиеся луковицы и дожарить грудинку.

● Фарш можно приготовить из свежей нашинкованной капусты (маленький кочан), смешанной с мелко нарезанными кислыми яблоками (5 шт.) и ложкой масла.

204. Свиная вырезка, запеченная с чесноком и сыром

500—700 г вырезки (желательно целым куском), 1 небольшая головка чеснока, 50—80 г твердого сыра, 1 ст. ложка растопленного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Вырезку нашпиговать тонкими пластинками чеснока и сыра, поперчить и слегка посолить. Нашпигованную вырезку положить на сковороду, полить маслом, поставить в разогретую духовку и запечь до готовности. Вырезка в духовке как бы вспухнет, чеснок распарится, а расплавленный сыр придаст мясу остроту.

205. Свиные котлеты с луковым соусом

6—8 порций свиной корейки с косточкой, 3—4 головки репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан мясного бульона, $^1/_2$ стакана вина (желательно мадеры), 1 ч. ложка готовой горчицы, сок $^1/_2$ лимона, столовый уксус.

Порционные куски свиной корейки (натуральные котлеты с косточкой) залить разведенным уксусом и выдержать в течение 1 ч в холодном месте. Вынуть, обсушить, посолить, поперчить и жарить на рашпере (решетке) или в сотейнике (низкой широкой кастрюле) до готовности.

Приготовить луковый соус: луковицы разрезать на четыре части и поджарить в сливочном масле до слегка золотистого цвета, откинуть на дуршлаг; в масло подлить крепкий бульон, вино, дать смеси вскипеть, после чего добавить горчицу и выжать туда же сок лимона; размешать. Перед подачей готовые котлеты уложить на блюдо в виде круга косточками вверх, а в середину налить соус. Соус можно подать и отдельно в соуснике.

206. Любительские зразы из свинины в горшочке

600—700 г свиного мяса без костей, масло для обжаривания.
Для фарша: 80—100 г сыра, 100 г ветчины с жиром, 10—12 г зелени петрушки.
Для соуса: примерно 300 г соуса из томатов (рецепт 177) с кусочком сливочного масла, 200 г свежих грибов (сушеных соответственно уменьшить), 20 г соуса «Кетчуп».

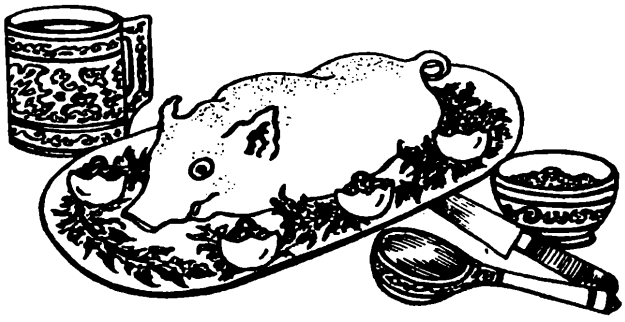
Мясо нарезать поперек волокон тонкими ломтями, слегка отбить и сбрызнуть лимонным соком или разведенной лимонной кислотой (3 маленькие щепотки на 1 ст. ложку воды) и дать кислоте впитаться.

Приготовить фарш: сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать тонкой соломкой, петрушку мелко порубить, все соединить, перемешать.

Для соуса грибы предварительно сварить до полуготовности, тонко нарезать и обжарить в масле. В томатный соус положить грибы, добавить «Кетчуп», можно грибной отвар и перемешать.

На подготовленные ломти мяса положить фарш и завернуть в виде колбасок, можно обвязать нитками. Колбаски умеренно посолить (учитывая наличие сыра в фарше), поперчить и обжарить на сковороде со всех сторон. В горшочек на дно положить тонкие ломтики шпика, на них — обжаренные зразы (без ниток),

сверху — нарезанный картофель, предварительно обжаренный. Все залить соусом, горшочек плотно закрыть крышкой и тушить зразы до готовности.



207. Поросенок, жаренный с начинкой из каши

Тушка молочного поросенка (2,5—3 кг), 1 чашка гречневой крупы (180 г) для приготовления рассыпчатой каши, 1—2 головки репчатого лука, 2—3 сваренных вкрутую яйца, соль.

Для праздничного стола лучше приготовить молочного поросенка (сосунка) целиком, не отрезая головы. Чаще всего поросята поступают в продажу с удаленными щетиной и внутренностями. Если все же остались участки кожи со щетиной, нужно натереть их отрубями или мукой и опалить на огне. Через разрез брюшка и грудной части зачистить внутренние полости и непременно удалить остатки прямой кишки с отверстием. Хорошенько промыть поросенка холодной водой, слегка надрубить изнутри тазовую кость, а также позвоночник в области шеи. Тушку обсушить и натереть солью внутри и слегка снаружи.

Сварить на воде рассыпчатую гречневую кашу, слегка поджарить ее на сковороде с маслом и соединить с мелко нарезанным поджаренным луком, добавить рубленые яйца, перемешать. Этим фаршем начинить сырого поросенка, зашить разрез крепкими нитками, положить на противень спиной вверх с подогнутыми вперед ножками, подложить сырую картофелину под нижнюю челюсть. Смазать поросенка сметаной или полить растопленным маслом, подлить на противень $^1/_2$ стакана горячей воды и поставить в разогретую духовку на 2—2,5 ч. Жарить сначала при температуре 200 °С до подрумянивания, а потом при 170 °С до готовности. Периодически поливать с ложки вытапливающимся жиром, благодаря чему кожица у поросенка будет румяной и хрустящей. Чтобы ушки у поросенка не подгорели, нужно завернуть их в фольгу (снять ее примерно через 1—1,5 ч). Достаточно подрумянившегося

сверху, но еще неготового поросенка можно накрыть противнем во избежание подгорания.

Готового поросенка вынуть из духовки, снять нитки и выбрать из него кашу. Перед подачей на стол поросенка разрубить вдоль на две части, предварительно отрезав голову, затем каждую половинку разрезать поперек на порционные куски. На овальное блюдо положить подогретую кашу, а сверху уложить голову и куски поросенка в виде целой тушки, облить жиром, полученным при жарении. Подавать горячим.

● Рубленые яйца можно добавить в кашу перед тем, как выложить на блюдо разрубленного на части поросенка.

208. Отварной поросенок под соусом с хреном

Подготовить молочного поросенка (2—2,5 кг). Отрубить голову, разрубить тушку вдоль пополам и каждую половину разрезать поперек на порции. Сложить куски в кастрюлю, залить холодной водой, но не класть кореньев и пряностей, чтобы сохранить нежный вкус мяса, поставить на сильный огонь, довести до кипения. Снять пену, уменьшить огонь и доваривать под крышкой на слабом огне до готовности. Тотчас посолить, отставить и остудить, не вынимая поросенка из бульона.

Выложить куски поросенка на блюдо в форме целого, облить сметанным соусом с хреном (рецепт 176). А можно подать соус отдельно в соуснике.

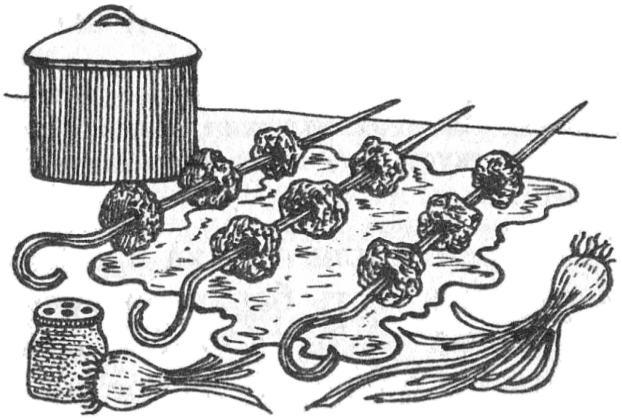
● Если поросенок небольшой, то в соответствующей посуде можно сварить его целым, предварительно завернув в салфетку или пергаментную бумагу и обвязав шпагатом. При этом варить лучше в подсоленной воде (8—10 г соли на 1 л воды).

209. Баранина, жаренная с чесноком

2—2$^1/_2$ кг бараньего окорока (задняя часть), уксус для вымачивания (из расчета 1 стакан на 1 л воды), 1—2 головки чеснока, 100 г шпика, 1—2 корня петрушки или сельдерея, специи и соль по вкусу (перец горошком, лавровый лист, укроп или тмин).

Окорок (задняя четверть) промыть, удалить лишний жир, вымочить в воде с уксусом, выдержав примерно 3 ч в холодном месте. Вынуть, обсушить, нашпиговать нарезанным чесноком и дать полежать с полчаса. Затем посолить, положить в кастрюлю или жаровню с не-

сколькими ломтиками шпика, белыми кореньями, луком и специями (перец, лавровый лист, укроп или тмин), накрыть крышкой и тушить 30 мин. Переложить баранину на противень или сковороду и жарить в духовке до готовности, часто переворачивая и поливая соком, перелитым из кастрюли. Готовое жарко́е облить соусом из-под мяса, предварительно сняв жир и процедив, или отдельно подать в соуснике луковый соус (рецепт 178). Можно подать на гарнир маринованные овощи.



210. Баранина, запеченная в фольге

2—2$^1/_2$ кг бараньего окорока (задняя часть), хлебный кислый квас или уксус, 1 головка репчатого лука, перец горошком, лавровый лист для маринада, 1—2 головки чеснока, соль и молотый перец по вкусу.

Окорок (задняя четверть) промыть, удалить лишний жир, очистить от пленок и выдержать в хлебном (кислом) квасе или в воде с уксусом (1 стакан уксуса на 1 л воды) в течение 3 ч в холодном месте. В маринад можно добавить нарезанный репчатый лук, перец горошком, лавровый лист.

Вынуть баранину из маринада, обсушить, отбить, нашпиговать чесноком, натереть солью с перцем и обернуть двойным слоем пищевой фольги, обеспечив герметичность. Тщательно завернутое в фольгу мясо положить на сковороду или небольшой противень с бортиками и поставить в очень горячую духовку, чтобы баранина не осаливалась, а затем запекать при умеренной температуре (170—180 °С) в течение примерно 1,5—2 ч, в зависимости от величины окорока. За полчаса до готовности развернуть фольгу и поджарить мясо до подрумянивания. Образовавшийся соус процедить и подать отдельно в соуснике. Готовое мясо нарезать порционными кусками, сложить в виде целого окорока и подать на стол.

211. Жаркое из бараньей спинки

Кусок корейки с ребрышками (целиком), 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г шпика или жирной ветчины, перец, лавровый лист, соль по вкусу, $2^1/_2$ стакана мясного бульона.

Корейка или спинка с ребрышками — самая нежная и вкусная часть бараньей туши.

Целый кусок корейки вымыть, длинные ребра до половины обрубить, не срезая с них мясо, а лишь отделив его и подогнув внутрь (закрепить лучинками). Натереть весь кусок баранины солью. В кастрюлю или котелок положить нарезанные коренья петрушки, моркови, кусок ветчины или шпика, перец, лавровый лист, подготовленный кусок бараньей корейки, подлить 2 ст. ложки мясного бульона и поставить на огонь. Когда мясо подрумянится, влить 2 стакана бульона и тушить под крышкой до готовности. Готовое жаркое выложить на дуршлаг, дать стечь жиру, вынуть лучинки, переложить мясо на сковороду или противень и поставить на 10 мин в хорошо разогретую духовку, чтобы оно зарумянилось. Жаркое нарезать на порции с косточками и подать на блюде с отварным или жареным картофелем или другим гарниром. Соус, в котором тушилось мясо, процедить, снять с него жир, можно заправить сметаной (довести до закипания) и подать отдельно в соуснике.

212. Рагу из оставшегося жаркого

Куски оставшегося жаркого из баранины, 1 ст. ложка топленого масла, 1—2 головки репчатого лука, 1 зубчик чеснока, $^1/_2$ стакана натертого черного хлеба, 1 ст. ложка уксуса или разведенной лимонной кислоты, 1 стакан мясного бульона, соль, перец по вкусу.

В невысокой кастрюле приготовить соус: растопить масло, положить в него мелко нарезанный лук, зубчик чеснока, натертый черный черствый хлеб, добавить уксус или разведенную лимонную кислоту, немного соли и перца. Дать вскипеть этому соусу, подлить в него бульон. Куски оставшегося жаркого из баранины нарезать ровными кусочками, положить в приготовленный соус и дать вскипеть еще раз вместе с мясом. Выложить все на блюдо, добавив отварной картофель.

213. Отварная баранья грудинка под соусом с тмином

1 кг грудинки, 1 морковь, $^1/_2$ корня петрушки, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу.
Для соуса: 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тмина, кусочек сахара (по желанию), бульон для разведения, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты.

Мясо залить холодной водой, поставить на сильный огонь, вскипятить, снять пену. Вынутую грудинку промыть горячей водой и снова положить в процеженный бульон. Добавить коренья, лук, посолить и сварить до мягкости.

Приготовить соус: муку поджарить на масле до желтоватого цвета, всыпать тмин, развести бульоном, в котором варилась грудинка, и, непрерывно помешивая, проварить на слабом огне 10 мин; влить уксус или разведенную лимонную кислоту, вскипятить. Когда соус загустеет, облить им грудинку, нарезанную на порционные куски и уложенную на подогретое блюдо. На гарнир можно подать отварной рис, заправленный сливочным маслом.

214. Бешбармак

1,5—2 кг баранины, 3—4 головки репчатого лука, перец горошком, соль по вкусу.
Для теста: 2 яйца, 2—4 ст. ложки воды, соль, $1^1/_2$ стакана муки высшего сорта, зелень.

Баранину крупным куском варить в небольшом количестве воды с добавлением соли, перца и лаврового листа при слабом кипении до готовности. Лук тонко нарезать кольцами или полукольцами и потушить в небольшом количестве бульона. Готовое мясо нарезать тонкими широкими ломтями (5×5 см), соединить с луком, поперчить и добавить немного бульона.

Приготовить пресное тесто, как для лапши (рецепт 353). Тесто разделить на части и каждую часть раскатать в тонкий пласт деревянной скалкой. Раскатанный сочень (пласт) нарезать сначала лентами шириной 3—4 см, потом наискось, чтобы получились ромбы, которые небольшими порциями сварить в кипящем бульоне. Готовые сочни выложить шумовкой на блюдо, на них положить мясо с луком, немного полить бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью. Отдельно подать бульон в чашках (пиалах).



215. Плов *по-узбекски*

1,5 кг баранины (можно пожирней), 240—300 г (1—1 1/4 тонкого стакана) подсолнечного (оливкового) масла, 600 г репчатого лука, 400—500 г моркови, 3 стакана риса, лавровый лист, соль, молотый перец по вкусу.

Плов можно готовить не только в казане, но и в толстостенной кастрюле, чугунном котелке, гусятнице (неэмалированной).

Очищенную и вымытую морковь нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Лук также нарезать полукольцами (соломкой). Рис промыть 3—4 раза в теплой воде, положить в дуршлаг, а перед закладкой в посуду с пловом облить кипящей водой. Баранину нарезать небольшими кусочками (по 10—12 г), слегка поперчить и посолить. В нагретую посуду влить масло, сильно разогреть, положить в него целую луковицу и продолжать прокаливать масло на умеренном огне до появления белого дымка. Луковицу удалить и обжарить в раскаленном масле подготовленные кусочки баранины до образования румяной корочки. Затем добавить нарезанные лук и морковь и обжарить все вместе до полуготовности. Влить немного горячей воды (на 1/3—1/2 высоты продукта) и припустить на слабом огне, плотно закрыв крышкой. После этого положить сверху подготовленный рис и, не мешая, добавить лавровый лист, перец горошком, горячую воду (она должна быть выше плова примерно на два пальца). Посолить, поперчить, дать закипеть, перемешать рис, не задевая мяса с овощами, и продолжать варить. Когда вода испарится, собрать плов к середине горкой, проколоть палочкой в нескольких местах, плотно закрыть крышкой и на очень слабом огне медленно довести до готовности (20—25 мин). Перед подачей плов выложить на блюдо горкой, разместив сверху кусочки мяса с овощами.

216. Плов, приготовленный в скороварке

1 кг баранины (мякоти), 3/4—1 стакан (тонкий) подсолнечного (оливкового, кукурузного) масла, 400 г репчатого лука, 300—

350 г моркови, 2 стакана риса, специи по вкусу (лавровый лист, соль, перец молотый и горошком).

Подготовить продукты в соответствии с рецептом 215.

Налить масло в скороварку, сильно разогреть и обжарить в нем кусочки баранины, влить немного горячей воды, плотно закрыть крышкой и тушить мясо 30 мин. Потом медленно с помощью вилки выпустить пар, открыть крышку, добавить нарезанный лук, перемешать с мясом и снова закрыть, продолжая тушить еще 5 мин. Открыть скороварку, сверху мяса положить, не перемешивая, нарезанную соломкой или натертую на крупной терке морковь, слегка посолить ее, закрыть крышкой и потушить еще 10 мин. Снова открыть скороварку, положить подготовленный рис, постепенно влить горячую воду через шумовку, на два пальца выше плова, посолить, поперчить, добавить перец горошком, лавровый лист и осторожно перемешать рис, не задевая мясо и морковь, закрыть крышкой и продолжать варить на слабом огне до готовности (25 мин). Сняв скороварку с огня, дать постоять минут 10, после чего, выпустив пар, открыть крышку.

Перед подачей плов отделить шумовкой от стенок посуды и, не перемешивая, быстро перевернуть его на большое блюдо так, чтобы мясо было сверху. Плов будет очень вкусным.

● Во избежание ожога руки защитить рукавичкой или тряпкой.

● Если баранина жирная, количество масла уменьшить.

217. Жареная курица (утка, гусь)

Готовить по рецептам 143 и 144, но подавать в горячем виде.

218. Гусь жареный с тушеной капустой

1 гусь, 1—1,5 кг квашенной с морковью капусты, 1 головка репчатого лука.

Гуся готовить по рецепту 144.

Квашенную с морковью капусту отжать от рассола, положить в толстостенную посуду, добавить побольше жира, вытопившегося при жарении гуся, немного воды



и пассерованный лук (по желанию). Тушить при помешивании до тех пор, пока капуста не станет мягкой. Готовую капусту выложить на блюдо, сверху разместить порционные куски жареного гуся, полить соком от жарения и посыпать мелко нарезанной зеленью.

219. Тушеная курица с черносливом

1 большая курица, 100 г масла или маргарина, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 головка репчатого лука, 10—15 горошин черного перца, 2—3 лавровых листа, 3 стакана бульона или воды, 200 г чернослива.
Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1—2 ст. ложки масла, куриный бульон, немного уксуса или лимонной кислоты, 1—2 кусочка сахара.

Обработать курицу (рецепт 142), разрезать на крупные части, посолить. В кастрюлю с утолщенным дном положить масло, коренья, пряности. Когда масло закипит, положить курицу, закрыть крышкой и тушить до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воду. Курицу вынуть, разрезать на порционные куски, снова сложить в кастрюлю, влить бульон или слегка подсоленную воду и варить минут 30. Между тем муку поджарить с маслом, развести куриным бульоном, влить немного уксуса или разведенной лимонной кислоты, добавить сахар, вскипятить. Соус процедить, облить им куски курицы, добавить к ней заранее подготовленный чернослив. Еще раз все вместе вскипятить.

220. Отварной цыпленок с цветной капустой

1 крупный цыпленок, 1 ст. ложка масла, 1 головка репчатого лука, $^1/_2$ корня петрушки, перец горошком, соль по вкусу.
Для соуса: бульон, в котором варился цыпленок, $^1/_2$—1 стакан сливок, 1 ст. ложка просеянных белых сухарей, немного натертого мускатного ореха (на кончике ножа).
Для гарнира: 1 кочан цветной капусты (покрупнее), $^1/_2$ ст. ложки масла, соль по вкусу.

Обработанного цыпленка разрубить на 5—6 порций, положить в небольшую кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла куски, и поставить

на сильный огонь. Когда вода закипит, снять пену, добавить масло, головку лука, разрезанную пополам, корень петрушки, 3—4 горошины перца, соль. Закрыть крышкой и, уменьшив нагрев, варить до мягкости. Переложить цыпленка в другую посуду. Бульон, из которого предварительно вынуть лук и петрушку, немного уварить, добавить сливки, просеянные сухари, мускатный орех, прокипятить.

Зачищенный кочан цветной капусты опустить в кипящую подсоленную воду (1 ч. ложка на 1 л воды), добавить масло и варить под крышкой при довольно сильном нагреве до готовности (капуста готова, если нож свободно входит в остаток кочерыжки). Перед подачей дать стечь воде, капусту обсушить и разделить на кочешки. Отварные порции цыпленка выложить на подогретое блюдо, обложить сверху и вокруг кочешками цветной капусты и облить горячим соусом.

221. Фаршированные цыплята

1—2 цыпленка (в зависимости от величины), 100 г масла для жарения.
Для фарша: 1 чашка толченых сухарей, 2 ст. ложки масла, 1—2 сырых яичных желтка, по 2—3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Цыплят полупотрошеных обработать так же, как курицу (рецепт 142). Подготовленные тушки цыплят посолить, поперчить внутри и снаружи.

Приготовить фарш: смешать толченые сухари, растопленное масло, сырые яичные желтки, зелень петрушки и укропа. Осторожно приподняв кожу у шеи цыпленка, вложить под нее фарш вокруг всей тушки, потом зашить все отверстия. Начиненных цыплят положить в кастрюлю с раскаленным маслом, обжарить, подлить немного кипятка и продолжать жарить под крышкой при умеренном нагреве до готовности. Подать с подливкой из-под цыплят, которую развести $^1/_2$ чашки бульона.

222. Цыплята, тушенные в горшочках

1 цыпленок (1,2—1,3 кг), 200 г отварных (можно консервированных) шампиньонов или 30—40 г сушеных грибов, 150 г репчатого лука, 1—2 ст. ложки топленого масла или другого жира для обжаривания, 300—350 г сметаны, 1 ст. ложка муки, 30 г укропа, соль, молотый перец по вкусу.
Для теста: $^3/_4$ стакана воды, соль по вкусу, мука.

Взять готовые консервированные шампиньоны или отварить сушеные грибы (рецепт 125) и тонко нашинковать их. Лук также нашинковать соломкой. Обработанного цыпленка (рецепт 142) обсушить и разрубить на порционные куски (1—2 на порцию), посолить, поперчить. В сильно разогретом жире на сковороде или в невысокой кастрюле обжарить куски цыпленка вместе с грибами и луком, разложить поровну в небольшие порционные горшочки (6 шт.). В оставшийся после жарения жир (подливку) всыпать муку, слегка обжарить, влить сметану и, помешивая, довести смесь до кипения. Полученным соусом залить содержимое горшочков, посолить по вкусу и добавить мелко нарезанный укроп. Каждый горшочек плотно закрыть тестом или крышкой и поставить в хорошо разогретую духовку на 30 мин. Подать тушеных цыплят на стол прямо в горшочках. На гарнир — отварной рис со сливочным маслом.

223. Цыплята в пикантном соусе

1 цыпленок, 2—3 крупные луковицы, 2—3 крупных красных помидора (или томат), 2 щепотки лимонной кислоты, лавровый лист, перец, соль по вкусу, масло или другой жир для обжаривания и пассеровки.

Цыпленка разрубить на порционные куски, посолить, поперчить и обжарить в разогретом масле в течение 10—15 мин до подрумянивания. В другой посуде разогреть масло, положить в него мелко нарезанный лук и спассеровать, добавить, помешивая, нарезанные кусочками помидоры и вместе с луком еще раз спассеровать. Поджаренные куски цыпленка переложить в сотейник или неглубокую кастрюлю.

Спассерованные лук с помидорами вылить на сковороду, где поджаривали цыпленка, влить немного бульона или горячей воды, посолить, всыпать лимонную кислоту, размешать и залить этой жидкостью куски птицы, добавить перец горошком, лавровый лист, потушить в этом соусе до готовности. Выложить на блюдо и подать на стол, полив соусом и посыпав зеленью укропа, петрушки. На гарнир — отварной рис или жареные овощи.

● Можно на гарнир приготовить жареный картофель. Отобрать ровные картофелины, очистить и нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см. Свиное сало (или куриный жир) мелко порезать, положить на сухой противень с бортиками и поставить в раскаленную духовку.

Когда из сала вытопится жир, поверх него положить подготовленный картофель, снова поставить в печь и в процессе жарения периодически помешивать; можно добавить лавровый лист и перец горошком. За 10 мин до готовности картофель посолить.

224. Цыплята табака

Обработать цыпленка (рецепт 142), обсушить и разрубить вдоль по хребту и по грудке на две половины. Каждую половину слегка отбить молоточком, чтобы придать ей плоскую форму. Посолить, поперчить, посыпать толченым мускатным орехом, натереть оливковым маслом, смешанным с лимонным соком или сметаной, и дать полежать 1—1,5 ч. Сверху можно положить ломтики оставшегося лимона.

Сильно разогреть сковороду с топленым маслом, положить на нее подготовленные половинки цыплят кожей вниз, накрыть крышкой или пергаментной бумагой, сверху поместить гнет (какой-нибудь груз). Жарить цыплят на среднем огне 15—20 мин (следить, чтобы цыплята не пережарились), перевернуть на другую сторону и продолжать жарить до готовности (весь цыпленок должен жариться примерно 30 мин). К цыплятам табака отдельно в соуснике подать растертый с солью чеснок, разбавленный бульоном (водой), или соус «Южный» с добавлением растертого чеснока и толченых грецких орехов.

● Если это блюдо готовится к праздничному столу в количестве 8—10 порций (половинок), то после выдерживания в сухом маринаде цыплят можно нашпиговать нарезанными зубчиками чеснока, уложить все порции на противень внутренней стороной вниз, сверху смазать сметаной или майонезом и жарить в нагретой до 200 °С духовке до готовности (30—35 мин). Отдельно подать острый соус.

225. Цыплята, жаренные на шампурах или на решетке

1—2 цыпленка (бройлеры), смесь из соли, перца и толченого чеснока, лимонный сок или разведенная лимонная кислота.

Подготовленную тушку цыпленка (рецепт 142) разделить на четыре части (из двух цыплят — 8 частей). Натереть смесью из соли, перца и чеснока, сбрызнуть разведенной лимонной кислотой, уложить куски в каст-

рюлю, плотно закрыть крышкой и дать полежать в этом сухом маринаде 30—50 мин.

Нагреть духовку до 250 °С. Нанизать куски цыплят на шампуры на значительном расстоянии один от другого. Жарить при 200 °С до готовности. Перед тем как поместить шампуры с цыплятами в духовку, на дно ее поставить большую сковороду (или противень с бортиками) с водой. Переворачивать цыплят на другую сторону только после того, как одна сторона уже зарумянилась.

226. Жареная индейка

Индейку обработать так же, как курицу (рецепт 142), после чего придать тушке компактную форму. Для этого сначала надрезать кожу вокруг коленного сустава и вытащить сухожилия, чтобы ножки не были жесткими; грудку слегка отбить, придав ей плоскую форму; на нижней части брюшка с двух сторон сделать надрезы кожи, куда и вложить ножки, как в кармашки; крылья подвернуть к спинке и связать нитками. Индейку посолить внутри и снаружи, можно натереть смесью красного перца и чеснока, растертых в ступке. Чтобы птица была сочнее, перед жарением ее можно нашпиговать ломтиками шпика. Индейку смазать сметаной или размягченным маслом, положить на противень с разогретым жиром спинкой вниз, подлить $^3/_4$—1 стакан горячей воды и поставить в нагретую до 200 °С духовку. Жарить 2—2,5 ч и более (в зависимости от величины) при весьма умеренной температуре (160 °С). Во время жарения индейку периодически поливать образовавшимся на противне жиром и соком, если необходимо, добавлять воду и поворачивать, чтобы она подрумянилась со всех сторон. Во избежание подгорания сверху можно покрыть другим противнем. Готовность определить прокалыванием вилкой в наиболее толстой части: если выделяющийся сок прозрачен — индейка готова.

Для приготовления соуса сок из-под индейки слить в другую посуду, немного разбавить мясным бульоном или водой, прокипятить и процедить. Перед подачей разделить индейку на порции, что удобнее сделать с помощью специальных ножниц (секатора). Сначала отделить крылышки и ножки, потом разрубить вдоль, затем каждую половину разрезать на куски. Порционные куски уложить на подогретое овальное блюдо ко-

жей вверх, полить процеженным соусом и украсить веточками зелени.

● К индейке можно подать голландский соус (рецепт 229). На гарнир — печеные яблоки или жареный картофель. Отдельно подать свежие и соленые или маринованные огурцы, помидоры, моченые яблоки и бруснику или салаты из них.

227. Тушеная индейка

$^1/_2$ индейки или 1 небольшая индейка, 1—2 головки репчатого лука, $^1/_2$ корня петрушки, $^1/_2$ корня сельдерея, 1 морковь, 2—3 лавровых листа, 8—10 горошин черного перца, 100 г масла, соль по вкусу, чеснок (по желанию).

Лапки, крылышки и часть шеи отрезать на суп. Индейку целиком, или разрезав на крупные куски, посолить, за 30 мин до начала тушения сбрызнуть лимонным соком или разведенной лимонной кислотой, можно натереть растертым чесноком. Тушить можно в кастрюле под крышкой на плите или в скороварке. Перед тушением индейку можно предварительно обжарить.

В кастрюлю положить сначала лук, коренья, лавровый лист, перец, масло, подлить немного кипятку, потом положить индейку и тушить сначала на сильном огне, а затем на слабом, периодически переворачивая ее, по мере надобности добавляя кипяток.

Перед подачей поставить индейку в горячую духовку на 15—20 мин, чтобы она подрумянилась. Затем разрезать на порции, положить на подогретое блюдо и подать с отварным рисом или овощным гарниром.

● При тушении в скороварке положить в нее все то же, что в кастрюлю, налить сразу достаточное количество кипятка, закрыть герметически крышкой и не открывать до готовности; под давлением пара индейка тушится в два раза быстрее (примерно в течение часа, в зависимости от величины и возраста птицы).

228. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенью

1 небольшая индейка, 500 г печени, $^1/_2$ городской булки, размоченной в молоке или воде, 4 сырых яйца, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Печень промыть холодной водой, обдать кипятком, снять пленку и слегка поджарить в масле или свином



жире так, чтобы внутри она осталась розовой, т. е. не дожарить. Пропустить 2—3 раза через мясорубку, последний раз вместе с отжатой от молока булкой. Фарш посолить, поперчить, добавить размягченное сливочное масло, яйца, 1 ч. ложку сахарного песка (по желанию), хорошо размешать. Нафаршировать им (не очень туго, так как фарш разбухает) зоб индейки и брюшную полость. Зашить отверстия и жарить (рецепт 226) или тушить целиком (рецепт 227). Готовую индейку освободить от ниток, вынуть из нее фарш, а фаршированный зоб нарезать пластиками; разделить индейку на порционные куски, уложить на подогретое блюдо кожей вверх, а вокруг разложить вынутый фарш, все облить соусом из-под индейки или голландским соусом (рецепт 229). Отдельно подать маринованные овощи, моченые яблоки, бруснику.

229. Голландский соус с красным перцем и лимонным соком с добавлением белого соуса

Для белого соуса: $1^1/_2$ ст. ложки муки, $1^1/_2$ ст. ложки масла, $1^1/_2$—2 стакана бульона.

Для голландского соуса: 2 сырых яичных желтка, 2 ст. ложки холодной воды, 150 г сливочного масла, сок из одного лимона или 2—3 щепотки лимонной кислоты, молотый красный перец, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Сначала приготовить белый соус: муку поджарить на масле до светло-желтого цвета, развести бульоном и, все время помешивая, проварить на слабом огне 10 мин. В другой посуде (глубокая сковорода или сотейник) приготовить голландский соус. Растереть сырые желтки с холодной водой, добавить нарезанное небольшими кусочками масло, поставить на слабый огонь или на водяную баню и при непрерывном помешивании деревянной ложкой проварить до легкого загустения при температуре не выше 70 °С. Этот соус нельзя сильно прогревать, а тем более кипятить, так как желтки свернутся, а масло всплывет, т. е. не получится однородная эмульсия.

Готовый яично-масляный соус снять с плиты и постепенно, не переставая помешивать, влить в него горячий белый соус. Добавить, если нужно, соль, затем красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, разведенную в 1 ст. ложке горячей воды, мускатный орех, хорошо перемешать и процедить.

Этот соус можно подать к индейке, курице, дичи, баранине, телятине.

230. Тушеные яблоки к жаркому

Взять 6—10 яблок, удалить сердцевину и кожицу, если она грубая. Разрезать каждое яблоко на 4 части, сложить в кастрюлю, подлить мясного, гусиного или утиного из-под жаркого сока с жиром, посыпать немного сахаром, добавить 3—4 ст. ложки воды, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости. Подать к жареным гусю, утке, говядине.

231. Утка с черносливом

1 утка, 200—300 г чернослива, жир для обжаривания утки, соль и молотый перец по вкусу.

Подготовленную утку (рецепт 144) разделать на порционные куски, посолить, поперчить и быстро обжарить в прокаленном жире. Чернослив вымыть, залить кипящей водой, размочить и выбрать косточки. Обжаренные куски утки переложить в жаровню (гусятницу) и залить соком из-под утки, разведенным горячим бульоном или водой. Сверху положить чернослив (жидкость должна едва прикрывать его). Тушить сначала под крышкой почти до готовности, а потом открыть для подрумянивания.

232. Утка с начинкой из соленых грибов

1 утка, 400 г соленых грибов (грузди, чернушки), 1 головка репчатого лука, 200 г шпика, 20—30 г зелени петрушки, $^1/_2$ ч. ложки тмина.

Подготовленную утку (рецепт 144) обсушить, слегка посолить (ведь начинка из соленых грибов). Приготовить начинку. Лук мелко нарезать. Шпик растереть в ступке вместе с зеленью петрушки и тмином. Соленые грибы мелко порубить, прибавить к ним измельченный лук, растертый шпик с петрушкой и тмином, все пере-

мешать и этой смесью начинить утку; зашить брюшную полость. Утку смазать сметаной или маслом, положить на противень спинкой вниз, подлить 1 стакан горячей воды и поставить в сильно разогретую (250 °С) духовку, а потом жарить при более низкой температуре (170 °С) до готовности. Во время жарения периодически поливать утку образовавшимся на противне соком и поворачивать, чтобы она равномерно зарумянилась. Когда утка будет готова, удалить нитки, вынуть фарш и разделить ее на порционные куски. Уложить на блюдо кожей вверх, вокруг положить фарш и все полить процеженным соком из-под утки.

233. Отварные гусь или утка под белым соусом

Подготовленную птицу (рецепт 144), не слишком жирную, положить в кастрюлю, залить водой и несколько раз вскипятить, снимая пену. Потом вынуть, сполоснуть горячей водой, разрезать на части и положить в процеженный бульон. Добавить коренья (морковь, петрушка, сельдерей), лук, лавровый лист, соль, перец горошком, под конец — пучок зелени. Варить птицу в этом бульоне до мягкости (но не переваривать).

Приготовить белый (сметанный) соус (рецепт 271), при этом для разведения нужно взять гусиный или утиный бульон.

Готового гуся или утку разрезать на порционные куски, положить в приготовленный соус, вскипятить один раз. Потом куски уложить на глубокое подогретое блюдо, гарнировать отварным картофелем, облить белым соусом, не подавая его отдельно.

234. Рагу из оставшегося жареного гуся

Оставшееся жаркое разрезать (разрубить) на аккуратные кусочки. В кастрюле растопить 1 ст. ложку масла или гусиного жира, добавить $^1/_2$ ст. ложки муки, слегка поджарить, постоянно помешивая, развести $1^1/_2$ стакана горячего бульона или кипятка, положить немного подливки от жаркого, посолить, поперчить. Кусочки гусиного жаркого погрузить в этот соус, добавить отварной картофель, нарезанные кислые яблоки, 1 рюмку столового вина (по желанию), прокипятить и подавать на стол.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Известно, что овощи ценны прежде всего содержанием витаминов, минеральных солей, микроэлементов. Особенно богаты витаминами салат, зелень петрушки, укропа, лук-порей, зеленый лук, белокочанная, цветная капуста и другие лиственные овощи. В красной моркови, красном перце содержится много каротина (провитамина А), который в присутствии жира переходит в витамин А. Хорошие источники солей калия — картофель, морковь, белые коренья (петрушка, сельдерей), свекла и др. Чтобы сохранить эти ценные вещества, необходимо при обработке овощей соблюдать определенные правила.

● Не рекомендуется заранее мыть, чистить и нарезать овощи. Делать это нужно непосредственно перед варкой, жарением и т. д. Недопустимо, когда некоторые хозяйки очищенный и даже нарезанный картофель кладут в воду накануне или задолго до приготовления пищи.

● Готовить овощи лучше в алюминиевой или никелированной, можно и в эмалированной посуде. Овощи для отваривания класть в подсоленную кипящую воду (1 ч. ложка соли на 1 л воды) и варить при умеренном кипении непременно под крышкой. Чем меньше воды, тем больше сохраняется ценных веществ, поэтому овощи должны быть покрыты водой не более чем на 1,5 см.

● Очищенный картофель также класть в кипящую подсоленную воду и варить под крышкой 25—30 мин; если нужно сварить быстрее, то крупный клубень можно разрезать вдоль на две половины. Когда картофель будет готов, быстро слить воду и поставить на слабый огонь без крышки на несколько минут для подсыхания. Картофель будет вкуснее, если сварить его на пару в специальной посуде. Если нет пароварки, можно использовать кастрюлю с дуршлагом: опустить дуршлаг в кастрюлю и налить горячую воду так, чтобы уровень ее не достигал дна дуршлага; подготовленный картофель положить в дуршлаг, не солить, плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на сильный огонь; когда вода закипит, нагрев уменьшить и варить при слабом кипении.

● Свеклу следует заливать горячей водой с добавлением небольшого количества уксуса или лимонной



кислоты для сохранения цвета и варить около 1 ч без соли под крышкой, а затем быстро остудить под струей холодной воды.

● Вареные овощи нельзя хранить длительное время, и вообще овощные блюда впрок лучше не готовить, так как повторное подогревание изменяет их вкус и качество.

235. Картофель мелкий в сливках

1 кг ровного мелкого картофеля, 1 ст. ложка размягченного топленого или сливочного масла, $^1/_2$ ст. ложки муки, 1 чашка сливок, $^1/_2$ чашки бульона, 1 головка репчатого лука, соль и молотый перец по вкусу, зелень укропа.

Очищенный мелкий картофель отварить в кипящей воде (молодой картофель лучше сварить на пару). Растереть добела масло с мукой, влить, помешивая, сливки и бульон, посолить, прибавить натертый на терке лук, немного перца, проварить в глубокой сковороде на умеренном огне, дать прокипеть и всыпать отваренный мелкий картофель. Перед подачей посыпать нарезанной зеленью укропа.

236. Печеный картофель с сыром

1 кг картофеля (желательно отобрать круглые картофелины одинаковой величины), 50 г сливочного масла или маргарина, 4 ст. ложки тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Картофелины очистить, вымыть и каждую разрезать на тонкие ломтики, но не до конца, чтобы ломтики держались вместе. На противень или большую сковороду, смазанную маслом (еще лучше дно покрыть фольгой), положить картофелины с прорезями, посолить, поперчить. Сверху каждой картофелины положить кусочек масла и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку со средним жаром и запекать при 200 °С до готовности. Зарумяненный картофель подавать с зеленым салатом к мясным или рыбным блюдам.

237. Молодой картофель в молоке

Очищенный картофель нарезать кубиками, положить в кипящую воду и варить примерно 10 мин, после чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить и продолжать варку на слабом огне до готовности. Чтобы картофель не пригорел, периодически встряхивать посуду, в которой он варится. Лучше варить в кастрюле с утолщенным дном. В готовое блюдо положить сливочное масло, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

238. Молодой картофель, сваренный на пару

Очищенный картофель сварить в пароварке (на решетке). Переложить в кастрюлю с утолщенным дном, влить растопленное сливочное масло, закрыть крышкой и слегка прогреть. Перед подачей залить сухарным соусом (рецепт 272).

239. Картофель, запеченный в молоке со сметаной

1 кг картофеля, 1—2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 1 стакан молока, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Очищенный промытый сырой картофель нарезать кружочками толщиной 1 см. В нагретую глубокую сковороду положить половину растопленного масла, на него — нарезанный картофель, распределив его равномерно, посолить и полить оставшимся маслом. Молоко смешать со сметаной, подогреть и горячей смесью залить картофель. Поставить в сильно разогретую духовку и печь при умеренной температуре до готовности (около 1 ч). Подавать в этой же посуде.

240. Картофель, запеченный со сметаной

600—800 г картофеля, 1 небольшая головка репчатого лука, $1^1/_2$ ст. ложки масла, $1^1/_2$ стакана сметаны, 2—3 желтка, 2 ст. ложки натертого сыра, немного молотых сухарей, соль по вкусу.

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде. Мелко нарезанный лук поджарить в масле, смешать с отварным картофелем, переложить на сковороду, смазанную маслом. Желтки растереть и смешать со сметаной и этой смесью облить картофель, сверху посыпать тертым сыром и сухарями, побрызгать маслом и запечь в горячей духовке до подрумянивания.

● Яичные белки, оставшиеся от этого блюда, можно использовать для приготовления белкового омлета, безе, десерта «Ласточкины гнезда».

241. Картофель дофинэ, запеченный с сыром (*французская кухня*)

1 кг картофеля, 1 ч. ложка соли, чуть-чуть молотого перца, 1 щепотка натертого мускатного ореха, 1 яйцо, 2 стакана молока (а еще лучше сливок), 150—200 г натертого твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 70—80 г сливочного масла.

Очищенный картофель нарезать тонкими пластиками, положить в блюдо, посолить, поперчить, добавить мускатный орех, половину натертого сыра и перемешать. Яйцо взбить с молоком (сливками), вылить на картофель и еще раз перемешать. Керамический горшочек натереть чесноком, смазать маслом и заполнить приготовленным картофелем, посыпать оставшимся сыром, положить сверху кусочки масла и поставить в сильно нагретую духовку. Запекать при 200 °С до готовности (картофель станет мягким, а сверху образуется румяная корочка).

242. Картофель, запеченный с копченостями

1,3—1,5 кг картофеля, 0,5 кг жира от окорока или копченой грудинки, 1 чашка сметаны, молотые сухари, зелень.

В невысокую толстостенную кастрюлю (сотейник) положить нарезанный тонкими пластиками жир, на него — сырой картофель, тоже нарезанный пластиками, потом опять жир и опять картофель, пересыпая каждый слой молотыми сухарями. Верхний слой должен быть из жира, посыпанного сухарями. Полить все сметаной, поставить в сильно разогретую духовку и запекать до готовности в течение 1 ч. Подавать в этой же посуде, посыпав измельченной зеленью.

243. Картофель со свиным салом

Необходимое количество картофеля очистить, нарезать толстыми пластиками (толщиной 1,5 см). Свиное сало нарезать мелкими кусочками, положить на противень с бортиками и поставить в горячую духовку (200—230 °С). Как только начнет вытапливаться жир,

разложить сверху сала пластики картофеля, поставить в духовку и жарить, периодически помешивая лопаткой. За 5 мин до готовности картофель посолить, можно поперчить. Подавать картофель как самостоятельное блюдо или на гарнир, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

244. Картофель протертый, запеченный с сыром

10—12 картофелин средней величины, 50—70 г твердого сыра, сливочное масло.

Сваренный в воде или на пару картофель протереть сквозь сито горкой на металлическое блюдо, смазанное маслом (или пропустить через мясорубку), густо обсыпать натертым сыром, поставить в разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Подавать со сливочным маслом.

245. Картофель *по-американски*

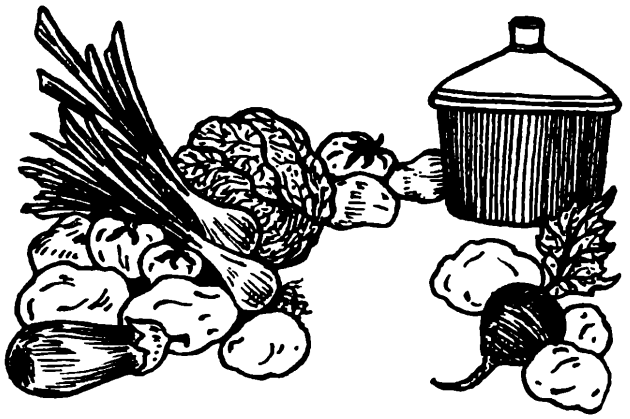
Очистить, вымыть и нарезать ломтиками картофель, положить на 30 мин в холодную воду. Потом переложить в толстостенную кастрюльку, посолить, добавить по щепотке молотого перца и натертого мускатного ореха, залить молоком до краев посуды, поставить в горячую духовку и запечь. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

● Этот способ приготовления хорош особенно в то время года, когда уже нет хорошего свежего картофеля.

246. Картофельные котлеты

1 кг картофеля, 1—1 1/2 ст. ложки сливочного масла, 3 сырых яичных желтка, жир для обжаривания, соль, молотый перец по вкусу (по желанию), 1/2 стакана муки или молотых сухарей.

Сваренный в подсоленной воде или на пару горячий картофель растолочь специальным пестиком, чтобы не было комочков, или протереть через сито, добавить растертые добела масло и желтки, посолить, по желанию поперчить и тщательно размешать до образования тестоподобной массы. Массу разделать на небольшие котлеты в палец толщиной, обвалять в муке или сухарях и обжарить с обеих сторон до подрумянивания на предварительно разогретой с прокаленным жиром сковороде или в сотейнике. Подать с любым, подходящим для картофеля, соусом (рецепт 252).



247. Оладьи из сырого картофеля

500 г картофеля, 2 яйца, примерно $^1/_2$ стакана муки, чуть-чуть соды, соль по вкусу, молотый перец (по желанию), масло растительное для жарения.

Очищенный и промытый картофель быстро, во избежание потемнения, натереть на терке, добавить яйца, муку, соду, посолить и хорошенько размешать. Брать тесто небольшими порциями и жарить с обеих сторон на сковороде с раскаленным маслом. Подать горячими со сметаной или маслом.

● По желанию в тесто можно добавить измельченную зелень петрушки.

● В картофельное тесто можно добавить дрожжи (25—30 г), разведенные в теплой воде с $^1/_2$ ч. ложки сахарного песка. В этом случае тесто нужно поставить в теплое место для подъема, после чего печь оладьи.

248. Картофель протертый со сметаной

1 кг картофеля, 1 чашка сметаны, 1 ст. ложка масла, 40—50 г сыра, зелень петрушки, укропа.

Сваренный в подсоленной воде или на пару горячий картофель растолочь вместе со сметаной, чтобы не было комочков, или протереть через сито. В кастрюлю с распущенным маслом выложить пюре, размешать и поставить на слабый огонь (или в нагретую духовку), периодически перемешивая до образования пышной массы, которую нужно поддерживать горячей до подачи. Подавать, посыпав тертым сыром и измельченной зеленью.

249. Картофель с помидорами

1 кг картофеля, 50 г свиного сала, 2 помидора, 1—2 лавровых листа, соль и перец по вкусу.

Нарезать ломтиками очищенный картофель и вместе с пластиками помидоров обжарить на сковороде в свином сале. Переложить в кастрюльку, добавить лавровый лист, соль, перец, залить горячей водой и тушить

на довольно сильном огне до готовности. Подавать со свежим огурцом.

250. Картофельные пампушки

1 кг картофеля, 2 сырых яйца, 2 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки муки, соль по вкусу, жир или растительное масло для обжаривания (примерно 200 г).

Вымытый картофель в мундире отварить в подсоленной воде, очистить, растолочь, чтобы не было комочков, или протереть через сито. В полученную массу ввести яйца, сметану, муку, соль по вкусу, размешать до образования негустого теста. В невысокую толстостенную кастрюлю (сотейник) положить жир или масло и на умеренном огне прокалить его. Столовой ложкой, окуная ее в горячий жир, брать картофельное тесто и опускать в прокаленное масло. Держать примерно 1 мин на одной стороне, перевернуть, чтобы обе стороны пампушек хорошо зарумянились. Вынуть шумовкой и подавать горячими.

251. Картофель под соусом с солеными огурцами

1 кг картофеля.
Для соуса: 2—2 1/2 соленого огурца, 1/2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 1—1 1/2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, 1 стакан рыбного или другого бульона, 1/4 стакана огуречного рассола, 1 ст. ложка грибного бульона, немного жженого сахара.

Сварить рассыпчатый картофель в подсоленной воде или лучше на пару, обсушить и подать горячим, облив соусом с солеными огурцами (рецепт 132).

252. Соусы к отварному картофелю и картофельным котлетам

Соус с селедкой

1 небольшая селедка, 1/2—1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка масла, 2 ч. ложки муки, бульон (рыбный) для разведения.

Селедку вымочить в молоке или чайном настое, вынуть кости, мелко изрубить вместе с луком. Муку пассеровать с маслом, соединить с измельченными селедкой и луком, хорошо растереть деревянной ложкой, поперчить, развести бульоном, дать вскипеть раза два.

Сахарный соус по-другому

1 ст. ложка молотых белых сухарей, 100 г сливочного масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, $^1/_2$ ч. ложки лимонного сока или щепотка лимонной кислоты.

В миске (кастрюльке) растопить масло, всыпать сухари и, помешивая, поджарить их, добавить мелкорубленое яйцо, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту, немного посолить и перемешать.

Томатный соус

1 кг помидоров, 1 ст. ложка масла, 3 ч. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки «Кетчупа», соль и молотый перец по вкусу.

Нарезать помидоры дольками, добавить масло, $^1/_2$ чашки горячей воды и поставить варить до готовности. Готовые помидоры протереть через сито, добавить сахар, «Кетчуп», соль, перец и проварить на слабом огне еще 10—15 мин.

Горчичный соус (рецепт 133).

Луковый соус (рецепт 178).

Соус из свежих грибов (рецепт 179).

Соус из сушеных грибов (рецепт 183).

253. Картофель, фаршированный грибами

10—12 картофелин, 70—100 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых желтка, 2 ст. ложки молока, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, зелень петрушки, соль по вкусу.

Сушеные грибы отварить (рецепт 125), нашинковать и пожарить в сливочном масле (1 ст. ложка) вместе с луком, нарезанным соломкой. Картофелины в мундире, желательно одинаковой формы и величины, сварить в подсоленной воде до полуготовности, затем очистить от кожуры, срезать верхушки и осторожно ложкой вынуть середину. Вынутую мякоть протереть через сито, добавить яйца и масло, посолить, перемешать, добавляя понемногу горячее молоко. Полученную массу смешать с поджаренными грибами и луком, добавить немного мелко нарезанной зелени петрушки, соль, если нужно, и все перемешать. Картофелины наполнить подготовленной начинкой, закрыть срезанной верхушкой и уложить на смазанную маслом глубокую сковороду (или в сотейник), посыпать сухарями, сбрыз-

нуть маслом и, поместив в сильно разогретую духовку, запечь до готовности.

● Для фарширования картофеля кроме грибов можно использовать мясо вареное, ветчину, копчености, сыр, яйца.

254. Форшмак из картофеля

6—8 картофелин, 2 небольшие селедки, 1 головка репчатого лука, $1^1/_2$ ст. ложки масла, $^3/_4$ стакана сметаны, чуть меньше $^1/_2$ городской булки, 2 яйца, 1 большое яблоко, перец по вкусу и, если есть, мускатный орех.

Сельдь вымочить в воде, чае или лучше в молоке; снять кожицу, удалить кости и мелко порубить. Мелкорубленый лук поджарить с 1 ст. ложкой растительного масла. Булку предварительно замочить. В изрубленную сельдь положить поджаренный лук, сметану, яйца, отжатую булку, сырое яблоко, натертое на терке, сваренный и растолченный картофель (не менее одного полного стакана), поперчить, добавить натертый мускатный орех на кончике ножа. Все хорошо перемешать и переложить в алюминиевую кастрюльку, смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями. Поставить форшмак в горячую духовку на 45—50 мин. Подавать в этой же кастрюльке.

255. Картофель, запеченный в фольге

Картофелины одинаковой формы и величины очистить, вымыть и обсушить. Каждую картофелину с кусочком сливочного масла герметически завернуть в двойной слой пищевой фольги, положить на решетку. Запечь в сильно разогретой духовке в течение примерно 30 мин.

256. Картофельные клецки

3 стакана картофельного пюре, 100 г масла, 2—3 яйца, соль по вкусу, натертый мускатный орех на кончике ножа (по желанию), $^3/_4$ стакана муки.

Очищенный картофель сварить в подсоленной воде, слить воду и растолочь, чтобы не было комочков. В отмеренное пюре положить масло, яйца, соль, муку, хорошенько размешать. Тесто не должно быть слишком густым. Чайной ложкой, окуная ее в холодную воду,

брать по $^1/_2$ ложечки картофельного теста и опускать в кипящий бульон или подсоленную кипящую воду. Клецки вскипятить на слабом огне под крышкой, чтобы увеличились в объеме, но не разварились. Варить примерно 10 мин. Когда всплывут наверх, переложить осторожно шумовкой на блюдо, облить маслом и подавать.

● По желанию можно поджарить в масле мелко нарезанный лук или натертую на терке черствую белую булку до подрумянивания, положить это поверх клецок.

● Сваренные картофельные клецки можно обжарить, сложить в невысокую кастрюлю рядами, пересыпая тертым сыром, поставить в горячую духовку на несколько минут, чтобы сыр расплавился. Подавать со сметаной.

257. Картофельные лежни (*украинская кухня*)

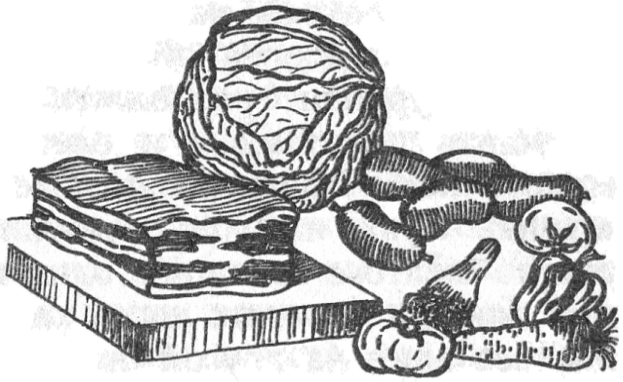
6 картофелин, 4 яйца, 500 г репчатого лука, 100 г свиного сала, $1^1/_2$ стакана квашеной капусты.

Из вареного картофеля приготовить пюре, вбить в него яйца, тщательно перемешать. Лук измельчить и обжарить на сале. Шинкованную квашеную капусту потушить и в конце тушения заправить обжаренным луком. Картофельную массу выложить на доску, обсыпанную мукой, разровнять и положить на нее фарш из капусты с луком, закрыть его другой частью картофельной массы. Переложить на противень, смазанный салом, и запечь в духовке при умеренной температуре. Подавать порционными кусками со сметаной.

258. Капуста тушеная

1 кг белокочанной капусты, 3 ст. ложки жира (лучше свиного), 50—100 г шпика или копченой грудинки (по желанию), 2 головки репчатого лука, 1—2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка разведенной лимонной кислоты (2—3 щепотки), 1 ст. ложка сахара, $^1/_2$ ст. ложки муки, специи (лавровый лист, перец горошком), соль по вкусу, 1 стакан бульона или воды.

Вымытую капусту нашинковать, залить горячим бульоном или водой и тушить, помешивая, в толстостенной кастрюле сначала без крышки (чтобы улетучился специфический запах), а потом положить жир, тонко нарезанные и обжаренные коренья петрушки и моркови (по желанию), закрыть крышкой и тушить при слабом кипении, периодически помешивая, 30—40 мин.



Нарезанный соломкой лук слегка поджарить в жире, смешать с томатом-пюре и положить в капусту. Туда же прибавить разведенную лимонную кислоту, сахар, соль, специи, все перемешать и тушить еще 10—15 мин. Муку слегка поджарить в масле, развести горячим бульоном или водой, хорошо смешать с капустой и прогреть все, доведя до кипения.

259. Капуста, запеченная в сметане с майонезом

1 кочан капусты, 1—2 яйца, молотые сухари для посыпки, жир для обжаривания, 1 банка майонеза и столько же сметаны.

Разрезать кочан на несколько частей так, чтобы в каждой части была кочерыжка, отварить в подсоленной воде и обсушить. Яйца взбить, обмакнуть в яичной массе капусту, посыпать сухарями и слегка обжарить. Обжаренные куски капусты положить в глубокую сковороду или невысокую кастрюлю, залить сметаной и майонезом, запечь в духовке.

260. Капуста, запеченная в сливках

1 кочан капусты (примерно 1,2—1,5 кг), около 1 л молока, 1—2 стакана сливок, молотые сухари для посыпки, 1 ст. ложка натертого твердого сыра.

Капусту нашинковать, обдать в дуршлаге кипятком, переложить в кипящее молоко и варить в нем до мягкости. Откинуть на дуршлаг или решето, переложить капусту в посуду для запекания, облить сливками, посыпать сухарями и тертым сыром. Поставить в горячую духовку для запекания.

261. Капустный шницель

1 кочан капусты, 1—2 яйца, 3 ст. ложки муки, топленое или растительное масло (желательно оливковое или «Кубанское») для обжаривания шницелей.
Для пассеровки: 2 ст. ложки муки, 3—4 ст. ложки масла.

Кочан капусты разобрать на листья и отварить их в кипящей подсоленной воде до полуготовности. Откинув на дуршлаг, разложить листья для охлаждения, обсушить полотенцем и слегка отбить твердую часть молоточком. Приготовить пассеровку, т. е. слегка поджарить муку на топленом или оливковом масле до светло-желтого цвета. На один шницель брать три средних или два больших листа капусты. При накладывании листьев один на другой прослоить их или смазать пассеровкой, придать шницелям овальную форму, обрезав или подогнув края листьев. Обвалять шницели в муке, обмакнуть в сбитое сырое яйцо и обжарить с обеих сторон в раскаленном оливковом или топленом масле до образования румяной корочки. По желанию шницели после смачивания в яйце можно обвалять в молотых сухарях и тогда уже обжаривать, при этом корочка будет более утолщенной. Обжаренные шницели сложить в невысокую кастрюлю (сотейник) и довести в разогретой духовке до готовности. При подаче можно полить растопленным сливочным маслом.

● Капустный шницель можно приготовить иначе: вместо пассеровки для смазывания листьев использовать густой молочный соус, приготовленный из 2 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложек муки, $1^1/_2$ стакана молока (рецепт 269).

262. Капустные кочерыжки

Кочерыжки очистить, нарезать длинными тонкими кусочками наподобие молодых побегов спаржи, сложить в кастрюлю, посолить по вкусу, чуть-чуть посыпать сахаром, залить кипящей водой и сварить до мягкости. Откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо, облить растопленным сливочным маслом, смешанным с поджаренными молотыми сухарями. Подавать в горячем виде и как гарнир к котлетам.

263. Капуста, запеченная с сыром

1 кочан белокочанной капусты (1,5 кг), 2 ст. ложки масла или маргарина, 2 ст. ложки мелкорубленого репчатого лука, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу, 5—6 горошин растолченного душистого перца, 1 лавровый лист, $1^1/_2$ стакана молока, $^3/_4$ стакана тертого сыра, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Зачищенную капусту тонко нашинковать, положить в дуршлаг и опустить в кипящую воду. Размягченную

капусту откинуть, дать стечь воде и переложить в кастрюлю. Мелкорубленый лук поджарить на сковороде с маслом, добавить муку, перец, соль по вкусу. Хорошо перемешать и соединить с капустой. Поставить на огонь и тонкой струйкой влить подогретое молоко; непрерывно помешивая, довести до закипания. Положить лавровый лист и тушить на слабом огне 15—20 мин почти до готовности. В капусту всыпать тертый сыр (часть его оставить для посыпки сверху), удалить лавровый лист, перемешать и выложить все ровным слоем в большую глубокую сковороду или лоток с бортиками. Сверху посыпать тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть маслом и запекать в хорошо нагретой духовке до легкого зарумянивания.

264. Голубцы по-провансальски *(французская кухня)*

1 кочан капусты (1,2—1,5 кг), 200 г постной свинины, 50 г шпика (соленого сала), 100 г говядины (или мяса птицы), 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г зеленого салата, 60 г твердого сыра, $1^1/_2$ стакана мелко нарезанного репчатого лука, 1 зубчик чеснока, $^3/_4$ стакана отваренного до полуготовности риса, 2 ст. ложки оливкового («Кубанского», кукурузного) масла для обжаривания, 1 морковь, 1 веточка сельдерея, 1 веточка петрушки, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, 1 стакан сухого белого вина, 1 стакан мясного бульона, соль и перец по вкусу.

Свинину, шпик, говядину (или мясо птицы), яйца, измельченный салат, натертый на терке сыр, половину мелко нарезанного лука, раздавленный чеснок пропустить через мясорубку, добавить рис, размешать и обжарить в масле в течение 1—2 мин. Посолить, поперчить.

Зачистить кочан капусты, удалить кочерыжку, положить в кипящую воду и варить 5 мин. Вынуть из воды, остудить и разобрать на листья. Черешки листьев слегка отбить. На подготовленные листья капусты положить фарш, завернуть и уложить голубцы в жаровню, добавить морковь, нарезанную кружочками, остальной лук, сельдерей, петрушку, перец горошком и лавровый лист. Влить вино и мясной бульон. Закрыть жаровню крышкой и тушить голубцы на слабом огне до готовности (довольно долго), изредка поливая голубцы подливкой.

Выложить на блюдо и полить подливкой, добавив в нее, если нужно, соль и перец.

265. Тушеная капуста *по-литовски*

1 кочан свежей или 800 г квашеной капусты, 300—400 г шпика, 400 г говядины (мякоть), 3 головки репчатого лука, $1^1/_2$ стакана бульона, соль по вкусу. При использовании свежей капусты добавить к ней 8—10 небольших кислых яблок (антоновка).

Шпик и мясо нарезать маленькими кусочками, обжарить в кастрюле с толстым дном до зарумянивания, помешивая деревянной ложкой, положить мелко нарезанный лук и еще немного пожарить. Затем положить шинкованную свежую или кислую капусту, посолить, добавить бульон и тушить под крышкой до мягкости, поперчить. В готовом виде капуста должна быть красноватого цвета. При тушении свежей капусты, когда она почти готова, добавить мелко нарезанные кислые яблоки и еще потушить немного, до готовности.

266. Капустные оладьи

1—1,5 кг белокочанной капусты, 2 яйца, 2—3 ст. ложки блинной муки, топленое или растительное масло (желательно оливковое или «Кубанское») для обжаривания, зелень укропа, соль по вкусу.

Зачищенную капусту очень тонко нашинковать, положить в дуршлаг и опустить в кипящую подсоленную воду (1 ч. ложка соли без верха на 1 л воды). Размягченную капусту отжать, добавить сырые яйца и блинную муку, размешать до консистенции густой сметаны. Посолить, прибавить мелко нарезанный укроп и все хорошо перемешать. Столовой ложкой, обмакивая ее в жир, брать капустную массу и небольшими порциями класть на сковороду с раскаленным маслом. Жарить оладьи с обеих сторон на умеренном огне, можно под крышкой. Подавать горячими с молочным (рецепт 269) или сметанным (рецепт 271) соусом или со сметаной.

267. Квашеная капуста, тушенная в жире

800—1000 г квашеной шинкованной капусты, 100—150 г топленого масла или какого-нибудь другого жира (гусиного, утиного, свиного), 300—400 г кисло-сладких яблок (по желанию), сахар по вкусу.

Квашеную капусту отжать от сока; если чрезмерно кислая, обдать, мешая на решетке, кипятком, дать стечь. Переложить в сотейник или кастрюлю с раскаленным жиром и тушить под крышкой, часто помешивая, до готовности. Добавить сахар. Когда капуста

слегка покраснеет, можно положить мелко нарезанные яблоки, очищенные только от сердцевины, подлить бульон или воду и, помешивая, продолжить тушение до готовности. Никаких специй в тушеную капусту не класть. Подавать на гарнир к жареным утке, гусю, отварным сосискам.

268. Квашеная капуста, тушенная с грибами и сметаной

800 г квашеной капусты, 6—8 сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Сушеные грибы промыть, размочить и сварить в этой же воде. Шинкованную капусту отжать от сока, если очень кислая — обдать кипятком, дать стечь. Залить капусту грибным отваром, добавить мелко нарезанные грибы, смешать и варить до мягкости.

Мелко нарезанный лук, муку слегка поджарить в масле до светло-желтого цвета, развести сметаной и проварить на слабом огне, периодически помешивая. Все это положить в капусту с грибами, посолить, хорошо перемешать и довести под крышкой до готовности.

● Эту капусту можно приготовить и без лука.

269. Соус молочный (белый)

1—1 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Растопить сливочное масло на сковороде, добавить муку и слегка поджарить ее до светло-желтого цвета, постоянно помешивая (примерно 2 мин). Снять с огня и постепенно, размешивая, влить горячее молоко, снова поставить на огонь и варить на слабом огне, все время помешивая, в течение 7—10 мин, пока не загустеет. Добавить в соус соль и при желании перец по вкусу.

● Можно в готовый молочный соус добавить 2—3 ст. ложки тертого твердого сыра и все хорошо перемешать.

● Соус будет вкуснее, если молоко заменить сливками.

270. Соус белый по-другому

1/2 ст. ложки размягченного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 3/4 стакана сливок или молока с повышенной жирностью, 3—4 яичных желтка, 2—3 ч. ложки сахарного песка.



Масло растереть добела, смешать его с мукой и развести теплыми сливками или молоком, прокипятить и слегка остудить. Добавить, беспрерывно взбивая, смесь из растертых с сахаром желтков. Поставить на плиту, сильно прогреть, но не доводить до кипения, так как желтки могут свернуться.

271. Соус сметанный

1 стакан сметаны, $^1/_2$ стакана овощного отвара, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Слегка поджарить муку на сливочном масле до светло-желтого цвета, постоянно помешивая; влить овощной отвар (воду, в которой варились очищенные овощи), добавить сметану и, помешивая, проварить на слабом огне в течение 5—10 мин. Посолить по вкусу.

272. Соус сухарный

2 ст. ложки молотых белых сухарей, 3—4 ст. ложки сливочного масла, лимонный сок или разведенная лимонная кислота, соль по вкусу.

Молотые сухари поджарить на сковороде до светло-желтого цвета, добавить растопленное сливочное масло, соль, лимонный сок или разведенную лимонную кислоту по вкусу, размешать.

273. Сухарный соус *по-польски*

200 г сливочного масла, 3 ст. ложки (полные) натертой черствой булки.

Масло растопить в кастрюльке до подрумянивания, всыпать натертый хлеб и поджарить.

Этим соусом обливают приготовленные овощи, макароны, вермишель и пр.

● Кроме приведенных выше рецептов к овощным блюдам можно подавать соус грибной (рецепт 183) и соус голландский (рецепт 229).

274. Цветная капуста отварная

Зачищенную цветную капусту (удалить листья, кочерыжку) положить в холодную (ледяную) воду на полчаса, затем промыть, положить в дуршлаг, опустить в кипящую подсоленную воду (1 ч. ложка соли на 1 л воды), варить 15—30 мин (в зависимости от величины головки) под крышкой. Капуста готова, если нож свободно входит в остаток кочерыжки. Чтобы цвет капусты не изменился, варить ее следует при довольно сильном нагреве. Перед подачей дать стечь воде, капусту обсушить, разделить на кочешки и уложить на подогретое блюдо венком в два ряда. Отдельно подать в соуснике сухарный соус (рецепты 272—273) или голландский (рецепт 229) или растопленное сливочное масло.
● Можно отварную капусту обжарить в сухарях: обсыпать кочешки молотыми сухарями и поджарить в разогретом сливочном масле на сковороде.

275. Цветная капуста, запеченная с сыром

1—2 головки цветной капусты (около 1 кг), 100 г сливочного масла, 50 г сыра, 2—2$^1/_2$ ст. ложки молотых сухарей.

Приготовив и отварив капусту, как сказано выше, обсушить и разделить ее на кочешки, слегка обжарить (припустить) в сливочном масле, посыпать натертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в разогретой духовке. Подавать с растопленным сливочным маслом.

276. Цветная капуста в омлете

300—400 г цветной капусты, 2 яйца, 1—2 ст. ложки сливочного масла, по 3 ст. ложки сливок и молока.

Подготовив и быстро отварив цветную капусту в кипящей подсоленной воде (рецепт 274), обсушить ее, разделить на кочешки, сложить в сотейник с растопленным маслом, подлить сливки (можно заменить молоком) и потушить под крышкой при слабом нагреве. В кружку или миску влить яйца, посолить, добавить 3 ст. ложки молока и взбить вилкой. Полученной массой залить капусту и запечь в разогретой духовке.

277. Цветная капуста, жаренная в тесте (кляре)

1 кг цветной капусты, жидкое тесто (рецепт 165), растительное масло или комбижир для приготовления фритюра.

Отварив цветную капусту (рецепт 274), обсушить, разделить на кочешки. Предварительно приготовить тесто (кляр). В невысокую толстостенную кастрюлю (сотейник) налить масло или распущенный комбижир слоем примерно на $^1/_3$ объема посуды и довольно сильно разогреть. Подготовленные кочешки капусты насаживать на вилку, обмакивать в кляр и жарить в раскаленном масле (жире).

278. Голубцы овощные

1 кг белокочанной капусты, 3—4 моркови, 1 корень петрушки или сельдерея, 2—3 головки репчатого лука, $1^1/_2$—2 ст. ложки риса, 2 яйца, по 2 ст. ложки сливочного (топленого) масла и томата-пюре, 1—$1^1/_2$ стакана сметаны или сметанного соуса (рецепт 271), зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Кочан капусты разобрать на листья и слегка отварить их в подсоленной кипящей воде (10 мин). Откинув на дуршлаг, листья разложить, обсушить и слегка отбить молоточком твердую часть. Приготовить овощной фарш. Очищенные и вымытые морковь, корень петрушки или сельдерея, лук нарезать соломкой и поджарить на сливочном масле. Отварить рис в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смешать с поджаренными овощами, добавить соль, перец, нарезанные яйца, сваренные вкрутую, мелко нарезанную зелень и все перемешать. На приготовленные капустные листья положить фарш, завернуть рулетиками, на концах заправить капусту внутрь. Голубцы обжарить на сковороде с раскаленным маслом, сложить в сотейник, добавить томат-пюре, залить сметаной или сметанным соусом (рецепт 271) и тушить под крышкой при слабом нагреве 30—35 мин до готовности, периодически поливая соусом.

279. Голубцы с начинкой из грибов и риса

1 кг капусты, 30—40 г сушеных грибов (или 300 г свежих), 2—3 ст. ложки топленого или сливочного масла, 200 г риса (неполный стакан), 1 головка репчатого лука, 2 сырых яйца, соль и молотый перец.

Листья белокочанной капусты подготовить, как сказано в рецепте 278. Сушеные грибы отварить (рецепт

125), тонко нашинковать и пожарить в масле вместе с луком, нарезанным соломкой. Сварить рассыпчатую рисовую кашу на воде под крышкой (200 г риса на 300 г кипящей воды). Готовую кашу смешать с поджаренными грибами и, если нужно, заправить кусочком сливочного масла. В оставшуюся смесь добавить сырые яйца, соль, перец по вкусу, все перемешать. Сформовать голубцы с начинкой, обжарить на сковороде с раскаленным маслом, переложить в сотейник и залить сметанным соусом (рецепт 271, в котором овощной отвар можно заменить грибным). Тушить под крышкой при слабом нагреве до готовности, периодически поливая голубцы соусом.

280. Морковная запеканка

1—1,2 кг моркови, 2 сырых яйца, 50—100 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, сахар и соль по вкусу.

Морковь хорошо промыть щеткой, положить целиком в кастрюлю, залить горячей водой, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг и очистить от кожицы. Очищенную морковь нарезать кусочками или натереть на крупной терке, залить горячей водой, чтобы едва прикрыло, положить половину масла и тушить под крышкой до мягкости, мешая, чтобы не пригорело. Потом морковь мелко порубить, добавить яйца, остальное растопленное масло, сметану, соль и сахар по вкусу, все размешать. Переложить в сотейник или на сковороду, смазанную маслом, сверху смазать сметаной и поставить в горячую духовку для запекания (за 30 мин до подачи).

281. Пудинг из моркови

4—5 стаканов натертой моркови (600—800 г), 100—200 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 2—3 ч. ложки молотой корицы с сахаром, сливочное масло для поливки пудинга перед подачей или белый соус (рецепт 270).

В морковь, полностью отжатую от сока, положить сливочное масло и поджарить ее до коричневатого цвета. Охлажденную в холодильнике морковь хорошо взбить (до побеления), добавить 3 желтка и снова хорошенько взбить, всыпать сахар, корицу, перемешать и постепенно, продолжая помешивать сверху вниз, ввести взбитые в густую пену (с 1 ч. ложкой лимонного сока

или разведенной лимонной кислоты) 5 белков. Переложить в форму или кастрюльку, смазанную маслом, посыпанную растолченными сухарями, и варить на пару в течение 1 ч. Готовый пудинг выложить на блюдо, облить растопленным маслом или белым соусом.

● Пудинг очень вкусный, трудно догадаться, что он сделан из моркови.

● Отжатый морковный сок можно использовать как напиток (по желанию добавить сливки).

282. Приготовление пудинга на пару

Пудинг гораздо лучше готовить на пару, чем запекать в духовке. Для этого хорошо иметь металлическую форму с трубкой посередине и с герметически закрываемой крышкой. Форму смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, поставить в холодильник, чтобы масло застыло. Выложить массу, приготовленную для пудинга, на $^3/_4$ высоты формы. Закрыть плотно крышкой, поставить в высокую кастрюлю с кипящей водой, которая должна доходить только до половины формы (на дно кастрюли под форму с пудингом положить лист плотной бумаги). Вода в кастрюле под крышкой должна постоянно кипеть, нужно осторожно подливать кипящую воду каждые 10 мин. Варить пудинг на пару не менее 1 ч. Готовый пудинг, поднявшись, затвердеет и отстанет от краев формы. После этого вынуть форму, обтереть ее, подержать 10—15 мин на столе, потом снять крышку, накрыть блюдом соответствующей величины, перевернуть так, чтобы пудинг был на середине блюда.

● Вместо указанной формы можно использовать современную пароварку.

283. Оладьи из моркови

Очистить и хорошо промыть 5 штук довольно крупной моркови. Натереть ее на мелкой терке, добавить 2 сырых яйца и муки, сколько необходимо, чтобы получилось тесто для оладьев. Брать тесто небольшими порциями и класть на сковороду с раскаленным маслом, обжаривая с обеих сторон. Подать с маслом или со сметаной.

284. Кабачки со сливками



Кабачки очистить от кожицы (у старых удалить семена) и нарезать кружочками или полукружка́ми толщиной 1 см, посолить, дать стечь соку, затем обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в раскаленном растительном масле (лучше оливковом). Сложить обжаренные кабачки в сотейник, залить подогретыми сливками (можно добавить немного сметаны), посыпать тертым сыром или молотыми сухарями и запечь в разогретой духовке.

● Таким же образом можно приготовить патиссоны. Кабачки можно приготовить на плите без запекания в духовке. В этом случае обжаренные на сковороде кабачки подержать под крышкой на слабом огне до мягкости, затем залить сметаной или смесью сливок со сметаной и довести до закипания.

285. Оладьи из кабачков

400 г очищенных от кожицы и семян кабачков, 2 яйца, примерно $1^1/_4$ стакана муки, соль по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Очищенные кабачки натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить яйца, соль и тщательно размешать; затем постепенно всыпать муку, размешивая и доводя тесто до консистенции густой сметаны; хорошо выбить деревянной ложкой. Жарить, как обычные оладьи, на сковороде с раскаленным маслом. Подавать горячими со сметаной.

286. Помидоры, запеченные с яйцами

6 крупных помидоров, 6 яиц, 1 яичный желток, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 ст. ложка (неполная) тертого сыра, масло и молотые сухари для подготовки формы, соль по вкусу.

Срезать верхушки с твердых помидоров, выбрать ложечкой мякоть, чтобы осталось место для сырого яйца. Сметану растереть с желтком, соединить с про-

тертой мякотью помидоров, посолить и все размешать. Сотейник (или форму) смазать маслом, посыпать сухарями, уложить в него помидоры и выпустить в каждый по одному яйцу так, чтобы желток остался целым. Все залить подготовленной сметанно-помидорной смесью и посыпать сверху тертым сыром. Поставить в хорошо разогретую духовку и запечь (10—12 мин). Продукты для этого блюда нужно брать в соответствии с количеством порций.

● Помидоры с яйцами можно запечь другим способом. Крупные твердые помидоры разрезать пополам и вынуть мякоть. Положить половинки на смазанную сковороду и в каждую влить по яйцу, посыпать измельченной брынзой, молотыми сухарями, сверху положить по кусочку сливочного масла. Запечь в духовке.

287. Помидоры, запеченные с фаршем из ветчины и яиц

8 средних помидоров, 200 г ветчины с жиром, 3 крутых яичных желтка, 1 сырое яйцо, 25 г сыра, 2 ст. ложки топленого масла, зелень петрушки или укропа, соль и молотый перец по вкусу.

Приготовить фарш: мелко порубить ветчину вместе с жиром; растереть желтки, соединить с рубленой ветчиной, влить сырое яйцо, добавить мелко нарезанную зелень и все хорошо перемешать.

Срезать верхушки с твердых помидоров, вынуть ложечкой часть мякоти с семенами, помидоры посолить, поперчить и наполнить подготовленным фаршем. Уложить помидоры на сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в горячей духовке. Перед подачей выложить помидоры на небольшое блюдо и полить сметанным соусом (рецепт 271), смешанным с пассерованной в масле мякотью, вынутой из помидоров.

● Это блюдо можно приготовить по-другому: сначала помидоры с вынутой мякотью опрокинуть вниз, дать стечь соку, после чего наполнить их омлетом с мелко нарезанной ветчиной, посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь.

288. Тыква, запеченная в сливках

600 г тыквы, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, $^3/_4$ стакана сливок, $^1/_4$ стакана молотых сухарей, соль по вкусу.

Очищенную тыкву нарезать тонкими ломтиками и, добавив немного сливок и масла, припустить в кастрюле на небольшом огне до полуготовности. Переложить ломтики тыквы в форму, смазанную маслом, пересыпать сухарями, сверху положить кусочек сливочного масла. Взбить яйцо со сливками, посолить и этой смесью залить тыкву; поставить в горячую духовку и запечь. Подать в той же форме.

289. Тыква, запеченная с помидорами

500 г тыквы, 300 г помидоров, соль и перец по вкусу, мука для панировки, растительное масло для поджаривания, тертый сыр для посыпки сверху.

Очищенную тыкву нарезать ломтиками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в прокаленном масле на умеренном огне до получения золотистой корочки. Выложить обжаренные ломтики тыквы на противень, смазанный маслом, сверху положить нарезанные кружочками или пополам помидоры, сбрызнуть маслом, все засыпать слоем тертого сыра и запечь в духовке.

290. Каша из тыквы

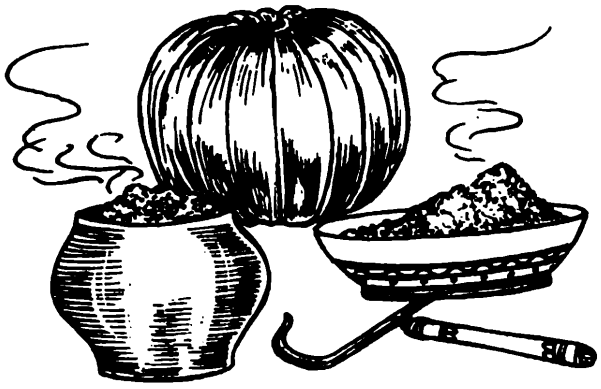
400 г тыквы, $^1/_2$ стакана молока, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки пшена, 1 ст. ложка меда (без верха), 1—2 ст. ложки изюма без косточек (сабзы), соль по вкусу.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и тушить в толстостенной кастрюле с молоком и маслом до полуготовности на небольшом огне примерно 20 мин. Затем добавить промытое пшено, соль, мед, изюм, все размешать и продолжать варить под крышкой до готовности. Кастрюлю с готовой кашей завернуть в бумагу и укрыть или подержать в разогретой духовке.

291. Пудинг из тыквы

$^1/_2$ тыквы средней величины, 1 ст. ложка молотых просеянных сухарей, $^1/_4$ стакана сахарного песка, 5 яичных желтков, 5 белков, взбитых в густую пену, $1^1/_2$ ст. ложки размягченного сливочного масла, 1—2 ч. ложки молотой корицы с сахаром.

Очистить тыкву, удалить середину, нарезать ломтиками или натереть на крупной терке, залить водой и варить в кастрюле с толстым дном до мягкости (но



не переваривать, иначе тыква потеряет вкус). Откинуть на сито или дуршлаг, чтобы полностью стекла вода, протереть тыкву через сито в глубокую тарелку, заполнив ее этой массой. В протертую массу всыпать молотые сухари, сахар, корицу, перемешать и слегка остудить. Затем при помешивании ввести по одному желтку, добавить сливочное масло, хорошенько размешать, добавить взбитые белки, осторожно перемешать и переложить в форму (кастрюлю с толстым дном), смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить в умеренно нагретую духовку за полчаса до еды. Подавая, выложить из формы.

292. Пирог с тыквой (*французская кухня*)

Для сдобного теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка растолченного сахарного песка, чуть-чуть соли, 1 яичный желток, 125 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка холодной воды.
Для начинки: 1 кг тыквы, 2 стакана сливок (10 %-ных), 120 г сливочного масла, 25—40 шт. чернослива (в зависимости от величины), сахар по вкусу.

Муку, сахар и соль высыпать в миску, смешать, разровнять и сделать в середине ямку, куда вылить яичный желток, размягченное сливочное масло, воду, и месить рукой до тех пор, пока тесто не соберется в один комок. Поставить в холодильник на 2 ч или на ночь.

Форму для выпечки торта смазать внутри маслом, на дно положить кружок белой промасленной бумаги (или пергамента) и такой же промасленной бумагой выложить боковые стенки формы.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 3 мм, перенести в подготовленную форму и разровнять. Перед тем как посадить в духовку, наколоть тесто вилкой, внутреннюю выемку выстлать вырезанной бумагой (пергаментом) и на нее насыпать сухой рис или горох, который в качестве груза не даст тесту подняться. Поставить форму с тестом в предварительно нагретую духовку и печь при умеренной температуре до подрумянивания (минут 15—20).

Приготовить начинку: тыкву очистить от кожуры, натереть на крупной терке, положить в толстостенную кастрюлю вместе со сливочным маслом, влить немного сливок и тушить на слабом огне, пока не образуется пюре. Размочить чернослив, вынуть из него косточки. Когда тыква будет совсем мягкой, положить в нее чернослив, сливки и сахар по вкусу. Остудить.

Выложить начинку в выпеченную из сдобного теста форму, разровнять и поставить в сильно нагретую духовку (230 °С) на 10—15 мин, чтобы тыква сверху подрумянилась и покрылась хрустящей корочкой. Пирог можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

293. Овощи, тушенные в сливках с томатным соусом

400 г картофеля, 200 г цветной или белокочанной капусты, 200 г моркови, 100 г консервированного горошка, 3 головки репчатого лука, 2—3 ст. ложки масла (топленого), 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки «Кетчупа» или томатного соуса или 2 ст. ложки томата-пасты, $1^1/_2$ стакана сливок, соль по вкусу.

Очищенные и вымытые овощи нарезать полосками (кроме цветной капусты и горошка). Картофель обжарить в масле до подрумянивания. Капусту положить в дуршлаг (цветную разобрать на кочешки) и отварить в небольшом количестве подсоленной воды до полуготовности, дать стечь. Нарезанные соломкой морковь и лук слегка потушить в масле. Все овощи соединить в кастрюле, добавить зеленый горошек и осторожно перемешать.

Приготовить соус: муку поджарить с таким же количеством масла, добавить «Кетчуп» или томат-пасту, размешать, постепенно развести сливками, посолить и проварить в течение 3—5 мин. Сливки можно заменить молоком с добавлением 1—2 ст. ложек сметаны. Залить этим соусом подготовленные овощи, плотно закрыть кастрюлю крышкой и тушить все на слабом огне до готовности (примерно 25—30 мин). Подать блюдо горячим.

294. Баклажаны с луком, тушенные в сметане

1 кг баклажанов, 3—4 головки репчатого лука, 2—3 зубчика чеснока (по желанию), 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, растительное или топленое масло для обжаривания, соль, молотый перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Баклажаны (желательно одинаковой величины) вымыть, нарезать кружочками толщиной 1,5 см, посолить, поперчить, дать стечь соку (или обсушить на полотенце), обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в прокаленном масле на умеренном огне. Лук нарезать кольцами или полукольцами и также обжарить на масле до золотистого цвета. По желанию в поджаренный лук можно добавить мелкорубленый или толченый чеснок.

На дно толстостенной кастрюли (или жаровни), смазанной маслом, положить слой обжаренных баклажанов, покрыть их луком и затем чередовать слои баклажанов и обжаренного лука, закончив слоем баклажанов. Затем 1 ст. ложку муки (без верха) размешать сначала в небольшом количестве сметаны, чтобы не было комочков, а потом соединить с остальной сметаной; посолить и залить этой смесью уложенные в кастрюлю баклажаны с луком. Плотно закрыть кастрюлю крышкой, нагреть все до закипания и тушить на слабом огне до готовности (примерно 25—30 мин). При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

● Таким же образом баклажаны можно приготовить с грибами или овощами. Все овощи (морковь, белые коренья, сладкий перец) нарезать соломкой, обжарить в масле и смешать с поджаренным луком. Затем все делать так, как сказано выше. В этом случае к сметане можно добавить 2 ст. ложки томатного соуса.

295. Баклажаны, запеченные с помидорами

Взять необходимое количество баклажанов, желательно одинаковой величины, вымыть, обсушить, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке и обжарить в прокаленном подсолнечном масле на умеренном огне. В жаровню или глубокую сковороду налить растительное масло, положить один ряд обжаренных баклажанов, на них — очищенные от кожицы и нарезанные кружочками помидоры, потом снова ряд баклажанов, так уложить 6—8 слоев. Сверху положить тертый чеснок, нарезанный тонкими кольцами сладкий перец, поперчить.

Все засыпать слоем тертого сыра и запечь в духовке, не закрывая жаровню крышкой.

296. Баклажаны *по-турецки*

Взять необходимое количество небольших баклажанов, вымыть, обсушить, разрезать вдоль ломтиками, поджарить каждый ломтик в растительном масле (лучше оливковом, «Кубанском»). Очищенные морковь, корень пастернака (или петрушки), помидоры мелко нарезать, также все поджарить в растительном масле, посолить, поперчить, перемешать.

Этой массой намазать каждый ломтик, сложить из них как бы целые баклажаны, поместить в сотейник или кастрюлю с утолщенным дном, залить томатным соусом (рецепт 177) и поставить в горячую духовку для запекания.

297. Грибная запеканка с сухарями

700—800 г свежих грибов, 2—3 головки репчатого лука, 3—4 ст. ложки топленого или растительного масла, 2 яйца, $1^1/_2$ стакана молока, $1—1^1/_2$ стакана молотых сухарей, соль и молоть перец по вкусу.

Очищенные, промытые и обсушенные свежие грибы нарезать тонкими полосками и соединить с мелко нарезанным луком, обжаренным в масле, перемешать. В охлажденную массу добавить сырые яйца, молоко, соль, перец, все размешать и всыпать столько молотых сухарей, сколько потребуется для получения сметанообразной массы. Тщательно перемешенную массу выложить в смазанную маслом форму (сотейник), сбрызнуть маслом и запечь в умеренно нагретой духовке (примерно 1 ч). Подать горячую запеканку с размягченным сливочным маслом, можно с соусом из помидоров (рецепт 177).

298. Грибы, тушенные в сметане

600 г очищенных грибов (белые, подосиновики, подберезовики, маслята), 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан сметаны, соль и перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Очищенные и промытые свежие грибы нарезать (шляпки полосками, корешки полу- или целыми тонкими кружочками), положить в глубокую сковороду с толстым дном; если нужно, подлить немного воды и тушить без крышки в собственном соку при периодическом помешивании 25—30 мин, пока жидкость почти



не испарится; в процессе тушения добавить нашинкованный и обжаренный в масле лук или 1 ст. ложку сырого натертого лука вместе с маслом. За 5—10 мин до конца тушения грибы посолить, поперчить, положить в них сметану, довести до кипения и, помешивая, потушить еще 3—5 мин. При подаче на стол грибы посыпать мелко нарезанной зеленью.

● Приготовленные таким образом грибы можно разложить в металлические чашечки с ручкой (кокотницы), посыпать тертым сыром или молотыми сухарями, положить сверху кусочек масла и запечь в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать в кокотницах.

299. Грибы с картофелем, тушенные в горшочке

600 г свежих грибов, 650—700 г картофеля, 3 ст. ложки топленого или растительного масла, 2 головки репчатого лука, $^1/_2$ стакана сметаны, соль и перец горошком, лавровый лист по вкусу, немного зелени петрушки и укропа.

Очищенные и промытые грибы ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Нарезать грибы полосками толщиной 1 см, лук тонко нарезать и все вместе обжарить на сковороде с хорошо разогретым маслом. Отдельно обжарить на раскаленном масле очищенный и нарезанный полосками (ломтиками) картофель. Сложить картофель в большой глиняный (керамический) горшок или в маленькие горшочки с крышками, переслаивая грибами с луком. Добавить соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки, залить горячей водой или грибным отваром до верхнего слоя продуктов, положить сметану и, закрыв крышкой, поставить в хорошо разогретую духовку. Тушить при умеренной температуре 30—40 мин. Если блюдо готовится в одном большом горшке, у которого нет крышки, закрыть его лепешкой из крутого теста, приготовленного из воды и муки. Подать блюдо горячим в этой же посуде, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

300. Соленые грибы, запеченные с картофелем

250—300 г соленых грибов, 350—400 г картофеля, 1 ст. ложка топленого или растительного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ч. ложка муки, 1—2 ст. ложки сметаны, $^1/_4$ стакана воды или молока.

Лук тонко нарезать и обжарить в масле до светло-желтого цвета. Грибы вынуть из рассола, промыть, дать стечь воде, нарезать полосками и смешать с обжаренным луком. Картофель отварить в кипящей подсоленной воде, обсушить и нарезать ломтиками. На глубокую сковороду, смазанную маслом, выложить половину нарезанного картофеля, на него положить грибы с луком и закрыть их оставшимся картофелем. Сметану перемешать с мукой, развести водой или молоком и этой смесью залить грибы с картофелем, сбрызнуть маслом. Запечь в духовке.

301. Опята, жаренные в сметане

500—600 г опят, 1 ст. ложка масла, 1—2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сметаны, соль и молотый перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Грибы перебрать, очистить, промыть и отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3—4 мин. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, нарезать полосками и обжарить вместе с нашинкованным луком на сковороде с прокаленным маслом. Когда опята обжарятся, добавить сметану, перец, перемешать, довести до закипания — и блюдо готово! Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

302. Шампиньоны тушеные

800 г свежих шампиньонов, 1 ст. ложка масла, $^3/_4$ стакана бульона, молочный соус (рецепт 269), $1^1/_2$ стакана сливок или 1 стакан сметаны, сок $^1/_2$ лимона или разведенная лимонная кислота (2 щепотки на 2 ч. ложки воды), соль и молотый перец по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Грибы хорошо промыть, отрезать корешки, шляпки очистить, нарезать дольками, обжарить в масле на сильном огне, посолить, поперчить, добавить лимонный сок или лимонную кислоту, мелко нарезанную зелень (по желанию), влить бульон, закрыть посуду крышкой и тушить грибы до мягкости. Приготовить молочный соус, смешать его со сливками или сметаной и залить этой

смесью грибы. Поставить посуду на слабый огонь (или на водяную баню) на 10—15 мин, чтобы грибы хорошо пропитались соусом, затем довести до кипения и, помешивая, выпарить излишнюю жидкость. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки. Грибы можно подать с отварным или жареным картофелем.

303. Кокот из шампиньонов (праздничное блюдо)

800 г свежих шампиньонов (лучше консервированных), 1 ст. ложка топленого масла, $1^1/_2$ стакана сливок или негустой сметаны, 50—70 г тертого сыра.
Для соуса: по 1 ст. ложке муки и масла, $1^1/_2$ стакана молока.

Подготовленные, как сказано выше, шампиньоны (рецепт 302) откинуть на дуршлаг, тонко нарезать и обжарить на сковороде в сильно разогретом масле так, чтобы они слегка зарумянились, добавить перец и соль (но не солить, если шампиньоны консервированные). Для соуса ложку муки слегка прожарить с таким же количеством масла и, помешивая, развести горячим молоком, вливая его постепенно. Соус надо проварить на слабом огне, непрерывно мешая, в течение 10 мин и посолить (если используются консервированные шампиньоны, то солить совсем немного, так как они бывают очень солеными). Готовый молочный соус смешать с таким же количеством сливок или негустой свежей сметаны и этой смесью залить подготовленные грибы. Поставить на слабый огонь (или на водяную баню) на 10—15 мин, чтобы грибы пропитались соусом. Затем выложить их в порционные кокотницы (металлические чашечки с ручкой) или на сковороду, посыпать тертым сыром, сверху положить по небольшому кусочку масла и запечь в разогретой духовке. Подавать кокот горячим. Кокотницы с грибами поставить на блюдо, покрытое салфеткой.

304. Биточки из сушеных грибов и риса

40—50 г сушеных грибов, 1—2 головки репчатого лука, 1 чашка риса, 1 яйцо, соль и перец по вкусу, масло для обжаривания, молочный или какой-либо другой соус.

Сушеные грибы промыть, замочить в небольшом количестве холодной воды и в этой же воде сварить. Готовые мягкие грибы мелко порубить или лучше про-

пустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук пассеровать в масле, добавить измельченные грибы, посолить и все вместе потушить 2—3 мин. Рис отварить в подсоленной воде (можно с добавлением петрушки), откинуть на дуршлаг, после чего смешать с грибами, поперчить, ввести сырое яйцо, перемешать. По желанию можно добавить натертый мускатный орех. Подготовленную массу разделать на биточки, обвалять их в муке и поджарить в масле с обеих сторон.

Подавать под белым молочным, сметанным или другим соусом.

305. Плов с грибами

Примерно на 6 порций: 600 г свежих грибов или 300—400 г консервированных шампиньонов, 2 чашки риса, 180 г топленого масла или маргарина ($^3/_4$ стакана в растопленном виде), соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и замочить в подсоленной воде на 1—2 ч. Свежие грибы очистить, промыть и варить в подсоленной воде 10—15 мин, откинуть на дуршлаг, дать стечь, потом мелко нарезать. Грибной отвар использовать для других блюд. Рис, откинутый после замачивания, отварить до полуготовности в 2 л слегка подсоленной воды с добавлением нескольких капель разведенной лимонной кислоты (чтобы был рассыпчатым и белым). Полуготовый рис откинуть на дуршлаг и смешать с нарезанными грибами, добавив грибной отвар. В невысокой кастрюле (круглой жаровне) растопить половину нормы масла, выложить туда рис с грибами, залить оставшимся разогретым маслом, закрыть крышкой и на слабом огне (или в разогретой духовке), не размешивая, довести плов до готовности. Перед подачей выложить на блюдо.

За неимением свежих грибов можно использовать консервированные шампиньоны. Вынув их из банки, разрезать каждый на 4 части и поварить в собственном соку (т. е. в жидкости из банки) примерно 10 мин. Затем грибы откинуть, тонко нашинковать, соединить с полуготовым рисом, добавить грибной отвар, разбавленный водой, посолить, если нужно, перемешать, а в остальном поступать так, как сказано выше, т. е., переложив в кастрюлю с маслом, довести плов на слабом огне до готовности, не перемешивая.

ТВОРОЖНЫЕ И ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

Приятный молочнокислый вкус творога, нежная консистенция, позволяющая смешивать его с другими компонентами, дают возможность разнообразно использовать творог в домашней кухне — готовить из него сырники, запеканки, пудинги и другие изделия.

По-разному можно приготовить и яичные блюда, в частности омлеты.

306. Сырники (творожники)

2 пачки творога (500 г), 3—4 яйца, 1 ст. ложка сахара (можно больше — по вкусу), 2—3 ст. ложки муки, соль по вкусу, топленое или растительное (оливковое) масло для обжаривания.

Творог растолочь металлическим пестиком с отверстиями (можно толкушкой) или пропустить через мясорубку. Взбить яйца с сахаром и солью в густую пену, соединить с подготовленным творогом, хорошо перемешать, всыпать муку, еще раз размешать до получения однородной массы, выложить на доску, посыпанную мукой, сформовать валик толщиной 5—6 см, порезать его на одинаковые кружки толщиной в палец (1,5 см), обвалять каждый в муке, придать форму круглой лепешечки и жарить с обеих сторон на небольшом огне в хорошо разогретом масле до образования румяной корочки. Закрыть сковороду с сырниками крышкой и снять с огня. Подать горячими со сметаной или размягченным сливочным маслом и вареньем (по желанию).

● Чем меньше ввести муки в тесто для сырников, тем они будут вкуснее, а несколько повышенная доза яиц свяжет тесто.

● Сырники можно приготовить без сахара, добавляя в творожную массу тмин (промытый в горячей воде) из расчета 1,5 г на 500 г творога.

307. Творожные батончики

1 пачка творога (250 г), 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, $^1/_4$ ч. ложки соли, $^1/_4$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, 3—4 ст. ложки муки, топленое или растительное масло для обжаривания батончиков.

Творог растолочь металлическим пестиком с отверстиями, чтобы не было комочков. Яйца с сахаром и солью взбить в густую пену, соединить с творогом, хо-

рошо перемешать, влить погашенную соду, всыпать муку и тщательно размешать. Полученное творожное тесто выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать жгут (тонкую колбаску) толщиной в палец, порезать его на одинаковые палочки длиной около 5—6 см. Небольшими порциями палочки жарить, как пончики, в невысокой кастрюле с прокаленным маслом до подрумянивания с обеих сторон, при этом они увеличатся в объеме и приобретут форму батончиков. Подать горячими.

308. Творожные шарики со сладкой начинкой

Для теста: 240—250 г творога, 1 яйцо, $^1/_2$—1 ст. ложка сахара, чуть-чуть соды, соль по вкусу, 5 ст. ложек муки.
Для начинки: большое яблоко, сахар по вкусу или 100—150 г промытого и обсушенного изюма без косточек (сабзы), топленое или растительное масло для обжаривания шариков.

Приготовить творожное тесто, как указано в рецепте 307. Очищенное яблоко натереть на терке и смешать с небольшим количеством сахара. Разделать тесто на небольшие ровные кусочки, немного расплющить их рукой и в центре каждого толстого кружочка положить яблочную начинку или несколько изюминок, сформовать небольшие шарики. Жарить в кастрюле с прокаленным маслом так же, как творожные батончики (рецепт 307).

309. Творожная запеканка

500 г творога, 3 яйца, $1^1/_2$—2 ст. ложки растопленного сливочного масла, сахар и соль по вкусу, 3—4 ст. ложки изюма без косточек (сабзы), ванилин на кончике ножа или $^1/_2$ ст. ложки молотой корицы с сахаром (по желанию), 2 ст. ложки сметаны.

Творог растолочь металлическим пестиком с отверстиями (если мягкий) или протереть через сито, добавить в него растопленное масло, сахар, соль, ванилин или корицу, яичные желтки, все тщательно перемешать. Положить промытый и обсушенный изюм, затем ввести взбитые в густую пену белки и осторожно перемешать. Форму или неглубокую кастрюлю смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и выложить в нее подготовленную творожную массу; поверхность разровнять и равномерно смазать сметаной. Запечь в горячей духовке до готовности (примерно 20—25 мин). Запеканка

должна быть подрумяненной. По желанию в творожную массу можно ввести тертую морковь (2—3 шт.), предварительно тушенную в молоке с маслом.

310. Творожное печенье

250 г творога (1 пачка), 250 г размягченного маргарина, чуть больше $1^1/_2$ стакана муки (сколько необходимо для получения густоватого теста). Если творог сухой, можно добавить в него 2—3 ст. ложки сметаны. По желанию можно добавить ванилин на кончике ножа.

Творог протереть пестиком через дуршлаг в миску. Тщательно растирая, постепенно добавить размягченный маргарин. В полученную однородную массу всыпать муку и быстро замесить густоватое тесто, но не мять его (оно не должно быть крутым). Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5—0,6 см и вырезать формочками фигурное печенье или просто нарезать квадратиками, ромбиками. Выпекать в духовке при умеренной температуре (190—200 °С) до готовности. Первые 10 мин выпекать на середине духовки, а потом противень поднять выше, чтобы печенье зарумянилось. Вынутое из духовки печенье посыпать сахарной пудрой.

● Печенье можно сделать по-другому. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,3—0,4 см. Вырезать тонким стаканом кружочки. Каждый кружок обмакнуть одной стороной в сахарный песок, сложить вдвое, но так, чтобы сахарная сторона была внутри. Полученный полукруг снова обмакнуть одной стороной в песок и сложить кружок уже вчетверо сахарной стороной внутрь, не прижимая края. Получится печенье в виде слоеных треугольничков.

● По желанию можно смешать с сахарным песком молотую корицу.

311. Творожные рогалики

250 г творога, 250 г размягченного маргарина, 1 стакан сметаны, чуть-чуть соли, муки, сколько необходимо для получения густоватого, но некрутого теста.

Для начинки: 200—250 г творога, 1—2 яичных желтка, 2 ст. ложки меда.

Протертый творог хорошенько растереть с размягченным маргарином до получения однородной массы, добавить сметану, соль, муку и замесить густоватое эластичное тесто. Поставить в холодильник на 30—40 мин. Для начинки творог также протереть через дур-



шлаг (или пропустить через мясорубку), тщательно смешать с желтками и медом. Охлажденное тесто разделить на четыре части одинаковой величины. Каждую часть раскатать в круглую лепешку толщиной 3 мм и разрезать на треугольники. На каждый треугольник положить начинку и завернуть рулетиком от широкого конца к узкому, концы рогаликов защипать. Выпекать в духовке при 180—190 °С до готовности.

● Начинка может быть морковная, яблочная или морковно-яблочная. Для получения такой начинки очищенную морковь (яблоки) натереть на мелкой терке, добавить немного масла и тушить в сковороде под крышкой на слабом огне. Остудить, добавить сахар по вкусу.

312. Пудинг из творога

500 г творога, 5 яиц, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана сахара (по вкусу), 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 4 ст. ложки просеянных молотых сухарей или 2 ст. ложки муки, 70—100 г (3—4 ст. ложки) промытого и обсушенного изюма без косточек (сабзы), лимонная или апельсиновая цедра или ванилин на кончике ножа, соль по вкусу. По желанию можно прибавить 50 г мелкорубленых, поджаренных и растертых орехов или миндаля.

Подготовить форму для пудинга: смазать внутри маслом и посыпать молотыми сухарями. Творог протереть через сито и положить в него яичные желтки, растертые с сахаром и размягченным сливочным маслом, соль ($^1/_2$ ч. ложки), цедру или ванилин и хорошо выбить деревянной лопаточкой или ложкой до появления пузырьков (масса должна быть совершенно гладкой). Добавить в массу молотые сухари или муку, изюм (орехи, если есть), еще раз хорошо перемешать и перед выпечкой ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешивая сверху вниз. Выложить подготовленную массу в форму и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пудинг слегка подрумянится, уменьшить нагрев и печь при умеренной температуре до готовности. Готовый пудинг отстает от краев формы, а воткнутая в середину острая деревянная палочка остается сухой. Вы-

нув пудинг из духовки, дать постоять ему в форме 10—15 мин, а потом выложить на блюдо и подать горячим с соусом из фруктов или ягод или со сметаной.

313. Пасха обыкновенная

1,5 кг отжатого творога, $^3/_4$—1 стакан свежей сметаны, 75—100 г сливочного масла, $^3/_4$ ч. ложки соли, $^1/_3$—$^1/_2$ стакана растолченного сахарного песка или сахарной пудры, $^1/_2$ стакана изюма без косточек (сабзы), ванилин (не переложить!) или цедра с лимона или апельсина, соль по вкусу.

Творог протереть через решето или дуршлаг, смешать со сметаной, ввести размягченное сливочное масло, соль, сахар, хорошенько перемешать, чтобы не было комочков, добавить изюм, цедру или ванилин, размешать. Выложить в деревянную форму для пасхи на влажную марлю, уплотнить массу, сверху положить дощечку и груз не очень тяжелый, поставить на сутки в холодильник, после чего вынуть пасху на блюдо и украсить цукатами, миндалем, изюмом.

● Пасху обыкновенную можно приготовить другим способом. В 1,5 кг отжатого, протертого творога положить 3 свежих яйца, взбитых с сахарным песком, 1 пакет хороших сливок (250 г), 300 г сливочного масла, $^3/_4$ ч. ложки соли, примерно $^1/_2$ стакана сахара (по вкусу). Все эти компоненты тщательно размешать, переложить в кастрюлю, поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании довести до закипания. Снять с огня, поставить на лед или в раковину с очень холодной водой и все время мешать, пока масса не остынет. Потом добавить изюм, цедру или ванилин, размешать. Выложить в форму на марлю, уплотнить и с небольшим грузом поставить в холодильник.

314. Пасха заварная (превкуснейшая)

1,5 кг свежего отжатого творога, 7—8 яичных желтков, 450 г сахарного песка, из них половина толченого, 600 г свежей сметаны, 300 г размягченного свежего сливочного масла, ванилин на кончике ножа, $^1/_3$—$^1/_2$ стакана очищенного толченого миндаля (или зерен урюка), $^1/_2$—$^3/_4$ стакана изюма без косточек (коринки или сабзы), цитрусовая цедра (с лимона, апельсина).

Творог протереть через сито или решето; но если он мягкий, то можно протереть пестиком через дуршлаг. Желтки с половиной сахара растереть деревянной ложкой добела (или взбить миксером), соединить с

протертым творогом, добавить сметану, сливочное масло, перемешать до получения однородной массы. Поставить на небольшой огонь (лучше на водяную баню) и при постоянном помешивании деревянной веселкой довести до загустения, начала закипания. Процесс нагревания довольно длительный. Снять с огня и все время мешать, лучше в холодном месте (раковине с холодной водой), пока масса совсем не остынет. После чего добавить вторую половину уже растолченного сахара, смешанного с ванилином или цитрусовой цедрой, толченый миндаль, изюм, хорошенько размешать. Выложить в деревянную форму для пасхи на влажную марлю или полотняную тряпку, уплотнить массу, сверху положить не очень тяжелый груз и поставить на сутки в холодильник. Учитывая, что форма для пасхи не имеет дна, поставить ее на тарелку или в миску.

● Приготовление миндаля: залить миндаль кипятком, накрыть крышкой, дать постоять с полчаса; когда остынет, очистить от кожицы, подсушить и растолочь пестиком в ступке как можно мельче, прибавляя понемногу воду, чтобы миндаль не замаслился.

● Если миндаля нет, можно положить только цитрусовую цедру.

● Веселка — это плоская длинная лопаточка, применяемая для замеса теста вручную.

315. Творожная горка

500 г творога, $^1/_2$ банки сгущенного молока с сахаром, цедра с одного лимона, сметанный крем по рецепту 459 ($^1/_2$ порции).

Творог тщательно размять (протереть через сито) и хорошенько перемешать со сгущенным молоком, добавляя измельченную лимонную цедру. Выложить однородную массу на блюдо в виде горки и залить сверху сметанным кремом. Поставить в холодильник.

316. Творожные шарики, отваренные в воде

100 г творога, 4—5 яиц, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки просеянных молотых сухарей, немного муки, соль по вкусу, цедра с одного лимона или апельсина.

Творог растолочь металлическим пестиком с отверстиями, чтобы не было комочков, положить в него яйца, растертые с сахаром и размягченным маслом, соль, цедру и тщательно перемешать до получения гладкой

однородной массы. Добавить молотые сухари, немного муки, все смешать, переложить на стол, посыпанный мукой, раскатать жгут и порезать его на кусочки, из которых свалять маленькие шарики. Отварить в кипящей подсоленной воде и подать горячими с маслом.

317. Творожные клецки, или ленивые вареники

250 г творога (1 пачка), 2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, сахар и соль по вкусу.

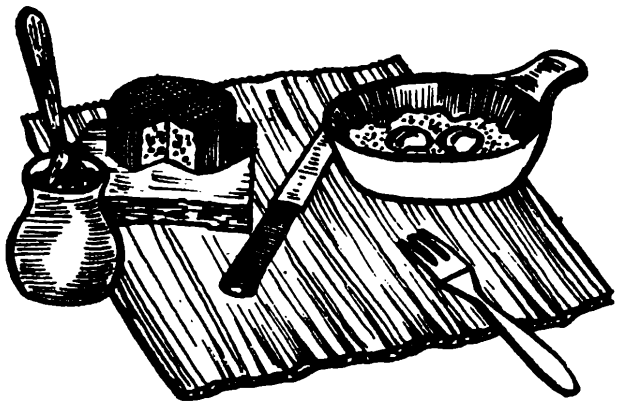
Творог хорошо растолочь металлическим пестиком, чтобы не было комочков, добавить яйца, 1 ст. ложку размягченного масла, сахар, соль, муку и тщательно перемешать. В кипящую подсоленную воду чайной ложкой опускать маленькие кусочки теста (как клецки), варить 5—7 мин, пока не всплывут. Вынуть шумовкой, положить на блюдо и полить растопленным маслом.
● Если в творожно-яичную массу добавить побольше муки (2 ст. ложки), тогда тесто выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать жгут толщиной 1 см и порезать на кусочки. Варить и заправлять их так же, как обычные вареники.

318. Яичница с помидорами

4—5 яиц, 3—4 помидора (250—300 г), 1—$1^1/_2$ ст. ложки растительного или растопленного животного масла, соль и молотый перец по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Помидоры очистить от кожицы (предварительно можно ошпарить кипятком), нарезать кружочками, удалить семена, слегка посолить и поджарить с обеих сторон на сковороде с прокаленным маслом. Осторожно вылить на помидоры яйца, чтобы желток остался целым, посолить, поперчить и, не мешая, пожарить так, чтобы белок свернулся (побелел), а желток остался полужидким, круглой формы. Жарить 1—2 мин без крышки, а потом закрыть и жарить еще 2—3 мин. Подать на сковороде, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.
● Глазунью можно приготовить в сочетании с другими овощами (шпинатом, картофелем и т. д.), а также с мясными продуктами (колбасой, сосисками, шпиком и пр.).

319. Яичница калорийная (для гурманов)



На 1 порцию: 2 яйца, 1 ч. ложка масла, 1 ст. ложка (без верха) сметаны, соль по вкусу, 1 ч. ложка тертого сыра.

На порционной сковороде растопить масло, добавить сметану и нагреть до закипания, вбить в нее яйца так, чтобы желток остался целым, слегка посолить, посыпать тертым сыром и, не мешая, запечь. Яичницу снять с огня, когда белок побелеет, а желток будет оставаться полужидким. Подавать горячей.

320. Омлет с ломтиками хлеба

200 г белого хлеба, $1^1/_2$—2 ст. ложки топленого масла, 5 яиц, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Нарезать тонкие ломтики хлеба и поджарить их с обеих сторон на сковороде с хорошо разогретым маслом до подрумянивания. Яйца хорошо взбить, постепенно вливая в них молоко до получения однородной массы, посолить, размешать и залить этой массой поджаренные ломтики. Если омлет жарить на плите, то как только он начнет густеть, уменьшить жар, закрыть крышкой сковороду и довести омлет до готовности. Если плита газовая, сковороду (лучше с толстым дном) ставить на рассекатель огня. Запечь ломтики в омлете можно также в хорошо нагретой духовке. Подать на стол прямо в сковороде.

● По желанию омлет можно сверху посыпать натертым сыром.

321. Омлет с ветчиной *по-венгерски*

5 яиц, 1 стакан сливок (молока), $^1/_2$—$^3/_4$ стакана молотых сухарей, 1 ст. ложка топленого масла или свиного жира, 1 стакан мелко нарезанной ветчины с жиром, соль по вкусу, зелень укропа.

Взбить яйца со сливками, посолить, смешать с молотыми сухарями. На сковороду с раскаленным жиром положить измельченную ветчину и, помешивая, слегка обжарить. Залить ветчину яичной смесью, посыпать сухарями и запечь в разогретой духовке до готовности. Перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью.

322. Омлет с черным хлебом

1 чашка тертого черного хлеба (лучше бородинского или ржаного), 5 яиц, 1 ст. ложка топленого масла, соль по вкусу.

Черствый черный хлеб натереть на терке и смешать со взбитыми в пену яйцами, посолить и вылить на сковороду с разогретым маслом, поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Можно добавить в омлет $^1/_2$ чашки тертого сыра: смешать его с натертым хлебом, положить на смазанную маслом сковороду, залить взбитыми в пену яйцами и запечь в духовке.

323. Омлет в стакане

На 2 порции: 3 сырых яйца, $1^1/_2$ стакана молока или сливок, соль по вкусу.

Яйца размешать в глубокой миске, влить молоко или сливки, посолить и взбить веничком или вилкой. Разлить в два фарфоровых стакана (или чайные чашки), положить по кусочку сливочного масла и поставить на водяную баню (кастрюлю) с холодной водой так, чтобы уровень воды был на середине стаканов. Водяную баню поставить на огонь, довести до кипения и кипятить воду до тех пор, пока омлет не загустеет.

324. Омлет *по-французски*

На 2 порции: 4 яйца, 2 ст. ложки холодной воды, соль и молотый черный перец по вкусу, 1 ст. ложка сливочного масла.

Яйца взбить с водой, солью и перцем. Разогреть небольшую сковороду (диаметром примерно 23 см), положить масло и, как только оно растопится, вылить на сковороду яичную смесь. Жарить на среднем огне до готовности, наклоняя сковороду в разные стороны и заворачивая края омлета к центру. Сложить омлет вдвое и сдвинуть на предварительно подогретую тарелку.

325. Пудинг из яблок

1 стакан натертых на терке свежих яблок, 3 яйца, $^3/_4$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ стакана густых сливок или свежей сметаны, $^1/_2$ стакана просеянных молотых сухарей, $^1/_4$ стакана растопленного масла.

Яйца растереть (взбить) с сахаром добела, добавить сливки или сметану, масло, перемешать, положить

в смесь натертые яблоки, затем молотые сухари и все хорошенько размешать до гладкости. Выложить в форму (невысокую кастрюлю с толстым дном), смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в хорошо разогретую духовку. Когда пудинг слегка подрумянится, нагрев уменьшить и запекать при умеренной температуре до готовности. Готовность проверить острой деревянной палочкой.

326. Яблоки в кляре

500—600 г яблок (лучше антоновки), 1/4 стакана сахарного песка, 1/2 лимона или разведенная лимонная кислота, сахарная пудра по вкусу, щепотка молотой корицы (по желанию). Приготовление кляра по рецепту 165 (1-й вариант).

Яблоки сначала очистить от кожуры, а затем вынуть сердцевину, обтереть лимоном или сбрызнуть лимонной кислотой, чтобы не потемнели. Потом нарезать ровными пластиками (кружочками), пересыпать сахаром, сложить в глубокую тарелку, накрыть другой тарелкой и дать полежать с полчаса. Каждый пластик брать вилкой, обмакивать в приготовленное тесто (кляр) и опускать в разогретый фритюр в кастрюле или на сковороду с раскаленным маслом (сразу уменьшить огонь). Когда яблоки слегка подрумянятся с обеих сторон, переложить их на блюдо, дать обсохнуть, а потом поставить в духовку с умеренным жаром на 5—10 мин. Готовые яблоки еще в горячем виде посыпать сахарной пудрой, смешанной по желанию с молотой корицей.

КРУПЯНЫЕ БЛЮДА

Каши из разных круп — довольно распространенные блюда на каждый день, используемые и как самостоятельные, и в качестве гарниров.

Чтобы сварить хорошую кашу, нужно иметь соответствующую посуду с плотно закрывающейся крышкой (иногда даже приходится положить груз на крышку — для большей герметичности). Лучше использовать металлическую кастрюлю (алюминиевую) с толстым, желательно с закругленным дном или казанок с крышкой (эмалированная тонкостенная кастрюля не годится).

Чтобы каша получилась рассыпчатой (например, гречневая, рисовая), во время варки не следует снимать



крышку, мешать кашу, выпуская при этом пар из кастрюли.

327. Простая гречневая каша

1 стакан ядрицы, $2^1/_2$—3 стакана воды, соль по вкусу, кусочек масла (1 ст. ложка).

Крупу перебрать, промыть несколько раз горячей водой. В кастрюлю влить отмеренное количество воды, вскипятить, посолить, всыпать в нее крупу, размешать и в течение 5 мин варить на сильном огне, затем нагрев уменьшить, закрыть кастрюлю крышкой и продолжать варку при умеренном кипении еще несколько минут. Когда каша немного загустеет, положить в середину кусочек масла, плотно закрыть, поставить упревать при слабом нагреве и больше уже кашу не трогать (не открывать кастрюлю, не мешать) до готовности. Каша из ядрицы, промытой горячей водой, упревает при слабом нагреве на плите или в горячей духовке $1—1^1/_2$ ч, после чего кастрюлю с кашей можно завернуть в бумагу. Так получается рассыпчатая каша красновато-коричневого цвета.

● В старину гречневую кашу варили в русской печи. В наше время можно приготовить ее в духовке. Для этого в обливной горшок (керамический) засыпать промытую крупу, залить кипятком и поставить в горячую духовку. Довести до полуготовности, после чего добавить соль, размешать, затем вложить в середину каши масло и больше уже не мешать. Незадолго до подачи горшок закрыть сковородой, перевернуть на нее и в таком положении дать постоять в духовке 15 мин. Подавать кашу в горшке, обернув его салфеткой.

● Гречневую кашу можно подать к щам и борщу или просто с маслом, или с луком, поджаренным в масле или свином сале, с грибным соусом (рецепт 183) или со сливками.

328. Грибная подливка к гречневой каше

30 г сушеных грибов, $1—1^1/_2$ стакана грибного отвара, $^1/_2$ ст. ложки (или чуть больше) муки, 2 ст. ложки масла, 1 небольшая головка репчатого лука.

Грибы промыть, размочить в воде и в ней же сварить (воды взять с таким расчетом, чтобы получилось около 2 стаканов отвара). Отвар процедить. Грибы очень мелко порубить. Муку пассеровать в масле, развести горячим отваром и проварить несколько минут на слабом огне. Мелко нарезанный лук поджарить в масле, добавить к нему мелкорубленые грибы, все вместе еще раз прожарить и переложить в соус. Посолить по вкусу и прокипятить.

● Подливку можно приготовить из 300—400 г свежих грибов, отваренных с кореньями (петрушкой, морковью).

329. Гречневая каша-размазня (вязкая)

$^3/_4$ стакана крупы, 1 стакан воды, 4—5 стаканов молока, 1 ст. ложка масла, сахар, соль по вкусу.

Крупу перебрать, промыть и засыпать в кипящую воду. Варить при помешивании до тех пор, пока вода не впитается, затем влить горячее молоко, добавить масло, сахар и соль; периодически помешивая, варить до загустения. Кастрюлю плотно закрыть крышкой и при слабом нагреве довести кашу до готовности.

330. Крупеник из гречневой каши

900 г вязкой гречневой каши-размазни (рецепт 329), 450 г творога, 2—3 сырых яйца, 2 ст. ложки растопленного масла, сахар и соль по вкусу, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 ст. ложка сметаны.

Творог протереть или пропустить через мясорубку, тщательно смешать с охлажденной кашей-размазней, добавить яйца, масло, соль и сахар по вкусу, еще раз хорошенько перемешать. На большую сковороду (или противень), смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложить подготовленную массу слоем до 3 см. Поверхность разровнять и равномерно покрыть сметаной. Запечь в горячей духовке. Если творог очень сухой, то при приготовлении массы можно добавить сметану.

331. Гречневики

$^3/_4$ стакана гречневой крупы, 4—5 стаканов воды, $1^1/_2$—2 сырых яйца, соль по вкусу, растительное масло для обжаривания гречневиков.

Сварить на воде вязкую гречневую кашу-размазню (рецепт 329). В готовую, слегка охлажденную кашу до-

бавить взбитые в пену яйца, хорошенько перемешать, выложить массу слоем 2—3 см на смазанные маслом противни и подержать в прохладном месте. Когда каша застынет, ножом порезать ее на маленькие квадратики или ромбики, обжарить с обеих сторон на сковороде с прокаленным растительным маслом.

332. Каша пуховая

2 стакана гречневой сечки, 2 яйца, 4 стакана молока, 1 ст. ложка масла.
Для соуса: 2 стакана сливок или молока, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана сахарного песка, 2—4 яичных желтка, ванилин или корица молотая по вкусу.

Гречневую сечку перетереть с яйцами, взбитыми вилкой, и высушить на сковороде или противне. В кипящее молоко засыпать подсушенную крупу, положить масло и сварить кашу. Когда остынет, протереть сквозь решето (дуршлаг) прямо на блюдо в виде горки. К этой каше подать сахар и сливки или соус из сливок с желтками, ванилином или корицей.

Приготовление соуса: желтки растереть с сахаром добела. Сливки или молоко вскипятить, добавить ванилин или корицу; снять с огня и при постоянном помешивании ввести желтки с сахаром, хорошенько размешать. Поставить на слабый огонь и помешивать, пока не загустеет, но не доводить до кипения. Процедить — и соус готов.

333. Каша рисовая рассыпчатая на воде

$^3/_4$ стакана риса, $1^1/_2$—2 стакана воды, 50 г сливочного масла, соль.

Рис перебрать, промыть холодной водой, облить кипятком, дать стечь и засыпать в подсоленную кипящую воду; варить примерно 3 мин на сильном огне, потом нагрев уменьшить, плотно закрыть кастрюлю крышкой и варить кашу при умеренном нагреве еще несколько минут до набухания крупы, после чего положить в середину кусок сливочного масла, плотно закрыть крышкой, положив на нее груз, и продолжать варку каши на очень слабом огне, не перемешивая и не открывая крышки, еще 20 мин. Для упревания кашу поставить на водяную баню на 25—30 мин. Подать кашу со сливочным маслом. Можно использовать ее в качестве гарнира к различным блюдам.

334. Каша рисовая на молоке

$^3/_4$ стакана риса, 1 стакан воды, 2—3 стакана горячего молока, 30—40 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу.

Рис перебрать, хорошо промыть (последний раз — в горячей кипяченой воде), дать стечь. В толстостенную кастрюлю влить воду, добавить соль, сахар, масло, размешать и довести до кипения. В кипящую воду засыпать подготовленный рис и варить, слегка помешивая, 7—10 мин при слабом нагреве. Добавить горячее молоко и продолжать варить при слабом нагреве 20 мин, время от времени осторожно перемешивая. После этого плотно закрыть крышкой, положив на нее груз, поставить на водяную баню для упревания еще на 25—30 мин. Подать кашу горячей со сливочным маслом.

335. Пудинг рисовый

800 г рисовой каши (рецепт 334), 50—70 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки изюма без косточек (сабзы) или измельченных цукатов, ванилин на кончике ножа или лимонная цедра по вкусу, $2^1/_2$ ст. ложки просеянных молотых сухарей, 1 ст. ложка сметаны.

В готовую, слегка охлажденную рисовую кашу прибавить сливочное масло, размешать. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела и соединить с кашей; добавить ванилин или лимонную (апельсиновую) цедру, хорошенько размешать, положить изюм без косточек, мелко нарезанные цукаты, еще раз перемешать. Белки взбить в густую пену и ввести в подготовленную массу, осторожно помешивая ее сверху вниз. Выложить в форму (невысокую кастрюлю), смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поставить в хорошо нагретую духовку и запекать при умеренной температуре 1—1,5 ч (в зависимости от толщины слоя). Пудинг подать с вареньем, сливочным маслом или фруктово-ягодным соусом.

● Пудинг можно сварить на пару (рецепт 282).

336. Рис с кремом из сметаны

1 стакан риса, $2^1/_2$—3 стакана воды, $^1/_2$ стакана сахара, ванилин, лимонная цедра или молотая корица по вкусу.
Для крема: 1 стакан хорошей сметаны, $^1/_4$ стакана сахарного песка, лимонная цедра или ванилин.

Сварить рассыпчатый рис на воде, смешать с сахаром, ванилином (на кончике ножа) или цедрой. Переложить в форму, смоченную холодной водой и посыпанную сахаром. Перед подачей выложить на блюдо, покрыть взбитой с сахаром сметаной с добавлением ванилина или цедры. Сверху украсить вареньем или ягодами (малина, вишня).

● Рис можно и не перекладывать в форму, а положить сразу на блюдо в виде круга, оставляя середину для сметанного крема. Облить все вареньем или сиропом.

337. Холодный рис с вареньем из красной смородины

$1^1/_2$ стакана риса (300 г), 4 стакана сливок или молока, 1 стакан сахара ($^3/_4$ стакана); ванилин на кончике ножа, 400 г густого варенья.

Рис тщательно промыть, опустить в кипящую воду и один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг. Ополоснуть холодной водой, дать стечь. Потом переложить в кипящие сливки или молоко, сварить до мягкости под крышкой на слабом огне, но следить, чтобы не разварился. В горячий рис положить ванилин, сахар, размешать и разложить в металлические маленькие формочки (можно использовать кокотницы), смоченные холодной водой; рис уплотнить, сгладить поверхность и остудить. Перед подачей выложить на блюдо, сверху осторожно ножом сделать ямочки и наполнить их ягодами из варенья без сиропа. В оставшийся сироп добавить горячую воду, вскипятить и облить рис, выложенный из формочек на блюдо.

338. Холодный рис с черносливом

1 стакан риса, цедра с $^1/_2$ лимона или кусочек корицы, $^1/_2$ стакана чернослива, $^1/_2$ стакана изюма (сабзы), $^1/_2$ стакана сахара с ванилином на кончике ножа или $^1/_2$ стакана варенья (без сиропа) и $^1/_4$ стакана сахара, сироп для поливки.

Сварить на воде рис с лимонной цедрой так, чтобы получился рассыпчатым, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости.

Перебрать, вымыть чернослив и изюм. Облить каждый в отдельности кипятком, накрыть крышкой и дать постоять для размягчения. Подготовленные изюм и чернослив без косточек смешать с рисом, добавить

сахар и ванилин или варенье без сиропа с меньшим количеством сахара, можно добавить сок из $^1/_2$ лимона, перемешать и плотно уложить в подходящую форму, смоченную водой и посыпанную сахаром, остудить. Перед подачей выложить на блюдо и облить каким-нибудь сиропом.

● Рис будет белым, если в воду во время варки добавить чуть-чуть лимонной кислоты или уксуса.

339. Рисовый плов *по-армянски*

2 стакана риса, 4 стакана воды, 200 г топленого масла, 100 г кураги, 100 г изюма без косточек (сабзы), 100 г чернослива, 3 ст. ложки измельченного миндаля или 100 г грецких или других орехов (ядра), 3 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Рис перебрать, промыть и замочить на 2 ч в небольшом количестве подсоленной воды, после чего еще раз промыть и дать стечь. Сухофрукты перебрать и хорошо промыть в теплой воде, из чернослива вынуть косточки. Мед развести горячей водой (3 ст. ложки меда и столько же воды). В посуде (сковороде, кастрюле) с толстым дном растопить 100 г масла и обжарить в нем подготовленные сухофрукты с измельченным миндалем, залить разведенным медом и тушить под крышкой на слабом огне до мягкости (примерно 10 мин). В толстостенную кастрюлю налить 4 стакана воды, добавить 100 г масла, немного соли, поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать предварительно замоченный рис и варить сначала на сильном огне (3 мин), а потом на небольшом огне под крышкой до готовности. В начале варки периодически встряхивать кастрюлю, но не размешивать рис ложкой. Доварить рис на слабом огне или на водяной бане, не перемешивая и не открывая кастрюлю.

Готовый рассыпчатый рис выложить на широкое овальное блюдо в виде горки, вокруг и в середину горки положить подготовленные сухофрукты.

340. Пудинг из риса с яблоками и вареньем

1 стакан риса (250 г), 3 стакана молока, $1^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, 4 яблока (400 г), $^1/_3$ стакана варенья, $^1/_2$ стакана сахара, цедра 1 лимона (или апельсина).

Рис перебрать, хорошо промыть в холодной воде, дать стечь, опустить в кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг (можно еще облить холодной



водой), дать стечь. В кипящее молоко засыпать подготовленный рис и сварить до мягкости под крышкой (но чтобы не разварился). Сняв рис с огня, положить в него измельченную лимонную цедру, 1 ст. ложку сливочного масла, хорошо размешать.

Яблоки очистить, вырезать середину, сварить в малом количестве воды до полуготовности, выложить на дуршлаг, дать стечь. Наполнить середину яблок вареньем. В форму (невысокую кастрюлю с толстым дном), смазанную маслом и посыпанную сухарями, положить половину риса, на него — яблоки с вареньем, посыпать сахаром, покрыть оставшимся рисом и поставить в хорошо нагретую духовку на 30—40 мин. Перед подачей выложить пудинг на блюдо, облить сиропом, приготовленным из сахара и яблочного отвара, или малиновым или вишневым вареньем.

341. Яблоки с рисом

Сварить рисовую кашу на воде, добавить в нее сахар, ванилин или лимонную (апельсиновую) цедру. Взять необходимое количество яблок, желательно одинаковой величины, вымыть и обсушить. Яблоки разрезать пополам, вырезать середину из каждой половинки, образовавшееся углубление наполнить кашей. Начиненные рисом половинки сложить этажами (рисом вверх) в толстостенную кастрюлю, посыпать сахаром и залить сливками или свежей жидкой сметаной. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

342. Пшенная каша на молоке

1 стакан пшена, примерно 3 стакана молока, сахар, соль по вкусу.

Крупу перебрать и многократно (5—6 раз) промыть до тех пор, пока вода не станет прозрачной; обдать кипящей водой, дать стечь воде. В кастрюлю с толстыми стенками и дном влить 4—5 стаканов воды, добавить соль и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать

промытое пшено и варить до полуготовности, не допуская разваривания крупы (примерно 10—15 мин), после чего воду полностью слить, прибавить в кашу горячее молоко (объем крупы с молоком должен быть в 1,5 раза больше объема пшена, взятого для варки), положить сахар, посолить (если нужно), размешать и варить на небольшом огне до загустения. Кастрюлю плотно закрыть крышкой, поставить на слабый огонь или в духовку и довести кашу до готовности (до упревания). Подать со сливочным маслом, молоком.

343. Пшенная каша на воде

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар и соль по вкусу.

Крупу подготовить, как сказано выше (рецепт 342). Вымытое пшено положить в кастрюлю, залить кипящей водой, добавить масло, соль и сахар по вкусу, перемешать и варить кашу, периодически помешивая, до загустения. Затем кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить для упревания в разогретую духовку или оставить на плите, поддерживая слабый нагрев, и довести кашу до готовности.

● Эту кашу можно подать с поджаренным на свином сале (или масле) репчатым луком.

344. Пшенная каша с тыквой

1 стакан пшена, 600 г тыквы, 3—4 ст. ложки сливочного масла, 3 стакана молока, соль, сахар или мед по вкусу, 3—4 ст. ложки изюма без косточек (сабзы) по желанию.

Тщательно промытую (5—6 раз) крупу залить кипящей подсоленной водой и дать немного постоять, потом воду слить и закрыть пшено крышкой, чтобы оно слегка пропарилось.

Тыкву очистить, натереть на крупной терке, положить в толстостенную алюминиевую или другую кастрюлю, залить горячим молоком, добавить масло и варить на небольшом огне до полуготовности, периодически помешивая. После этого положить замоченное пшено, соль, мед или сахар по вкусу (по желанию — изюм), все размешать и продолжать варить под крышкой на слабом огне до готовности (30—40 мин). Кастрюлю с готовой кашей завернуть в бумагу и укрыть (или подержать в разогретой духовке) для упревания.

345. Каша молочная из геркулеса

1 стакан крупы, 1 стакан воды и $1^1/_2$ стакана молока (в зависимости от желаемой консистенции), соль и сахар по вкусу.

Крупу перебрать и, если надо, промыть теплой кипяченой водой. В толстостенную алюминиевую кастрюлю влить молоко, разведенное водой, и довести до кипения. В кипящее молоко всыпать подготовленную крупу и варить на небольшом огне 10—15 мин до загустения, периодически помешивая. Уменьшить нагрев, плотно закрыть кастрюлю крышкой и довести кашу до готовности в течение примерно 20—30 мин. Еще лучше доводить кашу до готовности на водяной бане.

● Кашу можно сварить на одном молоке без воды. В зависимости от желаемой консистенции можно взять $2^1/_2$ или 3 стакана молока. Подать со сливочным маслом.

346. Каша ячневая

$1—1^1/_2$ стакана крупы, $3^1/_2—4$ стакана молока, 50 г масла, соль по вкусу.

Крупу промыть несколько раз в горячей воде. Всыпать в небольшое количество кипящей воды и варить почти до готовности, затем подлить горячее молоко, посолить, добавить масло и варить до мягкости под крышкой.

347. Перловая каша на молоке

$1^1/_2$ стакана крупы, $4^1/_2$ стакана молока, соль по вкусу, 1—2 ст. ложки масла.

Крупу перебрать, промыть горячей водой, потом разварить в кипящей воде до разбухания. После этого откинуть на дуршлаг, дать стечь. В кастрюлю с толстым дном влить молоко и довести до кипения. В кипящее молоко внести подготовленную крупу, посолить, добавить масло и варить на небольшом огне до загустения, периодически помешивая. Потом кастрюлю с кашей плотно закрыть крышкой и поставить на водяную баню на плите или в горячую духовку для упревания.

348. Каша перловая с луком

1 стакан крупы, 2 стакана воды, $^1/_2$ ст. ложки масла, 2 головки репчатого лука, сало свиное для обжаривания лука, соль по вкусу.

Крупу перебрать, несколько раз промыть горячей водой, залить кипятком и дать постоять 10—15 мин под крышкой, потом откинуть на дуршлаг, дать стечь. В толстостенную кастрюлю влить 2 стакана воды, положить масло, посолить и поставить на огонь. Когда вода закипит, всыпать подготовленную крупу и варить до загустения, периодически помешивая. Затем кастрюлю с кашей плотно закрыть крышкой и поставить в горячую духовку на 1,5 ч для упревания или оставить на плите на водяной бане и довести до готовности. Репчатый лук мелко нарезать, слегка обжарить на прокаленном свином сале и добавить в кашу.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

Макароны нужно варить в большом количестве воды (2 л воды на 250 г макарон) с добавлением соли из расчета 1 ч. ложка без верха на 1 л воды. Не следует варить их слишком долго, иначе они превратятся в кашу, но и не стоит отцеживать макароны слишком рано — они будут твердыми, невкусными.

Некоторые хозяйки обливают сваренные макароны холодной водой, чего делать не надо, так как они становятся клейкими.

349. Макароны с маслом и натертым сыром

Сварить макароны до мягкости, откинуть на дуршлаг, чтобы вода стекла, и, не давая остыть, положить обратно в кастрюлю с распущенным сливочным маслом, размешать и подавать горячими, сверху посыпать натертым сыром.

350. Запеканка из макарон с творогом

200—250 г сваренных макарон, 2—3 ст. ложки горячего растопленного масла, 400 г творога, 2 яичных желтка, 2—3 ст. ложки сметаны, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу, молотые сухари.

Горячие сваренные макароны (см. выше) откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку и смешать с горячим маслом. Творог (отжатый) хорошенько растереть пестиком, смешать со сметаной, желтками, маслом, добавить сахар, соль. Сотейник смазать маслом и посыпать сухарями. В подготовленную посуду положить слой



макарон, на них — слой творога, снова макароны и т. д. Наполненную кастрюлю поставить в горячую духовку и запечь все до готовности (запеканка должна зарумяниться). Подать в той же посуде.

351. Макароны с грибами

20 г сушеных грибов, 250 г макарон, 1—2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки масла.

Грибы сварить (см. рецепт 362), мелко нарезать или порубить. Лук мелко нарезать, поджарить в масле, добавить грибы и все вместе пожарить. Макароны сварить на грибном бульоне, откинуть на дуршлаг и горячими смешать с поджаренными грибами. Выложить на блюдо и подать горячими.

● Отварные макароны можно подать с грибным соусом (рецепт 183).

352. Макароны с соусом из томатов

200 г макарон, 100 г сливочного масла, соус из томатов (рецепт 177).

Макароны сварить в подсоленной воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и горячие смешать с маслом, положить в них томатный соус, размешать, переложить в форму и перед подачей поставить в горячую духовку на несколько минут.



ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО И ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Умение готовить изделия из теста, пожалуй, наилучшим образом свидетельствует о способностях домашней хозяйки. Здесь нет предела творческой фантазии. А начинается все с навыков приготовления различных видов теста, и прежде всего пресного и дрожжевого.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА

В состав пресного теста почти всегда входят яйца, и замешивается оно гуще, чем дрожжевое тесто. Если положить в тесто побольше яиц и добавить поменьше жидкости, то оно не будет развариваться в воде и из него не выпадет начинка, например при варке пельменей, вареников. Пресное тесто нужно как следует промять, сформовать из него шар, накрыть миской или влажной салфеткой, чтобы оно не подсыхало сверху, дать расстояться в течение 20—30 мин. Расстоявшееся тесто становится более эластичным благодаря набуханию клейковины и легче раскатывается. Чем тоньше раскатано пресное тесто, тем вкуснее получатся изделия из него.

353. Приготовление домашней лапши

1 сырое яйцо, 1—2 ст. ложки воды, $^3/_4$ стакана муки, соль по вкусу.

В глубокую тарелку (миску) вылить яйцо, добавить воду, соль, всыпать пшеничную муку (лучше высшего сорта) и замесить густое тесто. Дать расстояться. Затем разделить тесто на две части и каждую часть деревянной скалкой тонко раскатать, слегка припорошив доску мукой (слоем до 1 мм, не более). Раскатанный пласт присыпать сверху мукой и нарезать полосками шириной 4—5 см, сложить полоски друг на друга в несколько слоев, а затем мелко нарезать. Разобрать лапшу, выложить на салфетку или чистую бумагу и дать подсохнуть. Подсушенную лапшу собрать, отсеять от нее муку и затем использовать лапшу сразу или сложить в банку и использовать по мере необходимости.

● Тесто для лапши *по-венгерски* замешивается только на одних яичных желтках без воды (250 г муки, 2 яичных желтка, соль по вкусу). Хорошо промешенное твердое тесто разделать на кусочки. Каждый кусочек очень тонко раскатать и нарезать соломкой (или мелкими кубиками). Полученные изделия просушить и сложить в полотняный мешочек — так оно сохраняется долгое время.

354. Клецки заварные

$^1/_2$ стакана воды или бульона, 4 ст. ложки растопленного масла, $^1/_4$ ч. ложки соли, $^1/_2$ стакана пшеничной муки, 2—3 сырых яйца.

Влить в кастрюлю воду или бульон, положить масло, посолить, поставить на огонь. Когда закипит, всыпать муку и проварить на небольшом огне, помешивая, до тех пор, пока тесто не загустеет и не начнет отставать от кастрюли. Снять с огня, дать немного остыть и в теплое тесто вбить поочередно яйца, постоянно помешивая, желательно хорошенько выбить деревянной ложкой или лопаточкой.

Варить клецки следующим образом: чайной ложкой, обмакивая ее в воду, брать по $^1/_2$ ложечки теста и опускать в кипящую воду или бульон, причем делать это надо побыстрее; варить клецки при слабом кипении под крышкой в течение примерно 5—7 мин. Готовые клецки всплывают на поверхность, увеличиваются в объеме, но не разваривaются. Можно на пробу вынуть 1—

2 клецки и разрезать: если на разрезе есть белая полоса, клецки надо поварить еще 2—3 мин.

● Клецки используются для заправки бульонов и как самостоятельное блюдо (отварные клецки с маслом, тертым сыром).



355. Блинчики

2—3 яйца, по $^1/_2$ ч. ложки соли и сахара, 4—5 стаканов молока, примерно 2 стакана муки, 1—2 ст. ложки растительного масла.

Яйца, соль и сахар размешать, добавить примерно половину нормы молока (около 2 стаканов) и при помешивании всыпать столько пшеничной муки, сколько необходимо для получения теста полужидкой консистенции (примерно 2 стакана). Размешать тесто так, чтобы не было комков, лучше всего с помощью миксера (быстро и хорошо!). Затем постепенно добавить остальное молоко при постоянном помешивании. В готовое тесто добавить растительное масло и перемешать. Печь блинчики на разогретой сковороде, наливая на нее тесто тонким слоем. Блинчики можно подать с маслом, медом, вареньем.

● Норма 4—5 стаканов молока условна: мука бывает разная по качеству, поэтому и молока может пойти больше или меньше. Важно, чтобы тесто получилось не гуще, чем жидкая сметана или жирные сливки.

● Добавление в блинное тесто растительного масла позволяет при выпекании блинов не смазывать сковороду жиром.

● Сковороды для выпечки блинов не моют, а наливают на них немного жира, насыпают соль и хорошо прогревают, дают немного остыть, после чего протирают чистой бумагой или тканью. Если первый блин получился «комом», надо вновь повторить процедуру с прокаливанием сковороды и протереть ее сухой солью и тканью.

● Наливая тесто, сковороду надо покачивать так, чтобы оно разлилось ровным и тонким слоем.

356. Блинчатый пирог

Испеченные блинчики (рецепт 355), смазанные маслом, сложить в подготовленную форму или глубокую сковороду, перекладывая каждый блин мясным фаршем или творогом. Верхний блин смазать маслом. Высота пирога должна быть 6—7 см. Поставить блинчатый пирог в духовку и держать до полного подогрева. Начинки из мяса (рецепт 389) и творога (рецепт 360) готовят в небольших количествах. Приготовляя начинку из творога, лучше использовать только яичные желтки.

Для блинчатого пирога фарши могут быть самыми разными (яичный, морковный, гречневый, луковый, капустный, яблочный и др.).

357. Блины из манной каши

100 г манной каши, 100 г муки, 3 стакана молока, $^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ ст. ложки масла, 1—2 яичных желтка, соль по вкусу.

В кипящее молоко (1—$1^1/_2$ стакана) всыпать манную крупу, добавить масло и сварить обыкновенную кашу. В охлажденную кашу всыпать муку, размешивая, постепенно добавить остальное молоко, воду, яичные желтки, соль. Все хорошенько размешать (взбить) до гладкости. Жарить блины лучше на маленьких сковородках.

358. Пельмени по-сибирски

Для теста: 2 яйца, 2—4 ст. ложки воды, соль по вкусу, $^3/_4$—1 стакан пшеничной муки.
Для фарша: 400—500 г говядины (мякоть), 400—500 г жирной свинины, 3—4 крупные головки репчатого лука, соль, молотый перец по вкусу, холодное молоко (или сливки) для разведения фарша.
Для варки: 4 л воды или бульона, 40 г соли, лавровый лист, перец горошком по вкусу, 1 головка репчатого лука.

В небольшую миску разбить яйца, влить воду, добавить соль, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Тесто нужно месить (мять) до тех пор, пока оно не станет гладким и не будет приставать к рукам, доске. Готовому тесту придать круглую форму, слегка посыпать мукой, плотно накрыть миской или завернуть во влажную салфетку и дать постоять 20—30 мин. Слишком крутое тесто нежелательно — готовые изделия будут жестковатыми. Поскольку в состав теста вхо-

дит больше яиц и немного воды, развариваться оно не будет.

Есть несколько способов приготовления пельменей. Мы предлагаем здесь не самый легкий способ, но зато готовые пельмени превосходят по качеству те, что получаются другими способами.

Готовое тесто идет в работу не все сразу, а частями, небольшими кусками. Остальное тесто следует держать закрытым.

Из отрезанного небольшого куска теста сделать жгут (тонкую колбаску) толщиной в палец, нарезать его на небольшие кусочки и слегка пересыпать мукой, чтобы не слиплись. Перед раскатыванием эти кусочки расплющить пальцами. Затем каждый расплющенный кусочек раскатать небольшой скалкой в тонкий сочень (кружок) до 1 мм толщиной, при этом постараться, чтобы края сочня были тоньше, чем середина. Чем тоньше раскатано тесто, тем лучше оно усваивается. Хороший пельмень должен просвечиваться, но не распадаться. Если тесто раскатано толсто, то оно при варке размокает, делается липким и невкусным.

На середину тонких сочней положить фарш, завернуть в виде полумесяцев, плотно защипать края, а углы прочно соединить вместе, делая «ушки». Фарша можно класть побольше, но так, чтобы можно было заделать пельмень. Подготовленные пельмени уложить на доску (противень), посыпанную мукой, и вынести на мороз. Пельмени можно заморозить и в холодильнике, постелив в морозильной камере чистую бумагу и посыпав ее мукой. Хранить пельмени на холоде.

Варить пельмени небольшими порциями в большом количестве подсоленной воды (40 г соли на 4 л воды). Кастрюля должна быть невысокой, широкой, и воды в нее надо наливать не более чем на $^3/_4$. После забрасывания пельменей в кипящую воду довести ее до закипания на сильном огне, а потом варить пельмени при слабом кипении 10—15 мин, в зависимости от их размера.

Еще вкуснее будут пельмени, если варить их в бульоне, который можно приготовить из остатков мяса (пленок, сухожилий, костей), использованного на фарш. В воду (бульон) для варки пельменей положить кроме соли лавровый лист, перец горошком и целую головку лука.

Правильно приготовленные и сваренные пельмени очень сочные, вкусные и не отягощают желудок.

Фарш для пельменей состоит из равных частей говядины и жирной свинины. Пропустить через мясорубку, чередуя говядину, жирную свинину и репчатый лук. Если тесто замесить на одном яйце, то и мяса следует взять в 2 раза меньше.

Фарш перемешать, добавить соль, перец по вкусу, для сочности развести холодным молоком (сливками) или водой до консистенции густой сметаны (чтобы мясо при заделке в пельмень не вытекало). Фарш не только хорошо перемешать, но и выбить, и приготовить его лучше заранее.

При подаче на стол облить пельмени бульоном, в котором они варились. Подать к ним уксус, перец, горчицу. Это и будут сибирские пельмени. Пельмени, подаваемые с маслом, сметаной, разными соусами, уже нельзя назвать сибирскими.

359. Вареники

Тесто для вареников приготовляют так же, как для пельменей (рецепт 358). В отличие от пельменей вареники делают крупнее в виде полумесяца, поэтому кусочки для раскатывания сочней должны быть побольше. Некоторые хозяйки делают тесто с добавлением сливочного масла (25—30 г) и вместо воды вливают молоко.

На каждый тонко раскатанный сочень (кружок) положить начинку, края сочня соединить и прочно защипать. Подготовленные вареники положить на доску, посыпанную мукой, но не замораживать.

Варить вареники в подсоленной кипящей воде 8—15 мин в зависимости от величины. Когда вареники всплывут, огонь убавить во избежание распада вареников и поварить их еще немного (2—3 мин).

Готовые вареники осторожно вынуть из кастрюли шумовкой, дать стечь воде, переложить в миску и полить сливочным маслом. Отдельно подать к ним сметану.

● Начинка для вареников может быть различной — творог, картофель, грибы, вишня и т. д.

360. Начинка для вареников с творогом



500 г творога (2 пачки), 1 ст. ложка сахара, 2 сырых яйца, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, соль по вкусу (примерно $^1/_2$ ч. ложки).

Творог тщательно размять металлическим пестиком с отверстиями до получения однородной массы или пропустить через мясорубку. Яйца растереть деревянной ложкой с сахаром и соединить с творожной массой, добавить растопленное сливочное масло, соль по вкусу и все хорошо размешать.

361. Начинка для вареников с вишней

500 г вишни без косточек, $1^1/_4$ стакана сахарного песка, $2^1/_2$ — 3 ст. ложки картофельного крахмала.

Удалить из спелой вишни косточки, положить ягоды в дуршлаг или сито, чтобы стек сок, пересыпать сахаром и смешать с крахмалом, который предотвратит вытекание начинки из вареников. К готовым вареникам отдельно подать сметану, сок вишни и сахар.

362. Начинка для вареников с картофелем и грибами

30—40 г сушеных грибов, 500 г картофеля, 3 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Сушеные грибы хорошо промыть, замочить в кастрюльке с небольшим количеством воды на 3—4 ч (грибы домашней сушки замочить на 0,5—1 ч) и в этой же воде сварить.

Сварить очищенный (лучше рассыпчатый) картофель в подсоленной воде, слить воду, обсушить картофель и сразу же тщательно размять металлическим пестиком или пропустить через мясорубку.

Лук мелко нарезать и поджарить в растительном масле, добавить к нему вареные мелко нарезанные грибы и все вместе слегка поджарить, соединить с подготовленной картофельной массой. Все хорошо перемешать — и начинка готова.

Подать к варениками с картофелем и грибами подо-

гретое растительное масло и поджаренный лук, соль по вкусу.

363. Начинка для вареников с квашеной капустой

4 стакана нашинкованной квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, $^1/_4$ стакана растительного масла, молотый перец и соль по вкусу, желательно мускатный орех.

Капусту обдать кипятком, отжать. Лук мелко нарезать, поджарить в растительном масле, перемешать с капустой, немного потушить, добавить перец, соль (если потребуется) и желательно натертый мускатный орех.

364. Манты

Манты можно приготовить по-казахски, по-узбекски, по-татарски. Несколько модифицируя известные рецепты, мы предлагаем следующий.

Тесто, как для пельменей (рецепт 358); если потребуется, дозы компонентов теста можно увеличить.
Для фарша: 700—800 г мякоти мяса (говядина и жирная баранина, или говядина и жирная свинина, или тощая баранина с добавлением курдючного жира), 500—600 г репчатого лука, соль и молотый перец по вкусу, вода для разведения фарша.

Из яиц, муки и воды замесить достаточно крутое тесто, как для пельменей. Готовому тесту придать круглую форму и, плотно накрыв, дать расстояться в течение 20—30 мин. Затем тесто раскатать в тонкие жгуты и разрезать их на куски, более крупные, чем для пельменей. Раскатать куски теста в тонкие сочни (толщиной 1 мм, диаметром 10 см), причем так, чтобы края их были несколько тоньше, чем середина. На середину каждого сочня положить мясной фарш, завернуть в виде пирожка, плотно защипывая края. Чтобы тесто не подсохло, покрыть сырые манты салфеткой.

Варить манты на пару в специальной многоярусной паровой кастрюле, называемой мантошницей. На решетки мантошницы, смазанные жиром, уложить подготовленные манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой. Решетки с мантами установить над большой кастрюлей с кипящей водой или бульоном и варить на пару 30—45 мин, плотно закрыв крышкой.

Если нет мантошницы, то для приготовления не-

большого количества мантов можно использовать обычную паровую кастрюлю с решеткой или дуршлагом. Во время варки кастрюлю плотно закрыть крышкой.

Готовые манты подавать по 2—3 шт. на порцию. Их можно полить сантаном (бульоном с уксусом, сливочным маслом и перцем) или посыпать сверху рубленой зеленью кинзы.

Для приготовления фарша берут чаще всего жирную баранину или тощую мякоть с добавлением курдючного жира. Но можно готовить фарш из говядины и жирной баранины или из говядины и жирной свинины, взятых поровну, или из всех трех видов мяса.

Мясо для фарша мелко порубить или пропустить через мясорубку (желательно с крупной решеткой), добавить в него мелко нарезанный репчатый лук, соль, молотый перец, немного воды и тщательно перемешать. Некоторые национальные кухни рекомендуют добавлять лук к мясу из расчета 1:1 в виде тонко нарезанных полуколечек и перед внесением в фарш слегка переминать его с солью. Фарш с таким количеством лука в готовых мантах получится более сочным.

По татарскому рецепту готовят два теста: дрожжевое обычное и пресное плотное, как для пельменей. Когда оба теста расстоятся, их соединяют вместе, перемешивают. Манты из этого теста получаются более объемными по виду и более сочными по вкусу.

365. Чебуреки

Для теста: 2 сырых яйца (лучше 3 желтка и 1 целое яйцо), $^1/_2$ стакана воды, примерно $1^1/_2$—2 стакана муки, соль по вкусу, около 1 ст. ложки оливкового или рафинированного подсолнечного масла (по желанию).
Для фарша: 1 кг баранины (или свинины) без жира, 100 г репчатого лука, 3 ст. ложки оливкового масла, соль и молотый перец по вкусу, примерно $^1/_2$ стакана холодной воды.
Для жарения чебуреков: оливковое или любое другое, но обязательно прокаленное растительное масло.

В посуду выбить 2 яйца, добавить воду, немного растительного масла (по желанию), посолить, всыпать муку и замесить густое, но не очень крутое тесто. Хорошо перемешать, накрыть влажной салфеткой и дать постоять 1,5—2 ч. В течение этого времени тесто можно 3—4 раза перемешать.

Для приготовления фарша баранину или свинину вместе с репчатым луком дважды пропустить через мясорубку. В измельченное мясо добавить соль, перец, оливковое масло и при перемешивании влить холодную воду. Полученный фарш хорошо взбить и поставить в холодильник.

Выстоявшееся тесто разделать на шарики величиной с грецкий орех, раскатать их в тонкие сочни толщиной не более 1 мм, диаметром около 17—20 см. На одну половину каждого сочня положить 1 ст. ложку фарша, другой половиной накрыть его, края тщательно защипать. С помощью резца края чебуреков можно сделать зубчатыми.

Перед подачей на стол жарить (или варить) чебуреки в глубокой сковороде или невысокой кастрюле с хорошо разогретым (прокаленным) маслом, перевертывая их. Готовые чебуреки вынимать шумовкой — ни в коем случае не накалывать на вилку, чтобы сок не вытек.

366. Пресное тесто на сметане для пирога с грибами

2 яйца, 100—150 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, $^1/_2$ ч. ложки соли и около $2^1/_2$—3 стаканов муки (400 г).

Для фарша: полная глубокая тарелка свежих разных грибов (белые, подберезовики, подосиновики), 100 г масла, пучок зелени петрушки, 5 яиц, сваренных вкрутую, 5 белых стеблей лука с зелеными перышками, щепотка мелко нарезанного укропа, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сметаны, перец, соль по вкусу.

Приготовить фарш. Для этого разные, лучше молодые, грибы очистить, хорошо вымыть, откинуть на дуршлаг, сильно отжать, чтобы не осталось воды. Маленькие шляпки оставить целыми, шляпки покрупнее нарезать ломтиками, можно добавить немного нечервивых корешков, нарезанных кружочками. Вымытые и отжатые грибы сложить в кастрюльку, добавить масло, пучок зелени петрушки, накрыть крышкой и тушить на слабом огне продолжительное время до мягкости.

Готовые грибы снять с огня, посолить, поперчить, положить в них мелкорубленые яйца, мелко нарезанный зеленый лук с белыми стебельками, укроп, добавить столько сметаны, сколько потребуется, чтобы фарш был сочным. Остудить.

Замесить тесто, раскатать два круглых пласта величиной с большую глубокую сковороду, причем один пласт, нижний, должен быть побольше верхнего. Положить нижний пласт на сковороду, слегка смазанную маслом, на него — грибной фарш, прикрыть меньшим пластом, красиво защипать пирог. Поставить на холод. Перед выпечкой смазать взбитым яйцом, поставить в горячую духовку, печь при умеренной температуре до готовности (30 мин).

● Из такого же теста можно приготовить вкусный пирог с морковью. Морковную начинку приготовить по рецептам 398, 404. Пирог подается горячим с растопленным сливочным маслом в соуснике.

● Тесто на сметане может быть использовано вместо слоеного для приготовления пирога с курицей и рисом (рецепт 381). При этом можно $^3/_4$ теста, раскатанного в круглый пласт толщиной в полпальца, использовать для нижней корки с краями, а остальное тесто — на верхнюю крышку.

367. Пресное тесто по-другому (для пирогов, печеных пирожков)

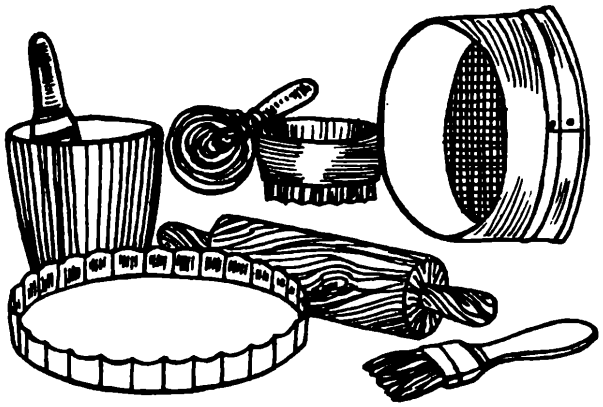
200 г размягченного сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ стакана воды, в том числе 1 ст. ложка рома (водки, коньяка), примерно 400 г муки, соль по вкусу, 1 яйцо для смазывания изделий.

Масло или маргарин растереть добела, постепенно добавить воду с ромом или водкой, посолить, всыпать муку, замесить густое тесто. Подержать в холодильнике, потом раскатать в довольно тонкий пласт и сформовать из него пирог или пирожки. Перед тем как посадить в духовку, смазать взбитым яйцом и выпекать при умеренной температуре до готовности.

368. Рассыпчатое тесто на сметане

100 г размягченного сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, примерно $1^1/_2$ стакана муки.

Масло или маргарин растереть добела и, не переставая размешивать, добавить сметану, сахар, соль, всыпать муку (сколько потребуется для некрутого теста). Быстро замесить тесто, поставить его в холодильник на 10—15 мин, после чего раскатать его в очень тонкий пласт. Сформовать пирог или ватрушки с творогом,



джемом или со свежими ягодами (вишней, черникой, смородиной).

369. Пирог с вишней или черникой

Для пресного теста: 50 г размягченного масла (можно маргарина), 100 г сметаны, $^1/_4$ стакана сахара, $^1/_4$ ч. ложки соли, $1^1/_2$ стакана муки, 1 яйцо для смазки.
Для начинки: 600—800 г вишни (без косточек) или черники, 1 стакан сахара.

Масло стереть с сахаром добела, добавить сметану, соль, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто, выдержать 20—30 мин в холодильнике.

На середину небольшого глубокого блюда (можно керамического) положить широкую чайную чашку вверх дном. Вишню или чернику смешать с сахаром и выложить на все блюдо вокруг чашки. Охлажденное тесто раскатать в пласт и покрыть им ягоды вместе с чашкой. Поставить в нагретую духовку, предварительно смазав пирог взбитым яйцом. Печь примерно 30—40 мин. Сок от ягод наберется в чашку.

Готовый пирог разрезать на порции и, перед тем как положить их на тарелки, снять чашку, чтобы сок соединился с ягодами.

370. Пирог с земляникой из теста с разрыхлителем *(венгерская кухня)*

Для приготовления разрыхлителя: 5 г пищевой соды, 3 г лимонной кислоты (в порошке), 12 г пшеничной муки. После тщательного перемешивания всех компонентов получится порошкообразный разрыхлитель в количестве 20 г. Эта доза на 500 г муки. Разрыхлитель хорошенько смешать с мукой и только после этого замесить тесто. Нельзя разводить разрыхлитель водой или молоком, так как при этом он теряет свои свойства.
Для теста: 250 г муки, 200 г сахара, 250 г молока (или сливок), 1 яйцо, 10 г разрыхлителя.
Для начинки: 300 г земляники (клубники), сахар для посыпки, 2 яичных белка, взбитых в крепкую пену.

Яйцо растереть с сахаром, влить молоко или сливки, размешать, чтобы сахар растворился. Муку тщательно перемешать с разрыхлителем, просеять через сито и замесить тесто. Вымешенное тесто перенести и распреде-

лить равномерным слоем на смазанный маслом противень (или большую сковороду). Поставить в нагретую духовку на нижнюю полку и выпекать до полуготовности. Ягоду, обсушенную на салфетке, уложить на полуготовый корж, посыпать сахаром, сверху покрыть взбитыми белками, после чего допечь в верху духовки.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Чтобы изделия из этого теста получились хорошими, нужно соблюдать следующие правила.

- Тесто перед использованием нужно охладить. Подготовленные изделия положить на противень, смоченный водой, не смазывая его маслом, и поставить в прохладное место.
- Слойки и другие мелкие изделия перед выпечкой смазать взбитым яйцом только сверху, осторожно, чтобы смазка не попала на края, в противном случае слипшиеся края не позволят изделиям подняться.
- Противень с подготовленными к выпечке изделиями поставить в духовку, предварительно нагретую до 250 °С, а выпекать можно при 210—220 °С.
- Мелкие изделия (пирожки, волованы, «языки», коржи для торта) выпекать 15—20 мин, а большие пироги с начинкой — 25—30 мин.
- Начинкой для слоеных пирожков, волованов, пирогов могут быть мясо, капуста, а также другие начинки, в том числе и сладкие.

371. Приготовление слоеного пресного теста (первый способ)

Для первого теста: 400 г сливочного масла или маргарина, 4—5 ст. ложек пшеничной муки.
Для второго теста: 1 яйцо, $^1/_2$ ч. ложки соли, 2 ч. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, около $^3/_4$ стакана воды, примерно 2 стакана муки.

Приготовить первое тесто: сливочное масло или маргарин смешать с мукой, раскатать в квадрат толщиной 2 см и положить в холодильник.

Приготовить второе тесто: в стакан вылить яйцо, добавить воду, смешанную с солью и лимонной кислотой, должен получиться полный стакан жидкости;

из этой жидкости и муки замесить густое тесто и дать ему полежать под салфеткой 30 мин. Раскатать из теста квадрат, который должен быть вдвое больше квадрата из первого теста. Квадрат из масла с мукой положить на середину раскатанного второго теста, загнуть края в виде конверта и защипать. Конверт раскатать в полоску толщиной 1 см, шириной примерно 20 см. Сложить полоску вчетверо и поставить в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто снова раскатать, сложить вчетверо и охладить. То же самое сделать в третий раз. Всякий раз тесто нужно раскатывать в одном направлении.

372. Приготовление слоеного пресного теста (второй способ)

1 яйцо, $^3/_4$ стакана воды, $^1/_2$ ч. ложки соли, 2 ч. ложки разведенной лимонной кислоты или уксуса, 2—$2^1/_2$ стакана муки, 300—350 г сливочного масла или маргарина.

Замесить тесто из яйца, воды, смешанной с солью и лимонной кислотой, и муки. Раскатать тесто в небольшую лепешку, положить на нее масло, предварительно смешанное с 4 ст. ложками муки. Завернуть тесто конвертом, защипать и положить в холодильник на 30 мин. Вынутое из холодильника тесто раскатать в одном направлении, снова сложить конвертом и положить в холодильник. Охлажденное тесто опять раскатать в одном направлении, сложить конвертом и охладить. То же сделать в третий раз.

● Не рекомендуется лишний раз раскатывать тесто, чтобы не нарушить слоеность.

373. Приготовление слоеного теста без охлаждения (третий способ)

Для первого теста: 250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 250 г муки (примерно $1^1/_2$ стакана).
Для второго теста: 3 яйца, $^1/_2$ ч. ложки соли, 300 г холодной сметаны, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, около 400 г муки ($2^1/_2$ стакана).

Приготовить первое тесто: масло или маргарин смешать с мукой и разделить на 8 равных частей (квадратов). Приготовить второе тесто: яйцо растереть (взбить) с солью, добавить сметану, уксус, размешать и из этой смеси и муки замесить тесто. Чем мягче тес-

то, тем лучше. Второе тесто также разделить на 8 равных частей. Из каждой части второго теста раскатать кружок или квадрат, который должен быть вдвое больше квадрата из первого теста; на середину его положить квадрат из масла с мукой, загнуть края в виде конверта и защипать. Конверт раскатать в пласт примерно 15×20 см, толщиной 1 см. Сложить пласт по длине втрое, а потом эту полосу, состоящую из трех слоев, также свернуть втрое. Полученный кусок снова раскатать в пласт (15×20 см) и повторить всю процедуру складывания. Это будет кусок (лепешка) для одного коржа. Следовательно, таких заготовок должно быть восемь.

Каждую заготовку раскатать в тонкий пласт и выпекать в сильно разогретой духовке. Испеченные коржи использовать для приготовления большого вкусного торта «Наполеон» (рецепт 570).

● Если на кухне слишком тепло, то заготовки из слоеного теста для коржей лучше держать в холодильнике.

374. Слоеное рубленое тесто быстрого приготовления

200 г холодного сливочного масла или маргарина, 2 стакана муки, $^1/_2$ стакана холодной воды, 1 ст. ложка разведенной лимонной кислоты или уксуса, $^1/_4$ ч. ложки соли.

Холодное масло или маргарин нарезать кусочками (натереть стружкой), прибавить муку и порубить вместе с мукой так, чтобы мука впитала масло и превратилась в крупинки. Воду, смешанную с кислотой и солью, постепенно влить в тесто, не переставая рубить его. Полученное тесто выдержать в холодильнике в течение 1 ч, после чего можно изготовлять изделия, не забывая, что раскатывать тесто нужно в одном направлении.

● При приготовлении слоеного рубленого теста вместо воды можно взять подсоленную сметану (200 г).

375. Пирожки из слоеного теста

Из слоеного теста (см. выше) можно делать пирожки круглые и в виде полумесяца. Чтобы приготовить круглые пирожки, тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и тонким чайным стаканом вырезать из него кружки. На середину каждого кружка положить начин-

ку, другим кружком накрыть ее, затем сложенные два кружка с начинкой прижать другой круглой выемкой меньшего диаметра, чем стакан (например, стопкой). Пирожки в виде полумесяца формовать следующим образом: на половину каждого кружка положить начинку и другой половиной того же кружка закрыть ее, после чего круглой выемкой (стаканом) или тупой стороной ножа сжать слои теста около краев пирожка. Подготовленные к выпечке пирожки положить на противень, сбрызнутый водой, и выпекать в духовке, нагретой до 210—220 °С.

376. Волованы

Из раскатанного пласта слоеного теста (см. выше) толщиной 0,5 см вырезать тонким стаканом кружки. Половину приготовленных кружков равномерно разложить на противне, сбрызнутом водой, смазать их взбитым желтком. У остальных кружков вырезать середину выемкой меньшего размера (стопкой) и полученные колечки уложить на смазанные желтком кружки в виде бортиков, смазать их также желтком, не задевая края, и выпечь в духовке, нагретой до 210—220 °С.

Испеченные волованы после охлаждения можно наполнить любыми начинками. В зависимости от того, какая начинка будет использована, волованы могут быть и закусочным блюдом, и сладким.

377. Слоеные «языки»

Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 1 см и с помощью овальной вырезки разделать его на лепешки. Насыпать на доску сахарный песок, положить на него овальные лепешки и слегка придавить, чтобы сахар пристал к ним. На противень, сбрызнутый водой, положить «языки» сахарной стороной кверху и в центре каждого положить ягоду от варенья или цукат, или кусочек мармелада. Выпекать в духовке 20—25 мин при температуре 210—220 °С.

378. Слойка с яблоком

Слоеное тесто, приготовленное по тому или другому рецепту (см. выше), раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать квадратиками. Необходимое количество яблок

(лучше кисловатых) очистить от кожуры и сердцевины, сбрызнуть лимонной кислотой или обтереть лимоном, чтобы не потемнели. На каждый квадратик теста положить по яблоку, насыпать в середину каждого яблока сахарный песок и сверху посыпать им, соединить все четыре конца теста вместе и слепить в виде конверта. Смазать взбитым яйцом, поставить в горячую духовку, чтобы яблоки испеклись и тесто подрумянилось.

379. Яблоки под слоеным тестом

600 г яблок, $^1/_2$ стакана сахара, цедра 1 лимона или (по желанию) цукаты из апельсинных корок, или молотая корица по вкусу, $^1/_2$ стакана варенья, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры. Слоеное тесто для покрытия сверху.

Яблоки очистить от сердцевины и кожуры, нарезать тоненькими пластиками, положить на смазанную маслом сковороду, пересыпая сахаром, цедрой или цукатами с корицей, смешать также с вареньем; сверху положить кусочки сливочного масла и покрыть пластом из слоеного теста толщиной 1 см. Смазать взбитым яйцом, поставить в горячую духовку и печь до готовности. Подавая, посыпать сахарной пудрой.

380. Курник из слоеного теста, или русский слоеный пирог

1 курица или цыпленок.
Для фарша из риса и яиц: около 1 стакана риса, 2—3 ст. ложки растопленного масла, 4—5 сваренных вкрутую яиц, соль, тертый мускатный орех по вкусу.
Для фарша из грибов: 300 г свежих белых грибов или шампиньонов (или 30 г сушеных грибов), соль, молотый перец по вкусу, масло для обжаривания грибов, белый соус для заправки фарша.
Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного (топленого) масла, 1 стакан куриного бульона, $^1/_4$ стакана сливок или молока, соль, перец по вкусу, 1 яичный желток, растертый с маслом.

Для курника можно использовать слоеное рубленое тесто быстрого приготовления (рецепт 374).

Сварить курицу с кореньями, снять мясо с костей, нарезать небольшими кусочками и заправить маслом или белым соусом.

Приготовить фарш из риса и яиц: отварить рассыпчатый рис, подлить в него масло (сливочное или топленое), посолить, добавить рубленые яйца, немного мускатного ореха, натертого на терке, перемешать.



Приготовить фарш из грибов: белые свежие грибы или шампиньоны отварить (сушеные грибы предварительно замочить), тонко нашинковать, потушить в масле, добавить соль и перец по вкусу и заправить белым соусом (можно в белый соус добавить мелко нарезанные грибы).

Приготовить соус: 1 ст. ложку муки слегка прожарить с таким же количеством сливочного масла, развести горячим куриным бульоном и сливками или молоком, проварить смесь при слабом нагреве, непрерывно мешая, до густоты; посолить и поперчить по вкусу, снять с огня и заправить растертым с маслом желтком, прогреть, но не кипятить.

Из слоеного теста раскатать две лепешки толщиной 0,5—1 см, одну из них сделать побольше и потолще, другую поменьше. В глубокую сковороду или другую толстостенную посуду с высокими краями положить большую лепешку, разместив ее так, чтобы тесто покрывало края формы. На нее слоями уложить подготовленные продукты: сначала рис с рублеными яйцами, затем начинку из куриного мяса, потом фарш из грибов, а сверху опять слой риса с яйцами. Все это накрыть второй лепешкой и защипать края верхней и нижней лепешек. Поверхность курника можно украсить оставшимся слоеным тестом (бордюр, узор), в середине сделать отверстие или несколько проколов для выхода пара, смазать взбитым яйцом. Выпекать курник в духовке 40—45 мин. Курник будет готов, когда тесто зарумянится со всех сторон. К курнику можно подать соус или бульон.

● Для приготовления курника можно использовать пресное тесто на сметане (рецепт 366).

381. Пирог с курицей и рисом по-другому

Мясо отварной курицы нарезать небольшими кусками и заправить маслом или белым соусом. Рис с рублеными яйцами приготовить так же, как для курника.

Из мясного фарша с луком, разведенного молоком, приготовить небольшие шарики (фрикадельки). На сковороду, смазанную маслом, положить больше половины приготовленного фарша из риса с яйцами, разложить на нем куски курицы, а между ними сырые фрикадельки, поверх мяса снова положить слой риса с яйцами, закрыть лепешкой из слоеного теста, украсить сверху тестом, сделать проколы для выхода пара и выпечь, как указано выше.

382. «Подушечки» с шампиньонами *по-югославски*

Для начинки: 200 г свежих шампиньонов, 90 г репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла для пассеровки лука, 1 ч. ложка сметаны, соль и молотый перец по вкусу.
Для теста: 150 г размягченного сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, примерно 300 г муки, яйцо для смазки подушечек.

Мелко нарезанный лук пассеровать в растительном масле, добавить мелко нарезанные шампиньоны, сметану, посолить, поперчить, перемешать и все вместе слегка потушить. Охладить.

Масло или маргарин растереть добела, добавить сметану, яйца, всыпать муку, замесить тесто. Раскатать тесто в прямоугольный пласт толщиной около 5 мм и нарезать квадратами 4×4 см. На каждый квадрат положить начинку, концы квадратов смазать взбитым яйцом, а потом сложить их один на другой так, чтобы углы их совпали. Подушечки переложить на смазанный жиром противень, сверху смазать яйцом и выпекать в духовке до готовности (примерно 15 мин). Готовые изделия смазать растопленным сливочным маслом.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Из дрожжевого теста можно приготовить пирожки печеные, шанежки, пироги, кулебяки, жареные пирожки и беляши, оладьи, русские блины и другие изделия.

Из очень сдобного дрожжевого теста готовят куличи, бабы и пр.

Мы не ставили своей задачей научить вас выпекать хлеб, но ряд секретов (правил) хлебопечения, изложенных В. В. Похлебкиным в книге «Тайны хорошей

кухни» (1985 г.), взяли на вооружение. С некоторыми изменениями мы давно уже применяем их в своей практике приготовления дрожжевого теста для различных изделий.

Какие компоненты необходимо иметь для приготовления дрожжевого теста?

● Дрожжи — свежие или сухие, можно однократно замороженные. Свежие дрожжи (или мороженые) в количестве 35—60 г, в зависимости от рецепта, заливают теплой водой (не горячей) с добавлением 1 ч. ложки сахара и дают подойти. По тому, как быстро подойдут дрожжи, можно узнать их качество. Сухих дрожжей надо брать больше, чем свежих, и заливать водой комнатной температуры так, чтобы вода покрыла их. Когда дрожжи размокнут, к ним прибавляют сахар, немного муки и ставят в теплое место или на водяную баню для обновления. Оптимальная температура для подхода дрожжей, а следовательно, и теста 30—35 °С. Чем больше сдобы хотят положить в тесто, тем больше должны положить дрожжей.

● Жидкость — $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана воды для разведения дрожжей; молоко или вода, смешанная с молоком, в количестве, указанном в рецепте. Не исключается добавление сметаны, сыворотки или кефира.

● Сахар растворяют в жидкости. Избыточное количество сахара утяжеляет тесто — оно хуже поднимается.

● Жиры — любые (животного или растительного происхождения) как в чистом виде, так и смешанные. Для обычного дрожжевого теста лучше всего использовать подсолнечное, кукурузное или оливковое масло ($^1/_4$—$^1/_3$ стакана). Твердые жиры должны быть разогреты. Жир придает тесту мягкость. Но избыток жиров может замедлить брожение, готовое изделие получается тяжелым (это прежде всего надо учитывать при изготовлении куличей).

● Яйца — целые или только желтки, последние делают тесто пышным.

● Мука — пшеничная высшего или первого сорта. Мука перед замешиванием теста должна быть обязательно просеяна через сито — это обогатит ее кислородом и разрыхлит, тесто будет пышнее. Но отмерить нужное количество муки нужно до просеивания.

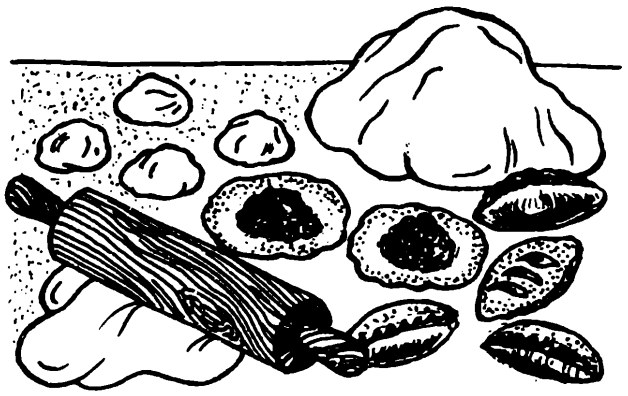
По мнению В. В. Похлебкина, количество муки при

изготовлении мучных изделий невозможно определить заранее. И с этим нельзя не согласиться. Жидкая смесь по своему составу не может быть постоянной. Здесь имеют значение и консистенция жира, и размер яиц, и плотность молока, и свежесть дрожжей, и другие факторы. Сколько муки сможет эта смесь вобрать в себя, зависит от ее состава. Поэтому в приводимых нами рецептах указанное количество муки является весьма условным.

Из обычного дрожжевого теста (рецепт 383) готовят пироги с любой начинкой. При желании тесто можно сделать посдобнее, добавив максимальное количество яиц и жира в соответствии с рецептом. Пироги могут быть самых разных размеров и форм: прямоугольные — по размеру противня, круглые — по размеру большой сковороды, четырехугольные и т. д. Они бывают закрытые (тесто покрывает начинку), полуоткрытые или решетчатые (на начинку кладут полоски теста в виде решетки) и открытые в виде большой шаньги (ватрушки). Закрытые большие пироги хорошо делать с рыбой, капустой, мясом, а также с грибами, луком и яйцами. Сладкие пироги могут быть либо решетчатыми, либо открытыми. Делают их из такого же теста, но с добавлением большего количества сахара и сдобы.

Некоторые секреты вкусных пирогов

- Подготовленному к выпечке пирогу дать подойти в течение 20—30 мин в теплом месте. Когда тесто поднимется, смазать его взбитым сырым яйцом и затем поместить в нагретую духовку.
- Если до этого в духовке готовили пищу с приправами, ее нужно хорошо проветрить, так как тесто быстро впитывает любые запахи.
- Поставив пирог в нагретую духовку, нельзя ее открывать раньше чем через 20 мин. При малейшем колебании температуры тесто начнет оседать.
- Никогда не снимать испеченный пирог с противня (или не вынимать его из формы) раньше чем через 10—15 мин после того, как его вынули из духовки. Но и оставлять на противне долго нельзя, иначе он будет влажным снизу, может пахнуть железом.
- Если готовый пирог прилип к противню, его надо подержать над паром, а если не вынимается из формы,



поставить ее на несколько минут на мокрое полотенце или на кастрюлю с холодной водой.

● Пирог не подгорит снизу, если под форму с тестом на противень насыпать крупной соли. Или под противень с пирогом подложить еще один противень спустя 20 мин после того, как пирог поставили в духовку.

● Пирог не подгорит сверху, если после достаточного подрумянивания накрыть его влажной бумагой.

● Если пирог начинает с одного угла подгорать, нужно поставить в духовку под противень миску с водой.

383. Приготовление дрожжевого теста

Вначале жидкость, например молоко, слегка подогреть в той посуде, в которой будет замешиваться тесто (лучше использовать глубокую эмалированную миску), затем внести в нее предусмотренные рецептом компоненты (жиры, яйца, сахар, соль), а также разведенные водой и подготовленные дрожжи. Хорошо размешать. В процессе приготовления теста не следует употреблять охлажденные продукты.

В жидкую смесь постепенно при постоянном вымешивании подсыпать муку. Муки надо внести столько, сколько потребуется для теста, которое бы легко отставало от стенок посуды. Нельзя допускать, чтобы тесто получалось слишком крутое. Именно постепенное внесение муки, продолжительное и тщательное промешивание способствуют получению мягкого и нежного теста.

Облегчить и ускорить трудоемкий процесс замешивания теста можно с помощью миксера со спиралеобразными мешалками (всего 7—10 мин — и тесто готово!).

Хорошо вымешенное тесто слегка посыпать сверху мукой, покрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Если в кухне холодно, то миску с тестом можно поставить в горячую воду (раковину), следя за тем, чтобы вода на водяной

бане не остывала. Когда тесто подойдет, т. е. объем его увеличится не менее чем вдвое, надо слегка обмять его и дать снова подойти. После второго подъема из теста готовят нужные изделия.

Есть два способа приготовления дрожжевого теста: безопарный (когда тесто замешивается сразу со сдобой) и опарный. Последний способ применяют тогда, когда в тесто кладут много сдобы. Из такого теста готовят куличи, бабы, сдобу венскую и т. п.

384. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом

35—40 г дрожжей, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана теплой воды, 2 стакана молока (или другой жидкости), 1 ч. ложка соли, 1—3 ст. ложки сахара, 2—3 яйца, 2—4 ст. ложки жира (масла), 850—1000 г муки.

Дрожжи положить в мисочку или кружку, залить теплой водой так, чтобы она покрыла дрожжи, добавить 1 ч. ложку сахара, размешать и дать им подойти. Между тем в посуде для замеса теста слегка подогреть молоко или другую жидкость, добавить в нее соль, 1—3 ст. ложки сахара, яйца, жир, перемешать, внести подготовленные дрожжи и еще раз хорошо размешать. Если нужно, чтобы тесто было посдобнее, например для печеных пирожков и сладких пирогов, добавить максимальное количество жира и яиц. В эту смесь постепенно подсыпать муку и замесить тесто (рецепт 383).

● Тесту нельзя давать перестаиваться, иначе оно приобретает кисловатый привкус. После повторного подъема его можно использовать для приготовления изделий.

385. Постное дрожжевое тесто для пирога

35—40 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара, $1^3/_4$—2 стакана теплой воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, $^1/_3$ стакана (5 ст. ложек) растительного масла, примерно 800 г муки.

Приготовить опару. Подбитые дрожжи смешать с теплой водой, всыпать половину муки, хорошо размешать, выбить до гладкости и появления пузырьков, поставить в теплое место для подъема. Когда опара подойдет, хорошенько выбить ее, добавить соль, растительное масло, всыпать остальную муку. Тесто хорошо

вымесить веселкой или миксером так, чтобы оно отставало от стенок посуды и рук. Поставить в теплое место и дать еще раз подняться (до увеличения массы вдвое), после чего тесто можно использовать для приготовления пирога с той или другой начинкой.

● Для жареных пирожков, беляшей постное тесто готовят так же, но пожиже, с меньшим количеством муки. При разделке такого теста желательно руки смазать растительным маслом, чтобы оно не прилипало к рукам.

386. Дрожжевое тесто более сдобное (для печеных пирожков, кулебяк, пирогов)

50 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара.
Для теста: 2 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 150 г растопленного маргарина (лучше столового), 2 яйца, 3 ст. ложки сахара, 8—10 ст. ложек растительного масла, примерно 1 кг муки.

Дать подойти разведенным дрожжам. В слегка подогретое молоко добавить соль, растопленный маргарин, яйца, смешанные с сахаром, половину растительного масла, подготовленные дрожжи, размешать. В эту смесь постепенно всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса влить остальное растительное масло. Хорошо вымешенное тесто руками или лучше с помощью миксера поставить в теплое место, чтобы оно подошло (см. рецепт 383).

● Для сладких пирогов, рулетов в тесто нужно положить большее количество сахарного песка (до 1 стакана).

387. Пирожки печеные

Готовое тесто (рецепты 384—386) выложить на доску, посыпанную мукой, разделать на кусочки и придать им форму маленьких шариков; закрыть полотенцем, чтобы не подсыхали. Раскатать шарики в виде круглых лепешек толщиной 1 см и на каждую положить приготовленную начинку, соединить и защипать края, придав пирожкам овальную форму. Уложить пирожки на смазанный маслом теплый противень защипанной стороной вниз и поставить в теплое место. Когда пирожки расстоятся, смазать их взбитым яйцом, перед

тем как поместить в горячую духовку. Выпекать до готовности 10—15 мин. Готовые пирожки с корочкой золотистого цвета можно смазать сливочным маслом, положить на доску (а не на тарелку), покрытую чистой бумагой, и накрыть полотенцем, чтобы они стали мягкими.

388. Начинка для пирожков со свежей капустой

1—2 кг свежей капусты, 2—4 ст. ложки сливочного масла, 2—4 сваренных вкрутую яйца, соль и сахар по вкусу.

Капусту мелко порубить или нарезать, ошпарить кипятком в дуршлаге, облить холодной водой, дать стечь и хорошо отжать. Разогреть в кастрюле сливочное масло, сложить туда капусту и прогреть в течение 10—15 мин при помешивании. Снять капусту с огня и добавить в нее рубленые яйца, соль и сахар по вкусу, перемешать. Начинку перед использованием охладить.

389. Начинка для пирожков с мясом

500 г говядины, 300 г жирной свинины, 2—3 головки репчатого лука, 3 сваренных вкрутую яйца, соль и перец по вкусу, масло для поджаривания фарша.

Говядину, свинину и лук пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить, развести холодной водой до консистенции сметаны, перемешать и поджарить на разогретой с маслом сковороде. Готовое мясо переложить в дуршлаг, дать стечь бульону, хорошо размять деревянной ложкой, прибавив к нему рубленые яйца. Для сочности можно добавить в это мясо подливку, приготовленную из муки и мясного бульона. Такая же подливка, но разведенная бульоном от этого мяса, может быть использована как соус к пирожкам.

● Фарш можно приготовить и из отварного мяса.

390. Начинка для пирожков с зеленым луком и яйцом

1 кг зеленого лука, 4 ст. ложки топленого или растительного масла, 3—4 сваренных вкрутую яйца, соль по вкусу.

Зеленый лук перебрать, головки отрезать, перо вымыть, обсушить и нарезать. В глубокую сковороду (или кастрюлю) с хорошо разогретым маслом всыпать нарезанный лук, добавить соль, быстро перемешать и сразу же снять с огня, чтобы лук не изменил своего

цвета и не потерял остроту. Соединить с луком рубленые яйца и перемешать. Использовать начинку в охлажденном виде.

391. Начинка для пирожков с грибами и рисом

30—50 г сухих грибов, 2—3 головки репчатого лука, 1 чашка риса, соль и перец по вкусу.

Сушеные грибы промыть, предварительно замочить в небольшом количестве воды на 2—3 ч и в этой же воде сварить. Готовые мягкие грибы мелко нарезать, смешать с мелко нарезанным поджаренным луком, все вместе потушить в течение 2—3 мин и перемешать с отварным рисом. Посолить и поперчить по вкусу.

392. Начинка для пирожков с грибами по-другому

Отваренные грибы мелко порубить. Поджарить мелко нарезанный лук с 1 ст. ложкой масла, смешать с подготовленными грибами, 2 ст. ложками сметаны, посолить по вкусу, добавить немного натертой булки, хорошенько размешать на огне, остудить. Рубленые яйца перемешать с грибным фаршем — и начинка готова.

393. Начинка для пирожков с изюмом и орехами

400 г изюма без косточек (сабзы), 200 г очищенных грецких орехов.

Изюм промыть, обсушить, добавить к нему измельченные или давленные скалкой грецкие орехи, перемешать.

Начинку можно сделать по-армянски: в грецкие орехи, пропущенные через мясорубку, добавить мед.

394. Начинка для пирожков с яблоками, курагой

Делается так же, как для больших решетчатых пирогов (рецепты 408, 409).

395. Шанежки (шаньги)

Это сибирское изделие несколько напоминает ватрушки, но шанежки содержат меньше теста и больше начинки.

Тесто, приготовленное, как для печеных пирожков, разделать на шарики, раскатать в виде круглых лепешек

толщиной не более 1 см и диаметром 8—10 см. На всю поверхность каждой лепешки положить и равномерно распределить начинку слоем 1,5—2 см, края теста слегка поднять до уровня начинки. Начинка для шанежек может быть из свежей капусты, творога, моркови, картофеля. Приготовленные шанежки положить на смазанный маслом теплый противень на расстоянии 1,5—2 см одна от другой. Перед тем как поместить противень в разогретую до 250—270 °С духовку, на каждую шанежку сверху начинки нанести 1 ч. ложку сметаны и ножом распределить по всей поверхности. Выпекать шанежки при температуре не менее 250 °С, чтобы начинка была подрумяненной. Вынув из духовки, горячие шанежки обильно смазать растопленным сливочным маслом и уложить на мелкое большое блюдо. Подавать на стол лучше горячими.

396. Начинка для шанежек со свежей капустой

3—4 кг белокочанной капусты, 3—4 сырых яйца, 4—5 ст. ложек растопленного сливочного масла, соль.

Начинка для шанежек готовится иначе, чем для пирожков. Белокочанную капусту очень мелко изрубить (лучше в корытце сечкой), добавляя при этом соль. Мелкорубленая капуста дает очень много сока, поэтому нужно хорошо отжать ее через чистую марлю. В отжатую капусту добавить сырые яйца, растопленное сливочное масло и, если нужно, соль. Капуста требует больше масла, чем другая начинка. Все хорошо перемешать.

397. Начинка для шанежек с творогом

500—750 г творога, 3—4 сырых яйца, 1—2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль и сахар по вкусу, ванилин на кончике ножа (по желанию).

Творог растереть или пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, растопленное сливочное масло, соль и сахар по вкусу; можно добавить ванилин и все тщательно перемешать. Шанежки с творогом, смазанные сметаной, перед выпечкой можно посыпать корицей.

398. Начинка для шанежек с морковью

1—1,5 кг моркови. 2—3 сырых яйца, 3—4 ст. ложки растопленного масла, 1 ст. ложка сметаны, соль и сахар по вкусу.



Вымытую морковь целиком положить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы она покрыла овощи, и варить до готовности. Сваренную морковь очистить и мелко порубить, добавить к ней яйца, растопленное масло, сметану, соль и сахар по вкусу и все перемешать.

399. Начинка для шанежек с картофелем

1—1,5 кг очищенного картофеля, 2—3 сырых яйца (или желтка), 3—4 ст. ложки растопленного масла, соль.

Очищенный картофель отварить в воде с солью, обсушить, растолочь так, чтобы не было комочков, или пропустить через мясорубку. Добавить яйца (или желтки), растопленное масло и соль, если нужно. Хорошо перемешать.

400. Пицца без мясных продуктов

Для теста: 300 г муки, 10—12 г дрожжей, разведенных в $^1/_3$ стакана теплой воды, $^1/_2$ ч. ложки соли, $^1/_2$ ч. ложки сахарной пудры, 3 ч. ложки растительного масла или $1^1/_2$ ст. ложки растительного маргарина.
Для томатного соуса: 700 г красных помидоров, 2 головки репчатого лука, 3 зубчика чеснока, 2 ч. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки растительного масла, соль и молотый перец по вкусу.
Для покрытия пиццы: 1,5 стручка сладкого перца, нарезанного тонкими кольцами или полукольцами, 150 г тертого твердого сыра, растопленное сливочное масло.

Муку перемешать с солью и сахарной пудрой, просеять через сито. Дрожжи развести в $^1/_3$ стакана теплой воды с небольшим количеством сахара, поставить в теплое место. В муку добавить масло или растопленный маргарин, хорошенько перемешать, собрать в кучку, в центре сделать ямку, влить в нее подошедшие дрожжи, размешать, добавить воду и замесить тесто. Переложить тесто в миску, накрыть влажной салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, еще раз хорошо вымесить его, чтобы обогатить кислородом. Раскатать

в пласт размером, немного меньшим противня, толщиной 7—8 мм. Уложить пласт теста на противень, смазанный маслом, и дать подойти, лучше в тепле, в течение 15—20 мин.

Для приготовления томатного соуса помидоры мелко нарезать и обсушить для удаления избытка влаги. Лук и чеснок мелко нарезать. Разогреть (прокалить) на сковороде растительное масло, обжарить в нем в течение 10 мин подготовленные лук и чеснок. Добавить обсушенные помидоры, сахар, соль, перец и еще все вместе потушить 10—15 мин, после чего всю овощную смесь превратить в соус миксером. Томатным соусом покрыть ровным слоем всю поверхность подготовленного пласта теста на противне. Сверху уложить кольца или полукольца стручкового перца, потом густо посыпать тертым сыром, сбрызнуть сливочным маслом. Поставить в горячую духовку и выпекать при 200 °С до готовности (примерно 25 мин).

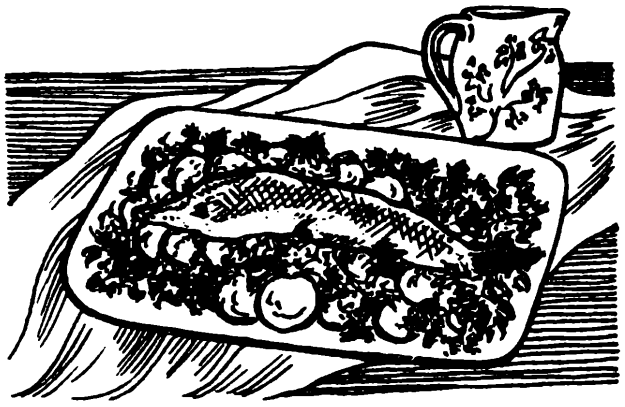
Подавать пиццу порционными кусками в горячем виде.

401. Приготовление закрытого пирога

Дрожжевое тесто (рецепты 384, 386) после вторичного подъема выложить на доску с мукой, разделить на две части для нижней и верхней частей пирога. Если теста для пирога много, то излишки его можно обрезать и оставить для приготовления печеных пирожков или лепешек, жаренных в масле. Мягкое липкое тесто можно раскатать бутылкой с холодной водой.

Каждую часть теста раскатать скалкой в пласт размером, немного меньшим противня, толщиной 1 см. Один пласт положить на противень, предварительно смазанный маслом, и по всей его поверхности ровным слоем разложить начинку. Другой раскатанный пласт (чуть больше и тоньше первого) слегка припорошить мукой, сложить вчетверо и перенести на угол пирога краями наружу, развернуть его, накрыв сначала одну половину пирога, а потом и другую, т. е. покрыть весь пирог с начинкой. Края верхнего и нижнего пластов хорошо защипать, стремясь спрятать шов с боков под низ пирога. Поставить заготовку в теплое место и дать подойти в течение получаса.

Для выпечки пирогов из дрожжевого теста духовку



предварительно нагреть до 200 °С, поместить в нее выпекаемый пирог, а через 15—20 мин снизить температуру до 190 °С и допечь до готовности. Перед тем как сажать пирог в нагретую духовку, обильно смазать поверхность его взбитым яйцом, лучше с помощью кисточки, и сделать проколы вилкой для выхода пара. Время выпечки в зависимости от вида начинки 25—45 мин. Пирог лучше пропечется, если вокруг него на противне оставить пустоты.

402. Пирог из сырой рыбы с луком и рисом

800 г рыбного филе (без костей и кожи), 1 чашка риса (100—120 г), 1 кг репчатого лука (9—10 крупных головок), 100 г (не более $^1/_2$ стакана) кукурузного или другого растительного масла, 5—7 шт. лаврового листа, соль и молотый перец по вкусу. Тесто по рецепту 386.

Сначала подготовить рис и лук. Рис промыть и замочить в подсоленной холодной воде на 1—1,5 ч, после чего еще раз промыть от избытка соли и отварить в кипящей, слегка подсоленной воде так, чтобы он был рассыпчатым, но не переваренным, и охладить. Чтобы рис получился белым и рассыпчатым, нужно его засыпать непременно в кипящую воду, добавив немного лимонной кислоты.

Лук очистить, промыть, разрезать каждую луковицу пополам и нарезать тонкими полукольцами (глаза можно защитить очками). В глубокую сковороду налить масло, прокалить его, положить в него лук и, помешивая, слегка потушить (учесть, что он будет доходить до готовности еще и при выпечке пирога). Лук вместе с растительным маслом, в котором он тушился, смешать с подготовленным рисом, добавить соль, можно перец по вкусу.

Начинку из лука и риса можно приготовить даже накануне выпечки пирога, поставив ее в холодное место.

Рыбу подготовить за 20—30 мин до приготовления пирога. Лучше всего использовать для этого жирную рыбу. Рыбное филе нарезать поперек пластами толщи-

ной 1—1,25 см. Каждый пласт слегка посолить с той и другой стороны, поперчить, уложить на пергамент, соответствующий размеру тестяного пласта на противне, и дать полежать 30—40 мин. Пласты рыбы укладывать так, чтобы жирная часть чередовалась с нежирной; это обеспечит равномерное распределение жира в пироге. Затем последовательно уложить подготовленные компоненты в пирог.

Нижний пласт теста разложить на противне, положить на него половину начинки из лука и риса, 2—3 лавровых листика, потом на начинку перенести с пергамента пласты рыбы в том же порядке; большие пустоты между пластами заполнить мелкими кусочками филе. На равномерно уложенную рыбу положить 3—4 лавровых листика и остальную начинку из лука и риса, покрывая ею всю поверхность. Сверху накрыть вторым пластом теста так, как указано выше (рецепт 401). Дать пирогу расстояться в теплом месте 20—30 мин, смазать яйцом и посадить в предварительно нагретую до 200 °С духовку. Затем нагрев уменьшить и печь пирог при температуре 190 °С 40—45 мин, учитывая, что рыба в пироге сырая. Если жар в духовке неравномерный, то через 20—25 мин противень надо перевернуть другим концом и допекать пирог при температуре 190 °С еще 20 мин. Готовый пирог снимать через 10 мин, он легко соскальзывает с противня (один конец которого без бортика) на мягкую салфетку, а сверху пирог непременно нужно покрыть полотенцем (или двумя), сложенными в несколько слоев. Под таким «одеялом» рыба в пироге доходит, а корочка становится мягкой.

403. Начинка из свежей капусты

Можно готовить так же, как для печеных пирожков (рецепт 388). Но есть и другой способ приготовления вкусной начинки. Мелко нарезанную белокочанную капусту положить в низкую кастрюлю или глубокую сковороду, подлить немного молока и тушить при помешивании до полуготовности. При наличии жидкости капусту отжать, добавить в нее 4—5 ст. ложек сливочного масла, рубленые вареные яйца (3—4 шт.) и соль по вкусу.

404. Начинка для пирога с морковью

Тесто для пирога может быть сдобное дрожжевое или слоеное, или пресное на сметане.

1—1,5 кг моркови, 3—4 ст. ложки растопленного масла, 5 сваренных вкрутую яиц, соль по вкусу.

Морковь очистить, вымыть, залить подсоленной водой или молоком и варить до готовности. Сваренную морковь мелко порубить, добавить масло, рубленые яйца, соль и все перемешать.

405. Начинка из соленых грибов, лука и яиц

500—800 г соленых грибов, 2—3 головки репчатого лука, 3—4 сваренных вкрутую яйца, молотый перец по вкусу.

Соленые грибы отжать от рассола и мелко порубить. На сковороде обжарить с маслом мелко нарезанный лук, добавить рубленые грибы и обжарить все вместе. Затем добавить рубленые яйца, поперчить, все перемешать.

● Если грибы чрезмерно соленые, то в этот фарш можно добавить рис (100—120 г), отваренный в воде без соли.

406. Начинка из квашеной капусты и сушеных грибов

1 кг квашеной капусты, 3—4 ст. ложки растительного масла, 3—4 головки репчатого лука, 50 г сушеных грибов, соль и перец по вкусу.

Квашеную капусту отжать от рассола и, если она крупная, нашинковать. Положить капусту в невысокую посуду, добавить масло и тушить до готовности, в конце тушения при желании можно положить сахар по вкусу. Отдельно поджарить на масле мелко нарезанный лук, прибавить к нему рубленые вареные грибы (сварить заранее), соль, перец по вкусу, все вместе пережарить и смешать с тушеной капустой.

407. Приготовление сладких пирогов (решетчатых, открытых)

Для сладких пирогов используют то же дрожжевое тесто, но с большим количеством

сдобы, сахара (рецепт 386) и самые разнообразные сладкие начинки.

Для решетчатого пирога раскатанный пласт теста толщиной 1 см перенести на смазанный маслом противень или большую сковороду и положить на него начинку. От оставшегося теста отрезать кусок и сделать из него жгут примерно по длине или ширине противня. Этот жгут слегка расплющить, края полученной полоски надрезать ножом (сделать мелкие насечки) и, деля ее по длине и ширине пирога, уложить поверх начинки в виде решетки. Такую решетку можно выложить по прямой или по диагонали. Последнюю полоску сделать длиннее и уложить ее вокруг всего пирога, замыкая решетку. Поставить пирог в теплое место и дать ему подойти, а перед выпечкой смазать полоски теста взбитым яйцом. Выпекать в хорошо разогретой духовке.

408. Начинка для сладкого пирога с курагой

600 г кураги, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахара (чем меньше сахара, тем острее начинка).

Курагу перебрать, тщательно промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, добавить сахар и залить кипятком так, чтобы вода только покрыла курагу. Варить на слабом огне до тех пор, пока курага не сделается мягкой, и, если вода не испарилась, откинуть на дуршлаг. Остудить и разложить начинку на подготовленное тесто. Если слой кураги получился очень тонкий, то после выпечки можно дополнительно положить на пирог абрикосовое варенье.

409. Начинка для сладкого пирога с яблоками

1 кг яблок (лучше кислых сортов), 1—$1^1/_2$ стакана сахара.

Яблоки очистить, разрезать пополам, и, удалив сердцевину, нарезать ломтиками. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели, сбрызнуть их лимонным соком или разведенной лимонной кислотой. Засыпать сахаром и дать постоять 30 мин. Образовавшийся сок слить, а яблоки разложить на тесто.

410. Начинка для пирога с черемухой

В Сибири свежие ягоды черемухи собирают, сушат и размалывают.

700 г молотой, просеянной через сито черемухи, 300 г мелкого сахарного песка.

Молотую черемуху положить в керамический горшочек, залить кипятком, плотно закрыть крышкой и парить в печи или духовке при умеренной температуре до размягчения. В горячую размягченную черемуху добавить сахар, перемешать, чтобы он растворился. Охлажденную начинку можно использовать для приготовления открытых пирогов, печеных пирожков из сдобного теста.

411. Открытый фруктовый пирог

Дрожжевое тесто (рецепты 384, 386).
Для крема: 1—2 стакана сахара (по вкусу), 3—5 сырых яиц, 400—500 г сметаны, 1 неполный стакан муки.

Из обычного дрожжевого теста раскатать пласт по размеру формы или глубокой сковороды. Тесто в виде большой ватрушки положить на сковороду, смазанную маслом, слегка посыпать крахмалом и разложить на него начинку. Залить пирог кремом сметанообразной консистенции (растереть или взбить миксером сахар с яйцами, добавить при осторожном перемешивании деревянной ложкой отдельно взбитую сметану и муку). Печь пирог в духовке, нагретой до 200 °С.

В качестве начинки можно использовать сырые яблоки (лучше антоновку), бруснику, клубнику или другие ягоды и фрукты. Сырые яблоки очистить, нарезать пластиками, засыпать сахаром и дать постоять с полчаса, потом слить образовавшийся сок и положить пластики на тесто. Яблоки сладких сортов можно использовать с добавлением брусники. Клубнику (лучше не переспелую) также засыпать сахаром, дать немного постоять, слить сок и разложить ягоды на тесто.

412. Пирог «Дамский каприз»

Для теста: 500 г муки, 50 г дрожжей, разведенных с сахаром в полстакане теплой воды, соль по вкусу, 300 г сахара, 250 г растопленного масла или маргарина, 150 г сметаны.
Для начинки: 2 баночки конфитюра или джема, 4—5 охлажденных яичных белков, 1 ч. ложка лимонного сока или 1—2 щепотки лимонной кислоты, 2—3 ст. ложки сахарной пудры, 100 г измельченных орехов, обжаренных на сковороде.

Приготовить тесто: на стол или доску насыпать горкой муку, сделать в ней лунку, налить разведенные

с сахаром дрожжи, добавить соль, сахар, растопленный жир и сметану. Быстро замесить тесто руками и дать ему постоять в теплом месте, чтобы оно поднялось. Потом раскатать из теста лепешку, положить ее на смазанную сковороду и выпекать в горячей духовке при температуре 190 °С в течение 10—15 мин до готовности.



На охлажденную лепешку положить конфитюр или джем и подавать к чаю. Это простой вариант пирога. Для праздничного стола пирог дополнительно нужно покрыть белковым тестом, посыпать орехами и допечь.

Для белкового теста сильно охлажденные белки взбивать миксером до образования пышной снежно-белой массы и увеличения ее в объеме, причем, когда белки уже начинают взбиваться, внести каплями лимонный сок, а потом, продолжая взбивать, в несколько приемов добавить сахарную пудру. Сахарно-белковую массу выложить на пирог поверх конфитюра, равномерно распределить и посыпать орехами. Пирог поставить в духовку и допечь при температуре 110—120 °С до окрашивания корочки.

● Яичные желтки, оставшиеся неиспользованными, можно употребить для приготовления калачиков на желтках (рецепт 498), песочного печенья через мясорубку (рецепт 488), сдобного дрожжевого теста (рецепты 428, 429).

413. Открытый пирог с творогом (ватрушка)

Дрожжевое тесто раскатать и положить на большую обычную сковороду, предварительно подогретую и смазанную маслом. Творог растереть с яйцами, растопленным маслом, сахаром, посолить, т. е. приготовить так же, как для шанежек (рецепт 397). Равномерно разложить начинку слоем 1,5—2 см на поверхность теста (до самого края ватрушки), не загибая его. Перед тем как поместить пирог в разогретую духовку (250 °С), положить на него 1—2 ст. ложки сметаны и ножом

равномерно распределить по всей поверхности. Можно посыпать корицей. Печь 25—30 мин. Вынув из духовки, готовый подрумяненный пирог смазать растопленным сливочным маслом.

414. Пирог из дрожжевого теста быстрого приготовления

50 г дрожжей, 1/4 стакана воды, 1 ч. ложка сахара для подхода дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1/4 стакана (или 4 ст. ложки) кукурузного или оливкового масла (или 200 г маргарина), сахар и соль по вкусу, мука (сколько потребуется, чтобы получить тесто консистенции густой сметаны).

Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды, добавить сахар, размешать и дать немного подойти. Молоко подогреть, добавить в него яйца, теплое растительное масло или маргарин, подготовленные дрожжи, соль и сахар по вкусу.

В тесто для пирога с капустой, мясом достаточно положить 1/2—1 ст. ложку сахара; для сладкого пирога норму сахара увеличить. При постоянном помешивании всыпать муку, доведя тесто до консистенции густой сметаны, хорошо выбить его и сразу же приступать к приготовлению пирога. Смазать маслом подогретую форму (глубокую сковороду или металлический лоток с бортиками), положить в нее ложкой половину теста, разровнять и посыпать равномерно через ситечко крахмалом (примерно 1 ст. ложка), чтобы нижняя часть пирога поднялась и была сухой. Затем на это тесто разложить, не придавливая, любую начинку (из мяса или из капусты, или сладкую из фруктов и т. д.). Оставшимся тестом закрыть начинку и слегка без усилий разровнять его. Пирог сразу же можно ставить в нагретую духовку, где он поднимается в процессе выпекания. Выпекать 35—40 мин при температуре 200 °С. Готовый пирог резать на порции, не вынимая из формы.

415. Сдоба из отбавленного теста

200 г простого дрожжевого теста, 2—3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана теплого топленого (или кукурузного) масла, 15—20 г дрожжей, мука (сколько потребуется для теста сметаноподобной консистенции).

Яйца взбить с сахаром и соединить с дрожжевым тестом, добавить разведенные дрожжи, масло, все хо-

рошо смешать; затем постепенно всыпать муку при постоянном помешивании, пока не получится тесто консистенции густоватой сметаны. Вылить тесто в подготовленную форму (как для кулича или бабы), поставить в теплое место, дать подняться и печь при температуре 180—190 °С.

Этот сдобный пирог можно приготовить из дрожжевого теста, оставшегося после выпечки менее сдобных изделий, или специально отбавить от основного теста 200 г.

● В сдобу можно положить изюм (сабзу или коринку), а также цедру с лимона (апельсина) или чуть-чуть ванилина.

416. Кулебяка из дрожжевого теста

Дрожжевое тесто для кулебяки готовят безопарным (рецепт 386) или опарным (рецепт 428) способом. Оно должно быть несколько гуще и сдобнее, чем для пирогов, поэтому в него больше кладут дрожжей (не менее 50 г на $1^3/_4$ стакана молока). При изготовлении теста по рецепту 428 нужно сократить дозу сахара до 3 ст. ложек, исключить ванилин и цедру.

Кулебяка отличается от пирога удлиненной и высокой формой.

Тесто раскатать по длине противня слоем толщиной примерно 1 см, шириной около 20 см. На раскатанную полосу теста по всей ее длине выложить начинку посередине, соединить и защипать края и осторожно перенести кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз.

Можно сформовать кулебяку по-другому: раскатанную полосу теста положить на полотенце, посыпанное мукой, так же выложить начинку, защипать края и с помощью полотенца уложить кулебяку на смазанный противень швом вниз.

Подготовленную к выпечке кулебяку поставить в теплое место для расстойки примерно на полчаса. Перед тем как поместить в духовку, смазать ее взбитым яйцом и сделать в двух-трех местах проколы вилкой для выхода пара. Выпекать при 200—220 °С в течение 35—45 мин, в зависимости от вида начинки.

Готовность кулебяки можно определить, прокалывая ее тонкой деревянной палочкой. Если палочка (лучинка

толщиной в спичку) останется после прокола без следов теста, сухой, значит, кулебяка готова.

Начинки для кулебяки (из капусты, мяса и т. д.) готовят так же, как для пирогов (рецепты 403, 389). Иногда берут несколько начинок, кладут их послойно, причем вниз — менее влажные продукты (рис, яйцо), а на них — более влажные, например рыбу, мясо.

417. Начинка для кулебяки из вязиги, яиц и рыбы

50—100 г вязиги, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 400 г репчатого лука, 400—500 г сырой рыбы, соль и перец по вкусу.

Сухую вязигу (этот продукт из спинных хрящей осетровых рыб содержит 80 % белков) замочить с вечера в холодной воде; утром залить ее чистой водой, слегка подсолить и варить под крышкой до мягкости, подливая, если нужно, кипяток. Минут за 15 до готовности положить 2 головки лука, пучок зелени. Тем временем очищенный лук мелко нарезать и слегка потушить в прокаленном масле, остудить.

Готовую вязигу откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, пропустить через мясорубку, добавить рубленые яйца, лук вместе с маслом, в котором тушился, поперчить, посолить, если нужно, и перемешать. Половину полученного фарша выложить посередине раскатанного теста для кулебяки, затем разложить на него кусочки сырой рыбы, подготовленной так же, как для рыбного пирога (рецепт 402), сверху покрыть остальной частью фарша и защипать края теста.

● Эту начинку можно приготовить по-другому: куски рыбы превратить в фарш и смешать с фаршем из вязиги, лука и яиц, т. е. приготовить фарш из вышеназванных компонентов.

● Если нет рыбы, то можно использовать рыбные консервы в собственном соку (лосось и др.).

418. Начинка для кулебяки из вязиги, риса и яиц

100 г вязиги, 150 г риса, 3—4 сваренных вкрутую яйца, 400 г репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Вязигу, лук, яйца подготовить по рецепту 417. Сварить рис (рецепт 402). Все соединить, посолить, поперчить и перемешать. Полученным фаршем начинить кулебяку.

419. Булки без яиц и масла

80—85 г дрожжей, $^1/_2$ стакана теплой воды, $1^1/_2$ ч. ложки сахара, 3 стакана молока, мука.

Заварить 1 стакан муки 2 стаканами горячего молока, хорошо размешать, чтобы не было комков, остудить. Влить подбитые дрожжи, опять тщательно размешать, поставить тесто в теплое место для подъема. Когда тесто увеличится вдвое, влить в него 1 стакан теплого молока, посолить по вкусу, всыпать 8—10 стаканов муки и промесить тесто миксером или веселкой так, чтобы оно свободно отставало от рук. Чем дольше вымешивать тесто, тем булки из него будут вкуснее. Тесто закрыть салфеткой и поставить в теплое место (на водяную баню) для подъема. Когда тесто подойдет, т. е. увеличится вдвое, сформовать из него булки, уложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место. Когда булки расстоятся, поместить противень в разогретую духовку и выпекать булки при умеренной температуре до готовности.

420. Соленые батончики

Приготовить тесто по рецепту 384, исключив при замесе масло, яйца и соль. Вымешенное тесто поставить в теплое место, чтобы оно подошло. Когда тесто подойдет, т. е. объем увеличится вдвое, нужно вмешать в него 100 г сливочного или топленого (размягченного) масла, взбитого со 100 г сахарного песка, немного посолить, дать тесту еще раз подняться. После этого раскатать тесто в виде длинных довольно толстых жгутов, положить их на смазанный маслом противень, поставить в теплое место и дать расстояться. Затем смазать изделия взбитым яйцом, посыпать тмином и крупной солью и поместить в нагретую духовку. Печь при умеренной температуре примерно 45 мин.
● Семена тмина предварительно промыть теплой водой обдать кипятком, дать постоять, потом отжать от воды и обсушить.

421. Дрожжевое тесто для жареных пирожков и беляшей

30—40 г дрожжей, 2 стакана молока или воды, $1^1/_2$ ст. ложки растительного масла или 2 ст. ложки растопленного маргарина, 1 ст.



ложка сахара (и 1 ч. ложка для подбивки дрожжей), 2 сырых яичных желтка (можно 2 целых яйца), соль по вкусу (неполная 1 ч. ложка), мука (примерно $4^1/_2$ стакана), растительное масло для жарения пирожков.

Чтобы жареные изделия были мягкими и пышными, тесто для них готовят менее густым и сдобным, чем для печеных пирожков.

Готовится оно так же, как и обычное дрожжевое тесто (рецепт 384), но с меньшим количеством сдобы и муки. Особенно важно не переложить муки: приготовленное тесто должно быть чуть плотнее, чем для густых оладьев; хорошо перемешенное, оно должно отставать от стенок посуды. Разделывается тесто так же, как для печеных пирожков (рецепт 387), но при этом желательно смазать руки растительным маслом, чтобы тесто не прилипало к рукам.

Пирожковое тесто, не использованное все сразу, можно хранить 1—2 дня в холодильнике, однако не замораживая его. После хранения в холодильнике тесто поставить в теплое место (или на водяную баню) и дать ему подойти.

Начинки для жареных пирожков можно использовать те же самые, что и для печеных (рецепты 388—392), а также отварной размятый картофель с жареным луком, грибами и др. Их надо готовить заранее.

422. Сдобное дрожжевое тесто для пирожков, беляшей (праздничный стол)

40—45 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара.
Для теста: 2 стакана молока, 50 г растопленного маргарина, 2 яйца, 1—2 ст. ложки сахара, 3—4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч. ложка соли, примерно 5—6 стаканов муки.

Подготовить дрожжи по рецепту 384. В подогретое молоко добавить соль, растопленный маргарин, яйца, смешанные с сахаром, более половины растительного масла, подготовленные дрожжи, размешать. В эту смесь

всыпать столько муки, сколько понадобится, чтобы тесто не было слишком густым; тщательно промесить, а перед окончанием замеса влить остальное растительное масло. Хорошо вымешенное тесто руками или с помощью миксера поставить обязательно в теплое место (или на водяную баню), чтобы оно подошло. После повторного подъема тесто, не перемешивая, выложить на доску, посыпанную мукой. От теста (еще не осевшего) отделить довольно толстые полоски и разрезать их на ровные небольшие кусочки (шарики в муке не формовать) или просто от всего выложенного теста отрезать кусочки и руками раскатывать в круглые лепешки для пирожков, беляшей. Чтобы тесто не прилипало к рукам, нужно втереть в ладони несколько капель растительного масла. Изделия из такого мягкого или рыхлого теста будут очень пышными и нежными после жарения.

423. Беляши

Тесто, как для жареных пирожков (рецепты 421, 422).
Для фарша: 500 г говядины, 200—250 г жирной свинины, 2 головки репчатого лука, соль и перец по вкусу, молоко или сливки для разведения теста; жир для жарения.

Готовое тесто выложить на доску с мукой, разделать сначала на кусочки, а потом на круглые лепешки толщиной 1 см. На поверхность каждой лепешки положить мясной фарш и защипать края так, чтобы получилась форма треугольника с небольшим отверстием в середине. Можно придать беляшам круглую форму; тогда края лепешек поднять вверх и защипать, оставляя отверстие в середине, придать изделиям плоскую форму. Но треугольная форма беляшей более экономична при жарении в масле.

Для фарша говядину и жирную свинину пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить соль, перец и, перемешивая, развести водой или молоком (сливками) до сметаноподобной консистенции. Разведение фарша молоком или водой делает беляши более сочными.

На глубокую сковороду или в сотейник с прокаленным маслом беляши положить сначала фаршем вниз, а потом по мере готовности (подрумянивания) переворачивать на другую сторону. Жарить на небольшом огне, чтобы жир все время ровно кипел.

Пирожки, беляши, пончики лучше всего жарить на оливковом или «Кубанском» (салатном) масле без запаха. Можно жарить на растительном сале, свином или гусином жире пополам с топленым маслом или на одном топленом. Готовые жареные изделия вынимать специальной лопаткой с отверстиями или небольшой шумовкой.

424. Русские блины

4—4 1/2 стакана молока (побольше литра), 30—35 г дрожжей, 1 1/2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 2 яйца (лучше 2—3 желтка), 1—2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 3 стакана муки.

Подогреть 3—3 1/2 стакана молока, развести в нем дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, всыпать всю муку и тщательно размешать (лучше миксером), чтобы не было комочков и получилась однородная масса. Влить в тесто растопленное сливочное масло, вновь размешать, закрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, обмять его и добавить остальное молоко, подогретое приблизительно до 40—45 °С, растительное масло, опять перемешать и вновь дать тесту подойти. После второго подъема начать выпечку блинов.

Блинное тесто должно быть сметаноподобной консистенции. Если оно не добродило, блины будут пресными, тяжелыми, а если перебродило — кислыми и бледными. Блины должны быть рыхлыми и ноздреватыми.

Готовые блины смазать маслом и сложить стопками. Подавать горячими со сметаной, растопленным маслом, медом, вареньем, а также с икрой и соленой рыбой.

425. Оладьи из дрожжевого теста

25 г дрожжей, 2 стакана молока, 1—1 1/2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца, примерно 3 стакана муки, 1—2 ст. ложки растительного или растопленного масла (сливочного или топленого).

Подогреть в миске молоко, развести в нем дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, всыпать муку и хорошенько вымесить до получения однородной массы. Затем влить масло, опять размешать и поставить в теплое место (или на водяную баню), чтобы тесто поднялось, увели-

чилось вдвое. Можно еще раз вымесить тесто и дать подняться вторично. Но если дрожжи подбить заранее и дать им подойти в отдельной посуде, тогда достаточно одноразового подъема теста для оладьев.



Чтобы оладьи были пышными, поднявшееся тесто нельзя трясти, перемешивать и даже оставлять в нем ложку. Обмакивая столовую ложку в жир, осторожно брать ею тесто у края миски и небольшими порциями вносить на хорошо разогретую с маслом сковороду. Обжаривать оладьи с обеих сторон. Подать к ним отдельно сметану, мед, варенье.

● Из такого же теста можно приготовить оладьи с яблоками. Для этого антоновские или другие несладкие яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и добавить в тесто перед самым жарением.

● Чтобы оладьи не остыли, их можно положить на смазанную маслом сковороду, накрыть фольгой и поставить в слегка нагретую духовку.

426. Яблочные оладьи (*белорусская кухня*)

1 стакан яблочного пюре из печеных яблок, $^1/_2$ стакана муки, $^1/_3$—$^1/_2$ стакана сахара, 50 г размягченного сливочного масла, 10 г дрожжей, соль по вкусу.

Яблоки испечь, протереть через сито. В полученное пюре добавить муку, соль, сахар, сливочное масло и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды с сахаром (дать им подойти). Все хорошенько размешать до получения однородной массы. Столовой ложкой брать тесто небольшими порциями и вносить на хорошо разогретую с маслом сковороду. Обжаривать с обеих сторон.

427. Пончики с вареньем

30—40 г дрожжей, 1 стакан молока вместе с дрожжами, 1—$1^1/_2$ ст. ложки сахара, 3—4 яичных желтка, $^1/_4$ стакана (4—5 ст. ложек) растопленного сливочного масла или растительного масла, соль по вкусу, примерно 3 стакана муки.

Для начинки: густое варенье без сиропа или мармелад, конфитюр и др.
Для фритюра (прокаленного жира): 400 г топленого масла, 400 г свиного или гусиного жира, 1 ст. ложка водки. Жарить можно и на растительном масле.
Для посыпки пончиков: сахарная пудра, молотая корица или чуть-чуть ванилина (по желанию).

Подогреть молоко, развести в нем свежие дрожжи, добавить желтки, растертые с сахаром, соль, масло, всыпать муку и хорошенько размешать; выбить тесто лопаткой или миксером. Поставить в теплое место (или на водяную баню), чтобы тесто поднялось, увеличилось вдвое. Пончики будут еще пышнее, лучше, если тесто не очень густое, такое, что его трудно раскатать на столе. В этом случае все готовое тесто нужно выложить на стол, присыпанный мукой, разрезать примерно на 24 части. Каждый кусочек растянуть в руках в виде небольшой лепешечки (руки смазать маслом, чтобы тесто не прилипало), положить на нее варенье, защипать и скатать гладкий шарик.

Масло пополам с гусиным или свиным жиром прокалить, влить в него 1—2 ст. ложки крепкой водки (от которой пончики не будут очень жирными). Опускать пончики во фритюр можно по нескольку штук, оставляя между ними промежутки. Жарить на легком огне под крышкой так, чтобы фритюр постоянно ровно кипел, но не пригорал. Когда пончики подрумянятся и будут готовы, вынуть их шумовкой на решето, тотчас посыпать сахарной пудрой. По желанию сахар можно смешать с молотой корицей или ванилином.

Подавать пончики сразу же горячими; подогретые пончики будут пахнуть жиром.

428. Сдобное дрожжевое тесто для булочек, плюшек, рулетов

60 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана воды с 1 ч. ложкой сахара, $1^3/_4$ стакана молока, 1 стакан сахара, 2 яйца и 3 желтка или 5 яичных желтков, $^1/_2$ ч. ложки соли, $^3/_4$ стакана растопленного маргарина и $^1/_4$ стакана растительного масла, около 1 кг муки, щепотка ванилина или цедра.

Сначала приготовить жидкое тесто, называемое опарой. Подбитые дрожжи смешать с теплым молоком, добавить яйца, стертые добела с сахаром, и всыпать половину муки. Размешать и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, т. е. объем увеличится не менее

чем вдвое, добавить соль, подогретое масло, немного ванилина или цедру с апельсина (лимона), или натертый на терке мускатный орех, или кардамон и всыпать оставшуюся муку, постоянно помешивая. Тесто хорошо вымесить миксером или веселкой так, чтобы оно свободно отставало от стенок посуды и от рук. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место. Когда объем теста увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой.

Подготовленные изделия положить на подогретый лист, слегка смазанный маслом, покрыть полотенцем, дать им обязательно подняться и только после этого приступать к выпечке.

● Небольшие булочки после расстойки перед выпечкой можно смазать такой массой: 2 ст. ложки сметаны смешать с 1 ст. ложкой муки и 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, прибавить сахар по вкусу и перемешать.

429. Сдобное дрожжевое тесто по-другому (для плюшек, рулетов)

50—60 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара.
Для теста: 1 стакан молока, $^1/_2$ стакана сахара, 3 яичных желтка, $^1/_2$ ч. ложки соли, 125 г (половину пачки) растопленного маргарина, 3 ст. ложки растительного масла, $3^1/_2$ стакана муки с верхом.

Разведенные с сахаром дрожжи поставить в теплое место и дать им подойти. В посуде для замеса теста подогреть молоко, добавить соль, яичные желтки, стертые с сахаром добела, растопленный маргарин, 2 ст. ложки растительного масла, перемешать, ввести подготовленные дрожжи и еще раз хорошо размешать. В жидкую смесь постепенно при постоянном вымешивании всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса влить остальное растительное масло. Тщательное промешивание миксером способствует получению мягкого и нежного теста. Тесто слегка посыпать мукой, покрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, т. е. объем его увеличится вдвое, слегка обмять его и дать снова подойти. После повторного подъема его можно использовать для приготовления изделий.

● Плюшки из этого теста можно приготовить значительно быстрее, чем по рецепту 428. Выпекать 15—25 мин при 175—185 °С. Выход плюшек 30—33 шт.

430. Необычный пирог с разными начинками

Подготовить круглую форму (кастрюлю) высотой не менее 20 см, смазав ее маслом. Сдобное дрожжевое тесто (рецепт 429) разделать на кусочки одинаковой величины, сформовать из них шарики и дать им слегка подойти. Затем каждый шарик раскатать в лепешку толщиной 5—6 мм, диаметром примерно 10 см, причем так, чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Разделить лепешки на 3—4 группы в зависимости от числа разных начинок. На середину каждой лепешки положить начинку, защипать сверху края, формируя гладкий шарик. В подготовленную форму плотно (один к одному) уложить на дно слой шариков с разной начинкой, предварительно смазывая каждый шарик растопленным маслом. Таким же образом уложить следующие слои один на другой, пока форма не заполнится на $^2/_3$, не более, после чего форму с пирогом поставить в теплое место для подъема. Когда пирог подойдет, можно смазать его сверху взбитым яйцом и поставить в нагретую духовку. Выпекать при умеренной температуре, чтобы тесто постепенно поднималось.

Начинки могут быть сладкими: с изюмом и орехами (рецепт 393), с курагой (рецепт 408), с яблоками (рецепт 409), с черемухой (рецепт 410). Если сдобное тесто содержит мало сахара, то подойдут начинки с мясом (рецепт 389), с капустой (рецепт 403), с квашеной капустой и грибами (рецепт 406).

431. Приготовление плюшек

Сдобное дрожжевое тесто (рецепты 428, 429) разделать на кусочки одинакового размера и из каждого кусочка раскатать лепешку толщиной 0,5 см, диаметром примерно 10 см. Поверхность каждой лепешки смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром и корицей или маком (можно и без корицы), свернуть в маленький рулетик (трубочку) и сделать разрез посередине примерно до половины его длины; получившиеся два жгута вывернуть начинкой наружу и положить крест-накрест на целую неразрезанную половину рулетика, подвернув под него концы.

Плюшки можно приготовить по-другому. Из теста раскатать пласт шириной 20—25 см и толщиной 0,5 см,



смазать его маслом, посыпать сахаром с корицей или покрыть всю поверхность начинкой из мака. Свернуть пласт в плотный рулет и разрезать его на десять (или больше) одинаковых кусков. Положить каждый кусок на противень, прижимая, сделать один или два надреза и придать кускам разную форму плюшек. Приготовленные плюшки должны расстояться на смазанном противне, а перед тем, как ставить в духовку, надо смазать их взбитым яйцом и посыпать сахаром. Выпекать 15—25 мин при 180—185 °С.

432. Приготовление рулета

Из сдобного дрожжевого теста (рецепты 428, 429) раскатать пласт толщиной около 1 см и шириной 40 см (длина по размеру противня), положить на него и равномерно распределить начинку. Свернуть пласт в рулет и переложить его швом вниз на противень, смазанный маслом. Когда рулет поднимется (в тепле), смазать его взбитым яйцом, поставить в нагретую духовку и выпекать при 190—200 °С.

433. Начинка для рулета с маком

300—400 г мака тщательно промыть, чтобы не было песка, и сварить в молоке до мягкости или обварить его кипятком, плотно закрыть крышкой и оставить на 30—40 мин, после чего дать стечь жидкости через частое сито или марлю, подсушить. Затем пропустить мак 2 раза через мясорубку, перемешать с сахаром ($^3/_4$ стакана) и медом (150 г), чтобы получилась густая масса, напоминающая повидло. В эту массу можно добавить 1 ст. ложку поджаренного толченого миндаля.

434. Начинка для рулета с изюмом и орехами

125 г изюма без косточек (сабзы) вымыть, подсушить и смешать с 1 стаканом крупно измельченных

орехов. Перед тем как выложить начинку на пласт теста, смазать его растопленным маслом и посыпать сахаром. Приготовленный рулет после расстойки смазать взбитым яйцом и посыпать орехами.

435. Пирог «Угадайка»

Сдобное дрожжевое тесто (рецепты 428, 429).
Для начинки: 2—3 стакана ягод смородины (можно из компота), $^1/_2$—$^3/_4$ стакана рубленых грецких орехов, 1 ч. ложка молотой корицы с сахаром (можно и без корицы).

Из готового теста раскатать продолговатый пласт толщиной 1 см, разрезать по длине на полоски шириной примерно 6 см. На середину каждой полоски положить густую начинку и сверху защипать тесто — получится длинная «колбаска» с начинкой. Первую «колбаску» свернуть на столе в виде спирали защипами внутрь и уложить в центр сковороды, смазанной маслом. Следующие «колбаски» поочередно присоединить к предыдущим по спирали, пока не заполнится сковорода. Пирог поставить в теплое место и дать ему подойти, а перед выпечкой смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре около 190 °С до готовности.

Когда охлажденный пирог разрежут, начинка будет выглядеть в виде темных кружков. Гости должны угадать, каким путем запрятана начинка в пирог.

● Начинка может быть из сухофруктов, джема, повидла и т. д. с добавлением орехов (по желанию).

436. Дрожжевое венское тесто

100 г дрожжей, разведенных в $^1/_3$ стакана теплой воды с $1^1/_2$ ч. ложки сахара, 0,5 л молока, 5 яиц, 1—$1^1/_2$ стакана (по вкусу) сахара, $^3/_4$ стакана растопленного масла или маргарина, $^1/_4$ стакана подсолнечного масла, мускатный орех, натертый на мелкой терке, цедра с лимона (или апельсина) по вкусу, чуть-чуть ванилина, около 1,5 кг муки, немного соли.

Подбитые дрожжи смешать с теплым молоком, внести растопленный жир, постепенно вливать, помешивая, взбитую смесь из яиц с сахаром. Поставить в теплое место для брожения на 12 ч (можно на ночь). Когда опара поднимется, прибавить пряности (мускатный орех, цедра с лимона или апельсина), немного ванилина и постепенно вмесить муку. Тесто не должно быть слишком густым. Хорошо промешенное миксером или веселкой тесто должно свободно отставать от

стенок посуды. Закрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место или в раковину с горячей водой (водяная баня). Когда объем теста увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, и использовать для приготовления изделий.

437. Калач (очень вкусный)

50—60 г дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара, 2 стакана молока, 1 стакан растопленного масла или маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахара, 200 г сабзы (изюма без косточек), рубленые грецкие орехи и мелко нарезанный мармелад для посыпки коржей, мука (сколько понадобится, чтобы получилось тесто средней густоты), 1 яйцо для смазки.

Дрожжам, разведенным в теплой воде с сахаром, дать подойти в теплом месте. В посуде для замеса теста подогреть молоко, влить растопленное масло (маргарин), при постоянном помешивании ввести смесь из взбитых яиц с сахаром, подбитые дрожжи, размешать, постепенно добавить муку и промесить тесто миксером или веселкой так, чтобы оно свободно отставало от стенок посуды. Затем добавить изюм, перемешать. Тесто покрыть салфеткой и поставить в теплое место (или на водяную баню) для подъема. Когда объем теста увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, разделить на три равные части, каждую часть раскатать в пласт, смазать растопленным маслом, посыпать сахаром, размельченными грецкими орехами и мармеладом. Свернуть намазанный пласт в трубку (жгут). Приготовленные таким образом три жгута сплести в косу, положить на подготовленную сковороду в виде калача. Дать расстояться, смазать взбитым яйцом и выпечь в разогретой духовке при умеренной температуре примерно в течение 1 ч.

438. Приготовление кулича

60 г свежих дрожжей, разведенных в $^1/_3$ стакана воды с 1 ч. ложкой сахара, $1^1/_4$ стакана молока, $1^1/_2$—2 стакана сахара, 4 яйца и 4 желтка, $^3/_4$ ч. ложки соли, 300 г жира (в том числе 150 г топленого масла и 150 г маргарина), немного ванилина (на кончике ножа) или 5—6 растертых зерен кардамона, или цедры с апельсина, 170 г изюма, 200—300 г миндаля, около 1 кг муки. Если миндаля нет, можно увеличить количество изюма.

Сначала приготовить меланж (смесь): целые яйца и желтки соединить с сахаром и взбить; перед добавлением в опару слегка подогреть до 35 °С.

Подбитые дрожжи смешать с теплым молоком, добавить соль, всыпать половину муки, размешать, чтобы не было комков, и, не переставая вымешивать, постепенно вливать подогретую смесь яиц с сахаром. Полученную опару поставить в теплое место для подъема. Когда объем опары увеличится вдвое, прибавить понемногу остальные компоненты, не переставая выбивать тесто: растопленный теплый жир, ванилин или другие ароматические вещества и муку. Тесто не должно быть очень густым, иначе оно будет долго подходить. Тщательно промесить тесто миксером или веселкой так, чтобы оно свободно отставало от стенки посуды и от рук.

Затем добавить изюм и миндаль, очищенный от кожицы и разрезанный на половинки или четвертинки, перемешать и поставить тесто в тепло. Когда тесто увеличится вдвое, его можно поделить на части, сформовать круглые булочки (куличи) и выложить в подготовленные формы. Вместо форм можно использовать алюминиевые кастрюли или металлические (литровые) банки из-под консервов.

При заполнении формы тестом на $^1/_3$ кулич будет более пористым, пышным, на $^1/_2$ формы — более плотным.

Дно каждой формы покрыть кружком белой, хорошо промасленной бумаги, бока смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями или толченым печеньем типа «Юбилейное» (раздавить и раскатать в порошок скалкой).

Куличное тесто в формах накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда куличи подойдут (до $^3/_4$ объема формы), смазать их взбитым яйцом и осторожно, не встряхивая, поставить в нагретую духовку. Выпекать при 180—190 °С в течение 40—60 мин, в зависимости от величины формы (в металлических литровых банках — примерно 35—40 мин). Чтобы верх кулича не подгорел, после того как он подрумянится, покрыть его влажной бумагой, смоченной стороной кверху.

Готовность кулича можно определить, проколов его тонкой деревянной палочкой с заостренным концом. Если вынутая из кулича палочка сухая, значит, кулич готов. Прокалывать или повертывать форму надо осторожно, так как от сотрясения тесто опадет и кулич

может получиться с закалом (непропеченной влажной полосой).

Готовый кулич после охлаждения можно обсыпать сахарной пудрой с ванилином или покрыть глазурью (рецепты 448, 449).

439. Кулич с шафраном

1 ч. ложка сушеного шафрана для приготовления настойки на водке, 60—80 г дрожжей, 3 стакана теплого молока, 1 кг муки, соль по вкусу, 200 г размягченного сливочного масла или топленого, 200 г сахара, цедра 1 лимона, несколько зерен растолченного кардамона, 5—6 ядер горького миндаля, $^1/_2$ стакана изюма и $^1/_2$ стакана коринки (изюма без косточек) или 1 стакан сабзы, рубленый сладкий миндаль для посыпки сверху.

За 10 дней до приготовления кулича шафран залить водкой или спиртом.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 3—4 ст. ложки шафранной настойки (молоко должно окраситься в желтый цвет), всыпать 800 г муки, выбить тесто веселкой или миксером, дать подняться. Масло с сахаром растереть добела (взбить), ввести в него цедру, растолченные кардамон и горький миндаль. Все это вмешать в поднявшееся тесто, поставить в теплое место и дать ему еще раз подойти. Потом всыпать в тесто коринку, выложить на доску, подмесить, добавив муки, чтобы тесто не расплывалось. После этого сформовать круглые куличи, выложить в подготовленные формы или алюминиевые кастрюли, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда куличи подойдут (до $^3/_4$ объема формы), смазать взбитым яйцом, посыпать рубленым миндалем и осторожно, не встряхивая, поставить в разогретую духовку. Через 45 мин — 1 ч куличи будут готовы (рецепт 438).

● Шафран — высушенные рыльца шафрана. При изготовлении куличей и других мучных изделий настой шафрана на воде или водке используется для придания цвета и аромата (шафран лучше не доложить, чем переложить).

440. Кулич *по-польски*

60—70 г дрожжей, разведенных в $^1/_3$ стакана воды с 1 ч. ложкой сахара, 2 стакана муки, 1 стакан растопленного масла, 2 стакана сливок, 4 целых яйца и 5 желтков, 800 г сахара.



Размешать муку с растопленным горячим маслом и горячими сливками, дать смеси остынуть. Подготовленные дрожжи тщательно смешать с остывшим тестом, вбить 1 яйцо, перемешать и поставить в теплое место для подъема.

Приготовить яично-сахарную смесь: 3 целых яйца и 5 желтков соединить с сахаром и взбить или растереть деревянной ложкой добела. Когда тесто подойдет, положить в него взбитые с сахаром яйца (слегка подогреть их на водяной бане), размешать, добавить столько муки, сколько понадобится, чтобы тесто было не очень густым. Хорошенько вымесить тесто миксером или веселкой, пока оно не станет отставать от стенок посуды, после чего накрыть салфеткой и поставить в теплое место примерно на 2 ч. Когда тесто увеличится не менее чем вдвое, можно поделить его на части, сформовать круглые куличи и выложить в подготовленные формы. Далее следовать рецепту 438.

● По желанию в куличное тесто можно добавить 1 стакан подготовленного изюма.

441. Приготовление бабы́

Тесто для бабы́ делают всегда намного жиже, чем для кулича, почти полужидкое. Не надо делать бабу́ слишком большого размера — ее трудно пропечь. Указанную ниже порцию теста можно разделить в 2—3 небольшие формы.

50 г свежих дрожжей, разведенных в $^1/_4$ стакана воды с 1 ч. ложкой сахара, $1^1/_2$ стакана молока, $1^1/_2$ стакана сахара, 7—8 яиц, $^3/_4$ ч. ложки соли, 300 г жира (топленого масла или маргарина поровну), немного ванилина на конце ножа или цедры 1 апельсина (лимона), 200 г изюма без косточек (сабзы, коринки), муки (сколько потребуется, чтобы получилось тесто, как для густых оладьев).

Баба́ заварная. Вскипятить $1^1/_2$ стакана молока и заварить им $1^1/_2$ стакана муки, мешать до полной гладкости массы, пока не остынет; влить подбитые дрожжи, добавить яичные желтки, растертые добела с сахаром и ванилином, все хорошо размешать, на-

крыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось. Когда тесто подойдет, посолить. Постепенно добавлять в тесто, не переставая вымешивать, взбитые в пену яичные белки, растертый добела жир и всыпать столько муки, сколько потребуется, чтобы получилось тесто, как для оладьев. Обязательно вновь хорошо выбить тесто до появления пузырей, накрыть и поставить в тепло.

Тем временем формы (кастрюли) смазать внутри маслом, на дно каждой положить кружок белой промасленной бумаги и такой же промасленной бумагой выложить стенки формы так, чтобы бумага была выше края формы на 3—4 см.

Когда тесто увеличится вдвое, добавить в него изюм без косточек, хорошо перемешать, разлить в подготовленные формы на $^1/_3$ высоты и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет до $^3/_4$ формы, осторожно поставить его в духовку. Нельзя встряхивать форму в конце подъема, при посадке в духовку и в процессе выпечки, так как тесто опадет и образуется закал. Выпекать при 190—200 °С в течение 45—60 мин, в зависимости от величины бабы́. Готовую бабу́ (готовность определить деревянной заостренной палочкой) осторожно вынуть из формы на мягкое полотенце, сложенное в несколько слоев, положить боком и снять бумагу, осторожно поворачивая с одной стороны на другую. Дать остынуть.

442. Баба́ ржаная

15 яиц, 200 г сахара, $^1/_2$ стакана молотых ржаных сухарей, 1 ст. ложка пшеничной муки, корица и гвоздика по вкусу.

Растереть добела или взбить миксером яичные желтки с сахаром, всыпать просеянные молотые сухари, приготовленные из ржаного хлеба, муку, добавить по вкусу молотую корицу и гвоздику (не переложить!), размешать все до гладкости. Охлажденные белки взбить в густую пену, добавляя в конце взбивания несколько капель лимонного сока или лимонной кислоты до увеличения массы не менее чем вдвое. Эту пышную белковую массу постепенно, в 2—3 приема, ввести в ржаное тесто, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Готовое тесто сразу же вылить в подготовленную форму, поставить в разогретую духовку и выпекать примерно 1,5 ч при 180—200 °С.

● Вместо пшеничной муки можно положить в тесто 1 ст. ложку натертого шоколада.

● Для начала можно приготовить ржаную бабу́ из вышеуказанных компонентов, взятых вдвое меньше.

443. Баба́ снежная

Взбить миксером 6 охлажденных белков в густую пену, ввести осторожно, помешивая, 6 ч. ложек картофельной муки, $^1/_2$ стакана сахарной пудры и чуть-чуть ванилина. Полученную однородную массу осторожно выложить в подготовленную форму и выпекать в не слишком горячей духовке до готовности.

По желанию эту норму продуктов можно увеличить вдвое.

Яичные желтки можно использовать при приготовлении изделий из песочного теста.

444. Бриошь (сдобная булочка *по-французски*)

1,2 кг муки, 400 г размягченного сливочного масла, протертого через сито, 6 желтков, 2 целых яйца, 1 чашка сливок, 1 ч. ложка соли, 2—3 ст. ложки сахара, 60—70 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплой воды с 1 ч. ложкой сахара, $^1/_2$ стакана коринки или сабзы, 6 ст. ложек мадеры.

Муку высыпать кучкой на стол, сделать в ней ямку, в которую ввести протертое через сито масло, желтки и целые яйца, сливки, соль, сахар и подбитые дрожжи. Очень тщательно перемешать всю эту массу до появления многочисленных пузырьков. Прибавить коринку или сабзу, мадеру, перемешать. Выложить все в подготовленную форму до половины ее высоты, поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет почти до верха формы, поставить в разогретую духовку и выпекать примерно 1 ч при умеренной температуре. Готовую бриошь (готовность определить заостренной деревянной палочкой) выложить из формы на решето вверх дном. Перед подачей посыпать сахарной пудрой, добавив в нее ваниль с сахаром или чуть-чуть ванилина.

● От приготовленного теста для бриоши можно отнять кусочек, скатать из него маленькую булочку (шарик) и положить сверху посередине теста, выложенного в форму. Выпеченная сдобная булочка приобретет ту особую форму, которая свойственна бриоши.

445. Бриошь по-другому



60—70 г дрожжей, разведенных в 1/3 стакана теплой воды с 1 ч. ложкой сахара, 1,2 кг муки, 100 г размягченного масла, 9 целых яиц, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сахара, смешанного с апельсиновой цедрой, 1 стакан густых (30—35 %-ных) сильно охлажденных сливок.
Для пропитывания изделия приготовить сахарный сироп из 100 г сахарного песка и 1/2 стакана воды, к охлажденному сиропу добавить по вкусу сок лимона, коньяк или ликер, или ром. Вместо сахарного сиропа можно взять сироп консервированных фруктов и добавить к нему лимонный сок, коньяк или ликер.

Подготовленные дрожжи развести в тепловатом молоке, добавить 400 г муки, хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто подойдет, добавить протертое через сито размягченное масло, взбитые сливки, яйца, взбитые с сахаром, сахар с цедрой, соль и остальную муку. Все хорошо вымесить до появления пузырьков. Полученное нежное тесто выложить в подготовленную не очень низкую, но широкую форму, наполнив ее лишь до половины, поставить в теплое место. Когда тесто поднимется почти до верха формы, поставить в разогретую духовку и выпекать при умеренной температуре примерно 45 мин, чтобы тесто хорошо зарумянилось. Готовое изделие вынуть из духовки и оставить его в форме. Через 10—15 мин тонко срезать верхнюю корку и пропитать бриошь сахарным сиропом или сиропом консервированных фруктов с добавлением лимонного сока, коньяка или ликера. Поливать надо понемногу, чтобы жидкость равномерно проникла во всю бриошь. Потом накрыть бриошь срезанной коркой, опрокинуть на решето, остудить и только тогда снять форму.

446. Дрожжевое полуслоеное тесто

Обычное дрожжевое тесто (рецепты 384, 385), замешенное на 2 стаканах молока, после того как оно поднимется, хорошо выбить и раскатать в пласт толщиной 1 см. Для прослойки взять 150—200 г мягкого сливочного масла. Раскатанный пласт смазать маслом,

сложить вдвое, снова смазать маслом, сложить вчетверо и поместить в холодильник на 10—15 мин. Так повторить 3 раза. Вынув из холодильника, дать тесту подняться и затем приступать к изготовлению закрытых пирогов. Начинки для них (из мяса, капусты и т. д.) готовят так же, как для обычных пирогов (рецепты 389, 403, 404).

447. Дрожжевое слоеное тесто

Сливочное мягкое масло или маргарин (400—500 г) хорошо смешать с мукой (150—200 г) и положить в холодильник.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Слегка подогреть молоко ($^3/_4$ стакана), размешать в нем 50 г свежих дрожжей, положить 2—3 ст. ложки муки, 3 яйца, 4 ст. ложки сахара и 1 ч. ложку соли, хорошо размешать и поставить опару в теплое место на 1 ч, чтобы она подошла. Когда опара поднимется, добавить в нее столько муки, сколько потребуется, чтобы при тщательном вымешивании тесто легко отставало от посуды, но не было слишком крутым. Тесто поставить в тепло на 1,5—2 ч, чтобы объем его увеличился не менее чем вдвое.

Из холодной массы (масла и муки) раскатать квадрат, а из дрожжевого теста раскатать пласт, несколько больший, чем квадрат из масла с мукой. Положить квадрат посередине пласта, загнуть края пласта в виде конверта, защипать и сложить пополам. Скалкой раскатать тесто в полосу (раскатывать от середины в одном направлении) и сложить втрое по ширине, а потом по длине.

Оставить тесто в таком виде на 1—1,5 ч, чтобы оно подошло, затем вновь раскатать, сложить и дать полежать еще полчаса. После этого снова раскатать пласт, который уже можно разделывать. Из этого теста можно приготовить слойки, разрезав пласт на квадратики или ромбики, «платочки» с начинкой, рулеты с маковой и ореховой начинкой (рецепты 433, 434).



СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Для приготовления тортов, сладких пирогов, различных мелких изделий чаще всего используется песочное или бисквитное тесто. Сладкие изделия можно также приготовить из заварного и белкового теста.

Чтобы изделия получились удачными, необходимо соблюдать некоторые правила.

- Готовить кондитерские изделия только из белой муки высшего сорта.
- Из жиров лучше использовать сливочное несоленое масло, можно топленое, или маргарин; для приготовления кремов брать хорошую свежую сметану, желательно 30 %-ной жирности, и 35 %-ные сливки.
- Масло, прежде чем смешивать с другими компонентами, растереть добела.
- Яйца должны быть свежими. Разбивая яйцо о край посуды, нужно ногтем надавить на треснутое место скорлупы, разорвать пленку и определить свежесть яйца по запаху, помня, что даже малая часть плохого яйца может испортить все содержимое.
- Чем тщательнее и дольше взбиваются яйца, тем пышнее и воздушнее получается изделие, усвояемость которого также при этом улучшается.
- Чтобы взбить яйца до увеличения массы не менее чем вдвое, надо сильно охладить не только яйца, но и посуду, в которой они взбиваются.

● Яичные желтки сначала нужно растереть с сахаром добела, затем смешать с маслом, а потом уже соединить с мукой.

● Белок с капельками жира не взбивается, поэтому посуда должна быть тщательно вымыта и протерта бумагой, чтобы не оставалось следов жира. Белки взбиваются быстрее, если они охлажденные, и лучше, если в них добавить немного сахарной пудры ($^1/_2$ ст. ложки на 5 белков) и несколько капель лимонного сока или разведенной лимонной кислоты. Хорошо взбитые белки увеличиваются в объеме в несколько раз, стойко держатся на взбивалке и не падают вниз. Но белки лучше взбивать до образования воздушной, а не сухой пены. Чтобы белки хорошо взбились, не следует миксером (или веничком) задевать за края и дно посуды. Вносят белки в последнюю очередь, осторожно перемешивая тесто сверху вниз, после чего сразу же выливают в форму и ставят в духовку.

● Месить тесто лучше деревянной ложкой — оно будет пышнее и воздушнее.

● Песочное тесто нельзя месить слишком долго, а то оно станет плотным и жестким.

● Бисквитное тесто тоже следует замешивать побыстрее и выпекать сразу, иначе изделие из него потеряет вкус и нежность.

● Соду и ванилин лучше не доложить, чем переложить.

● Форму для торта (или глубокую сковороду, или невысокую кастрюлю) нужно смазать маслом ровным слоем, дно можно выстлать белой бумагой, тоже смазанной маслом, и только после этого заполнить форму тестом не выше чем на $^2/_3$ ее высоты.

● Поставив тесто в нагретую духовку, нельзя открывать ее хотя бы в течение 20 мин. При малейшем колебании температуры тесто начнет оседать.

● Готовность торта определяют, воткнув в него заостренную деревянную палочку: если она останется сухой, значит, изделие готово.

ГЛАЗУРИ И КРЕМЫ

Ниже представлены рецепты глазурей и кремов, используемых для глазирования, прослойки и украшения кондитерских изделий.

448. Глазурь белковая для кулича

1 яичный белок, $^1/_2$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ стакана воды.

В кастрюльку налить $^1/_2$ стакана воды, добавить $^1/_2$ стакана сахарного песка и, постоянно помешивая ложкой, варить сначала на слабом огне, а потом на более сильном выпарить воду до получения густого сиропа. Готовность сиропа определить следующим образом: чайной ложкой взять кипящий сироп и опустить его в холодную воду; если из остывшего в воде сиропа можно скатать мягкий шарик — сироп готов.

Взбить один белок и, не переставая взбивать, постепенно вливать в белковую массу густой сироп тонкой струйкой. Должна получиться однородная масса, которой и глазируют кулич.

● По мере надобности эту порцию белковой глазури можно увеличить вдвое.

449. Белая сахарная глазурь

225 г сахарной пудры, просеянной через сито, примерно 3—4 ст. ложки воды.

Сахарную пудру размешать с водой в кастрюльке и на слабом огне подогреть смесь в течение 1 мин.

Сахарная глазурь используется в основном для нанесения гладких покрытий. Она должна быть достаточно густой, чтобы не стекала с поверхности изделия. Если подогреть глазурь, добавив в нее воду, она станет еще блестящей и придаст изделию более привлекательный вид.

● Для покрытия глазурью пирожных, печенья применяется специальная влажная лопаточка.

450. Глазурь кофейная

150 г сахарного песка, $^1/_2$ тонкого стакана воды, 1—2 щепотки лимонной кислоты, 1 ч. ложка растворимого кофе в порошке.

Сахар развести водой, добавить лимонную кислоту и варить на слабом огне, помешивая, до получения густого сиропа. Горячим сиропом залить растворимый кофе и хорошо размешать.

● Если потребуется, эту порцию кофейной глазури можно увеличить вдвое.



451. Глазурь белковая без сиропа

1 белок, 2 ст. ложки с верхом сахарной пудры (45—50 г), 1 ч. ложка лимонного сока (можно и без сока).

В небольшой мисочке взбивать белок, постепенно добавляя сахарную пудру и каплями лимонный сок до получения белой, густой массы, которой сразу же покрыть торт и быстро разгладить ножом. Для покрытия большого торта компоненты для глазури нужно удвоить.

● Глазурь можно приготовить таким же образом по прописи: 2 белка, 140—150 г сахарной пудры, лимонный сок.

452. Глазурь белковая с кофе

1 ст. ложка (без верха) растворенного в горячей воде кофе, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 белок, немного лимонного сока.

Сахарную пудру смешать с крепким охлажденным раствором кофе. Белок взбить с добавлением лимонного сока и, продолжая взбивать, постепенно добавлять растворенный с сахаром кофе.

453. Глазурь-крем

1 охлажденный белок, 2 ст. ложки сахарной пудры (45—50 г), $^1/_2$ стакана хорошей сметаны из холодильника.

Все взбить и этой массой покрыть сверху изделие.

454. Шоколадная помадка с какао для глазирования

2 ст. ложки порошка какао, $^3/_4$ стакана сахарного песка (лучше пудры), 4 ст. ложки горячего молока, 70 г сливочного размягченного масла.

Какао размешать с сахаром (пудрой), влить горячее молоко и при постоянном помешивании нагревать смесь на слабом огне до растворения сахара; довести до закипания. Когда сахар растворится полностью, снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать и полить этой горячей смесью торт.

455. Глазурь шоколадная с какао по-другому

2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны.

Какао размешать с сахаром, добавить сметану и при непрерывном помешивании нагреть на слабом огне до растворения сахара; довести до закипания. Быстро покрыть торт этой горячей смесью (поверхность торта не будет гладкой, если покрыть торт остывшей смесью). ● Для покрытия большей поверхности торта (например, пражский торт) норму указанных компонентов увеличить до 3 ст. ложек.

456. Глазурь с шоколадом

60 г шоколада, 60 г размягченного сливочного масла, 2 яйца.

Шоколад натереть на терке и в эмалированной мисочке распустить на водяной бане, добавить масло, размешать, ввести стертые добела желтки, затем взбитые белки, осторожно смешать. Эту смесь нанести на изделие (торт, пирог) и равномерно распределить ножом с широким лезвием.

457. Шоколадная сахарная глазурь

225 г сахарной пудры, примерно 3—4 ст. ложки воды, 1 ч. ложка порошка какао и 40—50 г тертого шоколада.

В горячую сахарную глазурь (рецепт 449) добавить какао и шоколад, подогревая, размешать до получения однородной массы.

Чтобы заглазировать мелкое печенье (типа Айгуль), нужно каждое одной стороной обмакнуть в горячую смесь, дать подсохнуть. В случае, если смесь очень загустеет, можно подлить немного воды и чуть-чуть поварить на слабом огне.

458. Шоколадная масса для прослойки торта

100 г шоколада, 200 г сахарного песка, $^1/_2$ стакана подогретого молока, 2 ст. ложки (без верха) муки.

Шоколад натереть на терке, смешать с сахаром, мукой и молоком, поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании прогреть до растворения сахара, дать прокипеть, а затем готовую массу класть на охлажденные коржи торта.

459. Сметанный крем

400—500 г хорошей сметаны, 1—1 1/2 стакана сахарного песка (по вкусу).

Охлажденную сметану с сахаром взбить в миске веничком или лучше миксером в неширокой кастрюльке до получения пышной густой массы, которая при переворачивании посуды вниз не падает.

● Крем можно ароматизировать. Для этого 1 лимон подержать в кипящей воде до размягчения, обсушить, дать остыть, вынуть зерна и пропустить вместе с корочкой через мясорубку. Полученную массу добавить в готовый сметанный крем, осторожно размешать.

● Можно приготовить темный сметанный крем. Для этого 3 ст. ложки (без верха) порошка какао смешать с сахаром, соединить с холодной густой сметаной и взбить до получения пышной массы.

460. Крем сметанный с орехами

500 г хорошей сметаны, 1 стакан сахарного песка, 1 1/2—2 стакана рубленых грецких орехов.

Охлажденную сметану с сахаром взбить (лучше миксером) до получения пышной густой массы. Добавить к этой массе не очень мелко рубленные орехи и осторожно перемешать.

461. Белковый крем для яблочного пирога из песочного теста

3 белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 5—6 капель лимонного сока.

Охлажденные белки взбить миксером, постепенно добавляя сахарную пудру и лимонный сок до получения густой пышной массы. Вынутый из духовки пирог залить белковым кремом и снова допечь на слабом огне до золотистого цвета.

462. Масляно-клубничный крем

400—500 г размягченного сливочного масла, 1 1/2 стакана сахарного песка (или сахарной пудры), 1—1,5 кг клубники.

Клубнику протереть с сахаром (сахар по вкусу) металлическим пестиком с отверстиями через дуршлаг. Размягченное сливочное масло взбить и, постепенно добавляя к нему клубничное пюре, продолжать взби-

вать до получения пышной массы розового цвета. Этой порции крема достаточно для большого бисквитного торта, состоящего из трех коржей.

463. Масляно-клюквенный крем

150—200 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарного песка или пудры, 4—5 ст. ложек (по вкусу) клюквенного пюре (без кожицы).

Клюкву протереть пестиком через дуршлаг, полученное пюре смешать с сахаром (по вкусу). Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и, постепенно добавляя к нему клюквенное пюре, продолжать взбивать до получения пышной массы красноватого цвета. Этот крем хорош для бисквитного рулета.

464. Масляный яично-молочный крем

2 яйца, $1^1/_2$—2 стакана сахарного песка (по вкусу), 1 стакан молока, 300—400 г сливочного размягченного масла.

Растереть яйца с сахаром добела, добавить молоко и, непрерывно помешивая, проварить смесь на небольшом огне до закипания, после чего снять и охладить. Отдельно взбить размягченное масло в пышную массу и постепенно малыми порциями вливать в него подготовленную смесь, хорошенько размешивая. Для аромата в крем можно добавить немного ванилина (на кончике ножа) или 3 ст. ложки ликера (по вкусу).

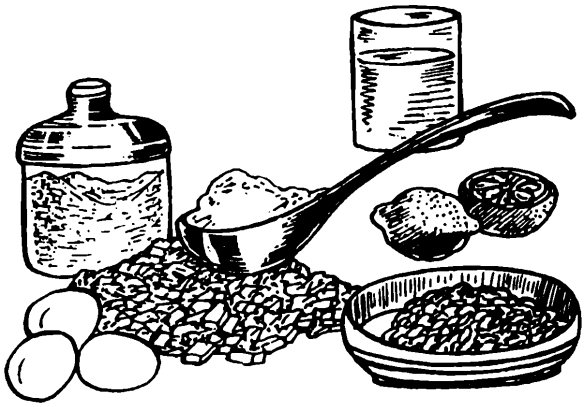
465. Масляный крем с орехами

200—250 г размягченного сливочного масла, 8 ст. ложек просеянной сахарной пудры, 3—4 ст. ложки рубленых орехов, 1—2 ст. ложки ликера.

Размягченное масло взбить добела, затем добавлять в него небольшими порциями сахарную пудру (обязательно просеянную), не переставая взбивать до получения пышной однородной массы; добавить в крем рубленые орехи, ликер и хорошо перемешать.

466. Масляный крем с яичным желтком

100 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки просеянной сахарной пудры, 1 яичный желток, 1 ст. ложка коньяка или рома (по желанию).



Сливочное масло растереть или взбить добела, затем понемногу добавлять сахарной пудры и, не переставая взбивать, ввести яичный желток. В готовый крем можно влить 1 ст. ложку коньяка или рома и перемешать.

467. Масляный крем со сгущенным молоком

250—300 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$—$^3/_4$ банки сгущенного молока с сахаром, чуть-чуть ванилина.

Масло взбить до получения пышной однородной массы и постепенно, постоянно помешивая, ввести в него маленькими порциями (по чайной ложке) сгущенное молоко, по желанию добавить 2—3 ст. ложки ликера или коньяка, чуть-чуть ванилина, размешать. Если потребуется крем темного цвета, то можно добавить $1^1/_2$ ст. ложки порошка какао или во взбитое масло ввести сгущенное молоко с сахаром и какао.

● Коричневатый оттенок крема можно получить путем добавления жженки (рецепт 515).

468. Масляный крем с лимоном и сгущенным молоком

300 г сливочного масла, 150 г просеянной сахарной пудры, 3—4 ст. ложки сгущенного молока с сахаром, 1—2 лимона.

Масло растереть или лучше взбить добела, затем понемногу добавлять в него сахарную пудру и, не переставая взбивать, постепенно ввести сгущенное молоко. Получится пышная однородная масса, в которую нужно добавить цедру и сок лимона, перемешать.

● Если крема потребуется немного, то дозу всех компонентов надо соответственно уменьшить.

469. Белково-масляный крем (для вафель-трубочек, эклера и др.)

2 белка, 150 г сахарного песка, 100 г размягченного сливочного масла, 2 ст. ложки ликера.

Заранее стереть (взбить) масло добела (до густоты сметаны). Белки смешать с сахаром, поставить на

паровую баню и взбивать миксером до образования пышной густой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить примерно до температуры парного молока. В полуохлажденные белки, не переставая взбивать, внести по чайной ложке подготовленное масло. Влить ликер, перемешать и остудить.

● Крем этот очень нежный и вкусный.

470. Кофейный крем

3 белка, 240—250 г сахарной пудры (или 225 г сахарного песка), 150—200 г размягченного сливочного масла, примерно 1 ст. ложка растворимого кофе в порошке (по вкусу), чуть-чуть ванилина и 2—3 ст. ложки ликера (по желанию).

Масло растереть добела, смешать с растворимым кофе и ванилином. Белки смешать с сахаром, поставить на водяную баню и взбить миксером (веничком) до образования пышной густой массы. Снять с огня и, продолжая взбивать, остудить примерно до 30—35 °С. В полуохлажденные белки, не переставая взбивать, внести по чайной ложке подготовленную кофейно-масляную смесь. Влить ликер, перемешать и остудить.

● При необходимости дозу всех компонентов можно удвоить.

471. Кофейный крем по-другому

2 яйца, 150 г сахарного песка, 150 г размягченного сливочного масла, 2—3 ст. ложки ликера или водки, растворимый кофе в порошке по вкусу (примерно 3 ч. ложки).

Масло растереть добела. Охлажденные яйца взбить с сахаром и, не переставая взбивать, внести по ложке растертое (взбитое) масло. Добавить ликер или водку, растворимый кофе и ванилин, хорошо размешать.

472. Масляно-заварной крем

4 яйца, $1^1/_2$ стакана сахарного песка, 3 ч. ложки муки, слегка поджаренной до золотистого цвета, $^1/_2$ л молока, 300—400 г размягченного сливочного масла, ванилин или молотая корица по вкусу, или 3 ст. ложки ликера (по желанию).

В эмалированной посуде охлажденные яйца растереть с сахаром или взбить миксером. Муку на маленькой сковородочке слегка поджарить до желтоватого цвета, остудить и добавить в нее сначала немного яично-сахарной смеси, хорошенько размешать и соеди-

нить с остальной массой, не переставая размешивать.

Молоко вскипятить и постепенно малыми порциями влить в приготовленную яично-сахарно-мучную смесь, нагревать на слабом огне, все время помешивая, довести до закипания, остудить до температуры парного молока. Масло взбить в пышную массу и, непрерывно помешивая, добавлять в нее по ложке заварной крем. Ввести в готовый крем ванилин или ликер, размешать.

473. Крем из взбитых сливок

2 стакана 30—35 %-ных охлажденных сливок, 1 стакан просеянной сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Сливки предварительно выдержать (около суток) при низкой температуре в холодильнике, чтобы они сделались более густыми. Сильно охлажденные сливки налить в холодную посуду, поставить на лед или в холодную воду и взбить миксером в густую пышную пену (до увеличения в объеме в 1,5—2 раза), затем, продолжая взбивать, добавить понемногу сахарную пудру, ванилин.

● Этот крем очень нестоек, поэтому готовить его нужно перед самым использованием.

474. Крем из творога

1 кг свежего творога, 1 стакан любого фруктового сока (лучше апельсинового), 300 г сахарного песка, 150 г свежей сметаны, 40 г желатина, растворенного в воде.

Растертый пестиком творог смешать со сметаной, сахаром, фруктовым соком и взбивать миксером, постепенно добавляя растворенный желатин. Взбитой массе дать немного загустеть и добавить в нее измельченные цукаты или ягоды из варенья.

● Этот крем можно использовать для прослойки торта из 4 коржей готового бисквита, купленного в кондитерской или приготовленного по рецепту 506. Торт сверху и с боков смазать кремом и посыпать рублеными, слегка поджаренными орехами.

475. Ягодный крем (на десерт)

1 стакан сливок (сильно охлажденных), $^1/_2$ стакана ягод (лучше клубники), $^3/_4$ стакана сахарной пудры, 10 г желатина, растворенного в воде.

Ягоды протереть через сито (дуршлаг) и перемешать с сахарной пудрой. В кастрюльку налить сливки и поставить в холодильник (морозильную камеру, но не замораживать), потом взбить их до получения густой пены. В эту массу положить протертые ягоды с сахаром, размешать и, не переставая помешивать, влить тонкой струйкой предварительно растворенный теплый желатин. Крем быстро разлить в креманки или вазочки.

При необходимости эту порцию можно удвоить, готовый крем вылить в одну гофрированную металлическую форму с трубкой посередине, поставить до подачи в холодильник.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Для приготовления хорошего песочного теста требуется совсем немного времени. Масло, сахар и яйца размешивают до получения однородной массы, всыпают в нее муку и замешивают тесто руками в течение 1—2 мин. Наилучшая температура готового теста 15—20 °С. Большое количество жиров, вводимых в песочное тесто, обеспечивает его пластичность, а затем и рассыпчатость получаемых из него изделий.

Ароматические вещества (ванилин, цедру, корицу) добавляют во время размешивания масла с сахаром и яйцами.

Противни для выпекания песочных изделий маслом не смазывают.

476. Торт песочный с орехами

Для теста: 200—250 г размягченного топленого или сливочного масла или маргарина, 2 яйца (лучше 1 целое и 1 желток), 1 стакан сахарного песка, соды на кончике ножа, 2—$2^1/_4$ стакана муки.
Для крема: 500 г хорошей сметаны, 1 стакан сахарного песка, $1^1/_2$—2 стакана рубленых грецких орехов.

Масло или маргарин тщательно растереть с сахаром добела, добавить взбитые вилкой яйца и еще хорошенько перемешать до полного растворения сахара и получения однородной массы, внести соду, погашенную лимонной или уксусной кислотой, по желанию — ванилин. В подготовленную массу всыпать муку и быстро замесить тесто руками, при этом песочное тесто

нельзя мять, как лапшу, иначе оно потеряет пластичность, а изделия из него будут жесткими. Далее тесто разделить на ровные кусочки для 5 коржей. Разделывать это тесто лучше при температуре 18—20 °С, если же температура выше 25 °С, то тесто нужно охладить, а руки подержать в холодной воде.

Из каждого кусочка теста раскатать на ровной поверхности стола пласт (корж) диаметром примерно 20—21 см и толщиной не более 8 мм и перенести с помощью скалки на сухой железный лист или противень. Или кусочек теста можно немного расплющить на столе, а потом перенести на лист и ладонью расплющить в пласт нужных толщины и диаметра. На одном большом листе умещаются два коржа, расположенных по диагонали. Выпекать коржи при 200 °С в течение 15—20 мин до золотистого цвета на поверхности и внутри коржей. Если тесто в одном месте готово, а в другом не пропеклось, то на испеченные места можно положить листочек бумаги, пока весь пласт не пропечется. Испеченные коржи из песочного теста легко ломаются, поэтому их надо немного остудить и с помощью ножа осторожно сдвинуть на стол.

Для получения крема взбить сметану с сахаром и добавить к ней давленые или не очень мелко рубленные орехи, осторожно перемешать. Готовые коржи подровнять острым ножом, прослоить кремом; верх и бока торта также смазать кремом и посыпать смесью измельченных обрезков песочных коржей (крошки) и рубленых орехов. Готовый торт оставить на несколько часов при комнатной температуре, чтобы коржи впитали в себя крем, а потом уже перенести в холодильник.

477. Песочный торт с глазурью (по старинному рецепту)

8 яичных желтков, 7 ст. ложек (с верхом) сахарного песка, 100 г размягченного сливочного масла или маргарина, 6 охлажденных белков, 3 ст. ложки картофельной муки, 3 ст. ложки пшеничной муки высшего сорта, лимонная цедра или молотая корица по вкусу. Глазурь белковая без сиропа по рецепту 451.

Желтки растереть с сахаром добела, добавить лимонную цедру или корицу. Масло или маргарин растереть в другой посуде тоже добела и смешать с желтками. В эту смесь всыпать картофельную и пшеничную муку, хорошо перемешать. Взбить белки в пышную

массу и постепенно ввести в тесто, осторожно перемешивая сверху вниз. Тесто сразу же вылить в форму, заранее смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями или печеньем. Выпекать торт при температуре 200 °С до готовности, затем охладить его и покрыть глазурью.

478. Торт «Муравейник»

Для теста: 1 пачка размягченного маргарина (250 г) или сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яйца, сода на кончике ножа, соль по вкусу, мука для замеса крутого теста (примерно 3—4 стакана).
Для крема: 1 банка сгущенного молока с сахаром, проваренного в кастрюле с водой 2—2,5 ч, 200 г сливочного масла.

Маргарин (масло) взбить с сахаром до получения пышной сметаноподобной массы и, не переставая перемешивать деревянной ложкой, добавить яйца, предварительно взбитые вилкой, соду, соль. Всыпать муки столько, чтобы после замеса получилось достаточно крутое тесто. Охлажденное в холодильнике тесто (15—20 мин) пропустить через мясорубку, выложить в один слой разделенные жгуты на смазанный противень и выпекать при температуре 150—170 °С до зарумянивания.

Для крема сливочное масло взбить до получения пышной массы и, не переставая взбивать, малыми порциями добавить проваренное коричневато-бежеватого цвета сгущенное молоко.

Охлажденные после выпечки жгуты поломать на кусочки и хорошо перемешать с кремом. Уложить на блюдо в виде горки и поставить в холодильник.

479. Праздничный торт

Для теста: 200—250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 3/4 стакана сахарного песка (лучше сахарной пудры), 4 яичных желтка, 1/2 стакана сметаны, сода на кончике ножа, погашенная в уксусе, чуть больше 2 стаканов муки (чтобы тесто получилось не крутое, а мягкое).
Для начинки: 4 охлажденных белка, 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 1 стакан растолченных грецких орехов, цедра 1 лимона.
Для шоколадного крема: 200 г размягченного сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 3 ст. ложки молока, 1/2 плитки размельченного шоколада (шоколад можно заменить 1 ст. ложкой порошка какао).
Для украшения: ядра орехов, цукаты, кусочки шоколада.



Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела. Отдельно растереть деревянной ложкой (взбить) масло до получения пышной массы и соединить ее с растертыми желтками. Добавить сметану и продолжать растирать до полного растворения сахара, после чего внести соду, погашенную в уксусе, перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить его на 3 равные части и сделать коржи. Каждую часть теста перенести на лист, смазанный маслом, и разровнять его руками. Поставить в нагретую духовку и печь, не доводя до подрумянивая.

Приготовить начинку. Охлажденные белки взбить миксером в густую пену, добавить растолченные или размятые скалкой орехи и лимонную цедру, перемешать. Этой начинкой смазать два коржа, положить один на другой, третий корж положить на второй, не смазывая. Подготовленный таким образом торт переложить на лист, поставить в духовку со слабым жаром и печь до готовности (чтобы пропеклась белково-ореховая начинка).

В эмалированной посуде растереть деревянной ложкой масло с сахаром и, помешивая, влить молоко, добавить натертый или размельченный шоколад, поставить на слабый огонь (лучше над паром), все время помешивая, пока масса не загустеет. Приготовленным кремом покрыть остывший торт сверху и с боков. Украсить орехами, цукатами, кусочками шоколада и поставить в холодильник.

● Вместо шоколадного крема можно использовать шоколадную помадку или глазурь с какао (рецепты 454, 455).

480. Торт «Уралочка»

Тесто по рецепту 488, но вместо майонеза взять сметану.
Для крема: 1 кг хорошей сметаны, 1 стакан сахарного песка (чтобы не было приторно), 1 стакан сабзы (изюма без косточек), $1^1/_2$ стакана рубленых орехов.

Из охлажденного теста раскатать тонкие жгуты и разрезать их на ровные кусочки, как на пельмени, слегка расплющить, положить на противень и испечь в духовке, нагретой до 180 °С. Получится мелкое печенье величиной примерно с трехкопеечную монету и высотой около 1,5 см.

Сильно охлажденную сметану с сахаром взбить до получения пышной густой массы. В сметанный крем положить рубленые орехи, изюм, перемешать.

В большую миску (тазик) положить печенье, залить кремом, осторожно перемешать и плотно уложить в глубокую вазу или форму. Чтобы торт пропитался кремом, его нужно выдержать при комнатной температуре не менее 2 ч, а потом поставить в холодильник. Перед подачей на стол выложить торт на блюдо дном вверх, посыпать сверху рублеными орехами.

481. Торт «Слоеный»

Для теста: 200 г размягченного масла или маргарина, 2—3 яичных желтка, 1 стакан сахарного песка или сахарной пудры, $^3/_4$ стакана сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, $2^1/_2$—3 стакана муки.
Крем масляно-заварной с ароматизирующей добавкой (рецепт 472).

Масло или маргарин тщательно растереть с сахаром, добавить взбитые вилкой желтки и еще хорошенько размешать до полного растворения сахара (быстрее это сделать с сахарной пудрой), добавить сметану, растительное масло, хорошо перемешать, ввести соду, погашенную в уксусе, всыпать муку и замесить тесто (оно должно быть довольно плотным и хорошо раскатываться на доске). Готовое тесто разделить на 3 равные части и раскатать 3 коржа одинакового размера. Каждый корж перенести с помощью скалки на сковороду или противень и испечь в нагретой духовке до золотистого цвета.

Охлажденные коржи подровнять острым ножом и прослоить масляно-заварным кремом, поместив один на другой. Для аромата в крем можно положить на кончике ножа ванилин или другие ароматизирующие добавки. Верх и бока торта также покрыть кремом и посыпать крошкой, полученной при измельчении обрезков песочных коржей.

● Для этого торта достаточно полпорции масляно-заварного крема по рецепту 472.

482. Торт с белковым кремом

Для теста: 250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 1/2 стакана сахарного песка, 3 яичных желтка, 1/2 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, 2 стакана муки, чуть-чуть ванилина на кончике ножа (по желанию).
Для начинки: 1 стакан густого варенья (лучше клюквенного или смородинного) или джема.
Для крема: 3 охлажденных белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 5 капель лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

Размягченное масло или маргарин тщательно растереть с сахаром добела, добавить взбитые вилкой желтки и еще хорошенько перемешать до полного растворения сахара и получения однородной массы, внести соду, погашенную в уксусе. Всыпать муку и побыстрее замесить тесто руками, но не мять его (тесто не должно быть очень крутым). Разделить тесто на 3 равные части для 3 коржей. Если в кухне очень тепло, то тесто нужно охладить, а руки подержать в холодной воде. Каждую часть теста немного расплющить и перенести на лист или сковороду и раскатать, а еще лучше руками расплющить в круглый пласт толщиной примерно 8 мм. Выпекать коржи при 180—190 °С до золотистого цвета (примерно около 15 мин). Готовые остывшие коржи подровнять острым ножом и прослоить вареньем или джемом. Верхний корж также смазать вареньем.

Сильно охлажденные белки для крема взбить миксером с лимонным соком и сахарной пудрой. Поверх варенья положить чуть побольше половины белкового крема ровным слоем и обмазать им боковые стороны торта. Оставшийся крем с помощью кондитерского шприца или ложки красиво уложить на поверхность торта. Поставить торт в горячую духовку ненадолго, до образования корочки и для придания белковому крему кремовато-бежеватого оттенка.

483. Пирог с яблоками из песочного теста с белковым кремом

3 желтка, 1 1/2 стакана сахарного песка, 200 г размягченного масла или маргарина, 3/4 стакана сметаны с 1/2 ч. ложки соды, 2 1/2—3 стакана муки.
Для начинки: 8 яблок средней величины (лучше антоновка), 1/2 стакана сахара, корица по вкусу.
Для покрытия сверху: 3 охлажденных белка, 1/2 стакана сахарного песка или сахарной пудры, 5 капель лимонного сока.

Яблоки очистить и нарезать тонкими дольками, посыпать сахаром, корицей, можно сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. Желтки растереть с 1 стаканом сахара добела, соединить с растертым маслом или маргарином, перемешать, добавить сметану, в которой предварительно погасить соду. В эту смесь всыпать муку и слегка, но быстро замесить тесто, ни в коем случае не мять, как лапшу. Готовое тесто, если нужно, в зависимости от температуры в кухне охладить, потом разложить на противень в виде пласта толщиной 1 см и на него положить чешуей подготовленные дольки яблок. Поставить в нагретую до 190 °С духовку на 15—20 мин. Тем временем взбить миксером 3 охлажденных белка с $^1/_2$ стакана сахарного песка и лимонным соком в густую пену. Вынутый из духовки пирог залить взбитыми белками, снова поставить в духовку и допечь на слабом огне до появления корочки золотистого цвета. Готовый пирог разрезать горячим на ромбики или квадраты.

484. Открытый фруктовый пирог из песочного теста

250 г размягченного топленого масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, 3 яичных желтка и 1 яйцо, 200 г сметаны, $2^1/_2$ стакана с верхом муки, соль, сода на кончике ножа, чуть-чуть ванилина. Для начинки: 600 г антоновских яблок, 150—200 г красной смородины или брусники, цедра 1 лимона, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, немного рубленых грецких орехов для посыпки, белок, взбитый с 1—2 ст. ложками сахарной пудры.

Муку смешать с солью и содой. Масло или маргарин растереть деревянной ложкой добела. В другой посуде растереть (взбить миксером) яйца (желтки и 1 яйцо) с сахаром до получения пышной массы (желательно, чтобы сахар растворился). В эту массу добавить сметану, по желанию ванилин, хорошо перемешать, соединить с растертым маслом, всыпать муку, смешанную с содой и солью, замесить тесто (не мять, как лапшу). Готовое тесто положить в холодильник на 20—30 мин.

Приготовить начинку: яблоки (антоновка) нарезать тонкими дольками (можно с кожицей), смешать с сахарной пудрой и лимонной цедрой, добавить красную смородину или бруснику, взбитый с сахарной пудрой белок, еще раз осторожно перемешать и эту начинку слегка подсушить в нагретой духовке.

Из охлажденного теста раскатать пласт толщиной 1 см в соответствии с размером листа (можно раскатывать тесто скалкой прямо на листе), обрезать излишки теста и разложить охлажденную начинку, равномерно распределяя по пласту; посыпать рубленными орехами. Из остального теста, предварительно охлажденного, сделать переплетения, положив их сверху начинки в виде решетки. Для этой цели тесто можно пропустить через мясорубку. Выпекать пирог в духовке, нагретой до 190—200 °С, до готовности.

● Из теста, приготовленного по этому рецепту, можно сделать закрытый пирог. Для этого тесто разделить пополам, раскатать два пласта в соответствии с размерами листа; нижний пласт смазать взбитым белком, положить на него подготовленные дольки яблок с цедрой и покрыть вторым пластом, защипать края. Пирог сразу же смазать взбитым белком и поставить в нагретую духовку. Испеченный, еще теплый (но не горячий), пирог слегка смазать сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

485. Пирог из песочного теста с ореховой начинкой

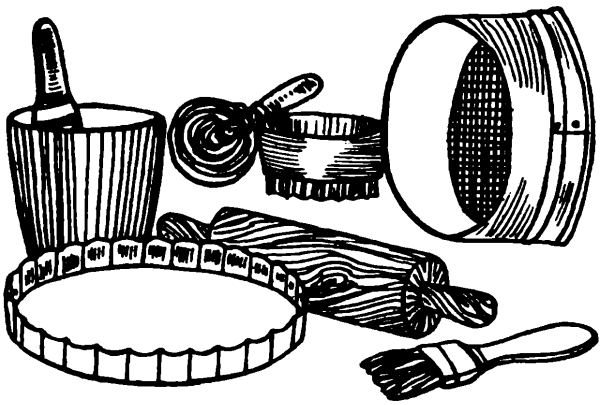
Песочное тесто по рецепту 484.
Для начинки: $^1/_2$ стакана сахарного песка, 400 г нарезанных грецких орехов, 4 белка, лимонный сок или лимонная кислота.

При приготовлении теста по рецепту 484 желательно взять 4 желтка и 1 яйцо, а сахарный песок лучше потолочь в ступке или заменить сахарной пудрой.

Приготовить начинку: грецкие орехи нарезать ножом или потолочь в ступке (не очень мелко), соединить с сахарным песком. Охлажденные вместе с посудой белки взбить миксером, добавляя по каплям лимонный сок или щепотку кристаллической лимонной кислоты. Осторожно деревянной ложкой перемешать белки с орехами.

Из охлажденного теста раскатать пласт толщиной 1 см (можно раскатать на противне) и разложить приготовленную начинку, равномерно распределяя по поверхности теста. Из остального теста сделать переплетения, положив их сверху начинки в виде решетки. Выпекать пирог в нежаркой духовке при температуре 190 °С в течение 50—55 мин.

486. Песочный пирог с лимоном



300 г размягченного масла или маргарина, 1 желток и 1 яйцо, 1/2 стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, 3 стакана муки, сода на кончике ножа.
Для начинки: 2 крупных лимона, 2 стакана сахарного песка.

Масло или маргарин растереть добела. Яйца растереть с сахаром и соединить с маслом, добавить сметану и еще хорошо растереть до полного растворения сахара; всыпать муку, смешанную с содой, и быстро замесить, но не мять тесто. Готовое тесто разделить на 3 равные части и раскатать 3 одинаковых коржа. Каждый корж перенести с помощью скалки на сковороду или лист и испечь в нагретой духовке до золотистого цвета. Охлажденные коржи подровнять острым ножом и, положив один на другой, прослоить начинкой из лимона. Верхний корж посыпать сахарной пудрой и при желании украсить орехами.

Приготовить начинку: вымытые лимоны облить кипятком, обсушить, нарезать кружочками, удалить семена и пропустить вместе с кожурой через мясорубку. Полученную массу смешать с сахаром. Лимоны можно измельчить вместе с изюмом без косточек, т. е. пропустить через мясорубку, но при этом нужно уменьшить норму сахара для начинки.

487. Яблочно-лимонный пирог из песочного теста

Для теста: 200—250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 2 желтка и 1 яйцо, 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана сметаны, 1/2 ч. ложки соды, 2 1/2—3 стакана муки.
Для начинки: 8—9 яблок средней величины, 2—3 лимона, 1/2 кана сахарного песка.
Для крема-глазури: 2 охлажденных белка, 200 г сахарной пудры (или растолченного сахарного песка), 1 стакан хорошей сметаны из холодильника.

Масло или маргарин растереть деревянной ложкой добела. Яйца (2 желтка и 1 яйцо) взбить с сахаром до получения пышной массы. В эту массу добавить сметану, перемешать, соединить с растертым маслом, добавить соду, погашенную в уксусе, ванилин на кончике ножа (по желанию), всыпать муку и побыстрее

замесить тесто (не мять, как лапшу). Готовое тесто положить в холодильник на 20—30 мин.

Яблоки очистить, нарезать пластиками, посыпать сахаром. Вымытые лимоны нарезать очень тонкими кружочками, удалить семена. Охлажденное тесто разложить на противень в виде пласта толщиной 1 см, на него положить подготовленные яблоки, на них — тонкие кружочки лимона, посыпать сахаром. Поставить пирог в нагретую духовку и выпекать при температуре 200 °С до готовности. Испеченный пирог охладить, покрыть кремом-глазурью и поставить в холодильник.

Для получения крема-глазури охлажденные белки, сметану и сахар хорошо взбить в миксере.

488. Песочное печенье через мясорубку

3 яичных желтка, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана размягченного масла или маргарина (125 г), 1 баночка майонеза или 1 стакан сметаны, 3 стакана муки без верха, сода на кончике ножа, смешанная с мукой, ванилин (по желанию).

Масло растереть добела. Желтки с сахаром растереть в другой посуде до получения однородной беловатой массы, соединить с маслом, добавить майонез или сметану, ванилин (по желанию) и продолжать перемешивать до тех пор, пока сахар не растворится. Всыпать муку, смешанную с содой, замесить тесто до густоты, складывая его несколько раз конвертом, слегка приминая руками, но не мять, как тесто для лапши. Разделить тесто на несколько кусков, раскатать каждый в виде толстого жгута (колбаски) и положить в холодильник на 20—30 мин. Перед выпечкой вынуть охлажденное тесто, пропустить через мясорубку и полученные ленты нарезать ровными кусочками, придав им определенную форму. Печенье положить на противень и выпекать при 180 °С до готовности.

489. Песочники

1 стакан масла или 250 г маргарина, $^3/_4$ стакана толченого сахарного песка или сахарной пудры, 2 яичных желтка, примерно $1^3/_4$ стакана муки, чуть-чуть ванилина или молотой корицы по вкусу.

Масло или маргарин растереть с сахаром добела, добавить взбитые или растертые добела деревянной ложкой желтки и продолжать перемешивать до тех пор, пока сахар не растворится. Затем в массу добавить

ванилин или корицу для аромата, всыпать муку и быстро замесить, но не мять тесто (оно не должно быть очень крутым). Тесто выложить на стол, слегка присыпанный мукой, сформовать толстый жгут (колбаску), разделить его на 3—4 части. Каждую часть раскатать в ровный пласт толщиной 7—7,5 мм. С помощью выемок (из белой жести) вырезать различной формы фигурки, положить их на противень (сверху можно смазать взбитым яйцом) и выпекать в духовке при 170—180 °С до готовности (20 мин).

490. Печенье «Айгуль»

3—4 яйца, 1 стакан толченого сахарного песка или сахарной пудры, 300 г размягченного сливочного масла или маргарина, $2^1/_2$—3 стакана муки, 100 г повидла или джема. Для украшения печенья приготовить шоколадную помадку (рецепт 454) или шоколадную сахарную глазурь (рецепт 457).

Масло взбить отдельно до получения пышной массы. Целые яйца (сильно охлажденные) взбить с сахаром до пенообразного состояния так, чтобы масса увеличилась в 2—3 раза, добавить небольшими порциями масло, осторожно перемешивая деревянной ложкой сверху вниз. Всыпать муку и замесить густоватое тесто (но не крутое). Разделить тесто на части. Каждую часть раскатать в пласт толщиной 7—8 мм, нарезать из него небольшие кружочки величиной с пятикопеечную монету, положить на противень, который можно не смазывать, и выпекать при умеренной температуре (180—190 °С) до готовности, но не засушивать. Потом остывшие кружочки склеить по два тонким слоем повидла или джема. Сверху печенье украсить шоколадной помадкой или глазурью с шоколадом, можно нанести рисунок с помощью кондитерского шприца или кулечка из пергамента.

● Вместо глазури можно нанести сверху повидло или джем и посыпать рублеными орехами.

● В качестве выемки использовать металлический колпачок от бутылки из-под вина.

491. Корзиночки из песочного теста

200 г размягченного сливочного масла или маргарина, $^1/_2$ стакана сахарной пудры, 3 яичных желтка, $^1/_2$ стакана сметаны, сода на кончике ножа, погашенная в $^1/_2$ ст. ложки уксуса или несколькими каплями лимонного сока, примерно 2 стакана просеянной муки.

Масло или маргарин растереть с сахаром добела, добавить взбитые вилкой желтки, сметану и продолжать растирать до полного растворения сахара. Внести соду, погашенную кислотой, перемешать, всыпать муку и быстро замесить, но не мять тесто (оно не должно быть очень крутым). Охладить тесто в течение 15—20 мин, раскатать в ровный пласт толщиной 6—7 мм, на поверхность которого положить формочки из белой жести с гофрированными бортиками, и надавить, чтобы они врезались в тесто. Каждую формочку с тестом взять руками и большими пальцами равномерно распределить слой теста по всей внутренней стороне формочки-корзиночки, лишнее тесто убрать с краев. Чтобы корзиночки были вместительными, необходимо на их донышках сделать проколы вилкой или указательным пальцем.

Если нет металлических формочек, можно тонким стаканом или круглой выемкой вырезать из того же пласта песочного теста лепешки и вокруг каждой сделать бортик из теста, предварительно смазав края лепешки взбитым яйцом.

Корзиночки с тестом положить на противень и испечь при 185—190 °С до золотистого цвета. Вынимать горячими, перевернув формочки на полотенце. Охлажденные корзиночки можно заполнить джемом, различными фруктово-ягодными смесями, посыпать рублеными орехами, а сверху украсить каким-нибудь кремом.

492. Закусочные корзиночки (тарталетки)

200 г размягченного маргарина или масла, $^3/_4$ стакана сметаны (200 г), $1^3/_4$ стакана просеянной муки, соль по вкусу.

Размягченный маргарин растереть добела, постепенно добавить сметану, соль, всыпать муку и быстро замесить тесто. Охладить в течение 15—20 мин. Из теста сформовать небольшие шарики величиной с грецкий орех (примерно 26—28 шт.). В каждую формочку с гофрированными бортиками положить шарик и руками равномерно распределить тесто по всей поверхности так, чтобы слой теста на дне формочки не был утолщенным. Чтобы корзиночки были вместительными, перед выпечкой сделать в тесте проколы вилкой или насыпать горох. Выпекать при 185—190 °С до готовности (20—25 мин). Охлажденные тарталетки заполнить каким-

либо одним или разными закусочными фаршами (рецепты 24—26).

493. Тарталетки *по-французски*

Приготовить тесто по рецепту 491 или 492. В маленькие металлические формочки положить тесто в форме шарика величиной с грецкий орех и руками равномерно распределить его по всей поверхности. Заполнить формочки с тестом каким-либо ягодным мармеладом или джемом, сверху которого выложить решетку из тончайших полосок того же теста; смазать решетку взбитым яйцом, посыпать сахарным песком и поставить в нагретую до 190 °С духовку, следя за тем, чтобы мармелад не закипел и не поднялся на решетку. Тесто должно зарумяниться, а сахар, растаивая, образует красивую глазурь. Выпекать 20 мин при температуре 190 °С.

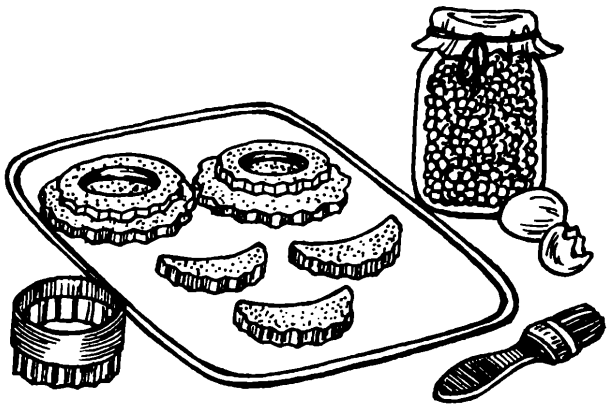
● Вместо мармелада можно положить на дно тарталетки $^1/_2$ ч. ложки кислого варенья или разваренной кураги, сверху — ореховую массу. Приготовление ореховой массы: 1 крупное яйцо (или 2 мелких) взбить с сахарным песком (125 г) и смешать с растертыми орехами (125 г).

● Тарталетки можно приготовить с ореховой массой и свежей земляникой. В этом случае выпекать их только с ореховой массой, а после того как остынут, покрыть сверху протертой с сахаром земляникой (клубникой), а в центре положить одну целую ягоду.

494. Печенье «Дамские пальчики»

300 г размягченного масла или маргарина, 1 яйцо, 75 г (или $^3/_4$ палочки) дрожжей, разведенных в $^1/_2$ стакана молока, примерно $1^1/_2$—2 стакана муки, сахарный песок для прокатывания «пальчиков».

Размягченное масло или маргарин растереть деревянной ложкой добела, добавить хорошо взбитое яйцо, перемешать и соединить смесь с разведенными в чуть теплом молоке дрожжами; еще раз перемешать и замесить не очень крутое тесто. Сразу же тесто разделить на равные части. Из каждой части раскатать круглую лепешку (пласт) толщиной 5 мм, диаметром 20 см. Края лепешки можно подровнять, опрокинув на нее подходящую миску или тарелку с ровными краями, и обрезать излишки теста по краю миски. Разрезать ле-



пешку пополам на две равные части, затем разрезать еще на четыре части и наконец разрезать так, чтобы получилось восемь равных долей по радиусу, из которых сделать 8 шт. печенья. Для этого на каждую долю или маленький пласт с острым углом нанести тонким слоем любой джем или густое повидло и свернуть рулетиком, начиная завертывать с широкой (округлой) части так, чтобы острый угол оказался сверху. Подготовленные таким образом рулетики прокатать на сахарном песке, рассыпанном на доске, положить на сухой лист и выпекать при 190—200 °С до готовности.

- В качестве начинки можно использовать также толченые грецкие орехи с добавлением меда или молотую корицу с сахарным песком.
- Рулеткам можно придать форму подковки.

495. Пирожное с орехами (или с маком)

Для теста: 125 г охлажденного маргарина (или сливочного масла), 50 г свежих дрожжей, 2 стакана муки, 2—3 яичных желтка, $^1/$ стакана подсоленной сметаны ($^1/_4$ ч. ложки соли).
Для белково-ореховой массы: 2—3 белка, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана (по вкусу) сахарной пудры или растолченного сахарного песка, 1 стакан рубленых грецких орехов, чуть-чуть лимонного сока или лимонной кислоты.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Подготовить орехи. Маргарин, дрожжи измельчить, всыпать муку и порубить сечкой в корытце (или ножом) до получения крупинок; не переставая рубить, постепенно ввести желтки и подсоленную сметану. Полученное тесто скатать в шар и выдержать в холодильнике в течение 30—40 мин. На противне, смазанном маслом, раскатать охлажденное тесто в виде прямоугольного пласта и выпекать при 190—200 °С до появления золотистого цвета.

Сильно охлажденные белки взбить в густую пену и, не переставая взбивать, постепенно добавить лимонный сок и сахарную пудру. Взбитую белково-сахарную массу осторожно смешать с рублеными орехами. Когда

тесто на противне зарумянится, вынуть из духовки и нанести на него ровным слоем белково-ореховую массу. Снова поставить в духовку, уменьшить температуру и печь до готовности. Вынуть из духовки и разрезать острым ножом на прямоугольные кусочки, как пирожное.

● Из этого же теста можно приготовить пирожное с маком. Сначала приготовить маковую массу: $^1/_2$ стакана мака обварить кипятком, накрыть и дать постоять в течение часа для разбухания, потом слить воду, выжать мак в салфетке досуха, после чего растолочь его пестиком в ступке или пропустить через мясорубку. Переложить мак в миску, добавить 2 взбитых яйца с 200 г сахарного песка, при желании — молотую корицу (по вкусу). Затем охлажденное тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружочки, переложить их на бумагу, смазанную маслом, и покрыть сверху маковой массой. Испечь в духовке.

496. Детское печенье без яиц

1 стакан сахарного песка, $^3/_4$ стакана (или 180 г) топленого масла или 200 г маргарина, $^1/_2$ стакана молока или сметаны, $^1/_4$ стакана уксуса, 1 ч. ложка соды, $^1/_2$ стакана картофельной муки и $2^1/_4$—$2^1/_2$ стакана пшеничной муки, чуть-чуть ванилина (по желанию).

Размягченное масло или маргарин растереть с сахаром добела, добавить сметану или молоко и продолжать растирать деревянной ложкой до полного растворения сахара. Внести соду, погашенную в уксусе, хорошо перемешать, всыпать картофельную и пшеничную муку и быстро замесить густое, но не очень крутое тесто, при желании добавить чуть-чуть ванилина. Разделить тесто на несколько кусков и положить на 20—30 мин в холодильник (для быстроты можно охладить в морозильнике). Из каждого охлажденного куска теста раскатать пласт (лепешку) толщиной 6—7 мм и с помощью фигурных выемок (из белой жести или пластмассы) вырезать печенье. Положить печенье на сухой лист и выпекать в духовке при 180—200 °С до готовности, т. е. до золотистого цвета.

497. Крендельки московские

1 чашка сметаны, 1 чашка размягченного сливочного масла или маргарина, 1 чашка сахарного песка, около 2 стаканов муки, цедра 1 лимона или растертый кардамон по вкусу.

Масло или маргарин растереть с сахаром добела, добавить сметану и растирать массу до тех пор, пока не растворится сахар. Всыпать лимонную цедру, натертую на терке, или кардамон, затем столько муки, чтобы можно было раскатать тесто (оно не должно быть слишком крутым). Из теста сформовать небольшие кренделькн, положить на противень, посыпанный мукой или смазанный маслом, поставить в духовку и печь при умеренной температуре до готовности. При желании кренделькн можно смазать взбитым яйцом и посыпать маком или рублеными орехами.

498. Калачики на желтках

3 яичных желтка, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки молока, мука.

Желтки растереть с сахаром добела, добавить размягченное масло, молоко и продолжать растирать массу до полного растворения сахара. Всыпать муку и замесить густоватое тесто. Посыпать разделочную доску сахарным песком вместо муки и сформовать на ней небольшие калачики. Положить их на смазанный маслом противень и выпечь в духовке при умеренном нагреве (180—190 °С).

499. «Персики» к чаю

3 яйца, $1^1/_3$ стакана сахарного песка, 200 г размягченного сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки сметаны, $3^1/_2$ (примерно) стакана муки, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной уксусом, 5 капель лимонного сока, морковный и свекольный соки для подкрашивания.
Для начинки: варенье (смородинное, малиновое) или джем.

Желтки отделить от белков. Белки поставить в холодильник, причем 1 белок вылить в отдельную посуду. Желтки с сахаром растереть деревянной ложкой добела (или взбить миксером), добавить небольшими порциями масло, не переставая взбивать, затем сметану и размешать до растворения сахара. Потом ввести соду, всыпать муку и перемешать. Два сильно охлажденных белка взбить в густую пену, добавляя при этом несколько капель лимонного сока, и эту массу постепенно ввести в тесто, осторожно перемешивая ложкой сверху вниз. Сформовать из теста примерно 30 шариков, положить на доску и поставить в холодильник на 1—1,5 ч. Вынутые из холодильника шарики разрезать пополам и положить на охлажденный противень плоской стороной

вниз. Выпекать в умеренно нагретой духовке (180—190 °С) около 15—20 мин, не доводя до зарумянивания.

Из каждой испеченной половинки вынуть середину, смешать крошки с вареньем или джемом и этой начинкой заполнить углубления.

Приготовить морковный и свекольный соки. Взбить один охлажденный белок. Одну половинку «персика» обмакнуть во взбитый белок, потом в морковный сок и сахарный песок; другую половинку так же последовательно обмакнуть в белковую массу, в свекольный сок и сахарный песок; обе половинки соединить. Полученное таким образом печенье «персики» обсушить и положить горкой в вазу.

500. Печенье из песочного теста *(венгерская кухня)*

250 г размягченного сливочного масла или маргарина, 125 г сахарной пудры, 1 яйцо, 3 желтка сваренных вкрутую яиц, протертых через сито, цедра с половины лимона, щепотка молотой корицы, чуть-чуть молотой гвоздики, 70 г молотого миндаля (или зерен урюка), 250 г муки.

Размягченное сливочное масло с сахарной пудрой растереть добела, ввести целое яйцо и протертые желтки, перемешать. Добавить лимонную цедру, корицу, гвоздику, растолченный миндаль и муку. Хорошо вымесить, но не мять тесто. Раскатать в пласт толщиной 6—7 мм и с помощью выемок вырезать различной формы фигурки. Выпекать в духовке при 170—190 °С до готовности.

501. Печенье песочное экономное *(венгерская кухня)*

100 г смальца (свиной топленый жир), 250 г сахарного песка или лучше сахарной пудры, 3 яичных желтка, растертых добела, натертая цедра 1 лимона, 2 ст. ложки сметаны, щепотка соли, 500 г муки, абрикосовое варенье, молотые орехи для посыпки и взбитый в пену белок.

Жир (смалец) растереть с сахаром, добавить яичные желтки, сметану, лимонную цедру, немного соли, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто, которое выдержать в холодном месте 20—30 мин. Раскатать тесто в 2 лепешки одинаковой величины (коржи). Одну лепешку положить на лист, смазанный маслом, намазать ее абрикосовым вареньем, посыпать 2—3 ст. ложками мо-



лотых орехов и покрыть другой лепешкой. Сверху смазать взбитым белком и посыпать молотыми орехами, смешанными с сахарным песком. Поставить в нагретую духовку и выпекать до готовности.

● Подобное печенье можно приготовить из следующих компонентов: 120 г маргарина, 100 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 200 г муки, 100 г фруктового джема, смесь из 100 г молотых грецких орехов и 100 г сахарного песка, 1 взбитый белок.

502. Рулетики полосатые

По рецепту 489 (песочники) приготовить песочное тесто двух цветов: светлое и темное. При изготовлении темного теста добавить 2—3 ч. ложки какао. Раскатать 2 прямоугольных пласта одинакового размера (темный и светлый), смазать их взбитым яйцом и положить один на другой, потом плотно, но осторожно свернуть рулетом. Поставить в холодильник на 20—30 мин (можно в морозильную камеру). Охлажденный рулет аккуратно нарезать острым, тонким ножом на одинаковые кусочки. Полученные полосатые рулетики положить на лист и поставить в нагретую духовку. Выпекать при температуре 170—180 °С до готовности.

503. Белое курабье

250 г размягченного масла, 150 г сахарной пудры (примерно около 1 стакана), 320—350 г муки, 100 г сахарной пудры для посыпки изделия.

Размягченное (топленое, сливочное) масло взбить деревянной ложкой или миксером добела, добавить сахар и еще взбивать минут десять. Всыпать муку и замесить тесто до гладкости. Раскатать в пласт, вырезать круглое печенье в виде лепешек, уложить на лист, слегка смазанный маслом. Поставить в нежаркую духовку для выпечки. Печенье должно остаться почти белым, откуда и его название. Охлажденное печенье обильно посыпать сахарной пудрой.

● Масло можно заменить сливочным маргарином.

504. Печенье-полумесяц *(армянская кухня)*

200 г размягченного сливочного масла, 150 г сахарной пудры, чуть-чуть ванилина (на кончике ножа), 250 г муки.

Размягченное сливочное масло взбить добела. Взбивая, добавить сахарную пудру, ванилин, всыпать муку и замесить тесто (не мять, как лапшу). Разделить тесто на равные кусочки, придать им форму полумесяца, уложить рядами на противень. Выпекать в духовом шкафу со средним нагревом, чтобы поверхность изделий оставалась белой (можно покрыть бумагой). Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой или еще до выпечки на каждый «полумесяц» положить по половинке миндаля.

505. Печенье «Долговечное» *(венгерская кухня)*

120 г размягченного сливочного масла (можно маргарина), 120 г сахарной пудры, 3 яичных желтка, 370 г муки, вишневое или абрикосовое варенье для начинки.

Масло растереть с сахарной пудрой добела, добавить взбитые вилкой желтки, перемешать, всыпать муку и замесить, но не мять тесто. Положить на деревянную доску, посыпанную мукой, и разделать тесто в виде шариков, которые переложить на противень, слегка смазанный маслом. В каждом шарике сделать углубление и заполнить его вишневым (без косточек и сиропа) или абрикосовым вареньем. Придать шарикам форму плоских лепешек, смазать их подслащенной сахаром водой и выпекать при слабом нагреве (170—180 °С). Это печенье сохраняется очень долго.

- Если нужно, порцию компонентов можно увеличить в два раза.
- Белки использовать для приготовления безе или белкового омлета.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

При приготовлении бисквитного теста сильно охлажденные яйца взбивают быстро чистым (без следов жира) веничком или миксером и так же быстро при осторожном помешивании всыпают муку, чтобы тесто не осело; готовое тесто сразу же выливают в заранее

подготовленную форму или противень и немедленно выпекают.

Для бисквитного торта обычно берут на 1 яйцо 20—22 г муки высшего сорта и 20 г сахарного песка. Для бисквитного рулета на 1 яйцо можно брать меньше муки (18—19 г), при этом изделие будет нежным и воздушным.

Для пропитывания бисквитных коржей можно использовать сироп консервированных фруктов, ягод или приготовить сироп по следующему рецепту: 100 г сахарного песка развести в $^1/_2$ стакана воды, вскипятить и остудить, после чего добавить по вкусу сок лимона или лимонную кислоту, а для аромата — ликер, коньяк или ром.

506. Бисквитный клубничный торт

Бисквит, предназначенный для торта, лучше испечь заранее, за сутки.

Для теста среднего торта: 6 яиц, $^1/_2$ стакана (120 г) сахарного песка, 126 г (чуть побольше $^3/_4$ стакана) муки.
Для крема: 400—500 г размягченного сливочного масла, $1^1/_2$ стакана растолченного сахарного песка (лучше сахарной пудры), 1—1,5 кг клубники.
Для пропитывания бисквита: $^1/_4$—$^1/_2$ стакана сахарного сиропа или жидкости фруктового компота (консервированного), 3 ст. ложки ликера, коньяка или рома для аромата.

Прежде чем приступить к приготовлению теста, нужно подготовить форму или невысокую алюминиевую кастрюлю: дно формы выстлать белой писчей или пергаментной бумагой, слегка смазав ее маслом, края формы также смазать маслом. Выпекать лучше в форме высотой 8—10 см, диаметром 20—25 см. Целые яйца с сахаром в посуде (можно в сосуде от миксера) хорошо охладить в холодильнике в течение 2—3 ч (можно поставить на ночь). Сильно охлажденные яйца взбить с сахаром до пенообразного состояния так, чтобы масса увеличилась в 3—4 раза. Во взбитую массу тотчас всыпать через ситечко муку и быстро, но осторожно перемешать деревянной ложкой, чтобы тесто не успело осесть.

Готовое тесто сразу же вылить в подготовленную форму не выше чем на $^2/_3$ ее высоты и немедленно поставить в нагретую духовку. Сначала печь при 160—170 °С. Когда тесто поднимется и слегка зарумянится,

температуру повысить до 180 °С. Время выпечки 50—60 мин. Проверять состояние бисквита, т. е. открывать духовку, можно не раньше чем через 30 мин после начала выпечки. Если бисквит сильно подрумянился, покрыть его влажной бумагой так, чтобы она не соприкасалась с бисквитом. Готовность бисквита определить проколом деревянной заостренной палочкой: если она останется сухой — торт готов.

Выпеченный бисквит охладить, не вынимая из формы, в течение 1,5—2 ч. Осторожно, отделив от стенок формы ножом, выложить бисквит на полотенце вверх дном, очистить от бумаги, накрыть салфеткой и дать выстояться (созреть) до следующего дня.

Из подготовленной клубники отобрать для украшения торта целые примерно одинаковой величины ягоды. Остальную клубнику протереть с сахаром (сахар по вкусу) через дуршлаг. Один стакан клубничного пюре оставить для пропитки торта.

Размягченное сливочное масло взбить и, постепенно добавляя к нему клубничное пюре, продолжать взбивать до получения пышной массы розового цвета.

Выстоявшийся бисквит разрезать на 3 пласта одинаковой толщины. Для пропитывания их приготовить сироп из $^1/_4$ стакана сахара и $^1/_4$ стакана воды (растворить сахар в кипящей воде). Охлажденный сироп соединить с отложенным клубничным пюре, добавить 3 ст. ложки ликера или коньяка, хорошо перемешать. Ароматизированную смесь с клубничным пюре нанести на каждый пласт бисквита и дать пропитаться минут десять. Потом все три пласта пропитанного бисквита прослоить масляно-клубничным кремом, накладывая их друг на друга, причем верхний пласт положить коркой вниз на крем второго пласта, а сверху на разрезанную поверхность его также нанести крем. Бока торта обильно смазать кремом так, чтобы не было видно бисквита. Приготовленный таким образом торт украсить сверху целыми ягодами клубники или, если крупные, половинками ягод и поставить в холодильник.

При желании вместо масляно-клубничного крема можно использовать сметанный крем (рецепт 459) с клубничным пюре, как менее калорийный.

● Если нужно сделать большой торт, то при наличии соответствующей формы количество компонентов бисквитного теста увеличить: 10 яиц (средней величины),

200 г сахарного песка, 210 г просеянной муки. Время выпечки не менее 1 ч.

● В качестве круглой формы для торта можно использовать металлическую, хорошо обработанную большую банку из-под сельди.

507. Бисквитный кофейный торт

Бисквит по рецепту 506.
Для пропитывания коржей приготовить сладкий черный кофе с коньяком (охлажденный). Кофейный крем по рецепту 470 или 471.

Выстоявшийся бисквит разрезать на 3 коржа одинаковой толщины, пропитать черным кофе. Коржи прослоить кофейным кремом, накладывая их друг на друга, причем верхний пласт положить коркой вниз на крем второго. Верх и бока торта также смазать кремом. По желанию можно посыпать натертым на крупной терке шоколадом, предварительно охлажденным в холодильнике.

508. Бисквитный рулет с масляно-клюквенным кремом

5—6 яиц, $^1/_4$ стакана сахарного песка (лучше сахарной пудры), $^1/_2$ стакана муки.
Для крема: 150—200 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарного песка или пудры, 3—4 ст. ложки клюквенного пюре (без кожицы).

Подготовить прямоугольный противень для выпечки рулета, выстлать его писчей или пергаментной бумагой, смазанной с обеих сторон маслом.

Сырые белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки тщательно растереть деревянной ложкой с сахаром добела; чем дольше растирать, тем больше увеличивается объем массы и тем пышнее будет бисквит. При желании в эту массу можно добавить натертую цедру с 1 лимона или апельсина. Полученную массу смешать с мукой, а затем ввести взбитые в густую пену белки, осторожно, но побыстрее все перемешать, чтобы масса не осела. Готовое тесто сразу вылить на противень, распределить ровным слоем толщиной примерно 0,5 см и немедленно поставить в нагретую духовку. Выпекать недолго (20—25 мин), не допуская засыхания.

Испеченный бисквит сразу же, не охлаждая, снять с противня, перевернув его на мягкое полотенце, уда-

лить бумагу и непременно покрыть полотенцем, сложенным в несколько раз, чтобы он остался мягким. Можно бисквит вместе с полотенцем свернуть в рулет и оставить для охлаждения.

Приготовить крем. Клюкву протереть пестиком через дуршлаг, полученное пюре смешать с сахаром (по вкусу). Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и, постепенно добавляя к нему клюквенное пюре, продолжать взбивать по получения пышной массы красноватого цвета.

Полученный крем намазать тонким слоем на остывший бисквит, свернуть его плотно рулетом и поставить в холодильник. Крем намазывать на ту сторону бисквита, на которой он лежал на противне. Рулет подавать холодным, нарезать наискось ломтями толщиной 1—1,5 см и красиво уложить их на блюдо.

За неимением клюквы в масляный крем можно добавить сироп какого-нибудь кислого варенья.

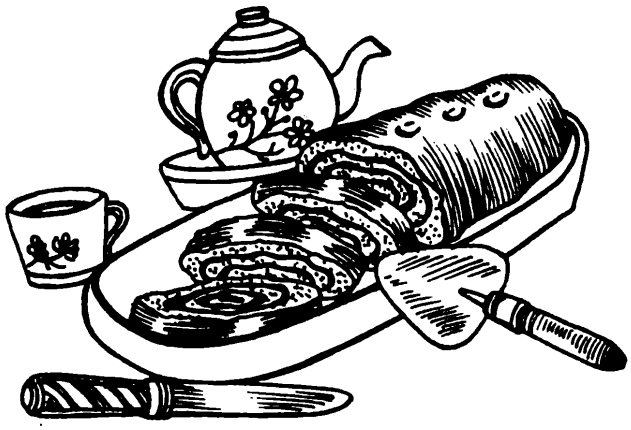
● При приготовлении теста для рулета яйца можно взбивать с сахаром целыми, не отделяя желтки от белков, но обязательно хорошо охлажденные.

509. Бисквитный рулет «Ежик»

Рулет по рецепту 508.
Для крема: 300 г размягченного сливочного масла, $1^1/_4$ стакана просеянной сахарной пудры, $^3/_4$ стакана крепкого раствора кофе (2 ст. ложки порошка растворимого кофе), ванилин на кончике ножа.
Для украшения: 250 г миндаля.
Для пропитывания рулета: сахарный сироп с коньяком или ромом по вкусу (1:1 или 1:2).

Испечь рулет по рецепту 508. Миндаль залить кипящей водой, дать постоять до охлаждения, после чего слить воду и очистить от шкурок. Очищенные ядра миндаля порезать вдоль тоненькими полосками.

Готовый остывший бисквит слегка пропитать сиропом с коньяком, при желании можно намазать каким-нибудь конфитюром или джемом, свернуть его плотно рулетом. Приготовить крем: размягченное сливочное масло взбить венчиком в пышную массу, понемногу добавлять в нее сахарную пудру и постепенно вводить небольшими порциями кофе, пока она не станет однородной. Добавить ванилин и перемешать. Всю поверхность рулета смазать кремом и воткнуть в него подготовленные полоски миндаля, имитируя иголки ежика. Поставить в холодильник.



510. Шоколадный бисквитный рулет

3 ст. ложки растворенного кофе двойной крепости, 150—170 г шоколада, 5—6 яиц, разделенных на желтки и белки, $^1/_3$ стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка коньяка, $^1/_4$—$^1/_3$ стакана муки, порошок какао. Крем сметанный (рецепт 459) или крем из взбитых сливок (рецепт 473) в необходимом количестве.

Подготовить противень, как указано в рецепте 508. Шоколад натереть на терке, смешать с раствором кофе в мисочке, поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании прогревать до тех пор, пока шоколад не растопится, остудить.

Яичные желтки тщательно растереть с сахаром добела, чтобы получилась пышная масса. Смешать ее с остывшим шоколадом и коньяком. Всыпать муку и перемешать.

Сильно охлажденные белки взбить до образования воздушной, но не сухой пены и ввести в бисквитно-шоколадное тесто, осторожно перемешивая, чтобы масса не осела. Готовое тесто сразу вылить на подготовленный противень, распределяя ровным слоем (толщиной примерно 0,5 см), и немедленно поставить в предварительно нагретую до 170—180 °С духовку. Выпекать недолго, не допуская засыхания. Вынуть противень с бисквитом, накрыть его влажным полотенцем, охладить. Затем повернуть его на чистый лист пергамента, посыпанный порошком какао, осторожно отделить бумагу от бисквита.

Приготовить тот или иной крем и намазать его на ту сторону бисквита, на которой он лежал на противне. Свернуть бисквит в рулет, поднимая края с помощью пергамента. Если у рулета появились разрывы, засыпать их какао или замазать кремом. Поставить рулет в холодильник.

511. Ореховый торт

6 крупных яиц, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 1 стакан мелкорубленых грецких орехов, 5 ст. ложек просеянных молотых белых сухарей вместо муки. Масляный крем с орехами по рецепту 465.

Форму диаметром не более 20 см (чтобы торт получился достаточно высоким) смазать маслом и посыпать молотыми сухарями (вместо сухарей можно взять сливочное печенье, растерев его скалкой на столе). Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки тщательно растереть с сахаром до получения пышной белой массы, добавить молотые сухари, рубленые орехи, смешать, затем ввести взбитые в густую пену охлажденные белки и быстро, но осторожными движениями перемешать так, чтобы тесто не осело. Готовое тесто сразу же переложить в подготовленную форму и поставить в нагретую духовку. Выпекать и охлаждать бисквит так же, как указано в рецепте 506. Испеченный охлажденный торт можно разрезать на 2 пласта и прослоить их кремом. Сверху и с боков также смазать кремом и посыпать жареными рублеными орешками.

512. Сухарный бисквит

5 яиц, $^1/_2$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ стакана просеянных молотых сухарей (белых). Масляный крем с яичным желтком по рецепту 466.

Противень или большую сковороду подогреть, смазать маслом и посыпать сухарями. Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром до получения пышной массы белого цвета, добавить молотые сухари, смешать, влить взбитые охлажденные белки и быстро, но осторожно перемешать сверху вниз. Сразу же вылить тесто на горячий подготовленный противень или сковороду и поставить в горячую духовку на 10 мин. При желании бисквит можно слегка подсушить, выдержав в духовке еще 5 мин. Вынутый из духовки горячий бисквит сразу же разрезать на несколько одинаковых частей. Охлажденные части бисквита смазать кремом и наложить друг на друга.

513. Шоколадный бисквитный торт

140 г сахарного песка, 8 желтков, 70 г (около $^1/_4$ стакана) молотых и просеянных ржаных сухарей, 30 г (1 ст. ложка с верхом) муки, 70 г тертого шоколада, 4 белка.

Желтки растереть с сахаром добела, всыпать молотые ржаные сухари, муку, размешать, добавить тертый шоколад и взбитые в крепкую пену охлажденные белки,

осторожно перемешать и переложить в форму, смазанную маслом (дно выстлать белой бумагой, слегка смазав ее маслом). Печь при 180—190 °С до готовности. Охлажденный торт глазировать и украсить ягодами из варенья или цукатами.

● Этот торт не скоро черствеет.

514. Бисквитный торт «Новогодний»

Светлый бисквит приготовить по рецепту 506.
Для темного бисквита, приготовленного по рецепту 506, добавить 3 ч. ложки порошка какао и по желанию — 1 стакан мелкорубленых грецких орехов, при этом количество муки соответственно уменьшить.
Для крема: 400 г размягченного сливочного масла, 1 банка сгущенного молока с сахаром; для темного крема — 1 ст. ложка густо сваренного какао.
Для белой глазури: 2 белка, 4 ст. ложки просеянной сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока.
Для пропитывания бисквитных коржей: сахарный сироп из $^3/_4$ стакана воды и $^1/_2$ стакана сахарного песка (или можно использовать сироп из консервированного компота), 3 ст. ложки ликера или коньяка.

Приготовить два бисквита: светлый и темный. Выпекать и охлаждать (каждый бисквит отдельно) так же, как указано в рецепте 506. Спустя несколько часов выстоявшиеся бисквиты разрезать каждый на два пласта, чтобы получить два темных и два светлых коржа. Растворить сахар в кипящей воде (или взять сироп из консервированного компота), добавить в сироп вино, пропитать все четыре коржа.

Приготовить крем: масло взбить до получения пышной однородной массы и постепенно, постоянно помешивая, ввести в него маленькими порциями (по чайной ложке) сгущенное молоко, при желании добавить 2—3 ст. ложки ликера или коньяка, размешать.

Половину крема отделить и добавить в него сваренное густое какао (1 ст. ложка), размешать. Затем бисквитные коржи, смазанные соответствующим кремом, наложить друг на друга, чередуя темные и светлые, причем верхний корж кремом не смазывать. Верх торта покрыть глазурью, а бока смазать оставшимся кремом. Для глазури белки взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и лимонный сок, до получения густой белой массы. Эту массу нанести на торт и быстро разгладить ножом. Сверху с помощью кондитерского шприца шоколадной массой или темным кремом можно написать

«С Новым годом» или нарисовать циферблат часов с цифрами и стрелками. Торт поставить в холодное место.

515. Торт «Добош» *(венгерская кухня)*

Бисквитное тесто из 6 яиц (рецепт 506).
Для крема: 6 яиц, 200 г сахарной пудры, чуть-чуть ванилина, 6 ломтиков шоколада или 2 ч. ложки порошка какао, 200 г размягченного сливочного масла.
Для глазури: $^1/_2$ стакана сахарной пудры.

Из полученного теста испечь 5—7 лепешек одинакового размера на бумажных кружках диаметром 20—22 см. Чтобы испеченные коржи не засохли, положить их один на другой, перекладывая листами чистой бумаги, и накрыть салфеткой.

Приготовить крем. Яйца смешать с сахарной пудрой, добавить тертый шоколад или какао, чуть-чуть ванилина (по желанию) и растирать, нагревая над кастрюлей с горячей водой или на водяной бане, до загустения. Немного охладить, а потом постепенно добавлять масло, взбитое добела. Приготовленным кремом прослоить все бисквитные лепешки, за исключением верхней.

Верхний корж глазирован отдельно горячим жженым сахаром (сахар, растворенный на огне), глазурь быстро выровнять нагретым ножом; в случае если застынет, можно ненадолго (на несколько секунд) поставить в горячую духовку. Верхний корж с еще не застывшей глазурью тотчас острым горячим ножом, смоченным водой, нарезать треугольниками, которые в нарезанном виде положить сверху торта. Бока торта смазать кремом.

● Для получения жженого сахара мешать сахарную пудру на огне без воды, пока сахар растает и станет светло-коричневым.

● Для глазирования можно использовать шоколадную помадку (рецепт 454) или шоколадную глазурь (рецепт 455).

516. Яблочный бисквитный пирог «Гость на пороге»

4—5 яблок (лучше антоновка) или вдвое больше (по желанию), 3—4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки, корица молотая с сахаром по вкусу, молотые сухари или растертое сливочное печенье (1 шт.) для посыпки формы изнутри.

Яблоки (можно с кожицей) нарезать дольками, удалить сердцевину и при желании пересыпать корицей;

сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели. Форму или глубокую сковороду подогреть, смазать маслом, посыпать молотыми сухарями или растертым скалкой печеньем и положить в нее нарезанные яблоки.

Охлажденные яйца влить в глубокую миску (кастрюльку) и быстро взбить с сахаром в пену до увеличения массы не менее чем вдвое. Затем всыпать муку и быстро, но осторожно перемешать так, чтобы тесто не успело осесть. Готовое тесто сразу же вылить на яблоки в форму и немедленно поставить в нагретую духовку. Печь при умеренной температуре 40—50 мин. Если пирог сильно зарумянился, но еще не готов, накрыть его влажной бумагой, смоченной стороной кверху (открывать духовку можно не ранее чем через 20—25 мин). Испеченный пирог остудить в форме в течение 15—20 мин, потом перевернуть на блюдо яблоками вверх, посыпать сахарной пудрой.

● В тесто для пирога можно положить чуть-чуть ванилина.

517. Бисквит с ревенем или ягодами

Для начинки: 200 г ревеня, 70 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахарного песка.
Для теста: 5—6 яиц, 5—6 ст. ложек сахарного песка, 1 стакан муки.

Форму для бисквита смазать жиром и выстлать пергаментной бумагой. Подготовленный ревень нарезать мелкими кусочками, смешать с растопленным маслом, посыпать сахаром. Эту массу выложить в форму.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки взбить с сахаром до получения пышной белой массы, всыпать при постоянном помешивании небольшими порциями муку, затем ввести взбитые в густую пену охлажденные белки, осторожно перемешивая, чтобы тесто не осело. Приготовленное тесто сразу же выложить в форму поверх ревеня и поставить в нагретую духовку. Печь при умеренной температуре до готовности. Ревень можно заменить ягодами — земляникой, брусникой, красной смородиной.

518. Бисквитная мазурка с орехами

3 яйца, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 400 г мелко нарезанных орехов, 1 стакан изюма (сабзы), 1 стакан (без верха) муки, $^1/_2$ ч. ложки соды.

Охлажденные яйца взбить с сахаром в охлажденной посуде до увеличения массы вдвое. Добавить орехи, изюм, постепенно всыпать муку, осторожно перемешивая деревянной ложкой. Перед выпечкой положить соду, погашенную в уксусе, перемешать. Готовое тесто разложить равномерным слоем на противень, смазанный маслом. Печь при умеренной температуре. Готовую мазурку нарезать на ромбики, квадратики небольшой величины.

519. Бисквитные квадратики с цукатами

5—6 яиц, $^3/_4$—1 стакан сахарного песка, цедра 1 лимона или апельсина, молотая корица по вкусу, чуть-чуть молотой гвоздики (по желанию), мука — сколько понадобится, чтобы можно было раскатать тесто в пласт (лепешку).

Подготовить противень. Охлажденные целые яйца хорошо взбить с сахаром, добавить цедру, корицу (по желанию — гвоздику), муку и замесить густоватое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной в палец, нарезать квадратики и положить их на противень, смазанный маслом. Поставить в духовку с легким жаром (170 °С). Когда квадратики немного зарумянятся, вынуть из духовки, посыпать мелко нарубленными цукатами и поставить снова в духовку, чтобы квадратики допеклись.

Цукаты приготовить по рецепту 563.

520. Бисквитные палочки

5 яиц, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана муки, чуть меньше $^1/_2$ стакана картофельной муки (крахмала), крупный сахарный песок для посыпки.

Охлажденные целые яйца взбить в пенистую пышную массу, добавить муку, крахмал и осторожно, но побыстрее все перемешать. Приготовленное бисквитное тесто с помощью кондитерского шприца или конусообразного бумажного мешочка выдавить в виде палочек длиной 7—8 см, толщиной 1,5—2 см на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Сверху палочки посыпать крупным сахарным песком. Поставить в духовку и выпекать при 180—190 °С до готовности.

521. Яблочные бисквиты

5 яиц, 4—5 яблок (400 г), сахарный песок, натертая цедра 1 лимона.



Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Испечь яблоки, снять кожицу, вынуть сердцевину, протереть через сито (дуршлаг). Яблочное пюре смешать с 2 ст. ложками сахарного песка и лимонной цедрой. Желтки стереть добела с 5 ч. ложками сахара, смешать с протертыми яблоками. Охлажденные белки взбить в пышную пену и постепенно соединить с яблочной массой. Между тем смазать белую или пергаментную бумагу маслом (или воском), положить ее на противень. Выложить яблочно-яичную массу толстым слоем и выпекать в нежарком духовом шкафу до полуготовности. Вынув из духовки, разрезать яблочный бисквит на квадраты (прямоугольники), отодвинув их один от другого, посыпать сахарным песком и поставить в духовку, допекая до готовности, т. е. бисквиты должны подсохнуть.

● Эти бисквиты можно выпекать, накладывая массу в бумажные коробочки (лучше из восковки).

522. Печенье «Друг дома», долго сохраняющееся *(по-венгерски)*

2 целых охлажденных яйца, 140 г сахарного песка, 140 г мелкорубленого миндаля (или других орехов), цедра 1 лимона, 140 г муки.

Яйца с сахаром растереть деревянной ложкой или взбить миксером, добавить мелкорубленый миндаль, натертую цедру, всыпать муку и хорошо вымесить тесто. На противень, смазанный маслом, выложить тесто слоем в 2—3 мм. Печь в нежаркой духовке до готовности. Вынуть печенье из духовки и еще горячим нарезать его в виде палочек толщиной в палец.

● Миндаль можно заменить зернами урюка.

523. Яблочный пирог «Пай»

Для теста нижнего слоя пирога: 200 г твердого сливочного масла или маргарина, 3 стакана муки, 200 г сметаны, соль по вкусу.
Для начинки: $1—1^1/_2$ стакана яблочного конфитюра или пюре, сахарная пудра по вкусу.
Для бисквитного теста верхнего слоя пирога: 4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан муки.

Глубокий противень с бортиками смазать маслом. Муку и твердое масло или маргарин порубить ножом в миске (или лучше сечкой в корытце) до получения маслянистой крупы, затем влить подсоленную сметану, всыпать муку и быстро, но осторожно замесить тесто. Разложить тесто на подготовленный противень ровным слоем, прижимая руками, сразу же поставить в хорошо нагретую духовку (210—220 °С), чтобы оно подрумянилось. Затем вынуть, положить на него начинку с сахарной пудрой и сверху залить бисквитным тестом.

Приготовление бисквитного теста. Охлажденные целые яйца взбить с сахаром в пену до увеличения массы в объеме, всыпать муку и быстро, но осторожными движениями перемешать, чтобы тесто не осело. Эту смесь сразу же вылить на начинку, поставить пирог снова в духовку, слегка убавить огонь (190—200 °С) и печь до готовности. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

● Для верхнего слоя пирога можно вместо бисквитного приготовить **белковое тесто**: взбить 4 белка с просеянной сахарной пудрой (5—6 ст. ложек) до получения густой пышной массы; выпекать в нежаркой духовке при температуре 100 °С до подрумянивания.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНО-МАСЛЯНОГО ТЕСТА

Бисквитно-масляное тесто отличается от обычного бисквитного повышенным содержанием масла, поэтому изделия из него имеют более плотный мякиш. Кекс — самый яркий образец изделия из этого теста.

524. Торт «Цыганка»

6 яиц, 1 стакан (240 г) размягченного масла или маргарина (чуть побольше), 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана сметаны или молока, $1^3/_4$ стакана муки, 1 стакан сабзы (мелкий изюм без косточек), 1 ч. ложка молотой корицы или 1 пакетик корицы с сахаром, $^1/_2$ ч. ложки молотой (предварительно подсушенной) гвоздики, 1 ч. ложка соды.
Для покрытия: шоколадная помадка (рецепт 454).

Подготовить не очень большую форму или сковороду: смазать разогретым маслом и посыпать молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Размягченное масло или маргарин добела растереть с сахаром деревянной ложкой, затем, не переставая взбивать, ввести поочередно желтки, добавить сметану или молоко, всыпать муку и размешать до получения однородной массы. Добавить в нее пряности (корицу, гвоздику), изюм и соду, размешать. Между тем в отдельной чистой посуде взбить веничком или миксером охлажденные белки в густую пену так, чтобы они держались, а не падали с веничка. Эту белковую массу ввести в тесто в 2—3 приема, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Готовое тесто сразу же выложить в подготовленную форму, поставить в разогретую духовку и выпекать при 190 °С до готовности. Охлажденный торт покрыть шоколадной помадкой.

525. Королевский торт

Для теста: 6 желтков, $^3/_4$ стакана растолченного сахарного песка, 200—250 г размягченного масла или маргарина, 2—$2^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной уксусом.
Для крема: 6 охлажденных белков, $^3/_4$ стакана сахарной пудры, $^3/_4$ стакана любого варенья (желательно с кислинкой).

Желтки растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно добавить размягченное масло, ввести соду, всыпать муку и замесить (но не мять) тесто. Разделить его на равные кусочки для 5 небольших коржей и испечь на сковороде, выстланной пергаментной бумагой.

Сильно охлажденные белки взбить с сахарной пудрой в пенообразную массу с добавлением варенья. Готовые коржи смазать кремом, сверху посыпать крошкой — измельченными обрезками коржей.

● Употреблять этот торт на второй день.

526. Торт с клубникой

Для теста: 200 г размягченного масла, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 5 яиц, чуть побольше 1 стакана муки, сода на кончике ножа.
Для начинки и украшения: 1 кг клубники, сахар по вкусу.
Для пропитывания коржей: 1 стакан клубничного пюре, $^1/_4$ стакана воды и 3 ст. ложки ликера или коньяка.
Крем сметанный по рецепту 459.

Размягченное масло растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно, небольшими пор-

циями, добавлять яйца, взбитые в отдельной посуде. Затем добавить соду и при постоянном размешивании всыпать муку до получения сметаноподобной массы (соду можно смешать с мукой). Тесто сразу же вылить на сковороду или в форму, смазанную разогретым маслом и посыпанную молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.).

Поставить в разогретую до 190—200 °С духовку и печь до готовности.

Из подготовленной клубники отобрать целые ровные ягоды для украшения торта. Остальную клубнику протереть с сахаром (по вкусу) через дуршлаг. Для пропитки торта отложить $^3/_4$—1 стакан клубничного пюре.

Испеченный охлажденный торт разрезать на 2 коржа и каждый корж хорошо пропитать клубничным пюре, разбавленным смесью воды с ликером или коньяком.

На один корж положить протертую массу из клубники, на нее — немного сметанного крема, затем на крем первого коржа положить второй корж и на него опять клубничное пюре. Сверху и с боков торт обильно покрыть сметанным кремом.

Украсить торт целыми ягодами клубники и поставить в холодильник.

● Коржи для торта можно испечь на сметане, т. е. вместо масла взять 1 стакан сметаны; сначала яйца взбить с сахаром, а потом добавлять взбитую сметану и остальные компоненты.

527. Торт с вишней

100 г размягченного сливочного масла, 4 яйца и 1 желток, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 100 г молотых просеянных белых сухарей или 100 г белой булки, намоченной в молоке и отжатой, цедра 1 лимона (или молотая корица по вкусу), не менее 1 стакана вишни из варенья без косточек и без сиропа. По желанию в тесто можно добавить 100 г мелкорубленого миндаля или зерен урюка.

Масло растереть деревянной ложкой добела и, не переставая растирать, ввести небольшими порциями взбитую миксером в отдельной посуде яично-сахарную массу, добавить, если есть, мелкорубленый миндаль, затем натертую цедру с лимона или корицу, молотые сухари или отжатую от молока булку, размешать до гладкости, ввести вишню без сиропа, еще раз перемешать. Готовое тесто переложить в подготовленную форму, смазанную

маслом и посыпанную молотым печеньем или сухарями, поставить в разогретую духовку и печь до готовности при 190 °С.

528. Торт «Белочка»

5—6 яиц, 250 размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 ст. ложка порошка какао с верхом, $1^3/_4$ стакана муки, 1 ч. ложка (без верха) соды, погашенной в 1 ст. ложке 6 %-ного уксуса, $1—1^1/_2$ стакана рубленых (но не очень мелко) грецких или других орехов, ванилин на кончике ножа (по желанию), $^1/_2—1$ ст. ложка просеянной сахарной пудры, чуть-чуть лимонного сока.
Для покрытия торта сверху: шоколадная помадка (рецепт 454).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Масло или маргарин растереть с сахаром добела, затем, не переставая растирать, ввести в эту смесь поочередно яичные желтки, добавить сметану, порошок какао, всыпать муку (должно получиться не слишком густое тесто) и размешать до получения однородной массы, в которую ввести соду, ванилин, рубленые орехи; перемешать.

Охлажденные белки взбить в густую пену, добавив в конце взбивания сахарную пудру и несколько капель лимонного сока. Эту пышную массу постепенно, в 2—3 приема, ввести в тесто, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Готовое тесто сразу же вылить в подготовленную форму, поставить в разогретую духовку и выпекать при 200 °С до готовности. Охлажденный торт полить горячей шоколадной помадкой, поставить в холодильник.

529. Орехово-шоколадный торт «С днем рождения»

Для теста: компоненты, указанные в рецепте 528.
Для шоколадной массы: 100 г шоколада, 200 г сахарного песка, $^1/_2$ стакана подогретого молока, 2 ст. ложки без верха муки.
Для белковой глазури: 1 охлажденный белок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 капель лимонного сока или разведенной лимонной кислоты.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник, причем 1 белок оставить в мисочке для глазури.

Масло растереть деревянной ложкой в отдельной посуде. Желтки растереть с сахаром до получения пышной массы (лучше в миксере), добавить сметану, порошок какао (1 ст. ложка с верхом), хорошо перемешать, соединить с растертым маслом, всыпать муку (тесто не

должно быть слишком густым), размешать до получения однородной массы. Добавить соду, рубленые орехи, перемешать.

Охлажденные белки взбить в густую пенообразную массу, которую постепенно, в 2—3 приема, ввести в тесто, осторожно перемешивая, чтобы оно не успело осесть. Вылить в подготовленную форму и выпекать при 190 °С до готовности.

Приготовление шоколадной массы. Шоколад натереть на терке, смешать с сахаром и в эмалированной миске (кастрюльке) распустить на водяной бане, добавить муку, размешать, чтобы не было комочков, влить подогретое молоко и снова тщательно перемешать. Смесь поставить на огонь и при постоянном помешивании прогреть, дать прокипеть.

Для получения глазури охлажденный белок взбить, постепенно добавляя сахарную пудру и лимонный сок (каплями).

Охлажденный торт разрезать на 3 коржа и прослоить шоколадной массой. Верх торта покрыть белковой глазурью и по глазури написать шоколадной массой «С днем рождения».

530. Шоколадный торт с кремом

4 яйца, 200 г размягченного сливочного масла, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 100 г сметаны, 1 ст. ложка с верхом порошка какао, примерно $1^1/_4$—$1^1/_2$ стакана муки, 1 ч. ложка (неполная) соды, $^1/_2$ ст. ложки сахарной пудры, несколько капель лимонного сока.
Для крема: 1 ст. ложка с верхом муки, 2 яичных желтка, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 100 г шоколада.

Подготовить форму: дно покрыть кружком белой промасленной бумаги или пергамента, бока смазать маслом и посыпать молотыми сухарями (печеньем).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Масло растереть деревянной ложкой в отдельной посуде добела. Желтки взбить с сахаром до получения пышной массы (в миксере), добавить сметану, какао, хорошо перемешать, соединить с растертым маслом, всыпать муку (тесто должно быть не слишком густое), размешать до однородной консистенции. Ввести соду, погашенную в уксусе, перемешать.

Сильно охлажденные белки взбить в густую пену миксером, добавляя в конце сахарную пудру и лимонный сок. Эту массу постепенно, в 2—3 приема, ввести в тесто,

осторожно перемешать сверху вниз, чтобы оно не успело осесть. Вылить в подготовленную форму и выпекать при температуре 190 °С до готовности.

Приготовить крем. Муку поджарить до светло-желтого цвета, охладить и соединить со взбитыми желтками в эмалированной посуде. Молоко с сахаром довести до кипения и тонкой струйкой при постоянном помешивании влить в яичную смесь, нагревать на слабом огне 5—6 мин до загустения, затем добавить натертый на терке шоколад. Испеченный и охлажденный торт разрезать на 2—3 коржа, прослоить шоколадным кремом. Сверху также намазать кремом, а по краям разложить взбитый с сахарной пудрой белок (оставшийся от приготовления крема) или взбитую с сахаром холодную сметану.

531. Торт артиста *(по-венгерски)*

360 г размягченного сливочного масла, 180 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 150 г молотого миндаля, 1—2 ст. ложки вина, немного лимонной цедры, около 500 г муки.
Для прослойки коржей: малиновое варенье и любой светлый крем (по желанию) с добавлением ванилина на кончике ножа.
Для покрытия: белая сахарная глазурь (рецепт 449).
Для украшения: засахаренные фрукты, цукаты.

Размягченное масло растереть с сахаром добела, не переставая растирать, постепенно небольшими порциями добавлять желтки, взбитые вилкой. Добавить молотый миндаль, вино, лимонную цедру, всыпать муку и замесить тесто. Хорошо промешанное тесто разделить на 4—5 кусочков для коржей одинакового размера. Каждый корж испечь отдельно.

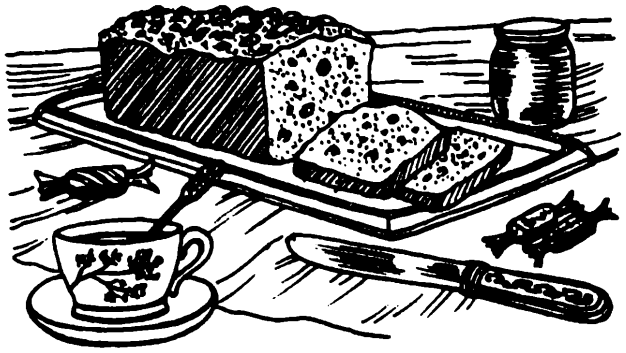
На другой день приготовить торт. Один корж смазать малиновым вареньем, другой — ванильным кремом и таким образом прослоить все коржи, накладывая один на другой. Сверху покрыть торт простой сахарной глазурью. Украсить засахаренными фруктами или цукатами.

● Миндаль можно заменить молотыми зернами урюка.

532. Пражский торт

Для теста: 3 яйца, $^3/_4$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ стакана сливочного или топленого масла (размягченного), $^1/_2$ банки сгущенного молока с сахаром и какао (если сгущенка без какао, добавить $1^1/_2$ ст. ложки порошка какао), $^1/_2$ стакана сметаны, $1^3/_4$ стакана муки, $^1/_2$ ч. ложки соды.

Для крема: 300 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$ банки сгущенного молока с сахаром и какао. Для глазирования: шоколадная помадка (рецепт 454).



Яйца растереть с сахаром (добела) и, не переставая растирать, добавлять небольшими порциями размягченное масло и сгущенное молоко с какао; затем ввести сметану, размешать, всыпать муку и положить соду, погашенную уксусом. Все хорошо перемешать, вылить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.). Поставить в нагретую до 190 °С духовку, а когда торт поднимется, повысить температуру до 200 °С и выпекать в течение примерно 1 ч (до готовности).

Приготовить крем: размягченное сливочное масло взбить добела, прибавляя понемногу сгущенное молоко с сахаром и какао, и продолжать взбивать до получения пышной массы. По желанию можно ввести в крем 2 яичных желтка (поочередно) в процессе его приготовления.

Готовый охлажденный торт разрезать на 3 пласта и хорошо смазать приготовленным кремом, положив их один на другой (верхний пласт кремом не смазывать); поставить на несколько часов в холодильник для закрепления, после чего подровнять ножом бока торта и покрыть весь торт (сверху и с боков) шоколадной помадкой (рецепт 454) или шоколадной глазурью (рецепт 455). Хранить в холодильнике.

533. Кекс

4 яйца, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана молока, 250 г сливочного или топленого масла, около 2 стаканов муки (300 г), $^3/_4$ стакана сабзы (изюма без косточек), цедра 1 лимона или мандарина (или ванилин на кончике ножа), чуть соли, $^1/_4$ ч. ложки соды.

Отбить в глубокую кастрюльку яйца, перемешать с сахаром, влить молоко и слегка прогреть смесь на плите, все время помешивая. Затем взбить эту смесь (сбивалкой или миксером) в пену, добавить растертое добела масло, перемешать, всыпать муку и быстро, но осторожно замесить тесто, добавив соль, соду, цедру или ванилин, изюм

(промытый и обсушенный). Все тщательно размешать и выложить тесто в продолговатую форму для кекса или неглубокую кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную мукой. Форма должна быть заполнена на $^3/_4$. Выпекать кекс при 190—200 °С около 1 ч (до готовности). После охлаждения вынуть кекс из формы, зачистить ножом или гигиенической металлической пилочкой подгорелые места и посыпать сахарной пудрой.

534. Кекс *английский*

8 целых яиц и 2 яичных желтка, $1^3/_4$ стакана (400 г) сахарного песка, 400 г размягченного сливочного масла, $2^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сабзы или коринки (изюма без косточек), цедра 1 лимона или апельсина.

Растереть (взбить миксером) целые яйца и желтки с сахаром до увеличения массы в объеме не менее чем вдвое. Отдельно растереть деревянной ложкой (взбить миксером) масло до получения пенообразной пышной массы и соединить ее со взбитыми яйцами. Сразу же всыпать муку, осторожно перемешать, добавить цедру и изюм (вымытый и обсушенный). Все размешать и выложить тесто в продолговатую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, поставить в нагретую до 190—200 °С духовку и печь около 1 ч (до готовности). За 10—15 мин до конца выпечки накрыть кекс сверху, чтобы не подгорел, влажной бумагой, смоченной стороной кверху. В остальном делать все по рецепту 533.

535. Кекс миндальный

5—6 яиц, $1^1/_4$ стакана сахарного песка, 250—300 г размягченного сливочного масла, $^3/_4$ стакана очищенного мелкорубленого миндаля (можно поджаренного), цедра $^1/_2$ лимона или апельсина, примерно 2 стакана муки.
Сахарная пудра для посыпки кекса.

Яйца охладить и взбить с сахаром до увеличения массы в объеме не менее чем вдвое. В другой посуде растереть деревянной ложкой или взбить миксером масло до получения пышной массы и соединить ее со взбитыми яйцами. Сразу же всыпать муку, осторожно перемешать, добавить цедру и мелкорубленый миндаль. Все хорошо размешать и выложить тесто в продолговатую форму для кекса или неглубокую кастрюлю, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Выпекать кекс при 180—200 °С до готовности (около 1 ч). После

охлаждения вынуть кекс из формы и посыпать сахарной пудрой.

● Поверхность кекса можно покрыть шоколадной помадкой или шоколадной глазурью с какао (рецепты 454, 455) и, пока она не застыла, украсить половинками миндаля или посыпать поджаренным мелкорубленым миндалем.

● Миндаль можно заменить очищенными зернами урюка.

536. Вафли

5 яиц, 5 ст. ложек сахара, $^1/_2$ стакана растопленного масла, $^1/_2$ стакана сметаны (или $^1/_4$ стакана молока), 1 стакан муки.
Масляно-заварной крем по рецепту 472.

Вафли, выпеченные в электровафельнице, выглядят очень аппетитно.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела, добавить в них растопленное масло (не горячее), сметану; смешать, всыпать муку и хорошо размешать до получения однородной массы. Ввести в эту массу взбитые в густую пену охлажденные белки и осторожно перемешать сверху вниз.

Вафельницу предварительно прогреть, открыть и на середину нижней половины формы налить чайную ложку приготовленного теста, затем закрыть и, слегка прижав, выпекать в течение 1—2 мин в зависимости от желаемого цвета вафель и напряжения в сети. Испеченные вафли снять ножом и горячими сразу же свернуть в трубочку на выдвинутом со стола конце деревянной палочки или металлической трубки диаметром 2—3 см. Затвердевшие вафли-трубочки (примерно через 1 мин) снять и положить на блюдо.

Охлажденные вафли-трубочки можно начинить любым кремом, например масляным яично-молочным (рецепт 464) или белково-масляным (рецепт 469).

● Вместо трубочек можно сделать трехслойный вафельный торт, прослаивая вафли масляно-заварным кремом.

537. Вафли миндальные

6 яиц, 3 ст. ложки сахарного песка, 100 г размягченного масла, 100 г толченого сладкого миндаля (или зерен урюка), 100 г муки, сливки для разведения.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела, постепенно добавляя размягченное масло. Всыпать толченый миндаль, муку, размешать до получения однородной массы. Положить в эту массу взбитые в пену охлажденные белки, осторожно перемешать сверху вниз. Можно развести сливками, осторожно перемешивая, чтобы получилось жидковатое тесто.

Выпекать так, как указано в рецепте 536.

538. Вафли сметанные

Сколько яиц — столько столовых ложек хорошей сметаны и столько же столовых ложек муки, сахарный песок по вкусу.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром. Сильно охлажденную сметану взбить миксером до получения пышной густой массы, соединить с растертыми желтками. Всыпать муку, размешать и ввести в тесто взбитые в пену белки, осторожно перемешивая сверху вниз.

Выпекать обыкновенным способом (рецепт 536).

539. Пирожное *английское*

200 г размягченного сливочного масла (или сливочного маргарина), 200 г сахарного песка, 3—4 яйца, цедра $^1/_2$—1 лимона, $^1/_4$ стакана очищенного толченого миндаля (или зерен урюка), $^1/_2$ стакана сабзы или коринки (вымытой и подсушенной), $^3/_4$ стакана муки.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром в отдельной посуде. Масло растереть (взбить) добела и, не переставая растирать, добавлять постепенно растертые с сахаром желтки, лимонную цедру, толченый миндаль, затем положить сабзу, всыпать муку, хорошенько перемешать. Взбитые в пену белки осторожно ввести в тесто, перемешивая деревянной ложкой сверху вниз. Вылить тесто на противень с бортиками или сковороду и поставить в нагретую духовку. Когда испечется, нарезать острым ножом небольшими прямоугольниками или квадратиками.

● Можно сделать маленькие бумажные формочки, смазать их маслом, наполнить тестом, поставить на противень и выпекать.

540. Печенье «Узелки» (*французская кухня*)

1 желток сваренного вкрутую яйца, 2 сырых яичных желтка, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 125 г размягченного сливочного масла, 250 г муки, яичный взбитый белок, сахарная пудра.

Сваренный желток тщательно растереть деревянной ложкой, смешать с сырыми желтками, добавить сахар и взбивать веничком в течение 15 мин в пышную массу. Всыпать половину муки, ввести растертое добела масло, размешать, добавить остальную муку и замесить тесто руками. Раскатать тесто в длинную ленту и порезать на части. Каждую часть ленты завязать в узел. Подготовленные узелки обмакнуть во взбитый белок, обсыпать сахарной пудрой и уложить на противень, смазанный маслом. Выпекать при температуре 200—220 °С до готовности.

541. Печенье к чаю *по-венгерски*

280 г размягченного сливочного масла, 3 яичных желтка, ванильный сахар или чуть-чуть ванилина, 250 г муки.
Для начинки: 3 белка, 280 г сахарной пудры.
Абрикосовое варенье для прослойки печенья.

Сливочное масло стереть деревянной ложкой добела, ввести взбитые вилкой желтки, добавить порошок ванильного сахара или ванилина на кончике ножа, всыпать муку и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 5—6 мм и вырезать выемкой (тонким стаканом) кружки. Приготовить белково-сахарную смесь: белки взбить и смешать с сахарной пудрой, чтобы получилась смесь густой консистенции. Кружки, вырезанные из теста, покрыть этой смесью, уложить на противень, поставить в нагретую духовку со средним жаром и печь до светло-коричневого цвета. Когда печенье остынет, намазать абрикосовым вареньем плоские донышки его и сложить по два донышко к донышку.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СМЕТАННО-МАСЛЯНОГО ТЕСТА С СОДОЙ

При изготовлении изделий с содой следует знать, что после внесения соды и кислоты тесто нельзя долго месить, так как углекислый газ быстро улетучивается и изделие получается уплотненным.

542. Торт «Зебра»

3—4 яйца, 1 стакан сахарного песка, 50 г размягченного сливочного масла или 2—3 ст. ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка (без верха) соды, погашенной в уксусе, $1^1/_2$ стакана муки, 2 ст. ложки (без верха) порошка какао.
Для крема: 1 стакан хорошей сметаны (из холодильника), $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахарного песка или сахарной пудры, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана рубленых грецких орехов.

Яйца взбить с сахаром до увеличения массы в объеме на менее чем вдвое, добавить при постоянном помешивании размягченное масло, затем сметану, постепенно всыпать муку и размешать до получения массы однородной консистенции; добавить соду, погашенную в уксусе, и еще раз перемешать.

Подготовленную массу быстро разделить пополам (разлить поровну в две глубокие тарелки) и к одной половине, помешивая, добавить какао. Таким образом, получится два теста разного цвета: темное и светлое. Оба теста, чередуя темное и светлое, вносить по 2 ст. ложки в центр формы или сковороды, подогретой и смазанной маслом. Рисунок зебры получится лишь в том случае, если всякий раз темное или светлое тесто вносится строго в центр сковороды и торт немедленно ставится в разогретую духовку. Выпекать торт примерно 45 мин, причем первые 20—25 мин при 200 °С, а затем при 180—190 °С. Охлажденный торт сверху и с боков обильно покрыть кремом и посыпать рублеными орехами.

Приготовление крема. Сильно охлажденную сметану взбить с сахаром до образования густой пышной массы, добавить рубленые орехи и осторожно перемешать.
● Орехи в крем можно не добавлять, но посыпать ими сверху торт обязательно.

543. Торт с черемухой

1 стакан молотой просеянной черемухи, 1 стакан сметаны, 2 целых яйца, 2 яичных желтка, 1 стакан сахара, 50 г размягченного масла или маргарина, 1 стакан муки, 1 ч. ложка (неполная) соды, погашенной в уксусе.
Крем сметанный (рецепт 459).

В миску всыпать просеянную через сито черемуху, залить сметаной, перемешать, закрыть крышкой и поставить на 3—4 ч в холодильник (можно на ночь).



Целые яйца и желтки взбить с сахаром в пышную массу и соединить ее с подготовленной черемухой. Добавить растертое масло, смешать, всыпать муку, внести соду. Осторожно перемешать и вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями или печеньем. Поставить в горячую духовку и выпекать при 190 °С до готовности (около 1 ч).

Охлажденный торт разрезать на 2—3 коржа в зависимости от высоты торта, переслоить сметанным кремом, верх и бока также обильно покрыть кремом.

544. Торт-сметанник с корицей

2—3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, $1^1/_2$ стакана муки, 1 ч. ложка молотой корицы (или $^1/_2$ пакетика корицы с сахаром), 1 ч. ложка соды (без верха), погашенной в уксусе, по желанию 1 стакан сабзы (мелкого изюма без косточек).
Для горячей смеси: 2 ст. ложки порошка какао, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сметаны.

Свежие яйца взбить с сахаром в пену до увеличения массы вдвое, добавить сметану, корицу, осторожно перемешать деревянной ложкой, постепенно всыпать муку и размешать до получения однородной массы, после чего добавить соду, погашенную в уксусе, изюм и еще раз перемешать.

Форму или сковороду подогреть, смазать маслом, посыпать молотыми сухарями или размолотым скалкой печеньем (1 шт.), вылить в нее готовое тесто, сразу же поставить в разогретую духовку. Выпекать при 190—200 °С примерно 50 мин (до готовности). Чтобы торт не подгорел, за 15 мин до конца выпечки покрыть его влажной бумагой.

Охлажденный торт покрыть горячей смесью, приготовленной следующим образом: какао размешать с сахаром, добавить сметану и при непрерывном помешивании нагреть на слабом огне; довести до закипания.

● Вместо горячей смеси торт можно покрыть шоколадной помадкой (рецепт 454) или любым другим кремом (по вкусу).

● Если торт нужно испечь в большой форме, то указанные компоненты увеличить: 4—5 яиц, $1^1/_2$ стакана сахарного песка, $1^1/_2$ стакана сметаны, пакетик корицы с сахаром, 1 ч. ложка соды, погашенной в уксусе, $2^1/_4$ стакана муки, $1^1/_4$—$1^1/_2$ стакана изюма.
● Можно в тесто добавить 50—70 г размягченного маргарина (масла), тогда торт будет посдобнее.

545. Торт «Аленушка»

3 яйца, $^3/_4$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ банки сгущенного молока с сахаром, $^3/_4$ стакана сметаны, примерно 1—$1^1/_4$ стакана муки, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, ванилин на кончике ножа или цедра 1 лимона или апельсина (по желанию).
Крем по рецепту 467.

Яйца взбить с сахаром и, не переставая перемешивать, постепенно добавлять сгущенку, затем сметану, муку и соду. Тесто полужидкой консистенции разделить на три равные части для трех коржей (разлить по тарелкам). Каждую часть теста ложкой перенести на сковороду, смазанную маслом, равномерно распределить и выпекать в горячей духовке при температуре 190 °С до готовности.

Для получения крема размягченное масло взбить добела, прибавлять понемногу сгущенку, продолжая взбивать до образования пышной массы, ввести ванилин и размешать.

Испеченные и охлажденные коржи прослоить кремом, сверху и с боков также смазать кремом.

● Испеченные коржи для торта «Аленушка» можно разрезать еще по горизонтали и получить 6 коржей. Для прослойки их приготовить два крема — сметанный (рецепт 459) и яблочный.

Приготовление яблочного крема: 5—6 средних яблок (лучше кислых) испечь в духовке (или разварить на слабом огне), протереть через дуршлаг или сито. В полученное пюре добавить сахарный песок по вкусу и 1 ст. ложку сливочного масла. Все хорошенько размешать.

При приготовлении торта коржи укладывать срезанной стороной вверх и смазывать кремом, чередуя яблочный и сметанный. Сверху обсыпать крошкой или рублеными орехами.

546. Торт «Сладкоежка» (с выпеканием коржей на плите)

Для теста: 30 г размягченного масла, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка без верха соды, погашенной в уксусе, примерно $2^1/_2$—3 стакана муки.
Для крема: 250—300 г размягченного масла, $^1/_2$ стакана сахарного песка (лучше сахарной пудры), 1 яйцо (желток), $^1/_2$ банки сгущенного молока с сахаром, 2 раза по 3 ст. ложки холодного кипяченого молока.

Масло растереть добела, соединить с сахаром и сметаной, все хорошенько перемешать, добавить соду, всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Разделить тесто на 4 или 6 равных частей (в зависимости от размера сковороды), из каждой раскатать корж и перенести на сковороду. Сковорода должна быть вымыта, но не смазана жиром. Выпекать коржи на плите или газовой конфорке при умеренном огне, переворачивая, в течение 5—7 мин.

Приготовить крем: масло взбить с сахаром в пышную массу, добавить яичный желток и, не переставая растирать, постепенно, в два приема, влить холодное молоко, ввести сгущенку, все хорошо перемешать. Можно добавить в крем ванилин или 2 ст. ложки ликера (коньяка).

Охлажденные коржи подровнять ножом и прослоить кремом. Верх и бока торта обильно покрыть кремом, посыпать крошкой, полученной при обрезании коржей, или рублеными орехами. Поставить в холодильник.

547. Торт-сметанник с курагой

2—3 яйца (лучше 3 желтка), 1 стакан сахарного песка, 1 стакан сметаны, 1—$1^1/_2$ стакана муки (в зависимости от массы яиц), 1 ч. ложка соды, погашенной в 1 ст. ложке 6 %-ного уксуса, $^3/_4$—1 стакан кураги, нарезанной небольшими кусочками, цедра 1 апельсина или лимона.
Для крема: 125 г размягченного сливочного масла, $^1/_4$ банки сгущенного молока с сахаром, 1—2 ст. ложки ликера или коньяка (по желанию).

Подготовить курагу: тщательно промыть и, если сухая, залить кипящей водой, дать постоять, затем обсушить и нарезать небольшими кусочками, напоминающими изюм.

Целые яйца или желтки хорошо растереть или взбить с сахаром, добавить сметану и осторожно перемешать деревянной ложкой до полного растворения

сахара, затем всыпать муку, размешать до образования однородной массы, после чего добавить соду, цедру, курагу и все перемешать. Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в разогретую духовку и выпекать, как указано в рецепте 544.

Охлажденный торт покрыть масляным кремом светлого цвета. Желательно украсить абрикосами из компота или цукатами из апельсинных корочек.

Приготовление масляного крема. Масло взбить до получения пышной массы белого цвета, постепенно, по чайной ложке, ввести в нее сгущенное молоко с сахаром, добавить ликер и перемешать.

548. Торт «Пища богов»

Для теста: 2 яйца, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахарного песка, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ стакана мелко нарезанных грецких орехов, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, $1^1/_2$—2 стакана муки.
Для крема: $^3/_4$—1 банка сгущенного молока с сахаром, 200—250 г размягченного сливочного масла, 3 ч. ложки какао. По желанию торт можно приготовить в 1,5 раза больше, соответственно увеличив количество компонентов.

Яйца с сахаром взбить миксером в пышную массу, добавить сметану, ввести орехи, соду, всыпать муку, перемешать. Переложить тесто в небольшую форму или глубокую сковороду, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями или печеньем. Поставить в нагретую духовку и выпекать при умеренной температуре до готовности.

Приготовить крем: размягченное масло взбить в пышную однородную массу и, постоянно помешивая, ввести в него небольшими порциями сгущенное молоко, добавить порошок какао, размешать.

Через 4—5 ч охлажденный торт разрезать по горизонтали на два пласта, причем нижний должен быть потоньше. Верхний пласт размять руками на крошку.

Первый (нижний) пласт (по желанию можно пропитать сиропом с коньяком) покрыть кремом, обильно посыпать крошкой, чуть придавив ее рукой, и опять покрыть кремом сверху и с боков, обсыпать крошкой. Поставить в холодильник.

549. Торт «Смуглянка»

3 яичных желтка, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны, $1^1/_4$—$1^1/_2$ стакана муки, 1 ч. ложка соды, погашенной в уксусе, 1 ста-

кан (тонкий) сабзы-изюма без косточек, пропущенного через мясорубку.
Масляный крем со сгущенным молоком (рецепт 467) с добавлением жженки для цвета, ванилина и по желанию — ликера.

Подготовить изюм: тщательно промыть, залить кипящей водой и, если изюм сухой, дать немного постоять для набухания, слить воду, слегка обсушить на салфетке и дважды пропустить через мясорубку.

Желтки растереть с сахаром добела, добавить сметану, перемешать деревянной ложкой, затем всыпать муку и размешать до получения однородной массы. Внести соду, измельченную массу изюма и все еще раз перемешать до консистенции густоватой сметаны. Вылить тесто в подготовленную форму и печь при температуре 190—200 °С до готовности.

Охлажденный торт разрезать на 2—3 коржа, в зависимости от высоты торта, прослоить кремом, сверху и с боков также покрыть кремом, по желанию можно посыпать поджаренными рублеными орехами.

Приготовление жженки. 1 ст. ложку сахарного песка (лучше сахарной пудры) высыпать на сковороду и, помешивая осторожно длинной лопаточкой или палочкой, нагревать до тех пор, пока сахар не станет темно-коричневым. Продолжая мешать, постепенно добавить $^1/_2$ стакана горячей воды. Размешать до растворения комочков. Полученный клейкий темно-коричневый раствор можно заготовить впрок — перелить в бутылочку и закрыть пробкой. Использовать для придания окраски.

550. Торт «Сказка»

Для теста: 300 г сметаны, $^3/_4$—1 стакан сахарного песка, 1 ч. ложка соды (без верха), погашенной уксусом, мука, сколько понадобится, чтобы получилось тесто, как для оладьев, изюм (измельченный), мелкорубленые орехи и мак по вкусу.
Крем по рецепту 467.
Для украшения: крошка с орехами и шоколадом.

Охлажденную сметану взбить с сахаром, добавить соду, перемешать, всыпать муку и замесить тесто, как для оладьев. Тесто разделить на 3 равные части (разлить в 3 тарелки) для 3 коржей. Положить в первую часть теста измельченные орехи, во вторую — измельченный изюм (предварительно размягченный и подсушенный), в третью — мак. Выпекать каждый корж от-



дельно на смазанной маслом сковороде в умеренно нагретой духовке.

Масло взбить в пышную массу белого цвета и, не переставая взбивать, добавить небольшими порциями сгущенное молоко с сахаром. Охлажденные коржи подровнять ножом и прослоить этим кремом. Верх и бока торта обильно покрыть кремом, посыпать крошкой, полученной при обрезании коржей, рубленными орехами и тертым на крупной терке шоколадом.

Приготовление мака. Мак промыть несколько раз в теплой воде, чтобы не осталось песка, затем залить кипящей водой, дать постоять около часа и вылить на салфетку в дуршлаг для стекания воды, после чего мак отжать, подсушить и истолочь в ступке или пропустить через мясорубку.

551. Торт с протертой черной смородиной

3 яйца, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 50 г размягченного сливочного масла или 2—3 ст. ложки топленого масла, $^1/_2$ стакана сметаны с 1 ст. ложкой (без верха) соды, 1 стакан протертых ягод черной смородины из компота или варенья, около 2 стаканов муки, ванилин на кончике ножа (по желанию).
Для крема: $1^1/_2$ стакана хорошей сметаны, $1^1/_2$ стакана сахарного песка, 3 ст. ложки (без верха) какао.
Для покрытия сверху: шоколадная помадка (рецепт 454).

Яйца взбить с сахаром в пышную пенистую массу, добавить, продолжая смешивать деревянной ложкой, масло, растертое добела, затем протертую смородину, перемешать, после чего ввести сметану, предварительно размешав в ней 1 ст. ложку соды (да, именно столовую ложку соды, с учетом того, что в состав теста входит смородина). Все снова хорошо перемешать и быстро при постоянном размешивании всыпать муку и ванилин. Тесто не должно быть слишком крутым.

Разделив тесто на 2 части, испечь 2 коржа, которые после охлаждения разрезать по горизонтали, и полученные лепешки смазать кремом, накладывая их одна на другую. Или в зависимости от величины формы (ско-

вороды) можно испечь сразу все тесто, а потом охлажденный торт разрезать по горизонтали на 3 части и прослоить их кремом.

Готовый торт залить горячей шоколадной помадкой, после застывания поставить в холодильник.

Приготовление крема. Какао смешать с сахаром, соединить с холодной густой сметаной и взбить в пышную массу, которая при переворачивании не должна падать вниз.

552. Торт с сухофруктами «Хаос»

Для теста: 1 стакан сметаны, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 2—$2^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ ч. ложки соды.
Для начинки: 250 г изюма без косточек (сабза или коринка), 250 г кураги, 250 г чернослива.
Для крема: 0,5 л хорошей сметаны, $^3/_4$ стакана сахарного песка, не менее $^1/_2$ стакана рубленых орехов.

Сухофрукты размягчить, т. е. подготовить, как указано в рецепте 600. Если нет какого-либо из указанных фруктов, то его можно заменить сушеными яблоками. Фрукты, каждый вид в отдельности, провернуть через мясорубку, чтобы получились 3 разные начинки.

Для теста муку смешать с содой и просеять. Охлажденную сметану взбить с сахаром, всыпать муку с содой и замесить густое тесто. Разделить тесто на 3 равные части. Каждую часть теста тонко раскатать в пласт толщиной 0,3—0,4 см. На один пласт положить изюм, на второй — курагу, на третий — чернослив. Пласты теста с разными начинками закатать в виде длинных батончиков (колбасок), уложить на смазанный маслом лист и выпекать при умеренной температуре (200 °С) до зарумянивания. Остывшие батончики нарезать поперек небольшими кусочками, уложить на блюдо разрезом вверх в виде хаотической горки (как подскажет фантазия). Залить сметанным кремом, посыпая рублеными орехами.

Для крема охлажденную сметану взбить с сахаром до получения пышной, густой массы.

553. Кофейный торт

3 яйца, 150 г размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_2$ стакана сливок (или молока 6 %-ного), 1 ст. ложка растворимого кофе в порошке, $1^1/_2$—$1^3/_4$ стакана муки, 1 ч. ложка соды (неполная), $^1/_2$ ст. ложки

сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока или 1—2 щепотки лимонной кислоты.
Для кофейной глазури: 1 ст. ложка крепкого растворенного кофе, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 белок, немного лимонного сока.

Подготовить форму. Сливки в отдельной посуде подогреть (до закипания), всыпать туда порошок кофе и размешать до растворения, охладить. Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки взбить с половиной сахара в пышную массу. В миске масло растереть добела деревянной ложкой со второй половиной сахара, затем, не переставая растирать, ввести по ложке взбитые желтки. При постоянном помешивании добавить сметану, охлажденный кофе со сливками, хорошо перемешать, всыпать муку (тесто должно быть не слишком густое), размешать до однородной консистенции. Ввести соду, погашенную в уксусе.

Сильно охлажденные белки взбить в густую пену миксером, добавляя в конце сахарную пудру и лимонную кислоту. Хорошо взбитую белковую массу постепенно, за 2—3 приема, соединить с тестом, осторожно перемешивая сверху вниз. Вылить в подготовленную форму и выпекать при температуре 190—200 °С до готовности.

Охлажденный торт покрыть белковой кофейной глазурью (рецепт 452).

● На большую форму количество компонентов увеличить: 4 яйца, 200 г сливочного масла, $1^1/_4$ стакана сахарного песка, около $^3/_4$ стакана сметаны и столько же сливок, $1^1/_2$ ст. ложки растворимого кофе в порошке, $1^3/_4$—2 стакана муки, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, $^3/_4$ ст. ложки сахарной пудры, немного лимонной кислоты.

554. Цитрусовый торт

1 пачка размягченного маргарина (250 г) или сливочного масла, 3 яйца, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 4—5 ст. ложек цитрусовой массы, $^3/_4$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, $1^1/_2$ стакана муки. Для украшения сверху тонко нарезанные дольки апельсинов или мандаринов (по желанию).
Крем сметанный (рецепт 459).

Цитрусовую массу можно приготовить заранее и хранить в холодильнике. Для этого взять смесь корок с апельсинов, лимонов, мандаринов, удалить с них половину белой мякоти (если корки очень толстые), оставив

остальную для придания вкусу торта умеренной горчинки, и провернуть их через мясорубку; к 1 стакану полученной массы добавить 1 стакан сахарного песка; тщательно перемешать и переложить смесь в стеклянную банку; закрыть крышкой, поставить в холодильник, используя по мере надобности в течение года.

Маргарин или масло растереть с половиной сахара добела и, не переставая растирать, постепенно ввести яйца, взбитые с остальным сахаром в отдельной посуде. Добавить цитрусовую массу, размешать, затем добавить соду, всыпать муку и замесить негустое тесто.

Форму или глубокую сковороду смазать маслом, посыпать молотыми сухарями или размятым скалкой печеньем (1 шт.), вылить в нее тесто, сразу же поставить в разогретую духовку и печь при 190—200 °С до готовности (40—45 мин). Из формы вынуть через 20—30 мин.

Охлажденный торт разрезать по горизонтали на 2 или 3 пласта (в зависимости от высоты торта), прослоить сметанным кремом. Сверху и с боков также покрыть кремом. Поверхность торта можно украсить дольками апельсинов или мандаринов (уложить дольки наискось по краю торта, а в центре — оранжевый цветок из долек). Поставить в холодильник.

● Вместо сметанного крема для прослойки и покрытия сверху можно использовать варенье (лучше с кислинкой) или джем, повидло.

555. Торт (пирог) из рассыпчатого теста с рисом

Для теста: 140 г масла, $^1/_2$—1 ст. ложка сметаны, 100 г растолченного сахарного песка, 200 г муки, 1 яйцо для смазки.
Для рисовой начинки: $^1/_3$ стакана риса, 50 г сливочного масла, $^1/_4$ стакана сливок, 1 яйцо, $^1/_2$ рюмки коньяка или рома, 50 г сахарного песка, цедра 1 лимона. По желанию можно добавить в рис цукаты и молотую корицу.

Приготовить тесто. Масло стереть с сахаром добела, добавить сметану, муку, хорошо вымесить. Половину теста раскатать на столе, перенести пласт на сковороду, положить по краям рант из теста, смазать яйцом и испечь в духовке.

Рис сварить в воде, откинуть на дуршлаг, остудить. Положить в него масло, сливки, яйцо, коньяк или ром, цедру лимона, перемешать и наполнить этой массой испеченный из теста пласт с рантом (бортиком). Потом

покрыть раскатанным пластом из оставшегося теста, смазать яйцом, испечь в духовке. Охлажденный пирог покрыть глазурью из белого вина. Для глазури взять 100 г сахарной пудры, сок из половины лимона или щепотку лимонной кислоты, растворенной в воде и $^1/_2$ ст. ложки белого вина, смешать и растирать деревянной ложкой (в одну сторону) до тех пор, пока масса не загустеет. Покрыть ею пирог, подсушить. Можно украсить ягодами из варенья, фруктами и пр.

556. Ореховые рулетики

150 г размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, соль по вкусу; 1 яйцо для смазывания рулетиков перед выпечкой.
Для начинки: 1 стакан грецких орехов $^3/_4$ стакана сахарного песка, $^1/_4$ стакана (или 4—5 ст. ложек) меда, 1 ст. ложка корицы с сахаром (по желанию).

Размягченное масло взбить, добавить сметану, соль, перемешать деревянной ложкой, внести муку и замесить тесто в течение 5—7 мин. Полученное пластичное тесто разделить на 38—40 одинаковых кусочков. Каждый кусочек теста раскатать для рулетика так, чтобы один конец был несколько расширен. Смазать пластик растопленным маслом и нанести на его поверхность начинку, распределяя равномерным слоем, отступив от края на 0,5 см. Начиная с расширенного края, свернуть рулетиком и положить на противень, смазанный маслом, рубцом вниз. Перед тем как ставить в горячую духовку, смазать рулетики взбитым яйцом и посыпать сахарным песком. Выпекать 25 мин при 190 °С.

● Для приготовления другой начинки можно взять наряду с орехами изюм без косточек, чернослив размоченный, сок и цедру 1 лимона, сахарный песок.

557. Трубочки с мармеладом

200 г размягченного сливочного масла (маргарина), 3 яйца (из них одно для смазки трубочек), 2 ст. ложки сметаны, 60—70 г свежих дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплого молока или воды, примерно $1^1/_2$ стакана муки, 1 стакан мармелада (или варенье без сиропа, повидло, джем).

Размягченное масло (маргарин) растереть деревянной ложкой добела, добавить 2 хорошо взбитых яйца, сметану, перемешать и соединить смесь с разведенными дрожжами, еще раз размешать, всыпать муку и заме-

сить не очень крутое тесто. Потом раскатать его на доске в тонкий пласт, нарезать довольно большими четырехугольными кусочками. Намазать их мармеладом (джемом, повидлом) и каждый кусок



завернуть или сложить втрое. Переложить трубочки на противень, смазанный маслом, поставить в теплое место, чтобы они поднялись. Перед тем как поставить в нагретую духовку, изделия смазать взбитым яйцом. Выпекать при 190—200 °С до готовности.

558. Коржики с корицей

100 г размягченного масла или маргарина, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана сахарного песка (лучше сахарной пудры), 1 стакан сметаны, 2 стакана муки (без верха), $^1/_2$ ч. ложки соды, 2 ч. ложки молотой корицы с сахаром или чуть-чуть ванилина, соль по вкусу, 1 яйцо для смазки.

Муку перемешать с содой и просеять. Масло стереть добела. Яйцо взбить с сахаром, соединить с маслом, добавить сметану, корицу, соль и продолжать размешивание до тех пор, пока не растворится сахар. Всыпать муку, смешанную с содой, и быстро замесить тесто, осторожно приминая руками, складывая несколько раз конвертом. Тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 5—6 мм. Тонким стаканом или выемкой вырезать коржики, смазать взбитым яйцом, сделать проколы вилкой. Выпекать 10—15 мин при 200—210 °С.

559. Печенье из теста на сметане (сметанные лепешки)

Это печенье на каждый день. Для изготовления его можно использовать сметану, которая несколько дней хранилась в холодильнике.

2 стакана без верха муки, $^1/_2$ ч. ложки соды, $^3/_4$ стакана сахарного песка, 1 стакан сметаны. По желанию тесто можно только посолить по вкусу, а сахара не класть совсем.

Муку перемешать с содой и просеять. Охлажденную сметану взбить с сахаром, всыпать муку и замесить густоватое тесто (но некрутое), разделить на 2 части. Каждую часть теста раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Стаканом или вырезкой нарезать кружки диаметром 6 см, сложить их по два, положить на противень, смазанный маслом, и посадить в горячую духовку. Выпекать при 200—210 °С до легкого зарумянивания (10—13 мин). Выпекать лучше в верхней части духовки — изделие быстрее зарумянится, и низ не сгорит.

● При желании охлажденное печенье можно разрезать по горизонтали на 2 половинки, прослоить джемом, конфитюром или шоколадной помадкой, а сверху покрыть шоколадной глазурью.

● Если нет сметаны, можно использовать кефир с добавлением 70—100 г растопленного маргарина, 1 ч. ложки соды.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Заварное тесто получают путем заваривания муки кипящей смесью воды, масла и соли и последующего тщательного смешивания заваренной массы с большим количеством яиц.

560. Приготовление заварного теста

1 стакан воды, 125 г топленого или сливочного масла (или чуть больше $^1/_2$ стакана растопленного), $^1/_4$ ч. ложки соли, 1 стакан муки, 5—6 яиц.

В алюминиевую или другую посуду с утолщенным дном влить воду, положить масло, соль и поставить на огонь. Когда жидкость закипит, постепенно всыпать муку, быстро размешать деревянной ложкой и проварить смесь на слабом огне, не переставая помешивать, до получения однородной массы. Снять тесто с огня и слегка остудить (примерно до 70 °С), после чего вбивать в него поочередно 5—6 яиц, все время размешивая до получения однородной вязкой консистенции. Тесто должно быть хорошо выбито. Готовое тесто чайной ложкой или с помощью кондитерского шприца и соответствующей насадки (трубочки) выкладывать на противень, смазанный тонким слоем масла, в виде палочек

или круглых кучек на расстоянии примерно 4 см одна от другой. Выпекать 20—25 мин в предварительно нагретой духовке при 200 °С до подрумянивания, не открывая духовку, пока изделия не увеличатся в объеме.

561. Пирожное со взбитыми сливками

Тесто по рецепту 560.
Для крема: 2 стакана 35 %-ных охлажденных сливок, 1 стакан просеянной сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Приготовить тесто (рецепт 560). Заварное тесто ложечкой или с помощью кондитерского шприца класть понемногу на противень, смазанный маслом, в виде полосок шириной $1^1/_2$ см и длиной 8—10 см или круглых лепешек (кучек). Испеченные и охлажденные пирожные начинить взбитыми сливками, т. е. сливочным кремом.

Сливки предварительно выдержать (около суток) при низкой температуре в холодильнике, чтобы они сделались более густыми. Сильно охлажденные сливки налить в холодную посуду, поставить на лед или в холодную воду и взбить в густую пышную пену (до увеличения в объеме в 1,5—2 раза), затем, продолжая взбивать, добавить понемногу сахарную пудру, ванилин. Учитывая, что этот крем очень нестоек, его нужно готовить перед самым использованием.

Охлажденные заварные трубочки или булочки разрезать острым ножом с одной стороны, наполнить полости (пустоты) кремом и соединить половинки, а сверху посыпать пирожные сахарной пудрой или покрыть белой глазурью (рецепт 449). Готовые пирожные сложить в кастрюлю, закрыть крышкой и вынести на холод.

● Вместо крема из взбитых сливок пирожные можно начинить сметанным кремом (рецепт 459) или заварным (рецепт 472), или лучше белково-масляным (рецепт 469).

● Пирожное можно наполнить мороженым (пломбиром), при этом хранить в холодильнике.

562. Заварные калачики

3 стакана воды, 1 стакан растопленного масла или маргарина, 2 ст. ложки сахарного песка (или больше — по вкусу), $^1/_2$ ч. ложки соли, 3 стакана муки, 5 яиц.

Из указанных компонентов приготовить заварное тесто, как указано в рецепте 560. Из приготовленного

теста руками, смазанными маслом, сделать небольшие калачики, положить на противень, смазанный маслом, и выпекать в предварительно нагретой духовке при 200 °С до готовности.

563. Кольца

1 бутылка молока, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 стакана муки, 2 целых яйца и 3 яичных желтка, $^1/_2$ стакана мелко нарезанных цукатов (по желанию).

Вскипятить молоко с сахаром и маслом, постепенно всыпать муку, быстро размешать деревянной ложкой и проварить смесь на слабом огне, не переставая помешивать, до тех пор, пока тесто не начнет отставать от ложки и стенок кастрюли. Снять тесто с огня, слегка остудить, после чего вбить по одному яйца и желтки, все время размешивая до получения однородной массы. При желании можно ввести в тесто мелко нарезанные цукаты (рецепт 564). Готовое тесто разложить на противень маленькими кучками на значительном расстоянии одна от другой, потом обмакнуть круглую деревянную палочку во взбитое яйцо, проткнуть ею центр каждой кучки и вертеть, чтобы образовалось кольцо. Кольца из заварного теста можно сделать с помощью кондитерского шприца с круглой гладкой трубочкой. Смазать кольца яйцом, посыпать крупным сахарным песком и выпекать в умеренно нагретой духовке до готовности. Испеченные кольца остудить, смазать нижнюю сторону кольца мармеладом или конфитюром и слепить этой стороной по два кольца вместе.

564. Приготовление цукатов

Корки с апельсинов или лимонов (можно смесь) вымачивать в очень холодной воде 3 дня, ежедневно меняя воду по 3—4 раза. Вымоченные корки отварить в большом количестве воды до мягкости. Воду слить, а остывшие корочки нарезать небольшими кусочками и сварить из них варенье: из 1 стакана сахарного песка сварить, как обычно, сироп, всыпать в него 1 стакан измельченных корочек и варить на слабом огне до получения густого варенья. В тесто класть цукаты без сиропа.

● Приготовленные цукаты (без сиропа) можно добавлять в тесто для кондитерских изделий.

565. Торт «Поленница»

Тесто по рецепту 560.
Для крема: 2 стакана хорошей сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванилин на кончике ножа.

Приготовленное заварное тесто с помощью кондитерского шприца с гладкой круглой трубочкой выдавливать на смазанный противень в виде небольших тонких палочек длиной 6—7 см одинакового размера на расстоянии 3—4 см друг от друга. Выпекать в предварительно нагретой духовке при 190 °С до зарумянивания. Палочки после выпечки увеличиваются в объеме, они как бы имитируют дрова.

Для получения крема взбить сильно охлажденную сметану с сахаром, смешанным с ванилином, в густую пышную массу, которая не падает из кастрюльки при переворачивании ее вверх дном. Охлажденные палочки-«дрова» обмакнуть по отдельности в крем, посыпать тертым шоколадом или порошком какао и сложить на блюдо в виде поленницы. Какао или шоколадом можно посыпать поленницу только сверху. Поставить в холодильник, но долго хранить нельзя из-за нестойкости сметанного крема.

566. Торт из заварных шариков

Тесто по рецепту 560. Сметанный крем (ароматизированный) по рецепту 459, $^1/_2$ стакана измельченных поджаренных орехов или поджаренного миндаля.

Приготовленное заварное тесто разложить из корнетика или с помощью кондитерского шприца с соответствующей насадкой на смазанный маслом противень в виде маленьких шариков (наподобие профитролей) размером примерно с лесной орешек (фундук). Выпекать при температуре 190 °С до готовности, пока изделия не увеличатся в объеме. Готовые остывшие небольшие шарики, не наполняя кремом, быстро обмакнуть в густой сметанный крем и с помощью двух чайных ложек уложить на тарелку (тортошницу) в виде горки, прижимая один к другому. Сверху облить сметанным кремом и густо посыпать измельченными орехами или воткнуть в него подготовленные половинки миндаля. Хранить в холодильнике до самой подачи на стол. Торт не разрезать, а брать ложкой.



567. Пышки или пончики *по-польски*

2 стакана воды, 1 1/2 ст. ложки топленого масла, 1/2 ч. ложки соли, сахар по вкусу (1 ст. ложка), 2 стакана муки, 4 яйца.
Гусиный жир для жарения (можно заменить другим жиром).

В кастрюлю влить воду, положить масло, соль, сахар, поставить на огонь, довести до кипения. Тотчас всыпать муку, хорошенько размешать деревянной ложкой, проварить немного на слабом огне, не переставая помешивать. Снять с огня и слегка остудить, после чего вбивать в тесто поочередно 4 яйца, все время размешивая до получения однородной консистенции.

В кастрюле прокалить гусиный жир. Тесто брать десертной ложкой, предварительно обмакнув ее в жир, и опускать во фритюр. Когда пышки зарумянятся, выложить их на сито, чтобы они обсохли, посыпать сахаром с корицей или ванильным сахаром.

568. Заварные булочки с сыром

Тесто по рецепту 560, 100—150 г натертого твердого сыра.

В готовое тесто добавить натертый сыр, перемешать. С помощью чайной ложки или кондитерского шприца и соответствующей насадки выложить тесто на противень, смазанный маслом, в виде небольших кучек на расстоянии примерно 4 см одна от другой. Выпекать 20—25 мин при 200 °С.

Готовые булочки подать можно как горячими, так и холодными.

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Правила и способы приготовления этого теста даны в разделе «Изделия из слоеного теста».

569. Торт из слоеного теста

Приготовленное слоеное тесто по рецепту 374 разделить примерно на 5 равных кусков в зависимости от

диаметра имеющейся сковороды, охладить. Вынимая из холодильника по одному кусочку теста, раскатать его в пласт толщиной 3 мм по размеру сковороды. Сковороду сбрызнуть холодной водой, положить на нее коржи, проколоть их вилкой, поставить в сильно разогретую духовку и выпекать при 200—210 °С до окрашивания в золотистый или светло-коричневый цвет.

Испеченные и охлажденные коржи переслоить масляным яично-молочным кремом (рецепт 464), положить сверху небольшой груз ненадолго, после чего верхний корж и бока смазать кремом и обсыпать крошкой, полученной из обрезков.

570. Торт «Наполеон»

Слоеное тесто и 8 коржей из него приготовить по рецепту 373. Масляно-заварной крем по рецепту 472.

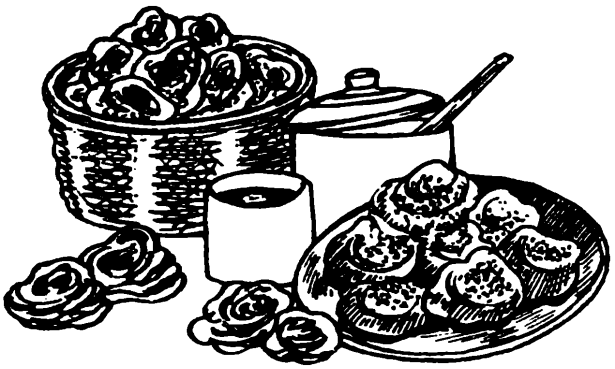
Приготовить из слоеного теста 8 тонких коржей по размеру большого блюда (подноса) или тортошницы. Выпекать коржи можно на противнях, предварительно смоченных холодной водой. Перед тем как поставить в сильно разогретую духовку (до 230 °С), проколоть корж в разных местах вилкой (во избежание образования больших пузырей). Печь при 200—210 °С до золотистого цвета.

Готовые охлажденные коржи подровнять острым ножом; для торта можно взять всего 7 коржей, а один оставить для крошки. Коржи переслоить масляно-заварным кремом, верхний корж покрыть кружком от формы или подносом и на него положить небольшой груз ненадолго, чтобы спрессовать торт, после чего сверху и с боков хорошо покрыть кремом и обсыпать крошкой.

● Если нет навыка, то для равномерного распределения крема можно весь крем разделить по тарелкам на восемь равных частей, из них одна часть пойдет для дополнительного покрытия сверху и с боков.

571. Слоеные кренделькн, печенье

Быстро приготовить слоеное тесто (рецепт 374), раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать неширокими полосками, которые сложить маленькими кренделькамн, соединив концы. Можно сделать двойной кренделек в



виде сердечка. Поверхность кренделько в осторожно смазать взбитым яйцом, но так, чтобы смазка не попала на края, иначе изделие не поднимется, посыпать мелкорубленными орехами, положить на противень, сбрызнутый водой, и выпекать до окрашивания в золотистый цвет. Горячие испеченные кренделька посыпать сахаром.

Из раскатанного таким же образом теста можно вырезать выемками различной формы печенье и затем готовить их так же, как кренделька.

● Из слоеного теста, раскатанного в пласт толщиной 1 см, можно вырезать овальной выемкой лепешки или «языки», посыпать сахарным песком, слегка придавливая, чтобы сахар пристал. Затем выложить на смоченный водой противень сахарной стороной кверху, украсить цукатами или ягодами от варенья и выпекать в нагретой духовке до готовности.

572. Слойка с творогом *(венгерская кухня)*

Для теста: 600 г просеянной муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, 40—50 г растопленного теплого смальца, теплая вода (в таком количестве, чтобы тесто было не слишком мягкое, но и некрутое), 1 взбитое яйцо для смазывания.

Для начинки: 500 г творога, несколько ст. ложек сметаны, сахар по вкусу, 5 яичных желтков, 5 охлажденных белков, 50 г изюма без косточек.

Из указанных выше компонентов замесить тесто руками. Месить его до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук и доски. Разделить тесто на 2 равные части, каждую часть скатать в шар, присыпать мукой, покрыть перевернутой сильно нагретой кастрюлей и оставить так минут на 15 (летом кастрюлю не нагревать). Стол, на котором будете раскатывать тесто, покрыть скатертью (или куском льняной ткани) и присыпать ее мукой. На середину положить первую часть теста и верх смазать смальцем. Сначала раскатать скалкой, потом осторожно растягивать рукой, пока тесто не станет тонким, как папиросная бумага. Сложить этот тонкий пласт в несколько раз, как салфетку, и положить

на противень, смазанный смальцем. Сверху положить начинку из творога. Другую часть теста также тонко раскатать (растянуть), сложить в несколько раз, как первую часть, и положить на начинку из творога. Смазать взбитым яйцом, поставить в нагретую духовку и выпекать при 200 °С до готовности. Вынув из духовки, изделие разрезать острым ножом на прямоугольники или квадраты.

Приготовление начинки. Творог протереть, положить сметану, сахар, желтки, хорошо перемешать, постепенно ввести взбитые в густую пену белки, добавить изюм.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

Белковое тесто готовят без муки — из охлажденных яичных белков и сахарной пудры (или мелкого сахарного песка) с вкусовыми добавками. Из него в слабонагретой (до 90—100 °С) духовке выпекают воздушные пирожные безе и меренги.

573. Безе

4 сильно охлажденных белка из свежих яиц, $^3/_4$—1 стакан сахарной пудры, несколько капель лимонного сока или кристаллической лимонной кислоты на самом кончике ножа.

Это воздушное пирожное из взбитых белков с сахаром можно приготовить холодным и горячим способами.

При холодном способе белки, охлажденные в холодильнике, взбить в густую пышную пену так, чтобы масса увеличилась в объеме в 3 раза, причем в момент, когда белки уже начинают взбиваться, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту, а потом, продолжая взбивать, осторожно в несколько приемов прибавить сахар.

При горячем способе белки смешать с сахаром в кастрюльке и при слабом нагреве или лучше на пару взбивать до образования густой пышной массы и увеличения ее в объеме.

Сахарно-белковую массу, приготовленную тем или иным способом, выложить ложкой на смазанный противень небольшими круглыми кучками на расстоянии 4 см одна от другой или на чистую, слегка промаслен-

ную бумагу (пергамент), положенную на противень. Выпекать пирожные в слабонагретой духовке при 90—100 °С. Во время выпечки безе должно подняться и хорошо подсохнуть. Вынув из духовки, снять безе с противня, когда остынет.

● На 1 белок нужно взять 45—50 г (2 ст. ложки с верхом) сахарной пудры.

574. Безе с кремом

Приготовить белково-сахарную массу тем или иным способом по рецепту 573. Выложить ее десертной ложкой на смазанный противень (или на белую промасленную бумагу) продолговатыми сглаженными кучками и выпечь в слабонагретой духовке (90—100 °С). Когда безе будет готовым, осторожно острым ножом вынуть середину, наполнить ее кремом, сложить попарно. Крем приготовить из растертой клубники или из 1 ст. ложки густого клубничного сиропа и 1 белка, взбитых миксером в густую беловато-розовую массу.

575. Безе яблочное

5 больших печеных яблок, 1 стакан сахарной пудры, 1—2 охлажденных белка.

Печеные яблоки протереть через сито или дуршлаг. Яблочное пюре поставить в холодильник, после сильного охлаждения смешать с сахарной пудрой, добавить охлажденные белки и взбивать миксером до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет так, чтобы ложка могла стоять в ней. Выложить кучками на промасленную бумагу, поставить в легкий жар (90—100 °С) до готовности. Когда безе высохнет, снять его с бумаги, уложить на блюдо и опять поставить в теплую духовку до подачи на стол.

576. Торт «Маренго»

Безе на 8 белках по рецепту 573, масляно-заварной крем по рецепту 472, в который вместо корицы добавить цедру 1 лимона или ванилин, $1^1/_2$—2 стакана рубленых грецких орехов (чем больше, тем лучше).

Испечь безе и приготовить крем по указанным рецептам. Каждое безе смазать кремом и, как кирпичи, уложить на большое блюдо или поднос в один слой,

посыпать орехами, затем положить еще один слой смазанных безе, вновь посыпать рублеными орехами. И так продолжать, пока не будет выложено все безе в виде конуса (пирамиды). Готовую пирамиду обмазать кремом и обсыпать рублеными орехами. Поставить в холодильник. Брать и есть этот торт можно ложками.

577. Торт «Штефания» *(венгерская кухня)*

Для теста: 8 охлажденных белков, 150 г сахарной пудры, 200 г миндаля (или зерен урюка, орехов), пропущенного вместе со шкурками через мясорубку, 1 ст. ложка молотых, просеянных через сито хороших сухариков.
Для крема: 8 желтков, 120 г сахарного песка, 60—100 г натертого шоколада, 1—2 щепотки муки, 400 г (2 граненых стакана) горячего молока или сливок, 150 г размягченного сливочного масла.

Охлажденные белки взбить в густую пышную массу, к концу взбивания прибавить несколько капель лимонного сока (или лимонной кислоты), а потом, продолжая взбивать, в несколько приемов ввести сахарную пудру. Во взбитую белково-сахарную массу добавить, перемешивая сверху вниз, измельченный миндаль, молотые сухарики. Полученное белково-ореховое тесто разделить на три части и испечь 3 коржа одинакового размера при температуре 110—120 °С.

Приготовление крема. Желтки с сахаром растереть добела и, не переставая растирать, ввести растертый шоколад, муку и постепенно разбавить подогретым молоком или сливками. Поставить на слабый огонь или лучше на паровую баню и, непрерывно помешивая, проварить смесь до загустения, после чего снять и охладить. Отдельно взбить размягченное масло в пышную массу и постепенно, малыми порциями, вливать в него подготовленную смесь, хорошенько размешивая. Готовым кремом переслоить коржи и сверху торт покрыть этим же кремом.

578. Новогодние «снежки»

Для белкового теста: 6 сильно охлажденных белков, $^3/_4$—1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, чуть-чуть соли, лимонного сока или лимонной кислоты.
Для молочной смеси: по 1 неполному стакану (по 200 г) молока и сливок, 2 ст. ложки сахарного песка, ванилин на кончике ножа.
Для крема: 6 желтков, молочная смесь.

Приготовить белковое тесто на 6 охлажденных белках с сахаром, добавив чуть-чуть соли, по рецепту 573.



Заранее приготовить молочную смесь: молоко, сливки и сахар соединить в кастрюльке и вскипятить. С помощью двух десертных ложек брать понемногу белковое тесто и, придавая изделию овальную форму, осторожно опускать в кипящую молочную смесь, варить 1—2 мин, переворачивая «снежки». Готовые «снежки» вынуть шумовкой на дуршлаг, дать стечь. Оставшуюся молочную смесь процедить. Яичные желтки отдельно растереть добела и влить струйкой в процеженную горячую смесь, все время помешивая, чтобы желтки не свернулись. После этого молочно-яичную смесь проварить при постоянном помешивании на слабом огне, не доводя до кипения (смесь должна слегка загустеть). Полученный крем вылить в глубокую вазу и остудить. Перед подачей «снежки» положить в вазу на крем, украсить цукатами или консервированными фруктами.

579. Меренги ореховые

4 белка, $1^1/_2$ стакана сахарной пудры или 1 стакан мелкого сахарного песка, $^1/_2$ стакана мелкорубленых (можно поджаренных) грецких орехов или миндаля.

Белковое тесто приготовить горячим способом (рецепт 573). Белки смешать с сахаром в кастрюльке и взбивать на пару до образования густой гладкой массы, затем снять с плиты и осторожно ввести, помешивая сверху вниз, рубленые орехи. На противень, выстланный промасленной пергаментной бумагой, с помощью ложки или кондитерского шприца выложить массу небольшими холмиками, сразу же поставить в духовку и выпекать (вернее, сушить) при 100 °С в течение $1^1/_2$—2 ч до подсыхания.

● Меренги можно сделать и без орехов или на каждый холмик массы положить четвертинку грецкого ореха.

580. Миндальное печенье

400 г миндаля или зерен урюка, $1^1/_2$ стакана мелкого сахарного песка или сахарной пудры, 6 сильно охлажденных белков, 1 ч. ложка лимонного сока.

Миндаль вместе со шкурками пропустить через мясорубку и смешать с сахаром. Сильно охлажденные белки взбить в густую пышную массу, добавляя каплями лимонный сок. Во взбитую белковую массу осторожно, перемешивая сверху вниз, ввести смесь миндаля с сахаром.

Выложить массу небольшими лепешками на смазанный противень и выпекать (вернее, сушить) в духовке при 110 °С до готовности.

581. Десерт «Ласточкины гнезда»

3 охлажденных белка, 150 г сахарной пудры, 70—80 г мелкорубленых (или растертых скалкой) орехов (миндаля), $^1/_2$ ч. ложки лимонного сока или 1 щепотка кристаллической лимонной кислоты.

Белки, сильно охлажденные в холодильнике, взбить миксером в густую пену так, чтобы масса увеличилась в 3 раза, причем в момент, когда белки уже начинают взбиваться, прибавить лимонный сок или лимонную кислоту, а потом, продолжая взбивать, осторожно, в несколько приемов, добавить сахар. Чайной или десертной ложкой выложить белково-сахарную массу небольшими, но высокими холмиками (кучками) на смазанный маслом противень. Деревянной палочкой сделать в центре каждой кучки углубление, которое обсыпать измельченными орехами. Выпекать при 100—110 °С до подсыхания.

ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ

К ним относятся суфле, в состав которого входят яичные желтки, сахар, мука и взбитые белки.

К собственно воздушным пирогам относятся изделия, приготовляемые из одних фруктов или ягод, сахара и сильно охлажденных белков, взбитых в пышную густую массу. Это очень вкусные блюда, но удачное изготовление их зависит от ряда условий.

● Строго соблюдать дозы компонентов, указанных в рецепте.

● Употреблять только свежие, охлажденные яйца.
● Взбивать белки нужно сильно охлажденные с добавлением в конце взбивания лимонного сока или лимонной кислоты. Хорошо взбитые белки должны увеличиться в 4—5 раз по сравнению с первоначальным объемом, это следует учесть при выборе посуды для взбивания белков. Вносить белки в тесто в последнюю очередь, осторожно перемешивая массу сверху вниз.
● Массу, приготовленную для воздушного пирога, выкладывать в не слишком глубокую форму или блюдо (смазанную маслом) для равномерного обхватывания жаром.
● Нужно знать свою духовку.
● Выпекать пирог лучше перед подачей на стол.

582. Суфле с вареньем

$1^1/_2$ стакана молока, 50 г масла, 50 г муки (почти $^1/_3$ стакана), 6 яиц (охлажденные белки взбить отдельно), $^1/_4$ стакана сахарного песка, цедра с 1 лимона или натертый на терке мускатный орех на кончике ножа, $1^1/_4$ стакана варенья.

Молоко с маслом вскипятить, постепенно всыпать муку, быстро размешать деревянной ложкой, проварить смесь на слабом огне, не переставая мешать, пока не загустеет. Снять с огня и слегка остудить. Положить желтки, сахар, цедру или мускатный орех, хорошо размешать до получения однородной массы; после чего внести взбитые в густую пену белки, перемешивая сверху вниз.

Положить на дно металлического блюда или лотка с бортиками густое варенье, а сверху — приготовленную массу. Выпекать в духовке 45—50 мин при температуре 190—200 °С.

583. Суфле лимонное

7 яиц (охлажденные белки взбить отдельно), 1 стакан мелкого сахарного песка (лучше растолченного в ступке), 50 г картофельного крахмала, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка лимонного сока.

Желтки растереть с сахаром добела, положить крахмал, лимонную цедру, хорошо размешать и добавить белки, взбитые в густую пену с лимонным соком, осторожно перемешивая сверху вниз. Выложить на металлическое блюдо или металлический лоток с бортиками, смазанный маслом. Поставить в разогретую духовку и выпекать до готовности (10—15 мин).

584. Воздушный пирог с вареньем

4—5 свежих сильно охлажденных белков взбить в миксере и, когда белки превратятся в пену, постепенно добавить $1^1/_4$ стакана густого варенья (больше ягод, меньше сиропа) и продолжать взбивать до тех пор, пока масса не сделается густой настолько, чтобы в ней ложка стояла. Переложить на глубокое металлическое блюдо, смазанное маслом, поставить в холодильник. За 15 мин до подачи на пироге сделать надрезы по кругу, посыпать ложкой сахарного песка и поставить в довольно горячую духовку. Когда пирог поднимется и зарумянится, его можно вынуть из духовки и подавать на том же блюде со сливками.

● Можно готовый пирог посыпать сахарной пудрой, в этом случае перед выпечкой сахаром не посыпать.

585. Воздушный пирог с яблочным пюре

600 г яблок (антоновка), $^3/_4$ стакана сахарного песка, 5 охлажденных белков.

Приготовить яблочное пюре. Яблоки испечь в духовке, протереть, переложить в небольшую посуду, всыпать сахар, размешать и, помешивая, проварить до загустения, чтобы масса кусочками отпадала от деревянной лопаточки (ложки). Остудить.

Взбить белки в густую пену и, не переставая взбивать, добавлять пюре малыми порциями до образования густой пышной массы. В остальном поступать так же, как указано в рецепте 584.

● Яблоки можно не запекать, а, очистив от кожицы, натереть лимонным соком или разведенной лимонной кислотой, чтобы не потемнели, мелко нарезать, положить в кастрюльку с толстым дном и тушить под крышкой в собственном соку на слабом огне, помешивая, в конце тушения всыпать сахар.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА ДРУГИХ ВИДОВ

В эту группу включены изделия самых разных видов, в основном из бездрожжевого теста. Компонентами его могут быть яйца, сахарный песок, масло, мука, мед, различные вкусовые добавки. Различны и способы приготовления этих изделий.

586. Хворост

3 яичных желтка, 2 яйца, 2 ч. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки водки (рома, коньяка), 2—3 ч. ложки растительного масла, соль на кончике ножа, примерно 2—2 1/2 стакана муки высшего сорта.
Для фритюра (прокаленного масла): около 1 бутылки растительного (лучше оливкового, кубанского) масла или смесь топленого масла со свиным смальцем или гусиным жиром пополам.
Для посыпки хвороста: сахарная пудра, чуть-чуть ванилина.

В миске размешать яйца и желтки с сахаром, добавить растительное масло, соль и замесить тесто, как для лапши, но не очень крутое. Тесто хорошо промять, чтобы оно стало гладким и не прилипало к столу, положить под миску или завернуть в слегка влажную салфетку, дать полежать 15—20 мин. Отделить небольшой кусок теста и раскатать его в очень тонкий пласт толщиной 1 мм, нарезать полосками шириной 2—2,5 см, длиной 9—12 см. У каждой полоски с обеих сторон сделать частые неглубокие надрезы, а посредине — разрез, в который продеть петлей один конец полоски в виде бантика.

Хворост можно сделать в виде «розочек»: из тонкого пласта вырезать несколько кружочков разных размеров, положить их один на другой, придавить середину, а края надрезать наподобие лепестков.

Заготовки отряхнуть от муки и, погрузив во фритюр, жарить или варить до зарумянивания. Опускать заготовки можно по нескольку штук, оставляя между ними промежутки, так как в процессе жарения хворост увеличивается в объеме. «Розочки» при жарении удерживать в середине вилкой, пока лепестки не затвердеют, потом осторожно снять с вилки и доварить.

Когда хворост будет готов, с помощью вилки или шумовки вынуть его на сито (дуршлаг), дать стечь. Еще горячий хворост посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином (или с корицей). Уложить на большое блюдо или в вазу.

587. Наливашники

Тесто приготовить по рецепту 586, раскатать в очень тонкий пласт, вырезать кружки или четырехугольники. На каждый из них положить маленькую ложечку варенья без сиропа или любого джема, загнуть и плотно защипать края (можно обрезать резцом). Жарить во

фритюре (прокаленном масле). Для жарения желательно взять такую кастрюлю, чтобы каждый наливашник мог погрузиться в масло, увеличиваясь при этом в объеме. Когда наливашники зарумянятся, вынуть их шумовкой на сито (дуршлаг) и еще горячими посыпать сахарной пудрой.

588. Пирог чак-чак

Для теста: 4—5 яиц, 2 ч. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки молока, 2 ч. ложки растительного масла (лучше кукурузного или оливкового), 1 ст. ложка водки (коньяка, рома), соль на кончике ножа, примерно $2^1/_2$—3 стакана муки высшего сорта.
Для фритюра (прокаленного масла): 200 г топленого масла и 1 неполная бутылка растительного (оливкового, кубанского) масла.
Для медово-сахарного сиропа: 500 г меда, $^1/_2$ стакана сахарного песка.

В миске размешать яйца с сахаром, добавить молоко, масло, водку, соль и замесить мягкое тесто (оно не должно быть очень крутым). Тесто хорошо промять, чтобы не прилипало к рукам и столу, положить под миску или завернуть в слегка влажную салфетку и дать полежать 15 мин.

Подготовленное вылежавшееся тесто разделить на несколько небольших кусков. Каждый кусок раскатать в пласт толщиной 2—2,5 мм, нарезать длинными полосками шириной 3—3,5 см, а затем нарезать их, как для лапши. Измельченное тесто-лапшу небольшими порциями класть в кастрюлю с прокаленным маслом и, перемешивая, жарить до золотистого цвета. Вынуть шумовкой на большое сито (решето) и дать остыть. Жарить лапшинки можно в металлической сетке или дуршлаге, опустив его в прокаленное масло; это позволит вынимать одновременно всю порцию равномерно обжаренного чак-чака.

Приготовить сироп. В отдельной эмалированной или алюминиевой посуде растопить мед, добавить сахар и довести до закипания, снять пену и продолжать варить, не давая кипеть, до готовности. Для проверки взять ложечкой немного сиропа и опустить его в холодную воду: если масса не расходится, а свертывается в шарик, значит, сироп готов. Нельзя допускать переваривания сиропа, иначе он карамелизуется.

Массу обжаренных лапшинок переложить в неглубокую, но широкую посуду, облить горячим сиропом, тотчас же посыпать рублеными орехами и осторожно,

равномерно перемешать. Перенести чак-чак на блюдо или поднос и руками, смоченными холодной водой, придать пирогу круглую или прямоугольную форму толщиной 3,5—4 см. Пирог можно украсить разноцветными драже или карамельками.

589. Медовый торт

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 2 полные ст. ложки меда, 1 неполная ч. ложка соды, погашенной в 1 ст. ложке 6 %-ного уксуса, $1^1/_2$—$1^3/_4$ стакана муки.
Для крема: 350—400 г размягченного сливочного масла, $^3/_4$ банки сгущенного молока с сахаром и какао.

Яйца с сахаром растереть деревянной ложкой добела или взбить миксером, добавить мед, все хорошо перемешать, всыпать муку и тщательно размешать, чтобы не было комочков, после чего ввести соду, погашенную уксусом, равномерно перемешать. Из полученного густого (но некрутого) теста выпечь 4 коржа одинаковой величины. Для этого тесто предварительно прямо в миске разделить на 4 части, ложкой перенести одну часть на сковороду, смазанную маслом, равномерно распределить тесто рукой, смоченной холодной водой. Выпекать в духовке 10—12 мин при 200 °С. Таким же образом испечь остальные 3 коржа.

Приготовить крем: размягченное масло растереть или взбить в пышную массу белого цвета и, не переставая взбивать, добавить небольшими порциями сгущенное молоко с сахаром и какао.

Охлажденные коржи подровнять ножом и прослоить кремом. Верх и бока торта обильно покрыть кремом, посыпать крошкой, полученной при обрезании коржей, или рубленными орехами.

● Торт будет более нежным и вкусным, если прослоить и покрыть его сметанным кремом с орехами (рецепт 460), сократив дозу рубленых орехов до 3/4 стакана.

590. Торт «Апрельский»

1 стакан мелкотертой моркови, 150 г размягченного маргарина или сливочного масла, 1 ч. ложка меда (если есть), 2 яйца, 1 стакан сахарного песка, $^1/_2$ ч. ложки соды, погашенной в уксусе, примерно $1^1/_2$ стакана муки.

Размягченный маргарин (или масло) стереть добела, смешать с тертой морковью, добавить мед. Охлажден-

ные яйца хорошо взбить с сахаром и постепенно ввести в морковно-масляную смесь, добавить соду, всыпать муку и размешать до получения однородной массы. В форму или сковороду, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями (печеньем), вылить готовое тесто, сразу же поставить в разогретую духовку. Выпекать при 190—200 °С до готовности. Охлажденный торт по желанию можно разрезать по горизонтали на 2—3 коржа и прослоить их сметанным ароматизированным (рецепт 459) или каким-либо другим кремом.

591. Торт кофейный с вафлями

3 готовые вафли (покупные).
Для кофейного крема: 5 яичных желтков, 100 г сахарного песка, 200 г размягченного сливочного масла, растертого добела, 1 ст. ложка крепкого растворимого в воде кофе, 1 ст. ложка рома или коньяка (можно спирта).
Для ореховой массы: 250 г грецких орехов, 200 г сахарной пудры, 1/2 стакана сливок, ванильный сахар или чуть-чуть ванилина.
Для украшения: мармелад.

Для получения кофейного крема желтки растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, внести постепенно растертое масло, добавить кофе, ром или коньяк, перемешать.

Приготовить ореховую массу. Ядра грецких орехов хорошенько растереть скалкой, смешать с сахарной пудрой, добавить ванильный сахар или чуть-чуть ванилина (последний не переложить!), влить сливки и хорошо смешать, чтобы получилась однородная густая масса.

На первый пласт (кружок) вафли равномерно распределить чуть меньше половины кофейного крема, покрыть вторым пластом, на который положить всю ореховую массу, покрыть третьим пластом и слегка придавить. Сверху и с боков торт хорошо смазать кофейным кремом, посыпать мелкорубленными орехами и украсить мармеладом.

● Оставшиеся яичные белки можно использовать для приготовления белкового теста и сладких изделий из него.

592. Вафельный торт Пишингер *(венгерская кухня)*

5—6 больших готовых вафель (покупных).
Для начинки: 175 г растопленного сливочного масла, 5 долек

растопленного шоколада, 150 г очищенного и поджаренного миндаля (или лесных орешков).
Для покрытия сверху: шоколадная глазурь (рецепты 455, 456).

Сливочное масло растопить на огне и растереть с растопленным шоколадом, добавить поджаренный мелкорубленый миндаль, перемешать, остудить. Охлажденной начинкой смазать вафли, положив их одна на другую (верхний пласт не смазывать). Приготовленный торт поместить между досками или только сверху покрыть доской (крышкой от формы) и положить какой-нибудь груз на несколько часов, чтобы спрессовать торт. После этого смазать сверху шоколадной глазурью и посыпать поджаренным мелкорубленым миндалем.

● Этот торт можно модифицировать: заменить шоколад порошком какао, а миндаль — поджаренными мелкорубленными зернами урюка или фундука, увеличив также дозу сливочного масла.

● Для прослойки вафель можно использовать масляный яично-молочный крем по рецепту 464. Этим же кремом покрыть торт сверху и посыпать мелкорубленными орешками.

● Еще проще приготовить для прослойки масляный крем с лимоном и сгущенным молоком по рецепту 468.

593. Торт «Шалашик» (без выпечки)

1 пачка творога (250 г), 150 г размягченного сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 2 пачки печенья (типа «Юбилейного»), теплое молоко.
Для глазури: 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 ч. ложки порошка какао, 2 ст. ложки молока.

Творог положить в миску и тщательно растереть пестиком (или протереть через сито). В другой посуде растереть масло с сахаром добела, соединить с творогом и хорошенько размешать до получения однородной массы (наподобие сырковой).

Приготовить лист чистой плотной бумаги (или пергамент), смазать маслом.

Печенье обмакнуть в теплое молоко и разложить одним слоем на бумаге, намазать его половиной сырковой массы. На массу наложить другой слой печенья (вторая пачка), слегка смоченного теплым молоком, и выложить на него остальную часть сырковой массы. Свернуть бумагу так, чтобы содержимое приняло форму шалашика.



Приготовление глазури. Масло растереть с сахаром, добавить порошок какао и, не переставая растирать, постепенно ввести молоко. Поставить на слабый огонь и при постоянном помешивании довести до закипания, чтобы сахар растворился. Полученной глазурью облить всю поверхность торта «шалашик». Поставить в холодильник.

● Торт можно покрыть каким-либо другим кремом с добавлением какао.

594. Пряники медовые

1 стакан прозрачного меда, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 1 ч. ложка молотой корицы с сахаром, 2—3 бутона гвоздики, растолченных в ступке, $^1/_2$ ч. ложки растолченных кориандра или кардамона (по желанию), 3—4 г углекислого аммония (белого очищенного поташа), примерно 3 стакана муки. Тесто должно быть довольно крутым.

Мед, воду, сахар перемешать, поставить на слабый огонь и, помешивая, подогреть до полного растворения сахара. В горячую смесь добавить пряности, смешать и сразу же переложить в другую посуду (керамическую или эмалированную). Добавить углекислый аммоний, растворенный в небольшом количестве горячей воды, перемешать. Потом при непрерывном помешивании постепенно всыпать муку. Замешенное тесто хорошо промять, так, чтобы оно отставало от рук.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, нарезать рюмкой или выемкой кружки, уложить их на противень, слегка присыпанный мукой. Выпекать в не слишком горячей духовке до готовности.

● Пряники можно полить горячим сахарным сиропом, сваренным из 100 г сахара и 2—$2^1/_2$ ст. ложек воды. Подсушить в духовке.

● В качестве разрыхлителя теста используется не только аммоний, но и питьевая сода, доза которой должна быть в 3 раза меньше.

595. Домашняя коврижка

1/2 стакана меда, 3/4 стакана сахарного песка, 50 г масла или маргарина, 1/4 стакана воды, 2 яйца, 1 ч. ложка молотой корицы с сахаром (промышленного изготовления), 3 бутона толченой гвоздики, по щепотке (если есть в наличии) натертого на терке мускатного ореха, растолченных в ступке кориандра и кардамона, 2 1/2—3 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды.

В кастрюльку положить мед, сахар, масло или маргарин (можно растительное масло), влить воду и, помешивая, нагреть смесь примерно до 75 °С. Добавить половину просеянной муки, молотые пряности и деревянной ложкой быстро и тщательно размешать, чтобы не было комочков. Вымешанную массу охладить и добавить в нее по одному яйцу, хорошо промешать, ввести соду, разведенную 1 ст. ложкой воды, всыпать остальную муку и замесить так, чтобы получилось мягкое, пластичное, не слишком крутое тесто.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1—1,5 см и, накатав его на скалку, перенести на противень, смазанный маслом. Или прямоугольный кусок теста положить на смазанный лист и раскатать скалкой на листе до соответствующей толщины. Смести муку и смазать коврижку взбитым яйцом (желтком), проткнув ее вилкой в нескольких местах. Выпекать в умеренно нагретой духовке (190—200 °С) до готовности (примерно 30—40 мин). После выпечки коврижку разрезать на квадратики, прямоугольники любой величины.

596. Торт без выпечки

200 г размягченного сливочного масла, 200 г молотых ванильных сухарей или печенья, 1 сырое яйцо, сахарный песок по вкусу.

Масло растереть добела, добавить взбитое с сахаром яйцо, ввести размолотые сухари или печенье и хорошенько размешать. Полученную густую однородную массу плотно уложить в форму, смоченную водой, и поставить в холодильник. Через 2 ч торт можно вынуть, облить сиропом или вареньем и подать к чаю.

597. Мазурка из сухофруктов с орехами

1 чашка кураги, 1 чашка чернослива, 1 чашка изюма (сабзы или коринки), 1 чашка рубленых орехов, 1 чашка сахарного песка, 2—3 яичных желтка, 1/2 чашки сметаны, 1 чашка муки (без верха), 1/3—1/2 ч. ложки соды.

Подготовить сухофрукты. Курагу перебрать, тщательно промыть и, если сухая, залить теплой водой так, чтобы она покрыла ее, накрыть крышкой и оставить на 2 ч для набухания. В этой воде на слабом огне довести до кипения, жидкость слить (использовать для приготовления киселя, желе), а курагу обсушить и нарезать маленькими кусочками. Чернослив промыть, залить водой и дать постоять 2 ч. Затем поставить на слабый огонь, довести до кипения и оставить под крышкой на несколько часов для набухания. Охлажденный мягкий чернослив с вынутыми косточками также нарезать маленькими кусочками. Изюм перебрать, промыть и залить горячей водой, закрыть крышкой и оставить для набухания. Размягченный изюм разложить тонким слоем для подсыхания.

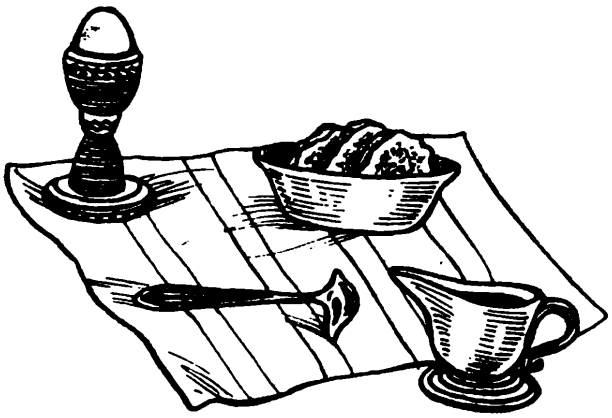
Желтки, отделенные от белков (последние можно использовать для приготовления безе, белкового омлета и пр.), смешать с сахаром и деревянной ложкой стереть добела, добавить сметану, размешать до растворения сахара. В эту массу положить подготовленные курагу, чернослив, изюм и рубленые или мелко нарезанные орехи, перемешать и постепенно добавить муку с содой.

На противень положить смазанный маслом пергамент и на него разложить тесто равномерным небольшим слоем. Печь в духовке с умеренным нагревом (200 °С) до готовности (примерно 30 мин). Готовую мазурку нарезать квадратиками или ромбами. Держать их при комнатной температуре можно длительное время (более 2 недель). Мазурка тем и хороша, что ее можно приготовить заблаговременно.

598. Мазурка с изюмом

2 яйца, $^3/_4$—1 стакан (по вкусу) сахарного песка, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 стакан изюма без косточек, 1 стакан измельченных орехов (по желанию), 1 стакан муки, смешанной с содой ($^1/_4$ ч. ложки) или разрыхлителем (6,5 г, рецепт 370).

Охлажденные яйца взбить с сахаром, добавить сметану, размешать. В эту массу положить подготовленный (размягченный и подсушенный) изюм, рубленые орехи (если есть), перемешать и постепенно добавить муку с содой (просеянную), еще раз хорошо размешать. Тесто выложить на смазанный маслом лист, равномерно распределить. Выпекать в духовке с умеренным нагревом



(около 200 °С) до готовности. Готовую мазурку, еще горячую, разрезать на кусочки.

● В тесто можно добавить еще 100 г размягченного маргарина, будет посдобнее.

599. Сушки домашние

4 яйца, 1 стакан молока, сахар, соль по вкусу, муки столько, чтобы получилось густое тесто.

Смешать яйца с молоком, добавить соль, сахар, всыпать муку и замесить густое тесто, как для лапши (но не слишком крутое). Тесто хорошо промять (не должно приставать к столу), раскатать в тонкий жгут, и сформовать из него сушки — маленькие кренделька. Подготовленные сушки небольшими порциями опускать в подсоленную кипящую воду. Как только они всплывут наверх, вынуть и обсушить, разложив на полотенце. Затем положить на смазанный маслом лист нижней стороной вверх и выпекать при умеренной температуре до готовности.

600. Дрожжевое печенье без сахара

$1^1/_2$ стакана молока, 50—60 г дрожжей, 1 стакан растопленного маргарина, $^1/_2$—$^3/_4$ ч. ложки соли, 1 яйцо для смазывания печенья. Муки столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто.

В теплом молоке развести дрожжи, влить маргарин (не горячий), посолить, всыпать муку (около 3 стаканов) и замесить некрутое тесто. Перед тем как раскатывать печенье, руки подержать под струей холодной воды и насухо вытереть.

На доске, протертой мукой, раскатать тесто в длинные жгуты толщиной примерно 1 см. Нарезать их на кусочки (палочки) длиной около 8—9 см, уложить на противень, слегка присыпанный мукой. Поставить в теплое место, чтобы печенье подошло. Перед выпечкой смазать взбитым вилкой яйцом, слегка подсоленным. Выпекать при умеренной температуре до золотистого цвета.

● При желании в тесто можно добавить 2 ст. ложки тмина. Предварительно обдать тмин кипятком, размочить и подсушить на салфетке.

● Вместо тмина можно добавить сыр, натертый на мелкой терке (4—5 ст. ложек).

601. Пирожное из овсяного печенья

2 пачки овсяного печенья, крепкий раствор кофе, 100 г сливочного масла, $^1/_4$ банки сгущенного молока с сахаром, чуть-чуть ванилина. Для посыпки: рубленые орешки (можно поджаренные) или тертый шоколад.

Приготовить крем: взбить сливочное масло и, не переставая взбивать, постепенно добавить сгущенное молоко с сахаром, ванилин (ванилин лучше не доложить, чем переложить). В крепкий раствор кофе мгновенно обмакнуть каждое печенье, дать стечь. Приготовленным кремом соединить печенье по два, сверху намазать немного кремом и посыпать рублеными орешками или тертым шоколадом.

● Вместо крема можно использовать шоколадную помадку с какао (рецепт 454).

602. Сливочные мягкие конфеты (тянучки)

3 стакана хороших сливок, 600 г сахарного песка, ванильный сахар по вкусу или чуть-чуть ванилина, 2 лимона.

Сливки смешать с сахаром, добавить ванилин и вскипятить. Когда масса начнет густеть, выжать в нее сок 2 лимонов. Все это продолжать варить на небольшом огне, пока масса не начнет тянуться, при этом по краю кастрюли надо проводить кисточкой, смоченной в холодной воде.

Смазать плоское блюдо оливковым маслом, вылить в него, равномерно распределяя, сливочную массу. Когда остынет, нарезать ее небольшими прямоугольными кусочками. Кусочки-конфеты можно завернуть в красивые бумажки, закрутив их по краям.

● Можно таким же способом приготовить кофейные тянучки, заменив при этом 1 стакан сливок 1 стаканом кофе, т. е. сливочную массу приготовить из 2 стаканов сливок и 1 стакана кофе, добавляя все вышеуказанные компоненты.

● Для шоколадных тянучек взять $2^1/_2$ стакана сливок и $^1/_2$ стакана натертого шоколада.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА И СУХАРЕЙ

Часто в семье остается черствый хлеб, и в лучшем случае хозяйки используют его на сухари. Между тем из этого хлеба и сухарей можно приготовить довольно разнообразные вкусные блюда. Вот несколько рецептов таких блюд.

603. Поджаренные ломтики хлеба

400 г белой булки (батона), 2 яйца, 1 стакан молока, 100 г масла.

Яйца взбить вилкой и смешать с молоком. Булку нарезать ломтиками, обмакнуть их в яично-молочную смесь, дать слегка размокнуть. В сильно разогретом масле поджарить ломтики с обеих сторон до подрумянивания. Подать горячими к завтраку.

604. «Пирожные» из черствых булочек

Для начинки: мякоть из булочек, горячие сливки, 1—2 ч. ложки сливочного масла, 1—2 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, немного молотой корицы для запаха, 1—2 ст. ложки подготовленного изюма без косточек (сабзы, коринки).

С черствых булочек острым ножом срезать верхушки и вынуть ложечкой мякоть. Положить ее в миску, залить кипящими сливками, прибавить масло, сахар, яйцо, корицу и изюм. Все хорошенько размешать и этой массой начинить булочки. Накрыть срезанными верхушками, смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром и поставить в горячую духовку на полчаса (до готовности).

605. Пирог из хлеба с черной смородиной

1 черствая белая булка, 1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан горячего молока, 3 яйца, 1—2 ст. ложки сахарного песка (по вкусу), немного молотой корицы.
Для начинки: свежая черная смородина или ягоды смороды из домашнего компота.

Нарезать хлеб кусочками (предварительно удалив грубые корки), положить их в кастрюлю, добавить масло, влить горячее молоко, плотно закрыть крышкой, поставить на слабый огонь и прогреть несколько минут; хорошо размешать деревянной ложкой. Добавить взби-

тые с сахаром яйца, корицу и перемешать. Половину этого теста выложить на сковороду, смазанную маслом, затем положить смородину (если свежая, то посыпать сахаром), накрыть остальным тестом и выпечь в нагретой до 200 °С духовке. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

606. Пудинг из черствого белого хлеба

$1^1/_2$ городской булки (300 г мякиша), $1^1/_2$ стакана молока, 4 яйца, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахарного песка, 1—$1^1/_2$ ст. ложки размягченного сливочного масла, цедра $^1/_2$—1 лимона.

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Кусочки булки (без корок) залить кипящим молоком, растереть деревянной ложкой и дать постоять под крышкой 0,5—1 ч, чтобы булка разбухла. Потом опять растереть до гладкости, положить размягченное масло, желтки, растертые с сахаром добела, размешать, добавить цедру и еще раз взбить до гладкости, после чего внести взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешивая сверху вниз. Выложить в форму (невысокую кастрюлю с утолщенным дном), смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями. Запечь в хорошо нагретой духовке при умеренной температуре до готовности. Подавая, выложить на блюдо и отдельно подать любой сладкий соус или молоко.

● В массу для этого пудинга яйца можно внести целыми, взбив их с сахаром.

607. Пудинг из ржаных сухарей

5—6 яиц, $^1/_2$ стакана сахарного песка, 2 стакана сметаны, $1^1/_4$ стакана мелко истолченных и просеянных ржаных сухарей, лимонный сок и цедра $^1/_2$—1 лимона или молотая корица по вкусу.

Растереть (взбить) яйца с сахаром, смешать со сметаной, всыпать 1 стакан молотых сухарей, добавить цедру или корицу и вымешать до гладкости. Выложить массу в форму, смазанную маслом и посыпанную ржаными сухарями, и поставить в горячую духовку. Печь не менее 1 ч.

608. Клецки из сухарей

$^1/_2$ ст. ложки топленого масла, 3 яйца, $^1/_2$ стакана просеянных молотых сухарей из белого хлеба.

Масло стереть добела, вбить по одному яйца, тщательно растирая деревянной ложкой, всыпать молотые сухари, хорошенько вымешать. Для пробы опустить одну клецку в кипящую воду и, если тесто окажется жидким, подсыпать в него еще сухарей, после чего опускать клецки в кипящий бульон, доводить до готовности и вынимать шумовкой на блюдо.

609. Сладкий пирог из черных сухарей с яблоками

$1^1/_2$ стакана просеянных молотых сухарей из черного хлеба, 50 г размягченного сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 400 г яблок, из которых 100 г сварить с сахаром, чтобы получилось густое варенье.

Молотые сухари предварительно растереть со сливочным маслом. Яблоки очистить и нарезать ломтиками. Сотейник (форму) смазать маслом и посыпать дно подготовленными сухарями. Положить ряд яблок, нарезанных ломтиками, и посыпать их сахаром; опять слой сухарей и сахара, затем еще ряд яблок, посыпанных сахаром; сверху сухари и сахар. Поставить в не очень горячую духовку и печь не менее 1 ч. Затем выложить на блюдо и остывший пирог покрыть густым яблочным вареньем.

● Для покрытия пирога сверху можно использовать готовый яблочный джем или повидло.

610. Шарлотка с яблоками

200—230 г черствого белого хлеба, 2 яйца, $^1/_3$ стакана сахарного песка, 1 стакан теплого молока, 500 г яблок, 30—50 г измельченных грецких орехов или цедра 1 лимона (апельсина), 30 г растопленного масла, сахарная пудра для посыпки.

Взбить яйца с сахаром, развести теплым молоком. Хлеб нарезать кубиками и залить яично-молочной смесью, дать постоять 20 мин. Яблоки очистить, нарезать кубиками, добавить к ним орехи или цедру и смешать с разбухшим в смеси хлебом.

Сковороду или противень смазать маслом, посыпать толчеными сухарями (или измельченным печеньем) и выложить ровным слоем приготовленную массу. Сверху посыпать сухарями или грецкими орехами, полить маслом и выпекать при 200 °С примерно 30 мин. Затем дать постоять 10—15 мин, посыпать сахарной пудрой, разрезать на порции.

611. Торт из черного хлеба

Для теста: 6 яиц, 1—1 1/2 стакана сахарного песка (по вкусу), 1/2 стакана просеянных толченых черных сухарей, 1 ст. ложка картофельной муки, 1/2 ч. ложки лимонного сока или чуть-чуть лимонной кислоты.
Масляный яично-молочный крем (рецепт 464) с добавлением 1 ст. ложки порошка какао (можно приготовить половину порции крема).

Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром добела, всыпать сухари и картофельную муку, размешать. Затем внести взбитые в густую пену (с добавлением лимонного сока) белки и осторожно перемешать сверху вниз. В заранее подготовленную форму (сковороду), смазанную маслом и слегка посыпанную мукой, выложить тесто, поставить в нагретую духовку и выпекать при умеренной температуре до готовности. Охлажденный торт разрезать по горизонтали на 3 лепешки и каждую смазать кремом, накладывая друг на друга. Сверху можно посыпать тертым шоколадом.

612. Бабка с яблоками и творогом

200 г белого хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 100 г творога, 4—5 яблок, 1—2 ст. ложки молотых сухарей.

Яйцо взбить с сахаром, развести молоком. Хлеб нарезать маленькими кусочками и замочить в яично-молочной смеси. Творог протереть через дуршлаг. Размокший хлеб растереть деревянной ложкой и соединить с творогом, тщательно растирая до получения однородной массы, добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки, молотые сухари. Все хорошенько перемешать. Полученную массу выложить в глубокую сковороду, обильно смазанную маслом (маргарином) и обсыпанную сухарями или растертым печеньем (1 шт.). Выпекать при 190—200 °С в течение 30—40 мин.

613. Гренки из ржаного хлеба с чесноком

200 г черствого хлеба, 1/2 головки чеснока, соль по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле с обеих сторон. Смазать ломтики чесноком, растертым с солью.

614. Баница из хлеба с брынзой *(болгарская кухня)*

Черствый белый хлеб, брынза, 4 яйца, 1 л молока, сливочное масло, соль.

Хлеб слегка подсушить и натереть на мелкой терке. Брынзу мелко накрошить. Дно кастрюли (глубокой сковороды) обильно смазать маслом. Насыпать в нее слой тертого хлеба, а сверху мелко накрошенную брынзу, смазать маслом и еще насыпать слой тертого хлеба. Яйца взбить, смешать с молоком, добавить 3—4 ложечки растопленного масла и немного соли. Приготовленной смесью залить баницу, поставить в нагретую духовку и запекать при умеренной температуре, пока не подрумянится.

615. Скороспелые ватрушки с творогом

1 белый черствый батон (можно без корок), сливочное масло, теплое молоко, подслащенное сахаром, 1 яйцо для смазывания сверху.
Для начинки: 250 г творога, 2 яйца, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла или топленого, соль и сахар по вкусу, чуть-чуть ванилина (по желанию).

Приготовить начинку с творогом по рецепту 397. Батон хлеба (желательно круглый, а не плоский) разрезать на ровные ломтики толщиной 1 см. Ломтики обмакнуть в подслащенное молоко, смазать с одной стороны сливочным маслом и уложить этой стороной на противень. На всю поверхность каждого подготовленного ломтика положить и равномерно распределить начинку из творога слоем 1,5 см и, перед тем как посадить в духовку, смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать ватрушки при умеренной температуре до зарумянивания сверху и снизу.

● Начинки могут быть самыми разнообразными: со свежей капустой, с морковью, с картофелем, а также сладкие — с курагой, вареньем, джемом, брусникой и другими ягодами.

ТАБЛИЦА МАССЫ И МЕРЫ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ

Продукт	Масса, г		
	Стакан чайный, 250 мл	Столовая ложка	Чайная ложка
Молоко цельное	250	18	5
Сметана	250	25	10
Сливки	250	18	5
Масло животное растопленное	240	17	5
Маргарин растопленный	230	14	4
Масло растительное	240	17	5
Мука пшеничная (с горкой)	160	30	10
Мука картофельная (крахмал	200	30	10
Сахарный песок	230	25	8
Сахарная пудра	180	25	10
Сухари пшеничные молотые	130	15	—
Рис (без горки)	240	30	10
Гречневая крупа	200—210	25	7
Уксус	—	15	5
Соль	—	30	10
Перец черный молотый	—	—	5
Сода питьевая	—	28	12
Изюм	190	30	10
Орехи (ядро) фундук	170	30	10
Мед натуральный	—	30	9
Какао-порошок	—	25	9

● Жидкими продуктами стаканы и ложки нужно заполнять полностью. Вязкие продукты (например сметана) нужно накладывать в стаканы и зачерпывать ложкой так, чтобы образовалась горка. Сыпучими продуктами нужно заполнять стаканы и ложки также с горкой, при этом не утрясать, не утрамбовывать и предварительно не разрыхлять. Например, муку нужно сначала отмерить, а потом уже просеивать, так как просеянная мука весит всего 125 г, а непросеянная 160.

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 5

ЗАКУСОЧНЫЕ БЛЮДА 7

Бутерброды открытые 7

1. Бутерброды с вареной или копченой колбасой 8
2. Бутерброды с сосисками . 9
3. Бутерброды с ветчиной и плавленым сыром 9
4. Бутерброды с холодным мясом 10
5. Бутерброды с омлетом 10
6. Бутерброды с овощами 10
7. Бутерброды с редькой и сыром 10
8. Бутерброды с солеными грибами 11
9. Бутерброды с сельдью и овощами . . 11
10. Большой бутерброд со шпротами, яйцом и овощами . 11
11. Бутерброды с килькой 12
12. Сардиновое масло для бутербродов . . 12
13. Закусочные бутерброды со шпиком *по-рижски* 12

Сандвичи 12

14. Сандвичи с ореховосырной массой . 13
15. Сандвичи с фаршем из сардин и сыра 13
16. Закусочные сандвичи с сыром и колбасой 13
17. Сандвичи из сметанных лепешек с любым фаршем 14
18. Сандвичи многослойные 14

Канапе, волованы 14

19. Приготовление канапе 15
20. Бутерброды *по индийски* . . 15
21. Кокильки — бутерброды *по-польски* 16
22. Волованы закусочные 16
23. Булочки закусочные из заварного теста 17

Закусочные фарши . 17

24. Грибной фарш 17
25. Ветчинный фарш 18
26. Селедочный фарш 18

Закусочные пасты для маленьких бутербродов . 19

27. Паста из яиц и лука 19
28. Паста из плавленого сыра, яиц и творога . 19
29. Паста из рыбных консервов . 19
30. Паста из брынзы 20

Горячие бутерброды (тосты, гренки) 20

31. Бутерброды с сыром, приготовленные на плите . 20
32. Бутерброды с яблоками *по-литовски* 21
33. Бутерброды (тартинки) с помидорами . 21
34. Бутерброды с сыром *по-немецки* 21

35. Бутерброды с фаршем из смешанных продуктов 21
36. Бутерброды с мясным фаршем 22
37. Запеченные булочки . . 22
38. Тосты с тмином 23

Заправки для салатов и винегретов 23

39. Салатная заправка из уксуса и масла 25
40. Заправка горчичная для винегретов 25
41. Заправка *польская* . . 25
42. Заправка *по-французски* 26
43. Соус для салата из вареных овощей 26

Салаты овощные и фруктовые 26

44. Салат-натюрморт . . . 27
45. Салат из нарезанных помидоров и огурцов 27
46. Салат из сырых тертых овощей и яблок . . 28
47. Салат зеленый с огурцами и редисом 28
48. Салат из редиса и огурцов *по-французски* 28
49. Салат из корневого сельдерея *по-французски* 29
50. Салат весенний 29
51. Салат из овощей с редькой 29
52. Салат из сладкого перца 29
53. Салат из цветной капусты со сладким перцем и свеклой *по-французски* 30
54. Салат из моркови с яблоками 30
55. Витаминный салат . . . 31
56. Редиска со сливочным маслом 31
57. Редька с уксусом . . . 31
58. Салат из редиски с сыром и овощами . . . 32
59. Многослойный салат «Помпадур» 32
60. Салат из сыра *по-французски* 33
61. Салат из свеклы с грецкими орехами . . . 33
62. Салат из свеклы с ревенем 34
63. Салат из красной свеклы с хреном 34
64. Свекла маринованная 34
65. Салат осенний 34
66. Овощной салат с брынзой 35
67. Салат из овощей с морской капустой . . . 35
68. Салат из сырого репчатого лука 35
69. Салат из сырого лука *по-польски* 36
70. Салат из лука с сыром *по-польски* 36
71. Салат из печеного лука 36
72. Салат из квашеной капусты с яблоками и брусникой 37
73. Салат из маринованной капусты с яблоками *по-французски* 37
74. Салат из яблок и сельдерея с грецкими орехами 37
75. Карпатский салат из свежей капусты 37
76. Салат из сырых кабачков 38
77. Салат киевский со свеклой 38
78. Салат из сырой моркови с медом и орехами 38
79. Фруктовый салат . . . 38
80. Чернослив с орехами 39
81. Пикантный салат из чернослива 39

Салаты с грибами 39

82. Салат из соленых грибов 40
83. Салат из грибов с рисом 40
84. Салат из картофеля с грибами 40
85. Салат из свежей капусты с грибами 41

86. Овощной салат с солеными грибами 41
87. Салат из сушеных грибов с сельдью . 41
88. Салат минский с шампиньонами 42

Салаты с мясными, рыбными и другими продуктами 42

89. Салат мясной . 42
90. Салат мясной *по-французски* 43
91. Салат с макаронами *датский* . 43
92. Салат из домашней птицы или дичи 43
93. Салат из крабов или креветок с яблоками 44
94. Салат из крабов или креветок с рисом 44
95. Салат из крабов или креветок с овощами и яйцами 45
96. Салат с кальмарами 45
97. Салат рыбный . 45
98. Копенгагенский салат 46
99. Рыбный салат *по-американски* . 46
100. Салат с соленой рыбой . 46
101. Салат из картофеля и сельди . 47
102. Салат *эстонский* 47

Винегреты 48

103. Винегрет овощной 48
104. Винегрет с фасолью 48
105. Винегрет мясной «Ассорти» . 49
106. Винегрет с ветчиной 49
107. Винегрет с рыбой и овощами 49
108. Винегрет рыбный со свеклой и яблоками 50
109. Грибной винегрет 50

Закуски из овощей и грибов 50

110. Свежие огурцы *по-французски* . 51
111. Помидоры, фаршированные петрушкой и чесноком *по-провансальски* 51
112. Кочанная свежая капуста с тмином . . 51
113. Редиска с брынзой и маслом 52
114. Свежие помидоры с брынзой 52
115. Морковная икра 52
116. Икра из свеклы с ревенем 53
117. Свекольная икра 53
118. Свекольная икра по-другому 54
119. Баклажаны в виде икры (быстрый способ) 54
120. Баклажанная икра с помидорами 54
121. Икра из баклажанов с яблоками *по-украински* 55
122. Икра из патиссонов или кабачков . 55
123. Перец жареный *по-молдавски* 55
124. Икра из соленых грибов 56
125. Икра из сушеных грибов 56
126. Заливное из соленых грибов 56

Рыбные закуски 57

127. Сельдь с горчичным соусом . . 57
128. Сельдь особого приготовления 58
129. Сельдь рубленая 58
130. Рубленая треска сыром . 59
131. Судак заливной . 59
132. Соус с солеными огурцами к рыбе 61
133. Соус горчичный к отварной рыбе . 61
134. Рыба под овощным красным маринадом 61
135. Рыба под белым маринадом с луком 62
136. Яйца с фаршем из рыбных консервов 63

Закуски из мяса и птицы 63

137. Студень (холодец) говяжий 63

138. Заливное из говядины . 64
139. Язык отварной 64
140. Баранина жареная с чесноком 65
141. «Фунтики» из ветчины с начинкой 65
142. Заливное из курицы 66
143. Курица жареная 67
144. Утка, гусь жареные 68
145. Соус к жареной утке (гусю) *по-гречески* 69
146. Сациви из курицы 69

ВТОРЫЕ БЛЮДА 71

Рыбные блюда 71

147. Отварная рыба 72
148. Польский соус к отварной рыбе . 73
149. Голландский соус к отварной рыбе 74
150. Белый соус с укропом к отварной рыбе 74
151. Томатный соус к отварной рыбе . . 74
152. Горчичный горячий соус к отварной рыбе 75
153. Отварная щука под соусом 75
154. Отварная морская рыба (треска, зубатка, хек, палтус и др.) 75
155. Отварной карп . 76
156. Карп, отваренный в огуречном рассоле и вине 76
157. Рыба припущенная . 77
158. Рыба, припущенная с вином 78
159. Тельное . . 78
160. Котлеты из рыбы . 79
161. Жареное филе из рыбы 79
162. Камбала жареная под сметанным соусом 79
163. Карп жареный под томатным соусом . 80
164. Караси в сметане . 80
165. Рыба, жаренная тесте . 81
166. Лещ, запеченный кашей 82
167. Лещ *по-итальянски* 83
168. Рыба, запеченная с сыром . 83
169. Судак, запеченный с сыром *по-фински* . 84
170. Запеченная морская рыба 84
171. Кальмар с овощами 85

Блюда из мяса и птицы 85

172. Отварная говядина . 89
173. Отварная говядина, запеченная с сыром 90
174. Говядина, сваренная на пару 90
175. Горячий соус из хрена . 90
176. Сметанный соус хреном 91
177. Соус из томатов 91
178. Луковый соус 91
179. Соус из свежих грибов 92
180. Говядина, тушенная с хлебным квасом 92
181. Говядина, тушенная с вином 93
182. Говядина, тушенная в маргарине с луком 93
183. Говядина, тушенная под грибным соусом 94
184. Вырезка с помидорами и сливками 94
185. Тушеная говядина в горшочках с овощами 95
186. Бифштекс экономичный . 95
187. Мясо *по-чилийски* 96
188. Клопс из говядины . 97
189. Мясо *по-славянски* 97
190. Запеченная говядина с картофелем 98
191. Мясо *по-строгановски* 98
192. Солянка мясная на сковороде 99
193. Рагу из остатков жареной или вареной говядины . 100
194. Говядина, быстро приготовленная 100
195. Пудинг из говядины с рисом 100
196. Рубленые зразы хреном 101

197. Голубцы диетические 101
198. Оладьи из говяжьей печени 102
199. Телятина жареная 102
200. Телятина, тушенная в сливках 103
201. Грудинка телячья с рисом 103
202. Жареная свинина 104
203. Свиная грудинка, фаршированная капустой 105
204. Свиная вырезка, запеченная с чесноком и сыром 105
205. Свиные котлеты луковым соусом 106
206. Любительские зразы из свинины в горшочке . 106
207. Поросенок, жаренный с начинкой из каши 107
208. Отварной поросенок под соусом с хреном 108
209. Баранина, жаренная с чесноком 108
210. Баранина, запеченная в фольге 109
211. Жаркое из бараньей спинки . 110
212. Рагу из оставшегося жаркого . . 110
213. Отварная баранья грудинка под соусом с тмином . 111
214. Бешбармак . 111
215. Плов *по-узбекски* 112
216. Плов, приготовленный в скороварке . 112
217. Жареная курица (утка, гусь) . . 113
218. Гусь жареный с тушеной капустой 113
219. Тушеная курица черносливом 114
220. Отварной цыпленок с цветной капустой . 114
221. Фаршированные цыплята 115
222. Цыплята, тушенные в горшочках 115
223. Цыплята в пикантном соусе . 116
224. Цыплята табака 117
225. Цыплята, жаренные на шампурах или на решетке . 117
226. Жареная индейка 118
227. Тушеная индейка 119
228. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенью 119
229. Голландский соус с красным перцем и лимонным соком с добавлением белого соуса . 120
230. Тушеные яблоки жаркому 121
231. Утка с черносливом 121
232. Утка с начинкой из соленых грибов . 121
233. Отварные гусь или утка под белым соусом 122
234. Рагу из оставшегося жареного гуся 122

Блюда из овощей и грибов 123

235. Картофель мелкий в сливках . . 124
236. Печеный картофель с сыром . . . 124
237. Молодой картофель в молоке . . 125
238. Молодой картофель, сваренный на пару 125
239. Картофель, запеченный в молоке со сметаной 125
240. Картофель, запеченный со сметаной 125
241. Картофель дофинэ, запеченный с сыром (*французская кухня*) 126
242. Картофель, запеченный с копченостями 126
243. Картофель со свиным салом 126
244. Картофель протертый, запеченный с сыром 127
245. Картофель *по-американски* 127
246. Картофельные котлеты 127
247. Оладьи из сырого картофеля . 128
248. Картофель протертый со сметаной 128

249. Картофель с помидорами . . 128
250. Картофельные пампушки 129
251. Картофель под соусом с солеными огурцами 129
252. Соусы к отварному картофелю и картофельным котлетам 129
253. Картофель, фаршированный грибами 130
254. Форшмак из картофеля . 131
255. Картофель, запеченный в фольге 131
256. Картофельные клецки . 131
257. Картофельные лежни (*украинская кухня*) 132
258. Капуста тушеная . 132
259. Капуста, запеченная в сметане с майонезом 133
260. Капуста, запеченная в сливках 133
261. Капустный шницель 133
262. Капустные кочерыжки 134
263. Капуста, запеченная с сыром 134
264. Голубцы по-провансальски (*французская кухня*) 135
265. Тушеная капуста *по-литовски* 136
266. Капустные оладьи 136
267. Квашеная капуста, тушенная в жире . 136
268. Квашеная капуста, тушенная с грибами и сметаной . . . 137
269. Соус молочный (белый) . . . 137
270. Соус белый по-другому . 137
271. Соус сметанный 138
272. Соус сухарный 138
273. Сухарный соус *по-польски* 138
274. Цветная капуста отварная 139
275. Цветная капуста, запеченная с сыром 139
276. Цветная капуста в омлете 139
277. Цветная капуста, жаренная в тесте (кляре) . 140
278. Голубцы овощные . 140
279. Голубцы с начинкой из грибов и риса 140
280. Морковная запеканка 141
281. Пудинг из моркови . 141
282. Приготовление пудинга на пару 142
283. Оладьи из моркови . 142
284. Кабачки со сливками 143
285. Оладьи из кабачков 143
286. Помидоры, запеченные с яйцами 143
287. Помидоры, запеченные с фаршем из ветчины и яиц 144
288. Тыква, запеченная в сливках 144
289. Тыква, запеченная с помидорами 145
290. Каша из тыквы . 145
291. Пудинг из тыквы . . 145
292. Пирог с тыквой (*французская кухня*) 146
293. Овощи, тушенные в сливках с томатным соусом 147
294. Баклажаны с луком, тушенные в сметане 147
295. Баклажаны, запеченные с помидорами 148
296. Баклажаны *по-турецки* . 149
297. Грибная запеканка с сухарями 149
298. Грибы, тушенные в сметане . 149
299. Грибы с картофелем, тушенные в горшочке 150
300. Соленые грибы, запеченные с картофелем 151
301. Опята, жаренные в сметане 151
302. Шампиньоны тушеные 151
303. Кокот из шампиньонов (праздничное блюдо) 152
304. Биточки из сушеных грибов и риса 152
305. Плов с грибами . 153

Творожные и яичные блюда 154

306. Сырники (творожники) . 154
307. Творожные батончики 154
308. Творожные шарики со сладкой начинкой 155
309. Творожная запеканка 155
310. Творожное печенье 156
311. Творожные рогалики 156
312. Пудинг из творога 157
313. Пасха обыкновенная 158
314. Пасха заварная (превкуснейшая) 158
315. Творожная горка 159
316. Творожные шарики, отваренные в воде 159
317. Творожные клецки, или ленивые вареники 160
318. Яичница помидорами . 160
319. Яичница калорийная (для гурманов) 161
320. Омлет с ломтиками хлеба . 161
321. Омлет с ветчиной *по-венгерски* 161
322. Омлет с черным хлебом 162
323. Омлет в стакане 162
324. Омлет *по-французски* 162
325. Пудинг из яблок 162
326. Яблоки в кляре . 163

Крупяные блюда 163

327. Простая гречневая каша 164
328. Грибная подливка к гречневой каше 164
329. Гречневая каша-размазня (вязкая) 165
330. Крупеник из гречневой каши 165
331. Гречневики 165
332. Каша пуховая 166
333. Каша рисовая рассыпчатая на воде . 166
334. Каша рисовая на молоке . 167
335. Пудинг рисовый 167
336. Рис с кремом из сметаны 167
337. Холодный рис с вареньем из красной смородины 168
338. Холодный рис черносливом 168
339. Рисовый плов *по-армянски* . . 169
340. Пудинг из риса с яблоками и вареньем 169
341. Яблоки с рисом . 170
342. Пшенная каша молоке 170
343. Пшенная каша воде 171
344. Пшенная каша с тыквой 171
345. Каша молочная из геркулеса 172
346. Каша ячневая . 172
347. Перловая каша на молоке 172
348. Каша перловая луком 172

Блюда из макарон 173

349. Макароны с маслом и натертым сыром 173
350. Запеканка из макарон с творогом . . 173
351. Макароны с грибами 174
352. Макароны с соусом из томатов . 174

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПРЕСНОГО И ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 175

Изделия из пресного теста 175

353. Приготовление домашней лапши 176
354. Клецки заварные . 176
355. Блинчики 177
356. Блинчатый пирог . 178
357. Блины из манной каши . 178
358. Пельмени по-сибирски 178
359. Вареники 180
360. Начинка для вареников с творогом 181
361. Начинка для вареников с вишней 181

362. Начинка для вареников с картофелем и грибами 181
363. Начинка для вареников с квашеной капустой 182
364. Манты 182
365. Чебуреки 183
366. Пресное тесто на сметане для пирога с грибами 184
367. Пресное тесто по-другому (для пирогов, печеных пирожков) 185
368. Рассыпчатое тесто на сметане . 185
369. Пирог с вишней или черникой . 186
370. Пирог с земляникой из теста с разрыхлителем (*венгерская кухня*) 186

Изделия из слоеного теста 187

371. Приготовление слоеного пресного теста (первый способ) 187
372. Приготовление слоеного пресного теста (второй способ) 188
373. Приготовление слоеного теста без охлаждения (третий способ) . . 188
374. Слоеное рубленое тесто быстрого приготовления 189
375. Пирожки из слоеного теста 189
376. Волованы 190
377. Слоеные «языки» 190
378. Слойка с яблоком 190
379. Яблоки под слоеным тестом 191
380. Курник из слоеного теста, или русский слоеный пирог . 191
381. Пирог с курицей и рисом по-другому 192
382. «Подушечки» с шампиньонами *по-югославски* 193

Изделия из дрожжевого теста 193

383. Приготовление дрожжевого теста 196
384. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом 197
385. Постное дрожжевое тесто для пирога . 197
386. Дрожжевое тесто более сдобное (для печеных пирожков, кулебяк, пирогов) 198
387. Пирожки печеные 198
388. Начинка для пирожков со свежей капустой 199
389. Начинка для пирожков с мясом . 199
390. Начинка для пирожков с зеленым луком и яйцом 199
391. Начинка для пирожков с грибами и рисом 200
392. Начинка для пирожков с грибами по-другому 200
393. Начинка для пирожков с изюмом и орехами 200
394. Начинка для пирожков с яблоками, курагой . . 200
395. Шанежки (шаньги) 200
396. Начинка для шанежек со свежей капустой 201
397. Начинка для шанежек с творогом . 201
398. Начинка для шанежек с морковью 201
399. Начинка для шанежек с картофелем 202
400. Пицца без мясных продуктов 202
401. Приготовление закрытого пирога . . 203
402. Пирог из сырой рыбы с луком и рисом . 204
403. Начинка из свежей капусты 205
404. Начинка для пирога с морковью 206

405. Начинка из соленых грибов, лука и яиц . . 206
406. Начинка из квашеной ка́пусты и сушеных грибов 206
407. Приготовление сладких пирогов (решетчатых, открытых) 206
408. Начинка для сладкого пирога с курагой 207
409. Начинка для сладкого пирога с яблоками 207
410. Начинка для пирога с черемухой . 207
411. Открытый фруктовый пирог . . . 208
412. Пирог «Дамский каприз» . . 208
413. Открытый пирог с творогом (ватрушка) 209
414. Пирог из дрожжевого теста быстрого приготовления . 210
415. Сдоба из отбавленного теста . 210
416. Кулебяка из дрожжевого теста . . 211
417. Начинка для кулебяки из вязиги, яиц и рыбы . 212
418. Начинка для кулебяки из вязиги, риса и яиц . . 212
419. Булки без яиц и масла . . 213
420. Соленые батончики 213
421. Дрожжевое тесто для жареных пирожков и беляшей 213
422. Сдобное дрожжевое тесто для пирожков, беляшей (праздничный стол) 214
423. Беляши 215
424. Русские блины 216
425. Оладьи из дрожжевого теста 216
426. Яблочные оладьи (*белорусская кухня*) 217
427. Пончики с вареньем 217
428. Сдобное дрожжевое тесто для булочек, плюшек, рулетов 218
429. Сдобное дрожжевое тесто по-другому (для плюшек, рулетов) . . 219
430. Необычный пирог с разными начинками 220
431. Приготовление плюшек 220
432. Приготовление рулета 221
433. Начинка для рулета с маком 221
434. Начинка для рулета с изюмом и орехами 221
435. Пирог «Угадайка» 222
436. Дрожжевое венское тесто . 222
437. Калач (очень вкусный) 223
438. Приготовление кулича . 223
439. Кулич с шафраном . 225
440. Кулич *по-польски* . 225
441. Приготовление бабы́ 226
442. Баба́ ржаная . 227
443. Баба́ снежная . 228
444. Бриошь (сдобная булочка *по-французски*) 228
445. Бриошь по-другому 229
446. Дрожжевое полуслоеное тесто 229
447. Дрожжевое слоеное тесто 230

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА 231

Глазури и кремы 232

448. Глазурь белковая для кулича 233
449. Белая сахарная глазурь . . . 233
450. Глазурь кофейная . 233
451. Глазурь белковая без сиропа . . 234
452. Глазурь белковая с кофе 234
453. Глазурь-крем 234
454. Шоколадная помадка с какао для глазирования 234
455. Глазурь шоколадная с какао по-другому 235
456. Глазурь с шоколадом 235

457. Шоколадная сахарная глазурь 235
458. Шоколадная масса для прослойки торта 235
459. Сметанный крем . 236
460. Крем сметанный орехами 236
461. Белковый крем для яблочного пирога из песочного теста . . 236
462. Масляно-клубничный крем . 236
463. Масляно-клюквенный крем . 237
464. Масляный яично-молочный крем 237
465. Масляный крем орехами . 237
466. Масляный крем яичным желтком 237
467. Масляный крем со сгущенным молоком 238
468. Масляный крем с лимоном и сгущенным молоком 238
469. Белково-масляный крем (для вафельтрубочек, эклера и др.) . . 238
470. Кофейный крем 239
471. Кофейный крем по-другому 239
472. Масляно заварной крем . 239
473. Крем из взбитых сливок 240
474. Крем из творога 240
475. Ягодный крем (на десерт) 240

Изделия из песочного теста 241

476. Торт песочный с орехами . . 241
477. Песочный торт с глазурью (по старинному рецепту) . 242
478. Торт «Муравейник» 243
479. Праздничный торт 243
480. Торт «Уралочка» 244
481. Торт «Слоеный» 245
482. Торт с белковым кремом . . 246
483. Пирог с яблоками из песочного теста белковым кремом . 246
484. Открытый фруктовый пирог из песочного теста 247
485. Пирог из песочного теста с ореховой начинкой . 248
486. Песочный пирог лимоном . . 249
487. Яблочно-лимонный пирог из песочного теста 249
488. Песочное печенье через мясорубку 250
489. Песочники . 250
490. Печенье «Айгуль» 251
491. Корзиночки из песочного теста 251
492. Закусочные корзиночки (тарталетки) 252
493. Тарталетки *по-французски* . . 253
494. Печенье «Дамские пальчики» 253
495. Пирожное с орехами (или с маком) . . 254
496. Детское печенье без яиц 255
497. Крендельки московские 255
498. Калачики на желтках 256
499. «Персики» к чаю . 256
500. Печенье из песочного теста (*венгерская кухня*) 257
501. Печенье песочное экономное (*венгерская кухня*) 257
502. Рулетики полосатые 258
503. Белое курабье . 258
504. Печенье-полумесяц (*армянская кухня*) 259
505. Печенье «Долговечное» (*венгерская кухня*) 259

Изделия из бисквитного теста 259

506. Бисквитный клубничный торт . . . 260
507. Бисквитный кофейный торт . 262

508. Бисквитный рулет с масляно-клюквенным кремом . 262
509. Бисквитный рулет «Ежик» . . . 263
510. Шоколадный бисквитный рулет 264
511. Ореховый торт 264
512. Сухарный бисквит 265
513. Шоколадный бисквитный торт 265
514. Бисквитный торт «Новогодний» . 266
515. Торт «Добош» (*венгерская кухня*) 267
516. Яблочный бисквитный пирог «Гость на пороге» 267
517. Бисквит с ревенем или ягодами . 268
518. Бисквитная мазурка с орехами 268
519. Бисквитные квадратики с цукатами 269
520. Бисквитные палочки 269
521. Яблочные бисквиты 269
522. Печенье «Друг дома», долго сохраняющееся (*по-венгерски*) 270
523. Яблочный пирог «Пай» 270

Изделия из бисквитно-масляного теста 271

524. Торт «Цыганка» 271
525. Королевский торт 272
526. Торт с клубникой 272
527. Торт с вишней 273
528. Торт «Белочка» . 274
529. Орехово-шоколадный торт «С днем рождения» . . 274
530. Шоколадный торт с кремом . 275
531. Торт артиста (*по-венгерски*) . 276
532. Пражский торт 276
533. Кекс . . 277
534. Кекс *английский* . 278
535. Кекс миндальный 278
536. Вафли 279
537. Вафли миндальные . 279
538. Вафли сметанные 280
539. Пирожное *английское* 280
540. Печенье «Узелки» (*французская кухня*) 281
541. Печенье к чаю *по-венгерски* 281

Изделия из сметанно-масляного теста с содой 281

542. Торт «Зебра» . 282
543. Торт с черемухой 282
544. Торт-сметанник с корицей 283
545. Торт «Аленушка» . . 284
546. Торт «Сладкоежка (с выпеканием коржей на плите) 285
547. Торт-сметанник с курагой . . . 285
548. Торт «Пища богов» 286
549. Торт «Смуглянка» 286
550. Торт «Сказка» . 287
551. Торт с протертой черной смородиной 288
552. Торт с сухофруктами «Хаос» . 289
553. Кофейный торт 289
554. Цитрусовый торт 290
555. Торт (пирог) из рассыпчатого теста с рисом 291
556. Ореховые рулетики 292
557. Трубочки с мармеладом . 292
558. Коржики с корицей 293
559. Печенье из теста на сметане (сметанные лепешки) 293

Изделия из заварного теста 294

560. Приготовление заварного теста . . 294
561. Пирожное со взбитыми сливками 295
562. Заварные калачики . 295
563. Кольца 296
564. Приготовление цукатов . . 296
565. Торт «Поленница» 297
566. Торт из заварных шариков 297
567. Пышки или пончики *по-польски* 298
568. Заварные булочки с сыром 298

Сладкие изделия из слоеного теста 298
569. Торт из слоеного теста . . 298
570. Торт «Наполеон» 299
571. Слоеные крендельки, печенье 299
572. Слойка с творогом (*венгерская кухня*) 300

Изделия из белкового теста 301
573. Безе 301
574. Безе с кремом . 302
575. Безе яблочное 302
576. Торт «Маренго» 302
577. Торт «Штефания» (*венгерская кухня*) 303
578. Новогодние «снежки» 303
579. Меренги ореховые 304
580. Миндальное печенье 305
581. Десерт «Ласточкины гнезда» 305

Воздушные пироги 305
582. Суфле с вареньем 306
583. Суфле лимонное 306
584. Воздушный пирог с вареньем . 307
585. Воздушный пирог с яблочным пюре 307

Изделия из теста других видов 307
586. Хворост 308
587. Наливашники 308
588. Пирог чак-чак 309
589. Медовый торт . . 310
590. Торт «Апрельский» . 310
591. Торт кофейный с вафлями . . . 311
592. Вафельный торт Пишингер (*венгерская кухня*) 311
593. Торт «Шалашик» (без выпечки) 312
594. Пряники медовые 313
595. Домашняя коврижка 314
596. Торт без выпечки 314
597. Мазурка из сухофруктов с орехами . 314
598. Мазурка с изюмом . 315
599. Сушки домашние 316
600. Дрожжевое печенье без сахара 316
601. Пирожное из овсяного печенья 317
602. Сливочные мягкие конфеты (тянучки) 317

Изделия из черствого хлеба и сухарей 318
603. Поджаренные ломтики хлеба 318
604. «Пирожные» из черствых булочек 318
605. Пирог из хлеба с черной смородиной 318
606. Пудинг из черствого белого хлеба 319
607. Пудинг из ржаных сухарей . 319
608. Клецки из сухарей . 319
609. Сладкий пирог из черных сухарей с яблоками . . 320
610. Шарлотка с яблоками 320
611. Торт из черного хлеба . . 321
612. Бабка с яблоками и творогом . . 321
613. Гренки из ржаного хлеба с чесноком . 321
614. Баница из хлеба с брынзой (*болгарская кухня*) 322
615. Скороспелые ватрушки с творогом . 322
Таблица массы и меры некоторых продуктов . 323

Издание для досуга

СИЗОВА АНТОНИНА ВАСИЛЬЕВНА

ГОТОВИМ ПО-ДОМАШНЕМУ

Художники **А. А. Шкрабо, Б. К. Ушаков**
Художественный редактор **В. А. Чуракова**
Технический редактор **Н. В. Суржева**
Корректор **Т. Т. Талдыкина**

Лицензия № 010159 от 06.03.97.

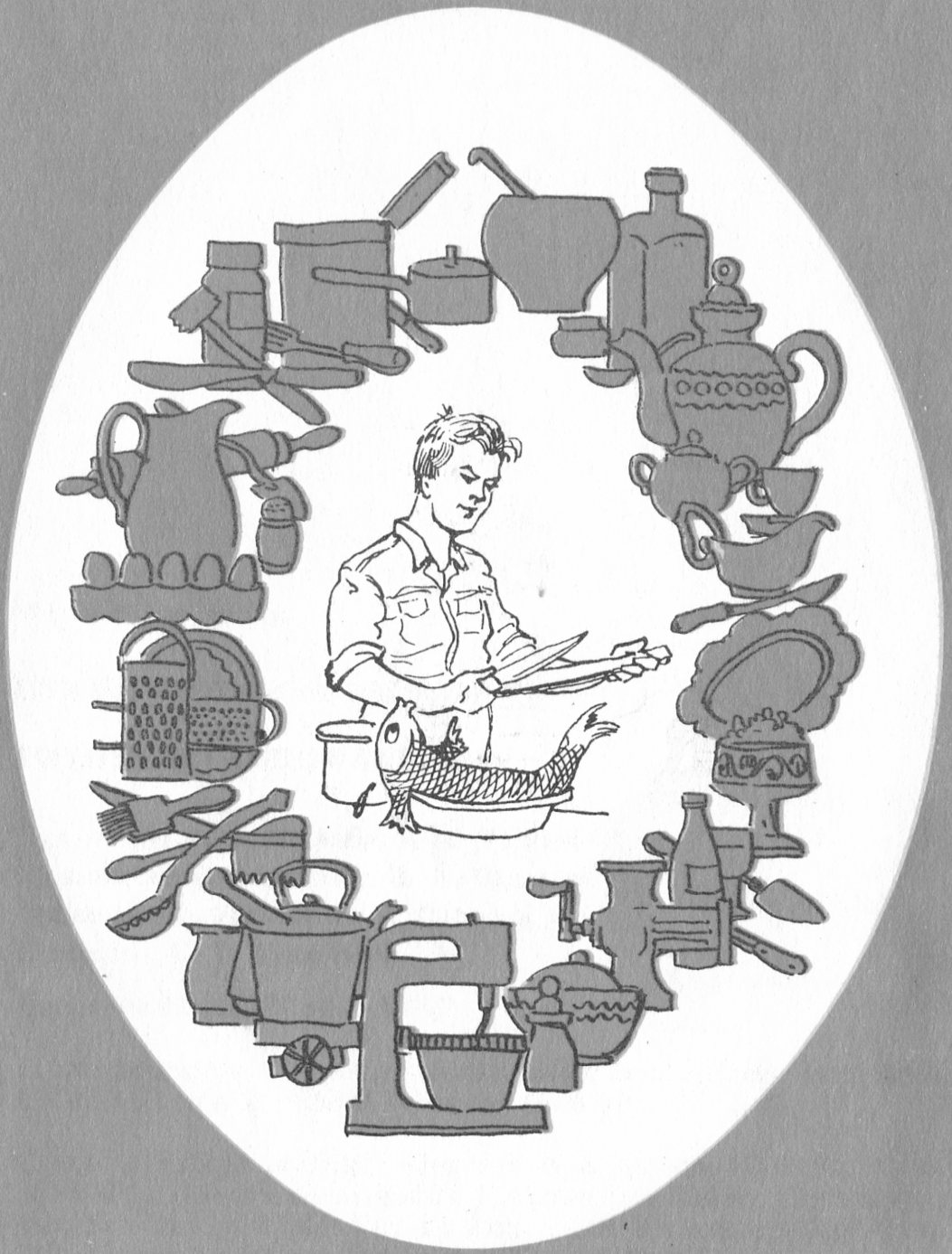
Налоговая льгота — общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

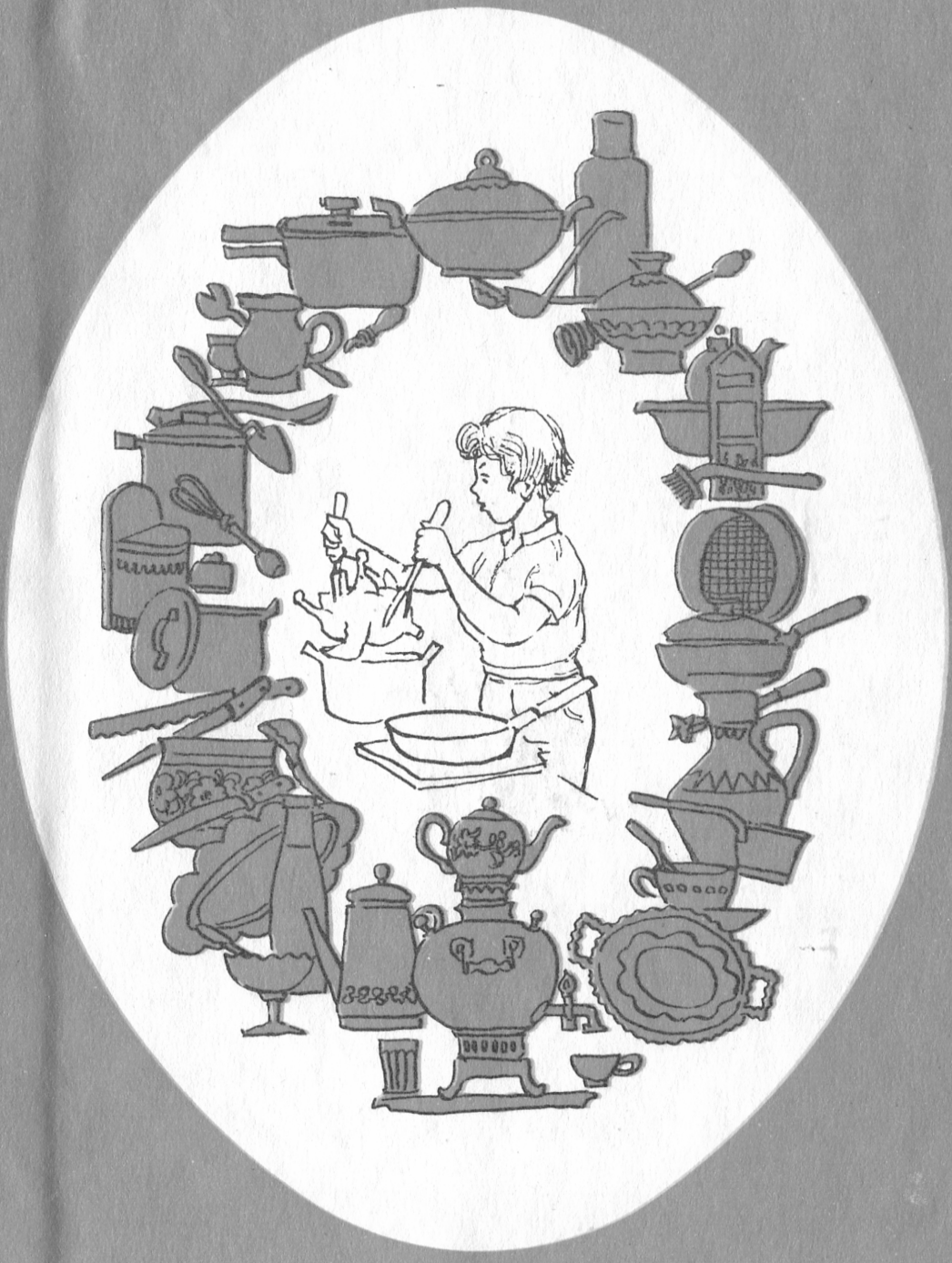
Сдано в набор 14.07.92. Подписано к печати 02.03.94. Формат $84\times108^{1}/_{32}$. Бумага офсетная № 1. Гарнитура Таймс. Печать офсетная. Усл. печ. л. 17,64. Усл. кр.-отт. 18,48. Уч.-изд. л. 18,07. Изд. № 213. Тираж 20 000 экз. Заказ № 1927. «С» № 164.

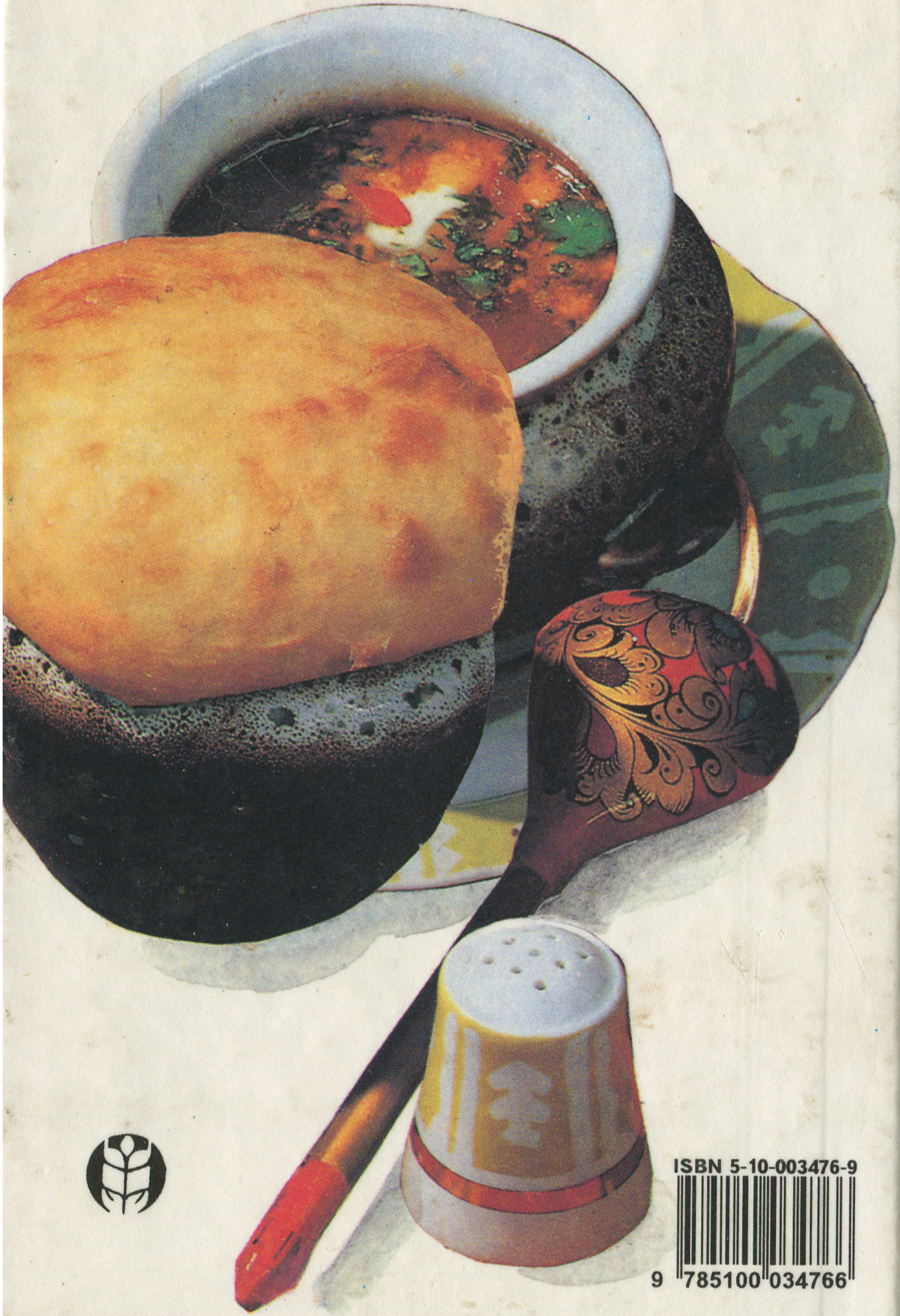
Ордена Трудового Красного Знамени издательство «Колос». 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

АООТ «Тверской полиграфический комбинат»
170024, г. Тверь, проспект Ленина, 5.

ЦЕНА 30-00







ISBN 5-10-003476-9