

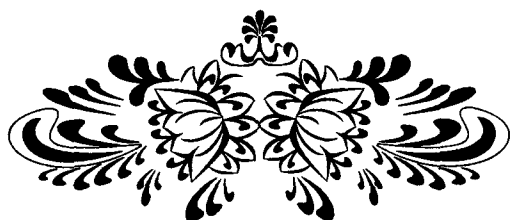
Українські Страви



Світовид



Українські Страви



«СВІТОВИД»

м. Харків

«ТАСТ-М»

м. Київ

2002



Художнє оформлення
Л. Джанік'ян

Українські страви. Упорядник Фік Б. Н. — Харків: «Світовид», 2002. — 256 с., 16 іл.

Книжка знайомить читачів зі стравами української кухні, рецептура яких розроблена на підставі поєднання відновленої рецептури старих українських страв з найпоширенішою тепер у Київській, Закарпатській, Львівській, Полтавській, Дніпропетровській, Запорізькій та Херсонській областях.

Книга ставить собі за мету описати страви і напої, які споживає населення України, і допомогти приготувати в домашніх умовах різноманітні кулінарні вироби української кухні.

Розрахована на широке коло читачів.



З ІСТОРІЇ РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ



Українська кухня з давніх часів відзначалася великою розмаїтістю страв і їхніми високими смаковими й поживними якостями. Використання для страв різноманітної тваринної і рослинної сировини і раціональні способи приготування їх роблять ці страви поживними, смачними, соковитими і пахучими.

Велика кількість страв (крученики, завиванці, фаршировані птахи й городина, шпіковане салом і часником м'ясо і т. д.) готують фаршированими або шпікованими. Ці страви апетитні і мають високу поживність. Дуже багато продуктів для других страв зазнають складної обробки — спочатку їх смажать або варять, а потім тушкують або запікають. Це зберігає їхній запах і надає їм соковитості.

Українська кухня творилася протягом багатьох тисяч років, тому вона певною мірою відбиває не лише історичний розвиток українського народу, його звичаї і смаки, а й соціальні умови, природні та кліматичні особливості, в яких перебували українці в процесі свого історичного розвитку.

Як свідчать археологічні розкопки, населення, яке проживало в далекі часи на території України, мало змогу завдяки географічним умовам харчуватися як рослинною, так і м'ясною їжею. Уже в період трипільської культури (8 тисяч років тому), населення Правобережної України вирощувало зернові культури — пшеницю, ячмінь і просо. Пізніше з'явилося жито, яке майже повсюдно вирощували у стародавній Русі.

Поруч з хліборобством, українські племена тримали велику й дрібну рогату худобу, свиней, а також займалися полюванням і рибальством.

В наступні часи хліборобство і скотарство дедалі більше розширювалося на території, яку займає сучасна Українська Держава.

Для приготування їжі українці робили різний глиняний посуд, який обпалювали в спеціальних печах.

Літописи та інші писані пам'ятки, а також археологічні розкопки свідчать про багатство і різноманітність їжі, що їх споживало населення Середньої Наддніпрянщини в період Київської Держави. Крім продуктів переробки зерна і різної городини (капусти, ріпи, цибулі, часнику), до складу їжі входило м'ясо свійських тварин (свиней, овець, кіз, корів і телят) і птахів (курей, гусей, качок, голубів, тетеревів і рябчиків). З диких звірів найчастіше вживалися для харчування дикі свині (вепри), зайці та ін., що їх добували полюванням. Є також відомості про вживання молока, коров'ячого масла і сиру.

Значне місце в харчуванні наших предків здавна займала й риба, серед якої були короп, лящ, осетр, сом, вугор, лин, скоблик, щука. Вживали для їжі також ікру різних порід риб.

Серед рослинної їжі стародавніх українців перше місце займав хліб, який пекли з пшеничного та житнього борошна на розчині (кислий хліб). Зерно на борошно мололи ручними жорнами, а пізніше — у водяних і вітряних млинах.

Прісне тісто вживали на галушки та інші вироби. Нашим предкам були відомі багато видів хлібних виробів: пироги, калачі, короваї. Пекли також хліб з маком і медом.

З пшениці виробляли не лише борошно, а й крупи, з яких варили кутю. У великій кількості використовували для їжі пшоно. Споживали також рис, який завозили з інших країн. Його називали в ті часи «сорочинським пшоном».

Значну роль у харчуванні відігравали бобові культури — горох, квасоля, сочевиця, боби та інші.

З городини використовували: капусту (свіжу і квашену), буряки, редьку, моркву, огірки, гарбузи, хрін, цибулю і часник. Як приправу до страв використовували місцеві пряно-смакові рослини — кріп, чебрець, кмин, аниж, м'яту, а також привізні з інших країн — перець і цинамон.

Для приготування їжі використовували тваринний жир, різні олії, оцет і горіхи. Через відсутність цукру немалу роль у харчуванні відігравав мед.

Зі садовини споживали яблука, вишні, сливки, смородину, брусницю, малину, журавлину та ін. У великій кількості наші предки вживали виграні напої — мед різних сортів, пиво, квас і виноградне вино.

Найрозмаїтішу їжу, що потребувала варіння, готували в закритих печах, що були в ті часи дуже поширені.

Рідку їжу готували з додаванням багатьох пахучих приправ (коріння) та городини і називали «варивом зі зіллям». Крім того, були поширені різні м'ясні і рибні відвари, відомі під назвою «юха».

«Вариво зі зіллям», з додаванням городини, пізніше почали називати борщем, оскільки обов'язковою складовою частиною цієї страви були буряки, що мали назву «бърць».

«Юху», що згодом почала називатися «юшкою», готували як який-небудь відвар з додаванням інших продуктів — гороху, крупів і т. д.

Серед солодких страв на той час були відомі: кутя з медом, кутя з маком і горіхами, рис з медом і цинамоном, кутя з родзинками і горіхами, юха зі сушених яблук, сливок та вишень (узвар), що мали тривалий час також обрядове значення. З малини й журавлини варили узварець.

З усього сказаного видно, що наші предки з давніх часів добре вміли готувати поживну рослинну, м'ясну і рибну їжу.

Приготування їжі, як певна майстерність, виділилося в окремий фах при княжих дворах і монастирях. Приміром, вже в XI ст. в Києво-Печерському монастирі серед ченців було кілька кухарів. Кухарі були також і в багатих родинах.

З розвитком хліборобства, скотарства, рибальства, полювання і бджільництва їхні продукти почали вивозити за кордон.

Успішно розвивалася торгівля, розширювався внутрішній ринок, виростили торговища і ярмарки, посилювалися економічні зв'язки між окремими містами і землями. На торговищах і ярмарках продавали хліб, м'ясо, рибу, мед, молочні та інші продукти.

Український народ підтримував широкі зв'язки з іншими країнами. В сільському господарстві з'являлися нові культури. Збільшилися посіви гречки, що була завезена з Азії ще в XI—XII ст., але не мала спочатку господарського значення. З гречки почали виробляти крупи і борошно. В меню населення з'явилися гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки зі салом, вареники гречані зі сиром, каші і бабки з гречаних крупів, лемішка, кваша та інші страви. Зі Середньої Азії через Астрахань козаки завезли до України шовковицю й кавуни. З Америки через Європу потрапили до нас такі культури, як кукурудза, картопля, помідори, сині баклажани, гарбузи, квасоля і стручковий перець.

Спочатку кукурудза з'явилася у Херсонській губернії, але пізніше вона поширилася майже в усіх південних районах України.

До асортименту української кухні належать страви з кукурудзи, яку використовують для харчування як варену, так і у в крупах та борошні, з яких у багатьох районах готують найрізноманітніші страви — мамалигу, каші, гойданки, бабку гуцульську, кулеші, лемішку, книшики гуцульські, малай, кукурудзянку та ін.

Поява гарбузів розширила асортимент страв. Населення почало варити гарбузові каші, готувати гарбуз тушкований, гарбуз зі сметаною тощо.

Тоді ж з'явилися в харчуванні також страви зі стручкового перцю, квасолі, спаржі і селери. Квасолю культивують двох видів — лущильну (на зерно) і овочеву (на зелені стручки). Поряд зі солодким перцем, що вживається для приготування страв, вирощують і пекучий перець як приправу до різних страв.

Завдяки географічним відкриттям XVI—XVIII ст. в нас у XVIII ст. з'являються нові види культурних рослин, що значно урізноманітнюють страви української кухні.

У XVIII ст. в Україні дуже розповсюджуються посіви картоплі, що швидко впроваджується в харчування населення. Її починають широко використовувати для приготування перших і других страв та для гарнірів до м'ясних і рибних страв.

Майже всі перші страви — борщі, юшки та ін. готують з тих часів з картоплею.

Широко починають використовувати картоплю для приготування других страв і в поєднанні з іншими продуктами — з м'ясом, салом, морквою, квасолею, грибами, яблуками, маком, хроном, сиром тощо.

Картоплю використовують варену, смажену і печену. Крім того, з неї виробляють крохмаль і патоку, з яких населення готувало киселі і солодке тісто, використовуючи для цього патоку.

У цей же час в Україні з'являється шпинат, який використовують для приготування зелених борщів і других страв — бабок та січеників.

Починають вирощувати також полуниці й суніці, що знову ж таки розширюють асортимент страв української кухні.

Поліпшенню якості українських страв сприяла поява в Україні у XVIII ст. соняшника, з якого почали добувати олію, що її вживали для багатьох страв, та гірчиці — потрібної для виробництва олії і приправи до м'ясних страв.

У XIX ст. в Україні з'являється така городина, як помідори і сині баклажани, що знайшли широке застосування в українській кухні.

Помідори використовують для приготування холодних закусок і других страв. З помідорів готують томат-пюре, потрібний для готування борщів і соусів.

Зі синіх баклажанів почали готувати холодні закуски (ікру, фаршировані баклажани та ін.) і другі гарячі страви смажені і тушковані.

Значно розширила набір українських страв поява в Україні у XIX ст. цукрових буряків та виробництво з них цукру. До цього часу населення України використовувало для приготування солодких страв і виробів з борошна переважно мед, оскільки тростиновий цукор завозили з-за кордону, він був дорогий і недоступний для широких верств населення. Буряковий же цукор став набагато дешевший і населення широко почало використовувати його для приготування різних страв та напоїв. Внаслідок цього розширився асортимент не лише солодких страв і виробів зі солодкого тіста, а й асортимент других борошняних і круп'яних страв з цукром. З'явилися в меню різні бабки, пудинги, солодкі каші і т. д.

Значно розширився і асортимент напоїв. Почали готувати різні наливки, варенухи та інші напої домашнього і промислового виготовлення.

Поява нових культур у сільському господарстві України створювала сприятливі умови для подальшого розвитку української кухні, що стає дедалі розмаїтішою і відзначається своїми смаковими особливостями.

Багато літературних джерел описують велику різноманітність і багатство страв української кухні. Приміром, український поет І. П. Котляревський у своїй відомій поемі «Енеїда» яскраво відобразив побут українського народу в XVIII ст. та показав розмаїтість страв української народної кухні:

Тут їли різні потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарні приправи
З нових кленових тарілок;
Свинячу голову до хрину
І локшину на перемену,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.
П'ять казанів стояли юшки,
А в чотирьох були галушки,
Борщу трохи було не з шість,
Баранів тьма була варених,
Курей, гусей, качок печених...

.....
І ласощі все тільки їли,
Сластьони, коржики, стовпці,
Вареники пшеничні, білі,
Пухкі з кав'яром буханці;

.....
Був борщ до шпундрів з буряками,
А в ющі потрох з галушками,
Потім до соку каплуни;
З отрібки баба, шарпанина,
Печена з часником свинина,
Крохналь, який їдять пани.

Українська кухня запозичила деякі страви москвинської кухні. До таких страв належать щі, солянка, пельмені, кулеб'яка та інші страви.

У свою чергу з української кухні до московинської ввійшли такі страви, як борщі, вареники, сирники, овочі з різною начинкою, шпиковане салом м'ясо, фарширована риба, домашня свиняча ковбаса і т. ін.

Однак внаслідок соціальних і економічних обставин українська кухня зазнала занепаду. Національні утиски, непосильні податки, тяжкі викупні платежі, що повинні були виплачувати за землю селяни після «реформи» 1861 року, поставили їх у тяжкі матеріальні умови.

За цих умов українська народна кухня не могла цілком зберегти своєї повноти й розмаїтості. У другій половині XIX ст. у великих містах почали відкривати великі ресторани для забезпечених верств населення, куди запрошувалися на роботу шеф-кухарі-французи, що приносили зі собою рецептуру і технологію приготування західноєвропейських страв і свавільно змінювали технологію приготування страв української кухні.

Невеликі ресторани і їдальні прагнули наслідувати великим ресторанам і вводили до меню переважно західноєвропейські страви. Багаті люди навіть для домашнього готування їжі почали запрошувати кухарів-французів. Менш заможні, копіюючи багатих, поступово відмовляються від приготування багатьох українських страв.

Все це призвело до того, що багато страв української кухні були забуті, багато ж з них зазнали змін у рецептурі і способах приготування, внаслідок чого погіршилися і їхні смакові якості.

Для широкого використання в харчуванні страв української народної кухні Український науково-дослідний інститут торгівлі та громадського харчування, відновивши рецептуру

старих українських страв, вивчив особливості приготування найпоширеніших у 50-і роки ХХ ст. українських страв у Київській, Закарпатській, Львівській, Полтавській, Дніпропетровській, Запорізькій і Херсонській областях і склав рецептуру й технологію приготування понад 400 українських страв.

Українські страви мають великий попит не лише серед населення України, а й далеко за її межами. Приміром, створені ресторани з українськими стравами в Нью-Йорку, Чикаго, Вінніпезі, Торонто, Мюнхені та інших містах Заходу.

Українські страви мали великий успіх на Всесвітній виставці 1958 р. в Брюсселі.

ЇЖА І ЗДОРОВ'Я



Від правильного режиму харчування залежить розумова і фізична працездатність людини, розвиток і ріст її організму, опір захворюванням, а також можливість продовження життя.

Правильним режимом харчування є не лише кількість харчових продуктів, які має споживати людина, але і їхня якість, тобто достатній вміст у них необхідних для людини поживних речовин; нормальний режим харчування, розумний розподіл їжі протягом дня, відповідна черговість страв, своєчасне споживання їжі і створення добрих умов для її споживання.

Їжа повинна бути різноманітною, мати гарний вигляд і задовольняти потреби і звички, що склалися залежно від віку людини, її національності, фаху, побутових умов та інших особливостей.

Організм людини витрачає багато енергії не лише на трудову діяльність, але і для доброї роботи центральної нервової системи, особливо великих півкуль головного мозку, серця, легень, травних та інших внутрішніх органів. Енергія ж, яку витрачає людина на діяльність організму, відновлюється лише завдяки їжі, що дає людині речовини потрібні для будови клітин і тканин.

ХАРЧОВІ РЕЧОВИНИ ТА ЇХНІ ЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЛЮДИНИ

Харчові продукти складаються з білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, вітамінів і води. Кожен з цих продуктів відіграє велику роль у житті людського організму. Найважливішим складником їжі є білки, особливо тваринні. Без білків неможливе життя людини.

У 100 г продуктів тваринного походження міститься така кількість білків (у грамах):

Яловичина вище за середню вгодованість	18,15	Сир плавлений	21,60
Яловичина середньої вгодованості	19,00	Сир «Голандський»	20,64
Телятина	19,00	Бринза	15,36
М'ясо куряче	19,00	Сир жирний	14,40
Ковбаса «Українська напіввуджена»	17,01	Сир знежирений	16,80
Молоко коров'яче	3,26	Ікра кетова	30,02
Яйця	12,00	Судак	18,05
		Щука	17,86
		Короп	15,20

Білки містяться також у злаках і бобових, значно менше їх в городині та садовині. У м'ясних і рибних стравах, а також у стравах зі сиру багато білків тваринного походження, а в круп'яних, бобових і борошняних стравах — рослинного. Добова норма білків для дорослої людини залежно від способу праці становить від 110 до 160 г, з них тваринних —

50—60%. Діти від 3 до 7 років повинні одержувати на добу 68 г білків, від 7 до 11 — 78 г, від 11 до 15 — 98 г, від 15 до 18 років — 119 г. Жири забезпечують добрі смакові і поживні властивості кулінарних виробів. Жири і вуглеводи розкладаються в організмі на найпростіші хімічні речовини і, засвоюючись, дають йому енергію.

У 100 г головних продуктів міститься така кількість жирів (у грамах):

Яловичина жирна.....	20,79	Горіхи земляні (арахіс).....	42,28
Яловичина середньої вгодованості.....	9,45	Маргарин.....	79,80
Яловичина нижча		Олія соняшникова.....	94,81
за середню вгодованість.....	3,42	Жир яловичий топлений.....	89,01
Свинина салава.....	33,30	Смалець.....	89,37
Свинина обрізна.....	9,00	Сало.....	81,90
Ковбаса «Окрема» варена.....	13,59	Яйця.....	11,40
Ковбаса «Українська» напіввуджена.....	26,64	Молоко коров'яче.....	3,33
М'ясо гусяче.....	26,10	Масло несолене.....	79,33
М'ясо куряче.....	4,50	Масло солоне.....	78,85
Шинка.....	31,50	Сир.....	від 19,15 до 27,08
Горіхи волоські.....	55,58		

Вуглеводи містяться, головним чином, у рослинних продуктах, особливо в борошні, крупах, макаронних виробах, у хлібі і хлібних виробах. Доросла людина повинна споживати на добу, залежно від способу праці, від 105 до 150 г жирів і від 430 до 630 г вуглеводів, а діти від 3 до 7 років — 65 г жирів, 240 г вуглеводів; від 7 до 11 років — 80 г жирів, 300 г вуглеводів; від 11 до 15 років — 85 г жирів, 420 г вуглеводів; від 15 до 18 років — 99 г жирів, 471 г вуглеводів.

Велику роль у регулюванні процесів обміну речовин, підвищенні працездатності, зниженні втоми, підвищенні опору організму різним захворюванням відіграють вітаміни, особливо вітамін С. Потреба дорослої людини у вітаміні С становить за середньої фізичної праці 50 мг на добу, за важкої фізичної праці — 75 мг, а за дуже важкої — 100 мг. Потреба вагітних жінок у вітаміні С на добу становить 75 мг, а матерів, що годують діти (до 7 місяців), — 100 мг. Дітям до 7 років слід давати цього вітаміну (на добу) 30—35 мг, а від 7 до 18 років — 50 мг.

Джерелами вітаміну С є переважно садовина і городина.

Для задоволення добової потреби дорослої людини у вітаміні С необхідно з'їсти приблизно таку кількість одного з видів садовини чи городини (у грамах):

Помідорів.....	125	Малини.....	170
Салати.....	170	Суниць.....	170
Редьки.....	200	Мандаринів.....	170
Капусти квашеної.....	250	Смородини.....	15—20
Редиски.....	250	Яблук сорту «Антонівка».....	170
Вишень.....	335	Порічок червоних.....	170
Полуниць.....	85		

Здатність вітаміну С до зберігання залежить від способу готування продуктів, у яких він міститься. Приміром, у картоплі, смаженій, дрібно кришеній, зберігається 35% вітаміну С порівняно зі сирою, в картоплі, вареній у кожухах, — 75%, обібраній — 60%, у картопляному пюре — лише 20%, а в картопляному супі — 50%.

Деякі метали (мідь, оливо) руйнують вітамін С.

Велике значення для нормальної роботи організму також має вітамін А.

У минулому нестача цього вітаміну в харчуванні призводила до захворювання на «курчачу сліпоту», яке виявлялося в тому, що людина втрачає зір у темноті і погано бачить у сутінках. Вітамін А сприяє ростові кісток у дитини, а також необхідний для нормального зору, росту і розмноження клітин організму, підвищення стійкості проти заразних хвороб.

Мінімальна добова доза вітаміну А для дітей і дорослих — 1 мг, вагітних жінок — 2 мг, матерів-годувальниць — 2,5 мг.

Для покриття мінімальної добової потреби у вітаміні А необхідно з'їсти приблизно таку кількість одного зі зазначених продуктів (у грамах):

Моркви	25	Печінки великої рогатої худоби	7
Петрушки	20	Печінки свинячої	16
Щавлю	25	Масла	75
Перцю червоного	20	Сметани	150
Шпинату	25	Сиру жирного	100
Морелів сушених	40	Риб'ячого тріскового жиру	6
Морелів свіжих	100	Яець	1/2 шт.

Вітамін D регулює в організмі обмін кальцію і фосфору. За нестачі цього вітаміну діти хворіють на рахіт. Багато вітаміну В міститься в печінці риби і ссавців, у жирі риби, в жовтку яець і небагато в молоці та маслі.

Найвідоміші також вітаміни В₁, В₂ і РР. Вітамін В₁ має велике значення для нервової системи. Нестача його в організмі призводить до втрати апетиту, зниження працездатності, швидкої фізичної і розумової втоми, сплячості, підвищеної роздратованості.

Багаті на цей вітамін хліб (житній, пшеничний — з борошна 100-відсоткового помелу), крупи (гречані, вівсяні, перлові, пшоно, кукурудза). Вищі гатунки хліба не містять у великій кількості вітаміну В₁. Цей вітамін міститься також у свинячому і курячому м'ясі. Вітамін В₂ відіграє велику роль у процесі кровотворення і є чудовим профілактичним і лікувальним засобом проти гнійно-запальних процесів, інфекційних захворювань і недокрів'я.

Найбагатші на вітамін В₂ нирки, печінка, яєшний жовток, хлібопекарські і пивні дріжджі, крупи (манні, перлові, пшеничні), хліб житній і пшеничний з борошна 100-відсоткового помелу.

Нестача в харчовому раціоні вітаміну РР призводить до головного болю, безсоння, послаблення пам'яті, а брак його — до важкого захворювання, за якого уражається шкіра, з'являються шлункові захворювання, починається психічний розлад. Основним джерелом вітаміну РР є пшеничний і житній хліб, печінка, нирки, м'ясо, бобові, пивні і хлібопекарські дріжджі. Потреба людини у вітаміні В₁ становить на добу 2—3 мг, В₂ — 2 мг, РР — 15—25 мг.

Велику роль у діяльності організму відіграють мінеральні солі, що входять до складу клітин м'язової, нервової тканини, сухожиль, кісток та зубів і беруть активну участь в обміні речовин. Приміром, у кістковій тканині і зубах міститься 99% кальцію. Відсутність або значна нестача солей кальцію в їжі призводить до захворювання дітей на рахіт.

Найбільша кількість кальцію є в молоці, переважно в його білковій частині, у різних сирах. Добова потреба людини в кальції може бути задовільнена завдяки споживанню 900 г молока або 80 г сиру.

Фосфор входить до складу нервової тканини і особливо необхідний для людей розумової праці. Добова потреба в фосфорі може бути задовільнена завдяки споживанню 350 г вівсяних крупів або гороху, 200 г сиру, 250 г печінки, 300 г квасолі. Солі фосфору містяться в гречаних крупах, пшоні, яєшному жовтку, житньому оббивному борошні, волоських горіхах і яловичині.

Залізо міститься в клітинах нашого організму, але найбільше його в крові. Зниження кількості заліза в організмі призводить до малокрів'я. Достатня кількість заліза є в сирі, житньому хлібі, яєшних крупах, коров'ячій і телячій печінці, язикові, м'ясі, полуницях і лісових горіхах.

Добова потреба в мінеральних солях для дорослих: кальцію — 800 мг, фосфору — 1600 мг, заліза — 15 мг; для дітей і підлітків: кальцію — 100 мг, фосфору — 1500—2000 мг, заліза — 15 мг. Отже, складаючи добовий раціон харчування, треба правильно добирати харчові речовини.

Крім того, враховуючи, що потреба організму в певній кількості їжі вимірюється в калоріях, треба виходити з того, що для людини, діяльність якої не пов'язана з фізичною працею, необхідно на добу 3200 калорій.

За механізованої роботи калорійні затрати тим менші, чим досконаліша організація праці, і не перевищують 3500 калорій; чим більше людина працює фізично, тим вищі калорійні витрати. В зв'язку з цим працівники фізичної немеханізованої або не цілком механізованої праці повинні одержувати на добу від 4000 до 5000 калорій.

Калорійність добового раціону для дітей: від 3 до 7 років становить 1900 калорій, від 7 до 11 — 2300, від 11 до 15 — 3000, від 15 до 18 років — 3350.

Всі харчові продукти за калорійністю можна поділити на продукти з низькою, середньою і високою калорійністю.

Для прикладу наводимо таку кількість продуктів (у грамах), що відповідає 100 калоріям.

Харчові продукти низької калорійності

Картопля	158	Огірки	1000
Капуста свіжа	500	Гриби білі свіжі	335
Морква	333	Яблука	245
Помідори	665		

Харчові продукти середньої калорійності

Яловичина середньої вгодованості	93	Сметана	40
Хліб житній	53	Сир жирний	24
Хліб пшеничний	46	Яйця	72
Крупи різні	30—25	Молоко	155
Бобові	38		

Харчові продукти високої калорійності

Масло	12,7	Маргарин	13,4
Масло топлене	10,0	Олія	11,5
Сало шпик	16,2	Цукор	25,9

Як видно з цього переліку продуктів, високу калорійність мають жири і цукор; садовина та городина належать до продуктів з низькою калорійністю.

ПРОДУКТИ І КУЛІНАРНІ ВИРОБИ

Городина. Городина та садовина є багатими джерелами різних цінних для організму речовин. Особливо багаті садовина та городина на вітаміни і мінеральні солі.

Завдяки наявності різних кислот і ефірних олій садовина та городина мають приємний запах, використовуються як смакові речовини і освіжують організм. Вони роблять наше харчування значно розмаїтішим.

Дуже багато кулінарних виробів зі сирих садовини та городини можна готувати протягом року. Харчова промисловість виробляє достатню кількість овочевих й фруктових соків і найрозмаїтіші консерви з городини та садовини.

Обов'язковою стравою до обіду влітку і навесні повинна бути салата зі сирої городини, зеленини, фруктів та ягід. Салата — смачна, легка, поживна страва. Можна готувати різні салати, як от: салата зелена з огірками, салата зелена з помідорами і огірками, салата зелена з яйцями в сметані, салати зі свіжих огірків у сметані, редиска з маслом, з яйцями в сметані, з огірками і яйцями в сметані, салата з червоноголодкової капусти, салата зі свіжої білоголодкової капусти, помідорів та моркви, помідори з начинкою зі сирої моркви,

салата з баклажанів і помідорів, кашка з баклажанів з яблуками, салата бурякова, салата з городини з м'ясом, помідори в підливі, помідори з начинкою з цибулі та з яешною начинкою.

Великою цінністю є різні фруктово-овочеві салати та інші фруктово-овочеві кулінарні вироби, що містять вітаміни і мінеральні солі.

Квашена городина. Дуже корисна квашена городина, а також страви з неї: капуста запорізький; капуста з грибами, з кашею, зі свининою, огірошник по-домашньому, квасок. Вони поліпшують травлення, підвищують апетит.

Великий попит у споживачів мають такі страви, як м'ясо (яловичина, баранина, свинина) з чорносливом, полядниця, капуста тушкована з яблуками, капуста квашена тушкована з грибами, повидлянка, кисіль з ревеню та ін.

На зиму треба заготовляти квашену, солону, мариновану городину, мочені яблука, солоні кавуни, солоні гриби.

У квашеній капусті, наприклад, добре зберігається вітамін С. В 250 г її міститься добова доза вітаміну С.

Городина з м'ясом, рибою, борошняними і круп'яними виробами. Городина не лише сама собою збуджує травні залози, але й здатна поліпшувати перетравлювання різних білкових, вуглеводистих і жирових продуктів. Ось чому особливо добрими стравами є такі, в яких поєднується м'ясо, риба або борошняні вироби з городиною.

Слід зазначити, що комбінування городини з м'ясом значно полегшує перетравність тваринного білку. Тому гарніри до других м'ясних і рибних страв треба готувати з городини. Такими складними гарнірами можуть бути:

картопля відварена, пюре або смажена, капуста або буряки тушковані;
картопля відварена, смажена або пюре, морква, капуста тушкована;
картопля відварена або смажена, капуста маринована червона;
картопля смажена, морква, горошок, квасоля, капуста цвітна;
картопля-пюре, морква, капуста тушкована, горошок, стручки квасолі.

Комбінація гарнірів з різної городини значно збагачує другі страви вітамінами і мінеральними солями. З таких страв радимо: печінку тушковану з городиною, відварену яловичину з городиною, м'ясо шпиковане з буряками, крученики волинські, вим'я тушковане з картоплею та ін.

До таких же страв належить городина з начинкою з м'яса: голубці з м'ясом, капуста, перець, кабачки, помідори, а також страви з городини з рибою: лін з капустою, короп з начинкою з рису і грибів, картопля з начинкою з оселедця. Чудовою закускою є оселедець з яблуками.

З тих же міркувань рибні консерви як закуска або окрема страва на сніданок або вечерю подаються з городиновим гарніром. Рибу, консервовану у власному соці або в томаті, подають з гарніром з огірків, помідорів і салати або з моркви, буряків, огірків, помідорів, картоплі, горошку зеленого і салати.

До рибних консервів у власному соці можна подавати гарнір з цвітної капусти, спаржі, свіжих помідорів, квасолі зеленої, горошку зеленого, селери і салати.

Рибу консервовану в олії подають зі салатою із картоплі, моркви, зеленого горошку і салати або огірків, помідорів і салати.

Високу поживну цінність мають страви з городини з крупами і борошняними виробами. Нам вже відомо, що городина поліпшує перетравлювання вуглеводистих продуктів, якими є борошняні і круп'яні вироби. За з'їдання борщу з хлібом кількість шлункового соку буде в п'ять разів більша, ніж за з'їдання самого хліба.

Слід широко практикувати готування комбінованих кулінарних виробів з городини з крупами або з борошняними виробами — макаронами, вермішелею і т. ін. Наприклад, перець, начинений м'ясом і рисом, голубці з пшоном, картопляні пиріжки з кашею, а також

поєднання тіста з городиною та садовиною. До таких страв належать: вареники з картоплею, грибами, капустою, сливками, вишнями або полуницями, чорниціями, яблуками, повидлом; сливки в тісті, запечені в сметані, млинчики з вишнями, яблуками, полуницями, морелями, сливками.

Городинові навари. Улюбленими народними стравами є борщі й капустняки. Вони смачні і добре впливають на роботу травних залоз, в них міститься багато вітамінів.

Дуже популярними стравами, що широко відомі і за межами України, є борщі український з вушками, борщі полтавський, волинський, чернігівський, галицький, львівський, борщ український з квасолею, борщ зелений український, борщ український зі свіжою капустою.

Взимку готують перші страви з квашеної та солоної городини. Кращі з них — капустняк запорізький, капустняк зі свининою, з кашею і грибами.

Гриби. В грибах містяться цінні поживні речовини. Вони багаті на білки. В них є вітамін D, фосфор, мідь та ін.

Гриби мають чудовий смак і запах. Особливо смачні і поживні такі страви з грибами: короп з начинкою з грибів і рису; баранина, тушкована з грибами; качка з начинкою з локшини і грибів; помідори з начинкою з грибів і рису; вареники з картоплею і грибами, яешня смажена з грибами та ін.

Треба остерігатися отруйних грибів. Найнебезпечніший з них — бліда поганка. Цей гриб трохи нагадує печерицю, проте відрізняється від неї білим кольором пластинок на нижній стороні шапочки (у печериці вони м'ясочервоні) і наявністю особливої оторочки біля основи ніжки. Отруйні також мухомори.

Навесні з'являються зморшки, що містять отруйну речовину, яку легко видаляють гарячою водою. Тому по варінню зморшків юшку належить вилити. Варені зморшки зовсім неотруйні. Шлунково-кишковий розлад можуть спричинити також і неотруйні, але зіпсовані гриби.

❁ МОЛОКО І МОЛОЧНІ СТРАВИ ❁

Молоко має особливу властивість легко перетравлюватися і збуджувати діяльність травних залоз. Воно містить необхідні для організму поживні речовини, а саме: білки, жири (до 4%, в яких є вітамін A і D), вуглеводи, неорганічні солі, вітаміни, ферменти, гормони, імунні тіла. Не випадково, що дитина, живлячись лише молоком матері, нормально росте і розвивається. Зі збираного молока готують сир, у якому є білки, що легко перетравлюються.

Молочні продукти, як і городина, повинні щоденно входити до складу страв на обід і, переважно, на вечерю. З них готують дуже смачні і поживні страви та вироби: галушки зі сиру, сирники варені, бабку з рису і сиру, галушки, запечені зі сиром, вареники зі сиром, вареники з гречаного і пшеничного борошна зі сиром, млинчики зі сиром, гречані пиріжки зі сиром. Радимо також страви, до складу яких входять городина і молочні продукти: картопля, запечена зі сиром, і гарбузи зі сметаною.

Із молока, сквашуванням його молочно-кислими мікробами, готують молочно-кислі продукти: кисле молоко, ацидофільне молоко, кефір, кумис, ряжанку та ін. Ці продукти радимо на другий сніданок і особливо на вечерю. Вони особливо корисні для людей похилого віку, як такі, що регулюють нормальну роботу кишечника.

❁ М'ЯСО Й РИБА ❁

Дуже важливим продуктом харчування є м'ясо. В ньому містяться: білки, жири, мінеральні солі. Найсмачнішим і запашним є смажене м'ясо. В ньому зберігається більше поживних речовин, ніж у вареному м'ясі. На поверхні смаженого м'яса утворюються

особливі смакові речовини, що посилюють виділення соків (якщо смажити неправильно, то приємні на смак і запах шкірочки, обвуглюючись, стають гіркими).

Більшість продуктів для м'ясних страв готують комбіновано — спочатку м'ясо смажать, а потім тушкують. До таких м'ясних страв належать: яловичина тушкована з чорносливом, смажена тушкована, душена постіпна, душена з нирками, баранина з квасолею, свинина тушкована з городиною та ін. Таке комбіноване готування м'яса робить приготовані страви смачними, запашними, соковитими і сприяє кращому їх засвоєнню.

Риба і рибні продукти містять багато цінних поживних речовин, хоч існує неправильна думка про те, що м'ясо риб менш поживне, ніж м'ясо теплокровних тварин. Насправді ж білки риби містять усі життєво необхідні речовини.

Більш того, білки свіжої риби мають ту перевагу порівняно з білками свіжого м'яса тварин, що вони легше перетравлюються і добре засвоюються. Гірше засвоюються білки солоної риби.

Жири риби багаті на вітаміни. З печінки риб, особливо тріскових, акули, морського окуня, добувають медичинський риб'ячий жир, що містить велику кількість вітамінів А і D. Жир риби засвоює організм людини на 97%, тоді як масло — на 94%, а соняшникову олію — на 88%.

За вмістом мінеральних солей м'ясо риб значно багатше, ніж м'ясо тварин.

М'ясо морських риб містить велику кількість йоду, необхідного людині для запобігання захворюванню на зоб.

Дуже поживні страви з риби в поєднанні з борошніаними і круп'яними виробами. До таких страв належать: риба з млинчиками, короп з начинкою з гречаної каші і грибів, короп з начинкою з рису і грибів, бабка зі щуки або судака. Особливо поживні страви: карасі в сметані, короп в кисло-солодкій підливі та ін.

Рибні навари мають сильніші сокогінні властивості, ніж м'ясні навари. Юшка, особливо з дрібної риби, діє активніше на виділення шлункового соку, ніж м'ясна юшка.

❧ ПРО ЖИРНУ СТРАВУ ❧

Щоб поліпшити перетравлювання жирної страви, треба використати властивість горюдини у поєднанні з жиром посилювати роботу травних залоз.

Крім того, жирні страви в сполученні з городиною, дуже поживні. Більшість страв зі свинини готують з городиною: свинину тушковану з капустою і картоплею, свинячу груднину з капустою, з картоплею і цибулею та інші.

Дуже смачні і поживні страви із жирного м'яса зі садовиною: свинина з чорносливом, свинина тушкована з капустою і яблуками, гуска з маринованою садовиною.

Дуже поширені також різні страви зі салом, а саме: помідори зі смаженим салом, потапці зі салом, картопля зі салом, лемішка зі салом, галушки, яєшня зі салом та ін.

Смачними і поживними є також і деякі гарячі страви зі салом: куліш зі салом, юшка горохова зі салом або гарячі страви, що готуються на салі: борщ полтавський з галушками, капусняк запорізький, капусняк зі свининою, юшка по-мисливському та ін.

❧ ПРО СМАК ЇЖІ ❧

Всяка їжа повинна бути не лише поживною, але й смачною. Несмачна їжа швидко приїдається. Вона не будить апетиту, пригнічує діяльність травних залоз, а тому погано перетравлюється і засвоюється.

Така їжа не лише не дає користі організмові, але й може бути шкідливою.

Смак страви визначається доброякісністю сировини, з якої її готують, способом готування і наявністю в ній приправ — смакових речовин і прянощів.

До речі, приправи мають також і поживне значення. До них належать: цукор, мед, фруктові соки, цитрини, помаранчі, мандарини, шоколад, какао. Найпоживнішими з них є цукор і мед. Вони мають властивість легко засвоюватися і значною мірою різноманітять нашу їжу. Здорова людина може з'їсти за день до 100 г цукру зі солодкими стравами або кондитерськими виробами. Слід зазначити, що Україна здавна славилася бджільництвом і високою якістю меду, а також багатством оригінальних, дуже поживних і смачних страв з медом: короп з медом, квасоля з медом тушкована, узвар з медом, потапці з молоком і медом, каша з яблук з медом, узвар зі сушеної садовини з медом, шулики з медом і маком та ін.

В різній садовині міститься яблучна, цитринова і винна кислоти, а також пахучі речовини. Тому садовину та соки з неї широко вживають як присмаки до страв; багато м'ясних страв готують з яблуками і чорносливом.

Деякі присмаки — перець, гірчиця, кмин, — у великій кількості шкідливі для організму. Тому цими приправами треба користуватися в міру. Їх треба класти в такій кількості, щоб надати страві ледь відчутного присмаку, але не глушити природнього смаку продуктів, з яких приготована страв.

Широко використовують як приправи до різних страв корені, листки, плоди або насіння пряних рослин. До них належать петрушка, селера, кріп, чебрець, майоран, тургун, базилік, цибуля, часник, редька, лаврове листя, аниж, хрін, чорний, запашний і червоний (паприка) перець та ін. Ці види пряної зеленени і пряної городина дуже корисні. Вони надають їжі приємного смаку, запаху і містять багато вітамінів. До столу треба завжди подавати дрібно кришений зелений молодий кріп, цибулю, або зеленину молодій петрушки. Сумішню пряної зеленени можна вживати як приправу до перших, м'ясних і рибних страв.

Суміші з рослинних прянощів створюють добру комбінацію смаку. Один вид прянощів, даючи лише один присмак, швидко приїдається.

Часник, маючи поживні, смакові і лікувальні властивості, є однією з найкращих приправ і входить до рецептури багатьох страв, маринадів і солінь. Визначено, що в часнику, як і в цибулі, містяться речовини, що нищать багато видів хвороботворних мікробів.

Часник можна їсти сирим. Дуже смачно натерти часником шкірку хліба до борщу або дрібно накришити часнику до борщу. Тому не випадково часник є складником великої кількості поживних українських страв (квасоля протерта з часником; шинка, шпикована часником і цибулею; печінка, шпикована часником з картопляним пюре; пампушки гречані з часником, пампушки пшеничні з часником та ін.). З гірких смакових речовин найпоширенішою приправою до м'ясних страв є гірчиця. На гірчицю виділяється втричі більше шлункового соку, ніж на інші присмакові речовини. Однак належить пам'ятати, що використання гірчиці у великих кількостях спричиняє сильне подразнення слизової оболонки шлунку. Сильним подразником є також запашний перець. До перших страв, особливо борщів, як правило, для приправи подається червоний (паприка) перець.

Мелені паприку і чорний перець звичайно ставлять до столу, щоб можна було кожному на свій смак додавати цю приправу до першої і другої страви або закуски.

❁ ПРО ВИГЛЯД СТРАВИ ❁

Вигляд страви, її колір, консистенція і форма мають велике значення для збудження апетиту. Треба прагнути до того, щоб вигляд страви був привабливим і в той же час природнім, таким, що відповідає природнім властивостям продуктів. Особливо приваблює нас колір страви. Деякі садовина та городина: морква, гарбузи, помідори, морелі, персики,

перець забарвлені в жовтий або помаранчевий колір. Вони набувають цього кольору завдяки вмістові в них каротини — провітаміну А, що перетворюється в організмі людини на вітамін А. Такий колір здебільшого є стійким і добре зберігається. Колір продуктів найчастіше зникає в процесі готування страв. Тому необхідно дотримуватися найвигіднішого режиму обробки продуктів.

Для збереження червоного, темно-червоного, малинового, бурякового або червоно-жовтого забарвлення столових буряків, необхідно варити їх цілими, необіганими.

Щоб обіграна картопля не потемніла, її треба тримати у воді.

Городина та садовина можуть змінювати свій колір за варіння їх у металевій посудині. Приміром, журавлина за варіння в залізному і алюмінієвому посуді забарвлюється в синій колір. Те ж відбувається за пропускання журавлини через м'ясорубку або протирання її крізь металеве сито. Крім того, садовина та городина за варіння в погано лудженому або в поливаному посуді з пошкодженою поливою темніють. Щоб обігані яблука не потемніли, їх треба перед тепловою обробкою тримати в закисленій воді.

Більшість садовини та городини (зелені боби, горошок, грушки та ін.) за тривалого їхнього варіння втрачають природне зелене забарвлення. Щоб зберегти забарвлення, їх треба варити якнайкоротше.

Однак деяка садовина та городина при занурюванні їх в окріп здатні набувати навіть яскравішого зеленого забарвлення. Таку городину радимо варити у великій кількості води (3—4 л на 1 кг) у відкритій посудині при сильному кипінні.

Страви городини, приготовані в такий спосіб, треба остиджувати або швидко подавати до столу. Якщо ж городина тривалий час знаходиться в гарячій воді, вона змінює своє забарвлення і набуває оливково-зеленого або коричнево-зеленого кольору.

Для збереження природнього зеленого кольору городини іноді додають до води соди. Однак за варіння в лужній воді городина справді зберігає зелений колір, але в той же час в ній руйнується вітамін С. Тому додавати соди для збереження забарвлення зеленої городини не слід.

Щоб страва мала привабливіший вигляд, гарніри краще робити з продуктів не лише розмаїтих за своїм складом, але й за кольором.

❁ РЕЖИМ ХАРЧУВАННЯ ❁

Правильний режим харчування має важливе значення для здоров'я людини.

Безсистемне і нерегулярне харчування відбивається на здоров'ї та працездатності, порушує нормальну діяльність травного апарату і знижує засвоюваність страви.

Насамперед необхідно зазначити певні години вживання їжі і точно дотримуватися їх.

Відомо, що травні залози починають виробляти соки на момент звичної години вживання їжі. Тому в шлункові на момент чергового вживання їжі з'являється певна кількість «апетитного» соку, тобто травний апарат ніби готують до того, щоб якнайкраще перетравити їжу.

Здорова людина повинна їсти чотири, але не менше трьох разів на день. Добовий раціон за калорійністю треба розподілити так:

Вранці (сніданок) — 30% добової норми калорій
 В 11—12 год. (другий сніданок) — 10% добової норми калорій
 В 16—17 год. (обід) — 40% добової норми калорій
 В 20—21 год. (вечеря) — 20% добової норми калорій

За триразового харчування добовий раціон розподіляється так:

Сніданок — 30% добового раціону
 Обід — 45—50% добового раціону
 Вечеря — 20—25% добового раціону

Вранці треба добре поснідати. Сніданок повинен складатися з калорійніших страв. Такими стравами є м'ясні або рибні з гарніром з городини, крупів та борошняних виробів.

Другий сніданок треба вживати через 3—4 год. по першому. До складу другого сніданку належить подавати якусь гарячу другу страву.

Визначено, що найправильнішим порядком вживання їжі під час обіду є такий, коли спочатку подають закуску, потім першу гарячу страву, далі другу страву і, нарешті, солодку. Зі закусок ліпше віддати перевагу різним стравам з городини, а саме: буряковій салаті з хроном і сметаною, кашці зі зелених помідорів, овочевій і кабачковій кашці, меживу з баклажанів (баклажанам в помідоровій підливі), помідори в підливі або з начинкою з яєць і цибулі, картоплі з начинкою з оселедцю та ін. Перші страви, особливо супи, належить завжди подавати свіжими. Відомо, що коли суп перестоїть на плиті, то він втрачає не лише смак, але й вітаміни; борщ, що простояв на гарячій плиті 3 год., втрачає 80% вітаміну С, а протягом 6 год. втрачає 90% вітамінів. Картопляний суп, що простояв на гарячій плиті 3 год., втрачає 70% вітамінів.

Друга страву є найпоживнішою частиною всього добового раціону завдяки значному вмістові білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінеральних солей. Гарячі другі страви треба подавати до столу якнайскоріше по їхньому готуванню. Вироби з м'ясного і рибного фаршу треба готувати невдовзі перед тим, як вони будуть піддані тепловій обробці і подані до столу.

За тривалого зберігання готових страв також втрачається їхній смак. За зберігання, наприклад, смажених котлет понад 2—3 год., консистенція їхня ущільнюється, котлети темнішають, шкірка на поверхні зволожується і вони втрачають хрумкість.

Їжа, подана до столу, має бути гарячою. Гаряча їжа смачніша, жири в ній рідкі. Така їжа має приємний запах. Однак найшвидше перетравлюється їжа, що має температуру 38—40°. У той же час холодна або занадто гаряча їжа затримується в шлунка довго. Крім того, дуже гаряча їжа може обпекти стравохід і слизову оболонку шлунка.

Страви, готовані на желатині, а саме: холодці, молочні креми, желе, муси та ін. повинні перед їхнім подаванням цілий час бути на холоді. Якщо ж такі страви довго знаходяться в теплому приміщенні, то вони втрачають свою консистенцію, розпливаються на тарілці, втрачають смак, а іноді стають небезпечними для вживання, бо в них розмножуються мікроби.

Треті, солодкі страви належить подавати холодними. Для цього киселі і компоти, перед тим як подавати їх до столу, треба розлити до філіжанок, склянок, ваз, поставити на блюдках на кригу. Достатньо холодними повинні бути і холодні супи.

Для охолодження таких страв необхідно послуговуватися холодильними шафами, лідниками і шафами-лідниками. Класти до солодких та інших страв кригу можна лише харчову, тобто одержану в холодильній шафі з питної води. Зі солодких страв радимо кисіль з малини або полуниць, кашу з яблук з медом, черешнянку, бабку з вишень, яблук. Дуже поживні також найрозмаїтіші солодкі страви з тіста.

Радимо таке меню на вечерю: салати городинові, городину з начинкою з крупів або яєць, гарбуз зі сметаною, бабку з моркви, оладки з кабачків, бабки зі сиру, сир з ягодами, солодкі фруктові страви, сир зі сметаною, кисле молоко, кефір, ацидофільне молоко, ряжанку, гулянку, мочанку та ін.

ЯК СКЛАСТИ МЕНЮ

Складаючи меню, треба особливу увагу звертати на розмаїтість не лише страв, а й продуктів, з яких їх готують. Страви не повинні повторюватися протягом одного дня.

Якщо, наприклад, як на першу страву подають рисовий суп, то другою не має бути рисовий гарнір або рисова каша. Якщо на сніданок подавали вироби зі січеного м'яса, то не належить його подавати на обід і вечерю.

Порівняльна таблиця ваги і міри деяких продуктів

Назва продуктів	Склянка (250 см ³)	Столова ложка	Чайна ложка	1 шт.	Назва продуктів	Склянка (250 см ³)	Столова ложка	Чайна ложка	1 шт.
	(у грамах)					(у грамах)			
Борошно і крупи					Молоко згущене	—	30	12	—
Борошно пшеничне	160	25	10	—	Сметана	250	25	10	—
Борошно картопляне	200	30	10	—	Городина				
Сухарі мелені	125	15	5	—	Морква середня	—	—	—	75
Крупи гречані	210	25	—	—	Картопля середня	—	—	—	100
Крупи манні	200	25	8	—	Цибуля середня	—	—	—	75
Крупи перлові	230	25	—	—	Огірок середній	—	—	—	100
Крупи яшні	180	20	—	—	Томат-паста	—	30	10	—
Рис	230	25	—	—	Томат-пюре	220	25	8	—
Сага	180	20	—	—	Петрушка	—	—	—	50
Пшоно	220	25	—	—	Цукор, сіль та інші продукти				
Квасоля	220	—	—	—	Цукор-пісок	200	25	10	—
Горох нелущений	200	—	—	—	Сіль	325	30	10	—
Горох лущений	230	—	—	—	Оцет	250	15	5	—
Сочевиця	210	—	—	—	Желатина (листок)	—	—	—	3,5
Толокно	140	—	—	—	Желатина (в порошку)	—	15	5	—
Молоко і молочні продукти					Лаврове листя	—	—	—	0,2
Масло тваринне (розтоплене)	245	20	5	—	Гвоздика	—	—	—	0,06
Молоко незбиране	250	20	—	—	Перець гіркий	—	—	—	0,05
Молоко сухе	120	20	5	—					

Гарніри до м'ясних і рибних других страв треба розмаїтити протягом тижня.

Належить складати меню з урахуванням розмаїтості страв за кольором, смаком, запахом, формою і консистенцією. Треба уникати страв з одноманітним смаком, наприклад, борщ або капуста і голубці або журавлиновий кисіль. Складаючи меню, треба враховувати також пору року. З появою свіжих городини та садовини переважаючими стравами повинні бути городинові і садовинові — салати зі свіжих помідорів і огірків, баклажани тушковані в сметані з начинкою, кабачки з начинкою, картопля молода в сметані, цвітна капуста в різних видах та ін. Зі солодких страв можна в цей час готувати киселі та інші страви з ягід. Однак найбагатшим за складом страв з городини та садовини має бути осіннє меню.

Найдовше перетравлюється в шлунку м'ясо, особливо жирне (4—8 год.). Молоко перетравлюється порівняно швидко (1—2 год.). З рослинної їжі найдовше перетравлюються картопля і бобові (3—4 год.), за ними йдуть хліб (2,5 год.), різна городина та каші.

❁ ГІГІЕНА ГОТУВАННЯ ЇЖИ ❁

Від чистоти кухні, посуду, харчових продуктів і доброї особистої гігієни тих, хто готує їжу, залежить доброякісність кулінарних виробів і здоров'я споживачів. Необхідно щоденно старанно прибирати кухню і добре провітрювати її. Для збирання відходів і покидьків треба мати металеве відро з покриттям, щоденно очищувати його, мити і споліскувати гарячою водою. Найкращим кухонним посудом є алюмінієвий, поливаний і посуд з нержавіючої сталі. Не належить послуговуватися посудом з оцинкованого заліза. Готування

або зберігання їжі в такій посудині може призвести до отруєння. Як кухонний, так і столовий посуд треба старанно мити відразу ж після користування ним. Особливо старанно треба мити м'ясорубку, бо залишки м'яса на її частинах псуються і, потрапляючи до фаршу, можуть спричинити шлунково-кишкові захворювання. Алюмінієвий посуд не радимо мити з лугом, бо він від цього темніє. Пригорілі або присохлі залишки їжі не треба зішкрябувати з посудини, а налити до неї теплої води і дати їм відмокнути, по цьому посудину легко вимити трав'яною щіткою або мочалкою.

Посудину для варіння їжі треба мити гарячою (50°) водою щіткою, по чому споліскувати гарячою (не нижче 70°) водою.

Миючи столовий посуд, треба зчистити їжу щіткою або дерев'яною паличкою, помити його теплою водою, по чому сполоснути в гарячій воді.

Серветки і марлю, крізь які проціджують юшку, вичавлюючи сік з ягід і фруктів або проціджують буряковий відвар, треба щоразу по використанню старанно мити в гарячій воді, а перед використанням виварювати.

Щітки, ганчірки і мочалки, якими миють посуд, належить перед використанням переварити в 1-відсотковому розчині соди.

Городину і фрукти, рибу і м'ясо, крупи і бобові, перед кулінарною обробкою треба старанно мити. Борошно належить просіяти на ситі, а крупи перебрати.

Не треба створювати запасу продуктів, що швидко псуються, якщо немає умов для їхнього зберігання.

Сухі продукти — крупи, борошно, вермішелью, макарони, сіль, цукор, перець найкраще зберігати в скляних або фаянсових слоїках з накривками в сухому приміщенні.

Найкраще зберігати продукти, що швидко псуються, на холоді.

Зберігаючи продукти на кризі, треба стежити, щоб вони не доторкалися до криги. Для цього між кригою і продуктами ставлять дерев'яні ґратки, вкриті церакою.

Треба провадити боротьбу з тарганами, мухами, гризунами. Щоб запобігти появі тарганів, необхідно позамазувати щілини в перегородках, стінках, шафах і не залишати решток їжі на столах, а також в шухлядах і на полицях.

Виявивши тарганів, належить негайно прибрати приміщення і ошпарити окропом кухонне начиння. Для боротьби з тарганами найкращим засобом є свіжо-перепалена бура в суміші з картопляним або гороховим борошном в пропорції 1 : 1 або концентрований розчин борної кислоти, що його наливають до плоских тарілок.

Необхідно захищати харчові продукти від мух і тарганів, здатних заражати їжу різними хвороботворними мікробами. З цією метою треба зберігати харчові продукти в шафах і буфетах, що добре зачиняються, а також в засіткованих етажерках.

Для знищення мух радимо застосовувати перетрум, липкий папір, мухоловки. Користуючись папером-мухомором, треба 1 аркуш паперу-мухомора намочити в 50 г води і додати цукру або меду.





**ЗАКУСКИ
І ХОЛОДНІ СТРАВИ**





ЗАКУСКИ І СТРАВИ З ГОРОДИНИ



❁ ЗАКУСКИ З ПОМІДОРІВ ❁

Помідори у великій кількості використовують для готування холодних страв. Свіжі помідори та огірки кришать на кружальця, солять, поливають сметаною та оцтом або підливою, приготованою з варених жовтків, розтертих з гірчицею, олією і розчинених оцтом.

На закуску готують помідори з цибулею і перцем, для чого помідори кришать на кружальця, поливають оцтом, солять, перчать і посипають зеленою цибулею.

Готують помідори також з різними начинками. Для цього з промитих помідорів зрізують горішню частину або надрізують їх збоку (залежно від консистенції і в'язкості начинки), видаляють насіння, ледь вичавлюють сік і заповнюють начинкою, приготованою з різних продуктів.

Холодні страви і закуски з помідорів готують з червоних стиглих плодів з круглою поверхнею, бо вони більш м'ясисті і тонкошкірі.

ПОМІДОРИ З ЯБЛУКАМИ

На 0,5 кг помідорів — 0,5 кг яблук, 100 г салати, по 2 ст. ложки олії і 3-відсоткового оцту, 1,5 чайної ложки цукру, 0,1 г меленого пекучого перцю і 1 ст. ложку посіченої зелені кропу.

Накришені на кружальця помідори і на шматочки яблука кладуть до салатниці букетами один проти одного, посередині викладають листочки зеленої салати, поливають олією, змішаною з оцтом, меленим перцем, цукром і сіллю і посипають зелениною кропу або петрушки.

ПОМІДОРИ ЗІ ЗАСМАЖЕНИМ САЛОМ

На 1 кг помідорів — 250 г сала, 300 г пшеничного хліба.

Сало ріжуть на тонкі скибки, кладуть на добре розігріту пательню, засмажують з обох боків до рум'яного кольору і перекладають до іншої посудини. На пательню, де смажили сало, кладуть крайній на квадратні шматочки розміром 3—4 см і завгрубшки 1 см пшеничний хліб, з якого перед цим зрізують шкірку.

Хліб засмажують до золотавого кольору і знімають з пательні. Помідори миють, розрізують навпіл, видушують сік, посипають сіллю та меленим перцем і засмажують на пательні, в якій засмажували хліб.

Подаючи до столу, кладуть на середину тарілки або тарелі засмажений хліб, згори на нього засмажені шматочки сала, а навколо — засмажені помідори.



САЛАТА ІЗ ПОМІДОРІВ З НУТОМ АБО ГОРОХОМ

На одну порцію салати — 100 г помідорів, 40 г нуту або гороху, 30 г цибулі, 10 г олії, 20 г оцту, 1 яйце, 5 г цукру, 5 г зеленени петрушки або кропу.

Нут або горох варять, попередньо його намочивши. До звареного нуту кладуть дрібно кришену цибулю, олію, оцет, цукор, мелений перець, сіль, добре мішають, викладають на закускову тарілку і посипають зеленою кропу або петрушки. Згори нуту кладуть приготоване у формі розетки яйце, розрізане на чотири частини, а збоку кладуть покришені на кружальця помідори.

ПОМІДОРИ З ЯЄШНЕЮ

На 1 кг помідорів — 8 яєць, 200 г зеленої цибулі, 2 ст. ложки олії і 0,1 г перцю.

У помідорів зрізують вершок, видаляють насіння, ледь вичавлюють сік, наповнюють середину помідорів рідкою яєшнею з дрібно кришеною зеленою цибулею, перчать і смажать на олії.

ПОМІДОРИ З НУТОМ АБО ГОРОХОМ

На 1 кг помідорів — 250 г нуту або гороху, 300 г цибулі, $\frac{1}{2}$ склянки олії, 1 склянку 3-відсоткового оцту, 4 яйця, 3 ст. ложки цукру, 0,3 г меленого перцю, 2 ст. ложки дрібно покришеної зеленени петрушки або кропу.



Нарізування помідорів
кружальцями

Помідори кришать на скибочки, додають вареного нуту або гороху, цибулі, олії, оцту, цукру, меленого перцю, добре розмішують, викладають на таріль або до салатника, посипають вареними кришеними яйцями і зеленою петрушки або кропу.

ПОМІДОРИ З ЯЄШНОЮ НАЧИНКОЮ

На 1 кг помідорів — 2 ст. ложки олії, 3 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 6 яєць, 1 ст. ложку цукру, 1 чайну ложку заправленої гірчиці і 1 ст. ложку покришеної зеленени петрушки.

У промитих помідорів вирізують заглиблення з боку хвостика, добре видушують сік і солять. На твердо варені яйця обдирають, відокремлюють $\frac{1}{3}$ жовтків, решту яєць дрібно кришать, додають солі, покришеної зеленени петрушки, розмішують і начиняють підготовані помідори. Гірчицю розтирають разом зі залишеною $\frac{1}{3}$ жовтків, додають олії, цукру, оцту, солі, розмішують і заливають начинені помідори.

ПОМІДОРИ В ПІДЛИВІ

На 1 кг помідорів — 2 ст. ложки олії, 3 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 5 яєць (жовтків), 2 чайні ложки цукру, 1 ст. ложку заправленої гірчиці, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени кропу.

Промиті помідори кришать на кружальця, кладуть до салатника або на таріль і поливають підливою, приготованою з варених жовтків, заправленої гірчиці, цукру, солі та олії. Згори помідори посипають дрібно кришеною зеленою кропу.

КАШКА ЗІ ЗЕЛЕНИХ СОЛОНИХ ПОМІДОРІВ

На 1 кг помідорів — 2 ст. ложки олії, 150 г цибулі, 2 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложку цукру, 1,5 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 0,1 г гіркого меленого перцю і 1 ст. ложку кришеної зеленени петрушки.

Зелені солоні помідори варять до розм'яккання, мелють на м'ясорубку, вичавлюють і добре висмажують. Половину цибулі труть на тертку, а решту дрібно кришать і трохи смажать, додають томату-пюре і продовжують смажити ще 5—8 хв. Потім усе розмішують,

заправляють цукром, сіллю, оцтом, меленим перцем і знову добре мішають, викладають на таріль і посипають зелениною петрушки.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ ЗІ СИРОЇ МОРКВИ

На 500 г помідорів — 400 г моркви, 1 ст. ложку цукру, 6 ст. ложок сметани і 1 ст. ложку покришеної зеленини кропу.

У помідорів зрізують верхівку і видаляють насіння разом зі соком. Обібрану моркву труть на тертку, заправляють сметаною, цукром і сіллю. Цією масою начиняють підготовані помідори, кладуть їх на таріль і посипають дрібно кришеною зелениною кропу.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З ЦИБУЛІ

На 1 кг помідорів — 300 цибулі, $\frac{3}{4}$ булки або 120 г білого хліба, 2,5 ст. ложки олії, 0,1 г пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Дрібно кришену цибулю ледь засмажують на олії, додають натертої черствої булки, дрібно покришеної зеленини петрушки, меленого пекучого перцю, солі. Все добре розмішують. У митих помідорах збоку роблять надріз, видаляють насіння, ледь видушують сік, наповнюють помідори підготованою начинкою з цибулі і трохи засмажують на добре розігрітій олії. Готові помідори можна подавати холодними і гарячими.

ЗАКУСКИ

З БАКЛАЖАНІВ, ПЕРЦЮ І КАБАЧКІВ

Для готування холодних страв використовують також баклажани, кабачки і зелений перець. Баклажани беруть свіжі, чисті, з блискучим фіолетовим забарвленням різних відтінків. М'якуш плодів повинен бути пружним, а насінневі гнізда без порожнин, з нерозвиненим білим насінням. При первинній обробці у баклажанів після промивання відрізають залишки стебла, не обдираючи шкірки.

Крім кашки (ікри), баклажани тушкують і начиняють. У такому разі покришені баклажани солять і обов'язково лишають солоними на 1 год. (щоб не потемніли за теплової обробки), а потім засмажують і тушкують. Тушкують у сметані або в помідоровій підливі з оцтом (меживо з баклажанів). У цьому разі баклажани тушкують разом з цибулею.

БАКЛАЖАНИ З ПОМІДОРАМИ

На 500 г баклажанів — 400 г помідорів, 100 г цибулі, по 3 ст. ложки олії та оцту, 1 ст. ложку цукру, 0,1 г гіркого меленого перцю, 1 ст. ложку покришеної зеленини кропу.

Баклажани кришать на шматочки, варять, відціджують, додають кришених на скибочки помідорів, шаткованої цибулі і зеленини кропу, олії, змішаної з оцтом, цукром, перцем і сіллю. Перемішавши, все це викладають до салатника або на таріль високою купкою.

САЛАТА З БАКЛАЖАНІВ І ПОМІДОРІВ

На 500 г баклажанів — 350 г помідорів, 130 г цибулі, 2,5 ст. ложки олії, 2 чайні ложки цукру, 2,5 ложки 3-відсоткового оцту, 0,1 г меленого перцю, 3 чайні ложки покришеної зеленини петрушки або кропу.

Баклажани кришать на шматочки, варять, відціджують, додають промитих і кришених на скибочки помідорів, кришеної цибулі, зеленини кропу, олії, змішаної з оцтом, цукром, перцем і сіллю.

Все добре розмішують і викладають до салатника або на таріль високою купкою.

САЛАТА З БАКЛАЖАНІВ І КВАСОЛІ

На 500 г баклажанів — 120 г квасолі, 2,5 ст. ложки олії, 1,5 ст. ложки цукру,
100 г цибулі, 0,1 г пекучого перцю, 2 чайні ложки покришеної
зеленини петрушки.

Баклажани кришать на шматочки, варять, додають вареної квасолі, кришеної цибулі, олії, меленого перцю, солі і цукру. Все добре розмішують, викладають до салатника або на таріль і посипають зелениною петрушки.

КАШКА З БАКЛАЖАНІВ

На 1 кг баклажанів — 50 г цибулі, 100 г помідорів, 1,5 ст. ложки олії,
по 1 чайній ложці дрібно покришеної зеленини петрушки і кропу,
 $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре.

Баклажани печуть у духовці до розм'якнення, обдирають шкірку, подрібнюють м'якуш дерев'яною ложкою (щоб не було присмаку металу), додають до маси дрібно кришеної сиріої цибулі, очищених від насіння кришених на кубики помідорів, заправляють сіллю, перцем, кришеною зелениною кропу та петрушки, додають також олії і все добре мішають.

КАШКА З БАКЛАЖАНІВ З ЯБЛУКАМИ

На 1 кг баклажанів — 200 г яблук, по 2 ст. ложки олії і 3-відсоткового оцту,
150 г цибулі, 1 ст. ложку цукру, 0,5 г меленого пекучого перцю.

Баклажани печуть у духовці до розм'якнення, розрізують вздовж навпіл, відокремлюють м'якуш від шкірки, засмажують на олії, дають прохолоннути, половину цибулі кришать і ледь засмажують на олії, а другу половину труть на тертку сиріою. Всю підготовану городину дрібно кришать, заправляють тертими сирими яблуками, цукром, перцем, сіллю, оцтом, олією і викладають до салатника або на таріль.

МЕЖИВО З БАКЛАЖАНІВ

На 500 г баклажанів — по 200 г помідорів і цибулі, 2,5 ст. ложки олії, 2 ст. лож-
ки 3-відсоткового оцту, 1 ст. ложку цукру, 0,1 г меленого пекучого перцю.

Баклажани миють, кришать на кружальця і солять. Потім посипають перцем, засмажують з обох боків до рум'яного кольору і кладуть до ринки мішаючи з кришеною засмаженою цибулею. Миті помідори ледь засмажують, протирають крізь сито або друшляк, розчиняють оцтом, додають цукру, солі, перцю, розмішують, заливають баклажани приготуваною підливою і тушкують усе разом 12—15 хв. Подають до столу холодним.

МЕЖИВО З ПЕРЦЮ

На 1 кг солодкого перцю — по 250 г моркви і свіжої капусти, 2,5 ложки
томату-пюре, 60 г петрушки (кореню), 40 г селери, 120 г цибулі,
2 ст. ложки олії, 2 чайні ложки дрібно покришеної зеленини петрушки.
Для підливи — 120 г свіжих помідорів, 1 ложку пшеничного борошна,
1,5 ст. ложки олії, 3 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 1,5 склянки городинного
відвару, 1,5 ст. ложки цукру.

Перець миють, роблять поперечний надріз з боку горішньої його широкої частини, відрізують біля основи стрижень з насінням, у тому ж місці перпендикулярно до першого роблять другий надріз вздовж стручка, через який виймають стрижень і насіння, не порушуючи форми стручка. Підготований так перець треба обов'язково покласти до окропу на 1—2 хв., щоб він був м'якший і не такий гіркий.

Обібрані і миті капусту, моркву, петрушку, селеру кришать на соломку, тушкують до готовості, солять, розмішують з трохи засмаженою кришеною цибулею, кришеною зелениною петрушки, томатом-пюре і заправляють цукром. Підготованою масою фарширують

перець і кладуть до ринки. Помідори припускають у власному соці без води, протирають крізь сито, додають городинового відвару, цукру, оцту, солі, заливають цією підливою перець, доводять до готовості й охолоджують. До столу подають холодним.

❁ ЗАКУСКИ З БУРЯКІВ ❁

Для готування бурякових салатів беруть буряки з темно-червоним коренем, без білих кілець на поперечному розрізі. Буряки для салати печуть, бо це краще зберігає їхній колір і смак. Корені буряків середніх розмірів миють, викладають на бляху одним рядом, ставлять до духовки й печуть.

Буряки для салатів можна також варити. В такому разі їх треба помити, обрізати листя, але кореня не надрізувати, щоб вони не втратили свого кольору. Вимиті буряки кладуть до окропу, варять до розм'якшення, обдирають шкірку, прополіскують холодною водою.

САЛАТА БУРЯКОВА З ХРОНОМ

На 600 г буряків — $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 80 г хрину, 1 чайну ложку цукру,
2 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 0,5 г цинамону і 1 чайну ложку солі.

Печені чи відварені в козушку буряки обдирають, кришать на шматочки, скроплюють оцтом, посипають цинамоном, мішають, викладають високою купкою до салатника і поливають сметаною, змішаною з тертим хроном, оцтом, цукром і сіллю.

МАРИНОВАНІ БУРЯКИ З ХРОНОМ

Печені буряки обдирають від шкірки, кришать на круглі шматочки, складають до слоїка, перекладають струганим хроном і заливають вистиглим оцтом, звареним з перцем і трохи посоленим. Вживають у міру потреби.

Для фігурного кришення використовують спеціальні ножі.

БУРЯЧКИ

Миті буряки печуть до готовості і потім дрібно кришать. Борошно засмажують на жиріві, розчиняють сметаною, заливають приготованою підливою буряки і все разом трохи смажать, стежачи, щоб не пригоріло. Наприкінці смаження додають трохи оцту і цукру за смаком.

БУРЯКИ З ЧОРНОСЛИВОМ І КВАСОЛЕЮ

Кришені солодкі буряки, квашені червоні буряки, чорнослив і квасолію окремо варять до готовості. Потім розмішують, поливають сметаною і подають до столу.

❁ САЛАТИ З КАПУСТИ, ОГІРКІВ, ❁ САЛАТИ, ЦИБУЛІ ТА ШПИНАТУ

Смачні салати в українській кухні готують з капусти, додаючи інші продукти — помідори, моркву, яблука, цибулю, гриби. Можна їх готувати також з огірків, зеленої цибулі, шпинату та салати.

САЛАТА ЗІ СВІЖОЇ БІЛОГОЛОВКОВОЇ КАПУСТИ, ПОМІДОРІВ І МОРКВИ

На 500 г капусти — 280 г свіжих помідорів, 150 г моркви, 100 г цибулі,
3 ст. ложки олії, 4 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 1,5 ст. ложки цукру,
2 ст. ложки дрібно кришеної зеленої цибулі.

Капусту дрібно кришать, кладуть до ринки, додають солі, оцту, нагрівають, безперервно помішуючи аж до осідання її на дно посудини (перегрівати не слід, бо перегріта капуста буде дуже м'якою), відціджують сік, додають кришеної цибулі, олії, цукру, тертої моркви, добре все розмішують, викладають до салатника високою купкою, навколо кладуть помідори, покришені на півкружальця і посипають дрібно кришеною зеленою цибулею.

САЛАТА ЗІ СВІЖОЇ БІЛОГОЛОВКОВОЇ КАПУСТИ, ЯБЛУК ТА ЦИБУЛІ

На 500 г свіжої капусти — 200 г свіжих яблук, 75 г цибулі,
3 чайні ложки цукру, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 0,1 г гіркого меленого перцю.

Капусту дрібно кришать, кладуть до ринки, додають солі, оцту, нагрівають, безперервно мішаючи, аж поки вона осяде на дно посудини, відціджують сік, додають кришених на соломку свіжих яблук, сметани, змішаної з цукром і перцем, і кришеної цибулі. Все добре мішають і викладають до салатника або на таріль.

САЛАТА З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

На 500 г цвітної капусти — 2 ст. ложки кришеної зеленої цибулі, 1 яйце, 1 чайну ложку цукру, 1 ст. ложку олії, 1,5 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 0,1 г пекучого перцю.

Цвітну капусту варять, розбирають на окремі суцвіття, заливають олією, змішаною з оцтом, цукром, меленим перцем і сіллю, посипають вареними кришеними яйцями і дрібно кришеною зеленою цибулею.

САЛАТА З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ І ГРИБІВ

На 500 г квашеної капусти — 150 г грибів солоних чи маринованих,
150 г цибулі, по 2 ст. ложки олії й цукру, по 0,1 г гвоздики й цинамону,
1 ст. ложку покришеної зеленини петрушки.

Квашену капусту видушують, додають кришеної цибулі, кришених на шматочки солоних або маринованих грибів, цинамону, гвоздики, олії, цукру, все добре розмішують, викладають до салатника або на таріль високою купкою і посипають дрібно покришеною зелениною петрушки.

🌿 ЗАКУСКИ З ОГІРКІВ І САЛАТИ 🌿

САЛАТА З ОГІРКІВ І ГОРОДИНИ

На 500 г огірків — 250 г моркви, 250 г ріпи, 50 г кореню селери, 250 г помідорів, 125 г салати, 5 ст. ложок сметани, 50 г цукру і 15 г зеленини кропу.

Обібрані огірки кришать на кружальця, а миті помідори — на четвертинки. До салатника викладають високою купкою покришені огірки, навколо них окремими букетами кладуть терті сирі моркву, ріпу, селеру, між ними — четвертинки помідорів і все це заливають сметаною, змішаною з оцтом, цукром і сіллю, прикрашають зеленою салатою і посипають дрібно кришеним кропом.

КАШКА ГОРОДИНОВА

На 500 г солоних огірків — по 300 г картоплі і моркви, 150 г цибулі, 1 ст. ложку олії, 0,1 г меленого пекучого перцю, 2 чайні ложки кришеної зеленої цибулі.

Солоні огірки обдирають від шкірки, розрізують вздовж і видушують зайвий сік. По цьому їх дрібно кришать і тушкують разом з трохи засмаженою цибулею. Картоплю варять у кожущках, обдирають і кришать. Моркву дрібно кришать, смажать, розмішують з підготованими огірками, цибулею і картоплею, поки маса не буде однорідною, солять, заправляють перцем і олією, викладають високою купкою і посипають зеленою цибулею.

ОГІРКИ В СМЕТАНІ

На 12 огірків — 3 жовтки, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 1 ст. ложку оцту, перець і сіль за смаком.

Свіжі огірки обдирають, кришать на шматочки і трохи солять. Розтирають зварені жовтки, додаючи сметани, трохи оцту, перець за смаком і поливають огірки.

САЛАТА ЗЕЛЕНА

На 2 головки салати — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, цукор, оцет і сіль за смаком.

Салату перебирають, миють, струшують, а якщо головки великі, розрізують на 2—3 частини і кладуть до салатника. Згори на салату викладають зіркою на твердо зварені і розрізані на четвертинки яйця і перед подаванням до столу поливають сметаною, змішаною з цукром, сіллю і оцтом.

САЛАТА ЗІ ШПИНАТУ

Для соусу — 3 ст. ложки олії, 2 ст. ложки оцту, 1 ст. ложку тертої булки, 0,5 чайної ложки солі.

Молодий шпинат перебирають, миють, струшують воду, дрібно кришать і заливають соусом з олії, добре змішаної з оцтом, тертою булкою і сіллю.

САЛАТА ЗІ ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ

На 500 г зеленої цибулі — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 ст. ложку оцту, 15 г зеленого кропу.

Кришать зелену цибулю, солять, накривають і дають постояти, а потім трохи розтирають ложкою, додають дрібно кришеного кропу, оцту, сметани і добре розмішують.

Цю салату можна подавати з дрібно кришеною редькою або редискою, а також зі свіжим сиром.

САЛАТА З ОГІРКАМИ

На 500 г салати — 5 огірків, 1 ст. ложку олії, 0,5 ложки оцту, 10 г кропу.

Салату перебирають, миють, струшують кожного листка. Кришать тонко обібрані огірки і разом з олією, оцтом і дрібно кришеним кропом кладуть до салати, добре мішають і посипають перцем.

ОГІРКИ МАЛОСОЛОНІ

Огірки миють у холодній воді, кладуть їх до слоїка, перекладаючи зелениною кропу, тургуну, листям смородини і заливають холодним розсолон, приготованим з 400 г солі і 2 л води. Огірки готові для споживання через 24 год.

❁ ХОЛОДНІ СТРАВИ З КАРТОПЛІ ❁

Картоплю для готування холодних страв використовують як варену, так і печену. Щоб одержати смачну варену картоплю, треба залити її окропом, накрити посудину покриткою, а потім варити. За такого способу варіння в картоплі краще зберігається вітамін С, порівнюючи з тим, коли її заливають холодною водою. Солити картоплю належить лише тоді, коли вона починає кипіти.

По тому, як картопля звариться, воду з неї обережно зливають і ставлять її на вогонь на кілька хвилин, щоб дати випаруватися решті води, від чого картопля стає розсипчатишою. Смачною картопля буває і за варіння на парі в особливій ринці зі сіткою.

КАРТОПЛЯ З НАЧИНКОЮ З ОСЕЛЕДЦЯ

На 1 кг картоплі — 120 г оселедця, 1 цибулину, 2 яйця, по 2 ст. ложки сметани і масла, 0,1 г пекучого перцю.

Миту картоплю печуть в духовці до готовості, обдирають від шкірки, зрізують верхівку, видаляють середини картоплі, гарячими кладуть їх до посудини, додають різаного оселедця і кришеної, трохи засмаженої цибулі. Все добре розтирають або мелють на м'ясорубку на густу сітку, заправляють сметаною, сирими яйцями і меленим перцем. Підготованою масою начиняють картоплини і смажать їх на розігрітій олії до рум'яного кольору.

САЛАТА-ГРИБОК

На 1 порцію салати — 100 г картоплі, 100 г червоних помідорів, 100 г огірків, 5 г масла, $\frac{1}{2}$ яйця, 40 г зеленої цибулі, 50 г сметани, 5 г зеленого кропу або петрушки.

Великі картоплини обдирають, миють, надають їм форми ніжки гриба (конусоподібної форми зі зрізаною верхівкою) і варять до готовості в посоленій воді. Зварені картоплини охолоджують, ставлять грубими кінцями на закусковій тарілці і згори на тонкі їхні кінці кладуть зрізані верхівки помідорів. Потім з конусоподібного конверту вичавлюють на помідори краплі масла, надаючи вигляду грибів. Варені яйця дрібно кришать, додають кришеної зеленої цибулі, солять, поливають сметаною, мішають. Укладають на таріль навколо картоплі і посипають зелениною кропу або петрушки. По краях кладуть покришені на тонкі шматочки огірки.

ТОВЧЕНКА

На 300 г картоплі — $\frac{1}{2}$ склянки квасолі, 2 ст. ложки маку, 2 чайні ложки цукру, 1 цибулину, 2 чайні ложки покришеної зеленени петрушки, 0,1 г гірко мelenого перцю.

Смачну страву одержують від змішування вареної квасолі і картоплі, тертого маку, кришеної сиріої цибулі та зеленени петрушки, перцю і невеликої кількості цукру.

Всі ці продукти протирають крізь сито. В домашній кухні їх товчуть у ступці (макітрі), від чого ця страва й дістала назву «Товченка».

Щоб квасоля добре розварювалася, її перед варінням перебирають, заливають холодною перевареною водою на 8—10 год. (розмочують) і потім варять під накритою покришкою 1,5—2 год. залежно від сорту.

Мак також добре намочують, потім зливають з нього воду і труть у ступці (макітрі). Змішують підготовані продукти перед подаванням страви до столу.

Перебрані й миті квасолю і мак намочують в окремих посудинах. Мак труть, а квасолю варять до готовості і відціджують навар. Зварену квасолю теплою кладуть до ринки, додають обібраної вареної картоплі, тертого маку, кришеної цибулі, перцю, цукру, солі і покришеної зеленени петрушки. Все це розмішують і труть до одержання м'якої та однорідної маси. До столу подають холодним.

ЗАКУСКИ З ГРИБІВ

Для закуски часто подають варені, солоні і мариновані гриби. Приправою для грибних закусок є олія, сметана та різні підливи.

ГРИБИ З ОЛІЄЮ

На 800 г свіжих або 200 г сушених грибів — 3 цибулини, по 2 ст. ложки олії і оцту, 5 горошин пекучого перцю, 1 чайну ложку солі.

Підготовані свіжі або сушені гриби варять до готовості, кришать на шматочки, додають дрібно кришеної цибулі, розмішують, поливають оцтом, дають 15—20 хв. постояти і заправляють олією, перцем та сіллю.

МАРИНОВАНІ БІЛІ ГРИБИ

На 1 кг білих свіжих грибів — 4 склянки оцту, 1,5 ст. ложки олії, 2 лаврові листки, по 1 корінцеві петрушки і моркви, 2 корінці селери, 5 горошин запашного перцю.

Гриби добре перебирають, миють і варять у посоленому оцті. Потім їх перекладають до поливаної посудини, дають добре намокнути і перемивають в тому ж оцті. Перемиті гриби складають до скляного слоїка шапками догори, заливають свіжим холодним оцтом, перевареним з корінням, перцем і лавровим листям. Щоб запобігти пліснявінню грибів, згори наливають тонкий шар олії, накривають банку папером і добре її зав'язують.

РИЖКИ В СМЕТАНІ

На 1 кг грибів — 100 г сметани, 140 г зеленої цибулі.

Солоні гриби (рижки) кришать на шматочки і мішають зі сметаною та дрібно кришеною зеленою цибулею.

КАШКА ГРИБОВА

На 200 г сушених білих грибів — 100 г солоних рижків, 180 г зеленої цибулі, по 2 ст. ложки олії та готової гірчиці, 1 ст. ложку 3-відсоткового оцту, 0,1 г перцю.

Сушені білі гриби варять до готовості, відціджують відвар, обсушують, дрібно кришать, додають дрібно посічених солоних рижків і зеленої цибулі, мелють на м'ясорубку і розмішують подрібнену масу з підливою, приготованою з оцту, гірчиці, солі, перцю та олії.

Приготування підливи. Готову гірчицю розчиняють олією, сильно перемишуючи, щоб утворилася еластична маса, а потім додають оцет, перець та сіль.

ЗАКУСКИ І ХОЛОДНІ СТРАВИ З РИБИ



У великому асортименті готують холодні закуски і страви з риби: з оселедців, коропа, щуки, судака, камси та ін., застосовуючи найрозмаїтіші способи її обробки.

Описаний нижче асортимент рибних закусок і страв має значне поширення.

КАШКА З ОСЕЛЕДЦЯ І ЦИБУЛІ

На 1 оселедця (200 г) — 1 цибулину і 1 склянку сметани.

З великого оселедця обдирають шкірку, виймають кістки і дрібно січуть або мелють на м'ясорубку разом з цибулею, додають густої свіжої сметани і добре мішають. Подають до млинців і як закуску.

МАРИНОВАНІ ОСЕЛЕДЦІ

На 10 оселедців — 1 ст. ложку цукру, 2 ст. ложки гірчиці, 8 ст. ложок оцту, 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку білих маринованих грибів, 2 огірки, 2 цибулини, 0,5 чайної ложки солі.

Оселедці вимочують у холодній воді, тельбушать, відрізають голови, хвости і плавці. Потім миють, обдирають шкірку, вибирають кістки і, добре промивши, складають до

слоїка. Молоко старанно труть з гірчицею, цукром і оцтом. До розтертої маси додають сметани, протирають її крізь сито, додають маринованих білих грибів, солі, кришених огірків, дрібно кришеної цибулі, добре мішають, заливають цією підливою складені у слоїку оселедці, накривають цупким папером, добре зав'язують і ставлять у холодне місце на 4—5 год.

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЯБЛУКАМИ

На 1 оселедця — 2 кислі яблука, 200 г пшеничного хліба,
по 1 ст. ложці масла і сметани.

Оселедця вимочують у холодній воді, тельбушать, відрізують голову, хвіст і плавці, миють, обдирають шкірку, видаляють кістки, дрібно січуть, додають пшеничного хліба, намоченого в молоці або у воді, свіжого масла, дрібно покришених обібраних яблук та сметани, все добре труть, кладуть до оселедниці і надають форми оселедця, приклавши голову і хвоста.

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ПІДЛИВОЮ

На 1 (200 г) оселедця — 200 г пшеничного хліба, 1 склянку вершків
або молока, 1 яйце, 1 ст. ложку 3-відсоткового оцту, 1 чайну ложку гірчиці,
3 ст. ложки сметани, по 1 свіжому огіркові і помідорові, 1 цибулину.

Митого, з вибраними кістками оселедця дрібно січуть або мелють на м'ясорубку разом з намоченим у вершках або в молоці пшеничним хлібом. Кладуть масу до оселедниці, надають форми оселедця, приклавши голову і хвоста. Від на твердо звареного яйця відокремлюють жовток, труть його з оцтом, заправляють гірчицею, солять, додають сметани, все добре розмішують і поливають оселедця.

Зварений білок дрібно кришать разом зі зеленою цибулею і посипають оселедця. Оселедця обкладають кружальцями зі свіжих огірків, помідорів і цибулі. Взимку оселедця обкладають кружальцями засмаженої на олії картоплі, печених буряків, солоних огірків, цибулі та оливками.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-КИЇВСЬКОМУ

На 1 оселедця (200 г) — 200 г масла, 100 г голландського сиру,
200 г пшеничного хліба, 1 склянку молока, 0,1 г пекучого перцю,
1,5 ст. ложки заправленої гірчиці.

М'ясо оселедця відокремлюють від кісток, обдирають шкірку, додають намоченого у молоці видушеного хліба, розмішують, мелють на м'ясорубку на густу сітку, протирають крізь волосяне сито, додають масла, тертого до густини сметани, заправляють тертим голландським сиром, гірчицею, перцем.

Все разом добре розмішують, викладають на таріль або до салатника високою купкою і прикрашають зелениною петрушки, головками і хвостиками оселедця.

ЩУЧА ІКРА

Вийняту зі щуки ікру кладуть до міцно посоленої холодної води на кілька годин, попередньо обдерши з неї плівку. Коли ікра достатньо просолиться, її викладають на решето, щоб стік розсіл. Подають до столу з дрібно кришеною зеленою цибулею.

ІКРА ЗАКУСКОВА ЗІ СВІЖОЇ РИБИ

На 200 г свіжої ікри — $\frac{1}{3}$ цибулини, 1,5 чайної ложки олії, 1 чайну ложку
3-відсоткового оцту, 0,1 г меленого пекучого перцю, 1 чайну ложку дрібно
покришеної зеленини петрушки.

З рибної ікри обдирають плівку, розпушують, заливають окропом і дають постояти 10 хв. Коли ікра побіліє, рідину відціджують крізь сито, а ікру солять, заправляють оцтом,

перцем, дрібно кришеною сирого цибулею, олією, вимішують і дають постояти 1 год. для надання смаку.

Готову ікру викладають на таріль і, подаючи до столу, посипають зеленіною.

ЗАКУСКА ІЗ РИБИ З ГРИБАМИ

На 1 кг риби — 1 кг картоплі, 200 г сушених грибів, 2 цибулини, 10—15 оливок, 2 горошини пекучого перцю, $\frac{3}{4}$ склянки грибного відвару.

Рибу шкрябають, розчиняють, миють, виймають кістки, розділяють на шматочки. Відварюють картоплю і кришать її на шматочки. Сушені гриби намочують, варять у посоленому окропі і кришать. Цибулю кришать і ледь засмажують на олії, охолоджують, кладуть рибу, картоплю, гриби, оливки, перець, додають грибного відвару, тушкують на слабкому вогні, обсипають сухарями і ставлять на 15—20 хв. до духовки.

КОРОП З МЕДОМ

На 500 г коропа — 50 г меду, 1 яйце, 10 г оцту, 50 г родзинок, $\frac{1}{2}$ цибулини, 40 г моркви, 2 горошини перцю, 20 г петрушки (кореню), 10 г желатини.

Обчищеного і промитого коропа ріжуть на порційні шматки, кладуть до ринки, заливають холодною водою, додають моркви, петрушки, цибулі, перцю, солять і варять до готовості. Звареного коропа виймають з відвару і кладуть на таріль, згори на кожного шматка кладуть шматочки цитрини та яйця і листок зеленої петрушки.

Відвар, в якому варився короп, проціджують, виварюють до $\frac{2}{3}$ його початкової кількості і охолоджують. Охолоджений відвар проціджують крізь густу марлю або сито, розмішують з намоченою у воді желатиною, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують, а потім розмішують з вареним разом з родзинками медом, охолоджують, заливають коропа і ставлять у холодне місце для загусання.

ЗАЛИВНЕ ЗІ СУДАКА ПО-УКРАЇНСЬКОМУ

На 2 кг судака — по 1 кореню селери, моркви і петрушки, 1 цибулину, 200 г хрону, 200 г зеленої цибулі, 1 лавровий листок, 10 зерен перцю, 10 г желатини.

Розчиненого судака разом зі селерою, морквою, петрушкою, цибулею, лавровим листом, перцем (горошком) і сіллю варять у рибному казані зі сіткою. Потім обдирають шкірку і відділяють м'ясо від кісток. Вистигле м'ясо укладають на таріль у два шари. Відвар, у якому варився судак, добре виварюють до ясно-жовтого кольору, проціджують, додають попередньо намочену желатину і розмішують до повного розчинення желатини. Хрін трохи змочують в оцті, труть його на тертку і додають кришеної зеленої цибулі, розмішують з готовим відваром, дають охолонути, заливають судака на тарелі і ставлять у холодне місце для вистигання.

ЗАЛИВНЕ З ЦІЛОГО СУДАКА

На 2 кг судака — по 1 кореню петрушки, моркви, 1 цибулину, 1 лавровий листок, 10 зерен перцю, 8 г желатини на склянку відвару; для висвітлення відвару $\frac{1}{3}$ яйця на склянку відвару.

Судака шкрябають, обережно відокремлюють ножем горішнього плавця і зябра, тельбушать і добре миють. До рибного казана зі сіткою кладуть рибу, прив'язавши її до сітки шпагатом за голову і хвоста, заливають холодною водою, кладуть лаврове листя, перець горошком, кришену моркву, петрушку, цибулю, солять і ставлять на плиту варити до готовості, не даючи сильно кипіти. Потім судака охолоджують у відварі, виймають зі сіткою, дають відварові стекти, зрізують шпагат і кладуть рибу на таріль черевцем донизу.

Відвар виварюють до ясно-жовтого кольору, додають желатини, попередньо розмоченої у воді, розмішують, щоб вона цілковито розчинилася, і доводять до кипіння. Додають

половину ледь збитих і розчинених холодним відваром яєшних білків, добре розмішують і знову доводять до кипіння. По цьому додають другу частину білків, доводять їх до кипіння і варять на слабкому вогні 10—15 хв.

Готове желе проціджують, дають прохолоннути і швидко заливають охолодженого судака тонким шаром, дають вистигнути і кладуть навколо судака половинки помідорів, яєць і корнішонів. До отвору від спинного плавця можна вкласти вирізаного гребінцем зеленого огірка. Можна заливати судака в окремій формі.

ЗАВИВАНЕЦЬ З РИБИ

На 1 кг судака — 4 яйця, 10 зерен пекучого перцю, 3 лаврові листки,
25 г зеленини петрушки, 6 склянок води, 1,5 склянки оцту, цибулину.

Для підливи — 6 яєць, 1,5 ст. ложки соняшникової олії, 5 ст. ложок
3-відсоткового оцту, по 1 чайній ложці гірчиці і цукру, 1 ст. ложку сметани,
по 1 ст. ложці кришених огірків і маринованих білих грибів.

Судака шкрябають, відрізають голову, розрізають його вздовж, виймають всі кістки і наспівають всередину нього на твердо зварені посічені яйця, перець, сіль, дрібно кришену вимиту петрушку, згортають у трубку і перев'язують. До киплячої з оцтом води додають перець, цибулину, лаврового листя, занурюють судака і варять. До споживання судака залишають в соусі, в якому він варився.

Завиванця подають до столу холодним, порізаним на порції. Окремо подають підливу.

Приготування підливи. Яйця варять на твердо, охолоджують, відокремлюють і труть жовтки, додаючи краплями олію, слабкий оцет, приготовану напередодні гірчицю, цукор і сіль.

Підливу протирають крізь сито, додають покришені на кружальця огірки, мариновані білі гриби і ложку сметани. Все добре мішають.

* * *

Для готування закусок використовують також солону камсу і тюльки. Перед готуванням рибу добре миють у холодній воді до повного видалення з її поверхні розсолу. За наявності іржі рибу миють кілька разів.

Для видалення солі миту рибу вимочують, заливаючи її 2 л холодної води на 1 кг риби. Рибу вимочують протягом 2—3 год., змінюючи воду щопівгодини. Якщо воду не міняють, рибу треба вимочувати 6 год.

По вимочуванню рибу розчиняють, відрізають голови і хвости.

КАМСА МАРИНОВАНА

На 0,5 кг камси або тюльки — по 1/2 склянки води і оцту, 1/2 кореня
петрушки, 1/2 цибулини, 2 лаврові листки.

Обібрані і покришені моркву і петрушку, лаврове листя і запашний перець все разом добре проварюють у воді, змішаній з оцтом, а потім охолоджують до кімнатної температури і заливають цим маринадом миту камсу.

Камса буде готова для споживання через 24 год.

САЛАТА З КАМСИ І ГОРОДИНИ

На 0,5 кг камси або тюльки — 250 г картоплі, по 1 огіркові і помідорові,
по 1 ст. ложці олії і оцту, 0,5 чайної ложки гірчиці.

Гірчицю труть, поступово додаючи масло, оцет і мелений перець. Огірки, помідори і варену картоплю кришать на шматочки, кладуть до посудини, додають приготованої камси або тюльки, заливають гірчицевою заправкою і все разом добре розмішують.

КАМСА З ЯЙЦЯМИ

На 0,5 кг камси — 1 яйце, по 1 ст. ложці олії та оцту, 0,5 чайної ложки гірчиці.

Яйця варять на твердо і відокремлюють жовтки від білків. Білки кришать, а жовтки труть разом з гірчицею, додають олії і оцту, все добре розмішують, заливають підготовану камсу, посипають січеними білками і зеленіною петрушки.

**ЗАКУСКИ
І ХОЛОДНІ СТРАВИ З М'ЯСА**

Асортимент м'ясних холодних закусок і страв складається переважно з холодцю, завиванців, ковбас і салатів.

ХОЛОДЕЦЬ ЗІ СВИНЯЧИХ НІЖОК

На 1 кг свинячих ніжок — по $\frac{1}{2}$ кореня моркви і петрушки, $\frac{1}{2}$ цибулини, зубок часнику, 2 лаврові листки, 0,3 г пекучого перцю.

Однією з поширених холодних заливних страв є холодець зі свинячих ніжок.

Щоб холодець мав певну консистенцію, треба ніжки роз'єднати у суглобах, великі кістки розпиляти або розрубати, вкласти до ринки і залити холодною водою з розрахунку 1,3 л на 1 кг ніжок. Ніжки варять за помірною кипіння під накритою покриткою 2,5—3 год., поки сухожилля не будуть легко відокремлюватися від кісток.

Коли юшка закипить, з неї збирають шум. Для покращення смаку холодцю до юшки кладуть за 1 год. перед готовістю ніжок цибулю, моркву, корінь петрушки і лаврове листя. Коли ніжки будуть готові, їх виймають, відокремлюють м'ясо від кісток і ріжуть його на дрібні шматочки. Юшку проціджують і кладуть до неї солі, перцю і порізаного м'яса, доводять до кипіння, кладуть товчений або дрібно посічений часник, знімають з вогню і розливають до блях або форм шаром до 4 см. Перед розливанням холодцю до блях або форм їх треба добре прогріти в духовці або на плиті. Холодець охолоджують у холодному приміщенні або в холодильнику. Холодець ріжуть на порції безпосередньо перед подаванням до столу.

ХОЛОДЕЦЬ З КУРКИ

На 1 кг курки — 3 яйця, 40 г цибулі, 70 г моркви, 20 г желатини, 1 лавровий листок, 0,25 г запашного перцю.

Обпатрану і миту курку, розрізану на частини, заливають холодною водою (на 1 кг курятини 1,5 л води) і варять 1,5—2 год., додають цибулі, моркви, лаврового листя, перцю, солі, варять за повільного кипіння до готовості курки і потім виймають, ріжуть її на невеликі шматочки. Желатину попередньо намочують у воді, а потім розчиняють в процідженій курячій юшці. На дно спеціальної форми або щільничника кладуть покриті варені яйця і фігурно кришеною моркву. Згори яєць і моркви кладуть шматочки курки, заливають охолодженою курячою юшкою зі желатиною і ставлять у холодне місце для застигання. Перед подаванням до столу холодець з формою занурюють на 5—6 сек. в теплу воду і викладають на таріль або тарілку нижньою частиною догори.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ПОРОСЯТИ

На 1 кг поросяти — 400 г свинини, 60 г сала, 6 яєць, 50 г моркви, по 20 г цибулі і петрушки (кореня), 4 горошини пекучого перцю.

Порося ошпарюють, видаляють зі шкіри щетину і обсмажують. Потім розрізають вздовж по грудній клітині і черевцю, вибирають нутроці, миють і знімають з кісток шкіру

з м'ясом. М'ясо, що лишилося на кістках, зрізують і разом зі свинячим м'ясом мелють на м'ясорубку, додають кришеного на дрібні кубики сала, перцю і солі. Все добре розмішують, викладають половину підготованого м'яса на зняту з поросяти шкуру, згори м'яса кладуть варені яйця, покриті в довжину на 4 частини. Згори яйця покривають м'ясом, що лишилося, згортають рулетом, кладуть на вологого рушника, добре зв'язують в кількох місцях шпагатом, кладуть до гарячої води, додають коріння, цибулю, лаврове листя, сіль і варять за повільного кипіння 2—2,5 год.

Готового завиванця кладуть під невеликий гніт і ставлять у холодне місце для вистигання.

ТЕЛЯЧИЙ ЗАВИВАНЕЦЬ

На 1 кг телятини — 5 яєць, 130 г печінки, 130 г пшеничного хліба, 1 склянку молока, 50 г масла, 100 г кореня моркви, 20 г петрушки (кореня), 25 г цибулі, 15 г желатини (на 2 склянки телячої юшки), 0,15 пекучого перцю.

Телячого окоста розрізують у довжину, видаляють з нього кістку. Зрізують частину м'якуша з внутрішньої поверхні окосту, додають до нього митої і порізаної печінки, намоченого у молоці і видушеного хліба. Все розмішують, пропускають двічі через м'ясорубку з густою сіткою і заправляють частиною сирих яєць, перцем, маслом і сіллю.

Підготований фарш накладають грубим шаром на окіст, згори фаршу кладуть варені, розрізані в довжину яйця, згортають м'ясо в трубку, зв'язують шпагатом, заливають водою так, щоб вона накрила телятину, додають дрібно порубаних кісток від телятини, коріння, цибулі, солі і варять $1\frac{3}{4}$ —2 год.

Звареного завиванця охолоджують у ющі, по чому виймають і ріжуть на тонкі шматки, які укладають на таріль з проміжками між ними 1—2 см. Кожний шматок прикрашають листочками зеленни петрушки, вареною морквою і яйцями.

До гарячої юшки, в якій варився завиванець, кладуть намочену желатину. Коли желатина розпустилася, до юшки поступово вливають білки, розмішують і доводять до кипіння. Потім дають відстоятися 10—15 хв., проціджують крізь серветку або вдвоє складену марлю і охолоджують. Білки кладуть, щоб юшка була прозора.

Охолодженим желе заливають укладені на тарелі шматки завиванця з гарніром. Щоб гарнір при заливанні не сповзав, його треба полити напівостиглим желе. По заливанню таріль ставлять в холодне місце для застигання.

Подаючи до столу, шматки завиванця вирізують кінцем ножа, щоб навколо кожного шматка лишалося 5—10 мм желе. Окремо подають в соусниці хрін з оцтом.

КЕНДЮХ ВАРЕНИЙ З НАЧИНКОЮ

На 1 кг кендюху — 1,2 кг свинячої голови, 1 зубець часнику, 3 горошини пекучого перцю.

Свинячого шлунка обдирають і миють у холодній або теплій воді. Від свинячої голови відокремлюють м'ясо, дрібно його січуть, додають меленого перцю, дрібно посіченого часнику і солі. Все добре розмішують, начиняють свинячого шлунка, зашивають шпагатом, кладуть в гарячу солону воду і варять 2—2,5 год. Зварений шлунок кладуть у холодне місце під невеликий гніт для вистигання. Подають лише холодним.

САЛАТА З М'ЯСА І ГОРОДИНИ

На 100 г яловичини — 75 г шинки, 100 г язика, 3 яйця, 150 г буряків, 50 г картоплі, 250 г солоних огірків, 75 г маринованих грибів, 3 ст. ложки олії, $\frac{1}{2}$ склянки 3-відсоткового оцту, 1,5 чайної ложки заправленої гірчиці, 1 чайну ложку цукру.

Взяте для готування салати м'ясо перебирають, видаляють плівки, сухожилля, жир, кладуть до гарячої води і варять (1—1,5 л води на 1 кг м'яса). Шматки м'яса завгрубшки

10 см і більше кладуть у холодну воду і варять, коли ж класти їх до гарячої води, то зовнішній шар може переваритися, а всередині м'ясо буде не довареним.

Коли вода після закладання м'яса закипить, далі варити його належить за температури 85—90°. Сіль (так само як і за варіння м'яса) кладуть наприкінці варіння. Зварені язики кладуть в холодну воду на 5—10 хв. і, не допускаючи повного вистигання, обдирають шкіру. Підготоване варене м'ясо і язики, а також шинку дрібно ріжуть і розмішують.

Картоплю і буряки варять для салати цілими і необібраними. Мариновані гриби (бажано білі) і солоні огірки повинні бути міцними і пружними. Ні в якому разі не можна брати грибів скислих і зів'ялих. Накришені городину, гриби і білки яець розмішують з порізаним м'ясом і заливають яешно-гірчицевою підливою.

Приготування підливи. Варені жовтки старанно труть з цукром, заправляють гірчицею і сіллю, додаючи потроху олії. Одержану масу розчиняють оцтом, безперервно розмішуючи. Всі продукти, що входять до салати, розмішують лише по їхньому охолодженню. Змішування теплих продуктів з охолодженими спричинює швидке скисання салати.

ЗАЛИВНЕ З ТУШКОВАНОГО М'ЯСА

На 1 кг яловичини — 160 г сала, 40 г селери, по 80 г цибулі, цибулі-порейо, коріння моркви і петрушки, 40 масла, 10 г желатини, 3 горошини запашного перцю і 1 лавровий листок.

Великі шматки м'яса (по 1—1,5 кг) шпикують шматками сала і смажать. Потім додають дрібно порубаних телячих ніжок, цибулі, селери, петрушки, моркви, буряків, лаврового листя, запашного перцю, солі і заливають в ринці юшкою або водою так, щоб покрити м'ясо, і тушкують до готовості.

Від кісток ніжок відокремлюють м'ясо і разом з корінням протирають крізь сито, заливають соком, в якому тушкувалося м'ясо, розмішують з намоченою желатиною, доводять до кипіння і проціджують. Тушковане м'ясо ріжуть на тонкі шматочки, кладуть до глибокої тарілі, заливають підготованим соком і ставлять в холодне місце для застигання.

ЗАКУСКА З ШИНКИ

На 400 г шинки — 6 картоплин, 3 ст. ложки масла, 1 цибулину, 1/2 склянки сметани, 1 ст. ложку сухарів.

Варену шинку ріжуть на дрібні шматочки. Обібрану картоплю варять і кришать на шматочки такої самої форми. Цибулю дрібно кришать і ледь смажать на маслі в пательні з білого металу. Коли цибуля трошки пожовкне, кладуть подрібнені картоплю і шинку, солять, посипають перцем, додають сметани, посипають сухарями, обливають маслом і ставлять до духовки на 15—20 хв.

МОЛОЧНІ І БОРОШНЯНІ ЗАКУСКИ



З молочних закусок готують колотуху, гусянку, мачанку.

КОЛОТУХА (РЯЖАНКА)

Наливають 5 склянок молока до полив'яної або поливаної посудини і переварюють на помірному вогні, поки воно не стане кремового кольору. При цьому стежать, щоб молоко не пригоріло. Коли молоко добре прокипить, його охолоджують, вливають 1 склянку сметани, добре розмішують і, коли загусне, виносять на холод.

ГУСЛЯНКА

Молоко (1 л) добре переварюють, знімають з вогню, трохи охолоджують, додають ложку кислої сметани, добре розмішують і охолоджують.

МАЧАНКА

400 г сиру добре труть, розмішують з двома склянками сметани, солять, додають кришеної зеленої цибулі і кропу, все добре мішають і подають до столу.

* *
* *

На закуску подають також потапці — засмажений хліб з помідорами, сиром, салом та ін.

ПОТАПЦІ З ПОМІДОРАМИ

На 500 г пшеничного хліба — 600 г помідорів, 35 г голландського сиру,
2 ст. ложки масла.

Пшеничний хліб крають на квадратні шматочки завгрубки в 1 см, смажать на маслі і кладуть на бляху. Згори потапців кладуть покриті помідорами, посипають їх тертим голландським сиром і ставлять до духовки зарум'янитися.

ПОТАПЦІ ЗІ САЛОМ

На 0,5 кг житнього хліба — 100 г сала, 1 зубець часнику.

Шкірку житнього хліба натирають часником і крають на хліборізці на шматочки завгрубки 1 см. Сало ріжуть на дрібні кубики і засмажують до рум'яного кольору.

На пательню з топленим салом кладуть підготовані шматочки хліба, засмажують з обох боків до коричневого кольору і подають разом зі шматочками засмаженого сала.

**ЗАКУСКОВІ ГОРОДИНОВІ
КОНСЕРВИ**

Зі закускових городинових консервів велике поширення мають фарширована городина, горошина покриті кружальця (соте), городинова кашка, маринувана городина, а також консервовані огірки і патисони.

ГОРОДИНОВА КАШКА (ІКРА)

Кашку готують з баклажанів, кабачків, патисонів, зелених помідорів, гарбузів, столових буряків і моркви. Найпоширеніша кашка з баклажанів і кабачків. Обібрану і миту городину засмажують на маслі і тушкують до розм'якшення, потім подрібнюють, розмішують з цибулею, корінням, прянощами, томатним пюре і солять. Готову кашку розфасовують до бляшаних банок або скляних слоївків, герметично закупорюють і стерилізують. Кашка — смачна і поживна закуска. В ній міститься 21—27% сухих речовин: жирів (до 10%), білків, вуглеводів, солі та ін. Перед споживанням радимо додати до кашки (на півкілограмовий слоїк) стертую на тертку невелику свіжу цибулину і 3—4 ст. ложки гострого томатного соусу, по чому добре перемішати. Ці додатки освіжують смак кашки і надають їй більшої гостроти.

ГОРОДИНОВІ МАРИНАДИ

Готують їх з огірків, помідорів, патисонів, солодкого перцю, капарців або зі суміші городини (асорті), куди входять огірки, помідори, солодкий перець, білоголова, черво-

ноголовкова і цвітна капуста, цибуля, морква і буряки. Городинна знаходиться в маринадній заливці, приготованій з оцтової кислоти, прянощів, солі і цукру.

Готують маринади слабкокислі з вмістом кислоти 0,35—0,55% і гострі, що містять кислоти від 1,2 до 1,8%. Слабкокислі городинові маринади розфасовують до скляних слоїв місткістю від 0,5 до 3 л, герметично закупорюють і пастеризують. Гострі маринади не пастеризують і випускають як у скляних слоїках, так і в діжках. Діжкові маринади продають на вагу.

В маринадах добре зберігаються вітаміни. На вітаміни особливо багаті перець, помідори і городинові асорті. Найвживаніші слабкокислі і кислі маринади, що добрі не лише як закуска, а й як салати до м'ясних та рибних страв.

КОНСЕРВОВАНІ ОГІРКИ

Ці огірки готують зі свіжих огірків та прянощів, залитих розчином оцтової кислоти і солі. Розфасовують їх до скляних слоїв, як і маринади, герметично закупорюють і стерилізують.

Консервовані огірки відрізняються від маринованих складом прянощів і заливки. В маринованих огірках прянощами є лаврове листя, перець, гвоздика і цинамон, а в консервованих — кріп, часник, перець гіркий стручковий і хрін (корінь або листя). Заливка в маринованих огірках містить від 2 до 5% цукру та 1—3% солі, а в консервованих цукру немає, але солі трохи більше: 2—3%. Крім того, в консервованих огірках оцтової кислоти всього 0,3—0,4%, тобто стільки, як у слабкокислих маринадах. На смак вони нагадують солоні огірки. Розрізняють консервовані огірки за сортами і розмірами. Найсмачніші дрібні огірки вищого ґатунку завдовжки до 7 см.

ОГІРКИ ПАСТЕРИЗОВАНІ КИЇВСЬКІ

Пастеризовані київські огірки відрізняються від консервованих тим, що до складу прянощів обов'язково входить майоран. Оцтової кислоти вони містять всього 0,25—0,30%, а як консервант вводиться 0,1% бензойнокислого натрію.

По закупорюванню слоїв огірки не стерилізують, а пастеризують за 72°. М'якуш київських огірків твердіший і має кращу хрумкість, ніж огірки консервовані.

РИБНІ КОНСЕРВИ



Закусові рибні консерви дуже розмаїті за способами готування і сировиною. Всі вони містять значну кількість білків, а деякі з них багаті і на жир. Сировина і різні способи її готування надають консервам різних присмаків.

Щоб законсервувати приготовані продукти, їх укладають до бляшанок або скляних слоїв і стерилізують (переварюють в особливих казанах за підвищеного тиску).

Рибні консерви можна об'єднати в такі групи: консерви в томатному соусі, консерви в олії, консерви з рибних продуктів, консерви з крабів, презерви.

КОНСЕРВИ В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Ці консерви є наймасовішим видом рибних консервів. Їх готують зі свіжої або мороженої риби всіх родин. Перед консервуванням у дрібних риб видаляють голови і нутрощі, з великих риб зішкрябують луску, ріжуть їх на шматки, старанно миють, смажать на олії, укладають до бляшанок або скляних слоїв, заливають томатним соусом, герметично закривають і стерилізують. Риби родини лососевих та кефальових можна консервувати без попереднього засмажування.

Консерви з осетрових містять сухих речовин не менше 30%, з решти ж порід риб — не менше 25%, а з незасмаженої сировини — не менше 20%. Вміст солі в консервах вагається від 1,2 до 2,5%.

КОНСЕРВИ В ОЛІЇ

Із цього виду консервів відомі: сардини, шпроти, риба вуджена і риба засмажена.

Сардини готують з івасів, салаки, балтійської та каспійської кільки, з дрібних атлантичних і біломорських оселедців, барабульки, камси і дрібної далекосхідної скумбрії.

В риб відрізають голови, видаляють нутроці, солять, потім підсушують, обварюють 3—4 хв. в гарячій олії (60°), укладають до бляшанок прямокутної або овальної форми, заливають рафінованими оливковою, арахісовою або соняшниковою олією, банки закупорюють і стерилізують. Через 2—3 місяці консерви дозрівають і набувають характерного для них смаку та запаху.

Залежно від виду риби, яку беруть для консервування, сардини (консерви) виробляють, серед іншого, такі:

«Сардини в олії» — зі справжніх атлантичних сардин;

«Балтійські сардини в олії» — зі салаки і балтійської кільки;

«Каспійські сардини в олії» — з каспійської кільки;

«Північні сардини в олії» — з дрібних атлантичних та біломорських оселедців;

«Чорноморські сардини в олії» — з барабулі;

«Сардини в олії» — з камси;

«Далекосхідні сардини в олії (зі скумбрії)» — з дрібної далекосхідної скумбрії.

За трохи іншою схемою (без обварювання в олії), але такого ж типу, консерви виготовляють і з інших риб: «Кефаль в олії», «Ставрида в олії», «Ряпушка в олії», «Скумбрія в олії», «Сарган в олії» і «Оселедець в олії».

Вага риби в консервах становить 75—90% і олії — 25—10% від чистої ваги консервів без банки. Сардини мають високу поживність, тонкий смак та запах і належать до делікатесних продуктів.

Шпроти в олії виробляють зі свіжої або мороженої салаки, балтійської та каспійської кільки, оселедців біломорських та атлантичних і камси.

Перед консервуванням рибу готують, як і для сардин, потім димлять в гарячий спосіб, укладають до консервних банок, заливають рафінованою рослинною олією, герметично закупорюють і стерилізують. Для цих консервів використовують бляшанки форми плоских циліндрів.

Рибки в консервах «Шпроти» мають гарний золотистий або темнозолотистий колір і приємний делікатесний смак та запах вудженого продукту.

В шпротах вищого ґатунку олії міститься від 10 до 25% і риби 90—75%.

Рибу вуджену в олії виробляють за тією ж схемою, що й шпроти, але з інших риб: осетра, севрюги, білуги, стерляді, сома, оселедця, ряпушки, корюшки, муксуна, сига, омуля, сирка, пиж'яна, пеляді, камбали, тріски, пікши, сайди, миня та ін. Заливають рибу в слоїках рослинною олією.

Ці консерви мають великий вміст жирів і високу поживність. Смак їх значною мірою залежить від виду риби, з якої вони зроблені.

Особливо добрі консерви з корюшки, ряпушки, оселедців та сигових риб.

Рибу, засмажену в олії, готують так само, як і вже згадані консерви, але замість вудження рибу смажать на олії, укладають до бляшанок і заливають рафінованою олією.

Для виготовлення консервів використовують найрозмаїтішу рибу: камбалу, корюшку, омуля, йорша, дрібні оселедці, салаку, ряпушку, морського окуня, сома, ставриду, пелаמידу, щуку, тріску, в'язя, плітку та ін.

Риба в желе. Для готування цих консервів беруть свіжу або морожену рибу.

Перед консервуванням рибу старанно чистять і миють, а голови, луску і нутрощі видаляють. Підготовану рибу укладають до банок, заливають розчином желатини або агару, заправлених прянощами, герметично закупорюють і стерилізують. Ці консерви виглядом нагадують заливну рибу і мають приємний смак, властивий вареній рибі даного виду зі запахом доданих прянощів.

Ясне однорідне желе цілковито покриває рибу в банці. Риби за вагою в цих консервах містяться 60—80%, а желе — 20—40%.

КОНСЕРВИ З РИБНИХ ПРОДУКТІВ

До цієї групи належать рибна печінка, паштет з риби і рибні котлети.

Печінку натуральну готують з печінки свіжої тріски та пікші. Печінку старанно миють і укладають до бляшанок, додаючи сіль і прянощі.

Готові консерви мають приємний запах доданих прянощів і містять вітаміни А та D.

Печінку в томатному соусі виробляють з печінки тріски і миня. Обчищену і миту печінку ледь варять, укладають до слоїка і заливають томатним соусом.

Паштет рибний. Розрізняють паштет з дрібної риби — тюльки, кільки, камси, снитка, салаки та з великої — лососевих, осетрових, сигових, частикових, камбалових.

Паштет готують з цілих тушок риб, а також зі шматочків і обрізків великої риби, що утворюються в процесі готування інших консервів. Засмажені продукти старанно подрібнюють, пропускаючи через м'ясорубку, розмішують протерту масу з томатним соусом і укладають до бляшанок або скляних слоїків.

Консерви ці, особливо з великих риб, смачні, поживні і легко засвоюються.

Котлети рибні готують з найрозмаїтішої риби. М'ясо риби старанно подрібнюють і формують у формі котлет, що їх засмажують на олії. Потім котлети укладають до консервних банок і заливають томатним соусом. Готові, ці консерви є високоякісним кулінарним виробом.

КОНСЕРВИ З КРАБІВ

Краби виловлюють біля берегів Камчатки і Примор'я. Відразу ж по виловлюванню їх переробляють на плавучих заводах на консерви. Для виготовлення консервів використовують м'ясо суглобів і клешнів попередньо зварених самців крабів.

Розрізняють краби вищого сорту, що складаються з м'яса найгрубших і найтонших цілих суглобів, і першого гатунку, що містять м'ясо цілих тонких суглобів та шматків.

Ці високоякісні консерви використовують як для готування делікатесових салат і начинок, так і для закусок; для чого їх приправляють різними соусами, оцтом, хроном або подають без будь-яких приправ.

ПРЕЗЕРВИ

Презервами називають нестерилізовані консерви. Це риба пряного засолу або маринувана. Для пряного засолування, крім солі, додають цукор, бензойнокислий натрій і прянощі — лаврове листя, перець, гвоздику, цинамон, коріандр та ін. Для маринування беруть ті ж самі прянощі, сіль і цукор, а також оцтову кислоту замість бензойнокислого натрію.

Найвідоміші з презервів гострого засолу балтійські кілька і салака, каспійська кілька і чорноморська камса.

Дуже добрі також презерви, виготовлені зі жирного оселедця. Їх готують теж в пряний спосіб, але беруть лише тушки оселедців (голови, хвосты, черевця, нутрощі і плавці викидають). Інколи більші тушки розрізують впоперек на окремі шматки або вздовж на дві половини (філе). В останньому випадку з оселедців видаляють хребцеві і реберні кістки.

Тушки, шматочки і філе — високоцінні, поживні і смачні закуска. Однак найціннішими із всіх презервів гострого засолу є анчоуси.

Анчоуси — це філе гострого засолу лише зі жирних дрібних оселедців — мурманських, біломорських і совїнських або з великої балтійської кільки (шпроти) і балтійської салаки. Через те що анчоуси готують із жирної і ніжної за смаком риби, а також особливою рецептурою, вони, дозріваючи, набувають особливо приємного запаху і смаку і належать до делікатесів.

З рибних маринадів найбільшого поширення набули презерви — оселедці мариновані і оселедці в гірчицевому соусі. Маринують лише тушки, шматочки і філе жирних оселедців. Інколи філе згортають у рулон і скріплюють дерев'яною шпилькою, тоді воно називається «рулет». Оселедці в гірчицевому соусі відрізняються від маринованих тим, що до складу маринадної заливки, крім солі, цукру, оцту і прянощів, входить ще гірчиця. Це надає продуктові більшої гостроти і особливого присмаку.

Зважаючи на те, що всі презерви не стійкі, їх треба зберігати в холодному місці або споживати зараз же по купівлі.

СИРИ



Сир — продукт високої харчової цінності. Він містить 25—30% білків, 23—32% жирів, трохи вуглеводів, мінеральні солі (особливо кальційові, і натрійові), вітаміни А і В. Білки сирів легко засвоює організм людини.

Сир має тонкий смак і запах. Його використовують і як гостру закуску, і як поживний харчовий продукт. Наша промисловість виробляє великий асортимент сирів різних запахів, смаків, консистенцій, форми і кольору. Але всі їх можна поділити на дві групи: сичужні і кисло-молочні. Сичужові сири готують заквашуванням свіжого молока з допомогою ферментів шлунку (сичугу) телят або ягнят, а кисло-молочні — заквашуванням молока молочно-кислими бактеріями.

❁ СИЧУГОВІ СИРИ ❁

Сичужові сири за технологією готування і консистенцією м'якушу бувають тверді, напівтверді і м'які.

ТВЕРДІ СИРИ

До найякісніших твердих сирів належать «Швейцарський» та «Карпатський». Такі сири готують з молока корів гірських пасовиськ Карпат, що надає сирові особливого букету. В них міститься до 42% вологи і не менше 50% жиру в сухій речовині. М'якуш цих сирів солом'яно-жовтого кольору, еластичний, з великими очками, приємного трохи солодкуватого смаку.

До твердих сирів належить і група голландських, з яких найтипівіші: «Голландський», «Костромський», «Дністровський» і «Степовий». Всі вони відрізняються від швейцарських дрібним малюнком (маленькі вічка), гострішим смаком і меншою еластичністю м'якушу. Ці сири випускають з вмістом жиру в сухій речовині 45—50%; вологість їх вагається від 44% в найжирнішому і до 48% в найменш жирному.

НАПІВТВЕРДІ СИРИ

Характеризуються вони гострим смаком, слабким аміаковим запахом і ніжним еластичним м'якушем. Вічка м'якушу цих сирів різної форми — від овальної до щілиноподібної. Їх випускають із вмістом жиру в сухій речовині 45% і вологи до 48%.

М'ЯКІ СИРИ

М'які сири мають м'який, а в деяких випадках мазкий маслянистий м'якуш, гострий специфічний запах і смак. Деякі з цих сирів дозрівають за допомогою спеціальних слизотворних бактерій, а інші — ще й цвілі. Цим обумовлюються різні відтінки їхнього смаку й запаху.

Закусковий сир випускають молодим і зрілим. Молодий, або свіжий, сир має чистий молочно-кислий смак без будь-яких сторонніх присмаків і запахів. А зрілий сир характерний гострим смаком і специфічним запахом печериць. Тісто сиру маслянисте, мазке. Готують його з вмістом жиру в сухій речовині не менше 50% і вологістю 55—60%.

З м'яких сирів у нас продукують і рокфор, що дозріває за допомогою спеціальних видів цвілі. М'якуш цього сиру, хоч і ніжний, маслянистий, але густий, еластичний, не мазкий. На розтині м'якушу видно прожилки синьо-зеленої цвілі. Смак сиру гостро-солоний, ледь перцевий зі специфічним запахом. Виробляють його з вмістом жиру не менше 50%, вологи не більше 46% і солі до 5%. Це один з найкращих гастрономічних закускових сирів.

В Україні з м'яких сирів поширена також бринза, що має великий попит у населення. Її готують переважно з овечого молока, хоч в деяких випадках до овечого молока додають і коров'ячого.

Бринза дозріває і зберігається в розсолі, тому й має гостро-солоний смак. Готують її різної жирності — 45, 40 і 30%. Вологість її вагається в межах від 54 до 57%, а вміст солі доходить до 6—8%. Смак бринзи кисло-молочний, з легким запахом, властивим овечому молоку; тісто ніжне, але щільної і трохи ламкої консистенції.

Бринзу, що довго лежала в розсолі, перед вживанням належить залити гарячою водою і залишити там на 5—10 хв. По цьому вона стає не такою солоною і набуває ніжної, характерної для неї консистенції.

Вживання бринзи дуже різноманітне: з неї роблять канапки до чаю, готують галушки, пересипаючи їх тертою бринзою і поливають розтопленим маслом; їдять з мамалигою (сніданки і вечері) та з млинцями; готують пиріжкові начинки і т. п.

❧ КИСЛО-МОЛОЧНІ СИРИ ❧

З кисло-молочних сирів в Україні поширений зелений сир, що готують заквашуванням збираного коров'ячого молока чистими культурами молочно-кислих бактерій. До сирної маси додають 2,5% перетертого на порошок сухого буркуну (пахучої медоносової рослини) і 6,5% солі. Готовий сир містить до 40% вологи, має гостро-солоний смак і приємний медовий запах. Перед вживанням його труть на тертку і використовують у порошку.

❧ ПЛАВЛЕНІ СИРИ ❧

Плавлені сири одержують через переплавлення сичугових і кисло-молочних сирів. При цьому додають масло, сухе знежирене молоко, сироватку або воду, а в деяких випадках ще й прянощі (перець, кмин, гвоздику, цинамон, кардамон, мушкатову галку, томат-пюре та інші речовини). Плавлені сири звичайно мають назву тих сирів, з яких вони виготовлені, наприклад: «Костромський», «Латвійський» та ін. Але є й такі, що мають спеціальні назви, наприклад: «Гострий», що готується зі сирів групи голландських з додаванням перцю або перцевої витяжки; «Новий» — з тих самих сирів, приготованих зі знежиреного молока і бринзи (до 15%); «Ковбасний вуджений», виробляють з того ж сиру, що й «Новий», але вкладений до кишкової або пергаментової оболонки і задимлений. Цей сир має гострий сирний смак і запах з присмаком і запахом вудження.

Особливим видом плавленого сиру є «Пастеризований». Цей сир готують із групи голландських сирів з додаванням масла. Розтоплений сир розливають до бляшанок вагою 100—250 г, їх герметично закупорюють і пастеризують. На смак і запах цей сир ледь кислуватий з присмаком пастеризації.

КОВБАСИ



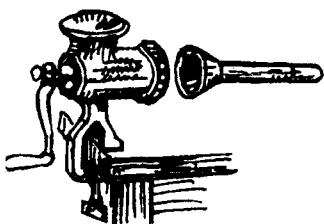
Ковбаси — одна з улюблених страв. Сам їхній вигляд і пряний тонкий запах збуджують апетит.

Ковбасна промисловість виробляє в значній кількості і асортименті ковбасні вироби, однак, незважаючи на це, населення не відмовляється і від домашнього готування ковбас.

КОВБАСИ ДОМАШНЬОГО ГОТУВАННЯ

Домашні ковбаси готують головним чином зі свинини і сала, а також зі субпродуктів, що одержують при забиванні свиней, — печінки, легенів і крові.

Готуючи ковбаси, треба звертати особливу увагу на підготовку кишок, вироблення фаршу і начинювання ним кишок. Кишки по забиванню треба добре одрізати від решти



М'ясорубка з наконечником

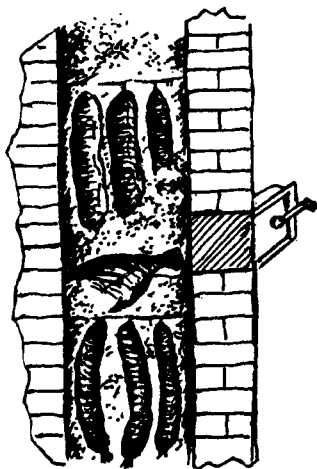
тельбухів, зняти весь зовнішній жир і помити у воді кілька разів. Потім розрізають кишки на частини, вивертають їх і ще кілька разів миють. По цьому кишки заливають гарячою водою (але не окропом) і натирають сіллю. Воду міняють кілька разів, щоб кишки не мали неприємного запаху. Миті кишки занурюють у холодну воду і тримають їх там біля доби. Якщо кишки не використовують відразу ж по забиванню, їх треба засолити, тобто пересипати сіллю в дерев'яній або скляній посудині і щільно накрити.

Перед начинюванням кишки полощуть у теплій воді, обсушують, обтирають полотниною і перевіряють, чи вони цілі. Для цього один кінець кишки зав'язують ниткою, а до другого наливають воду і, натискаючи на кишку, дивляться, чи не пропускає вона десь води. Поява краплини води на кишці свідчить про наявність розриву. Така кишка трісне під час її начиняння або варіння.

Фарш треба якнайкраще вимішувати, оскільки від цього значною мірою залежить смак ковбаси.

Начиняти кишки фаршем можна руками, але найкраще для цього мати лійку — ріжок. При начинянні на вузького кінця ріжка натягають кишку, перев'язавши її кінець шпагатом, а через широкий — начиняють розтягнуто кишку.

Найкраще для начиняння використовувати ручного шприца, тобто дерев'яну трубку з вузьким кінцем. На вузького кінця натягають кишку, а до трубки накладають фарш, що вичавлюють дерев'яною пробкою з ручкою. Для начиняння можна пристосувати м'ясорубку, зробивши наконечника, що нагвинчується на м'ясорубку замість кільця. Ножі і сітку треба зняти.



Копчення ковбас у димовій трубці печі

Ковбаси можна завуджувати у димарі печі. Дим, проходячи через димаря, обволікає ковбаси і задимлює їх. Але такий спосіб вудження незручний, тому доцільно влаштувати біля димарів особливі курні камери. Така камера з'єднується з димарем довгими вузькими

каналами. Одним нижнім каналом дим надходить до камери, а в другий горішнім — виходить з неї. Дим до камери потрапляє після відкриття шуберу (заслінки), розташованого між каналами в димарі.

КОВБАСА «ДОМАШНЯ»

На 1 кг свинини — 400 г сала, 8 зубців часнику,
8 горошин пекучого перцю, 2—3 чайні ложки солі.

«Домашня» ковбаса є найпоширенішим видом ковбас, що виробляють господарі зі свинини. Готують її так. М'ясо і половину потрібного сала ріжуть на дрібні шматочки, а решту сала мелють на м'ясорубку. До фаршу кладуть розтертий або дрібно посічений часник, мелений пекучий перець і солять. Потім все добре вимішують, начиняють кишки і виносять в холодне місце або ставлять на кригу на 5—6 год., щоб м'ясо рівномірніше просолилося. Ковбасу смажать зі салом і цибулею. Перед смаженням її в кількох місцях проколюють виделкою, щоб не потріскалася кишка. Ковбасу можна також зварити і для тривалого зберігання залити в поливаній або керамічній посудині смальцем.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ

На 1 кг печінки — 300 г сала, по 10 горошин запашного і пекучого перцю,
8 зубців часнику, 2—3 чайні ложки солі.

Цю ковбасу готують з печінки, свинячого сала та спецій. З печінки здирають плівку, видаляють сухожилки і варять 20 хв. без солі. Охолоджену печінку двічі мелють на м'ясорубку разом з 200 г сала, а потім протирають крізь рідке сито. Подрібнену печінку кладуть до посудини, додають меленого перцю, 100 г відвареного кришеного на дрібні кубики сала, тертого разом з цибулею та зі сіллю часнику і все добре вимішують.

Старанно миті кишки начиняють фаршем, перев'язують шпагатом, кладуть до холодної посоленої води і варять 30—40 хв. Подають до столу лише холодною.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 300 г печінки — 200 г свинячого сала, 2 яйця, 2 цибулини, по 10 горошин
запашного і пекучого перцю, 4 склянки гречаних крупів і сіль за смаком.

Дуже смачну ковбасу готують з печінки і гречаної каші. Гречані крупи трохи смажать у духовці, висипають їх до окропу (6 склянок), додають дві чайні ложки солі і варять розсипчасту кашу. Печінку і свиняче сало ріжуть на дрібні шматочки і тушкують в ринці під закритою покриткою до готовості.

Тушковану печінку зі салом мелють на м'ясорубку, вимішують з кашею, додають сирих яєць, кришеної і трохи засмаженої цибулі, меленого запашного та пекучого перцю і солі за смаком. Все добре вимішують, начиняють кишки, перев'язують їх шпагатом і варять 30—40 хв. за повільного кипіння. Щоб кишки не потріскалися, посудину покриткою не накривають. Перед подаванням ковбасу можна засмажити на маслі або на смальці.

КОВБАСА З ЛЕГЕНІВ

На 500 г свинячих легенів і серця — 6 яєць, 1 склянку сметани або вершків, по
5 горошин меленого запашного і пекучого перцю, 2 цибулини, 2 ст. ложки масла.

Смачну ковбасу готують з легенів. Свинячі легені і серце кладуть до гарячої посоленої води і варять до готовості. Потім 2—3 рази мелють на м'ясорубку, додають сирих жовтків, сметани або вершків, меленого запашного і пекучого перцю, дрібно кришеної і ледь засмаженої в маслі цибулі і солять. Все добре вимішують, начиняють тонкі кишки, зав'язують з обох боків і кладуть до окропу; варять за повільного кипіння 30—40 хв. Зварену ковбасу виймають, охолоджують, проколюють виделкою і смажать на маслі або смальці.

КРОВ'ЯНКА

На 1 кг крові — 100 г сала, 400 г черстої булки, 1 яйце, 2 склянки молока, 10 горошин пекучого перцю і 1 цибулину.

Для готування кров'янки використовують кров домашніх тварин. Намочують у молоці булку, додають протертої кризь сито крові, порізаного на невеликі кубики сала, кришеної і трохи засмаженої цибулі, сирих яєць, меленого пекучого перцю і солі. Все добре вимішують, начиняють кишки, зав'язують їх з обох боків шпагатом, занурюють у посолений кип'яток, дають закипіти і варять за слабкого кипіння. Наприкінці варіння, щоб ковбаса не тріснула, вогонь треба ще зменшити. Щоб довідатися, чи готова ковбаса, її виймають з води і глибоко протикають голкою. Якщо з проколу виходить прозорий сік, то ковбаса готова, якщо ж кров'янистий — варять далі. Перед подаванням кров'янку засмажують на маслі.

КОВБАСИ З КАШЕЮ

Свинячі кишки начиняють пшоною кашею, звареною на молоці, і смажать на смальці. Кишки можна начиняти також гречаною кашею зі салом.

КОВБАСА-ЗАДИМЛЯНКА

На 4 кг свинини і 1,5 кг яловичини — 2 головки часнику, по 0,5 чайної ложки меленого пекучого перцю і селітри, 1 чайну ложку солі.

Свинину і яловичину мелють на м'ясорубку, солять, додають меленого пекучого перцю, селітри і тертого зі сіллю часнику. Все добре вимішують і начиняють кишки. Виносять на кілька годин на холод, а потім завуджують протягом 3—4 днів у невеликому димі.

ЗАДИМЛЯНКА ГУСЯЧА

На м'ясо з груднинки і ніжок однієї гуски — $\frac{1}{2}$ зубця часнику, 5 горошин пекучого перцю, 1—2 гвоздички, 1 чайну ложку солі.

Вуджену ковбасу готують також з гусячого м'яса, для чого здирають з груднинки і ніжок добре вгодованої гуски шкіру. М'ясо, що залишилося, мелють на м'ясорубку.

Сіль, часник, пекучий перець і гвоздику труть у ступці (макітрі), добре мішають з м'ясом, начиняють кишки і вудять 24 год.

❁ КОВБАСНІ ВИРОБИ ❁ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

М'ясокомбінати і ковбасні фабрики з кожним роком розширюють виробництво ковбасних виробів, поліпшують їх якість і значно збільшують асортимент.

Зараз виробляють понад 200 назв ковбасних виробів.

Ковбасні вироби — це дуже поживні харчові продукти, бо містять у своєму складі значну кількість білкових речовин і жиру. Крім того, вони мають пряний, тонкий запах і приємний смак, що забезпечує добре засвоєння їх людським організмом.

Залежно від технологічного процесу виробництва, сировини та особливостей готування фаршу, розрізняють такі групи ковбас: варені, фаршировані, напіввуджені, вуджені, кров'яні, ліверові, дієтичні, лікувальні, сосиски, сардельки, м'ясні хліби, паштети, сальцесони. До кожної зі зазначених груп належать ковбаси різних назв.

СОСИСКИ І САРДЕЛЬКИ

Сосиски і сардельки — це різновид варених ковбас. Вони відрізняються від останніх тим, що у фарші нема свинячого шпіку у кубиках.

Вони дуже смачні, ніжні і перед споживанням потребують додаткової кулінарної обробки. Приміром, сирі сосиски належить переварити і засмажити, а всі інші — лише переварити протягом 5—10 хв.

ФАРШИРОВАНІ КОВБАСИ

Особливістю цих ковбас є те, що під оболонкою у них суцільний шар напівтвердого свинячого шпіку, а на поперечному розрізі батону — завжди певний і постійний візерунок у формі зірки, шахової дошки, ялинки та ін. Фаршировані ковбаси дуже привабливі на вигляд, добрі на смак і мають тонкий запах. До фаршу цих ковбас, крім високоякісного м'яса і сала, кладуть: язик, масло, яйця, різні спеції, а до язикової — ще й фісташкові горіхи.

ЛІВЕРОВІ КОВБАСИ

Ці ковбаси готують з однорідного у всій масі фаршу, що в перерізі не має типового ковбасного візерунку.

До фаршу цих ковбас обов'язково додають обварені і старанно подрібнені печінку і свинячу жирну щокочину. Крім печінки і щокочини, до фаршу яєшної ліверової ковбаси додають телятини, молоді свинини, яєць, молока; до фаршу звичайної — вареного яловичого м'яса, а до фаршу кролячої — 35% кролячого м'яса.

КРОВ'ЯНІ КОВБАСИ

«Кров'яну вуджену» ковбасу вищого ґатунку роблять з напівжирної свинини, високоякісної яловичини і шпіку, а до фаршу звичайних ґатунків кров'яних ковбас додають також різні субпродукти. Крім того, у ці ковбаси обов'язково кладуть біля 15% спеціально готованої свинячої або яловичої крові.

САЛЬЦЕСОНИ (ЗЕЛЬЦІ)

Найвищої якості сальцесони — з великою кількістю свинячого сала і м'яса.

М'ЯСНІ ХЛІБЦІ

Ці вироби роблять з тієї ж сировини, що й варені ковбаси. За формою вони нагадують формовий хліб зі зарум'яненою шкіркою замість ковбасної оболонки. М'ясні хлібці не варять, а запікають у спеціальних печах.

До фаршу сирного і кров'яного хлібця додають спеціально готовану кров тварин, а до фаршу сирного хліба, крім того, шматочки швейцарського сиру.

ХОЛОДЦІ

Холодці готують зі субпродуктів, які по варінню кришать на маленькі шматочки, вкладають їх до форм і заливають міцною юшкою, що застигає в желе. Холодець вищого ґатунку готують з м'яса свинячих і яловичих голів, свинячих губ, вух та п'ятаків.

ЗАЛИВНЕ

Заливне роблять з ковбас, обрізків шинки, сальцесону, мозку і язика, але до кожного з них обов'язково додають шматочки цитрини і моркви. Свою назву заливне дістає від головної сировини, використаної для його готування. Заливне розфасовують до парафінованих або бляшаних посудин.

ПАШТЕТИ

Складаються з однорідного, тонко протертого фаршу, що запікають у спеціальних формах. Фарш паштету «Сир з дичини» складається з телятини, свинини, язика, шпіку, масла. Переважно паштети готують зі субпродуктів, але обов'язково додають свинячу печінку.

НАПІВВУДЖЕНІ КОВБАСИ

Головною сировиною для виготовлення цих ковбас є м'ясо яловиче, свинина і свиняча груднинка.

ВУДЖЕНІ КОВБАСИ

Вуджені ковбаси роблять двох видів — сиро-вуджені та варено-вуджені, або літні. І перші і другі готують з яловичини, свинини та свинячого шпіку з додаванням солі, прянощів, різних приправ і коньяку або мадери (в деяких сортах).

Фарш у сировуджених ковбасах дозріває під час тривалого вудження і в'ялення (сушіння). Вони мають приємний делікатесовий смак і можуть довго зберігатися, оскільки містять мало води — всього 20—30%.

Варено-вуджені ковбаси (літні) в процесі виробництва задимлюють, варять, знову задимлюють і сушать. Вони містять більше вологи, ніж сиро-вуджені, добре зберігаються, але за смаком трохи простіші.

СМАЖЕНІ Й ПЕЧЕНІ КОВБАСИ

Фарш для них готують зі свинини.

До всіх ковбас додають спеції — чорний пекучий перець та часник.

Ці ковбаси не вудять, а запікають в смажильних камерах. Вони мають приємний смак смажених ковбас з присмаком часнику.

ВУДЖЕНИНА

Готують її переважно зі свинини. Використовують такі частини туші: окіст, корейку, груднинку, шийку, полярдицю. З передніх і задніх окістів грудо-реберної частини (боків) свинячих півтуш готують також рулети.

Вудженину готують таких видів: вуджено-сушену, вуджену, вуджено-варену, варену, смажену і в'ялену.

Корейку, груднинку, шийку і полярдицю роблять переважно сиро-вудженою зі спинної, груднино-черевної та шийної частин свинячих півтуш.

Рулети готують на продаж як зі шкіркою і кістками, так і без них.

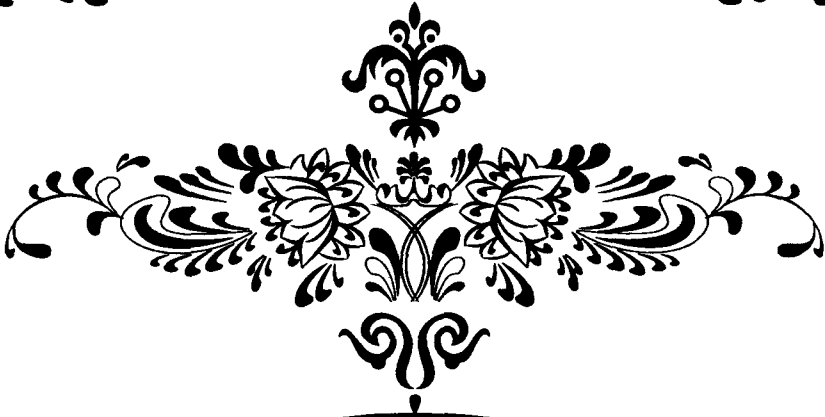
У продажу є також і інші види вудженини, як наприклад, язик вуджений, язик вуджений у шпікові, буженина та ін.

ШПІК

Це свиняче сало, зрізане з підшкірної (хребтової і бокової) частини туші. Внаслідок спеціального засолу і витримування шпік набуває чудового смаку і його добре засвоює організм.

Популярне також угорське сало — той самий шпік, але вуджений і натертий пекучим перцем.





**ПЕРШІ
СТРАВИ**





БОРЩИ



Борщ — найвідоміша в світі перша страва української кухні. Назва походить від старослав'янського «бърщь» — буряк, що є обов'язковим складником всіх борщів.

У способах готування борщу в різних областях України є свої особливості, тому борщі здебільшого мають назву місцевостей і міст, наприклад: київський, полтавський, волинський, чернігівський, львівський та ін.

Борщ — поживна страва. Він містить багато розмаїтих продуктів, що у своїй сукупності дають приємний смак. Приміром, до борщу українського з м'ясом входить 20 назв продуктів, селянського — 18, київського — 20, полтавського з галушками — 18, чернігівського — 16, до борщу з подробом — 16, бурякового з грибами — 15, зеленого українського — 18, до борщу з карасями — 17, і т. ін.

Більшість борщів для надання їм кислуватого смаку готують на сирівці або буряковому квасі (с. 58).

Головним видом жиру, з яким готують борщ, є сало. Його здебільшого товчуть разом з іншими продуктами (часником, зелениною, цибулею і т. ін.) у дерев'яному ковші (ковганці) або в порцеляновій ступці (макітрі), поки маса не стане гладенькою.

Всі борщі готують на юшках — кістковій, м'ясо-кістковій або на грибному та городиновому відварах.

М'ясо-кісткову юшку готують так. Відокремлені від м'яса кістки рубають на шматки довжиною 12—15 см, кладуть на дно ринки, згори кладуть м'ясо, заливають холодною водою і ставлять на слабкий вогонь. Коли вода закипить, з поверхні юшки періодично збирають жир і шум. Знятий шум, що містить білок, використовують для готування соусів, а жир — для засмажування коріння.

По двогодинному варінню юшки м'ясо, доведене до готовості, виймають на таріль, накривають марлевым ковпаком і охолоджують, а кістки продовжують варити ще 3—4 год. За півгодини перед закінченням варіння м'яса юшку солять. Вистигле м'ясо ріжуть впоперек волокон на порційні шматки і зберігають в холоді. За 30 хв. перед обідом порізане м'ясо кладуть до ринки з борщем і доводять його до кипіння.

Готову юшку проціджують. Щоб поліпшити смак, запах і вигляд борщів, цибулю і запашне коріння, що вживають для їхнього готування, ледь смажать, а буряки — тушкують. При засмажуванні жир вбирає і утримує пахучі речовини, що містяться в цибулі і коріннях, а також розчиняє наявні в них барвники. Завдяки цьому борщ набуває приємного запаху і гарного кольору.

Цибулю і коріння готують так. Спочатку їх дрібно кришать, укладають шаром не грубшим за 5—6 см до сотника або жарівниці з розігрітим до 140° жиром і смажать 15—20 хв., мішаючи, щоб городина цілий час була вкрита жиром. Перед закінченням засмажування до городини можна додати томату-пюре, якщо він передбачений в наборі продуктів.

Оскільки тривалість теплової обробки буряків більша, їх тушкують окремо від всієї решти городини, а для збереження кольору додають оцту або цитринової кислоти. Накришені буряки кроплять оцтом, солять, добре мішають, кладуть до сотника або жарівниці, заливають киплячою юшкою зі жиром (20% до ваги буряків) або водою зі жиром і тушкують до готовості під покришкою, цілий час мішаючи, щоб вони не пригоріли. Тривалість тушкування буряків 1—1,5 год.

Однією з головних умов правильного готування борщів є послідовне додавання городини відповідно до тривалості їх варіння.

Тривалість варіння (у хвиликах) деяких городинових культур така:

Капуста білоголовка	20—30	Шпинат	8—10
Картопля ціла	25—30	Щавель	5—7
Картопля кришена	12—15	Буряки тушковані	10—15
Коріння ледь засмажене	10—15	Квасоля	1—2 год.

Одночасно зі засмаженим корінням і цибулею до казана кладуть спеції (лаврове листя, перець та ін.). Сало товчуть у ступці (макітрі) разом з часником, борошном, цибулею чи зелениною. Варять борщ у закритому посуді. Коли всі продукти в борщі будуть доведені до готовості, його відставляють на борт плити, дають настоятися протягом 20—25 хв., а потім подають до столу.

До борщів можна подавати гречану і пшоняну каші, млинці з пшоном і гречаною кашею, пампушки з часником, бабку з млинчиків та гречаної каші з м'ясом, бабку з млинчиків і пшоняної каші та ін.

БОРЩ КИЇВСЬКИЙ *

На 200 г яловичини і 200 г баранини — 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 250 г буряків, 2 ст. ложки квасолі, 1/2 склянки томату-пюре, 2 кислі яблука, 2 помідори, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложки масла і 1 ст. ложку дрібно порізаного сала, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки, 0,5 л гарячої води, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок.

Яловичину заливають буряковим квасом і гарячою водою, варять до готовості. М'ясо ріжуть на шматочки, а юшку проціджують. Помиті помідори кришать, припускають на маслі і протирають через сито. Буряки кришать на соломку і тушкують з дрібно порубаною баранячою груднинкою, додаючи прозорої юшки. Цибулю і коріння моркви, петрушки та селери кришать і ледь засмажують на маслі. Сало товчуть зі сирією цибулею і зелениною петрушки. До процідженої киплячої юшки кидають кришену на кубики картоплю, шатковану капусту і варять 10 хв. Потім кладуть тушкований буряк разом з бараниною, ледь засмажене коріння, цибулю, томат, покришені кислі яблука, зварену квасолю, товчене сало, лаврове листя, пекучий перець, сіль, вливають квас і варять до готовості картоплі і капусти.

До тарілок з борщем кладуть м'ясо, сметану і посипають січеною зелениною петрушки.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ З М'ЯСОМ

На 400 г м'яса — 400 г капусти, 400 г картоплі, 250 г буряків, по 1/2 склянки томату і сметани, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 20 г сала, 1 ст. ложку

* Рецептуру на всі перші страви складено з розрахунку на 4—5 порцій.

масла, по 1 ст. ложці оцту і цукру, 1—2 зубці часнику, по 2 горошини пекучого та запашного перцю, 1 лавровий листок.

Дрібно порубані миті кістки варять 3—4 год., додають м'ясо і продовжують варити до готовості. Зварене м'ясо ріжуть на порції, а юшку проціджують.

Обібрані і миті буряки кришать на соломку, солять, скроплюють оцтом, розмішують, кладуть до ринки, додають жир, зібраний з відвару, томат, цукор і тушкують до півготовності. Цибулю, обібане і мите коріння моркви та петрушки кришать на соломку і ледь засмажують на маслі.

До процідженої юшки кладуть кришену на частки картоплю, доводять до кипіння, додають кришену на кубики свіжу капусту і варять 10—15 хв.

Потім до юшки кладуть тушковані буряки, ледь засмажене разом з цибулею коріння, покришені свіжі помідори, пекучий і запашний перець, лаврове листя і засмажене, розчинене відваром борошно. Дають 5 хв. покипіти, заправляють товченим зі зелениною петрушки і часником салом, доводять до кипіння і дають настоятися протягом 15—20 хв.

Подаючи до столу, до борщу кладуть порцію вареного м'яса, сметану і посипають зелениною петрушки.

БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ

На 600 г гусятини чи курятини — 400 г капусти, 400 г картоплі, 300 г буряків, 120 г гречаного борошна, 40 г сала, 20 г масла, по $\frac{1}{2}$ склянки томату і сметани, по 1 кореню моркви і петрушки, одну цибулину, $\frac{1}{2}$ яйця.

Підготовану курку чи гуску варять до готовості. Покришені на соломку буряки тушкують до півготовності, додаючи юшку і оцет. Кришене на соломку коріння моркви і петрушки ледь засмажують з цибулею і розмішують з томатом. До процідженої киплячої юшки кладуть покришені на кубики картоплю і капусту, варять 10—15 хв., додають напівтушковані буряки, засмажене з цибулею коріння, товчене зі зелениною петрушки сало, варять до готовості і дають настоятися 15—20 хв.

Приготування галушок. До окропу засипають третину просіяного підсушеного гречаного борошна, добре вимішують і знімають з вогню. По охолодженню додають яйце, решту борошна і вимішують. Потім тісто потроху набирають столовою ложкою, кидають до посоленої води і варять до готовості.

Подаючи до столу, у борщ кладуть м'ясо (куряче або гусяче), галушки, сметану і посипають зелениною петрушки.

БОРЩ КИЇВСЬКИЙ БЕЗ М'ЯСА

На 300 г картоплі і 300 г свіжої капуста — 60 г сушених грибів, 320 г буряків, по 1 кореню петрушки і моркви, 1 цибулину, 2 склянки бурякового квасу, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 чайні ложки цукру, 300 г свіжих помідорів або $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, $\frac{1}{2}$ склянки квасолі, 2 чайні ложки пшеничного борошна, 3 ст. ложки масла, 2 яйця (жовтки), 2 чайні ложки дрібно покришеної зеленини петрушки.

Миті намочені гриби варять разом з морквою і коренем петрушки до готовості, додають ледь засмажену цибулю і переварюють 10—12 хв. Відвар проціджують, а гриби дрібно кришать. Буряки кришать на соломку, заливають частиною грибного киплячого відвару і варять до розм'якшення. До решти грибного відвару кидають картоплю, дрібно шатковану капусту і варять 10—12 хв. Потім додають варений буряк з його відваром, зварену квасолу, покришені варені гриби, зварені і протерті свіжі помідори або ледь засмажений томат-пюре, ледь засмажене на маслі і розчинене грибним відваром борошно, дають 5 хв. покипіти, вливають буряковий квас, змішаний з цукром, солять і варять до готовості.

Подаючи до столу, борщ заправляють сметаною, змішаною зі сирими жовтками, і посипають зелениною петрушки.

БОРЩ ВОЛИНСЬКИЙ

На 400 г м'яса — 800 г свіжої капусти, 4 помідори, по 1 кореню моркви і петрушки, 2 ст. ложки масла, 250 г буряків, 1 цибулину, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 2 л води.

Кістки відокремлюють від м'яса, дрібно рубають, кладуть до ринки, заливають холодною водою, ставлять на плиту і варять юшку. Коли відвар закипить, кидають м'ясо, варять його до готовості, виймають і кришать на порції. Кістки продовжують варити ще 2—3 год., а потім відвар проціджують.

Кришене на соломку коріння моркви і петрушки та цибулю ледь смажать. Обібрані і помиті буряки варять до півготовості і кришать на соломку. Промиті свіжі помідори кришать на кубики, смажать зі жиром і протирають через волосяне сито.

До процідженої юшки кладуть кришену капусту і напівзварені буряки, варять 10—15 хв., додають ледь засмажені корені і цибулю, протерті помідори, лаврове листя, запашний перець, сіль і все добре переварюють.

Наливаючи, до тарілок кладуть по шматкові порізаного вареного м'яса, сметану і посипають дрібно кришеною зелениною петрушки.

БОРЩ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

На 400 г м'яса — 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 240 г буряків, 1 кабачок середньої величини, $\frac{1}{2}$ склянки квасолі, 2 кислі яблука, 2 помідори, $\frac{1}{2}$ склянки томату, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки масла, 1 цибулину, 1 корінь петрушки, 1 лавровий листок, 2 горошини запашного перцю.

Варять юшку, як і для борщу волинського.

Обібрані і помиті буряки кришать на соломку і тушкують. Накришені корінь петрушки і цибулю трохи смажать. Окремо варять до готовості квасолі. До процідженої юшки кидають кришену на частки одібрану картоплю, доводять до кипіння, кладуть нашатковану на соломку капусту і варять 15—20 хв. Потім додають покришені на кубики засмажені кабачки, покришені на шматочки яблука і свіжі помідори, зварену квасолі, тушкований буряк, засмажені петрушку і цибулю, лаврове листя, запашний перець, сіль і варять до готовості.

Наливаючи, до тарілок кладуть по шматкові вареного м'яса, сметану і посипають зелениною петрушки.

БОРЩ З ПОДРОБОМ

На 600 г подрубу птахів — 320 г буряків, 400 г свіжої капусти, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 3 корені моркви, 2 ст. ложки масла, по $\frac{1}{2}$ кореня пастернаку і селери, 1 цибулину, 400 г картоплі, 3 склянки хлібного квасу, $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Очищений і добре митий подріб (шийка, крильця, шлунок, серце, печінка) варять до готовості, додаючи частину взятого коріння. Юшку проціджують, а подріб ріжуть на невеликі шматочки. Кришені на соломку буряки тушкують до готовості, додаючи томат, сіль і частину взятого квасу. Цибулю і решту коріння кришать на соломку, ледь смажать і мішають зі засмаженим борошном.

До юшки, в якій варився подріб, кидають покришені картоплю і капусту, доводять до кипіння, додають підготовані буряки, коріння з цибулею і борошном, квас, сіль, варять до готовості.

Подаючи до столу, до борщу кладуть подріб, сметану і посипають зелениною петрушки.

Примітка. Печінку птахів варять окремо від решти подробу, а юшку з неї не використовують.

БОРЩ ГАЛИЦЬКИЙ

На 400 г свіжої капусти і 400 г буряків — 500 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 3 ст. ложки томату-пюре, 2 чайні ложки борошна, по 2 ст. ложки масла і сметани, $\frac{1}{2}$ склянки бурякового квасу, 1 лавровий листок, 2 горошини пекучого перцю, 2 л води.

З кісток, що лишилися від готування других страв, варять юшку, кришать на шматочки буряки і тушкують їх з томатом і буряковим квасом. Одночасно окремо ледь смажать цибулю, коріння моркви і петрушки та борошно.

До процідженої юшки кидають дрібно покришені буряки, капусту, кришену на кубики картоплю і варять 10—15 хв., потім додають тушковані буряки, засмажені моркву, петрушку, цибулю і борошно, лаврове листя, запашний перець, сіль і варять до готовості.

За 10—15 хв. перед подаванням до столу до готового борщу вливають переварений буряковий квас. Наливаючи борщ, до тарілок кладуть сметану.

БОРЩ ЛЬВІВСЬКИЙ

На 600 г буряків — 500 г картоплі, по $\frac{1}{2}$ кореня моркви і петрушки, 2 ст. ложки томату-пюре, 1 цибулину, 1,5 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сметани, 1 чайну ложку цукру, 2 ст. ложки оцту, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

З кісток, що лишилися по готуванню другої страви, варять юшку і проціджують її. Помиті буряки варять у кожухах до півготовості, додаючи оцту, обдирають шкірку, кришать на соломку і тушкують з томатом 20—30 хв. До процідженої юшки кидають обідрану, кришену картоплю, переварюють, додають підготовані буряки, цукор, лаврове листя, перець, сіль, ледь засмажені моркву, петрушку та цибулю і варять до готовості. До готового борщу вливають навар з буряків. Наливаючи борщ, до тарілок кладуть ошпарені окропом і покришені дрібно на шматочки сосиски, сметану і посипають зеленною петрушки.

БОРЩ БУРЯКОВИЙ З ГРИБАМИ

На 400 з буряків — 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 2 склянки квасу-сирівцю, 80 г масла, 6 г сушених грибів, 80 г кореня петрушки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 0,5 г гвоздики, 20 г зеленни петрушки, 2 горошини пекучого перцю.

Перебрані і миті петрушку, зелену цибулю, $\frac{3}{4}$ взятої кількості буряків кришать на соломку і тушкують до готовості, додаючи половину передбаченого рецептом квасу-сирівцю.

З кісток варять юшку, проціджують, кладуть до неї тушковані буряки з петрушкою, шатковану капусту, обідрану і кришену картоплю, варені кришені на соломку гриби з їхнім відваром, ледь засмажену цибулю, лаврове листя, перець, гвоздику, сіль і варять до готовості. Решту буряків труть на тертку, розмішують з рештою квасу, доливають юшки, доводять до кипіння, проціджують і кладуть разом зі сметаною до борщу, коли його розливають до тарілок; борщ посипають зеленною петрушки.

БОРЩ З КВАШЕНИМИ ЯБЛУКАМИ

На 150 г квашених яблук — 320 г буряків, по 400 г картоплі і свіжої капусти, 1 цибулину, по 1 ст. ложці сметани, масла, оцту, пшеничного борошна і дрібно покришеної зеленни петрушки.

З кісток, що лишилися по готуванню другої м'ясної страви, варять юшку. Покришені на соломку буряки тушкують до півготовості, додаючи масло, юшку, оцет і сіль.

До процідженої звареної юшки кидають покришену картоплю і доводять до кипіння. Потім додають покришені на соломку квашені яблука, капусту, тушковані буряки, засмажені цибулю і борошно, сіль і варять до готовості. Наливаючи борщ, до тарілок кладуть сметану і посипають зеленною петрушки.

БОРЩ СЕЛЯНСЬКИЙ

На 500 г баранини — 300 г буряків, 400 г свіжої капусти, 400 г картоплі, 1/2 склянки квасолі, 1/2 кислого яблука, 1 морквину, 100 г цибулі, 1 корінь петрушки, 1 ст. ложку покришеної зеленени петрушки, 1 ст. ложку масла, 50 г сала, 3 ст. ложки томату-пюре, 1 склянку квасу-сирівцю, 4 ст. ложки сметани, 1 лавровий листок, 2 горошини запашного перцю.

З м'яса і кісток варять юшку і проціджують її. Окремо варять квасолю. Буряки обдирають, миють, кришать на соломку і тушкують, додаючи томат, жир і квас-сирівець. Моркву, петрушку і цибулю ледь смажать, змішують з буряками і тушкують.

До процідженої звареної юшки кидають картоплю, кришену на кубики, капусту, доводять до кипіння, кладуть тушковані з корінням буряки, квасолю з її відваром і варять ще 15—20 хв. Потім кладуть покришені яблука, лаврове листя, запашний перець, сіль, заправляють товченим салом і варять до готовості.

Подаючи до столу, до борщу кладуть м'ясо, сметану і посипають зелениною петрушки. До борщу радимо подавати пампушки з часником.

БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ

На 500 г свинини — 250 г буряків, 600 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, по 300 г щавлю і шпинату, 1 чайну ложку пшеничного борошна, 2 яйця, 4 ст. ложки сметани, 1 чайну ложку цукру, 1 ст. ложку оцту, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки дрібно кришеної зеленої цибулі, 2 чайні ложки покришеної зеленени кропу, 1 лавровий листок і 2 горошини пекучого перцю.

Свинину варять до готовості, ріжуть на порції, а юшку проціджують. Буряки кришать на соломку, солять, скропляють оцтом, добре розмішують і тушкують до готовості, додаючи цукор і юшку. Обібрані коріння моркви і петрушки та цибулю кришать на соломку, ледь смажать і розмішують з ледь засмаженим борошном.

До підготованої звареної юшки кидають картоплю, варять 10—15 хв., додають тушковані буряки, засмажені моркву, петрушку, цибулю і борошно, перебрані, миті і дрібно покришені шпинат та щавель, запашний перець, лаврове листя, сіль і варять до готовості.

До тарілок, розливаючи борщ, кладуть варену свинину, варені яйця, сметану, посипають зелениною кропу і дрібно кришеною зеленою цибулею.

БОРЩ З М'ЯСНИМИ ГАЛУШКАМИ

На 400 г м'яса — 800 г буряків, 80 г булки, 1/2 склянки молока, 1 яйце, 2 склянки бурякового квасу.

До обібраних нашаткованих столових буряків вливають буряковий квас, добре розмішують, додають 8 склянок звареної з кісток юшки, солять, добре переварюють, проціджують через сито і добре видушують буряки. Підготоване для галушок м'ясо мелють на м'ясорубку, додають намочену в молоці і видушену булку, сіль, вдруге мелють на м'ясорубку і заправляють сирими яйцями. З підготованої м'ясної маси виробляють м'ясні галушки і варять у посоленій воді до готовості. Подаючи до столу, до борщу кладуть приготовані галушки і посипають зелениною петрушки.

БОРЩ З КАРАСЯМИ

На 500 г свіжих карасів — 400 г свіжої капусти, по 1 кореню моркви, петрушки і пастернаку, 400 г картоплі, 1 цибулину, 250 г буряків, по 1/2 склянки квасолі і томату-пюре, 2,5 ст. ложки оцту або 1 склянку бурякового квасу, 20 г сушених грибів, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2,5 ст. ложки олії, 2 лаврові листки, 3 горошини запашного перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки.

Поміті гриби варять до готовості, відкидають на сито, кришать на соломку, а відвар проціджують. Квасолю попередньо намочують і варять до півготовості.

Обідране і мите коріння моркви, петрушки, пастернаку і цибулю кришать на соломку і ледь смажать. Буряки кришать на соломку і тушкують разом з томатом і буряковим квасом до півготовості.

До киплячого грибного відвару засипають напівтушковані буряки, покришену картоплю, засмажені цибулю і коріння, шатковану капусту, зварені гриби, квасолію з відваром, підсушене борошно, лаврове листя, запашний перець, солять і варять до готовості городини.

До готового борщу кладуть смажені карасі і доводять його до кипіння. Налитий до тарілок борщ посипають покришеною зелениною петрушки.

БОРЩ З ГРИБАМИ І ЧОРНОСЛИВОМ

На 400 г буряків — 400 г капусти, 500 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 2 цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки томату, 100 г сушених грибів, 100 г чорносливу, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 4 горошини перцю, 2 лаврові листки, 1 ст. ложку оцту, солі за смаком.

Миті гриби варять до готовості і дрібно кришать. До покришених на соломку буряків додають сіль, томат, грибний відвар (1 склянку) і тушкують до півготовості. Дрібно покришені цибулю, коріння моркви і петрушки засмажують на маслі і розмішують зі засмаженим борошном. До грибного відвару кидають покришені капусту і картоплю, доводять до кипіння, додають підготовані гриби, митий чорнослив, лаврове листя, перець, сіль, напівтушковані буряки, засмажене коріння і цибулю і варять до готовості.

Подаючи до столу, борщ посипають кришеною зелениною петрушки.

БОРЩ ЗІ СВИНЯЧОЮ ГРУДНИНКОЮ І БУРЯКАМИ

На 500 г свинячої груднинки — 600 г буряків, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 цибулину, 4 склянки бурякового квасу і 4 склянки води, 2 лаврові листки, 3 горошини пекучого перцю.

Обібрані і миті буряки кришать на дрібну соломку, солять, скроплюють квасом і добре мішають, не відділяючи соку. Свинячу груднинку ріжуть на кубики (по 15—20 г). До щільничника з добре розігрітим маслом кладуть шатковану цибулю, підготовану груднинку та буряки. Все разом ледь смажать, змішують зі засмаженим борошном, перекладають до ринки, заливають буряковим квасом і водою, варять 1,5 год. Потім додають лаврове листя, перець, сіль і варять до готовості.

Наливаючи до тарілок, борщ посипають зелениною петрушки.

ХОЛОДНИК НАДДНІПРЯНСЬКИЙ

На 500 г телятини або яловичини — 500 г свіжих огірків, по 200 г шпинату і щавлю, 150 г зеленої цибулі, 100 г кропу, 1,5 л хлібного квасу, 2 яйця, 20 раків, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 2 чайні ложки цукру, 100 г тургуну.

Щавель і шпинат перебирають, миють і варять (припускають) у невеликій кількості посоленої води. Замість шпинату можна взяти молоде бадилля буряків. Коли щавель і шпинат зваряться, їх протирають через сито.

Обібрані огірки кришать на дрібні кубики. Зеленину кропу, тургуну, петрушки і зелену цибулю перебирають, миють і дрібно кришать.

Телятину чи яловичину заливають окропом, варять і ріжуть на дрібні кубики. Варять раки, відокремлюють від них шийки і ніжки. Шийки обдирають, а ніжки дрібно товчуть, заливають хлібним квасом, добре розмішують і проціджують. До процідженого квасу кладуть зварені і протерті шпинат та щавель, покришені огірки, зелену кропу, зелену цибулю, телятину чи яловичину, зварені покришені яйця, цукор, сіль. Все добре розмішують і ставлять у холодне місце.

Подаючи до столу, до холодника кладуть обібрані ракові шийки.

БОРЩ СЕЛЯНСЬКИЙ ХОЛОДНИЙ

На 400 г буряків — 400 г картоплі, 2 яйця, 200 г сушені (яблука, сливки, вишні), 200 г свіжих огірків, 1,5 ст. ложки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки дрібно кришеної зеленої цибулі, 2 чайні ложки дрібно покришеної зеленини кропу, 1 ст. ложку оцту.

Буряки миють, печуть у духовці до готовості. Обдирають шкірку, кришать, скроплюють оцтом і дають постояти 2—3 год. Картоплю обдирають, кришать на кубики і варять до готовості. Сушеню (яблука, сливки, вишні) перебирають, миють і варять до готовості в окремому посуді. Відвари з картоплі і сушені охолоджують, зливають до посудини, кладуть варені фрукти, картоплю, підготовані печені буряки, покришені свіжі огірки, варені кришені яйця і заправляють сіллю та цукром. Наливаючи борщ, до тарілок кладуть сметану і посипають його дрібно покришеною зеленою цибулею та зелениною кропу.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ БУРЯКОВИЙ

На 800 г буряків — 600 г картоплі, 2 яйця, 200 г огірків, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 4 ст. ложки дрібно кришеної зеленої цибулі, 1 ст. ложку дрібно посіченого кропу, 2 чайні ложки цукру, по $\frac{1}{2}$ склянки картопляного і бурякового відварів.

Частину взятих буряків печуть у кожухах, а другу — обдирають і варять у закисленій оцтом воді. В печених буряків обдирають шкірку і разом з вареними кришать на соломку, додають варену покришену картоплю, заливають змішаним відваром з буряків і картоплі і ставлять у холодне місце. По вистиганню до борщу додають кришену зелену цибулю і варені яйця, обібрані і покришені на шматочки огірки, сіль, цукор і все добре вимішують. Наливаючи борщ, до тарілок кладуть сметану і посипають зелениною кропу.

ХОЛОДНИК З ОСЕТРИНОЮ

На 400 г осетрини — 600 г шпинату, 20 ракових шийок, 5 свіжих огірків, 1 цибулину, 2 ст. ложки покришеної зеленини петрушки і кропу, 6 склянок хлібного квасу.

Шпинат перебирають, миють, варять у невеликій кількості посоленої води і відціджують. Шпинат протирають через сито і кладуть до супової миски. Туди ж кладуть 20 варених обібраних ракових шийок, дрібно покришені з обібраною шкіркою огірки, дрібно кришену цибулю, зеленину кропу та петрушки, порізану на кубики варену осетрину. Все добре мішають, заливають натуральним хлібним квасом без цукру і виносять у холодне місце.

КАПУСНЯКИ



Капусняки готують з квашеної капусти. Капусту перебирають, видушують, миють (якщо вона дуже кисла) і кришать ножем або мелють на м'ясорубку на грубу сітку.

Капусняк заправляють салом, товченим з пшоном або з засмаженим борошном. Капусняки відрізняються один від одного набором продуктів, з яких їх готують. Для капусняків запорізького і звичайного зі свининою, капусту тушкують до півготовості, для капусняку з грибами — тушкують до готовості, а для капусняку з кашею — смажать. Капусту тушкують у закритому посуді, додаючи 10—15% юшки (за її вагою). Спочатку капусту нагрівають на сильному вогні, а потім продовжують тушкувати на слабкому вогні, періодично мішаючи. Напівтушковану капусту закладають у юшку по тому, як вона закипить з картоплею (якщо та передбачена рецептурою). Потім додають сало, розтерте з пшоном або цибулею, і ледь засмажене коріння. Перед закінченням варіння кидають лаврове листя і перець.

КАПУСНЯК З ГРИБАМИ

На 800 г квашеної капусти — 400 г картоплі, по 1 кореню моркви, пастернаку і селери, 1 цибулину, 60 г сушених грибів, 2 ст. ложки олії, 1 чайну ложку цукру, 1 лавровий листок, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки чи кропу.

Гриби миють, намочують і варять. Зварені гриби відкидають на друшляк і кришать, а відвар проціджують. До квашеної капусти додають частину грибного відвару, цукор і тушкують до повної готовності. До грибного відвару, що лишився, кидають картоплю, доводять до кипіння, кладуть напівтушковану капусту, гриби, ледь засмажене і покришене коріння моркви, пастернаку, селери, та цибулю і доводять до повної готовності картоплі та городини. Подаючи до столу, капусняк посипають дрібно покришеною зелениною петрушки чи кропу.

КАПУСНЯК З КАШЕЮ

На 800 г квашеної капусти — по 1 кореню петрушки і моркви, $\frac{1}{2}$ цибулини, 2,5 ст. ложки масла для капусняка і 1 ст. ложку масла для каші, одну склянку гречаних крупів (ядра), 2 горошини пекучого перцю.

З кісток, що лишилися по готуванню другої м'ясної страви, варять юшку, додаючи коріння моркви і петрушки та цибулю.

Квашену капусту добре видушують і смажать на маслі, а потім, додаючи юшку, тушкують до готовності і заправляють меленим перцем.

Гречані крупки ледь смажать і, додаючи масла, варять кашу. Подаючи до столу, до тарілки кладуть капусту і заливають юшкою; окремо подають гречану кашу.

КАПУСНЯК ЗАПОРІЗЬКИЙ

На 400 г свинини — 600 г квашеної капусти, 400 г картоплі, 2 ст. ложки пшона, по 1 кореню моркви, петрушки, пастернаку і селери, 1 цибулину, 2 ст. ложки масла, 50 г сала, 4 ст. ложки сметани, 2 лаврові листки, 2 горошини запашного перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Варять свинину. Видушену квашену капусту тушкують до напівготовності, додаючи жир і юшку. Кришене на соломку коріння моркви, петрушки, пастернаку, селери і цибулю ледь засмажують на маслі. Змелене на м'ясорубку свиняче сало труть у ступці (макітрі) разом з кришеною цибулею, зелениною петрушки і митим пшоном.

До процідженої юшки кладуть кришену на кубики картоплю, варять 10—15 хв., додають напівтушковану капусту, розтерте зі салом і зелениною пшоно, лаврове листя, перець, ледь засмажене коріння і варять до готовності. Подаючи до столу, до капусняка кладуть порцію вареної свинини, сметану і посипають зелениною петрушки.

КАПУСНЯК ЗВИЧАЙНИЙ

На 500 г свинини — 800 г квашеної капусти, 400 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 2 зубки часнику, 50 г сала, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 4 ст. ложки сметани, 2 чайні ложки дрібно покришеної зеленини петрушки, 2 горошини пекучого перцю.

Варять до готовності свинину і ріжуть її на порції, а юшку проціджують. Квашену капусту видушують і тушкують до напівготовності, додаючи юшку. Цибулю, коріння петрушки і моркви кришать на соломку, ледь смажать на маслі і розмішують зі засмаженим борошном. Беруть половину цибулини і дрібно січуть її разом зі салом і зелениною петрушки. До процідженої юшки кладуть покришену картоплю, доводять до кипіння, додають напівтушковану капусту, засмажені цибулю, коріння і борошно, перець, сіль, посічене з цибулею і зелениною сало і варять до готовності.

Подаючи до столу, до тарілок з капусняком кладуть свинину і сметану.

* * *

КВАС БУРЯКОВИЙ ДЛЯ БОРЩУ

Для готування 10 л бурякового квасу — 5 кг буряків і 10 л води.

Столовий червоний буряк обдирають і миють. Одну п'яту частину його кришать на кружальця, кладуть мішна з цілими буряками до чистої діжки, заливають холодною водою і ставлять на дві доби у тепле місце. По закінченню шумування квас виносять до льоху чи підвалу; за 13—15 днів квас готовий для споживання.

В міру витрачання квасу, діжку 4—5 разів доливають холодною водою (скільки береться квасу, стільки доливається води). Періодично з поверхні квасу збирають плісняву.

КВАС-СИРІВЕЦЬ З БОРОШНА ДЛЯ БОРЩУ

Для готування 12 л квасу — 3 кг житнього борошна, 50 г дріжджів і 12 л води.

Цей квас готують зі житнього борошна, дріжджів і води. Житнє борошно заливають окропом, заварюють тісто до густини сметани і ставлять на добу в тепле місце. Окремо в ринці теплою водою розчиняють дріжджі, досипаючи частину призначеного для готування квасу борошна, і дають переградати. Дріжджі, що переграли, розмішують з тістом і розчиняють теплою водою.

Зберігають квас в холодному місці, доливаючи в міру його витрачання водою.

КВАС-СИРІВЕЦЬ ЗІ СУХАРІВ

Для готування 12 л квасу — 2,5 кг сухарів, 0,5 кг житнього борошна, 50 г дріжджів, 12 л води.

Покраєний на шматки черствий житній хліб трохи підсушують (зарум'янюють) в духовці, всипають $\frac{2}{3}$ призначеного для готування квасу житнього борошна, запарюють окропом, накривають щільною тканиною і залишають на добу. $\frac{1}{3}$ взятого житнього борошна розчиняють теплою водою, вливають дріжджі і залишають в теплому місці на добу. Цю масу (розчину) вливають до посудини з хлібом, добре розмішують і доливають теплою водою. За кілька днів квас готовий для споживання. Квас зберігають у холодному місці, доливаючи його в міру витрачання водою.

ЮШКИ



Юшки (супи) в українській кухні готують з найрозмаїтіших продуктів, але здебільшого з крупів, бобових, городини та грибів. Щоб юшка була смачною, треба перед варінням відповідно підготувати продукти, що входять до її складу.

Коріння (моркву, селеру, пастернак, петрушку) і цибулю ледь смажать, що значно поліпшує запах і смак юшки. Бобові (квасолу, горох) намочують у холодній воді протягом 8—10 год., що скорочує тривалість варіння (луцений горох перед варінням не намочують).

Сушені гриби добре миють, заливають чистою холодною водою і намочують протягом 6—12 год. до повного розм'якнення. Треба пам'ятати, що недостатньо намочені гриби не розварюються, набувають гумо- чи шкіроподібної консистенції і погано перетравлюються в шлунку людини.

Окремою групою перших страв є куліші — рідкі кашки, приготовані з пшона чи інших крупів. Звичайний куліш варять так: підготоване пшоно або інші крупи засипають до посудини, заливають водою, солять і варять до готовості крупів. Потім куліш заправляють товченим салом з цибулею або, подаючи до столу, кладуть до нього смажені невеличкі шматочки сала. Куліші готують рідкі та густі, з картоплею і на грибному відварі.

ЮШКА З КВАСОЛЕЮ І ВЕРМІШЕЛЕЮ

На 3/4 склянки квасолі — 250 г яловичини або свинини, 100 г вермішелі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 2 ст. ложки масла, 1 лавровий листок.

З кісток і м'яса варять юшку. Зварене м'ясо ріжуть на порції, а юшку проціджують і варять в ньому завчасно намочену у воді квасолі. За 15—20 хв. перед готовістю квасолі до юшки кладуть покришені на соломку, ледь засмажені цибулю, коріння моркви і петрушки, а також вермішелю і варять до готовості.

Подаючи до столу, юшку посипають зеленіною петрушки.

ЮШКА ДОМАШНЯ З НИРКАМИ

На 600 г нирок — 50 г сушених грибів, 500 г картоплі, 200 г капусти, моркви, 1 цибулину, 2 солоні огірки, 1 склянку сметани, 1 яєшний жовток, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 8 склянок суміші грибною і нирковою відварів, 2 горошини пекучого перцю.

Нирки миють, ошпарюють окропом, заливають свіжою холодною водою і варять до готовості. Зварені нирки ріжуть на шматочки, а юшку проціджують.

Гриби миють, варять і теж кришать на шматочки. Грибний відвар і юшку з нирок зливають до однієї ринки, додають покришені нирки і гриби, покришені і ледь засмажені моркву і цибулю, покришені на кубики картоплю і капусту та солоні огірки, ледь засмажене борошно. Все разом варять 30 хв., додають перцю, солі і доводять до готовості.

Не доводячи до кипіння, юшку заправляють сметаною, змішаною зі сирими жовтками.

ЮШКА З ПОДРОБУ

На 400 г подробу — 600 г картоплі, 2 корінці моркви, 1 корінь петрушки, 1 цибулину, 4 ст. ложки рису, 1 яйце, 1 ст. ложку масла, 2 чайні ложки дрібно кришеної свіжої м'яти, 1 склянку огіркового розсолу.

Подріб свійських птахів (шийку, крильця, шлунок, печінку, серце) обдирають, миють і варять до готовості. Печінку птахів варять окремо від решти подробу, бо юшка з неї не використовують. Рис перебирають, миють, засипають до юшки, в якій варився подріб, варять 5 хв., кладуть покришену картоплю, переварюють 15—20 хв., додають ледь засмажені коріння моркви, петрушки і цибулю і варять до готовості рису та картоплі.

Дрібно кришену м'яту труть зі сирими жовтками, розчиняють завчасно вареним огірковим розсолом і заправляють цією масою юшку.

ЮШКА МИСЛИВСЬКА

На 400 г подробу — 600 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 2 ст. ложки кришеної зеленої цибулі, 1 ст. ложку дрібно кришеної петрушки, 1/2 склянки пшоно, 20 г сала, 4 горошини пекучого перцю, 2 лаврові листки.

Курячий подріб обдирають, добре миють і варять до готовості. До ринки з вареними подробом кладуть мите пшоно, кришену на великі кубики картоплю, ледь засмажені на свинячому салі моркву, петрушку і цибулю, варять 10—15 хв., додають гіркий перець, лаврове листя, сіль, і продовжують варити до готовості. Наливаючи до тарілок, юшку посипають дрібно покришеною зеленіною петрушки та зеленою цибулею.

ЮШКА ГОРОХОВА З ВУДЖЕНОЮ ГРУДНИНКОЮ

На 150 г вудженої груднинки — 50 г картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 1 склянку гороху, 1 ст. ложку масла, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки.

З кісток, що лишилися по готуванню другої страви, варять юшку. До неї кладуть порізану на великі кубики вуджену груднинку, перебраний і митий горох, варять до

півготовості. Потім додають покришену картоплю, покришені на дрібні кубики і ледь засмажене коріння моркви, петрушки і цибулю, лаврове листя, запашний перець, сіль і варять до готовості. Подаючи до столу, юшку посипають зеленіною петрушки.

ЮШКА З КАРТОПЛЯНИМИ ГАЛУШКАМИ

На 500 г картоплі — 2,5 ложки масла, 3 яйця, 5 ст. ложок пшеничного борошна, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки, 6 склянок юшки.

З кісток, що лишилися по готуванню другої страви, варять юшку. Обібрану картоплю варять, протирають, додають масло, сирі яйця, борошно, сіль. Все добре вимішують, вкидають чайною ложкою до киплячої юшки і добре переварюють.

Подаючи до столу, юшку посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

ЮШКА З ГРИБНИМИ ВУШКАМИ

На 80 г сушених грибів — 5 ст. ложок пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ яйця, 2 ст. ложки олії, по 1 кореню петрушки і моркви, по $\frac{1}{2}$ кореня пастернаку і селери, 2 невеликі цибулини, 5 гвоздик, 3 горошини пекучого перцю, по 1 ст. ложці дрібно покришеної зеленіни петрушки та кропу.

Сушені гриби миють, заливають 2 л води, варять 1—1,5 год., додають 1 ст. ложку засмаженого на маслі борошна, коріння петрушки і моркви, гвоздику, і варять все до готовості грибів. Зварені гриби дрібно кришать і заправляють ледь засмаженою, кришеною цибулею, перцем, сіллю і зеленіною петрушки.

До просіяного борошна вбивають сирі яйця, замішують прісне тісто (як для вареників), тонко його розкачують, крають на чотирикутники, кладуть на них підготований грибний фарш і роблять вушка (маленькі варенички). Вушка варять в посоленій воді до готовості і потім виймають. Перед подаванням до столу, грибний відвар проціджують, заправляють ледь засмаженою цибулею, зеленіною кропу і кладуть до нього зварені вушка.

ЮШКА ГОРОХОВА ЗІ САЛОМ

На 200 г гороху — 500 г картоплі, по 2 корені моркви і петрушки, 1 цибулину, 50 г сала, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки.

Горох перебирають, миють і варять до півготовості. Потім кладуть обібрану, кришену на кубики картоплю, переварюють, додають покришене на дрібні кубики і ледь засмажені коріння петрушки, моркви та цибулю, лаврове листя, запашний перець, сіль і варять до готовості. Юшку заправляють ледь засмаженим на порізаному на кубики салі борошном і дають ще 3—5 хв. покипіти. Подаючи до столу, юшку посипають зеленіною петрушки.

ЮШКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ І ГОРОШКОМ

На 300 г печериць — 2,5 ст. ложки масла, 500 г свіжого лушеного зеленого горошку (або склянку сушеного), по $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, моркви і селери, $\frac{1}{2}$ цибулини, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки, 2 л води для готування юшки.

Печериці обдирають, миють, кришать на дрібні кубики, кладуть у добре розігріте масло і тушкують до готовості. Горошок перебирають, миють і варять.

З кісток, що лишилися по готуванню другої страви, варять юшку, додаючи петрушку, моркву, селеру і цибулю. Готову юшку проціджують, кладуть до неї тушковані печериці, зварений горошок, солять і доводять до кипіння.

Подаючи до столу, юшку посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

ЮШКА ГРИБНА З ГАЛУШКАМИ

На 40 г сушених грибів — 1 склянку пшеничного борошна, 1 яйце, 2 ст. ложки масла, 600 г картоплі, по 1 кореню моркви, петрушки і пастернаку, 1 цибулину, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки, 2 горошини пекучого перцю.

Гриби миють і варять до готовості, відвар відціджують, а гриби дрібно кришать.

Борошно просіюють, додають воду, яйця, сіль, замішують прісне тісто, розкачують його до товщини 1 см, крають на смужки шириною 2 см і викраюють з них галушки.

Обібрану картоплю кришать, кладуть до грибної юшки і варять 10—15 хв. Потім до відвару кладуть кришені на солонку, ледь засмажене коріння моркви, петрушки, пастернаку та цибулю, а також підготовані гриби, галушки, лаврове листя, перець, сіль і варять все разом до готовості. Подаючи до столу, юшку посипають зеленіною петрушки.

ЮШКА ПЕРЛОВА З ГРИБАМИ

На 100 г сушених грибів — 100 г перлових крупів, 1 кг картоплі, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 2 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 склянку бурякового квасу, 2 горошини пекучого перцю.

Цибулю, моркву і петрушку дрібно кришать, ледь засмажують на маслі, додають засмажене борошно, розмішують, кладуть до ринки з напівзвареними на 8 склянках води грибами і продовжують варити до готовості грибів.

Готові гриби кришать на дрібні кубики або дрібно січуть, а відвар, в якому вони варилися, проціджують. До процідженого відвару кладуть кришену на великі кубики картоплю, варять 15—20 хв., додають напівзварені перлові крупы, покришені гриби, перець, сіль, буряковий квас і варять все разом до готовості. Готову юшку заправляють сметаною, а подаючи до столу, посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

ЩУЧИНА

На 1 кг щуки або судака — 500 г бобирів (йоржів) чи іншої дрібної риби, 30 шт. раків, 500 г свіжих огірків, 300 г зеленої цибулі, по 50 г зеленини петрушки і кропу, 150 г кореня хрону, по 30 г селери і цибулі, 60 г моркви, 2 горошини запашного перцю і 1 лавровий листок.

З обчищеної і митої щуки видаляють кістки, ріжуть її на порційні шматки, варять до готовості, дають охолонути, кладуть на таріль і обкладають гарніром з варених обібраних ракових шийок або консервних крабів та кришених на кубики огірків, подрібненої зеленої цибулі, тертого хрону, дрібно покришеної зеленини кропу і петрушки.

Дрібну рибу тельбушать, миють, додають миті кістки, плавці і голову щуки, заливають юшкою, в якій варилася щука, додаючи за потреби воду, і варять 1 год. Потім до юшки кладуть моркву, селеру, цибулю, лаврове листя, перець, сіль, варять ще 25—30 хв. і проціджують. До риб'ячої юшки окремо на тарілці подають щуку з гарніром.

ЩИПАНКА

На 150 г пшеничного борошна — 600 г картоплі, 1 цибулину, 1 яйце, 50 г сушених грибів, 50 г сала, 2 горошини пекучого перцю.

Сушені гриби миють, заливають в ринці 2 л води і варять до готовості. Зварені гриби кришать на шматочки, а відвар проціджують.

Пшеничне борошно просіюють, замішують тісто на воді з яйцем і руками відщипують від нього маленькі шматочки.

До процідженого грибного відвару кладуть кришену на великі кубики картоплю, перець, кришені варені гриби, солять і варять



Щипанка



Затирка

10—12 хв., потім кладуть щипане тісто, дрібно нарізане і засмажене з цибулею сало і все разом варять до готовості.

ЗАТИРКА

На 150 г пшеничного борошна — 500 г картоплі, 1 цибулину, 1 корінь петрушки, 60 г сала, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки, 2 горошини запашного перецю.

До просіяного борошна вливають трохи холодної води, розмішують (але не місять) і труть в руках, поки не утворяться дрібні кульки подібні до гороху.

З кісток, що лишилися по готуванню другої страви, варять юшку, додаючи корінь петрушки. Потім до нього кладуть кришену на великі кубики картоплю, солять, доводять до кипіння, засипають борошняні кульки, засмажене разом з цибулею сало, запашний перець і варять ще 20—25 хв.

Подаючи до столу, затирку посипають дрібно кришеною зеленною петрушки.

КУЛІШ ЗІ САЛОМ

На 120 г пшоно — 800 г картоплі, 2 цибулини, 150 г сала, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Перебране і добре мите пшоно всипають до посоленого окропу (2 л), варять до готовості, додають кришену на кубики картоплю, продовжують варити ще 25—30 хв. Потім кладуть дрібно порізане, засмажене разом з кришеною цибулею, сало і переварюють 4—5 хв. Подаючи до столу, куліш посипають зеленною петрушки.

ЮШКА КИЇВСЬКА

На 200 г курки — 200 г телятини, 50 г шинки, 150 г яловичини, 100 г булки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 жовтки, по 1 кореню моркви і петрушки, $\frac{1}{2}$ кореня селери, 1 цибулину, по 2 горошини запашного і пекучого перецю.

Помиті і подрібнені телячі та вовлі кістки і курку кладуть до ринки, заливають холодною водою і варять до готовості курки. Зварену курку виймають з відвару і відокремлюють м'ясо від кісток. Курячі кістки варять разом з телячими чи вовлими ще 2—3 год., потім юшку проціджують. До вареного курячого м'яса додають сиру телятину і яловичину, шинку, моркву, петрушку, селеру і все разом двічі мелють на м'ясорубку з густою сіткою. Одержану масу засмажують на маслі, додають намочену в ющі булку, добре мішають, знову мелють на м'ясорубку, розчиняють готовою юшкою, солять, кладуть пекучий і запашний перець, варять до готовості, заправляють сметаною, змішаною зі сирими жовтками і маслом. Подаючи до столу, юшку посипають зеленною петрушки.

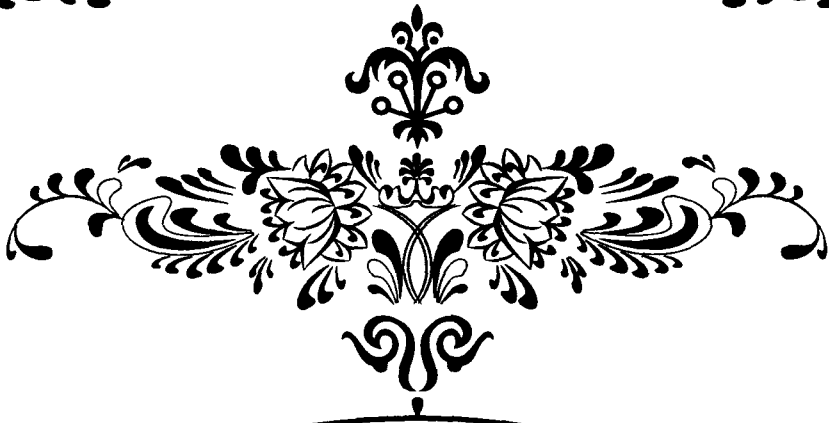
КУЛЕШИК ГОРОХОВИЙ

На 300 г гороху — 2 корені моркви, 1 корінь петрушки, 1 цибулину, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 3 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ міської булки.

Горох перебирають, миють, завчасно намочують у холодній воді і варять (при цьому води наливають стільки, щоб вона лише накривала горох), додаючи частину взятого масла і терту черству булку. Зварений горох розчиняють непроцідженим овочевим відваром з коріння моркви і петрушки, протирають через сито, заправляють ледь засмаженою кришеною цибулею, змішаною зі засмаженим борошном, солять і доводять до кипіння.

До кулешику подають кришений на дрібні кубики і зарум'янений у духовці білий хліб.





**ДРУГІ
СТРАВИ**





ГАРЯЧІ РИБНІ СТРАВИ



Риба з давніх-давен займає значне місце в харчуванні українців. З неї готують велику кількість розмаїтих смачних і поживних страв. Своїми харчовими і кулінарними якостями риба не поступається перед м'ясом і її навіть краще засвоює організм людини.

Готуючи страви з риби, насамперед звертають увагу на її свіжість. Внутрішній бік зябрів свіжої риби червоний, без неприємного запаху, у несвіжої — сіруватого кольору, з неприємним запахом. М'ясо свіжої риби тверде, не залишає сліду від натискання пальцем, луска блищить і важко обчищається. Свіжа риба тоне в воді, а несвіжа — спливає.

Мороженій рибі перед готуванням страви дають відтанути в холодній воді (розмерзання в теплій воді призводить до зменшення вмісту мінеральних речовин у рибі, тому готові страви з неї будуть несмачними). Тривалість розмерзання залежить від ваги риби. Риба вагою до 1 кг розмерзає протягом 1—2 год., а вагою від 2 до 5 кг — 3—4 год. Щоб зменшити втрати мінеральних речовин в рибі при відтаванні, воду солять (1 чайна ложка солі на 1 л води). Морожене рибне філе розмерзає за кімнатної температури без води.

Живу рибу забивають тупим предметом по голові, бо за довгого лежання вона повільно засинає і м'ясо її стає несмачним. При перенесенні не треба класти на рибу якісь важкі предмети, оскільки від цього може луснути жовчний міхур і м'ясо риби матиме гіркий присмак.

Призначену для готування страви рибу обдирають, видаляють плавці, луску, тельбушать, миють, відрубують голову і ріжуть на шматки.

Щоб видалити спинного плавця, м'якуш надрізають з обох його боків по всій довжині і витягають останнього в напрямі від хвоста до голови. Потім обрубують решту плавців.

Луску зішкрябують так. Лівою рукою беруть рибину за хвоста, а в праву — ножа і, тримаючи його похило, роблять короткі рухи. Щоб полегшити обчищення деяких риб, у яких важко зішкрябується луска (лин), їх занурюють на 15—20 сек. в окріп.

Рибу з обшкрябаною лускою тельбушать. У рибини вагою понад 1,5 кг розрізують черевце від голови до анального отвору, прорізають біля голови м'якуш і відокремлюють її разом з тельбухами. Потім розрізують півку, що покриває хребетну кістку, видаляють згустки крові. Розчинену рибу миють у холодній воді і ріжуть на порції.

Невелику рибу (вагою до 1,5 кг) тельбушать, не розрізуючи черевця, з отвору біля голови. Для цього по краях зяберних покриток надрізають м'якуш до хребетної кістки, перерубують її і відокремлюють голову, а разом з нею і більшу частину нутроців. Решту нутроців видаляють пальцями руки. Потім рибу ріжуть на цілі кружальця.



Дрібну рибу (вагою 75—100 г) тельбушать так: розрізують черевце від голови до анального отвору, виймають нутроші, вичищають згустки крові з хребтної кістки і видаляють зябра. Голову не відрізають.



Видалення спинного плавця



Обчищення луски



Потрошіння риби



Прорізання м'якоті біля голови



Відокремлення голови разом з потрухами (перший прийом)

Розчинену рибу добре миють холодною водою. Розчиняючи рибу, треба стежити за тим, щоб не розірвати жовчного міхура.

Велику рибу (вагою більше 1,5 кг) перед різанням на порційні шматки пластують, тобто розрізують уздовж на 2 частини. Для цього її по тельбушинню кладуть до столу хвостом наліво від себе, притискають лівою рукою, а правою по хребті надрізають м'якуш вздовж спинки до самих ребер.

По такому розрізуванню одержують два філе: одне з хребтом і реберними кістками, а друге — лише з реберними. Порційні шматки з пластованої риби ріжуть впоперек. Зрізавши хребта і ребра, одержують філе зі шкірою без кісток.

Щоб одержати філе без кісток і шкіри, рибу пластують, не обшкрябуючи луску, оскільки шкіра з лускою не так рветься і краще зрізується. Для зручності видалення кісток і здирання шкіри філе кладуть на стіл реберними кістками догори і, притримуючи долонею лівої руки, зрізають їх. М'якуш збирають зі шкіри, починаючи від хвоста, який тримають лівою рукою, а правою зрізають філе. Зрізане з кісток філе ділять на порційні шматки впоперек волокон, скошуючи площину зрізу.

Другі рибні страви в українській кухні готують відвареними, смаженими, запеченими і фаршированими.

Призначену для варіння рибу ріжуть на порції, укладають в один ряд до щільничника, жарівниці або (що найзручніше) до рибного казана з вставною сіткою, заливають посоленою гарячою водою (2 л на 1 кг риби), додають для поліпшення смаку біле коріння, цибулю, лаврове листя і варять на слабкому вогні за температури 85—90° протягом 15—20 хв. Шматки рибного філе за варіння кладуть шкірою догори. Великі шматки риби (вагою 0,5 кг і більше) починають варити у холодній воді.

Готовість риби визначають проколюванням одного з шматків її виделкою. Якщо після виймання виделки виходить сік білого, а не червонуватого кольору, риба готова. Щоб надати риб'ячому м'ясові міцності, його перед варінням заливають холодною водою, змішаною з оцтом (на 1 л води 2 чайні ложки оцту).

Смажать рибу шматками і цілою. Обчищену, миту і порізану на порційні шматки рибу викачують у борошні або в сухарях і смажать у неглибоких ринках або на пательні. Для цього в посудині сильно розігрівають жир, кладуть рибу і смажать її спочатку з одного, потім з другого боку. Потім для утворення рум'яної шкірки рибу ставлять до духовки.

Рибу, призначену для тушкування, спочатку засмажують на олії, а потім тушкують, додаючи рибну юшку, з ледь засмаженою цибулею, якою пересипають шари риби. Печуть рибу сиру або засмажену. Невеликі пательні намащують маслом, кладуть на них рибу і різні продукти (цибулю, гриби та ін.), з якими вона печеться, заливають підливою, посипають сухарями, скроплюють маслом і ставлять до духовки на 15—20 хв., щоб зарум'янилася.

З одержаних при розбиранні риби відходів (кісток, голів, хвостів, плавців) варять юшку. Для цього їх миють (завчасно вижнявши з голови зябра й очі), заливають холодною водою, солять, кладуть цибулю, лаврове листя, перець, петрушку і селеру, доводять до кипіння, збирають шум і варять ще 2 год. на слабкому вогні. Юшку проціджують. Ікру і молочко використовують для готування закускових страв.

Луску добре миють холодною водою і висушують, а готуючи рибні заливні страви, варять з неї желе.

ОСЕТРИНА ВАРЕНА ГАРЯЧА

Осетрину очищують, миють, ріжуть на порції, варять у солоному окропі до готовості, потім відціднують, укладають на таріль, посипають звареними на твердо дрібно кришеними яйцями, поливають розігрітим маслом і подають до столу.

ЛЯЦЬ З ХРОНОМ І ЯБЛУКАМИ

На 1 кг ляща — 250 г яблук, 100 г хрону, $\frac{1}{2}$ склянки оцту, 1 ст. ложку цукру, по 1 кореню петрушки і моркви, 1 цибулину, 1 кг картоплі.

Очищеного і митого ляща ріжуть на шматки, солять, заливають холодною водою (на 1 л води — 20 г оцту), дають 5—7 хв. постояти, перекладають до іншої посудини, заливають овочевою юшкою або водою, солять і варять до готовості.

Подаючи до столу, готового ляща кладуть на таріль в центрі, а збоку — варену картоплю і тертий хрін, змішаний з тертими кислими яблуками.

ВІДВАРНІ БИЧКИ

На 1 кг бичків — 800 г картоплі, по $\frac{1}{2}$ кореня моркви і петрушки, $\frac{1}{2}$ цибулини, 4 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 100 г хрону, 1 чайну ложку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки оцту, 2 склянки рибної юшки.

Бички очищують, миють і заливають процідженим відваром з моркви, петрушки, цибулі, запашного перцю і лаврового листя так, щоб він лише накрив рибу. Потім бички солять і варять до готовості, а юшку зливають і наполовину випаровують.

Варені бички подають з вареною картоплею, поливають підготованою юшкою і посипають зеленіною петрушки. Окремо до бичків подають тертий хрін, заправлений оцтом, цукром і сіллю.

СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ

На 1 кг судака — 250 г печериць, 3 ст. ложки масла, 1 кг картоплі, 1 ст. ложку пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ цибулини, по $\frac{1}{2}$ кореня моркви і петрушки, 1 лавровий листок, 5 горошин пекучого перцю, 1 г цитринової кислоти, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки, 3 склянки городинового відвару.

Цибулю, коріння моркви і петрушки обдирають, кришать, заливають гарячою водою і варять 15—20 хв., відвар проціджують.

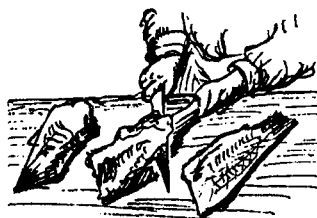
Судака розчиняють, миють, ріжуть на порції, заливають процідженим городиновим відваром, кладуть лаврове листя і варять до готовості. Печериці обдирають, миють, припускають



Відокремлення голови разом з потрухами (другий прийом)



Риба, нарізана кружальцями



Пластування риби



Видалення кісток і знімання шкіри



Нарізування філе на порціонні куски

разом з цитриною кислотою чи оцтом, додають засмажене на маслі борошно, перець, вливають юшку, в якій варився судак, і добре проварюють. Картоплю обдирають і варять до готовості.

Судака подають з відвареною картоплею, поливаючи підливою з печерицями і посипавши дрібно кришеною зеленіною петрушки.

КОРОПА, ТУШКОВАНИЙ З ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг коропа — 3 ст. ложки олії, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 ст. ложки оцту, 1 ст. ложку цукру, по 2 горошини пекучого і запашного перцю, 3 гвоздики, 600 г цибулі, 1 кг картоплі, 2 ст. ложки масла (для смаження картоплі), 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки.

Коропа з обшкрябаною лускою тельбушати, добре миють, відрубують голову, розрізують вздовж хребта на 2 частини, ріжуть на порції, солять, посипають меленим пекучим перцем, викачують у борошні і засмажують на олії.

Цибулю ледь засмажують на олії. Половину її кладуть до щільничника або ринки, додають гвоздику, лаврове листя, запашний і пекучий перець, оцет і цукор. На ці продукти укладають смажену рибу, згори посипають решткою смаженої цибулі, заливають юшкою, приготованою з голови і плавців коропа, і тушкують до готовості.

Коропа подають зі смаженою на маслі картоплею; поливають соком з цибулею, в якому він тушкувався, і посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

СУДАК, ТУШКОВАНИЙ У СМЕТАНІ

На 1 кг судака — 100 г масла, 0,5 кг сметани, 1,5 кг картоплі, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки, 4 горошини пекучого перцю.

Обчищеного і помитого судака ріжуть на порції, кладуть до намащеного маслом щільничника, згори насипають шар кришеної на тоненькі кружальця обібраної картоплі, потім знову кладуть судака — і так кілька разів, завершуючи картоплею. Потім солять, посипають перцем, заливають розігрітим маслом і сметаною, накривають посудину кришкою, ставлять до духовки і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, судак посипають зеленіною петрушки.

ЩУКА З ХРОНОМ ТУШКОВАНА

На 500 г щуки — 40 г масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ кореня хрону, 1 ст. ложку оцту, 1 чайну ложку цукру, 600 г картоплі.

Щуку миють, розчиняють, ріжуть на порційні шматки і солять. Обібраний хрін труть на тертку і ледь засмажують на маслі. До добре намащеної маслом ринки кладуть шматки щуки, згори посипають засмаженим хроном, наливають сметани і тушкують на невеликому вогні.

Тушковану щуку перекладають до іншої посудини, а сметану, в якій вона тушкувалася, заправляють маслом, оцтом і цукром.

Подаючи до столу, щуку поливають сметаною з хроном, в якій вона тушкувалася. На гарнір подають варену картоплю.

ЛИН З КАПУСТОЮ

На 1 кг лина — 1 яйце, 2 ст. ложки сухарів, 150 г масла, 1 кг свіжої капусти, 35 г сушених грибів, 2 цибулини, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 1 ст. ложку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки грибного відвару, 3 горошини пекучого перцю, 5 гвоздик, 0,5 г цинамону, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки.

Гриби завчасно намочують і варять, додаючи $\frac{1}{5}$ цибулини. Шатковану капусту солять, кладуть до ринки, заливають грибним відваром, тушкують до півготовості, додають

товчену гвоздику, цинамон, цукор, сметану, ледь засмажену цибулю, засмажені й покриті варені гриби, все вимішують і тушкують до готовості.

Лина подають з тушкованою капустою, поливають маслом і посипають зелениною петрушки.

КОРОП У КИСЛО-СОЛОДКІЙ ПІДЛИВІ

На 600 г коропа — $\frac{1}{2}$ цибулини, по $\frac{1}{2}$ кореня петрушки і моркви,
 $\frac{1}{2}$ лаврового листка.

Для підливи — 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 ст. ложки родзинок,
1 ст. ложку цукру, по 2 ст. ложки масла і томату-пюре, 0,5 г цитринової
кислоти, $1\frac{1}{2}$ склянки юшки.

Для гарніру — 1 кг картоплі.

Розчиненого коропа ріжуть на порційні шматки, кладуть до щільничника або ринки, додають кришену цибулю, моркву і петрушку, солять, заливають рибною юшкою, звареною із плавців та голови коропа, або водою і тушкують до готовості. Окремо варять обібрану картоплю.

Приготування підливи. Пшеничне борошно сіють, ледь засмажують на маслі, розчиняють юшкою, в якій тушкувався короп, додають ледь засмаженого на маслі томату, цитринову кислоту, вимішують, добре проварюють і відціджують. Потім до підливи кладуть перебрані і перемиті родзинки, доводять її до кипіння і заправляють цукром та маслом.

Подаючи до столу, коропа і картоплю поливають кисло-солодкою підливою.

СУДАК, ЗАПЕЧЕНИЙ З ГРИБАМИ І РАКАМИ

На 600 г судака — 200 г дрібних маринованих грибів, 15 раків,
6 ст. ложок масла, 4 ст. ложки сухарів.

Судака розчиняють, миють, ріжуть на порції, варять 30 хв., забирають з вогню, охолоджують, виймають кістки, кладуть шматки на білі металеві пательні, посипають маринованими дрібними грибами, раковими шийками і ніжками, заливають розігрітим маслом і печуть у духовці. Подаючи до столу, судака посипають сухарями.

КАРАСІ В СМЕТАНІ

На 600 г карасів — 80 г масла, 20 г сухарів пшеничних, 25 г пшеничного
борошна, 400 г сметани, 1 кг картоплі, 40 г масла для смаження картоплі.

Карасі тельбушать, розрізуючи черевце від голови до анального отвору, виймають нутрощі, видаляють зябра, але голову залишають. Розчинені карасі старанно миють холодною водою, добре обтирають рушником, натирають сіллю, посипають перцем, викачують у борошні, кладуть на пательню з розтопленим маслом і засмажують з обох боків до рум'яного кольору.

Смажені карасі кладуть на пательню з білого металу, завчасно намащену маслом, навколо обкладають кришеною на кружальця смаженою картоплею, поливають сметаною, посипають сухарями, додають трохи масла і ставлять до духовки пекти.

БАБКА ЗІ СУДАКА АБО ЩУКИ

На 1 кг риби — 100 г масла, 100 г булки, 1 склянку молока, 1 цибулину,
5 горошин пекучого перцю, 3 яйця, по $\frac{1}{2}$ кореня петрушки і моркви, 1 ст. ложку
пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ лаврового листка, 1 ст. ложку сухарів, 1 кг картоплі.

Судака (або щуку) розчиняють, миють, видаляють кістки, здирають шкіру і розрізують м'ясо на частини. В молоці намочують булку або пшеничний хліб. Цибулю обдирають, дрібно кришать і ледь засмажують на маслі. М'ясо судака, булку і цибулю вимішують, двічі мелють на м'ясорубку з густою сіткою, кладуть до ринки, солять, заправляють перцем,

добре вимішують і додають, безперервно мішаючи, сирі яйця і розігріте масло (по 0,5 чайної ложки на 200 г судака). Виготовлену масу викладають до намащеної маслом і посипаної сухарями форми або цільничника, ставлять до іншої великої посудини з окропом і варять на парі 1 год. Готову бабку ріжуть на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають підливою та посипають зелениною петрушки.

Приготування підливи. Риб'ячі кістки і голову варять, додаючи коріння петрушки і моркви, лаврове листя і гіркий перець. Готову юшку проціджують. Борошно ледь смажать, розчиняють рибною юшкою, проварюють і заправляють маслом.

На гарнір подають варену картоплю.

БАБА-ШАРПАНИНА З РИБИ

На 1 кг судака — 1 склянка пшеничного борошна, 2,5 ст. ложки олії, по 1/2 кореня моркви і петрушки, 2 цибулини, по 3 горошини пекучого і запашного перцю, 1 лавровий листок, 2 ст. ложки рибної юшки.

Судака розчиняють, миють, видаляють кістки, ріжуть на шматки і варять до готовості, додаючи петрушку, моркву, лаврове листя, запашний перець, сіль і частину взятої цибулі.

Борошно просіюють, пересипають до ринки, кладуть туди ледь засмажену на маслі цибулю, потроху доливають рибної юшки, в якій варився судак, і замішують густе, як сметана, тісто. Звареного судака розділяють на дрібні шматочки, посипають перцем, кладуть до намащених маслом пателень з білого металу, заливають підготованим тістом і перед подаванням страви до столу ставлять до духовки запікати.

РИБА В МЛИНЧИКАХ

На 1 кг судака — 1 склянку пшеничного борошна, 1 яйце, 2 склянки молока, 1 чайну ложку цукру, 100 г масла, 2 ст. ложки сухарів, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1/2 цибулини, 1/2 кореня моркви, 1/2 склянки томату-пюре, 1/2 склянки юшки.

З борошна, яєць, цукру і молока замішують тісто і печуть млинчики. Обчищене і мите м'ясо судака (без шкіри і кісток) ріжуть на тонкі платівки, солять, смажать, кладуть на засмажений бік млинчика, складають у книжечку, намащують яйцем, обсипають сухарями, засмажують до рум'яного кольору і ставлять до духовки досмажувати.

До млинчиків з рибою подають томатну підливу.

Приготування підливи. Моркву і цибулю кришать, ледь засмажують на маслі, додають ледь засмажене борошно і томат, розчиняють рибною юшкою, варять, проціджують, доводять до кипіння і заправляють маслом.

В'ЮНИ З ХРОНОМ

На 1 кг риби — 2 ст. ложки пшеничного борошна, 5 ст. ложок олії, 2 корені хрону, 3/4 склянки оцту, 2 чайні ложки цукру, 1 кг картоплі.

В'юнів розчиняють, миють, солять, викачують у борошні і засмажують на олії до готовості. Готових в'юнів подають з вареною або смаженою картоплею і поливають тертим хроном, заправленим олією, оцтом, цукром та сіллю.

КРУЧЕНИКИ ЗІ ЩУКИ

На 1,5 кг щуки — 250 г масла, 180 г пшеничного хліба, 100 г пшеничного борошна, 3 яйця, 120 г цибулі, по 60 г кореня петрушки і моркви, 8 горошин пекучого перцю, 3 лаврових листки.

Зі щуки вагою 1,5—2 кг обдирають шкіру і виймають всі кістки. М'якуш ріжуть на тонкі широкі скибки (по 2 на порцію) і ледь відбивають їх сікачем. Шматочки м'яса, що лишилися, подрібнюють ножом або мелють на м'ясорубку, додають до одержаної маси намочену у рибній юшці або воді булку, ледь засмажену цибулю, сирі яйця, частину взятого

масла, перець, сіль, все добре вимішують і накладають цю начинку на підготовані скибки риби, згортають їх у трубку, обв'язують ниткою, викачують у борошні і засмажують на маслі. З голів і кісток риби, петрушки, моркви та лаврового листя варять юшку і заправляють його засмаженим борошном.

Крученики складають до щільничника, заливають заправленою рибною юшкою і тушкують. На гарнір подають варену картоплю, политу соусом, в якому тушкувалися крученики.

РИБНІ КРУЧЕНИКИ ПО-КИЇВСЬКОМУ

На 800 г щуки чи судака 2 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки сухарів, 4 ст. ложки масла.

Щуку або судака обчищують, миють, пластують і, не здираючи шкіри, суцільною скибкою зрізують м'ясо з кісток.

На такого шматка накладають один зі зазначених нижче фаршів, згортають у трубку, обв'язують міцною ниткою, викачують у яйці, посипають сухарями, смажать на розпеченій пательні, ставлять до духовки і доводять до готовості.

Фарші. Рис з яйцями. Відварюють на молоці рис, солять, додають січені варені яйця, масло і все добре мішають. На $\frac{1}{2}$ склянки рису — 3 яйця, 4 ст. ложки масла.

Цибуля зі сухарями. Дрібно покришену цибулю ледь смажать, додають сухарі, яйце, сметану і добре мішають. На 3 цибулини — 2 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ яйця, $\frac{1}{2}$ склянки сухарів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

КОРОП З НАЧИНКОЮ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ ТА ГРИБІВ

На 1 кг коропа — $\frac{1}{2}$ склянки гречаних крупів, 50 г сушених грибів, 100 г масла, 3 яйця, 1,5 цибулини, 2 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1,5 склянки грибної юшки для варіння каші.

Короп обчищають, миють, через розріз у спинці виймають кістки і нутроці, стежачи за тим, щоб все м'ясо лишилося зі шкірою.

Помиті і завчасно намочені гриби варять до готовості, дрібно кришать і смажать разом з кришеною цибулею. Зі засмажених гречаних крупів на грибній юшці варять розсипчасту кашу. До неї додають засмажені з цибулею гриби, сирі яйця, мелений перець, сіль. Все добре вимішують і одержаною масою начиняють підготованого коропа, солять його, викачують у борошні, смажать на розігрітому маслі до рум'яного кольору, а потім ставлять до духовки і доводять до готовості.

Подаючи до столу, коропа ріжуть на порційні шматки і поливають розігрітим маслом.

КОРОП З НАЧИНКОЮ З РИСУ ТА ГРИБІВ

На 800 г коропа — 80 г рису, 100 г масла, по 40 г сушених грибів, сухарів і пшеничного борошна, 2 яйця, 80 г цибулі, 2 мелені горошини перцю.
Для гарніру — 700 г моркви і 50 г масла.

Обчищеного і митого коропа тельбушать, не розрізуючи черевця, для чого навколо спинного плавця роблять глибокі надрізи до реберних кісток і обережно, щоб не пошкодити шкіру, виймають кістки і нутроці. Потім біля голови і хвоста надламують хребта і видаляють його. З голови вирізують зябра. Рибу вдруге миють.

Гриби варять до готовості і кришать. На грибному відварі припускають рис.

До готового рису додають ледь засмажені покришені цибулю, гриби і яйця, перець, часник, сіль та сирі яйця (для в'язкості начинки). Все добре вимішують.

Приготованою масою через отвір у спинці начиняють коропа, зашивають його ниткою, викачують у борошні, яйцях і цукрі, смажать на розігрітому жирі до рум'яного кольору з обох боків, ставлять до духовки і доводять до готовості. Знявши нитки, готового коропа ріжуть на порційні шматки. Подаючи до столу, коропа поливають маслом і засипають зеленіною. На гарнір подають припущену з маслом моркву.

ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ



Свинина — найпоширеніший в українській кухні вид м'яса, а сало — головна приправа для готування більшості страв. Сире (солоне), смажене і варене сало часто вживають на сніданок і підвечірок. Багато м'ясних страв також шпікують салом.

Крім м'яса і сала, для готування смачних і поживних страв використовують голову, печінку, мозок, шлунок (кендюх) та інші частини свинячої туші, а з крові виробляють дуже смачні ковбаси (з начинкою з крові, гречаної каші й сала).

Широко використовують також домашні птахи — кури, качки, гуси, індики, — а також яловичину, баранину й телятину.

Велику кількість м'ясних страв (вареники, млинці, фаршировану городину, голубці і т. ін.) готують комбіновано з іншими продуктами — борошном, городиною і т. ін.

Другі м'ясні страви бувають варені, запечені, смажені і тушковані.

Для готування варених м'ясних других страв беруть частини задніх і передніх ніг, груднинку і пруг яловичини, телятини та свинини.

Відрубаний сікачем шматок м'яса кладуть до невеликої кількості окропу (1—1,5 л на 1 кг м'яса) і нагрівають до кипіння, а потім продовжують варити (до готовості) за температури 85—90°. Наприкінці варіння кладуть сіль, цибулю, коріння. В процесі такої обробки на поверхні м'яса швидко зсідуються білкові речовини, завдяки чому затримується вилуговання з нього розчинного білку, м'ясного соку, мінеральних солей та екстрактивних речовин. Грубі шматки м'яса (10 см і більше) для кращого проварювання треба починати варити у холодній воді.

Тривалість варіння окремих видів м'яса така (в годинах): яловичини — 2—2,5, телятини — 1—1,5; баранини — 2—2,5; свинини — 1,5—2; молоді курятини — $\frac{3}{4}$ —1; старої курятини — 3—4; курчат — 0,5; нирок — 1,5.

Готовість м'яса перевіряють проколюванням кухарською голкою найгрубшої частини шматка. У зварене м'ясо голка входить легко, а з проколини виходить безбарвний сік. У недоварене м'ясо голка входить важче, а сік, що виходить з проколини, має червонуватий колір і швидко ссідаеться в окропі.

М'ясну юшку використовують для готування підлив і перших страв.

Смажені м'ясні другі страви готують з частин туш, що містять невелику кількість сполучної тканини. З туш великої рогатої худоби для смаження найбільш придатні вирізки, тонкий і грубий край. З туш баранини, свинини, телятини можна смажити всі частини.

Смажать м'ясо так. Розігрівають неглибоку посудину, на дно її кладуть жир, нагрівають останній до температури 140—150°, кладуть до нього шматки м'яса на віддалі 4—6 см один від одного (за щільного вкладання шматків волога, що повільно випаровується з них, перешкоджає утворенню шкірки). Тільки-но утвориться шкірка, м'ясо перевертають на другий бік. Великі шматки м'яса спочатку смажать на плиті у відкритій посудині. В обох випадках м'ясо потім доводять до готовості в духовці. Якщо смажити лише в духовці, утворюється нерівномірна шкірка. М'ясо з туш дрібної рогатої худоби, тушок качок і гусей треба смажити лише в духовці.

За такого способу засмажування м'ясо зберігає цінні складники і стає соковитим, смачним, приємним на запах. Жир і сік, що спливають при засмажуванні, використовують для готування підлив.

Щоб поліпшити смак і надати м'ясові соковитості, його кожні 10—15 хв. поливають жиром, на якому воно смажиться. Крім того, смажити м'ясо належить незадовго перед їдою. Тривалість засмажування буває різною.

Приміром, по утворенню шкірки тривалість засмажування яловичини в духовці вагається від 25 хв. до 1 год. 40 хв. залежно від частини туші.



Тривалість засмажування шматків різних видів м'яса така (у хвиликах). Баранини: частини задньої ноги — 70, корейка — 40, груднинка — 30; свинини: частини задньої ноги — 55, м'якуш передньої ноги — 90, корейка — 80, груднинка — 60; телятини: частини задньої ноги — 50, м'якуш передньої ноги — 80, груднинка — 45; гусятини — 60—90; качатини — 45—60.

Ступінь засмажування визначається за кольором соку, що спливає за проколювання м'яса кухарською голкою. Слабо засмажене м'ясо всередині шматка має темно-рожевий колір і випускає від натискання рукою кров'янистий сік. Середньо засмажене м'ясо всередині шматка має блідо-рожевий колір. Добре просмажене м'ясо у всіх частинах шматка має коричнево-сірий колір і випускає прозорий безбарвний сік.

Тушковані м'ясні страви — найпоширеніші в українській кухні другі страви (м'ясо перед тушкуванням здебільшого шпикують і смажать). Тушкування — процес, що є проміжним між варінням у воді, і засмажуванням.

М'ясо тушкують у щільно закритій посудині за температури 100°. Дією водяної пари (з підливи чи юшки), що поступово (протягом 2—3 год.) проникає в глибину шматка, м'ясо доходить до готовості. Шкірка, що утворилася від засмажування м'яса, перешкоджає швидкому проникненню пари всередину шматка та спливанню з нього екстрактивних і поживних речовин у підливу. До м'яса і підливи (для поліпшення їхнього смаку і запаху) при тушкуванні додають приправи — запашні городину і прянощі (цибулю, моркву, селеру, кріп, петрушку, перець, лаврове листя і т. ін.).

Перевагою тушкування перед варінням і засмажуванням є те, що за цього способу приготування м'яса значно краще зберігаються його смак, вітаміни та запах приправ.

В багатьох випадках м'ясо перед засмажуванням шпикують часником, цибулею або салом, що надає страві приємного смаку і запаху. Для цього часник і цибулю кришать на довгі брусочки і встромлюють їх у отвори, зроблені в м'ясі, загостреним кілочком під кутом 45° до напрямку волокон. Сало теж ріжуть на довгі брусочки завгрубки 0,5—0,75 см і застромлюють їх шпикувальною голкою з розтрубом на кінці.

Шматки м'яса по засмажуванню одним рядом укладають до неглибокої посудини, наполовину заливають юшкою, додають продукти згідно з рецептурою і тушкують під закритою кришкою, стежачи за тим, щоб рідина при тушкуванні не википала (її, в міру потреби, доливають).

Готуючи деякі страви, м'ясо по тушкуванню виймають з посудини і ставлять до духовки для відновлення шкірки.

Дуже часто м'ясо тушкують з городиною, чорносливом, грибами, рисом, капустою, яблуками та іншими продуктами. Підготовані для запікання вироби викладають на намащені маслом бляхи чи пательні, згори ледь намащують маслом або яйцем, а інколи посипають тертим сиром або меленими сухарями. Вироби запікають у духовці за температури понад 250° доти, поки на поверхні не утвориться рум'яна шкірка.

Серед страв складної комбінованої теплової обробки належить зазначити крученики, завиванці, душенину з нирками та ін.

Крученики готують із тонко порізаних і відбитих шматків м'яса, що по тепловій обробці і накладанні на них начинок (завивають у трубку) і тушкують. Окремі види кручеників відрізняються між собою лише начинкою (нею можуть бути городина, різні каші та гриби).

Крученики волинські мають трохи іншу технологію готування. На відбитий ледь засмажений шматок м'яса накладають тушковану заправлену капусту, згори обкладають тонкими шматками сала і все зв'язують докупи нитками. Потім крученики вкладають до щільничника і ставлять до духовки, щоб сало добре зарум'янилося. Топлене сало спливає на капусту, крізь неї проходить на м'ясо і насичує його.

Завиванці готують з телятини: для цього з окосту або лопатки видаляють кістки, м'ясо відбивають і накладають на нього різну начинку: печінку, рис, яйця.

Дуже багато страв готують з посіченого м'яса — січеники, смаженину, галушки та ін.

Січеники готують так само, як і січені котлети, але співвідношення продуктів в них різне. Приміром, наприклад, в січениках (с. 80) до січеного м'яса додають рідку яєшню, що надає їм ніжного смаку.

В січениках полтавських (с. 80) до посіченого м'яса додають сало.

Чудову за смаком страву готують тушкуванням у грибній ющі (з додаванням цибулі і грибів) зроблених зі січеного м'яса смажених битків.

Дуже часто січене м'ясо готують з різними начинками. Це: смаженина з гречаною кашею, тушкована в сметані; січеники, тушковані з начинкою з хрону та ін.

Січене м'ясо разом з іншими продуктами широко використовують для начинювання перцю, баклажанів, помідорів, капусти і картоплі.

Щоб січене м'ясо було смачним і соковитим, належить суворо дотримувати визначених правил його готування. З м'яса видаляють плівки і сухожилля, ріжуть його на невеликі кубики (довгасті шматочки м'яса обволікають шнек м'ясорубки і заважають її роботі).

Ножі м'ясорубки повинні бути добре нагострені, а їхні різальні краї щільно підігнані до поверхні сіток. Інакше м'ясо не мелеться, а мнеться і перетирається, з нього спливає сік і якість м'яса погіршується. До січеного м'яса додають хліб, яєшню, сало, сіль, мелений перець і масу вдруге мелють на м'ясорубку.

Для начинювання городини до січеного сирого м'яса додають відварені крупи (рис, пшоно та ін.).

Щоб полегшити підготовку городини, прискорити процес начинювання і домогтися кращого оформлення готової продукції, користуються колонкуватими виймачами (конусо-подібними бляшаними трубками).

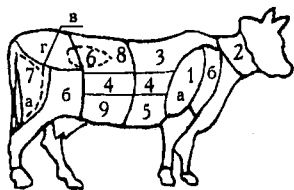
Із субпродуктів використовують печінку, здебільшого шпіковану часником і салом. Щоб одержати смачну, соковиту печінку, її, по шпікуванню часником, викачують в борошні і смажать на дуже розігрітому свинячому салі. Печінку, шпіковану салом, найкраще тушкувати зі смаженою цибулею.

Цілу низку смачних і поживних страв готують також з нирок, язиків, рубців та вимені.

Птахи тушкують і смажать з різною начинкою — рисом з грибами, сухарями, локшиною з грибами і т. ін.

Засмажені майже до готовості птахи розрубують на окремі порції і тушкують.

СТРАВИ З ЯЛОВИЧИНИ



Яловича туша:

1 — лопатка (а і б — плечова і запічна частини); 2 — шия; 3 — товстий край; 4 — рубець; 5 — грудинка; 6 — вирізка; 7 — задня нога (а, б, в і г — внутрішня, бокова, зовнішня і верхня частини); 8 — тонкий край (поперекова частина); 9 — пахвина

М'ясо з різних частин яловичої туші має неоднакову харчову вартість і кулінарне призначення, що залежить від кількості сполучної тканини в ньому.

Вирізка, тонкий і грубий краї містять невеликий відсоток сполучної тканини, за теплової обробки швидко розм'якають і їх використовують для смаження натуральними (цілком, порційними і дрібними шматками).

Лопатка, бокова і зовнішня частина задньої ноги містять велику кількість сполучної тканини, розм'якшуються лише за тривалої теплової обробки, а тому їх використовують для тушкування (великими порційними і дрібними шматками), для смаження січеними та для варіння.

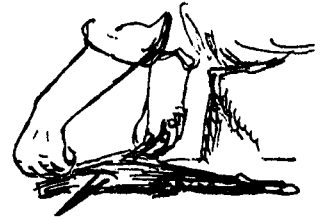
Шия і пахвина від туш низької вгодованості містять до 30% сполучної тканини, а тому йдуть для готування страв зі січеного м'яса та м'ясних фаршів.

ВІДВАРНА ЯЛОВИЧИНА З ГОРОДИНОЮ І КВАСОЛЕЮ

На 1 кг яловичини — 500 г картоплі, 2 морквини, 150 г свіжої капусти, 1,5 цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки квасолі, 3 ст. ложки масла, по 1 ст. ложці сухарів, пшеничного борошна, дрібно покришеної зеленини петрушки і кропу.

Великі шматки яловичини (1—1,5 кг) кладуть до окропу, варять до готовості, виймають з ринки, ріжуть на порції і кладуть до щільничника. В окремій посудині з юшкою варять цілу обібрану картоплю і цілу невелику цибулину. Накришені на великі кубики моркву і свіжу капусту також варять в окремій посудині. Квасолію завчасно намочують і варять. Борошно ледь засмажують на маслі, розчиняють юшкою, в якій варилася картопля і цибуля, варять, заправляють кришеною зеленіною кропу і петрушки, заливають порізану на шматки яловичину і доводять до кипіння.

Подаючи до столу, шматки м'яса поливають підливою, в якій вони тушкувалися, а збоку на цю ж таріль кладуть варені городину і квасолію і поливають їх ледь засмаженим зі сухарями маслом.



Очищення вирізки від плівки

ВІДВАРНА ЯЛОВИЧИНА З ГРИБАМИ

На 1 кг яловичини — 60 г сушених грибів або 160 г свіжих, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 2 цибулини, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1 корінь моркви, 1 ст. ложку сухарів, 4 ст. ложки масла, 1,5 склянки м'ясної юшки, 2 ст. ложки покришеної зеленини петрушки.

Варену з корінням моркви і петрушки яловичину ріжуть на тонкі шматки. Посічені цибулю і сушені варені гриби ледь смажать, додають ледь засмаженого борошна, сметани і все вимішують. Потім одержану масу розчиняють юшкою, в якій варилося м'ясо, добре проварюють і заправляють січеною зеленіною петрушки, маслом та сіллю.

Порізане м'ясо мішма з грибною підливою кладуть до намащеного жиром щільничника, заливають згори рештою підливи, посипають сухарями і ставлять до духовки, щоб зарум'янилося. До м'яса до столу подають смажену картоплю.

ВІДВАРНА ЯЛОВИЧИНА З ХРОНОМ

На 1 кг яловичини — 1 склянку сметани, 2 яйця, 2 корені хрону, 1 цибулину, по 1 кореню моркви та петрушки, 1 кг картоплі, 1 ст. ложку масла.

Яловичину кладуть до окропу, додають цибулі, коріння моркви і петрушки, перцю і варять до готовості. Зварене м'ясо виймають з ринки, ріжуть на шматки, вкладають їх до намащеного маслом щільничника або ринки з широким дном, заливають сметаною, змішаною з тертим хроном, сирими яйцями та сіллю, і ставлять до духовки, щоб зарум'янилося.

Подають яловичину з відвареною картоплею, заправленою маслом і посипаною зеленіною петрушки.

ВІДВАРНА ЯЛОВИЧИНА З ГОРОДИНОЮ

На 1 кг яловичини — 5 коренів моркви, 0,5 кг картоплі, 200 г свіжої капусти, 3 цибулини, 150 г хрону, по 1 ст. ложці сухарів і пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки оцту, 2 склянки юшки, 1 чайну ложку цукру.

М'ясо миють, видаляють кістки, варять разом з корінням моркви та петрушки в посоленій воді, а потім ріжуть по 2—3 шматки на порцію.

Цілі, обібрані дрібні цибулю і картоплю варять в ющі. Моркву і свіжу капусту кришать на шматочки і варять до готовості. Тертий хрін ледь засмажують на маслі, поливають оцтом, мішають, випаровують до $\frac{1}{3}$ початкового обсягу, додають ледь засмаженого борошна, юшки, сметани, цукру, солі і добре виварюють.

Підготоване м'ясо кладуть на невеликі з білого металу пательні разом з гарніром із вареної картоплі, цибулі, моркви і капусти, заливають все підливою (хрін зі сметаною), посипають згори сухарями, скроплюють маслом і ставлять до духовки, щоб зарум'янилося.

ПОЛЯДВИЦЯ

На 1 кг вирізки або тонкого краю яловичини — 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 г цитринової кислоти або півцитрини, 1 ст. ложку дрібно кришеної петрушки, 1,5 кг картоплі, 3 ст. ложки масла для смаження картоплі.

Вирізку або тонкий край обдирають від пливи і сухожиль, натирають цитриновою кислотою або цитриною, солять, обсипають борошном, смажать на добре розігрітому маслі до рум'яного кольору з обох боків і ставлять на 20—25 хв. до духовки досмажувати.

Готову полядвицю ріжуть впоперек волокон на тонкі шматки по 3—4 на порцію. Подають до столу зі смаженою картоплею, поливаючи соком і жиром, в яких смажилася вирізка, і посипаючи зелениною петрушки.

ДУШЕНИНА ПОСПІЛЬНА

На 1 кг яловичини — 2,5 ст. ложки пшеничного борошна, 4 ст. ложки масла, 1,8 кг картоплі, 5 цибулин, 1,5 кореня селери, по 1 горошині пекучого і запашного перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Відокремлене від кісток та обчищене від сухожиль і пливи м'ясо ріжуть на тонкі шматки, відбивають сікачем, солять, посипають перцем, викачують у борошні, засмажують з обох боків до рум'яного кольору і вкладають на дно щільничника в один ряд.

Обібрану картоплю кришать на кружальця, додають нашаткованих сиріої цибулі і селери, запашного перцю, солі, все добре вимішують і накладають шаром на м'ясо до щільничника. Потім знову кладуть шматочки смаженого м'яса, на них — картоплю зі селерою. Так повторюють 2—3 рази з розрахунку, щоб згори був шар картоплі, заливають юшкою і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, душенину посипають дрібно кришеним часником і зелениною петрушки.

КАПУСТА, ТУШКОВАНА З РІЗНИМ М'ЯСОМ

На 1,5 кг квашеної капусти — по 150 г домашньої ковбаси, вудженої груднинки і язика без горловини, 75 г сала, 250 г солоних огірків, 2 цибулини, 1 склянку м'ясної юшки, 3 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок.

Квашену капусту видушують, тушкують до готовості, додаючи юшку і половину взятого жиру. Потім до неї додають обібрані покришені на брусочки і припущені на маслі солоні огірки, кришені на кубики і ледь засмажені сало, ковбасу і груднинку, вареного, обчищеного і різаного на кубики язика, ледь засмажену цибулю, лаврове листя, мелений пекучий перець і сіль.

Все добре вимішують і продовжують тушкувати ще 12—15 хв.

ЯЛОВИЧИНА В СМЕТАНІ

На 1 кг яловичини — 1 цибулину, по 1 кореню моркви, петрушки і пастернаку, 2 склянки сметани, 2,5 ст. ложки масла, 1 лавровий листок.

Великі шматки яловичини (1—1,5 кг) смажать, кладуть до щільничника чи ринки, додають кришених моркви, пастернаку, петрушки і цибулі, а також лаврового листя, перцю, солі, юшки або води. Посудину накривають покришкою, ставлять до духовки і тушкують яловичину до півготовості, перевертаючи її кожні 12—15 хв.

Потім заливають сметаною і тушкують до готовості, готову яловичину ріжуть на шматочки по 2—3 на порцію.

Сметану, в якій тушкувалася яловичина з корінням, протирають крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

Яловичину подають до столу зі смаженою картоплею, поливаючи підготованою сметаною і посипаючи зеленіною петрушки.

СМАЖЕНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг яловичини — по 1 кореню моркви і петрушки, 3 цибулини, 1,5 склянки сметани, 1 ст. ложку сухарів, 2 ст. ложки масла, 3 горошини меленого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіною петрушки, 1 кг картоплі.

М'ясо кладуть до окропу, варять 1 год., додають коріння моркви і петрушки, $\frac{1}{2}$ цибулини, варять до готовості і ріжуть на тонкі шматочки.

Кришену цибулю тушкують зі сметаною до готовості, заправляють маслом і сіллю. До щільничника або ринки, намащеної маслом, кладуть порізане м'ясо, посипають його меленим перцем, тушкованою зі сметаною цибулею, посипають сухарями, скроплюють маслом і ставлять до духовки зарум'янити.

До смаженини подають варену картоплю і посипають зеленіною петрушки.

КРУЧЕНИКИ, ТУШКОВАНІ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ І ГРИБАМИ

На 1 кг яловичини — 60 г гречаних крупів, 30 г сушених грибів, 1 яйце, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку пшеничного борошна, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 1 цибулину, по 1 кореню петрушки і моркви, 1 лавровий листок, 1,5 кг картоплі, 2 ст. ложки масла для смаження картоплі.

Гриби варять, дрібно кришать і вимішують з половиною кришеної ледь засмаженої цибулі. З підсушених гречаних крупів варять розсипчасту кашу і вимішують її з грибами, цибулею, звареним на твердо січеним яйцем.

Обчищене від сухожилів м'ясо ріжуть на тонкі шматочки, ледь відбивають сікачем, накладають на кожний шматочок підготовану кашу, звивають у трубку, обв'язують ниткою, смажать на жирі до рум'яного кольору, кладуть до щільничника, додають лаврового листя і другу половину засмаженої цибулі, заливають грибним відваром і тушкують до готовості, а потім знімають нитку.

Борошно ледь засмажують у щільничнику на маслі, вливають сік, в якому тушувалися крученики, додають сметани, переварюють, проціджують і доводять до кипіння.

Готові крученики подають зі смаженою картоплею і поливають підготованою підливою.

ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА З ЧОРНОСЛИВОМ

На 1 кг яловичини — 3 ст. ложки жиру, 0,5 кг чорносливу, 2 цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложку цукру, 5 гвоздик, 2 см палички цинамону, 1 ст. ложку 3-відсоткового оцту.

Яловичину миють, відокремлюють кістки, ріжуть на шматки (по 200—300 г), солять, смажать, кладуть до щільничника або ринки, додають добре засмажений зі жиром томат-пюре, ледь засмажену цибулю, заливають невеликою кількістю юшки і тушкують 20—30 хв.

Борошно ледь смажать, розчиняють юшкою і разом з помитим чорносливом кладуть до ринки з м'ясом, тушкують до готовості, доливаючи в міру потреби юшки. Коли м'ясо буде готове, додають оцет, цинамон, гвоздику, цукор і продовжують тушкувати ще 10—15 хв.

Готову яловичину подають з чорносливом і поливають соусом, в якому вона тушкувалася.

КРУЧЕНИКИ ВОЛИНСЬКІ

На 500 г яловичого м'яса — 1 кг свіжої капусти, 2 ст. ложки масла, 100 г сала, 1 ст. ложку пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, 2 чайні ложки цукру, 5 горошин пекучого перцю.

М'якуш яловичого м'яса ріжуть на тонкі широкі шматочки, солять, посипають перцем, кладуть до щільничника з розігрітим маслом, накривають покриткою і тушкують до півготовості.

Шатковану свіжу або квашену капусту тушкують, заправляють ледь засмаженою цибулею і сіллю за смаком (до квашеної капусти додають цукор).

Підготовану капусту накладають грубим шаром на шматочки напівтушкованого м'яса, обкладають її з усіх боків тонкими шматочками сала, все разом обв'язують ниткою, кладуть до щільничника так, щоб крученики не торкалися один до одного, доливають юшки, ставлять до духовки і запікають їх до рум'яного кольору, періодично поливаючи юшкою чи власним соком.

СМАЖЕНЯ З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ

На 1 кг м'яса — 80 г сала, 2 ст. ложки смальцю для тушкування капусти,
2 цибулини, 2 корені моркви, 1,5 кореня петрушки, 1,5 кг квашеної капусти,
1 ст. ложку пшеничного борошна, 4 горошини запашного перцю,
1 лавровий листок, 2 склянки юшки.

Великі шматки м'яса (1—1,5 кг) шпикують салом, солять, кладуть до щільничника або ринки, додають частину передбаченого за рецептом смальцю, покриті цибулею, коріння моркви і петрушки, ледь засмажують до рум'яного кольору в духовці, доливають юшки або води і тушкують до готовості.

Готове м'ясо ріжуть на невеликі шматочки. До соку, в якому тушувалося м'ясо, всипають засмаженого борошна, розчиняють юшкою, переварюють і протирають крізь сито разом з городиною.

Видушену квашену капусту тушкують, додаючи смальцю, до готовості і заправляють ледь засмаженою цибулею, перцем і частиною підготованої підливи. На дно щільничника кладуть порізане на шматочки сало, а згори на нього мішма кількома шарами — капусту і м'ясо, заливають все рештою підливи, ставлять до духовки і тушкують 15—20 хв.

ДУШЕНИНА З НИРКАМИ

На 1 кг яловичини — 200 г нирок, 2 ст. ложки масла, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулину, 3 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок.

Великі шматки м'яса солять і засмажують до рум'яного кольору разом з кришеним корінням моркви і петрушки та цибулею. На дно ринки кладуть дрібно порубані кістки, порізані ошпарені нирки, лаврове листя, перець, смажене м'ясо, вливають склянку води або юшки, ставлять до духовки і тушкують до готовості.

Готову душенину ріжуть на шматочки (по 2—3 шт. на порцію), поливають соком, в якому тушувалося м'ясо, згори кладуть шматочки нирок і посипають зеленіною петрушки. Душенину подають зі смаженою картоплею.

СМАЖЕНИНА, ТУШКОВАНА З КАРТОПЛЕЮ

На 1 кг яловичини — 1,5 кг картоплі, 3 цибулини, 3 морквини, 4 ст. ложки жиру, 2 ст. ложки томату-пюре, 4 зубці часнику, 2 горошини пекучого перцю,
1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покритеної зеленіни петрушки,
2 склянки юшки.

Яловичину ріжуть на кубики, смажать на добре розігрітому жирі і тушкують до півготовості, додаючи томату.

Обібрану картоплю кришать на великі кубики, смажать, вимішують зі сирію кришеною цибулею, ледь засмаженим кришеним на брусочки корінням моркви, меленим перцем і висипають тонким шаром до щільничника. Потім кладуть тушковане до півготовості м'ясо, лаврове листя, а на них — знову картоплю. Так повторюють 2—3 рази з розрахунку, щоб

згори була картопля, заливають звареною з кісток юшкою і тушкують до готовості. Готову смаженину заправляють дрібно кришеним часником і, подаючи до столу, посипають зеленною петрушки.

СМАЖЕННЯ, ТУШКОВАНА З ГОРОДИНОЮ

На 1 кг яловичини — 2,5 ст. ложки масла, 5 коренів моркви, 3 корені петрушки, 1,5 цибулини, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 5 горошин запашного перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки, 2 склянки юшки.

Для гарніру — 1,2 кг картоплі, 2 ст. ложки масла.

Великі шматки м'яса солять, тримають 1 год. в холодному місці, потім кладуть до щільничника з добре розігрітим жиром, смажать з усіх боків до рум'яного кольору, доливають юшки, тушкують 1 год., додають кришеного на кружальця коріння, цибулю, перець і тушкують до готовості.

До соку і жиру, в якому тушкувалося м'ясо, всипають засмажене борошно, мішають, щоб не було грудочок, і добре проварюють.

Порізане на порційні шматки м'ясо подають зі смаженою картоплею і заливають приготованою підливою з корінням.

СМАЖЕНИНА, НАЧИНЕНА ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ І ТУШКОВАНА В СМЕТАНІ

На 250 г яловичини і 250 г свинини — 100 г пшеничного хліба, 2 ст. ложки смальцю, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки гречаних крупів, 1 цибулину, 3 горошини пекучого перцю.

Для підливи — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1,5 склянки м'ясної юшки.

Для гарніру — 1,5 кг картоплі, 2 ст. ложки масла.

Яловичину, свинину, половину взятої норми смальцю і терту на тертку цибулю мелють на м'ясорубку з густою сіткою або дрібно січуть ножем. Потім додають намоченого у молоці і видушеного білого хліба, перець, солі і вдруге мелють на м'ясорубку. Одержану масу ділять на порції (по 100 г), роблять в кожній з них заглиблення, кладуть туди зварену з рештою сала гречану кашу, надають форми пиріжка, засмажують до рум'яного кольору, заливають підливою і тушкують 15—20 хв.

Готову смаженину подають зі смаженою картоплею і поливають підливою, в якій вона тушувалася.

Приготування підливи. Борошно трохи засмажують на маслі, вливають частину юшки, вимішують, додають сметану, сіль, розчиняють рештою юшки, добре проварюють і проціджують крізь сито.

ЯЛОВИЧИНА ШПІКОВАНА, З БУРЯКАМИ

На 1 кг яловичини — 120 г сала, 4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку борошна, 1 склянку 1-відсоткового оцту, 2 ст. ложки жиру, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок, 3,5 кг буряків, 2 склянки юшки, 1 ст. ложку цукру.

Обчищене від сухожилля філе кладуть на 2 год. до розчиненого водою оцту, а потім виймають, видушують і солять.

Через 1,5 год. філе шпікують салом, кладуть на чавунну пательню, додають обрізків сала, ставлять до гарячої духовки і смажать, час від часу поливаючи соком і жиром, в якому воно смажиться.

Добре зарум'янене філе перекладають до ринки, заливають соком і жиром, в якому воно смажилось, посипають борошном і ставлять на 20—25 хв. до гарячої духовки. Коли борошно згори засмажиться, заливають сметаною і тушкують до готовості.

Готову яловичину подають з тушкованими і заправленими буряками.

БИТКИ М'ЯСНІ ПО-СЕЛЯНСЬКОМУ

На 500 г яловичини — 1 цибулину до м'яса, 1 ст. ложку сухарів, 2 ст. ложки масла, 50 г сушених або 150 г свіжих грибів, 3 цибулини для пересипання битків, 1,5 склянки грибного відвару, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок, 2 ст. ложки томату-пюре, 1 кг картоплі, 1 ст. ложку масла для тушкування картоплі.

Підготоване м'ясо мелють на м'ясорубку з рідкою сіткою, розмішують з кришеною сирого цибулею, додають меленого перцю, солі, добре вимішують, виробляють кульки, надають їм форми битків, викачують в сухарях і смажать на жирі. Половину взятої норми ледь засмаженої цибулі кладуть на дно щільничника, поверх — половину варених, смажених грибів, а потім — смажені битки, посипають рештою цибулі і грибів, заливають грибним відваром і тушкують 10—15 хв.

Для гарніру тушкують у грибному відварі обібрану картоплю, додаючи томату і жиру. Подаючи до столу, битки поливають соком, в якому вони тушкувалися.

СІЧЕНИКИ

На 600 г яловичини — 2 ст. ложки масла, 4 яйця, 2 ст. ложки сухарів, 2 цибулини, 4 горошини пекучого перцю.

Підготоване м'ясо ріжуть ножом або мелють на м'ясорубку. Цибулю кришать, засмажують на маслі, вбивають в неї яйця, вимішують, смажать рідку яєшню, вистуджують її і вливають до січеного м'яса. М'ясо січуть або мелють на м'ясорубку, солять, заправляють меленим перцем, виробляють січеники, намащують їх яйцем, викачують у сухарях і смажать на добре розігрітому маслі до готовості.

СІЧЕНИКИ ПОЛТАВСЬКІ

На 700 г яловичини — 50 г сала, 2 ст. ложки сухарів, 1 зубець часнику, 2 ст. ложки води, 2 горошини пекучого перцю, 1,5 ст. ложки смальцю для смаження січеників, 1 кг картоплі, 2 ст. ложки смальцю для смаження картоплі.

М'ясо двічі мелють на м'ясорубку, додають дрібно посіченого сала й часнику, меленого перцю, солі і все добре мішають, доливаючи потроху води для надання січеникам соковитості.

З цього м'ясного фаршу виробляють січеники (по 2 шт. на порцію), викачують у сухарях і засмажують до готовості.

Картоплю для гарніру варять у шкірці, потім обдирають і смажать.

ПЕРЕЦЬ, НАЧИНЕНИЙ М'ЯСОМ І РИСОМ

На 500 г яловичини — 1 кг солодкого перцю, 3 ст. ложки рису, 1,5 ст. ложки масла, 2 цибулини, 2 горошини пекучого перцю.

Для підливи — по 1 ст. ложці пшеничного борошна і масла, 1/2 склянки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 склянки м'ясної юшки.

М'ясо відокремлюють від кісток, мелють на м'ясорубку, додають ледь засмаженої кришеної цибулі, вареного рису, меленого перцю, солі і все добре вимішують.

Стручки зеленого перцю м'яють, через поперечний розріз вибирають насіння, ошпарюють протягом 10 хв. окропом, висушують на ситі, начиняють підготованим м'ясом з рисом, щільно вкладають один біля одного до щільничника або жарівниці, заливають підливою, ставлять до духовки і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, перець поливають підливою і посипають зелениною петрушки.

Приготування підливи. Ледь засмажене борошно розчиняють м'ясною юшкою, кладуть сметану, ледь засмажений томат і лаврове листя. Цю масу вимішують, доводять до кипіння, солять і проціджують.

СІЧЕНИКИ ТУШКОВАНІ, НАЧИНЕНІ ХРОНОМ

На 500 г яловичини — 2 ст. ложки масла, 100 г пшеничного хліба, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1,5 цибулини, 4 ст. ложки натертого хрону, 2 ст. ложки сметани для начинки, 2 ст. ложки масла для смаження, 1,5 склянки сметани для заливання січеників, 1 кг картоплі.

Відокремлене від кісток м'ясо ріжуть на невеликі шматки, мелють на м'ясорубку, додають намоченого у молоці і видушеного пшеничного хліба, частину ледь засмаженої кришеної цибулі, солі. Все вимішують, вдруге мелють на м'ясорубку, виробляють з маси січеники (по 2 шт. на порцію), начиняють їх тертим хроном, ледь засмаженим на маслі і змішаним зі сметаною, викачують у борошні, надають їм овальної форми і смажать з кришеною цибулею до готовості.

Смажені січеники заливають сметаною, ставлять до духовки і тушкують 8—10 хв.

Готові січеники подають з картопляним пюре і поливають сметаною, в якій вони тушувалися.

БАКЛАЖАНИ, ТУШКОВАНІ З М'ЯСОМ

На 500 г яловичини — 1,2 кг баклажанів, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 750 г свіжих помідорів, 2 цибулини, 3 горошини пекучого перцю.

Баклажани кришать на кружальця, солять з обох боків, дають 1 год. полежати, потім миють, обсушують, посипають меленим перцем, викачують у борошні і засмажують на маслі до ясно-коричневого кольору.

Яловичину дрібно січуть або мелють на м'ясорубку, додають ледь засмаженої кришеної цибулі, меленого перцю, солі і все вимішують і засмажують на маслі.

Поміті помідори ледь смажать, протирають крізь сито або друшляк і заправляють сіллю. До ринки кладуть мішма шар смажених баклажанів і шар яловичини (так 3—4 рази), а потім заливають тертими помідорами, накривають покриткою і тушкують 15—20 хв. на плиті або в духовці.

КАБАЧКИ, НАЧИНЕНІ М'ЯСОМ

На 500 г яловичини — 700 г кабачків, 2 ст. ложки рису, 1 цибулину, 0,5 ст. ложки тертого сиру або сухарів, 2 ст. ложки масла.
Для підливи — по 1 ст. ложці масла і пшеничного борошна, 1,5 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку томату-пюре, 1,5 склянки м'ясної юшки.

Молоді кабачки (не більше 7—8 см у діаметрі) кришать уперек на шматки завгрубки 5 см, ложкою виймають м'якуш з насінням, варять в посоленій воді до півготовності, а потім наповнюють начинкою, приготованою зі сирого м'яса, вареного рису, ледь засмаженої цибулі і солі. Згори кабачки присипають тертим сиром або сухарями, скроплюють маслом і запікають у духовці. Подаючи до столу, кабачки поливають підливою.

Приготування підливи. Ледь засмажене борошно розчиняють м'ясною юшкою, кладуть сметану, ледь засмажений томат і лаврове листя, розмішують, доводять до кипіння і проціджують.

ПОМІДОРИ, НАЧИНЕНІ М'ЯСОМ

На 500 г яловичини — 750 г помідорів, 2 ст. ложки рису, 1 цибулину, 1 чайну ложку сухарів, 1 ст. ложку масла.
Для підливи — по 2 чайні ложки пшеничного борошна і масла, 3 ст. ложки сметани і 1 ст. ложку томату-пюре, 1 лавровий листок, 1,5 склянки м'ясної юшки.

Свіжі відібрані помідори миють у холодній воді, вирізують денця і видаляють сік та зерна. М'ясо варять, мелють на м'ясорубку, заправляють засмаженою цибулею, сіллю і меленим перцем, додають вареного рису і цією начинкою фарширують підготовані помідори.

Згори начинку посипають сухарями, скроплюють розтопленим маслом і запікають у духовці. Подаючи до столу, помідори поливають томатово-сметановою підливою.

Приготування підливи. Злегка засмажене борошно розчиняють м'ясною юшкою, кладуть сметану, ледь засмажений томат та лаврове листя, вимішують, доводять до кипіння, солять і проціджують.

ПОМІДОРИ, НАЧИНЕНІ МОЗКОМ

На 500 г мозку — 700 г свіжих помідорів, 2 ст. ложки масла, 1,5 цибулини,
4 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени
петрушки, 1,5 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 2 ст. ложки масла для поливання.

З мозку обдирають плівку, замочуючи його у холодній воді протягом 1—2 год., щоб плівка набрякла. Митий мозок одним шаром кладуть до ринки, заливають холодною водою, доливають оцту, доводять до кипіння і дають охолонути. Потім мозок дрібно ріжуть, заправляють ледь засмаженою кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю; все добре вимішують.

У помідорів зрізують верхівки, видушують сік разом з насінням, солять, начиняють підготованим мозком, накривають зрізаними верхівками, поливають маслом і ставлять на 10—15 хв. до духовки.

Подаючи до столу, помідори поливають маслом і посипають зелениною петрушки.

ГОЛУБЦІ З М'ЯСОМ ПО-УКРАЇНСЬКОМУ

На 1 кг яловичини — 1,2 кг свіжої капусти, 4 ст. ложки рису або пшона,
2 цибулини, 2,5 ст. ложки масла, 2 горошини пекучого перцю.
Для підливи — 1/2 склянки сметани, 1,5 склянки м'ясної юшки,
по 1 ст. ложці пшеничного борошна і масла.

Білоголовкову капусту обдирають, вирізують качани, варять у посоленій воді, відкидають на друшляк, дають стекти воді і розбирають на окремі листки. Грубі жилки зрізують або розбивають сікачем. М'ясо мелють на м'ясорубку, додають розсипчатої пшоняної або рисової каші, ледь засмаженої цибулі, меленого перцю, солі і добре вимішують.

Цю начинку кладуть на підготовані листки капусти, краї їх загортають і надають голубцям довгастої форми.

Голубці укладають до щільничника або ринки, заливають сметановою підливою і тушкують у духовці до готовості.

Приготування сметанової підливи. Борошно ледь засмажують на маслі так, щоб воно не змінило кольору, додають сметани, вимішують, потім поступово розчиняють гарячою юшкою, варять 8—10 хв. на слабкому вогні, солять, проціджують крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

ЯЗИК З РОДЗИНКАМИ

На 700 г язика — 2,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
100 г родзинок, 1 корінь петрушки, 1 цибулину, 3 ст. ложки томату-пюре,
1 ст. ложку цукру, 1 г цитринової кислоти.

Від язика відрізають горловину, старанно його миють і варять до готовості, потім заливають холодною водою, ще з теплого здирають шкіру і ріжуть на тонкі шматочки (по 2—3 шт. на порцію).

Борошно ледь засмажують на маслі, додають томату-пюре і продовжують смажити 4—5 хв. Потім розчиняють юшкою, кладуть перець, цитринову кислоту, добре проварюють, проціджують, досипають митих родзинок, доводять до кипіння, заправляють маслом і заливають підготованого язика. Готового язика подають до столу з картопляним пюре і поливають підливою з родзинками.

ПЕЧІНКА, ШПІКОВАНА ЧАСНИКОМ

На 500 г печінки — 2 зубки часнику, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
2 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки смальцю, $\frac{3}{4}$ склянки молока,
1 цибулину, 1 ст. ложку масла.

У печінки обережно вирізують жовчного міхура і жовчні протоки, обдирають плівки, ріжуть на широкі тонкі шматочки, шпікують часником, посипають сіллю і перцем, викачують у борошні і смажать на смальці до готовості. Одночасно готують картопляне пюре на молоці. Готову печінку подають з картопляним пюре та ледь засмаженою цибулею.

ПЕЧІНКА, ШПІКОВАНА САЛОМ

На 500 г печінки — 85 г сала, 1,5 ст. ложки масла, 200 г цибулі, 2 горошини пекучого перцю, 1,5 кг картоплі, 2 ст. ложки масла для засмажування картоплі.

З печінки здирають плівку, шпікують салом і ріжуть на порційні шматки. До глибокої пательні кладуть ложку масла і печінку, пересипаючи кожний її шматок засмаженою покришеною на кружальця цибулею і меленим перцем, згори поливають маслом і тушкують на сильному вогні 20—25 хв. Солять печінку наприкінці тушкування.

Готову печінку подають зі смаженою картоплею, посипають цибулею, з якою тушувалася печінка, і кришеною зелениною петрушки.

ВИМ'Я, ТУШКОВАНЕ З КАРТОПЛЕЮ

На 1 кг вим'я — 3 ст. ложки масла, 1,5 кг картоплі, 2 цибулини,
2 ст. ложки томату-пюре, 50 г болгарського перцю, 2 горошини пекучого
перцю, 1 лавровий листок, 2 зубки часнику.

Вим'я ріжуть на шматки, миють у холодній посоленій воді і варять до готовості. Коли вистигне вим'я, ріжуть на шматки (по 2 на порцію), смажать і кладуть на дно щільничника, додаючи частину ледь засмаженої цибулі, кришеного болгарського перцю і лаврового листа. Згори кладуть обібрану картоплю, кришений часник, висипають решту засмаженої цибулі, заливають юшкою, в якій варилося вим'я, і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, вим'я заправляють дрібно кришеним часником.

РУБЦІ ПО-УКРАЇНСЬКОМУ

На 500 г рубців — 2 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
2 ст. ложки пшоно, 1 яйце, 1 ст. ложку сухарів, по 1 кореню петрушки
і моркви, 1 цибулину, 150 г картоплі, 4 горошини пекучого перцю,
1,5 г коляндри, $\frac{1}{2}$ склянки юшки.

Добре вичищені рубці кладуть у холодну воду на 5—8 год., міняючи 2—3 рази воду. Потім миють, варять до готовості, додаючи коляндру, і ріжуть на дрібні бруски.

Цибулю, моркву, петрушку і картоплю кришать на соломку, ледь смажать на жирі, всипають ледь засмаженого борошна, вимішують, розчиняють юшкою, кладуть підготовані рубці і мите пшоно, накривають покришкою і тушкують до готовості. Масу заправляють меленим перцем, сирим яйцем, викладають до щільничника або ринки, нащеної маслом і посипаної сухарями. Згори поливають маслом і запікають у духовці.

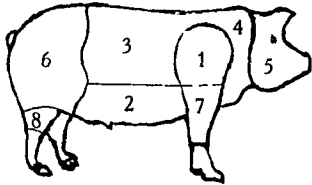
🌿 СТРАВИ ЗІ СВИНИНИ 🌿

Окремі частини свинячої туші мають своє кулінарне призначення. Приміром, корейку і окіст (задню ногу) засмажують натуральними — цілими або великими порційними шматками. Лопатку (передню ногу) і груднинку використовують для засмажування натуральними — цілими або великими шматками, а також для тушкування великими і дрібними шматками.

СВИНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

На 600 г свинини — 80 г черстої булки, 250 г чорносливу, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки оцту, 1 чайну ложку солі, 1 склянку води для варіння чорносливу, 5 горошин запашного перцю, 1 лавровий листок, 1,2 кг картоплі, 2 ст. ложки масла для смаження картоплі.

Миту свинину відокремлюють від кісток, солять, засмажують до рум'яного кольору на добре розігрітому маслі, кладуть до ринки, заливають оцтом і водою (3 склянки води і $\frac{1}{3}$ склянки оцту), додають запашного перцю і лаврового листа. Посудину накривають покриткою і тушкують свинину до готовості, перевертаючи її кожні 8—10 хв., щоб не пригоріла.



Свиняча туша:

1 — лопатка; 2 — грудинка;
3 — корейка; 4 — шия; 5 —
баки; 6 — окіст; 7 — рулька;
8 — підстегник

Чорнослив миють, варять до готовості і протирають крізь сито. Черству булку труть на тертку, ледь засмажують на маслі, розмішують з тертим чорносливом, цукром і доливають соку, в якому тушкувалася свинина. Все добре проварюють, протирають крізь сито, доводять до кипіння і заливають свинину, порізану на тонкі шматочки.

Готову свинину подають зі смаженою картоплею.

СВИНИНА З ГОРОДИНОЮ

На 500 г свинини — 1 склянку гороху, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2,5 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2,5 ст. ложки масла, 2 цибулини, по 1 кореню петрушки і пастернаку, 2 корені моркви, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покритшеної зеленени петрушки, $\frac{3}{4}$ склянки юшки.

Порізане на дрібні кубики свиняче м'ясо солять, посипають борошном і смажать на жирі до рум'яного кольору. Горох варять до півготовості. Цибулю і коріння кришать.

До намащеного маслом щільничника кладуть шарами частину коріння і цибулі, на них — засмажену свинину, а на неї — напівзварений горох. Згори на горох кладуть другу половину коріння, змішаного з цибулею, меленим перцем та лавровим листям, солять, заливають юшкою, тушкують 20—25 хв., потім заливають сметаною, смаженим зі жиром томатом-пюре і ставлять до духовки на 8—10 хв.

Подаючи до столу, свинину посипають зеленною петрушки.

СВИНИНА, ТУШКОВАНА З КАПУСТОЮ І КАРТОПЛЕЮ

На 500 г свинини — 1,5 кг свіжої капусти, 2 ст. ложки смальцю, 350 г картоплі, 2 цибулини, 0,5 чайної ложки кмину, $\frac{1}{2}$ склянки юшки, 1 ст. ложку дрібно покритшеної зеленени петрушки.

Порізане на середні кубики (1,5—2 см) свиняче м'ясо солять, кладуть на пательню, смажать на смальці з цибулею; перекладають до щільничника, додають кришеної свіжої капусти, юшки, кмину, солі, засмажують до півготовості 20—25 хв., кладуть обібрану, кришену на кубики смажену картоплю і тушкують все до готовості.

Подаючи до столу, свинину посипають зеленною петрушки.

СВИНЯЧА ГРУДНИНКА З КАПУСТОЮ

На 500 г груднинки — 2 ст. ложки жиру, 500 г свіжої капусти або 450 г квашеної, 1 цибулину, 2 ст. ложки томату-пюре, по 1 ст. ложці оцту і цукру, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок.

Свинячу груднинку солять, засмажують до готовості, поливаючи через кожні 8—10 хв. соком і жиром, в якому вона смажиться. Смажену груднинку ріжуть на порційні шматки, заправляють ледь засмаженими борошном і цибулею, томатом, перцем, цукром, сіллю (за смаком) і продовжують тушкувати ще 8—10 хв.

Свіжу капусту кришать, поливають оцтом (квашену капусту видушують) і тушкують до готовості. Подаючи груднинку до столу, на гарнір кладуть підготовану капусту і поливають соком і жиром, на якому смажилася груднинка.

СВИНИНА СМАЖЕНА, ТУШКОВАНА З КАРТОПЛЕЮ

На 500 г свинини — 2,5 ст. ложки смальцю, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 200 г цибулі, 1 кг картоплі, 2 склянки м'ясної юшки, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Порізане на середні кубики свиняче м'ясо солять, кладуть на пательню з добре розігрітим смальцем, смажать разом з кришеною цибулею, перекладають до щільничника чи ринки і заливають підливою.

Готування підливи. Борошно трохи смажать на смальці, розчиняють частиною юшки, звареної з кісток, і переварюють.

Залиту цією підливою смажену свинину тушкують 30—40 хв., додають лаврового листя, перцю, солі, вимішують і тушкують у духовці до готовості. Свинину подають з тушкованою картоплею, для чого обібрану картоплю кришать, кладуть до щільничника, додають ледь засмаженої кришеної цибулі, лаврового листя, перцю, солі, заливають рештою юшки, накривають посудину й тушкують до готовості.

Подаючи до столу, до тарілок кладуть картоплю, на неї — м'ясо, поливають соусом, в якому воно тушкувалося, і посипають зеленною петрушки.

СВИНИНА, ТУШКОВАНА З КАПУСТОЮ І ЯБЛУКАМИ

На 500 г свинини — 1 кг свіжої капусти, 200 г яблук, 3 ст. ложки масла, 2 цибулини, 1 склянку юшки.

Свинину миють, кладуть на пательню з розігрітим жиром і засмажують до готовості. Смажену свинину ріжуть на шматочки. Свіжу капусту дрібно кришать, добре перетирають зі сіллю, тушкують 25—30 хв. і розмішують з ледь засмаженою кришеною цибулею. Яблука по видаленню насіння кришать.

До щільничника чи ринки шарами кладуть капусту, порізану свинину і яблука. Так повторюють кілька разів, поливаючи при цьому кожний шар розігрітим маслом. Потім заливають юшкою, в якій варилася свинина, накривають покришкою і тушкують 30—40 хв. у духовці або на плиті.

СВИНЯЧА ГРУДНИНКА З КАРТОПЛЕЮ І ЦИБУЛЕЮ

На 500 г свинячої груднинки — 1 кг картоплі, 2 цибулини, 2,5 ст. ложки смальцю, 3 горошини пекучого перцю.

Помиту свинячу груднинку солять і смажать на пательні з розігрітим жиром до готовості, час від часу поливаючи жиром, на якому вона смажиться. Обібрану, помиту картоплю та цибулю, покришені на кубики (розміром 1 см), смажать в різних посудинах до рум'яного кольору, солять, а потім перекладають їх до однієї посудини.

Смажену груднинку ріжуть на порції, кладуть до щільничника чи ринки, посипають меленим перцем, згори кладуть змішану з цибулею картоплю, заливають соком і жиром, на якому смажилася груднинка, і ставлять на 10—15 хв. до духовки.

Подають груднинку до столу разом з картоплею і цибулею.

СВИНЯЧА ПОРЕБРИНА З РИСОМ

На 600 г поребрини — 2 ст. ложки масла, $\frac{3}{4}$ склянки рису, $\frac{1}{2}$ цибулини, по $\frac{1}{2}$ кореня моркви і петрушки.

Для підливи — 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, 2 горошини запашного перцю, 1,5 склянки юшки.

Порізану на великі кубики свинячу поребрину кладуть до ринки з окропом, солять, додають цибулі, петрушки, моркви, перцю, варять до півготовності, виймають, а юшку відціджують. Перебраний і митий рис варять 15—20 хв. в посоленій воді і відкидають на друшляк. До щільничника чи ринки кладуть кількома шарами рис і поребрину так, щоб згори був рис, поливають юшкою і маслом і ставлять на 25—30 хв. до духовки.

Подаючи до столу, поребрину поливають підливою.

Готування підливи. Борошно ледь смажать, розчиняють юшкою, в якій варила-ся поребринка, і варять 50—60 хв. Підливу проціджують крізь сито, доводять до кипіння, заправляють маслом і солять.

ВЕРЕЩАКА

На 500 г свинячої груднинки — 100 г чорного хліба, 1,5 ст. ложки смальцю, 2 цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки оцту або 2 склянки бурякового квасу, 2 горошини пекучого перцю, 2 горошини запашного перцю.

Свинячу груднинку ріжуть на великі кубики, засмажують на пательні на сильно розі-грітому смальці до утворення рум'яної шкірки, перекладають до ринки, заливають буряко-вим квасом або оцтом з водою, додають запашного або пекучого перцю, солі, кришеної цибулі, накривають покришкою і тушкують до півготовності. Потім кладуть до ринки третій черствий хліб і тушкують до готовності.

Подаючи до столу, верещаку посипають зелениною петрушки.

БУЖЕНИНА, ШПІКОВАНА ЧАСНИКОМ І ЦИБУЛЕЮ

На 500 г свинини (окосту) — 2 цибулини, 4 зубки часнику, 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок, 4 склянки хлібного квасу, 10 г сухої м'яти, 1 кг картоплі, 1 ст. ложку масла для смаження картоплі.

Зі свинячого окосту видаляють кістки, шпикують його часником і цибулею, посипають меленим перцем, натирають сіллю, кладуть до керамічної або поливаної посудини, додають лаврового листя, заливають все хлібним квасом або оцтом, кладуть суху м'яту і ставлять на 12 год. на кригу для маринування. Кожні 3—4 год. м'ясо перевертають з одного боку на інший. Маринований окост виймають з маринаду, кладуть до щільничника, ставлять до духовки і засмажують до готовності.

Готовий окіст ріжуть на порції і подають зі смаженою картоплею, поливаючи жиром і соком, в якому він смажився.

БУЖЕНИНА З ПИВОМ

На 500 г свинини (окосту) — 2,5 ст. ложки жиру, 1 корінь моркви, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1 цибулину, 4 горошини пекучого перцю, 2 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок, 1 ст. ложку масла, 2 склянки темного або ясного пива, 5 г сухої м'яти, 1 кг картоплі, 1,5 ст. ложки масла для смаження картоплі.

Свинячий окіст ріжуть на великі шматки (0,5—1 кг), солять, кладуть на пательню і смажать на добре розігрітому жирі. Потім перекладають до щільничника і тушкують до готовності, додаючи коріння, цибулі, пива, лаврового листя, запашного перцю і м'яти. Готову свинину ріжуть на тонкі порційні шматки. Сік, в якому тушкувалася свинина, проціджують, доводять до кипіння і заправляють маслом. Буженину подають до столу з вареною картоплею і поливають заправленим соком, в якому тушкувалася свинина.

СВИНЯЧІ БИТКИ ПО-УКРАЇНСЬКОМУ

На 500 г свинини — 150 г житнього хліба, 100 г сала, 2 цибулини, 5 горошин пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки, 1,5 склянки

юшки, 1 кг картоплі, 1,5 ст. ложки жиру для смаження картоплі, 4 огірки свіжі або малосольні, 2 зубки часнику.

Порізану на битки свинину ледь відбивають сікачем, посипають сіллю, меленим перцем і ледь смажать. На дно щільничника кладуть порізане на шматочки сало, згори на нього — ледь засмажені битки, на них — ледь засмажену цибулю, заливають юшкою і тушкують до готовості.

Готові битки укладають на шматочки засмаженого житнього хліба, поливають соком, в якому тушувалося м'ясо, посипають кришеним часником і зелениною петрушки.

На гарнір подають смажену картоплю і огірки.

СВИНЯЧІ БИТКИ, ЗАПЕЧЕНІ З КАРТОПЛЕЮ І КАПУСТОЮ

На 500 г свинини — 1,5 ст. ложки жиру для смаження битків, 500 г картоплі, 1 ст. ложку масла для пюре, 500 г квашеної капусти, $\frac{1}{2}$ морквини, $\frac{1}{2}$ цибулини, 1 ст. ложку томату-пюре, 1 ст. ложку жиру для капусти, по 1,5 чайні ложки пшеничного борошна і цукру, 1 ст. ложку сухарів, 2 горошини пекучого перцю.

Свинячу корейку ріжуть на порційні шматки, відбивають, надають їм форми битків, солять, посипають перцем і смажать на добре розігрітому жирі.

Квашену капусту видушують, тушкують і заправляють ледь засмаженою цибулею, змішаною з томатом і засмаженим борошном, цукром, ледь засмаженою морквою, перцем та сіллю.

Картоплю обдирають, миють, варять і готують пюре, додаючи масла.

Стільничника намащують маслом, посипають сухарями і на його дно кладуть рівним шаром приготовану капусту, на неї — смажені свинячі битки, а на них — картопляне пюре, посипають сухарями, скроплюють маслом і запікають у духовці.

ПОРОСЯ З ХРОНОМ

На 1 кг поросяти — 1,5 кг картоплі, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, 200 г хрону, 2 ст. ложки оцту, 1 склянку сметани, 2 склянки юшки.

Підготоване порося варять у несолоній воді до готовості, солять юшку; дають поросяті охолонути у відварі до 50—60°, виймають його і ріжуть на порції.

Готове порося подають з відвареною картоплею і поливають сметановою підливою з хроном та посипають зелениною петрушки.

Готування підливи. Натертий хрін ледь засмажують на маслі, додають запашного перцю і оцту, переварюють, поки оцет не випарується на $\frac{3}{4}$ свого обсягу. Борошно ледь смажать, розчиняють юшкою, варять, додають сметани.

Все переварюють на слабкому вогні, солять, проціджують, розмішують з хроном, добре проварюють і заправляють маслом.

КЕНДЮХ, СМАЖЕНИЙ З НАЧИНКОЮ

На 800 г свинячого шлунка — 500 г свинячої груднинки, 200 г свинячого окосту, 2 цибулини, 2 яйця, 4 горошини пекучого перцю.

Зі свинячої жирної груднинки з прорістю видаляють кістки, ріжуть її на дрібні кубики, додають змеленого на м'ясорубку свинячого м'яса з окосту, яєць, дрібно кришеної цибулі, меленого перцю, солі. Все вимішують і начиняють підготованим фаршем обчищених і митий свинячий шлунок, зашивають його нитками і смажать у духовці до готовості.

Подають до столу холодним і гарячим.

ПОРОСЯ, СМАЖЕНЕ З НАЧИНКОЮ

На 1 кг поросяти — 250 г гречаних крупів, 100 г смальцю, 3 ст. ложки масла, 1 цибулину, 2 яйця, 3 горошини пекучого перцю.

Обчищене і мите порося вимочують у холодній воді 1,5—2 год., виймають, обсушують чистим рушником, солять всередині.

З гречаних крупів варять розсипчасту кашу, вимішують її з ледь засмаженою кришеною цибулею, вареними на твердо січеними яйцями, січеною печінкою і нирками з поросятя, меленим перцем і сіллю. Цією начинкою фарширують порося, кладуть його до жарівниці і смажать у духовці до готовості, періодично намащуючи згори смальцем. Готове порося ріжуть на шматки і, подаючи до столу разом з кашею, поливають маслом.

САЛЬНИК З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

На 300 г сальника — 400 г свинячої печінки, 1 склянку гречаних крупів, 100 г смальцю, 1 цибулину, 2 горошини пекучого перцю.

З гречаних засмажених крупів варять розсипчасту кашу. До неї кладуть засмажену кришену цибулю, мелений перець, смалець, кришену або змелену на м'ясорубку свинячу печінку і все добре вимішують. Дно і стінки щільничника чи ринки обкладають сальником, накладають підготованої каші, згори накривають сальником і запікають у духовці 30—40 хв. Якщо немає сальника, каструлю і щільничника можна обкладати тонкими шматочками сала.

Подаючи до столу, готового сальника розрізують на шматки, поливають жиром і посипають зелениною петрушки.

СВИНЯЧА ГОЛОВА З ХРОНОМ

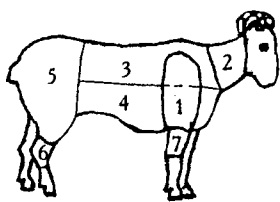
На 1 кг свинячої голови — 1 склянку сметани, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 невеликий корінь хрону, 1 цибулину, 1,5 ст. ложки оцту, 1 ст. ложку цукру, по 1 кореню моркви і петрушки.

Свинячу голову очищують, миють, кладуть до ринки, заливають гарячою водою і варять до готовості, додаючи петрушки, моркви, цибулі, лаврового листя, запашного перцю та солі. Потім голову виймають з ринки і відокремлюють нижню щелепу.

Натертий на тертку хрін засмажують на маслі, всипають підсушеного борошна, розчиняють юшкою, додають сметани, вареного оцту, цукру і солі. Все вимішують і доводять до кипіння. Подаючи до столу, м'ясо голови ріжуть на порції і поливають приготованим хроном.

СТРАВИ З БАРАНИНИ

В баранячій тушці розрізняють 7 частин. Кожну з них використовують для готування певних страв.



Бараняча туша:
1 — лопатка; 2 — шия; 3 — корейка; 4 — грудинка; 5 — окіст; 6 — підстегник; 7 — рулька

Корейку і окіст смажать натуральними — цілим великим шматком або порційними і дрібними шматками. Лопатку і груднинку тушкують порційними і дрібними шматками, варять і смажать натуральними цілим великим шматком. Груднинку можна також смажити дрібними і порційними шматками. Шия йде для готування виробів зі січеного м'яса.

Щоб позбутися неприємного смаку, що часто буває в баранини, треба старанно зрізати жир, а за варіння — кинути до води цибулину і шматочок ванберцю.

СМАЖЕННЯ З БАРАНИНИ

На 500 г баранини — 2,5 ст. ложки масла, 80 г сала, 5 зубців часнику, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла для підливи, 2 склянки юшки, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки, 4 г запашного перцю, 1 склянку квасолі, 2 столові ложки томату-пюре, 1 цибулину.

Баранину миють, відокремлюють від кісток м'ясо, шпікують його салом (с. 130), натирають часником, смажать, а потім тушкують у щільничнику або ринці, додаючи половину взятого за рецептом жиру і невелику кількість юшки або води. Решту жиру добре розігрівують і зарум'янюють на ньому готову баранину. До соку, в якому тушкувалася баранина, засипають ледь засмажене борошно, розчиняють звареною з баранячих кісток юшкою, солять, перчать, варять, прощіджують. Одержаною підливою заливають баранину і доводять до кипіння.

Баранину ріжуть на тонкі шматочки і подають з вареною і заправленою квасолею, поливаючи приготованою підливою та посипаючи зеленіною петрушки.

Квасолі перебирають, миють, намочують, варять до готовості і відщіджують відвар. Дрібно кришену цибулю ледь смажать на жирі, додають томату-пюре і продовжують смажити ще 4—5 хв. Потім доливають відвар з квасолі (20 г на порцію), дають закипіти, вимішують з вареною квасолею, солять і добре нагрівають.

СМАЖЕНИНА СТЕПОВА З БАРАНИНИ

На 600 г баранини — 2 ст. ложки житнього борошна, 1,5 ст. ложки масла, 2 цибулини, 3 корені моркви, по 1 кореню петрушки, селери і пастернаку, 0,5 чайної ложки кмину, по 2 горошини запашного та пекучого перцю, 1 лавровий листок, 6 гвоздик, 0,5 г ванберцю, 1,5 склянки юшки, 1—2 картоплини, 2 ст. ложки масла для смаження картоплі.

Баранячу груднинку рубають на великі шматки, викачують в житньому борошні і смажать. Цибулю, очищене і вимите коріння моркви, петрушки, селери і пастернаку кришать на великі кубики, солять, додають запашного і пекучого перцю, лаврового листа, гвоздики, ванберцю і кмину.

Все добре вимішують, кладуть до щільничника мішма зі засмаженою груднинкою, заливають юшкою, щоб він лише накрив баранину, накривають покришкою і тушкують у духовці 1,5—2 год.

Смаженину подають зі смаженою картоплею. Окремо ставлять свіжі або солоні помідори.

БАРАНИНА З КВАСОЛЕЮ

На 1 кг баранини — 1,5 склянки квасолі, 2,5 ст. ложки жиру, 2 цибулини, 3 горошини чорного перцю.

Окіст баранини миють, видаляють з нього кістки, намащують жиром, кладуть на пательню або жарівницю і смажать у духовці.

Обібрану цибулю кришать на кружальця. Квасолі завчасно намочують, а потім варять. Коли м'ясо при обсмажуванні пустить сік, його солять, посипають перцем, кладуть з одного боку підготовану цибулю, а з другого — зварену квасолі і продовжують смажити до готовості, періодично поливаючи соком і жиром, на якому баранина смажиться.

Готову баранину ріжуть на порції і подають з квасолею, поливаючи соком, що утворився при смаженні.

ДУШЕНИНА З БАРАНИНИ

На 600 г баранини — 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки масла, 2 цибулини, 4 зубки часнику, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 2 горошини пекучого перцю, 1 лавровий листок, 1 кг картоплі, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленіни петрушки.

Баранячу корейку або груднинку миють, видаляють кістки, ріжуть на широкі шматки завтовшки 1—1,5 см, посипають сіллю і меленим перцем, обкачують у борошні і смажать на добре розігрітому жирі до рум'яного кольору.

Картоплю миють, обдирають, кришать на кружальця або на грубі шматочки, розмішують зі сирією кришеною цибулею, лавровим листям, запашним перцем та сіллю.

Кістки баранини дрібно рубають, разом з обрізками м'яса кладуть до щільничника і смажать у духовці, а потім заливають холодною водою і варять 3—4 год.; юшку проціджують.

До щільничника чи ринки кладуть кришену на шматочки картоплю з цибулею, і спеціями, згори на неї — смажену баранину, на останню — знову шар картоплі, заливають юшкою, накривають покришкою і тушкують до готовості.

Готову баранину заправляють дрібно кришеним часником і, подаючи до столу, посипають зеленіною петрушки.

БАРАНИНА З ЧАСНИКОМ

На 1 кг баранини — 2 зубки часнику, 80 г сала, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1,5 склянки сметани, 1,5 склянки оцту, 1,5 склянки води, 800 г картоплі.

Окіст баранини миють, видаляють з нього кістки, кладуть до поливаної ринки, заливають оцтом, наполовину розчиненим водою, і вимочують 2—3 год. Потім м'ясо шпикують салом і часником, кладуть на пательню або жарівницю, солять і смажать у духовці до півготовості, періодично перевертаючи і потроху посипаючи його борошном. По цьому баранину обкладають цілою сирію обібраною картоплею і продовжують смажити до готовості картоплі. Засмажену баранину і картоплю перекладають до щільничника чи ринки, заливають сметаною і соком, в якому смажилася баранина, солять і тушкують 10—15 хв.

Баранину ріжуть на порційні шматки і подають з картоплею, поливаючи підливою, в якій тушувалася баранина, та притрушують зеленіною петрушки.

БАРАНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

На 1 кг баранини — 3 ст. ложки жиру, 500 г чорносливу, 2 цибулини, 3 ст. ложки томату, $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 1 ст. ложку цукру, 10 гвоздик, 2 г цинамону, 0,5 ст. ложки оцту, 2 склянки юшки.

Баранину ріжуть на дрібні шматки (до 40—50 г), кладуть на пательню з розігрітим жиром, солять і смажать. Потім перекладають до щільничника, додають кришеної та ледь засмаженої цибулі і томату-пюре. Все заливають невеликою кількістю юшки і тушкують 20—30 хв. Кладуть митий чорнослив, ледь засмажене борошно і тушкують до готовості, доливаючи в разі потреби юшки. Потім додають оцту, цинамону, гвоздики, цукру і тушкують ще 10—15 хв.

Баранину подають з чорносливом і поливають підливою, в якій вона тушувалася.

БАРАНЯЧА ГРУДНИНКА З РИСОМ

На 1 кг баранини — 3 ст. ложки масла, 1 склянку рису, 2,5 цибулини, 1 корінь моркви, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки, 4 горошини запашного перцю, 1 лавровий листок.
Для підливи — 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, 2,5 склянки юшки, 2 зубки часнику.

Добре миту баранячу груднинку варять до півготовості. Щоб надати м'ясові кращого смаку і запаху, додають коріння моркви і петрушки, четверту частину взятої цибулі, лаврового листа, запашного перцю і солі. Напівзварену баранину відокремлюють від кісток, ріжуть на середні кубики, вимішують з перебраним і помитим рисом, заливають юшкою, в якій варилася баранина (на 1 кг рису 2 л юшки), додають кришеної цибулі, частину взятого жиру, вимішують, варять 10—15 хв. на плиті, ставлять до духовки і тушкують до готовості під закритою покришкою.

Борошно трохи смажать на жирі, розчиняють юшкою, в якій варилася баранина, добре проварюють, проціджують і заправляють кришеним часником.

Подаючи до столу, баранину кладуть до тарілки з рисом, поливають приготованою підливою і посипають дрібно кришеною зелениною петрушки.

БАРАНЯЧА ГРУДНИНКА З НАЧИНКОЮ

На 1 кг баранячої груднинки — 300 г печінки, 1 склянку гречаних крупів, 2 цибулини, 4 ст. ложки масла, 3 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

З баранячої груднинки видаляють ребра. М'якуш з боку паху нарізують по всій довжині і через утворений отвір наповнюють начинкою.

Начинку готують з печінки, гречаних крупів та цибулі. Для цього печінку перебирають, ріжуть і мелють на м'ясорубку. З гречаних крупів варять розсипчасту кашу, заправляють її ледь засмаженою кришеною цибулею, меленим перцем, сіллю і добре вимішують з печінкою.

Начинену груднинку кладуть на пательню або жарівницю, поливають згори жиром і смажать у духовці до готовості, періодично поливаючи соком і жиром, в якому смажиться груднинка.

Груднинку ріжуть на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають соком і жиром, на якому груднинка смажилася.

СІЧЕНИКИ З БАРАНИНИ

На 600 г баранини — 100 г білого пшеничного хліба, $\frac{1}{2}$ склянки юшки або води, 4 ст. ложки мелених сухарів, 4 ст. ложки масла, 4 яйця, 3 зубки часнику, 3 горошини пекучого перцю.

Баранину дрібно січуть або мелють на м'ясорубку, додають намоченого в юшці або воді пшеничного хліба, добре мішають і вдруге мелють на м'ясорубку з густою сіткою.

Потім масу заправляють дрібно січеним часником, меленим перцем, сіллю, сирими жовтками, добре вимішують, виробляють з неї січеники, намочують їхню поверхню яєшним білком, викачують в сухарях, надають форми котлет і смажать на добре розігрітому маслі до готовості.

Готові січеники подають з картопляним пюре і поливають жиром, в якому вони смажилися.

СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ

Окремі частини телячої туші мають своє певне кулінарне призначення.

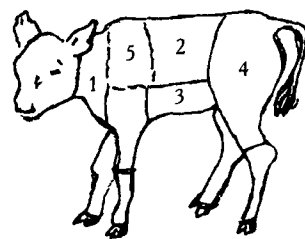
Спинку використовують для битків і смаження; лопатки — для завиванців; груднинку смажать цілою або використовують на суп і вироби зі січеного м'яса; шию — для супів, холодцю і виробів зі січеного м'яса; серце і легені — для супів. Печінку смажать.

ГРУДНИНКА ТЕЛЯЧА З ПОМІДОРАМИ І КАРТОПЛЕЮ

На 1 кг груднинки — 4 ст. ложки масла, 1 кг картоплі, 2,5 цибулини, 600 г свіжих помідорів, 3 горошини пекучого перцю.

Телячу груднинку солять, кладуть на жарівницю, поливають жиром і смажать в духовці до готовості, час від часу поливаючи соком і жиром, на якому вона смажиться.

Картоплю і цибулю ріжуть на кубики розміром 1 см і смажать в окремих посудинах до рум'яного кольору, а потім вимішують



Теляча туша:
1 — шия; 2 — корейка (спинка); 3 — груднинка; 4 — окіст; 5 — лопатка

і заправляють сіллю та меленим перцем. Готову груднинку ріжуть впоперек волокон на порційні шматки, кладуть до щільничника чи ринки, засипають згори засмажену картоплю і цибулю мішма з кришеними свіжими помідорами, поливають соком і жиром, на якому смажилася груднинка, ставлять на 10—15 хв. до духовки.

Подаючи до столу, груднинку посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

ТЕЛЯЧІ СІЧЕНИКИ

На 1 кг телятини — 200 г ниркового жиру, 200 г пшеничного білого хліба,
1 яйце, 2 ст. ложки масла.

Телятину обдирають від жил, дрібно січуть, додають ниркового жиру, масла, намоченого у молоці білого хліба, яйце.

Все добре вимішують і мелють двічі на м'ясорубку. З підготованої маси виробляють довгасті січеники і смажать їх на розтопленому маслі.

ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЛОКШИНОЮ

На 1 кг телятини — 2 склянки пшеничного борошна, 4 ст. ложки масла,
4 яйця, 1 склянку води, 1 ст. ложку сухарів, 1 ст. ложку масла
для змащування щільничникаа.

Телятину миють, видаляють кістки, ріжуть впоперек волокон на тонкі невеликі шматочки, солять, кладуть на пательню з добре розігрітим жиром і засмажують з обох боків до рум'яного кольору. З борошна, однієї третини взятих за рецептом яєць і води місять круте тісто, розкачують його до товщини 2 мм, ріжуть на локшину, варять в посоленому окропі, віддіджують, промивають холодною перевареною водою, заправляють розігрітим маслом і рештою сирих яєць.

Стільничник намащують маслом, дно його посипають сухарями, кладуть мішма шарами заправлену локшину і смажену телятину так, щоб згори була локшина, і запікають в духовці 40—50 хв. Готову телятину з локшиною ріжуть на порції і, подаючи до столу, поливають маслом.

ТЕЛЯЧА ГРУДНИНКА З ПЕЧЕРИЦЯМИ

На 1 кг телячої груднинки — 1 корінь моркви, 1/2 кореня петрушки,
1/2 цибулини.

Для підливи — 1.5 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
200 г свіжих печериць, 3 ст. ложки масла, 3/4 склянки сметани.

Для гарніру — 1 склянку рису, 1 ст. ложку масла.

Миту телячу груднинку кладуть до ринки і заливають солоною водою, варять 40 хв., додають чверть призначеної для цієї страви цибулі, моркву, корінь петрушки і варять до готовості. Варену груднинку ріжуть на порції.

Решту цибулі дрібно кришать, ледь смажать, додають до неї митих, обчищених, кришених печериць і продовжують смажити ще 10—12 хв.

Борошно ледь смажать, розчиняють юшкою, в якій варилася груднинка, добре проварюють, проціджують і заправляють сметаною. Частину цієї підливи вимішують зі засмаженими печерицями, накривають посудину покриткою, тушкують до готовості, додають решту підливи, доводять до кипіння і заправляють сіллю та маслом.

Готову груднинку подають зі звареним у невеликій кількості води рисом, поливають підливою і притрушують дрібно кришеною зеленіною петрушки.

ТЕЛЯЧИЙ СМАЖЕНИЙ ЗАВИВАНЕЦЬ

На 1 кг телятини — 2 ст. ложки смальцю, 4 яйця, 70 г шпіку, 70 г вареної шинки (рулету), 4 зубки часнику, 1 ст. ложку пшеничного борошна,

1 ст. ложку масла для підливи, 3 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Для гарніру — 1 кг картоплі, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 1 ст. ложку масла.

Телячу лопатку м'яють і видаляють кістки. М'ясо відбивають, солять, посипають перцем, кладуть вздовж лопатки порізане на смуги свиняче сало і шинку, варені, розрізані по довжині на 4 частини яйця. Завивають м'ясо у трубку (рулетом), обв'язують в кількох місцях впоперек лопатки шпагатом, натирають часником, обсипають борошном і смажать на підігрітому смальці до рум'яного кольору з усіх боків. Потім завиванець ставлять до духовки, доливають до посудини трохи води, накривають її покриткою, тушкують до готовості, знімають шпагат і ріжуть на порції.

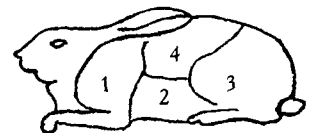
Завиванець подають з картопляним пюре, поливають розігрітим маслом і посипають зеленною петрушки.

Картопляне пюре готують так. Обібрану і помиту картоплю варять у посоленій воді, обсушують і мелють на протиральну машину або м'ясорубку. До одержаного пюре додають масла, добре і швидко збивають, поступово доливаючи гарячого молока.

СТРАВИ З КРОЛЯТИНИ

М'ясо кроля містить менше сполучної тканини, ніж яловичина, і належить до ніжних гатунків. Своєю якістю воно близьке до телятини. Тушка кроля поділяється на 4 частини.

Найцінніші частини — сідло і задні ніжки (окости) — використовують для засмажування, а лопатки і грудинка — для страв зі січеного м'яса (січеники, бабки) та соусових страв.



ВІДВАРНА КРОЛЯТИНА, ЗАСМАЖЕНА

На 1 кг кролятини — 1 яйце, 2,5 ст. ложки сухарів, по $\frac{1}{2}$ кореня петрушки і моркви, $\frac{1}{2}$ цибулини, 0,5 ст. ложки жиру для смаження, 1 ст. ложку масла для поливання.

Для гарніру — 1 кг картоплі, $\frac{3}{4}$ склянки молока, 2 ст. ложки масла.

Тушка кролика:
1 — лопатка; 2 — грудинка;
3 — задня нога; 4 — сідло
(ниркова частина)

Обчищену і миту кролятину кладуть до посоленого окропу, додають цибулю, моркву, петрушку і варять до готовості.

Потім м'ясо ріжуть на шматки, намащують кожний з них яйцем, викачують в сухарях і смажать на добре розігрітому жирі до рум'яного кольору.

Подають кролятину з картопляним пюре, поливаючи маслом, нагрітим до ясно-коричневого кольору.

СМАЖЕННЯ З КРОЛЯ

На 1 кг кролятини — 90 г сала, 100 г масла, 2 склянки сметани, 1,5 склянки 3-відсоткового оцту та води.

Для гарніру — 1 кг буряків, 1 ст. ложку оцту, 2 ст. ложки масла, 1 чайну ложку пшеничного борошна, 1,5 чайної ложки цукру.

Кроля або зайця вимочують протягом 5—6 год. в оцті, наполовину розчиненому водою, потім обчищують його від плівок, натирають сіллю, шпикують салом, порізаним на брусочки, смажать на добре розігрітому маслі до рум'яного кольору і досмажують в духовці, поливаючи кожні 8—11 хв. сметаною і соком, що спливає з кроля під час смаження.

Засмаженого кроля кладуть до ринки, заливають сметаною, соком і жиром, на якому він смажився, дають покипіти і заправляють вареним оцтом за смаком.

Кроля ріжуть на порційні шматки і подають до столу переважно з тушкованими буряками, поливаючи підливою і притрушуючи зеленною петрушки.

Приготування гарніру. Столові буряки добре миють, варять до готовості, обдирають шкірку, кришать на соломку, ледь засмажують на маслі, додають трохи засмаженого борошна, цукру, оцту, солі, все разом вимішують і тушкують 20—25 хв.

БИТКИ З КРОЛЯТИНИ

На 1 кг кролятини — 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку олії, 2,5 ст. ложки сухарів, 2 горошини пекучого перцю, 1 яйце, 1 ст. ложку 3-відсоткового оцту.

Для гарніру — 1 кг буряків, 1 ст. ложку оцту, 2 ст. ложки масла, 1 чайну ложку пшеничного борошна, 1,5 чайної ложки цукру.

Спинку кроля розрубують вздовж на 2 частини, видаляють з них кістки, ріжуть м'ясо на биточки, відбивають їх сікачем, скроплюють оцтом, посипають сіллю і меленим перцем, намащують олією, кладуть один на один до щільничника і ставлять в холодне місце на 1 год. Потім битки намащують яйцем, посипають сухарями і засмажують до готовості на добре розігрітому маслі.

Битки подають з тушкованими буряками і поливають маслом, нагрітим до ясно-коричневого кольору.

Тушковані буряки готують так само, як і для смажені з кроля.

БАБКА З КРОЛЯ

На 1 кг кролятини — 1 склянку сметани, 2 яйця, 150 г пшеничного білого хліба, 2 ст. ложки масла, 40 г сушених грибів, 2 цибулини, 1 морквину, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 2 горошини пекучого перцю.

Тушку кроля миють, відокремлюють від кісток м'ясо і ріжуть його на маленькі шматочки. Кістки заливають холодною водою і варять юшку для соусу, додаючи коріння петрушки і моркви. Порізане м'ясо вимішують з намоченим у юшці білим хлібом і все двічі мелють на м'ясорубку.

До приготованого фаршу додають масла, сметани, яєць і все добре вимішують. Фарш кладуть до намащеної маслом форми, ставлять її до жарівниці, наповненої водою, і печуть в духовці. Подаючи до столу, бабку поливають грибною підливою.

Готування підливи. Сушені гриби миють, варять, дрібно кришать, вимішують зі засмаженою цибулею, морквою, петрушкою, борошном, грибним відваром, перцем і все добре проварюють.

СІЧЕНИКИ З КРОЛЯТИНИ І ПШОНА

На 650 г кролячого м'яса — $\frac{3}{4}$ склянки пшона, 1 склянку води (для каші), 1 склянку товчених сухарів, 1,5 цибулини, 100 г жиру.

Кролячі тушки миють, видаляють з них кістки, а м'ясо вимішують з охолодженою пшоняною кашею, солять, додають ледь засмаженої цибулі, мелють двічі на м'ясорубку, добре вимішують і за потреби розчиняють молоком.

З цієї маси виробляють довгасті січеники, викачують їх в сухарях і смажать на розігрітому жирі.

КРІЛЬ, ТУШКОВАНІЙ З ГОРОДИНОЮ

На 0,5 кг м'яса — 100 г жиру, 4 морквини, 2 корені петрушки, 3 цибулини, 2 кг картоплі, $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, 2 зубки часнику, 2 л води, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 5 лаврових листків, 10 горошин запашного перцю.

Тушку кроля миють, розрубують на шматочки, солять, посипають меленим перцем, смажать на розігрітому жирі, кладуть до ринки, заливають водою, додають ледь засмажену моркву, петрушку і цибулю, засмажений томат, 1 лавровий листок. Все добре вимішують, накривають покриткою і тушкують до півготовості. Потім додають обібраної кришеної

картоплі і тушкують все до готовості. Тушковане м'ясо заправляють сіллю, дрібно кришеним часником, ледь засмаженим пшеничним борошном і дають добре закипіти.

Подаючи до столу, посипають дрібно крищеною зеленіною петрушки або кропу.

КРОЛЯТИНА З РИСОМ

На 1 кг м'яса — 1 склянку рису, цибулину, 3 ст. ложки томату-пюре,
3 ст. ложки жиру, 3,5 склянки води.

Кроляче м'ясо миють, розрубують на шматочки, смажать на розігрітому жирі, кладуть до ринки, заливають гарячою водою, додають ледь засмаженої цибулі, томату-пюре і добре митого рису. Все добре вимішують, накривають покриткою і тушкують до готовості рису.

СТРАВИ З ПТАХІВ

За добу перед забиттям птахів припиняють годувати, але дають вволю води, щоб зоб і кишечник випорожнилися від решток корму. Якщо в кишечнику лишився корм, м'ясо швидко псуватиметься і набуде зелено-бурого кольору та неприємного смаку.

Скубти птахи починають з шиї. Захоплюють кілька пір'їн і швидким рухом висмикують в протилежному до їхнього природного положення напрямі. Щоб не порвати шкіру, в місці вискубування її натягають пальцями. Якщо пір'я важко висмикується, тушку занурюють на 2—3 хв. у гарячу воду (70—80°). Обскубану тушку обтирають рушником, натирають сухими висівками і обсмажують на вогні. Потім птахам, за винятком курчат і каченят, відрубують шию, крильця, ніжки і тельбушать, стежачи за тим, щоб не розірвати жовчного міхура. Випотрошені тушки миють холодною, проточною водою, але ні в якому разі не залишають їх у воді.

Перед засмажуванням курку або курча заправляють «кишенькою», для чого кінці ніжок тушки запихають у розрізи шкіри, зроблені з обох боків кінця філе.

Купуючи забиті птахи, належить звертати увагу на їхню доброякісність. Свіжі забиті птахи мають білу, зі жовтуватим відтінком шкіру без розривів, м'ясо її щільне, очі випуклі, блискучі. Шкіра несвіжих птахів стає темною, а за довгого лежання — зеленуватою, особливо на черевці. Гузка птахів, що псуються, набуває червоного, а потім темно-фіолетового кольору. За дальшого псування дзьоб птахів темніє, очі розм'якшуються, м'ясо втрачає пружність, стає брудно-зеленим, жир — м'яким, кінцівки зеленіють.

Для птахів, що загинули від хвороби або забиті під час хвороби, характерний жовтий або бруднувато-червоний колір м'яса, зморщена шкіра, жовтий або майже білий гребінь.

Вік свійських птахів визначається за станом шкіри, пір'я, гребеню, пальців та луски на ногах.

Молоді птахи мають ніжну, гладеньку, з блакитнуватими жилками шкіру, особливо під крильцями; тверде пір'я, невеликий гладенький тонкий гребінь; гладенькі ноги; гладеньку, без зморщок, луску на них; тонкі кістки і трохи зігнуті пальці.

КУРКА, ТУШКОВАНА З ГОРОДИНОЮ

На 1 кг курятини — 100 г масла, по 500 г моркви і цвітної капусти,
по 200 г баклажанів і зеленого горошку, 1 ст. ложку пшеничного борошна
1-го гатунку, 1 лавровий листок, 1/2 склянки юшки.

Підготовані і заправлені «кишенькою» курячі тушки солять і смажать на жирі до рум'яного кольору. Окремо тушкують до готовості кришену моркву, додаючи до неї жиру і юшки. Цвітну капусту розбирають і варять. Зелений горошок припускають на маслі.

Сині баклажани обдирають, миють, кришать на кружальця, солять, викачують у борошні і смажать.

Засмажену тушку курки розрізують на частини, кладуть разом з підготованою городиною до щільничника, заливають юшкою і жиром, на якому вона смажилася, і тушкують до готовості. Готову курку подають з городиною, з якою вона тушкувалася.

КУРЧАТА, НАЧИНЕНІ ГРИБАМИ І РИСОМ

На 1 кг курчат — 60 г сушених грибів, $\frac{3}{4}$ склянки рису, 2 яйця,
2 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки масла для смаження,
1,5 ст. ложки масла для поливання.

Підготовані тушки курчат заправляють «кишенькою». Сушені гриби миють, варять до готовості, дрібно кришать, ледь смажать і заправляють перцем, сіллю, маслом, сирими яйцями і зеленою петрушки. Перебраний і митий рис припускають на грибній юшці до готовості, додають заправлені гриби, потім вимішують і начиняють цією масою підготовані тушки курчат.

Начинені курчата кладуть до щільничника чи ринки, солять, поливають маслом, ставлять до духовки і засмажують до готовості, поливаючи їх кожні 5—6 хв. маслом, на якому вони смажилися.

Подаючи до столу, курчата поливають маслом і посипають зеленою петрушки.

КУРЧАТА, НАЧИНЕНІ СУХАРЯМИ

На 1 кг курчат — 2 склянки мелених пшеничних білих сухарів, 2 яйця,
2,5 ст. ложки масла для заправки сухарів, 4 склянки молока,
по 1 ст. ложці дрібно покришеної зеленни кропу та петрушки,
2,5 ст. ложки масла для смаження і 1 склянку сметани.

$\frac{3}{4}$ потовчених у ступці (макітрі) пшеничних сухарів, взятих для готування страви, вимішують зі сирими яйцями, маслом, молоком, дрібно покришеною зеленою кропу та петрушки і начиняють цією масою підготовані курчата (с. 95). Потім курчата зашивають, солять, кладуть до щільничника або жарівниці з розігрітим жиром, намащують згори маслом і смажать в духовці 30—40 хв.; при цьому їх цілий час перевертають і поливають тим соком і жиром, в якому вони смажались. За 8—10 хв. перед закінченням смаження курчата посипають рештою сухарів і продовжують смажити у духовці, але вже більше не перевертають.

Готові курчата перекладають до іншої посудини, а до соку і жиру, в якому вони смажилися, виливають сметану, доводять її до кипіння і проціджують.

Подаючи до столу, курчата поливають підготованою підливою зі сметани.

КУРЧАТА В СМЕТАНІ

На 1 кг курчат — 1,5 склянки сметани, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів.
Для салати — 0,5 кг зеленої салати, 4 ст. ложки сметани, 1 яйце,
2 ст. ложки оцту, 1 чайну ложку цукру.

Курчата укладають до щільничника, поливають маслом і смажать в духовці до півготовності. Потім посипають сухарями, заливають сметаною і тушкують до готовості під закритою покришкою.

Зелену салату перебирають, миють і заправляють сметаною, оцтом, цукром і сіллю, кладуть до салатнику або тарілки і посипають згори вареним на твердо січеним яйцем.

Припускаючи, курчата поливають сметаною, в якій вони тушкувалися, а на гарнір подають заправлену зеленою салату.

КАЧКА, СМАЖЕНА З ЯБЛУКАМИ

На 1 качку — 4—5 яблук, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки товчених сухарів,
1 яйце, 1 кг червоних буряків.

Добре помиту всередині і зовні качку начиняють митими і обтертими яблуками, зашивають, посипають сіллю, кладуть на пательню і смажать спочатку з одного, а потім з другого боку, часто поливаючи соком, в якому вона смажиться, а в разі потреби доливають воду.

Наприкінці смаження качку намащують маслом, яйцем і обсипають сухарями.

Перед подаванням до столу з качки виймають яблука і обкладають її ними зовні.

На гарнір до качки подають печені терті і политі качачим жиром буряки.

Якщо жир не спливає, гарнір поливають засмаженим з борошном і цибулею дрібно кришеним салом, заправленим оцтом, цукром і сіллю.

КАЧКА, НАЧИНЕНА ЛОКШИНОЮ ТА ГРИБАМИ

На 1 кг качки — 3 ст. ложки масла, 1 склянку пшеничного борошна, 2 яйця, 25 г сушених грибів, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленниці петрушки, 1 цибулину, 2 горошини пекучого перцю.

Для підливи — 1 цибулину, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 15 г сушених грибів, 3 ст. ложки сметани.

Сушені гриби миють, варять до готовості і дрібно кришать.

Кришену цибулю окремо засмажують на маслі, додають туди гриби і смажать все 8—10 хв.

З борошна готують домашню локшину і варять її у грибному відварі. Готову локшину відкидають на сито, додають смажені гриби і цибулю, заправляють меленим перцем, сіллю і сирими яйцями.

З приготованої качки видаляють кістки, начиняють заправленою локшиною, зашивають нитками, солять, кладуть до жарівниці з добре розігрітим жиром, смажать до рум'яного кольору і досмажують в духовці.

Готову качку ріжуть на порційні шматки разом з локшиною і, подаючи до столу, поливають грибною підливою. Можна також подати квашені яблука. Приготування підливи. Сухі гриби варять, а борошно окремо засмажують на маслі і потім розчиняють його грибним наваром, додаючи дрібно посічених засмажених на маслі грибів і цибулі, солі, метани. Все варять протягом 10—15 хв.

ІНДИЧИНА З ПІДЛИВОЮ

На 1 кг індичини — 100 г масла, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 1 ст. ложку пшеничного борошна 1-го гатунку, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1 корінь моркви, 1 цибулину, 2 горошини запашного перцю.

Обчищену і миту індичину солять, кладуть до жарівниці, поливають маслом, додають обібраних, митих і кришених на кружальця петрушки, моркви, цибулі і смажать в духовці, поливаючи кожні 10—15 хв. соком і жиром, на якому смажиться індичина.

Смажену індичину ріжуть на порції. До жиру і соку, в яких вона смажилася, кладуть ледь засмажене борошно, сметану, запашний перець, варять, протирають крізь сито, доводять до кипіння, солять і заправляють маслом. Порізану індичину заливають підливою і нагривають. Подаючи до столу, індичину поливають підливою і посипають зеленною.

ІНДИЧИНА З РИСОВОЮ НАЧИНКОЮ

На 1 кг індичини — $\frac{3}{4}$ склянки рису, 1,5 ст. ложки масла для засмажування, 50 г родзинок, 3 яйця, 2 ст. ложки масла для поливання при подачі до столу.

Рис варять в невеликій кількості води (припускають), вимішують з помитими родзинками, сирими яйцями і маслом. Підготовану індичину начиняють рисом, кладуть до щільничника або жарівниці, поливають згори маслом, ставлять до духовки і засмажують до готовості, поливаючи кожні 10 хв. соком і жиром, що при цьому спливає. Смажену індичину ріжуть на порції і подають з рисовою начинкою, яку поливають соком індичини і маслом.

ГУСКА З ЯБЛУКАМИ

На 1 кг гуски — 800 г яблук, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки.

Обчищену, патрану і миту гуску починають добре митим лушпинням яблук, солять, кладуть до жарівниці і смажать в духовці до готовості, поливаючи кожні 10 хв. жиром, що при цьому спливає. Обібрані, з вичищеним насінням яблука розрізують навпіл, кладуть до щільничника, скроплюють гусячим жиром і запікають в духовці 10—15 хв.

Зі засмаженої гуски видаляють лушпиння яблук, ріжуть її на порційні шматки і кладуть на середину тарелі, а навколо — печені яблука, все поливають соком і жиром, на якому смажилася гуска і посипають дрібно кришеною зеленіною петрушки.

СТРАВИ З КАРТОПЛІ І ГОРОДИНИ



СТРАВИ З КАРТОПЛІ

З вареної і протертої картоплі готують значну кількість страв. Щоб варена картопля була смачною, її треба варити на парі обібраною. Для цього до ринки вставляють металеву сітку на ніжках і наливають воду до рівня сітки. Як тільки-но вода почне кипіти, картоплю кладуть на сітку і варять до готовості. Однак в такий спосіб можна варити лише невелику кількість картоплі.

При варінні картоплі без сітки, її не одразу доводять до повної готовості, а зливають з неї воду і обсушують (нагрівають) у посудині 3—4 хв. Саме в цей час вона й доварюється. Щоб картопля не розварювалася, її треба варити за один раз не більше 3—4 кг.

Щоб приготувати страви з протертої картоплі, її по обсушуванню гарячою протирають кризь спеціальне сито або мелють на м'ясорубку, а потім заправляють продуктами, взятими за рецептурою. Якщо ж протирати картоплю холодною, маса буде в'язкою й тягучою і, крім того, набуває сірого кольору.

Треба також пам'ятати, що страви з відвареної картоплі через 1,5—2 год. по готуванню набувають червонувато-жовтого кольору, а також погіршується їхній запах і смак. Крім того, коли відварена картопля постоїть тривалий час, вона стає твердою.

Велику кількість страв готують також з тушкованої картоплі.

Тушують її з прянощами і приправами в посудині, накритій покришкою. Води при цьому наливають небагато. Картоплю спочатку нагрівають на плиті, а потім ставлять до духовки, де й тушують до готовості.

КАРТОПЛЯ, ФАРШИРОВАНА ГРИБАМИ

На 1,5 кг картоплі — 50 г сухих грибів, 2 яйця, по 2 ст. ложки мелених сухарів і розтопленого масла, 50 г цибулі, 20 г зеленени петрушки, 1 склянку грибного відвару. Крім того, беруть по грудочці масла, щоб покласти на кожну картоплину, подаючи до столу.

З великих картоплин обдирають шкірку, миють, варять до напівготовості і вирізують серцевину. Миті сухі гриби варять до готовості, дрібно кришать, додають засмажену кришену цибулю, варені на твердо покришені яйця, мелені сухарі, дрібно кришену зелень петрушки, сіль. Все добре вимішують і фарширують підготовану картоплю, кладуть її до щільничника, заливають відваром, у якому варилися гриби, накривають покришкою і тушують до готовості. Подаючи до столу, на кожну картоплину кладуть грудочку масла і посипають зеленіною петрушки.

КАРТОПЛЯ З МАКОМ

На 1 кг картоплі — 3 ст. ложки маку, 1 ст. ложку масла, $\frac{3}{4}$ склянки молока.

Мак насипають до посудини, заливають окропом і накривають посудину грубим полотном. Коли вода вистигне, її зливають, а мак труть качалкою або кілька разів мелють на м'ясорубку.

Варену картоплю гарячою протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, кладуть до ринки, додають намочений і розтертий мак, масло, вимішують, вливають поступово, безперервно мішаючи, гаряче переварене молоко і добре нагрівають.

Картоплю з маком треба подавати до столу не пізніше як через півгодини по готуванню.

КАРТОПЛЯ З ХРОНОМ

100 г хрону, 2 ст. ложки масла, 1 склянку молока.

Картоплю обдирають, варять, відціджують, обсушують, протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, кладуть до ринки, додають тертий лід нагрітий на маслі хрін, вливають поступово гаряче переварене молоко, безперервно мішаючи, і добре нагрівають.

КАРТОПЛЯ ЗІ САЛОМ

На 1 кг картоплі — 100 г сала, 2 цибулини, 3 ст. ложки тертого черствого пшеничного хліба.

Сало ріжуть на дрібні кубики і лід смажать разом з цибулею. Потім кладуть обібрану, кришену на кубики картоплю і смажать її до рум'яного кольору. Подаючи до столу, картоплю посипають тертим черствим лідом засмаженим пшеничним хлібом.

КАРТОПЛЯ З МОРКВОЮ

На 1 кг картоплі — 6 морквин, 1 склянку молока, 2 ст. ложки масла.

До вареної протертої картоплі кладуть масло, добре вимішують і, безперервно мішаючи, вливають гаряче переварене молоко, потім масу добре нагрівають. По цьому до картоплі додають припущену з маслом моркву і знову вимішують.

Подаючи до столу, згори на картоплю кладуть грудку масла.

КАРТОПЛЯ, ТОВЧЕНА ЗІ САЛОМ І ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг картоплі — 50 г сала, 2 цибулини.

Свіже сало ріжуть на дрібні кубики і засмажують до ясно-коричневого кольору, потім додають дрібно кришену цибулю і смажать, поки цибуля не зарум'яниться. Смажене сало з цибулею вимішують з відвареною картоплею, товчуть на однорідну масу і нагрівають.

КАРТОПЛЯ З ЧИНОЮ АБО КВАСОЛЕЮ

На 1 кг картоплі — 1 склянку чини або квасолі, 1 ст. ложку масла,
1 склянку молока, 1 ст. ложку масла для подавання з картоплею,
1 ст. ложку — дрібно покришеної зеленни петрушки.

До відварених та протертих картоплі і чину або квасолі додають масло, сіль, поступово, безперервно мішаючи, вливають гаряче переварене молоко і добре нагрівають.

Подають картоплю з маслом і посипають зеленною петрушки.

КАРТОПЛЯ, ТУШКОВАНА З ЧОРНОСЛИВОМ

На 1,5 кг картоплі — 100 г чорносливу, 1 ст. ложку масла, 1 цибулину.

Обібрану, кришену на великі кубики картоплю кладуть до щільничника чи ринки, заливають юшкою, накривають покришкою і тушкують 15—20 хв.

Потім додають перебраний і митий чорнослив, ледь засмажену кришену цибулю, солять і тушкують до готовості. Тушковану картоплю, подаючи до столу, посипають дрібно покришеною зелениною петрушки.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ І РИСОМ

На 1 кг картоплі — $\frac{1}{2}$ склянки рису, 200 г яблук, 1 цибулину, 2,5 ст. ложки жиру, 1 яйце, 1 ст. ложку сухарів, 1 чайну ложку дрібно покришеної зеленени петрушки.

Для підливи — по 2 чайні ложки пшеничного борошна і масла, 1,5 склянки сметани.

Обібрану картоплю кришать на дрібні кубики і смажать. Окремо миють яблука, розрізують, видаляють серцевину і кришать їх на кубики. Цибулю обдирають, дрібно кришать і ледь смажать. Рис перебирають, миють і припускають (варять з невеликою кількістю води) до готовості. До припущеного рису кладуть засмажену картоплю, яблука, засмажену цибулю, сирі яйця, сіль, все добре вимішують, а потім викладають до щільничника чи ринки, намащених маслом, посипають сухарями і запікають в духовці.

Запечену картоплю крають на порційні шматочки і, подаючи до столу, поливають сметановою підливою й посипають зелениною петрушки.

Готування підливи. Просіяне борошно нагрівають на маслі, додають частину юшки, сметану, вимішують, розчиняють рештою юшки, добре проварюють, проціджують крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

БАБКА КАРТОПЛЯНА ЗІ СИРОМ

На 1 кг картоплі — 150 г сиру, 2 яйця, 2,5 ст. ложки пшеничного борошна, 3 ст. ложки масла, по 1 ст. ложці цукру і мелених сухарів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Обібрану картоплю варять, протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку разом зі сиром, додають розтерті з цукром жовтки, трохи (1 чайну ложку) розігрітого масла, ледь засмажене борошно, сіль, добре розмішують і додають збиті білки. Підготовану масу викладають до щільничника чи ринки, намащених жиром та посипаних сухарями, і ставлять до духовки запікатись.

Бабку подають краюною на шматки, политі розігрітим маслом, і доливають сметану.

БАБКА КАРТОПЛЯНА З ГРИБАМИ

На 1 кг картоплі — 400 г свіжих грибів або 100 г сушених, 200 г пшеничного черствого хліба, 3 цибулини, 3,5 ст. ложки смальцю або масла, 2 яйця, 3 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки.

Для підливи — 1 ст. ложку пшеничного борошна, по 2 ст. ложки масла і томату-пюре, $\frac{1}{2}$ цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1,5 склянки грибного відвару.

Зварену, відціджену і просушену картоплю гарячою протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, заправляють яйцями і солять. Свіжі або варені сушені гриби дрібно кришать, вимішують зі засмаженою цибулею і продовжують смажити ще 8—10 хв. Потім додають до цієї маси терту черству булку і заправляють меленим перцем, сіллю і зелениною петрушки.

До щільничника чи ринки, намащених смальцем і посипаних сухарями, кладуть шарами картоплю і підготовані гриби так, щоб горішній шар був з картоплі. Посипають згори сухарями, скроплюють смальцем і ставлять до духовки запікати.

Подаючи до столу, бабку поливають підливою.

Готування підливи. Кришену цибулю трохи смажать на смальці або на маслі, додають ледь засмажені борошно і томат-пюре, вимішують, вливають грибний відвар та сметану, солять і добре проварюють.

КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА ЗІ СИРОМ

На 1 кг картоплі — 200 г сиру, 1 яйце, 1,5 ст. ложки жиру, 1,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку сухарів і $\frac{1}{2}$ склянки сметани для підливи.

Картоплю обдирають, варять і протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку. До протертої картоплі кладуть частину сирих яєць, сіль і все добре вимішують. Сир протирають крізь сито і вимішують з рештою сирих яєць, цукром і сіллю.

Половину підготованої картоплі кладуть до щільничника чи ринки, намащених жиром, згори кладуть рівним шаром заправлений сир, а на нього решту картоплі, намащують яйцем, посипають сухарями і запікають.

Запіканку крають на порційні шматки, розкладають на тарілки і збоку доливають сметану.

КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА З М'ЯСОМ

На 1 кг картоплі — 150 г м'яса, 1 ст. ложку жиру, 1 яйце, $\frac{1}{2}$ цибулини, 5 горошин пекучого перцю, 1 ст. ложку сухарів, 1 ст. ложку масла для поливання.

Картоплю обдирають, варять, протирають крізь сито, солять і заправляють сирими яйцями.

М'ясо миють, видаляють кістки, ріжуть на кубики, тушкують до готовості, мелють на м'ясорубку і заправляють ледь засмаженою кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю.

Половину підготованої картоплі кладуть рівним шаром до намащеного жиром і посипаного сухарями щільничника чи ринки. Згори на картоплю кладуть заправлений м'ясний фарш, а потім решту картоплі, вирівнюють поверхню, намащують яйцем, посипають сухарями і запікають в духовці.

Подаючи до столу, запіканку крають на порційні шматки, розкладають на тарілки і поливають розігрітим маслом.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА ЗІ СИРОМ

На 1 кг картоплі — 300 г сиру, 1,5 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 горошини пекучого перцю.

Варену картоплю кришать на кружальця, посипають перцем, викладають тонким шаром до щільничника чи ринки, скроплюють маслом, посипають сиром і поливають сметаною. Потім знову кладуть шарами картоплю, масло, сир і сметану, і так пророблюють 2—3 рази з розрахунком, щоб горішній шар був з картоплі.

Поливають згори сметаною, накривають покриткою і тушкують в духовці 30—40 хв.

КАРТОПЛЯНІ ЗАВИВАНЦІ З РІЗНОЮ НАЧИНКОЮ

На 1 кг картоплі — 1 яйце, 3 чайні ложки картопляного крохмалю, по 1 ст. ложці сухарів, жиру і сметани.

Обібрану картоплю варять, протирають крізь сито, додають картопляного крохмалю, сирих яєць, сіль і все разом добре вимішують.

Підготовану картопляну масу кладуть довгою смужкою на вологого рушника, на картоплю кладуть начинку, звивають у рулет і викладають на намащену жиром бляху швом до низу. Поверхню завиванця намащують сметаною, посипають сухарями і запікають.

Завиванця крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають сметаною.

Готування м'ясної начинки. М'ясо миють, видаляють кістки, одержаний м'якуш ріжуть на кубики, тушкують до готовості, мелють на м'ясорубку і заправляють ледь засмаженою кришеною цибулею і перцем.

Для начинки — 250 г м'яса, 1 цибулину, 1 ст. ложку жиру, 4 горошини пекучого перцю.

Готування начинки з грибів. Миті сушені гриби варять до готовості, дрібно кришать, заправляють ледь засмаженою кришеною цибулею, додають сухарі, мелений перець, сіль, дрібно кришену зеленину петрушки і все добре вимішують.

Для начинки — 40 г сушених грибів, 1,5 цибулини, 1 ст. ложку жиру, 1/2 склянки мелених сухарів, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки, 3 горошини пекучого перцю.

Готування начинки зі сиру. Сир труть і добре вимішують зі сирими яйцями і цукром.

Для начинки — 200 г сиру, 1 яйце, 1 ст. ложку цукру.

Готування начинки з нуту або гороху. Зварений нут або горох мелють на м'ясорубку і заправляють ледь засмаженою цибулею, перцем і сіллю.

Для начинки — 1 склянку нуту або гороху, 1,5 цибулини, 2 ст. ложки жиру, 3 горошини пекучого перцю.

КАРТОПЛЯНИКИ З ГРИБАМИ

На 1 кг картоплі — 1 яйце, 1 цибулину, 30 г сушених грибів, 1 ст. ложку жиру, 0,5 ст. ложки картопляного крохмалю, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 ст. ложки мелених сухарів, 1,5 ст. ложки жиру для смаження.

Для підливи — 10 г сушених грибів, 0,5 ст. ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложку жиру, 1,5 цибулини, 1 ст. ложку томату-пюре, 1,5 склянки грибної юшки.

Картоплю обдирають, миють, варять, обсушують і гарячою протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку.

До протертої картопляної маси додають жовтки, перець, сіль, варені, січені і ледь засмажені разом з цибулею гриби і картопляний крохмаль. Всю масу добре вимішують, ділять на картопляники, викачують у борошні, надають форми котлет, намащують яйцем, посипають сухарями і смажать на пательні на добре розігрітому жирі з обох боків до рум'яного кольору.

До картопляників подають грибну підливу.

Готування підливи. Дрібно кришену цибулю ледь смажать, додають дрібно покришені варені гриби, томат і все разом знову смажать. Борошно окремо засмажують на маслі, розчиняють відваром з грибів і вимішують з цибулею і грибами. По цьому добре переварюють та заправляють маслом і сіллю.

КАРТОПЛЯНІ ПАЛЬЧИКИ

На 1 кг картоплі — 1 яйце, 3 ст. ложки жиру, 2,5 ст. ложки картопляного крохмалю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки, 2 ст. ложки масла для поливання.

Обібрану картоплю варять і протирають крізь сито, кладуть до неї сирі яйця, картопляний крохмаль і частину зеленни петрушки, все добре мішають. З одержаної маси викачують валики завгубшки 1—1,5 см, крають їх завдовжки 12—15 см і засмажують на маслі до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, пальчики поливають маслом і посипають зеленною петрушки.

КОТЛЕТИ З КАРТОПЛІ ПО-КИЇВСЬКОМУ

На 1 кг картоплі — 1,5 ст. ложки масла, 2,5 ст. ложки жиру, 1 склянку молока, 2,5 ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки картопляного крохмалю, 2 яйця, 20 г сушених грибів, 4 ст. ложки сухарів.

Для підливи — 15 г сушених грибів, по 0,5 ст. ложки пшеничного борошна і жиру, 2 цибулини, 1 чайну ложку масла.

Обібрану картоплю варять, протирають крізь сито, заправляють частиною сирих яєць, крохмалем і сіллю. Борошно просіюють, ледь смажать, розчиняють перевареним молоком так, щоб одержати густу підливу, а потім переварюють і вимішують з кришеними вареними грибами.

Підготовану картоплю ділять на порції, починають молочною підливою з грибами, надають форми огірка, викачують у борошні, вмочують у яйця, викачують вдруге в сухарях і засмажують до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, до котлет доливають грибної підливи.

Готування підливи. Гриби миють, варять до готовості, дрібно кришать, смажать, додають дрібно кришену цибулю, засмажений томат, засмажене борошно; все вимішують, розчиняють грибним відваром, добре переварюють і заправляють маслом.

КАРТОПЛЯ ПЕЧЕНА З МАСЛОМ

На 1 кг картоплі — 3 ст. ложки масла.

Необібрану картоплю добре миють, кладуть на пательню або бляшку одну біля одної, посипають згори сіллю, ставлять до духовки і печуть до готовості. З готової картоплі обдирають лущайки разом зі сіллю і подають гарячою з маслом.

КАРТОПЛЯНИКИ З КИСЕЛЕМ З ЧОРНОСЛИВУ

На 1 кг картоплі — 4 ст. ложки пшеничного борошна, 2 яйця,

3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки жиру.

Для киселю — 70 г чорносливу, 3 ст. ложки цукру, 2 чайні ложки картопляного крохмалю, 2 склянки води.

Обібрану картоплю варять, протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку і добре вимішують з просіяним борошном, сирими яйцями, молоком і сіллю. З приготованої маси роблять круглі картопляники завгрубшки 1 см і смажать на розігрітому жирі до готовості.

Подаючи до столу, картопляники поливають киселем з чорносливу.

Готування киселю. Чорнослив перебирають, миють, заливають водою, варять доти, поки не стане м'яким. Зварений чорнослив протирають крізь сито, додають цукор, відвар, в якому варився чорнослив, і доводять до кипіння.

Картопляний крохмаль розчиняють у холодній перевареній воді, вливають його тонким струменем, безперервно мішаючи, до киплячої рідини з чорносливом, дають один раз закипіти і знімають з плити.

ОЛАДКИ КАРТОПЛЯНІ ЗІ СМЕТАНОЮ

На 1 кг картоплі — $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 1 яйце, 2 ст. ложки жиру, 0,5 чайної ложки соди, 1,5 ст. ложки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани для підливи.

Обібрану варену картоплю протирають крізь сито, добре вимішують з просіяним борошном, цукром, сирими яйцями, сіллю і содою. Приготовану масу виливають ложкою на пательню з розігрітим жиром і смажать оладки.

До оладків подають сметану,

За бажанням до протертої картоплі можна додавати сиру натерту моркву (3 шт на 1 кг картоплі). Можна також додавати до картоплі сирі натерті кабачки і гарбуз.

ПИРІЖКИ З КАРТОПЛІ З ГРИБАМИ І РИСОМ

На 1 кг картоплі — 1 яйце, 3 ст. ложки рису, 30 г сушених грибів, 1,5 цибулини, 1 ст. ложку жиру, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку масла для поливання.

Варену картоплю протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, кладуть сирі яйця, заправляють сіллю, перцем і добре вимішують. З картопляної маси роблять коржики,

накладають на них рисовий фарш з грибами, загортають кінці коржика, надають йому форми пиріжка, викачують у борошні і засмажують з обох боків до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, картопляні пиріжки поливають маслом.

Готування фаршу. Рис перебирають, миють, варять розсипчасту кашу і розмішують її з вареними січеними й трохи засмаженими грибами, засмаженою кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю.

🌿 СТРАВИ З КАПУСТИ 🌿

Багато страв готують зі свіжої і квашеної білоголодкової капусти. Перед готуванням страви капусту треба добре обібрати — зняти горішні забруднені і пошкоджені листки, надрізавши їх біля основи, а також зрізати зовнішню частину качана. По цьому головку розрізують на 2 або 4 частини. Якщо з капусти готують голубці, качани вирізують з усієї головки, не порушуючи цілості листків.

Квашену капусту перебирають і видушують сік. Якщо капуста має зайву кислотність, її миють два-три рази в холодній воді, щоразу міняючи воду, або ж намочують на 1—2 год., по чому видушують.

Ранню капусту варять у відкритій посудині з великою кількістю солоної води, за сильного кипіння, що зберігає колір, усуває гіркість і неприємний запах капусти.

КАПУСТА З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА І ПШОНА

На 800 г капусти — 400 г м'яса, по 80 г пшона і цибулі, по 40 г сала і томату-пюре, по 100 г масла й сметани, 20 г пшеничного борошна.

М'ясо ріжуть на дрібні шматочки і мелють на м'ясорубку разом з ледь засмаженою кришеною цибулею, розмішують з розсипчастою пшоняною кашею та заправляють сіллю і перцем.

Обібрані і миті тверді головки капусти середньої величини розрізують вздовж качана на 4 частини, варять 5—6 хв. в посоленій воді, відкидають на друшляк, а потім кладуть між листками підготовану масу. По цьому листки добре стискають, кладуть до щільничника, на дні якого викладають шматочки сала, заливають юшкою і тушкують до напівготовості. Потім заливають сметаново-томатовою підливою і тушкують до готовості. Подаючи до столу, капусту поливають підливою і посипають зеленіною петрушки.

Готування підливи. Ледь засмажене борошно розчиняють юшкою, кладуть сметану, трохи засмажений томат 1 лавровий листок, доводять до кипіння, солять і проціджують.

КАПУСТА З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА ТА РИСУ

На 1 головку капусти (600—700 г) — 400 г м'яса, 2 ст. ложки рису, 1 склянку сметани, 1 ст. ложку масла і 1 цибулину.

З очищеної і промитої білоголодкової капусти вирізують качана так, щоб головка залишилася цілою. Підготовану капусту кладуть до посоленого окропу і варять до напівготовості, а потім відкидають на сито або друшляк, щоб стекла вода.

Мите і відокремлене від кісток м'ясо мелють на м'ясорубку, додають варений рис, засмажену кришену цибулю, мелений перець, солять, і добре вимішують.

У відвареної головки капусти роз'єднують великі листки і поміж них накладають м'ясного фаршу. Потім листки стискають так, щоб головка мала вигляд цілої. Нафаршировану головку кладуть до ринки, поливають згори розігрітим маслом і ставлять до духовки зарум'янитися до золотавого кольору. Потім капусту згори заливають сметаною, накривають ринку покришкою і тушкують до готовості. Готову капусту ріжуть на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають сметаною, в якій вона тушувалася.

ТУШКОВАНА КВАШЕНА КАПУСТА З ГРИБАМИ

На 1 кг квашеної капусти — 2 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 30 г сушених грибів, 1 цибулину, 3 горошини пекучого перцю, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ склянки грибного відвару.

Сушені гриби миють, варять до готовості і кришать на соломку. Видушену квашену капусту заливають грибним відваром і тушкують.

Коли капуста стане м'якою, додають кришену, ледь засмажену разом з кришеними грибами цибулю, ледь засмажене борошно, перець і сметану, все добре вимішують і продовжують тушкувати 8—10 хв.

КАПУСТА, ТУШКОВАНА З ЯБЛУКАМИ

На 1 кг свіжої капусти — 400 г свіжих яблук, 3 ст. ложки жиру, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 цибулини, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки, 1 склянку юшки або води.

Шатковану свіжу капусту тушкують до готовості, додають окремо ледь смажені на маслі кришену цибулю і борошно, терті яблука, сметану й сіль. Все добре вимішують і продовжують тушкувати 8—10 хв.

Подаючи до столу, капусту посипають зеленіною петрушки.

КАПУСТА, СМАЖЕНА ЗІ САЛОМ

На 1 кг квашеної капусти — 150 г сала, 1,5 цибулини, 0,5 чайної ложки цукру, 3 горошини пекучого перцю.

Сало ріжуть на кубики, ледь смажать, додають шатковану цибулю і продовжують смажити ще 12—15 хв. По цьому до сала додають видушену квашену капусту, добре вимішують і смажать все разом до повної готовості капусти.

Смажену капусту заправляють цукром і меленим пекучим перцем.

КАПУСТА ЗАПЕЧЕНА

На 1 кг свіжої білоголової капусти — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 ст. ложку жиру, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 цибулину, 3 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку сухарів, 2 ст. ложки масла для поливання перед подаванням до столу.

Капусту кришать і тушкують до готовості. Потім додають сметану, смажену цибулю, мелений перець, сіль, засмажене борошно і добре мішають. Приготовану масу викладають до щільничника чи ринки, посипають меленими сухарями, скроплюють жиром і ставлять до духовки запікати.

Подаючи до столу, капусту поливають розігрітим маслом.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕНА З РИСОМ І ГРИБАМИ

На 1 кг білоголової свіжої капусти — 2,5 ст. ложки жиру, 2 склянки молока, $\frac{3}{4}$ склянки рису, 50 г сушених грибів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 яйця, 1,5 цибулини, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки, 1 ст. ложку сухарів.

Кришену на кубики капусту тушкують з частиною молока до готовості. Припущений з рештою молока, змішаного з грибним відваром, рис заправляють засмаженою кришеною цибулею, засмаженими грибами, зеленіною петрушки і сіллю.

До щільничника чи ринки, намащених жиром, кладуть тушковану капусту, згори — заправлений рис, на рис — другий шар капусти і так укладають кілька шарів, щоб горішній шар був з капусти. Потім намащують сирими яйцями, посипають сухарями і ставлять до духовки запікати.

Готову капусту ріжуть на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають сметаною.

ЗАВИВАНЕЦЬ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 1 кг свіжої білоголовної капусти — 2 ст. ложки жиру, 50 г сушених грибів, 1 склянку гречаних крупів, 2 цибулини, 2 яйця, 1 ст. ложку сухарів, по 3 горошини запашного і пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки, 2 ст. ложки масла для поливання.

Відварену до напівготовості головку капусти роз'єднують на листки, відбивають на них сікачем жилки і кладуть вздовж рушника один біля одного.

З підсушених гречаних крупів варять в'язку кашу, дають вистигнути, додають половину потрібної норми варених січених яєць, варені смажені і січені гриби, кришену й засмажену цибулю і мелений перець, все добре вимішують, викладають на листки капусти, завивають у рулет, кладуть на бляху, намащену жиром, згори намащують сирими яйцями, посипають сухарями і запікають.

Подаючи до столу, готового завиванця ріжуть на порційні шматки, поливають розігрітим маслом і посипають зеленіною петрушки.

ГОЛУБЦІ З ПШОНОМ

На 1 кг свіжої капусти — 1 склянку пшона, 25 г сала, 2 моркви, 1 цибулину, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 2 ст. ложки томату-пюре, 3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку жиру, 2 горошини пекучого перцю, 1 склянку юшки.

Свіжу капусту обварюють окропом цілою головою без качана і роз'єднують листки. У листків зрізують жилки.

Пшоно мийють, заливають водою, доводять до кипіння і відкидають на сито. Потім заправляють його ледь засмаженою кришеною цибулею і морквою, порізаним салом, перцем і сіллю.

Заправлене пшоно кладуть на підготовані листки капусти, згортають у трубку, укладають до щільничника або на бляху, заливають сметановою підливою і тушкують до готовості. Подаючи до столу, голубці поливають підливою, в якій вони тушкувалися.

Готування підливи. Борошно ледь смажать на жирі, додають томат, вливають юшку, сметану, переварюють, проціджують і солять.

ПІНОВИК З КАПУСТИ

На 1 кг свіжої білоголовної капусти — 3 яйця, 1,5 ст. ложки масла, $\frac{3}{4}$ склянки мелених сухарів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{3}{4}$ склянки молока, 1 цибулину, 3 горошини пекучого перцю, 1 чайну ложку цукру.

Шатковану капусту тушкують з молоком до готовості, потім охолоджують, мелють на м'ясорубку, додають сухарі, розтерті з цукром жовтки, розігріте масло, ледь засмажену цибулю, сало, мелений перець, збиті білки, все вимішують, викладають до щільничника чи ринки, намащеної маслом, і запікають в духовці.

До піновика подають сметану.

ЦВІТНА КАПУСТА, СМАЖЕНА В СУХАРЯХ

На 1 кг цвітної капусти — 2,5 ст. ложки масла, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 2 яйця, 2 ст. ложки мелених сухарів.

У цвітної капусти відрізають листки, видаляють потемнілі й гнілі частини, вирізують качана, відступаючи на 1 см від початку розгалуження головки.

Обібрану капусту кладуть для видалення гусені і дощових черв'яків на 30 хв. до холодної посоленої води (20 г солі на 1 л води).

Підготовану цвітну капусту розрізають хрестоподібно вздовж качана знизу догори, кладуть до ринки і варять без покриття в посоленій воді за сильного кипіння до готовості. За такого способу варіння краще зберігається колір капусти.

Зварену капусту відкидають на сито, кришать на платівки завтовшки 1—1,5 см, викачують у борошні, яйцях, сухарях, і засмажують з обох боків.

ЦВІТНА КАПУСТА, СМАЖЕНА В ТІСТІ

На 1 кг цвітної капусти — 2,5 ст. ложки масла, 1 склянку пшеничного борошна, $\frac{3}{4}$ склянки молока, 2 яйця.

Цвітну капусту обдирають, розділяють на окремі суцвіття, варять в посоленій воді до готовості і відкидають на сито. Зварені суцвіття капусти викачують в тісті і смажать на киплячому жирі.

Готування тіста. До просіяного борошна додають частину молока, жовтки, сіль, вимішують, розчиняють молоком до консистенції густої сметани і сполучають зі збитими білками.

СІЧЕНИКИ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

На 1 кг цвітної капусти — 1,5 ст. ложки масла, 5 ст. ложок манних крупів, 1 склянку молока, 3 ст. ложки мелених сухарів, 1 яйце.

Обібрану цвітну капусту кришать на невеликі шматочки і тушкують з молоком до готовості. Тушковану капусту мелють на м'ясорубку з густою сіткою, додають підсушені манні крупы, мішають і тушкують до повної готовості крупів.

Приготовану масу охолоджують, заправляють сирими яйцями і сіллю, ділять на порції, викачують у сухарях, надають форми котлет і смажать.

🌿 СТРАВИ З МОРКВИ 🌿

З відвареної, смаженої і запеченої моркви готують багато смачних і поживних страв. Моркву перед обчищенням перебирають і миють, а потім зішкрябують з неї шкірку. Моркву кладуть до окропу, накривають покришкою і варять за повільного кипіння до готовості, тушкують і припускають під покришкою з невеликою кількістю рідини (юшки та води) за слабого кипіння.

БАБКА З МОРКВИ

На 1 кг моркви — 3 яйця, 1 склянку пшеничних сухарів, 2 ст. ложки пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ склянки свіжої сметани, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру, 1 чайну ложку солі.

Для підливи — 0,5 л молока, 2 ст. ложки цукру, 1 яйце.

Шкрябану моркву натирають на тертку, ледь засмажують на маслі разом зі сухарями, додають сметану, розтерті з цукром жовтки, $\frac{3}{4}$ потрібного за нормою розігрітого масла, борошно, сіль, все разом вимішують. Приготовану масу вимішують зі збитими білками, кладуть до щільничника чи ринки, намащують маслом і ставлять до духовки на 1 год. запікатись. Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають молочною підливою.

Готування підливи. Сирі яйця труть з цукром і ледь заварюють молоком.

БАБКА З МОРКВИ І НУТУ АБО ГОРОХУ

На 600 г моркви — $\frac{1}{2}$ склянки нуту або гороху, 2 ст. ложки манних крупів, 1 яйце, 1 ст. ложку мелених сухарів, 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки молока, по 2 г гвоздики і цинамону, 1 ст. ложку цукру, 4 ст. ложки сметани.

Обшкрябану моркву дрібно кришать і тушкують разом з молоком до готовості. Стушковану моркву вимішують із в'язкою манною кашею і вареним нуту або горохом. Одержану

масу мелють на м'ясорубку і заправляють сирими яйцями, гвоздикою, цинамоном, цукром та сіллю. Заправлену масу кладуть до намащених маслом і посипаних сухарями щільничника чи ринки і запікають в духовці.

Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають сметаною.

ПІНОВИК З МОРКВИ

На 1 кг моркви — 4 яйця, 1 склянку молока, 1 склянку мелених сухарів, 1,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Обшкрябану моркву дрібно кришать і тушкують до готовості, додаючи частину молока і масла. Стушковану моркву вимішують з намоченими в теплому молоці сухарями.

Одержану масу мелють на м'ясорубку з густою сіткою, заправляють розтертими з цукром жовтками, сіллю, збитими білками, викладають до намащеного маслом щільничника або глибокої пательні і запікають.

До піновика, покраяного на порційні шматки, подають сметану в окремому посуді.

МОРКВА В МОЛОЦІ З ПОТАПЦЯМИ

На 1 кг моркви — 3 ст. ложки масла, 2 склянки молока, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 150 г пшеничного хліба, 1 яйце, 1 ст. ложку цукру.

Обшкрябану моркву кришать на дрібні брусочки, заливають частиною перевареного молока, додають цукор, частину масла, сіль і тушкують до готовості. Борошно ледь смажать, розчиняють молоком, в якому тушувалася морква, переварюють, заливають стушковану моркву і доводять до кипіння. Булку крають на прямокутники, намочують у молоці, змішаному з яйцями і цукром, і смажать.

МОРКВА З ГОРОШКОМ

На 400 г моркви — 300 г відцідженого консервованого зеленого горошку або $\frac{1}{2}$ склянки сухого горошку, 1,5 склянки молока, 2 ст. ложки масла, 1 чайну ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку дрібно кришеного кропу.

Моркву кришать на дрібні кубики і припускають з половиною взятої норми масла й четвертою частиною молока. Борошно ледь засмажують на маслі, вливають решту перевареного молока, вимішують і переварюють.

Припущену моркву вимішують з консервованим або вареним горошком, додають підготовану підливу, цукор, сіль, решту масла, кришений кріп і доводять до кипіння.

СТРАВИ З ПОМІДОРІВ

ПОМІДОРИ З М'ЯСНОЮ НАЧИНКОЮ

На 1 кг помідорів — 700 г м'яса, 1,5 ст. ложки рису, 1 цибулину, 1 ст. ложку мелених сухарів, 1 ст. ложку масла, 3 горошини пекучого перцю.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Свіжі відібрані помідори миють у холодній воді, зрізують денце і видаляють з них сік і насіння. До порожнини, що утворилася, кладуть м'ясну начинку. Згори начинку посипають сухарями, скроплюють розігрітим маслом і ставлять до духовки пекти.

Подаючи до столу, помідори поливають сметановою підливою.

Готування начинки. М'ясо відокремлюють від кісток, ріжуть на дрібні шматочки, мелють на м'ясорубку, заправляють ледь засмаженою цибулею, сіллю і перцем, вимішують з відвареним рисом.

Готування підливи. Просіяне борошно ледь засмажують на маслі, додають частину юшки, сметану, вимішують, розчиняють юшкою, добре переварюють, проціджують крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З ЯЄШНІ

На 1 кг помідорів — 5 яєць, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки дрібно кришеної зеленої цибулі, 3 горошини пекучого перцю.

Відібрані помідори миють, зрізують денця, роблять заглиблення, видаляють насіння, трохи вичавлюють соку, солять, начиняють яєшнею, зеленою цибулею, посипають меленим перцем і засмажують на маслі.

Готування яєшні. До щільничника вливають яйця, вимішують, додають сіль, грудки масла, по чому переварюють на невеликому вогні, за температури не вище 80°, до утворення кашоподібної маси.

Під час варіння масу треба безперервно мішати.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З ЛІВЕРУ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 1 кг помідорів — 300 г ліверу, $\frac{3}{4}$ склянки гречаних крупів, 2 ст. ложки жиру, 2 цибулини, 1 ст. ложку сухарів, 6 горошин пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покритої зеленни петрушки.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 0,5 ст. ложки жиру, $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, $\frac{1}{2}$ невеликої цибулини, 1 моркву, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 1,5 ст. ложки масла, 1 зубець часнику.

У відібраних помідорів зрізують денця, видаляють насіння й сік, наповнюють начинкою з ліверу та гречаної каші, посипають сухарями і ставлять до духовки на 15—20 хв.

Готування начинки. Лівер ріжуть на кубики, заливають гарячою водою і тушкують до готовості. Готове м'ясо мелють на м'ясорубку, вимішують з гречаною кашею і заправляють смаженою кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю.

Подаючи до столу, помідори поливають підливою і посипають зелениною петрушки.

Готування підливи. Цибулю, моркву, петрушку кришать, ледь смажать, додають томат-пюре і смажать ще 8—10 хв., потім вимішують зі засмаженим борошном, розчиняють все юшкою, варять 25—30 хв., по чому протирають крізь сито, доводять до кипіння, заправляють маслом і дрібно кришеним часником.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З КВАСОЛІ

На 1 кг помідорів — $\frac{3}{4}$ склянки квасолі, 1,5 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку сухарів, 2 яйця, 1 цибулину, 1 ст. ложку цукру, 4 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покритої зеленни петрушки.

Для підливи — 1,5 склянки юшки, 0,5 ст. ложки пшеничного борошна, 0,5 ст. ложки жиру, по $\frac{1}{2}$ цибулини, морквини, кореню петрушки, 1 склянку томату-пюре, 0,5 ст. ложки масла.

Підготовані помідори (див. с. 194) наповнюють начинкою, укладають до щільничника, посипають сухарями, скроплюють жиром і ставлять до духовки на 10—15 хв.

Готування начинки. Квасолію завчасно намочують, а потім варять до готовості і відціджують. Варену квасолію мелють на м'ясорубку, заправляють смаженою кришеною цибулею, цукром, меленим перцем і сіллю.

Подаючи до столу, помідори поливають підливою і посипають зелениною петрушки.

Готування підливи. Цибулю, моркву і петрушку кришать і ледь смажать, додають томат-пюре і смажать ще 10—15 хв., потім кладуть засмажене борошно, все вимішують, розчиняють юшкою, варять 40—50 хв., протирають крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА І ПШОНЯНОЇ КАШІ

На 1 кг помідорів — $\frac{1}{2}$ склянки пшона, 200 г м'яса, 1 ст. ложку сухарів, 2 цибулини, 1,5 ст. ложки жиру, 5 горошин пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре.

Приготовані помідори (див. с. 108) наповнюють начинкою з м'яса і пшоняної каші, кладуть до щільничника чи ринки, посипають сухарями і ставлять на 15—20 хв. до духовки.

Готування начинки. М'ясо ріжуть на кубики, кладуть до ринки і тушкують до готовості. Стушковане м'ясо мелють на м'ясорубку, вимішують з розсипчатою пшоняною кашею і заправляють смаженою кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю. Подаючи до столу, помідори поливають підливою і посипають зеленною петрушки.

Готування підливи. Борошно смажать, розчиняють юшкою, додають сметану, засмажений томат, 1 лавровий листок, добре вимішують, доводять до кипіння, солять і проціджують.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ ЗІ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

На 1 кг помідорів — $\frac{1}{2}$ склянки зеленого горошку, 2,5 ст. ложки масла, по 1 ст. ложці цукру і пшеничного борошна, 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Підготовані помідори (див. с. 108) наповнюють начинкою і ставлять на 10—15 хв. до духовки.

Готування начинки. Зелений горошок варять у посоленій воді до готовості і відціджують. Зварений горошок перекладають до ринки і заправляють засмаженим борошном, розчиненим гарячим молоком, цукром та сіллю.

Готові помідори перед подаванням поливають розігрітим маслом і посипають зеленною петрушки.

ПОМІДОРИ СМАЖЕНІ І ЗАПЕЧЕНІ В СМЕТАНОВІЙ ПІДЛИВІ

На 1 кг помідорів — 3 ст. ложки масла, 3 ст. ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложку сухарів, 3 горошини пекучого перцю.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Відбирають тверді помідори, миють їх, кришать на кружальця завгрубшки 1 см, посипають сіллю, меленим перцем, викачують у борошні і смажать.

Засмажені помідори кладуть до щільничника чи глибокої пательні, намащених жиром, заливають сметановою підливою або сметаною, посипають сухарями, скроплюють жиром і запікають в духовці. Сметанову підливу готують так само, як і для страви «Помідори з м'ясною начинкою» (с. 109).

СТРАВИ З БАКЛАЖАНІВ

Із баклажанів готують багато смачних та поживних страв. Баклажани смажать, а також готують з різною начинкою. Перед тим як смажити, баклажани миють і кришать на кружальця, не обдираючи шкірочки. Накришені баклажани посипають з обох боків сіллю і дають їм полежати одну годину, щоб вони від смаження не потемніли. Потім їх миють, викачують у борошні і смажать. Коли готують страви з начинкою, з баклажанів видаляють насіння, не обдираючи шкірочки, і кришать впоперек, надаючи форми скляночок. Невеликі баклажани начиняють цілими.

БАКЛАЖАНИ, СМАЖЕНІ З ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг баклажанів — 1,5 ст. ложки жиру, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 2 цибулини, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре.

Підготовані баклажани засмажують до готовості.

Подаючи до столу, засмажені баклажани, посипають смаженою кришеною цибулею, дрібно покришеною зелениною петрушки і поливають сметаново-томатовою підливою, яку готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою із м'яса і пшоняної каші» (с. 110).

БАКЛАЖАНИ, СМАЖЕНІ З ПОМІДОРАМИ І СМЕТАНОЮ

На 500 г баклажанів — 500 г помідорів, 2 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 3 ст. ложки сметани, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Баклажани і помідори миють, кришать на кружальця завгрубшки 1 см, посипають сіллю і меленим перцем, викачують у борошні, засмажують до готовості в різних посудинах. Готові баклажани кладуть на таріль мішма з помідорами, посипають зелениною петрушки і збоку доливають сметану.

БАКЛАЖАНИ ЗІ СВІЖИМИ ГРИБАМИ Й ЦИБУЛЕЮ

На 500 г баклажанів — 100 г свіжих грибів, 1,5 ст. ложки жиру, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 2 цибулини, 250 г помідорів, 3 ст. ложки сметани, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини кропу.

Баклажани і помідори кришать на кружальця, посипають сіллю і меленим перцем, викачують у борошні і смажать. Гриби миють і кришать на шматочки. Цибулю обдирають, миють, дрібно кришать і смажать.

Додають покришені гриби, мелений перець, сіль і продовжують смажити до готовості грибів, потім вливають сметану і доводять до кипіння. Подаючи до столу, кладуть на таріль або тарілку смажені баклажани мішма з помідорами, згори — гриби зі сметаною та цибулею і посипають зелениною кропу.

БАКЛАЖАНИ З НАЧИНКОЮ З ПШОНЯНОЇ КАШІ І ГРИБІВ

На 1 кг баклажанів — $\frac{1}{2}$ склянки пшона, 60 г сушених грибів, 1 яйце, 2 цибулини, 1,5 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку сухарів, 4 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Підготовані баклажани (с. 110) начиняють пшоняною кашею з грибами, кладуть до щільничника, посипають сухарями і запікають в духовці.

Готування начинки. Гриби миють, намочують, варять до готовості і дрібно кришать. На грибному відварі варять розсипчату пшоняну кашу, додають варені січені гриби, смажену кришену цибулю, дрібно кришену засмажену серцевину баклажана, сирі яйця, мелений перець і сіль, все добре вимішують.

Подаючи до столу, баклажани поливають сметановою підливою і посипають дрібно покришеною зелениною петрушки. Сметанову підливу готують так само, як і для страви «Помідори з м'ясною начинкою» (с. 109).

БАКЛАЖАНИ З НАЧИНКОЮ З ЛІВЕРУ ТА ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 1 кг баклажанів — 200 г ліверу, $\frac{1}{2}$ склянки гречаних крупів, 1 ст. ложку сухарів, 2 цибулини, 2 ст. ложки жиру, 4 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Підготовані баклажани (с. 110) наповнюють начинкою з ліверу і гречаної каші (див. «Помідори з начинкою із ліверу і гречаної каші» на с. 109), але крім того додають засмажену серцевину з баклажанів, кладуть їх до щільничника, намащеного жиром, посипають сухарями і запікають в духовці. Подаючи до столу, баклажани поливають підливою і посипають зелениною петрушки. Підливу готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою з ліверу та гречаної каші» (с. 109).

СТРАВИ З КАБАЧКІВ

Із кабачків готують другі гарячі страви — смажені, запечені і начинені.

По миттю в достиглих кабачків обдирають шкірку і видаляють насіння. Молоді же кабачки не обдирають і насіння з них видаляють лише тоді, коли готують кабачки з начинкою. Для готування страв з начинкою великі кабачки розрізують на частини циліндричної форми, а малі використовують цілими.

Для засмажування кабачки кришать на кубики, на кружальця й на шматочки, солять, викачують у борошні і кладуть на пательню або до щільничника з гарячим жиром.

ЗАПІКАНКА З КАБАЧКІВ ЗІ СМЕТАНОЮ

На 1,5 кг кабачків — 4 ст. ложки манних крупів, 1 склянку молока,
2—3 яйця, 2,5 ст. ложки жиру, 1 цибулину, 1,5 ст. ложки цукру,
1 ст. ложку сухарів, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Кабачки кришать на шматочки і тушкують з молоком до готовості. Стушковані кабачки протирають крізь сито, додають підсушені манні крупки, сіль, засмажену кришену цибулю і добре нагрівають 15—20 хв., безперервно мішаючи. Потім кабачкам дають трохи вистигнути і додають сирі яйця та цукор. Все добре вимішують, викладають до щільничника або форми, намащеної жиром, посипають сухарями і запікають. Готову запіканку ріжуть на порційні шматки і, подаючи до столу, до неї додають сметану.

КАБАЧКИ, СМАЖЕНІ В СУХАРЯХ

На 1 кг кабачків — 3 ст. ложки жиру, 2 ст. ложки пшеничного борошна,
2 ст. ложки сухарів, 2 яйця, 4 горошини пекучого перцю, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Обібрані і покришені на кружальця кабачки посипають сіллю і перцем, викачують у борошні, вмочають у яйце, вдруге викачують у сухарях, засмажують до рум'яного кольору, по чому ставлять до духовки досмажуватись.

Подаючи до столу, кабачки поливають сметаною.

КАБАЧКИ, СМАЖЕНІ В ТІСТІ

На 1 кг кабачків — 3 ст. ложки масла, 1 склянку пшеничного борошна,
 $\frac{3}{4}$ склянки молока, 2 яйця.

Підготовані кабачки кришать і варять, а потім занурюють у рідке тісто, смажать і ставлять до духовки досмажувати.

Подаючи до столу, кабачки поливають сметаною.

Готування тіста. До просіяного борошна додають частину молока, жовтки, сіль, вимішують, розчиняють молоком до консистенції густої сметани і додають збиті білки.

ОЛАДКИ З КАБАЧКІВ

На 1 кг кабачків — 1 склянку пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока,
3 ст. ложки масла, 2 яйця, 2 ст. ложки цукру, 1 неповну чайну ложку соди,
5 ст. ложок сметани.

Обібрані кабачки труть на тертку, додають просіяне борошно, молоко, цукор, сіль, яйця, соду, добре вимішують. З підготованої маси смажать оладки.

До оладок подають сметану в окремому посуді.

КАБАЧКИ З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА ТА РИСУ

На 1 кг кабачків — 650 г м'яса, 2 ст. ложки рису, 1,5 цибулини,
1 ст. ложку сухарів, 2 ст. ложки масла.

Підготовані кабачки варять у посоленій воді, наповнюють начинкою з м'яса і рису, згори посипають сухарями, скроплюють маслом і запікають у духовці.

Готування начинки. М'ясо ріжуть на невеликі шматочки, мелють на м'ясорубку, додають відварений рис, ледь засмажену цибулю, сіль і все добре вимішують.

Подаючи до столу, кабачки поливають сметаново-томатовою підливою, яку готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою з м'яса та пшоняної каші» (с. 110).

КАБАЧКИ З НАЧИНКОЮ З ЛІВЕРУ ТА ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 1 кг кабачків — 300 г ліверу, 3 ст. ложки гречаних крупів,
2 ст. ложки жиру, 1,5 цибулини, 4 горошини пекучого перцю,
1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки,
1 склянку юшки.

Підготовані кабачки (с. 112) наповнюють начинкою з ліверу та гречаної каші, кладуть до щільничника, заливають юшкою і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, поливають підливою і посипають зеленною петрушки.

Начинку і підливу готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою з ліверу та гречаної каші» (с. 109).

КАБАЧКИ З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА ТА ПШОНЯНОЇ КАШІ

На 1 кг кабачків — 180 г м'яса, 1/2 склянки пшона, 1,5 ст. ложки жиру,
1 цибулину, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки,
1/2 склянки юшки, 4 горошини пекучого перцю.

Підготовані кабачки (с. 112) наповнюють начинкою з м'яса та пшоняної каші, кладуть до щільничника, заливають юшкою, накривають покришкою і тушкують до готовості.

Подаючи до столу, поливають сметаново-томатовою підливою і посипають зеленною петрушки. Начинку і підливу готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою із м'яса та пшоняної каші» (с. 110).

❁ СТРАВИ З ПЕРЦЮ ❁

Другі гарячі страви з перцю готують переважно фаршированими.

Для готування фаршированих страв очищений перець миють, видаляють стрижень і насіння, ошпарюють окропом, наповнюють різною начинкою і тушкують.

ПЕРЕЦЬ З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА ТА РИСУ

На 1 кг солодкого перцю — 800 г м'яса, 3 ст. ложки рису,
2 цибулини, 1 ст. ложку сухарів, 1 ст. ложку жиру.

Підготований перець наповнюють начинкою із м'яса та рису, складають до щільничника, заливають сметановою підливою, посипають сухарями і тушкують в духовці.

Готування начинки. М'ясо варять, мелють на м'ясорубку, додають рисову розсипчасту кашу, ледь засмажену цибулю, солять і начиняють перець.

Підливу готують так само, як і для страви «Помідори з м'ясною начинкою» (с. 109).

ПЕРЕЦЬ З НАЧИНКОЮ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ ТА ГРИБІВ

На 500 г солодкого перцю — $\frac{1}{2}$ склянки гречаних крупів, 1 яйце,
40 г сушених або 150 г свіжих грибів, 1,5 цибулини, 1,5 ст. ложки жиру,
1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Для підливи — 2 склянки грибного відвару, 15 г сушених грибів, 1 чайну
ложку пшеничного борошна, 2 чайні ложки жиру, 2 цибулини, 1 чайну ложку масла.

Підготований перець (с. 113) наповнюють начинкою з гречаної каші та грибів, кладуть до щільничника чи ринки, заливають грибним відваром і тушкують до готовості.

Готування начинки. З гречаних крупів варять розсипчасту кашу, додають смажену кришену цибулю, січені варені гриби, сирі яйця, все добре вимішують.

Подаючи до столу, перець поливають грибною підливою і посипають зеленною петрушки.

ПЕРЕЦЬ З НАЧИНКОЮ З М'ЯСА ТА ПШОНЯНОЇ КАШІ

На 1 кг солодкого перцю — 250 г м'яса, $\frac{3}{4}$ склянки пшона, 100 г жиру,
2 цибулини, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Для підливи — 2 склянки юшки, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре.

Підготований перець (с. 113) наповнюють начинкою з м'яса та пшоняної каші, кладуть до щільничника, заливають підливою і тушкують до готовості.

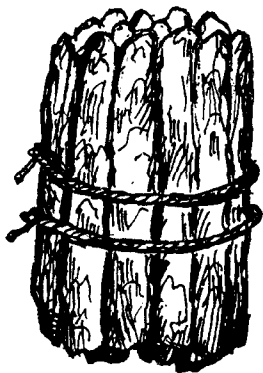
Начинку готують так само, як і для страви «Помідори з начинкою з м'яса та пшоняної каші», а підливу — як для страви «Помідори з начинкою з ліверу та гречаної каші».

СТРАВИ ЗІ СПАРЖІ

Зі спаржі готують другі гарячі страви — відварені і запечені.

Перед готуванням страви спаржу обдирають, зрізуючи з горішньої головки тонким
ножем шкірку, а потім миють. По очищенню грубу спаржу зв'язують у пучки, щоб під час варіння вона не поламалася, а тонку — кришать на шматочки завдовжки 2—2,5 см.

Щоб зберегти колір, спаржу варять у невеликій кількості води (3—4 л на 1 кг спаржі).



Спаржа

СПАРЖА ВАРЕНА ЗІ СУХАРОВОЮ ПІДЛИВОЮ

На 500 г спаржі — 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів.

Підготовану спаржу кладуть до окропу, дають покипіти, солять і варять до готовості.

Подаючи до столу, спаржу поливають розігрітим і змішаним з подрібненими сухарями маслом.

СПАРЖА, ЗАПЕЧЕНА ЗІ ШИНКОЮ І СУХАРЯМИ

На 1 кг спаржі — 3 ст. ложки масла, 50 г шинки, 1 яйце,
1,5 склянки мелених сухарів.

Обібрану, кришену на шматочки спаржу варять до напівготовості в посоленій воді і відкидають на сито.

Шинку ріжуть на маленькі кубики, смажать, додають засмажені на маслі сухарі, напівзварену спаржу, збиті яйця, сіль, все добре вимішують, викладають до форми, намащеної маслом та посипаної сухарями, і запікають в духовці.

Подаючи до столу, спаржу ріжуть на порційні шматки і поливають розігрітим маслом.

СПАРЖА, ЗАПЕЧЕНА В МОЛОЧНІЙ ПІДЛИВІ

На 1 кг спаржі — 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів.
 Для підливи — 0,5 л молока, 2 ст. ложки пшеничного борошна,
 2 ст. ложки масла.

Обібрану спаржу кришать на шматочки завдовжки 2—3 см, варять до готовості і відкидають на сито, а потім заправляють розігрітим маслом, викладають на пательню з білого металу, заливають молочною підливою, посипають сухарями, скроплюють маслом і запікають у духовці.

Готування підливи. Борошно просіюють, ледь смажать, розчиняють гарячим перевареним молоком, безперервно мішаючи, добре переварюють, протирають крізь сито, заправляють маслом і солять.

СТРАВИ З БОБОВОЇ ЗЕЛЕНОЇ ГОРОДИНИ

Бобова зелена городина — спаржова квасоля, лопатки гороху, зелений горошок — використовують для готування других гарячих страв. Бобову городину готують вареною.

Перед варінням свіжозелених стручків (або лопаток) гороху, квасолі і бобів, з них оббирають бічні волокна (жилки). Для цього кінці стручка надламують і здирають жилки. Обібрані стручки миють холодною водою, а потім кришать і варять. Лопатки гороху варять цілими. Щоб стручки мали гарний зелений колір і були смачними, їх кладуть до окропу (на 1 кг продукту — 3—4 л води) і варять у відкритій посудині за сильного кипіння.

ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ

На 3 склянки зеленого горошку в зернах — 400 г цвітної капусти,
 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру.
 Для підливи — 0,5 л молока, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
 1 ст. ложку масла, 0,5 чайної ложки цукру.

Цвітну капусту обдирають, розділяють на окремі суцвіття, варять до готовості, відціджують воду і вимішують з вареним зеленим горошком. По цьому додають молочну підливу, цукор, сіль, добре вимішують, доводять до кипіння і заправляють маслом.

Готування підливи. Просіяне борошно ледь засмажують на маслі, розчиняють гарячим перевареним молоком, безперервно мішаючи, добре переварюють, проціджують крізь сито, додають цукор, доводять до кипіння і заправляють маслом.

ПРОТЕРТИЙ ГОРОШОК З ПОТАПЦЯМИ

На 500 г свіжого зеленого горошку — 2 ст. ложки масла, 2 склянки молока,
 1 ст. ложку цукру, 1 ст. ложку пшеничного борошна.
 Для потапців — 100 г пшеничного хліба, 3 ст. ложки молока, 1 яйце,
 1 чайну ложку цукру, 1 ст. ложку масла.

Борошно ледь смажать, розчиняють перевареним молоком, безперервно мішають, переварюють і вимішують з відвареним і протертим горошком, додають цукор, сіль, масло, добре вимішують і нагрівають. Подаючи до столу, горошок обкладають потапцями.

Готування потапців. Пшеничний хліб крають на квадратні шматочки завгрубшки 1 см і завширшки 1,5—2 см, вмочають їх в молоко, змішане з цукром та яйцями, і смажать на розігрітому маслі до рум'яного кольору.

ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ З МОРКВОЮ

На 3 склянки свіжого зеленого горошку в зернах — 6 морквин,
 3 ст. ложки масла, 2 чайні ложки цукру.

Моркву обдирають, миють, кришать на дрібні кубики і варять до готовості. Варену моркву відкидають на сито і вимішують з відвареним свіжим горошком, додають масло, цукор, сіль і добре нагрівають.

ЛОПАТКИ

На 500 г спаржової квасолі — 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів.

Обібрану і миту спаржову квасолю варять у посоленій воді до готовості. Потім виймають шумівкою з води, кладуть на таріль і поливають розігрітим до жовтого кольору маслом, змішаним з тертими сухарями.

СТРАВИ ЗІ ШПИНАТУ

Шпинат використовують протертим для готування бабок і страв.

Для приготування страв шпинат очищують від корення, грубих стебел і пожовклих листків. По цьому його кладуть у холодну воду на 20—30 хв., щоб обмити землю, що прилипла до цинамону, пил і пісок, а потім відщіджують на решеті. Цю операцію повторюють два або три рази, міняючи щоразу воду. Вимитий шпинат необхідно негайно використовувати, бо за тривалого зберігання він швидко псується.

Щоб зберегти зелений колір вареного шпинату, його кладуть до окропу (на 1 кг шпинату 4—5 л води) і варять у відкритій посудині за сильного кипіння.

ШПИНАТ З ПОТАПЦЯМИ

Шпинат обдирають, миють, варять, відщіджують і протирають крізь сито. Підсушене борошно труть з маслом, вливають поступово переварене молоко і кладуть протертий шпинат.

Потім додають цукор, сіль і дають закипіти.

Подаючи до столу, згори на шпинат кладуть розрізані навпіл зварені на твердо яйця, а збоку — потапці. Потапці готують так само, як і для страви «Протертий горошок з потапцями» (с. 115).

СІЧЕНИКИ ЗІ ШПИНАТУ

На 1 кг шпинату — $\frac{1}{2}$ склянки манних крупів, 2 яйця, 3 ст. ложки масла,
 $\frac{1}{2}$ склянки молока, 3 ст. ложки сухарів.

Для підливи — 0,5 л молока, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
1 ст. ложку масла, 0,5 чайної ложки цукру.

Свіжий шпинат по очищенню та промиванню дрібно кришать, заливають перевареним молоком і тушкують 15—20 хв., потім додають підсушені манні крупини і тушкують до готовості. Масу, що вистигла, мелють на м'ясорубку з густою сіткою, вимішують зі сирими яйцями і сіллю, ділять по 2 січеники на порцію, викачують у сухарях і смажать.

Подаючи до столу, січеники поливають молочною підливою, яку готують так само, як і для страви «Горошок зелений з цвітною капустою» (с. 115).

БАБКА ЗІ ШПИНАТУ

На 500 г шпинату — 250 г пшеничного хліба, 1 склянку молока, 3 яйця,
2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів, 2 чайні ложки цукру,
1 ст. ложку масла для поливання при подачі до столу.

Митий шпинат тушкують з невеликою кількістю води, протирають крізь сито, додаючи намочений в молоці видушений і розтертий разом зі сирими жовтками і цукром пшеничний хліб, сіль, розігріте масло, все разом добре вимішують.

Приготовану масу вимішують зі збитими білками, викладають до намащеного жиром та посипаного сухарями щільничника і запікають в духовці протягом 1 год.

Подаючи до столу, бабку крають на порційні шматки і поливають розігрітим маслом.

СТРАВИ З ГАРБУЗІВ

Гарбузи готують вареними, тушкованими і смаженими. Перед тепловою обробкою їх обдирають, для чого розрізують на частини і видаляють насіння.

ГАРБУЗОВА КАША З МАСЛОМ

На 1 кг гарбуза — $\frac{3}{4}$ склянки пшона, 1,5 ст. ложки цукру,
2 ст. ложки масла, 1,5 склянки молока.

Обібрані і кришені на кубики гарбузи варять з молоком до готовості, протирають крізь сито разом з відваром, додають перебране і промите пшоно, цукор, сіль, вимішують і продовжують варити до готовості пшона.

Подаючи до столу, на кашу кладуть грудку масла.

ГАРБУЗ ВАРЕНИЙ З МАСЛОМ І СУХАРЯМИ

На 1 кг гарбуза — 4 ст. ложки масла, 3 ст. ложки мелених сухарів.

Гарбуза обдирають, кришать на шматочки, заливають окропом, солять і варять до готовості.

Подаючи до столу, поливають розігрітим маслом, змішаним з підсушеними сухарями.

ГАРБУЗ ТУШКОВАНИЙ

На 1 кг гарбуза — $\frac{3}{4}$ склянки молока, 1,5 ст. ложки масла,
3 чайні ложки цукру, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Обібраного, кришеного на великі кубики гарбуза кладуть до перевареного молока і тушкують до напівготовості зі закритою покриткою, потім додають підсушене борошно, змішане з маслом, цукор, сіль, дрібно кришену зеленину петрушки і тушкують до готовості.

ГАРБУЗ, ТУШКОВАНИЙ З ЯБЛУКАМИ

На 1 кг гарбуза — 600 г яблук, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки цукру,
 $\frac{1}{2}$ склянки води, 150 г горіхів і 0,2 г цинамону.

Обібраного і митого гарбуза кришать на шматочки завгрубшки в 1 см, кладуть до щільничника, додають обібрані й дрібно покришені яблука, цукор, масло, сіль, воду і тушкують до готовості.

Готового гарбуза, подаючи до столу, посипають січеними горіхами і подрібненим цинамоном.

ГАРБУЗ ЗІ СМЕТАНОЮ

На 1 кг гарбуза — 1 ст. ложку масла, 3 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку мелених сухарів, 2 чайні ложки натертого сиру,
1 ст. ложку пшеничного борошна.

Обібраного і митого гарбуза кришать на шматочки завгрубшки в 1 см, солять, посипають борошном і смажать на добре розігрітому маслі до готовості.

Смаженого гарбуза кладуть до намащеного маслом і посипаного сухарями щільничника, заливають сметаною, посипають тертим сиром, скроплюють маслом і запікають в духовці.

❁ СТРАВИ ЗІ СВІЖОЇ КУКУРУДЗИ ❁

КУКУРУДЗА З МАСЛОМ

На 2 качани кукурудзи — 0,5 ст. ложки масла.

Качани кукурудзи з необібраним листям кладуть до поливаної ринки і варять під покриттям на плиті, потім ставлять до духовки. Солять кукурудзу тоді, коли вона вже готова, бо інакше буде твердою. Подають кукурудзу з маслом.

КУКУРУДЗА ТУШКОВАНА

На 6 качанів кукурудзи — 1 ст. ложку масла і 1 чайну ложку солі.

Кукурудзу варять у воді до м'якості і видаляють дрібні зерна. В ринці розпускають масло, кладуть до нього сіль, варену кукурудзу і тушкують, сильно струшуючи каструлю.

ГОРОДИНОВІ КОНСЕРВИ, ЩО ЇХ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ДЛЯ ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ



Консервна промисловість, крім закускових овочевих консервів у томатному соусі з олією, придатних для вживання без додаткової кулінарної обробки, виробляє багато розмаїтих городинових консервів, що є напівфабрикатами і потребують перед вживанням деякої кулінарної обробки. До останніх належать: консерви з натуральної городини, городинове пюре, заморожена городинка.

❁ КОНСЕРВИ З НАТУРАЛЬНОЇ ГОРОДИНИ ❁

Це відповідно підготована городинка, залита в слоїках 2-відсотковим розчином солі, герметично запечатана і стерилізована. Консервують цукрову кукурудзу, зелений горошок, стручкову квасолю, моркву, буряки, спаржу, цвітну капусту і цілі помідори. Перед консервуванням городинку м'якують, сортують, обробляють парою, іноді обдирають, заливають солоним розчином (помідори, цілі зерна кукурудзи, спаржу, цвітну капусту, моркву і буряки) або розчином, що містить сіль і цукор (подрібнену масу кукурудзи, зелений горошок, квасолю). Всі види консервів з натуральної городини, крім помідорів, перед вживанням потребують кулінарної обробки.

Помідори. Для консервування цілими використовують дрібні сливкоподібні і круглі помідори зі щільним м'якушем.

Кукурудза цукрова. Консервують лише недостиглі качани. Консерви з кукурудзи бувають цілими зернами і подрібненою масою. Кукурудзяні консерви поживні і висококалорійні. Їх використовують для готування перших і других страв, а також як самостійну страву підігрітою з маслом.

Зелений горошок. Консервують зелені зерна цукрового горошку, розсортовані за розміром і якістю.

Квасоля городинова. Консервують спеціальні сорти квасолі, стручки якої не мають пергаментоподібних оболонок і грубих волокон, тобто коли вони соковиті, а зерна ще недорозвинені.

Спаржа. Консервують молоді пагони, що ще не вийшли з-під землі.

Цвітна капуста. Для консервування використовують щільні головки, що ділять на окремі суцвіття і обварюють.

Морква і буряки. Консервують лише столові сорти.

❧ ПЮРЕ ЗІ ШПИНАТУ І ЩАВЛЮ ❧

Ці консерви — протерті по завчасному обварюванню молоді листки шпинату або щавлю без будь-яких додатків. Готове пюре повинно зберігати колір, смак і запах, властиві вареним листкам шпинату і щавлю; за виглядом пюре повинно бути однорідною протертою масою із вмістом сухих речовин не менше 7%.

❧ ЗАМОРОЖЕНА ГОРОДИНА ❧

Заморожування штучним холодом є одним з найкращих способів консервування. Від заморожування хімічний склад городини майже не змінюється, вона зберігає своє природне забарвлення і вітамінову активність. Заморожують найціннішу городину — зелений горошок, квасолю, цвітну капусту, цукрову кукурудзу, спаржу, шпинат. Перед заморожуванням городину очищують від неїстівних частин і старанно миють, а іноді кришать і переварюють до напівготовості. Потім її охолоджують і укладають до парафінованих картонних коробок або загортають у целюфан і поміщають до холодильних камер з температурою -25° і нижче, де протягом 20—40 хв. городина заморожується. Зберігають заморожену городину за температури -18° . Використовуючи заморожену городину, її відразу ж кладуть до окропу, без завчасного розморожування.

Крім окремих видів городини, заморожують також і її суміші, призначені для готування овочевих супів, соусів і гарнірів.

❧ СТРАВИ З КОНСЕРВОВАНОЇ ГОРОДИНИ ❧

Багато городини, такої як шпинат, щавель, цвітна капуста, зелений горошок, зелена квасоля, спаржа та інші, використовують в їжу в свіжому вигляді лише протягом короткого часу її достигання. Для того щоб використовувати цю городину в їжу протягом цілого року, її консервують.

Маючи в себе консервовану городину, кожна господиня може легко і швидко приготувати з них багато смачних і поживних страв для сніданків, обідів і вечерь у будь-який час року. Із консервованої городини можна готувати такі страви.

ГОРОШОК ЗЕЛЕНИЙ З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ

На 500 г консервованого горошку і 500 г консервованої цвітної капусти —
2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру.

Для підливи — 0,5 л молока, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
1 ст. ложку масла і 0,5 чайної ложки цукру.

Консервовану цвітну капусту відціджують, розділяють на окремі суцвіття і кладуть до ринки. Туди ж кладуть відціджений консервований зелений горошок, заливають молочною підливою, додають цукор, сіль, добре вимішують, доводять до кипіння і заправляють маслом.

Готування підливи. Просіяне борошно ледь засмажують на маслі, розчиняють гарячим перевареним молоком, безперервно мішаючи, добре переварюють, проціджують крізь сито, додають цукор, доводять до кипіння і заправляють маслом.

КАПУСТА ЦВІТНА ЗІ СУХАРОВИМ СОУСОМ

На 500 г консервованої капусти — 2 ст. ложки масла,
2 чайні ложки пшеничних сухарів.

Консервовану цвітну капусту перекладають з банки до ринки, добре нагрівають у власному соці, а потім сік відціджують.

Подаючи до столу, капусту поливають сухаровим соусом. Для готування цього соусу масло нагрівають, видаляючи з нього всю вологу, і доводять його до ясно-коричневого кольору, а потім вимішують з подрібненими і просіяними пшеничними сухарями.

КОТЛЕТИ З КОНСЕРВОВАНОГО ШПИНАТУ

На 500 г консервованого шпинату — $\frac{3}{4}$ склянки манних крупів, 3 яйця,
3 ст. ложки масла, $\frac{3}{4}$ склянки молока, 2 ст. ложки сухарів.

Для підливи — 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла,
0,5 чайної ложки цукру і 0,5 л молока.

Консервований шпинат-пюре перекладають з банки до ринки, заливають перевареним молоком, добре вимішують і тушкують 15—20 хв. По цьому до маси додають підсушені манні крупки і тушкують до готовості. Коли маса вистигне, її мелють на м'ясорубку на густу сітку, заправляють сирими яйцями і сіллю, розділяють по 2 котлети на порцію, викачують у сухарях, надають форми котлет і смажать на маслі.

Подаючи до столу, поливають молочною підливою.

Готування соусу. Просіяне борошно ледь засмажують на маслі, розчиняють гарячим перевареним молоком, безперервно мішаючи, добре переварюють, проціджують крізь сито, додають цукор, доводять до кипіння і заправляють маслом.

КУКУРУДЗА МОЛОДА ВАРЕНА

Консервовану кукурудзу перекладають з консервної банки до ринки разом з відваром і добре нагрівають, а потім відціджують відвар.

Кукурудзу подають до столу з маслом.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК З МОРКВОЮ

На 500 г консервованого горошку — 300 г моркви, 2 ст. ложки масла,
1,5 чайної ложки цукру.

Моркву обшкрябують, кришать на дрібні кубики, варять до готовості, відкидають на сито, вимішують з консервованим зеленим горошком, додають масло, цукор, сіль і добре нагрівають. Для цієї страви можна брати також консервовану моркву.

КВАСОЛЯ ЗЕЛЕНА ВАРЕНА

На один слоїк консервованої квасолі (500 г) — 1 ст. ложку масла.

Консервовану квасолю перекладають до ринки разом з рідиною, нагрівають, відціджують і заправляють маслом. Заправлену квасолю знову нагрівають.

СПАРЖА В МОЛОЧНІЙ ПІДЛИВІ

На один слоїк консервованої спаржі (500 г) — 1 ст. ложку масла,
1 ст. ложку мелених сухарів.

Для підливи — 1 склянку молока, 1 ст. ложку пшеничного борошна,
1 ст. ложку масла.

Консервовану спаржу обережно викладають до ринки разом з рідиною, нагрівають, відціджують, а потім заправляють розігрітим маслом. Заправлену маслом спаржу викладають на таріль або на порційну пательню, заливають молочною підливою, посипають сухарями, скроплюють маслом і запікають в духовці.

Готування молочної підливи. Борошно просіюють, ледь смажать, розчиняють гарячим перевареним молоком безперервно мішаючи, добре підігрівають. По цьому масу протирають крізь сито, заправляють маслом і солять.

ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК У МАСЛІ

Зелений консервований горошок відціджують і добре нагрівають у маслі.

ЗАПІКАНКА З БАКЛАЖАНОВОЇ КАШКИ

На 500 г консервованої баклажанової ікри — 1 ст. ложку манних крупів,
1 ст. ложку масла, 1 яйце, 1 ст. ложку сухарів, 1,5 цибулини, 4 горошини
пекучого перцю.

Для підливи — 0,5 ст. ложки пшеничного борошна, 4 ст. ложки масла,
по 1/2 цибулини, морквини і кореню петрушки, 1/2 склянки томату-пюре,
0,5 чайної ложки цукру, 2 ст. ложки білого сухого вина, 2,5 склянки юшки.

Баклажанову консервовану кашку викладають з банки до ринки, додають підсушені манні крупи, вимішують і тушкують на слабкому вогні 15—20 хв., періодично мішаючи, щоб не пригоріла. По цьому масу вистуджують, заправляють сирими яйцями, смаженою дрібно кришеною цибулею, меленим перцем і сіллю, добре вимішують, викладають до щільничника або на бляху, намащену маслом, посипають сухарями, скроплюють розігрітим маслом і запікають в духовці.

Готову запіканку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають томатною підливою.

Готування підливи. Обібрані цибулю, моркву і корінь петрушки кришать і ледь смажать на маслі, додають томат-пюре і смажать ще 10—15 хв., потім додають засмажене борошно, все вимішують, розчиняють юшкою, варять 40—50 хв., протирають крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

До підливи можна додавати сухе біле вино.

КАШКА З БАКЛАЖАНІВ І КВАСОЛІ

На 500 г консервованої баклажанової кашки — 1 склянку квасолі, 2,5 цибулини,
3 ст. ложки олії, 3 ст. ложки 3-відсоткового оцту, 1 ст. ложку цукру,
4 горошини пекучого перцю.

Квасолі перебирають, завчасно намочують у холодній воді, варять, а потім мелють на м'ясорубку на густу сітку. По цьому протерту квасолі вимішують з консервованою баклажановою ікрою, додають до цієї маси ледь засмажену цибулю, олію, 3-відсотковий оцет, цукор, мелений перець і сіль, все знову добре вимішують і викладають до салатника.

БАБКА З БАКЛАЖАНОВОЇ КАШКИ І КАРТОПЛІ

На 250 г консервованої баклажанової кашки — 1,5 кг картоплі, 2 морквини,
2 цибулини, 1 яйце, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів, 1 ст. ложку
дрібно покришеної зеленини петрушки.

Картоплю обдирають, миють, варять, мелють на м'ясорубку і заправляють сирими яйцями, смаженою дрібно кришеною цибулею та сіллю. Обшкрябану моркву кришать на дрібні кубики, тушкують з маслом до готовості, додають консервовану баклажанову кашку і продовжують тушкувати ще 8—10 хв.

Половину підготованої картоплі кладуть рівним шаром на бляху, намащену маслом, потім накладають баклажани з морквою і згори — решту заправленої картоплі, посипають сухарями і запікають в духовці.

Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають розігрітим маслом і посипають дрібно покришеною зелениною петрушки.

СТРАВИ З ГРИБІВ



В українській кухні гриби використовують для готування не лише перших страв і соусів, але також і других страв смаженими, вареними і тушкованими.

Грибні страви не лише поживні (сухі білі гриби містять біля 30% білка), але й дуже смачні. Готуючи грибні страви кожна господиня мусить перевірити, чи немає серед підготованих до обробки грибів, отруйних. Отруйні гриби розпізнають не лише за зовнішніми ознаками, а ще й такими чотирма способами:

- а) на срібній ложці, зануреній у відвар з отруйних грибів, з'являється бурий наліт;
- б) цибулина, занурена в киплячі отруйні гриби, також чорніє;
- в) сіль, посипана на покришені отруйні гриби, жовкне;
- г) на розрізі отруйного гриба виходить білуватий сік, при цьому блакитнуватий м'якуш гриба швидко чорніє.

Свіжі гриби швидко псуються, тому зберігати їх можна не більше доби.

Страви з грибів не треба готувати на кілька днів вперед, бо від довгого зберігання і неодноразового розігрівання, в грибах можуть утворитися шкідливі для здоров'я речовини.

Перед тим як готувати гриби, їх обчищають від бруду і старанно миють у холодній воді, а потім здирають з них шкірочку, яку зішкрябують ножом у всіх грибів з корінця, а в деяких (маслюки, сиріожки, печериці) також і з шапочки. Всі гриби переглядають і вирізують з них всі червиві або розм'яклі місця.

Якщо гриби доводиться використовувати не відразу по обчищенню, а через деякий час, то, щоб вони не зіпсувалися, їх посипають сіллю і ставлять у холодне місце.

Сушені гриби миють і намочують у холодній воді протягом 6—12 год., поки вони зовсім не розмокнуть, стануть м'якими і подібними до сирих грибів.

Недостатньо намочені гриби за варіння не розварюються, залишаються твердуватими, шкіруватими, подібними до гуми, і дуже погано перетравлюються у шлунку людини.

Воду, в якій намочували гриби, використовують для готування юшок і соусів.

Страви з грибів готують в поливаній, алюмінійовій або добре вилудженій посудині.

У залізній нелудженій посудині гриби дуже темніють, втрачають вигляд і смак.

Гриби не треба варити, смажити і взагалі тримати довго на вогні, бо від цього зменшується засвоюваність грибної страви і втрачається її запах. Тому тривалість смаження або варіння має не перевищувати 30—60 хв.

Готуючи гриби, треба спочатку класти сіль, а потім вже прянощі та інші приправи.

ГРИБИ СМАЖЕНІ

На 500 г різних свіжих грибів — 2 ст. ложки масла, 1 цибулину,
1,5 ст. ложки борошна.

Гриби обчищують, кришать, варять у солоній воді, викачують у борошні, додають дрібно кришену і засмажену до напівготовості цибулю, солять і смажать, щоб гриби зарум'янилися.

ГРИБИ, СМАЖЕНІ НА МАСЛІ З КАРТОПЛЕЮ

На 500 г різних свіжих грибів — 2 ст. ложки пшеничного борошна,
1 цибулину, 600 г картоплі, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложку товчених сухарів,
1 ст. ложку покришеної зеленени петрушки, 3 горошини пекучого перцю.

Гриби обчищують, миють, відкидають на сито і просушують. По цьому їх викачують у сухарях, вимішують з дрібно кришеною цибулею і засмажують на маслі.

Перед закінченням смаження гриби сполучають зі засмаженим і розчиненим юшкою або водою борошном, кладуть обібрану варену картоплю, мішають, посипають кришеною зеленіною петрушки і подають до столу.

ГРИБИ БІЛІ СМАЖЕНІ

На 1 кг білих грибів — 4 ст. ложки масла або маргарини, 1 яйце, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки сухарів, 2 горошини пекучого перцю.

Гриби добре миють і видаляють ніжки, а шапки варять в окропі, перекладають до друшляка, щоб стекла вода, солять, обсипають борошном, вмочають в яйце, розчинене в 1 ст. ложці води, викачують у сухарях і смажать на добре розігрітій плиті.

ГРИБИ В СМЕТАНІ

На 500 г свіжих різних грибів — 3 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 цибулину, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 ст. ложку покришеної зеленни петрушки.

Гриби обчищують, кришать і варять у солоній воді (1 ст. ложку солі на 1 л води). Добре відварені гриби відкидають на сито, обсушують, посипають сіллю і борошном, укладають на глибоку пательню з дрібно кришеною і засмаженою цибулею, додають масла, ставлять на великий вогонь і смажать.

Під час смаження гриби часто мішають, щоб вони не пригоріли. Коли гриби будуть готові, до них додають сметану або вершки, дають раз закипіти, мішають, посипають січеною зеленною петрушки і подають до столу.

Замість сметани перед подаванням до столу до грибів можна класти масло. Гриби будуть смачніші, якщо під час смаження додати трохи хорошої м'ясної юшки.

Борошно можна замінити товченими, засмаженими на маслі сухарями.

РИЖКИ З НАЧИНКОЮ

На 800 г рижків — 4 ст. ложки масла або смальцю, 100 г черстої булки, 1 цибулину, 2 яйця, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни петрушки.

Рижки обчищують і миють. Третю частину їх (дрібніші) кришать, добре смажать, додають терту булку, сирі яйця, смажену кришену цибулю, мелений перець, сіль і все разом добре вимішують. Підготованою начинкою начиняють збоку ніжки решту рижків, солять і смажать на маслі до готовості. Подаючи до столу, рижки посипають зеленною петрушки.

ГРИБИ, ТУШКОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ

На 250 г сушених грибів — 0,5 л молока, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки масла, 2 цибулини, 1 ст. ложку покришеної зеленни петрушки, 2 горошини пекучого перцю, 1 ст. ложку масла для заправлення.

Поміті сушені гриби заливають перевареним молоком, намочують 10—12 год., дрібно кришать, смажать на маслі, додають ледь засмажене борошно, ледь засмажену кришену цибулю, перець, сіль, кладуть сметану, доводять до кипіння і заправляють маслом.

СІЧЕНИКИ ГРИБНІ

На 250 г сушених грибів — 250 г пшеничного хліба, 4 яйця, 3 ст. ложки масла або маргарини, 2 ст. ложки борошна, 2 горошини перцю, 1 ст. ложку кришеної зеленни петрушки.

Для підливи — 1 склянку юшки, 0,5 ст. ложки борошна, 0,5 ст. ложки маргарини, $\frac{1}{2}$ цибулини, $\frac{1}{2}$ моркви, $\frac{1}{2}$ кореня петрушки, 2 склянки томату, 3 ст. ложки масла, 0,5 ст. ложки цукру.

Поміті і добре намочені сушені гриби варять до готовості, відвіджують відвар, дрібно кришать, додають третій черствий пшеничний хліб, ледь засмажену кришену цибулю, перець, сіль, сирі яйця, кришену зелень петрушки. Все разом добре вимішують, розділяють по дві котлети на порцію, викачують у борошні, надають форми котлет і смажать на добре розігрітому маслі з обох боків до рум'яного кольору.

Готування підливи. Цибулю, моркву, петрушку кришать і смажать, додають томату і смажать ще 10—15 хв. Потім додають засмажене борошно, все вимішують, розчиняють юшкою, варять 40—50 хв., протирають крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом. До січеників подають томатну підливу.

ГРИБИ СВІЖІ ТУШКОВАНІ

На 1 кг білих свіжих грибів — 2 ст. ложки масла або маргарини, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложку покришеної зеленини петрушки, 2 горошини перцю.

Білі гриби перебирають, відкидають червиві, миють, кладуть до дуршляка, щоб стекла вода, дрібно кришать або мелють на м'ясорубку і тушкують в накритій ринці 10—15 хв. Потім додають масло, дрібно кришену цибулю і продовжують тушкувати ще 10—15 хв. Сметану вимішують з ледь засмаженим борошном, потроху вливають її до грибів, солять і тушкують ще 10 хв. Подаючи до столу, гриби посипають зеленіною петрушки.

СМАЖЕНІ СОЛОНІ ГРИБИ З ГОРОДИНОЮ

На 1 кг солоних грибів — 500 г картоплі, 2 цибулини, 1 моркву, 1 корінь петрушки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку масла для поливання, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Солоні гриби — гиркині (грузди), рижки, вовнянки, маслюки та інші миють холодною водою. Дуже солоні гриби вимочують у холодній воді 2—3 год.

Миті гриби ріжуть на кубики і смажать.

Смажать також картоплю, кришену на кубики, моркву, петрушку; цибулю кришать і засмажують на маслі окремо. Все це вимішують зі смаженими солоними грибами, додають сметану, томат-пюре, сіль, перець горошком, лаврове листя і тушкують до готовості.

Наприкінці тушкування можна додати також консервованого зеленого горошку. Подаючи до столу, поливають маслом і посипають подрібненою зеленіною петрушки.

ГРИБИ, ЗАПЕЧЕНІ В СМЕТАНІ, З ТОМАТОМ І ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг свіжих грибів — 2 цибулини, 1 ст. ложку тертого сиру, 2 ст. ложки масла або маргарини, 1 ст. ложку покришеної зеленини.

Для підливи — 1 склянку юшки, 1 склянку сметани, $\frac{1}{4}$ склянки томату, по 1 ст. ложці борошна і масла.

Обібрані і миті свіжі гриби (білі, підберезники, красноголовці, печериці) кришать на кубики і смажать на жирі до готовості. Потім гриби сполучають зі засмаженою цибулею, додають сметанову підливу з томатом, сіль і доводять до кипіння.

Готування сметанової підливи з томатом. Борошно ледь смажать, додають частину юшки, вимішують зі сметаною, томатом, розчиняють юшкою, що залишилася, добре переварюють, проціджують крізь сито, доводять до кипіння і заправляють маслом.

Заправлені гриби укладають на порційну пательню, на змащену жиром, посипають згори тертим сиrom, змішаним з крихтами сухарів, скроплюють маслом і запікають в духовці. Подаючи до столу, поливають розтопленим маслом і посипають кришеною зеленіною.

ПЕЧЕРИЦІ СМАЖЕНІ

На 1 кг печериць — 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 горошини пекучого перцю.

Печериці обчищують, миють у холодній воді, кришать на кружальця, солять і посипають перцем. Потім їх викачують у пшеничному борошні і смажать на жирі на пательні. Подають до столу холодними і гарячими.

ПЕЧЕРИЦІ, СМАЖЕНІ В СМЕТАНІ

На 500 г свіжих печериць — 3 ст. ложки масла, 1 цибулину, 1 ст. ложку борошна, 2 яєшні жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 горошини пекучого перцю.

Свіжі печериці очищують, обливають окропом, відкидають на сито, охолоджують і обсушують, складають до щільничника, додають частину масла та цілу (нерозрізану) цибулю і смажать на сильному вогні доти, поки сік з грибів не википить до половини.

По цьому виймають цибулю, гриби посипають борошном, додають решту масла, знову смажать 15—20 хв., заливають жовтками, розтертими зі сметаною, солять, посипають перцем, кладуть кришену зелень, все добре мішають і нагрівають, не доводячи до кипіння.

ПЕЧЕРИЦІ, ЗАПЕЧЕНІ НА СМЕТАНІ

На 1 кг свіжих печериць — 3 ст. ложки масла, $\frac{2}{3}$ склянки сметани, 2 ст. ложки борошна, 2 цибулини, 2 горошини пекучого перцю.

Свіжі печериці очищують, миють, кришать на дрібні шматочки, солять, посипають меленим перцем і смажать на пательні з розігрітим жиром протягом 10—15 хв.

Потім до них додають дрібно кришену і засмажену на маслі цибулю, пшеничне борошно, смажать ще 5 хв., заливають сметаною і добре переварюють.

Готові печериці заправляють сіллю за смаком, укладають на пательню або до неглибокого щільничника, посипають сухарями, скроплюють маслом і ставлять до духовки зарум'янити. По тому як на печерицях утвориться золотава шкірочка, їх подають до столу.

СТРАВИ З КРУПІВ

Значну кількість других гарячих страв готують з різних крупів: пшона, рису, манки, гречки та інших. Щоб вийшла смачна круп'яна страва, крупи до варіння треба відповідно підготувати. Насамперед їх треба два-три рази помити, щоразу заливаючи свіжою водою, що дає можливість видалити пил, пісок і порожні зерна.

Від промивання крупів сміття і порожні зерна випливають на поверхню води, а пісок осідає на дно посудини. Але не всі крупи можна промивати. Не миють крупів манних, гречаних і дрібних полтавських. Рис, пшоно і перлові крупи спочатку миють кілька разів теплуватою водою (30—40°), а останній раз — гарячою (60—70°).

Щоб скоротити час варіння каші, гречані крупи іноді смажать.

Однак каша з засмажених крупів, хоч і буде мати гарний вигляд, коричневий колір і добре розсипатися, смак її буде гірший, ніж каші з незасмажених крупів.

Кашу варять різної густини: розсипчату, в'язку і рідку. Щоб приготувати кашу потрібної густини, необхідно дотримуватися правильного співвідношення крупів і рідини.

Приміром, на 1 кг крупів на різні види каш потрібна така кількість рідини (в літрах):

Каші	Розсипчата	В'язка	Рідка
Гречана	1,5	3,2	—
Пшоняна	1,7	3,2	4,2
Рисова	2,1	3,7	5,2
Яшна	2,4	3,7	—
Манна	—	3,7	4,7
Перлова	—	3,7	—

Для крупів, що перед варінням каш миють, зазначену кількість рідини трохи зменшують.

Щоб поліпшити смак і вигляд готової каші, радимо до ринки з рідиною перед засипанням крупів додавати жир від 50 до 100 г на кожний кілограм крупів.

Крупи за варіння каш треба засипати у киплячу рідину.

Тривалість варіння каш з моменту закипання рідини по засипанню крупів приблизно така:

Гречана розсипчата зі сирих крупів	5—6 год.
Гречана розсипчата зі смажених крупів	2—2,5 год.
Пшоняна розсипчата	1,5—2 год.
Пшоняна в'язка і рідка	1 год.
Перлова в'язка і рідка	2 год.
Рисова розсипчата	1 год. 20 хв.
Рисова в'язка	1 год.
Рисова рідка	50 хв.
Манна в'язка і рідка	15—20 хв.

Зі зварених каш готують бабки, биточки та інші страви.

КАША ГРИБНА ЧУМАЦЬКА

На дві склянки пшона — 1 кг свіжих білих грибів, $\frac{1}{2}$ цибулини, 100 г сала, 0,5 чайної ложки дрібно кришеної м'яти.

Обібрані і миті білі свіжі гриби кришать на невеликі шматочки і смажать на салі до напівготовості, додаючи кришену цибулю.

Одночасно промите пшоно варять до півготовості і гарячим вимішують з засмаженими грибами й цибулею, солять, знову вимішують, ставлять до духовки і варять до готовості.

Готова каша має бути розсипчатою.

Подаючи до столу, кашу посипають дрібно кришеною м'ятою.

ПОЛЬОВА КАША

На 2 склянки пшона — 0,5 кг баранини, 100 г сала, 2 цибулини, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени петрушки.

Баранину ріжуть на дрібні шматочки, кладуть до посоленого окропу і варять до півготовості, по цьому додають промите пшоно і варять до готовості баранини і пшона.

Зварену кашу заправляють кришеною цибулею, зеленіною петрушки і салом.

РИСОВА КАША З ГРИБАМИ І МАСЛОМ

На 2 склянки рису — 70 г сушених грибів, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленени кропу, 4 склянки грибною юшки, 4 ст. ложки масла для поливання.

Рис перебирають, миють, кладуть до ринки, додають зварені засмажені на маслі кришені гриби, сіль, дрібно кришений кріп, заливають грибною юшкою і варять розсипчату кашу. Подаючи до столу, кашу поливають розігрітим маслом.

БАБКА ПШОНЯНА З ЯБЛУКАМИ

На 1 склянку пшона—150 г яблук, 2 ст. ложки масла, 2 яйця, 3 склянки молока, 2,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку масла для поливання готової бабки.

Підготоване пшоно (с. 125) варять до готовості в посоленому молоці.

До готової пшоняної каші додають розігріте масло, сирі яйця, цукор, обібрані і покришені на дрібні кубики сирі яблука, все разом добре вимішують, кладуть до щільничника, намащеного маслом, ставлять запікати до духовки на 40—50 хв.

Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають маслом.

ПАЛЯНИЧКИ ПШОНЯНІ

На 1 склянку пшона — 4 ст. ложки сиру, 1 яйце, 2 склянки молока, $\frac{3}{4}$ склянки води, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложку цукру, 2 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Підготоване пшоно (с. 125) кладуть до перевареного молока, змішаного з водою, варять до готовості, додають сирі яйця, сир, цукор і сіль, все разом вимішують. Із приготованої каші роблять палянички по 3 шт. на порцію, викачують у борошні, надають круглої форми і засмажують з обох боків до рум'яного кольору.

До паляничок подають сметану.

ПШОНЯНА КАША ЗІ СУШЕНИМИ СЛИВКАМИ

На 2 склянки пшона — 2 ст. ложки масла, 3 склянки води для варіння каші,
200 г сушених сливок, 2 склянки води для варіння сливок.

Для підливи — $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 2 склянки відвару зі сливок.

Варять пшоняну розсипчасту кашу з додаванням масла (с. 125). Призначені для готування цієї страви сливки миють, заливають водою, варять до готовості і видаляють кісточки.

Зварену кашу кладуть до намащеного маслом щільничника мішма з вареними сливками, ставлять до духовки і добре нагрівають. Кісточки товчуть, заливають відваром, в якому варилися сливки, переварюють, проціджують, додають цукор і доводять до кипіння.

Подаючи до столу, кашу поливають приготованою підливою.

РИСОВА КАША З ГРИБАМИ

На 2 склянки рису — 100 г сушених грибів, 5 ст. ложок масла, 1 ст. ложку дрібно подрішеної зеленни кропу, 5 склянок грибного відвару.

Гриби миють і варять до готовості, потім дрібно кришать і засмажують на маслі. Рис перебирають, миють 3—4 рази окропом, кладуть до ринки, додають підготовані гриби, сіль, масло, дрібно кришений кріп, заливають грибним відваром і варять до загусання, періодично мішаючи. По цьому кашу ставлять до духовки, щоб упріла.

БАБКА З РИСУ І СИРУ

На 2 склянки рису — 350 г сиру, 3 ст. ложки масла, 3 яйця, 50 г родзинок, 1,5 ст. ложки цукру, 6 склянок води для припускання рису, 1 склянку сметани.

Рис перебирають, миють і варять у невеликій кількості води (припускають) до готовості, додають розтерті з цукром жовтки, три чверті взятого за рецептом масла, миті родзинки, мелений на м'ясорубку сир, сіль, все добре вимішують. Приготовану масу вимішують зі збитими білками, викладають до щільничника, намащеного маслом, і запікають у духовці протягом однієї години.

Запечену бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають сметаною.

БАБКА РИСОВА З ЯБЛУКАМИ

На 2 склянки рису — 200 г яблук, 2 яйця, 2 ст. ложки масла, $\frac{3}{4}$ склянки сметани, $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 6 г цинамону, 6 склянок води для варіння рису.

Рис миють і варять у невеликій кількості води (припускають), додають $\frac{3}{4}$ потрібного за рецептом масла і солі. Зварений рис заправляють сирими яйцями.

Яблука обдирають, кришать на шматочки та пересипають цукром і тертим цинамоном.

Половину звареного рису кладуть до щільничника, намащеного маслом. На рис кладуть підготовані яблука, на яблука — другу половину рису, згори рис заливають сметаною і запікають у духовці. Запечену бабку крають на порційні шматки.

БАБКА З МАННИХ КРУПІВ

На 4 ст. ложки манних крупів — 1 склянку молока, 3 ст. ложки води, 2 ст. ложки масла, 2 яйця, 2,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку сухарів.

Для підливи — $\frac{1}{2}$ склянки морелевого соку, 1 ст. ложку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Із манних крупів, молока і води варять в'язку кашу. Коли каша звариться, до неї додають жовтки, розтерті з цукром, і розігріте масло, все добре вимішують. Підготовану масу вимішують зі збитими білками, викладають до намащеного маслом щільничника, посипають сухарями і запікають у духовці протягом 25—30 хв.

Подаючи до столу, бабку крають на порційні шматки і поливають морелевим сиропом, приготованим з морелевого соку, цукру і води.

СЛАСТЬОНИ З МАННИХ КРУПІВ

На 1 склянку манних крупів — 2 яйця, 1 ст. ложку масла до каші, 1 ст. ложку цукру, 1,5 склянки молока, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 ст. ложку цукру для посипання і 1 ст. ложку масла для поливання.

До перевареного молока кладуть підсушені манні крупинки і варять в'язку кашу. До вистиглої каші кладуть розтерті з цукром жовтки, масло і сіль, все добре вимішують, додають збитих білків і обережно вимішують. Приготовану масу беруть столовою ложкою, кладуть на пательню з розігрітим маслом і засмажують з обох боків до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, сластьони поливають розігрітим маслом, посипають цукром і доливають збоку сметану.

ОЛАДКИ З МАННИХ КРУПІВ

На 1,5 склянки манних крупів — 3 склянки молока, 6 яєць, 10 г дріжджів.

З манних крупів варять густу кашу на молоці, яку по вистиганню вимішують зі жовтками і розчиненими в теплом молоці дріжджами, все добре вимішують, дають підрости, солять, додають збиті білки і обережно ще раз вимішують.

Приготовану масу кладуть невеликими коржиками на гарячу намащену пательню і засмажують з обох боків. Оладки подають до столу з цукром і варенням.

ЗАПІКАНКА З МАННОЇ КАШІ

На 4 ст. ложки манних крупів — 1 ст. ложку масла, 2 цілі яйця, 3 жовтки, 2 білки.

Молоку дають закипіти, всипають до нього манні крупинки, солять, додають масло, сирі яйця — жовтки, збиті білки, все добре мішають, вливають до глибокої форми і запікають у духовці. Подають з фруктовим сиропом або варенням.

ПРОТЕРТА ГРЕЧАНА КАША

На 2 склянки гречаних крупів — 1 яйце, 2 ст. ложки масла для варіння каші, 2 склянки окропу.

Гречані крупинки перебирають, кладуть на пательню, перетирають зі сирим яйцем і нагрівають, поки не зарум'яняться. По цьому крупинки перекладають до ринки, додають масло, заливають окропом і дають воді закипіти. Коли крупинки набубнявляють, вимішують лопаткою, ставлять ринку з кашею до щільничника з окропом, варять до 4 год., стежачи за тим, щоб вода у щільничнику цілий час кипіла.

Зварену кашу протирають так, щоб вона мала вигляд вермішелі.

Подають кашу до столу гарячу з маслом, а холодну — з вершками.

БИТОЧКИ ГРЕЧАНІ ЗІ СМЕТАНОЮ

На 1 склянку гречаних крупів — 1 яйце, 2 ст. ложки мелених сухарів, 2 склянки води для варіння каші, 1 чайну ложку цукру, 1 ст. ложку жиру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Гречані крупинки перебирають, засипають до посоленого окропу і варять зі знятою покришкою до загусання. По цьому посудину з кашею накривають покришкою і доварюють

протягом однієї години. До звареної теплої каші додають збиті з цукром яйця, мішають, ділять по 2 битки на порцію, викачують у сухарях, надають їм круглої форми і засмажують з обох боків на добре розігрітому жири.

До битків подають сметану.

КРУПНИК З ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 2 склянки гречаних крупів — 2 склянки сметани, 2 склянки сиру, 3 жовтки, 4 ст. ложки масла.

Гречані крупи обварюють густим окропом, дають стекти воді, солять, вимішують зі сметаною, сиром, жовтками і маслом.

Підготовану масу кладуть до ринки і запікають у духовці.

КАША ЯШНА, ЗАПЕЧЕНА ЗІ СМЕТАНОЮ

На 2 склянки яшних крупів — 5 склянок молока, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 яйце, 2 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку масла для підливи.

Яшні крупи миють, кладуть до перевареного молока, додають масло, сіль і варять за повільного кипіння без покриття до загусання. По цьому у посудину накривають покриття і ставлять до духовки на 1 год.

До звареної каші додають сметану, сирі яйця, добре вимішують, викладають до намащеного жиром щільничника і ставлять вдруге до духовки (на 25—30 хв.) запікати.

Подаючи до столу, кашу поливають розігрітим маслом.

СТРАВИ З БОБОВИХ



Бобові культури споживала людина з давніх часів. У літописах згадують про горох і сочевицю, як про продукти, що широко використовувало для харчування населення Київської Держави. Крім гороху і квасолі, населення споживає, особливо в південних областях республіки, такі різновиди гороху, як нут і чина, і також сочевиця.

Перед варінням бобові належить перебрати для видалення сторонніх домішок і зіпсованих зерен, старанно помити, а по цьому намочити у воді. Чим більше набубнявіє зерно, тим скоріше воно розварюється і, крім того, за варіння не розпадається. Води для намочування беруть подвійно до ваги зерен.

Намочувати бобові належить протягом 7—10 год., найкраще у перевареній воді, в якій прискорюється процес намочування. Намочувати доцільно до подвоєння ваги сухого зерна. Воду, в якій намочувалися бобові, відціджують і варять їх у свіжій воді.

Води для варіння беруть подвійно до ваги намоченого зерна. Солять бобові за 5—10 хв. перед закінченням варіння.

Щоб зерна під час варіння лишалися цілими, їх належить варити за повільного кипіння і не мішати. Зварені зерна бобових відціджують від навару, що його можна додавати до перших страв.

БАБКА З КВАСОЛІ

На 2 склянки квасолі — 3 ст. ложки жиру, 2,5 ст. ложки пшеничного борошна, 4 яйця, 1 цибулину, 4 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки сухарів.

Варену квасолі добре протирають, додають ледь засмажену дрібно кришену цибулю, борошно, сирі яйця, мелений перець, сіль, все добре вимішують і вдруге протирають.

Підготовану масу викладають до форми, намащеної жиром і посипаної сухарями, і запікають протягом 50—60 хв. Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають жиром.

ПРОТЕРТА КВАСОЛЯ

На 2 склянки квасолі — 2 ст. ложки жиру, 1 склянку молока, $\frac{3}{4}$ цибулини.

Зварену квасолі протирають, кладуть до ринки, додають жир з ледь засмаженою дрібно кришеною цибулею, ставлять на плиту, добре нагрівають і, безперервно мішаючи, солять і вливають поступово переварене молоко.

СІЧЕНИКИ З КВАСОЛІ

На 2 склянки квасолі — 2 ст. ложки жиру, $\frac{1}{2}$ склянки манних крупів, 2 ст. ложки сухарів, $\frac{3}{4}$ цибулини, 1 яйце.

Варену квасолі вимішують з густою манною кашею, мелють на м'ясорубку, додають ледь засмажену дрібно кришену цибулю, сирі яйця, сіль, добре вимішують, ділять по два січеники на порцію, викачують у сухарях і засмажують до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, січеники поливають жиром.

ОЛАДКИ З КВАСОЛІ

На $\frac{3}{4}$ склянки квасолі — 1 склянку борошна, 2 ст. ложки жиру, 1 яйце, 10 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1,5 ст. ложки цукру.

Варену квасолі протирають, кладуть до ринки, додають борошно, сіль, розчинені в теплій воді дріжджі, яйця, все разом добре вимішують, дають підрости і смажать оладки. До оладок подають сметану і посипають цукром.

ГОРОХ АБО НУТ ЗІ САЛОМ

На 2 склянки гороху або нуту — 2 цибулини, 120 г сала, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленниці петрушки.

Порізане на дрібні кубики сало смажать зі кришеною цибулею до золотавс вимішують з вареним горохом або нутом, солять і добре нагрівають.

Подаючи до столу, горох або нут посипають зеленниною петрушки.

ПРОТЕРТИЙ НУТ З МОРКВОЮ

На 1 склянку нуту — 4 морквини, 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки молока.

Варений нут вимішують з тушкованою в молоці морквою, протирають разом з морквою, кладуть до ринки, додають масло, сіль, добре вимішують, вливають поступово гаряче переварене молоко, безперервно мішаючи, і добре нагрівають.

КУЛЬКИ З НУТУ З ЦИБУЛЕВОЮ ПІДЛИВОЮ

На 2 склянки нуту — 4 ст. ложки манних крупів, 2 ст. ложки олії, 1 яйце, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 цибулину, по 4 горошини запашного та пекучого перцю, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленниці петрушки.

Для підливи — 1,5 склянки юшки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки пшеничного борошна, 0,5 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку томату-пюре, по $\frac{1}{2}$ морквини й петрушки, 2 цибулини, 0,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложку оцту, 0,5 чайної ложки цукру.

До відвареного і протертого нуту додають густу манну кашу, ледь засмажену цибулю, мелють на м'ясорубку і заправляють сирими яйцями, меленим гірким і запашним перцем та

сіллю. Зі заправленого нуту викачують кульки завбільшки з волоський горіх, викачують їх у борошні, засмажують до рум'яного кольору, кладуть до щільничника, заливають цибульною підливою і дають добре покипіти.

Подаючи до столу, кульки посипають дрібно покришеною зелениною петрушки.

Готування підливи. Обшкрябані і помиті моркву та петрушку кришать, ледь смажать, додають ледь засмажене борошно, проварені томат-пюре й оцет, розчиняють юшкою, варять 25—30 хв., протирають, кладуть засмажену на олії цибулю, цукор, доводять до кипіння і заправляють маслом.

СІЧЕНИКИ З ГОРОХУ АБО НУТУ

На 2 склянки гороху або нуту — 4 ст. ложки манних крупів,
2,5 ст. ложки олії, 2 яйця, 3 ст. ложки мелених сухарів,
1 цибулину, 4 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки
масла для підливи.

Відварений і протертий горох або нут вимішують з густою манною кашею, ледь засмаженою цибулею, мелють на м'ясорубку і заправляють сирими яйцями, перцем та сіллю. Заправлений горох або нут ділять на порції, викачують у сухарях, надають форми котлет і засмажують до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, січеники поливають розігрітим маслом.

ЧИНА ВАРЕНА З ТОМАТОМ І ЦИБУЛЕЮ

На 2 склянки чини — $\frac{1}{2}$ склянки томату-пюре, 2 цибулини, 2,5 ст. ложки
масла, 2 зубки часнику, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки,
 $\frac{3}{4}$ склянки відвару чини.

Чину варять до готовості і відціджують відвар. Дрібно кришену цибулю ледь засмажують на маслі, додають томату-пюре і продовжують смажити ще 8—10 хв. По цьому вливають відвар з чини, солять, переварюють, вимішують з вареною чиною, накривають покришкою і тушкують 10—15 хв.

Зварену чину заправляють дрібно кришеним часником і, подаючи до столу, посипають зелениною петрушки.

ЧИНА ПРОТЕРТА З ЯБЛУКАМИ

На 2 склянки чини — 300 г яблук, 2 ст. ложки масла, 1,5 склянки молока.

Варену чину протирають разом з тушкованими яблуками, кладуть до ринки, додають масло, поступово, безперервно мішаючи, вливають гаряче переварене молоко і добре нагрівають.

СОЧЕВИЦЯ ВАРЕНА З ЦИБУЛЕЮ

На 2 склянки сочевиці — 2 ст. ложки олії, 1 цибулину, 1 ст. ложку дрібно
покришеної зеленини петрушки.

Сочевицю варять до готовості, відціджують відвар і заправляють ледь засмаженою дрібно кришеною на олії цибулею та сіллю.

Подаючи до столу, сочевицю посипають дрібно покришеною зелениною петрушки.

ПРОТЕРТА СОЧЕВИЦЯ З КАРТОПЛЕЮ

На 1 склянку сочевиці — 300 г картоплі, 1,5 ст. ложки масла, 1 склянку
молока, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленини петрушки.

Варену сочевицю вимішують з вареною картоплею, мелють на м'ясорубку з густою сіткою, кладуть до ринки, додають масло, сіль, гаряче переварене молоко, все разом добре вимішують і нагрівають.

Подаючи до столу, сочевицю посипають зелениною петрушки.

СТРАВИ З БОРОШНА



Вироби з борошна спочатку готували з прісного тіста без дріжджів у формі галушок. З часом набір виробів з борошна дуже розширився. Найпоширенішими виробами без дріжджового тіста є вареники, варениці, галушки, коржі з маком, шулики (коржики) з медом, соковики, лемішка, локшина, сластьони, різні бабки та ін. Великим є вибір виробів з дріжджового тіста — пампушки, гречаники, присканці, млинці та ін.

Багато борошняних виробів подають з маковим молоком.

Щоб приготувати макове молоко, мак заливають окропом, дають набубнявіти, відціджують воду і труть його в порцеляновій ступці (макітрі), поступово вливаючи переварену воду і додаючи мед або цукор. Для готування страв з борошна треба мати набір начиння.

ВАРЕНИЦІ З МАСЛОМ

На 1,5 склянки пшеничного борошна — 2 яйця, 3 ст. ложки масла.

З борошна, яєць, солі і води місять густе тісто, розкачують його завгрубшки з 2—3 мм, крають на невеликі чотирикутники, варять у посоленій воді протягом 18—20 хв., переливають на друшляк і, коли стече вода, заправляють маслом і добре нагрівають.

ВАРЕНИЦІ З ЦИБУЛЕЮ

На 1,5 склянки борошна — 6 ст. ложок масла, 2 яйця, 3—4 цибулини.

Тісто для цих варениць готують так само, як і для варениць з маслом. Варені і відціджені варениці вимішують з ледь засмаженою на маслі цибулею, викладають до ринки, додають масло і ставлять до духовки на 30 хв.

ВАРЕНИЦІ ЗІ СИРОМ

На 1,5 склянки пшеничного борошна — 2 яйця, 5 ст. ложок масла, 200 г сиру.

Тісто для них готують так само, як і для варениць з маслом. Варені і відціджені варениці заправляють маслом та протертим крізь сито сиром і добре нагрівають в духовці.

До варениць подають сметану.

БУЦИКИ З МЕДОМ

На 1 склянку пшеничного борошна — 3,5 ст. ложки молока, 1 яйце, 0,5 чайної ложки соди, 1,5 ст. ложки масла, 3 ст. ложки меду або стільки ж сметани.

З борошна, молока, яєць і соди місять прісне тісто, розкачують до товщини 2—2,5 мм, крають на невеликі квадратні шматочки і два протилежні кінці кожного шматочка добре зіпляють, щоб він був подібним до вушка.

Варять буцики у посоленій воді 14—17 хв., потім переливають на друшляк. Коли стече вода, їх кладуть до щільничника з добре розігрітим маслом і ледь засмажують.

До буциків подають мед або сметану.

ЛЕМІШКА ЗІ САЛОМ

На 2 склянки гречаного борошна — $\frac{3}{4}$ склянки води, 80 г сала.

Просіяне гречане борошно ледь смажать в духовці, кладуть до ринки і заварюють посоленим окропом до густини в'язкої каші.

Потім додають порізане на соломку і засмажене сало, добре вимішують, перекладають до форми і ставлять до духовки запікати на 20—25 хв.

Готову лемішку подають лише гарячою.

ЛОКШИНА, ЗАПЕЧЕНА З М'ЯСОМ

На 2 склянки пшеничного борошна — 3 яйця, 3 ст. ложки води, 350 г м'яса,
1 цибулину, 1,5 ст. ложки масла, 2 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки
мелених сухарів, 2 ст. ложки масла для поливання.

З борошна, води і яєць ($\frac{1}{3}$ норми) місять густе прісне тісто, тонко розкачують його і спеціальними локшинорізками крають локшину. Приготовану локшину варять до готовості, відціджують відвар, додають тушковане, пропущене через м'ясорубку м'ясо, ледь засмажену кришену цибулю, мелений перець, сирі яйця, сіль, все разом добре вимішують. Підготовану масу викладають до щільничника, намащеного маслом та посипаного сухарями, і ставлять до духовки на 1 год. запікати.

Готову локшину крають на порційні шматки і поливають розігрітим маслом.

МАКАРОНИ З ГРИБАМИ

На 400 г макаронів — 50 г сушених грибів, 1—2 цибулини,
4 ст. ложки масла або олії.

Сушені гриби варять в солоній воді.

На грибній ющі варять макарони, відціджують на друшляку, мішають з дрібно кришеними вареними грибами і додають засмажену на маслі цибулю.

МАКАРОНИ, ЗАПЕЧЕНІ ЗІ СИРОМ

На 400 г макаронів — 4 яйця, 2 ст. ложки цукру, 200 г сиру,
6 ст. ложок масла, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Макарони варять, відціджують, дають вистигнути, кладуть яйця, цукор, сіль, сир, масло, добре вимішують, складають до ринки, намащеної маслом та посипаної сухарями, і запікають в духовці. До макаронів подають цукор, цинамон і сметану.

МАКАРОНИ В СМЕТАНІ

На 400 г макаронів — 4 ст. ложки масла, 4 яйця, 1 склянку сметани,
2 ст. ложки мелених сухарів.

Макарони варять у солоному окропі, зливають воду, викладають до ринки, намащеної маслом, заливають розігрітим маслом, вливають через 5 хв. жовтки зі сметаною, добре вимішують. Згори скроплюють маслом, посипають сухарями і запікають в духовці.

Подають макарони з цукром і цинамоном.

СОКОВИКИ ЗІ СИРОМ

На 2 склянки пшеничного борошна — 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки цукру,
1 яйце, $\frac{1}{4}$ ст. ложки соди, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.
Для начинки — 500 г сиру, 3 ст. ложки цукру, 1 яйце.

Із просіяного борошна, розігрітого масла, цукру, яєць, соди, солі і води місять тісто. Готове тісто розкачують довгою смужкою завгрубки $\frac{1}{2}$ см, на яку укладають сир, мелений на м'ясорубку і заправлений цукром, яйцями та сіллю. Потім загортають край тіста, крають на шматки завдовжки 5 см і завширшки 2,5 см та засмажують з обох боків до рум'яного кольору. По цьому соковики ставлять до духовки на 4—5 хв.

До соковиків подають сметану.

КОРЖІ З МАКОМ

На 2 склянки пшеничного борошна — 1 чайну ложку цукру, 1 яйце,
1 ст. ложку жиру, 0,5 чайної ложки соди.
Для підливи — $\frac{1}{2}$ склянки маку, $\frac{1}{2}$ склянки меду або $\frac{1}{2}$ склянки
цукру, 1 склянку води.

Із борошна, води, солі, яєць і жиру замішують тісто, що його розкачують завгрубшки в 3,5 см, роблять неглибокі квадратіві надрізи, наколюють виделкою і печуть в духовці.

Випеченим коржам дають вистигнути, розламують на невеличкі квадратики по надрізах і заливають розтертим маком, розчиненим перевареною водою, додаючи цукру або меду.

ШУЛИКИ З МЕДОМ І МАКОМ

На 2 склянки пшеничного борошна — 4 ст. ложки молока, 1 яйце,
1 ст. ложку меду, 1 ст. ложку маку, 0,5 чайної ложки соди, 1 ст. ложку масла.
Для підливи — 1/2 склянки меду, 3/4 склянки води, 3 ст. ложки маку.

До просіяного борошна кладуть яйця, розтерті з медом, додають соду, сіль, митий мак, молоко, масло. Зі всіх цих продуктів замішують густе тісто, розкачують його шаром з 2,5—3 мм, кладуть на бляху, проколюють у кількох місцях виделкою і печуть у духовці до готовості.

Митий і добре намочений мак труть у порцеляновій ступці (макітрі), поступово додаючи переварену воду до утворення макового молока, потім вливають до маку мед, безперервно мішаючи, і розчиняють перевареною водою. Цією підливою поливають дрібно розламані шматочки випеченого шулика і добре вимішують.

СЛАСТЬОНИ

На 1 склянку борошна — 1 яйце, 5 ст. ложок масла, 3 ст. ложки варення,
0,5 чайної ложки цитринової кислоти.

Борошно просіюють, роблять в ньому лійкоподібне заглиблення, куди вбивають яйця, потім вливають холодну воду, в якій перед тим розчиняють сіль та цитринову кислоту, і замішують тісто з 3/4 потрібного борошна. Замішене тісто ледь посипають борошном і залишають на столі на 25—30 хв. для набубнявіння клейковини.

Масло миють і вимішують з рештою борошна. Змішане з борошном масло охолоджують до 10—14°. На середину тіста, розкачаного у формі квадрату завгрубшки 2—2,5 см, кладуть масло, сполучають кінці і зліплюють їх.

Потім тісто з маслом розкачують в одному напрямі довгою смужкою і складають його в чотири шари. Так тісто розкачують 5 раз. По кожних двох розкачуваннях тісто охолоджують на льоду 30—40 хв.

Із готового листового тіста викраюють квадратики у формі коржиків, на середину яких кладуть варення. Згори варення накривають тонкими смужками тіста, намащують їх яйцем і печуть в духовці.

СЛАСТЬОНИ НА СМЕТАНІ

На 4 склянки пшеничного борошна — 5 яєць, 2 ст. ложки масла, а також
в міру потреби сметану, щоб тісто не густе було.

Жовтки труть зі сіллю, кладуть борошно, збиті білки та сметану.

Приготовану масу кладуть ложкою в гаряче масло і засмажують до готовості.

Подаючи до столу, сластьони посипають цукром.

ГРЕЧАНА БАБКА З ВЕРШКАМИ

На 1 склянку гречаного борошна — 3/4 склянки цукру, 4 яйця, 1 чайну ложку
меленого цинамону, 1,5 чайної ложки масла, 1,5 склянки вершків або сметани.

Жовтки вимішують з частиною цукру, добре труть і поступово, безперервно мішаючи, додають решту цукру, гречане борошно і мелений цинамон.

Коли все добре змішається, кладуть збиті білки, ледь мішають, викладають до щільничника, намащеного маслом, і ставлять на 30—40 хв. до духовки пекти.

Готову бабку крають на порційні шматки і подають до неї вершки або сметану.

ГРЕЧАНА БАБКА З ПІДЛИВОЮ

На 4 ст. ложки гречаного борошна — 4 ст. ложки цукру, 3 яйця,
4 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів, 1,5 склянки фруктового соку.

Цукор ($\frac{2}{3}$ норми) і масло ($\frac{3}{4}$ норми) труть, додають потроху гречаного борошна, добре вимішують, вливають збиті білки і викладають до формочок, намащених маслом та посипаних сухарями, і ставлять до духовки пекти. Вийняту з формочок спечену бабку, подаючи до столу, поливають фруктовим соком, вареним з рештою цукру.

ГРЕЧАНИ ПАМПУШКИ З ЧАСНИКОМ

На 300 г гречаного борошна — 10 г дріжджів, 1 чайну ложку солі,
 $\frac{3}{4}$ склянки води, 4 ст. ложки олії, 20 г часнику.

З гречаного борошна, дріжджів, солі і води замішують тісто і ставлять його в тепле місце, щоб виростило.

З тіста роблять пампушки (маленькі булочки) по 3—4 шт на порцію і варять в окропі. Розтирають часник разом з олією і вимішують його в ринці з пампушками.

ПАМПУШКИ ПШЕНИЧНІ З ЧАСНИКОМ

На 400 г пшеничного борошна (для тіста) — 10 г олії, $\frac{3}{4}$ склянки води.
Для підливи — 30 г часнику, 1 ст. ложку олії, 1,5 склянки води
або квасу сирівцю.

У теплій воді розчиняють дріжджі, цукор, сіль, і з підготованого борошна замішують тісто, якому дають підрости. Потім додають решту борошна, олію, добре вимішують і знову дають підрости. З готового тіста викачують кульки вагою по 25 г, надають їм форми булочок, дають підрости і печуть в духовці.

До розтертого часнику зі сіллю додають олію, переварену воду і добре вимішують.

Перед тим як подавати до столу, пампушки поливають цією підливою.

ГРЕЧАНИКИ

На 300 г гречаного борошна — 1 ст. ложку масла, 2 чайні ложки цукру,
1 яйце, 10 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 ст. ложки олії.

У нагрітому до 30° молоці розчиняють дріжджі, сіль і цукор. Потім кладуть яйця, всипають просіяне гречане борошно, замішують густе тісто і ставлять в тепле місце на 1,5—2 год., щоб воно виростило. По тому, як тісто виросте, його знову вимішують і дають вдруге підрости.

Далі його викладають на посипану борошном дошку, роблять з нього довгі тонкі прямокутні батончики, кладуть на кондитерську бляху, змащену жиром, і дають підрости.

Потім батончики згори крають кожні 2—3 см ножем, намащеним олією, і печуть в духовці. Готові гречаники гарячими добре намащують ледь засмаженою олією і ділять по лініях надрізів.

Гречаники подають по 3—4 шт на порцію зі сметаною.

ПРИСКАНЦІ

На 2 склянки пшеничного борошна — 1,5 склянки молока або води,
1 яйце, 15 г дріжджів, 1 чайну ложку цукру, 2 ст. ложки олії для смаження,
1 ст. ложку цукрової пудри для присипки.

Просіяне борошно всипають до ринки, додають дріжджі, розчинені теплою водою або молоком, цукор і сіль. Все добре вимішують, аж поки не буде грудочок, ставлять у тепле місце і дають підрости. Підготоване тісто беруть столовою ложкою, кладуть на пательню з добре розігрітим маслом і смажать до готовості. Подаючи до столу, присканці посипають цукровою пудрою.

ПРИСКАНЦІ З ЯБЛУКАМИ

На 2 склянки пшеничного борошна — 1 яйце, 1 чайну ложку цукру,
1,5 склянки молока, 200 г яблук, 15 г дріжджів, 3 ст. ложки масла,
4 ст. ложки варення або меду.

Просіяне борошно кладуть до ринки, додають тепле молоко, змішане з дріжджами, яйця, цукор і сіль. Все разом добре вимішують, ставлять у тепле місце, дають підрости і вимішують з обібраними та дрібно кришеними яблуками. По цьому дають вдруге підрости, беруть підготоване тісто столовою ложкою, кладуть на пательню з добре розігрітим маслом і засмажують з обох боків до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, присканці поливають варенням або медом.

ПОТАПЦІ З МОЛОКОМ ТА МЕДОМ

На 300 г пшеничного хліба — $\frac{1}{2}$ склянки молока, 1 яйце, 1,5 ст. ложки
масла, 2 ст. ложки меду.

Пшеничний хліб крають на квадратіві шматочки завширшки 3 см і завгрубшки 1 см, вмочають в молоко, змішане зі сирими яйцями, і засмажують з обох боків на маслі до рум'яного кольору.

Подаючи до столу, потапці поливають медом.

ВАРЕНИКИ

Тісто для вареників замішують з пшеничного борошна, води, яєць і солі. Воду належить брати холодною, а не теплою, оскільки холодна вода довше тримає вологу, тісто довго не висихає і при ліпленні вареників добре злипається.

Борошно для вареників має бути тонкого помелу і не дуже сухе, інакше зліплені вареники скоро висихають і легко розварюються. Тісто ж мусить бути середньої густини, бо густе тісто важко розкачувати, а також важко ліпити з нього вареники. Підготоване тісто розкачують завгрубшки в 1—1,5 мм і крають на квадратіві шматочки розміром 5 x 5 см. Призначений для вареників фарш кладуть у центрі кожного квадрата (не більше 1 чайної ложки), потім зліплюють два протилежні кінці тіста так, щоб вареник мав форму трикутника.

Якщо тісто замішують для вареників з городиновим фаршем, то, щоб фарш краще тримався, а вареники не розварювалися, треба збільшити норму яєць.

У більшості місцевостей в Україні вареники ліплять напівкруглої форми. Для цього з розкачаного тіста склянкою викрають круглі коржики, кладуть на середину фарш і зліплюють напівкруглі краї вареника. Існує й третій ручний спосіб формування вареників, що значно прискорює процес їх виготовлення. При цьому способі тісто для вареників розкачують у формі великого прямокутника і, відступивши від його краю на 5 см, укладають фарш на рівній віддалі (6—7 см). Кінець тіста намащують яйцем, накривають укладений фарш і з допомогою виїмки викрають вареники. За такого способу прискорюється виготовлення вареників і, крім того, вони мають однакову величину, з гарними зубчиками.

Приготовані вареники кладуть у таку кількість посоленого окропу, щоб вони могли вільно варитися. Вареники вважаються готовими, коли вони через 5—6 хв. варіння спливають на поверхню води. По цьому шумівкою вибирають їх до дуршляку, дають стекти воді, а потім перекладають до щільничника чи ринки, поливають розігрітим маслом і ледь струшують, щоб вареники покрилися жиром і не прилипали один до одного. Залежно від того, з яким фаршем приготовані вареники, подаючи до столу, їх поливають маслом, посипають цукром або окремо подають сметану.

Для виготовлення тіста на вареники: на 3 склянки пшеничного борошна — $\frac{3}{4}$ склянки води, 1 яйце, $\frac{1}{2}$ чайної ложки солі.

ВАРЕНИКИ ЗІ СИРОМ

На 800 г сиру (для начинки) — 1/2 склянки цукру, 2 яйця.

Сир для вареників беруть найсвіжіший, мелють його на м'ясорубку або протирають крізь сито, додають сирі яйця, цукор, сіль, все добре вимішують, по чому роблять вареники.

Готові вареники кладуть гарячими на таріль, поливають маслом, і, коли потрібно, щоб були солодкими, посипають цукром, змішаним з товченим цинамоном, і окремо подають збиту сметану.

ВАРЕНИКИ З М'ЯСОМ

Для м'ясного фаршу — 1 кг м'яса, 2 цибулини, 4 горошини перцю.

М'ясо відокремлюють від кісток, ріжуть на дрібні шматочки і тушкують до готовості з невеликою кількістю води (на 1 кг м'яса — 1 склянку води). Готове м'ясо мелють на м'ясорубку, вимішують з дрібно кришеною цибулею, сіллю і перцем. По цьому м'ясо вдруге мелють на м'ясорубку, добре вимішують і ліплять вареники.

Готові вареники подають гарячими і поливають розігрітим маслом або засмаженим шпіком зі шкварками.

ВАРЕНИКИ З ПЕЧІНКОЮ І САЛОМ

Для начинки — 700 г печінки, 100 г сала, 2 цибулини, 4 горошини пекучого перцю, 2 ст. ложки масла.

З печінки обдирають плівку, варять, мелють на м'ясорубку разом з вареним свинячим салом, додають засмажену дрібно кришену цибулю, перець, сіль, добре мішають і роблять вареники.

Подаючи до столу, гарячі вареники поливають розігрітим маслом.

ВАРЕНИКИ З ЛІВЕРОМ

Для начинки — 1 кг ліверу (серце і легені), 2 цибулини, 4 горошини пекучого перцю.

Серце і легені добре миють, ріжуть на невеликі шматки, кладуть до ринки, додають сіль, вливають воду (на 1 кг ліверу — 1 склянку води), накривають посудину покриткою і тушкують до готовості. По цьому лівер мелють на м'ясорубку, вимішують з ледь засмаженою дрібно кришеною цибулею і роблять вареники.

Подаючи до столу, поливають маслом.

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ

Для начинки — 1 кг картоплі, 2 цибулини, 4 ст. ложки олії, 4 горошини перцю.

Обібрану й миту картоплю варять, протирають, вимішують зі засмаженою дрібно кришеною цибулею, заправляють сіллю і перцем.

З тіста і заправленої картоплі ліплять вареники, варять їх 5—6 хв. у посоленому окропі, виймають на таріль, поливають гарячою олією і подають до столу.

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ І ГРИБАМИ

Для начинки — 1 кг картоплі, 2 цибулини, 4 ст. ложки олії, 100 г сушених грибів, 4 горошини перцю.

Картоплю обдирають, варять, мелють на м'ясорубку, додають ледь засмажену дрібно кришену цибулю, перець, сіль, січені варені гриби і все добре вимішують. Із тіста та картоплі ліплять вареники і варять їх.

Подаючи до столу, вареники поливають олією зі засмаженою цибулею.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ

Для начинки — 1 кг капусти квашеної або свіжої, 2 ст. ложки жиру,
1 ст. ложку цукру, 4 горошини перцю, 2 цибулини.

З квашеної капусти видушують сік, а свіжу обдирають, миють і дрібно кришать. Підготовану капусту тушкують до готовості, додаючи половину жиру, томату, води або юшки. Потім додають ледь засмажену цибулю, коріння, сіль, цукор, все вимішують і знову смажать, щоб капуста на начинку трохи підсохла.

Із тіста і заправленої капусти ліплять вареники і варять їх. Подаючи до столу, готові вареники поливають олією, змішаною зі засмаженою цибулею.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

Для начинки — 900 г квашеної капусти або 1 кг свіжої, 100 г сушених
грибів, 2 ст. ложки масла, 2 цибулини, 4 горошини пекучого перцю.

Квашену капусту з видушеним соком, або обібрану, миту шатковану свіжу капусту тушкують до готовості, додаючи масло і грибну юшку, в якому відварювали гриби. Цибулю дрібно кришать, ледь засмажують на маслі, додають варені дрібно покришені гриби, смажать все разом ще 4—5 хв. Тушковану капусту вимішують зі засмаженою цибулею та грибами, додають сіль, перець і добре мішають, по чому ліплять вареники.

Перед подаванням до столу вареники поливають розтопленим маслом.

ВАРЕНИКИ З КВАСОЛЕЮ ТА ГРИБАМИ

Для начинки — 1,5 склянки квасолі, 2 ст. ложки жиру,
100 г сушених грибів, 2 цибулини, 4 горошини перцю, 1 ст. ложку солі,
4 ст. ложки масла для поливання.

Квасолі перебирають, миють, намочують, варять до готовості, відціджують відвар і протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку. До підготованого пюре додають дрібно кришену і ледь засмажену цибулю, дрібно покришені варені гриби, мелений перець, сіль і все добре мішають. Подаючи до столу, вареники поливають розтопленим маслом.

ВАРЕНИКИ З ГРИБАМИ

Для начинки — 100 г сушених білих грибів, 3 цибулини, 3 ст. ложки масла.

Гриби намочують до повної м'якості, варять у посоленій воді, відкидають на сито, кришать ножом або мелють на м'ясорубку, вимішують з дрібно кришеною і засмаженою на маслі цибулею.

Готові вареники варять, відкидають на сито, дають обсохнути, перекладають до ринки, обливають розігрітим маслом, ставлять до духовки на кілька хвилин і подають до столу.

ВАРЕНИКИ З РИБОЮ

Для начинки — 300 г судака або щуки, 1 цибулину, 6 ст. ложок олії,
шматок білого хліба завбільшки з половину курячого яйця,
2 горошини пекучого перцю.

Судака або щуку розчиняють, відділяють філе риби від кісток і шкіри, дрібно ріжуть, додають ледь засмажену дрібно кришену цибулю, сіль, мелений перець, намочений у воді білий хліб, мелють на м'ясорубку і ліплять вареники з цією начинкою.

Подають вареники зі засмаженою на олії цибулею.

ВАРЕНИКИ З ПОЛУНИЦЯМИ

На 3 склянки пшеничного борошна — $\frac{3}{4}$ склянки води, 1 яйце,
4 склянки полуниць, $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Полуниці миють, перебирають, відривають хвостики, пересипають цукром і ставлять на 25—30 хв. у холодне місце, потім відкидають на сито або друшляк і відціджують сік. До готових вареників подають відціджений полуничний сік. В такий самий спосіб готують вареники зі суницями або малиною.

ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

На 3 склянки пшеничного борошна — $\frac{3}{4}$ склянки води, 2 яйця,
4 склянки вишень, $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Тісто розкачують не дуже тонко, щоб утримати вишні всередині вареника. Вишні перебирають, відривають хвостики, виймають кісточки, кладуть до посудини, пересипають цукром, дають постояти протягом 25—30 хв. і відкидають на сито або друшляк, щоб відцідити солодкий сік, що його подають до готових вареників.

Так само ліплять вареники з вишень з кісточками. В цьому випадку вишні перебирають, відривають хвостики, миють холодною водою і обсушують.

Готові вареники обережно виймають з окропу, щоб не розірвати оболонку.

Вареники з вишнями подають до столу з відцідженим солодким соком або поливають розтопленим маслом і посипають цукром. Окремо подають сметану.

ВАРЕНИКИ З ЯБЛУКАМИ

На 3 склянки борошна — $\frac{3}{4}$ склянки води, 2 яйця, 800 г свіжих яблук,
 $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Тісто готують у звичайний спосіб, лише збільшують у двічі яєць і розкачують тісто не дуже тонко. Яблука беруть стиглі (найкраще паперівку), тонко обдирають, розрізують на половинки, видаляють насіння зі серцевиною, кришать на соломку і пересипають цукром.

Готові вареники, подаючи до столу, посипають цукром, але найкраще їх полити медом.

ВАРЕНИКИ ЗІ СВІЖИХ СЛИВОК

Для начинки — 700 г свіжих сливок, $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Сливки миють, виймають кісточки, дрібно кришать, пересипають цукром і дають постояти 25—30 хв., по чому відкидають на сито і відціджують сік.

Готові вареники подають до столу і поливають відцідженим соком зі сливок.

ВАРЕНИКИ ЗІ СУШЕНИМИ СЛИВКАМИ

Для начинки — 300 г сушених сливок, $\frac{1}{2}$ склянки цукру,
 $\frac{3}{4}$ склянки сметани для поливання.

Сушені сливки миють у теплій воді, заливають кілька разів окропом, поки не будуть м'які. По цьому сливки вибирають з води на сито, підсушують, охолоджують, виймають кісточки, кожен сливку посипають цукром і ліплять вареника трикутної форми з цілою сливкою. Можна також по видаленню кісточок відварені сливки подрібнити і пересипати цукром. Подаючи до столу, вареники посипають цукром і окремо подають сметану.

ВАРЕНИКИ З МАКОМ

На 1,5 склянки маку — $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Мак заливають окропом і заливають сміття, що сплигло нагору, потім вдруге заливають окропом і залишають на 10—15 хв. В цей час воду підігривають, але не переварюють. По цьому мак відкидають на сито і, коли стече вода, перекладають до посудини і труть. Розтертий мак вимішують з цукром і продовжують розтирати ще 4—5 хв. Далі ліплять вареники і відразу ж кладуть їх до посоленого окропу, бо тісто швидко розмокає від води, якою просякнув мак. Готові вареники подають до столу з цукром або медом.

ВАРЕНИКИ ГРЕЧАНІ ЗІ СИРОМ

Для тіста: на 2 склянки гречаного борошна — $\frac{1}{2}$ склянки молока
або води, 1 яйце.

Для начинки — 600 г сиру, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 яйце,
 $\frac{2}{3}$ склянки сметани, 2 ст. ложки масла.

До перевареного молока або води всипають сіль, борошно і заварюють тісто.

Свіжий сир протирають крізь сито, додають цукор, сирі яйця, сіль і добре вимішують.

Підготоване тісто беруть невеликими шматочками, роблять на долоні круглого тонкого коржика, кладуть на середину сир і ліплять вареники півкруглої форми.

Вареники варять у посоленій воді протягом 10—12 хв. Подаючи до столу, гарячі вареники поливають маслом і окремо подають сметану.

ВАРЕНИКИ З ГРЕЧАНОГО І ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА ЗІ СИРОМ

На 2,5 склянки пшеничного і 1,5 склянки гречаного борошна — 1 склянку
молока або води, 1 ст. ложку цукру, 1 яйце.

Для начинки — 800 г сиру, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 яйце, 2 ст. ложки
масла, $\frac{3}{4}$ склянки сметани.

Пшеничне і гречане борошно просіюють, вимішують, додають молока або води, цукор, яйця, сіль, замішують прісне тісто і розкачують шаром в 1—1,5 мм і завширшки 5—6 см.

Сир протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, кладуть цукор, яйця, сіль і добре вимішують. Із тіста й сиру ліплять вареники і варять їх.

Подаючи до столу, вареники поливають маслом і окремо подають сметану.

ГАЛУШКИ

Галушки готують різноманітного асортименту — з борошна, манних крупів, сиру, картоплі і т. ін. Для галушок тісто розкачують завгрубшки 1,5 см і кришать на квадрати. Накраїні галушки кидають до посоленого окропу і варять до готовості, тобто закінчують варіння тоді, коли галушки спливають нагору. Галушки по відціджуванню води заправляють розтопленим маслом, засмаженим салом, засмаженою на соняшниковій олії цибулею і т. ін.

ГАЛУШКИ ЗАПРАВЛЕНІ

На 3 склянки пшеничного борошна — 2 яйця, $\frac{1}{3}$ склянки сметани,
 $\frac{1}{3}$ склянки води, 2 ст. ложки масла, 1 чайну ложку солі.

У просіяному борошні роблять заглибину у формі лійки, вливають у неї воду, розтоплене масло, збиті зі сіллю яйця і замішують тісто густіше, ніж на вареники. Тісто підбивають до гладкості, залишають на деякий час для набубнявіння, потім розкачують, кришать на галушки і варять у посоленій воді 10 хв. Готові галушки кладуть на пательню із розігрітим маслом, перетрушують, ледь смажать і подають до столу. До заправлених маслом гарячих галушок можна додавати сметану.

Масло іноді замінують на сало. Для цього сало ріжуть на дрібні кубики, смажать зі смальцем, разом зі шкварками заправляють галушки.

ГАЛУШКИ ЗІ ШИНКОЮ

На 2 склянки борошна — 1 яйце, $\frac{1}{3}$ склянки води, 3 ст. ложки масла, 100 г шинки.

З пшеничного борошна, води, яєць і масла готують галушки. Зварені галушки переливають на сито або друшляк, обливають холодною водою, щоб вони не злипалися, перекладають на пательню або щільничника, вимішують з порізаною на дрібні кубики шинкою і гарячим маслом, підігрівають в духовці і подають до столу.

ГАЛУШКИ ГРЕЧАНІ ЗІ САЛОМ

На 2 склянки гречаного борошна — $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 яйце, 0,5 чайної ложки солі, 2 цибулини, 100 г сала.

До гречаного борошна додають яйця, сіль, воду і замішують негусте тісто, що розкачують завгрубшки 0,5 см і крають на невеликі квадратики.

Галушки варять у посоленій воді. Цибулю смажать з порізаним на кубики салом і вимішують з вареними відцідженими галушками.

Галушки варять перед самим подаванням до столу.

ГАЛУШКИ ГРЕЧАНІ

На 2 склянки гречаного борошна — 2 склянки води, 2 яйця, 2 цибулини, 100 г сала.

Сало ріжуть на кубики, кладуть до щільничника, додають дрібно кришену цибулю, засмажують до жовтого кольору, вливають три склянки води, солять і переварюють.

Гречане борошно сполучають з водою, яйцями, замішують тісто, розкачують його шаром 0,5 см, крають на невеликі шматки, кладуть до окропу зі салом та цибулею і варять півгодини.

Галушки подають з тим відваром, в якому вони варилися.

ГАЛУШКИ ЗІ СИРУ

На 600 г сиру — 4 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 100 г масла, 2 ст. ложки пшеничних сухарів.

Сир протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку, кладуть до макітри чи ринки, додають цукор, половину борошна, одну третину масла і сіль. Все це добре труть, потім додають збиті на піну білки, викладають на посипаний борошном стіл, розкачують довгу смугу завгрубшки 1—1,5 см, крають на галушки у формі ромбів, кладуть до посоленого окропу і варять 12—15 хв.

Перед подаванням до столу галушки поливають розтопленим маслом, змішаним зі сухарями.

ГАЛУШКИ КИЇВСЬКІ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

На 300 г яловичини і 700 г свинини — $\frac{1}{2}$ склянки молока, 1 яйце, 0,5 ст. ложки сметани, 0,5 ст. ложки сухарів, 0,5 ст. ложки розтопленого масла, 0,5 чайної ложки солі, 1 цибулину, 5 горошин перецю, 500 г картоплі, $\frac{1}{2}$ оселедця, 2 ст. ложки борошна, 2 лаврові листки.

Для підливи — 1 ст. ложку масла, 1 ст. ложку борошна, 0,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку сметани, 200 г печериць.

М'ясо яловиче і свиняче дрібно січуть ножом або мелють на м'ясорубку. До ринки вливають молоко, розпускають яйця, кладуть сметану, сухарі, розтоплене масло, сіль, розтерту цибулю, товчений перець, завчасно зварену, обібрану і протерту картоплю та обчищеного (філе) і дрібно посіченого оселедця. Все добре вимішують з підготованим м'ясом, вибивають до гладкості і роблять великі галушки.

Галушки викачують у борошні, укладають на дно щільничника в один ряд і заливають окропом так, щоб вода ледве накривала галушки, солять, кладуть перець, цибулину, лаврове листя і припускають протягом 15 хв.

Масло труть з цибулею в окремому щільничникові, розчиняють процідженим наваром, в якому припускали галушки, додають цукор, оцет, сметану, сіль. Підготованою підливою заливають галушки і вдруге припускають. За цей час смажать печериці і вимішують їх з підливою, в якій припускали галушки.

Галушки кладуть на таріль і окремо подають печериці з підливою.

ГАЛУШКИ З МАННИХ КРУПІВ

На 1,5 склянки манних крупів — 1,5 склянки молока, 0,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложку цукру, 2 яйця, 1 чайну ложку солі, 10 гірких мигдалин, цедру з півцитрини.

До перевареного молока кладуть масло, всипають манні крупини і місять доти, поки тісто не набуде вигляду великої галушки, що відстає від стінок ринки.

Масі дають охолонути, додають до неї цукор, яйця, сіль, тертий гіркий мигдаль, цедру цитрини і вимішують. Чайною ложкою беруть з тіста маленькі галушки, кладуть їх до окропу і, коли вони спливають на поверхню, дають покипіти кілька хвилин на невеликому вогні, а потім виймають спеціальною ложкою і кладуть до ринки з розігрітим маслом, струшують і подають до столу.

Якщо галушки вживають як гарнір до юшки і варять в ній, то до тіста не кладуть ні цукру, ні гіркого мигдалю.

КАРТОПЛЯНІ ГАЛУШКИ

На 500 г картоплі — 2 яйця, 1 ст. ложку масла, 1 чайну ложку борошна, 2 ст. ложки масла.

Картоплю варять, обдирають від лушпайки і протирають. До одержаного пюре додають яйця, борошно, добре вимішують, роблять галушки і варять протягом 6—8 хв. в солоному окропі за повільного кипіння.

Якщо галушки м'які, то додають ще тертої картоплі. Подають як окрему страву з маслом або як гарнір до юшки.

ГАЛУШКИ ЗІ ЗАВАРНОГО ТІСТА

На 1 склянку борошна — 0,5 ст. ложки масла, 3 яйця, 1 ст. ложку цукру, 0,5 чайної ложки солі, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 ст. ложки масла для поливання, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

До перевареного молока додають масло, всипають борошно, постійно мішаючи на вогні доти, поки маса не почне відставати від стінок ринки. Тоді тісто викладають на таріль і дають вистигнути, потім, добре мішаючи, вливають поступово, один за одним, жовтки, кладуть цукор, сіль і наприкінці вимішування додають збиті на піну білки. Чайною ложкою кладуть тісто до посоленого окропу і, коли галушки спливають нагору, варять ще кілька хвилин. Подають з розтопленим маслом і сметаною.

ГАЛУШКИ З ХЛІБНИХ СУХАРІВ

На 1 склянку товчених сухарів — 2 яйця, 1 ст. ложку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 0,5 чайної ложки солі, 2 ст. ложки масла.

Яйця труть на піну з цукром, кладуть товчені білі сухарі, розтоплене масло, молоко і сіль. Масу добре вимішують, дають постояти півгодини, роблять з неї великі галушки і варять їх кілька хвилин у посоленому окропі. Подають до столу з розтопленим маслом.

ГАЛУШКИ З ЯБЛУКАМИ

На 3 склянки борошна — $\frac{3}{4}$ склянки молока, 4 яйця, 0,5 чайної ложки солі, 1 ст. ложку цукру, 1,5 ст. ложки масла, 8—10 яблук.

Яблука обдирають, видаляють серцевину, кришать їх на тонкі шматки, вимішують з молоком, добре збитими яйцями, сіллю, цукром, додають невеликими порціями борошно і замішують тісто. Чайною ложкою беруть тісто, в якому має бути шматочок яблука, кладуть галушки до окропу і варять доти, поки на розрізі вони не будуть сухими.

Яблучні галушки подають з розтопленим маслом.

ГАЛУШКИ, ЗАПЕЧЕНІ ЗІ СИРОМ

На 3 склянки пшеничного борошна — 200 г сиру, 100 г масла, 2 ст. ложки цукру, 4 яйця, 3 ст. ложки сметани.

З борошна і $\frac{3}{4}$ норми яєць замішують на воді густе прісне тісто, розкачують, крають на дрібні квадратні шматочки, кладуть у посолену воду і варять до готовості. Потім воду відціджують, додають до галушок мелений на м'ясорубку сир, яйця, $\frac{3}{4}$ розтопленого масла, цукор, сметану, солять, все вимішують, викладають до щільничника, намащеного маслом, і ставлять до духовки на 1 год. запікати.

Запечені галушки крають на порції, поливають маслом і подають до столу.

МЛИНЦІ І НАЛИСНИКИ

Млинці готують найчастіше з дріжджового тіста, замішеного з розчиною. Борошно беруть як пшеничне, так і гречане. Смажать млинці з різними приправами: дрібно покритою зеленою цибулею, січеними вареними яйцями, оселедцем, сьомгою та ін.

Борошно для млинців беруть найкращої якості; масло також має бути без найменшої гіркості, зіпсованого або згірклого запаху.

Розчину для млинців ставлять за 5—6 год. перед їхнім смаженням, тобто з урахуванням часу на смаження і подавання їх до столу, бо млинці смажать тоді, як готове тісто. Якщо тісту дати перестояти, то смак млинців гіршає. Подавати млинці до столу треба гарячими.

Для розчини беруть $\frac{1}{2}$ виділеного борошна і розчиняють його в $\frac{1}{2}$ норми води або молока і добре вимішують, щоб не утворилися грудочки. Одержану гладеньку масу заварюють $\frac{1}{2}$ норми рідини і знову як найкраще вимішують.

Коли розчина вистигне, додають розчинені в теплому молоці дріжджі, вимішують, накривають ринку чистим рушником і ставлять у тепле (але не гаряче) місце, щоб підросла. За годину або півтори перед смаженням млинців розчину добре підбивають, висипають другу половину норми борошна, додають жовтки, збиті на піну білки, розтоплене масло (або маргарин), сіль і $\frac{1}{2}$ рідини (води або молока), вимішують, накривають рушником і знову ставлять, щоб підросла. Коли тісто добре виросте, обережно, не мішаючи його, починають пекти млинці. Добрі бувають млинці, якщо тісто виростало не менше двох-трьох раз.

Щоб спекти тонкі рум'яні і соковиті млинці, треба використовувати чавунні пательні невеликого розміру з грубим дном. Зі самого початку треба підготувати пательню, щоб млинці не пригоріли. Для цього її посипають сіллю, добре нагрівають і витирають рушником. Пательні, що не були у вжитку, ставлять на вогонь з яким-небудь жиром і нагрівають 15 хв., по чому жир зливають, а пательню негайно протирають сіллю. Найкраще смажити млинці на кількох пательнях. Тісто наливають на пательню і нахилом її вирівнюють товщину млинця. Перший млинець найчастіше буває невдалим. Однак за першими млинцями визначають, скільки тіста належить наливати на пательню, щоб млинці були рівними і тонкими.

Коли млинець на пательні почне рости і зарум'янюватися, його ледь скроплюють маслом, перевертають і через кілька секунд знімають на гарячу тарілку (щоб не вистигав).

Якщо млинці смажать з приправами, то спочатку розігріту намащену пательню посипають зеленою цибулею або січеними яйцями, або кладуть шматочки риби, а потім наливають тісто і далі смажать, як звичайні млинці.

До млинців подають розігріте і топлене масло, сметану, ікру різних сортів, оселедця, сьомгу, кету, сир, бринзу та ін. Масло до млинців найкраще готувати в такий спосіб: кладуть масло до філіжанки і розігрівають його не на плиті і не перед вогнем, а ставлять філіжанку до великої посудини, налітої окропом так, щоб вода не доходила до краю філіжанки і не потрапляла в неї.

Існує ще й інший спосіб: розтоплюють масло, як вже сказано вище, не до прозорого кольору, а до густини вершків, виносять на холод або ставлять на сніг і збивають на піну дерев'яною кописткою; коли ж воно застигне, подають до млинців. Цей спосіб подавання масла найліпший. Якщо масло добре збите, то, коли його кладуть на гарячого млинця, воно швидко розтоплюється, вбирається і миттю зникає.

Млинці подають до столу гарячими, складеними на підігрітій тарелі. Найкраще подавати млинці до столу просто з пательні.

МЛИНЦІ ГРЕЧАНІ

На 4 склянки гречаного борошна — 4,5—5 склянок молока, 50 г дріжджів, 1 чайну ложку солі, 50 г масла для намащування пательні, 100 г масла до млинців.

Гречане борошно розчиняють у 2,5 склянках теплового молока, вливають розчинені в теплом молоці дріжджі і вимішують кописткою до гладкості. За годину перед смаженням млинців підготовану масу обварюють двома склянками молока або води, додають солі, накривають посудину чистим рушником, ставлять у тепле місце, дають добре підрости і тоді обережно, не мішаючи тіста, смажать млинці.

МЛИНЦІ ГРЕЧАНІ ШВИДКІ

На 2 склянки гречаного борошна — 1 склянку пшеничного борошна, 4 склянки води, 1 чайну ложку солі, 25 г дріжджів, 50 г масла.

Просіяне гречане і пшеничне борошно розчиняють теплою водою, замішують, густе тісто, вливають розчинені в теплій воді дріжджі, солять, добре вимішують і ставлять у тепле місце, щоб вирости. Коли тісто добре виросте, його заварюють окропом так, щоб воно за густиною було подібне до свіжої сметани. Тісто вимішують, дають знову підрости і смажать млинці. На готування тіста затрачається не більше 2 год.

МЛИНЦІ ГРЕЧАНО-ПШЕНИЧНІ З ЯЙЦЯМИ

На 2 склянки гречаного борошна — 4 склянки пшеничного борошна, 6 склянок молока, 50 г дріжджів, 5 яєць, 100 г масла або 1/2 склянки сметани.

Гречане і пшеничне борошно розчиняють теплим молоком, щоб тісто було як густа сметана, солять, вливають розчинені у теплом молоці дріжджі і ставлять, щоб вирости. Коли тісто виросте, до нього додають розтерті жовтки і знову дають підрости. Перед тим як смажити млинці, до тіста доливають тепле молоко, додають збиті на піну білки, обережно вимішують і печуть. Млинці подають з розтопленим маслом або сметаною.

МЛИНЦІ АМАТОРСЬКІ

На 3 склянки гречаного борошна — 7 склянок молока, 3 склянки пшеничного борошна, 7 яєць, 50 г дріжджів, 3 ст. ложки розтопленого масла, 1 чайну ложку солі.

Гречане борошно старанно вимішують в 1,5 склянки води або найкраще в молоці. Потім вливають 3 склянки гарячого молока і ще раз добре вимішують. Коли розчина виросте, додають розчинені у невеликій кількості молока дріжджі і ставлять в тепле місце, щоб ще підросла.

За дві-три години перед початком смаження млинців розчину добре підбивають, додають пшеничного борошна, кладуть розтерті жовтки, збиті на піну білки, розтоплене масло, сіль, вливають решту молока, дають тістові підрости і смажать млинці.

МЛИНЦІ ХЕРСОНСЬКІ

На 4 склянки пшеничного борошна — 4 склянки гречаного борошна, 5 яєць, 5 склянок молока, 50 г дріжджів, 1 ст. ложку масла, 2 чайні ложки солі.

Дві склянки пшеничного борошна заварюють трьома склянками перевареного молока, вимішують масу до гладкості. Коли маса вистигне, до неї вливають дріжджі, розчинені разом з цукром у півсклянці теплого молока, всипають гречане борошно і одну склянку пшеничного борошна. Тісто вибивають добре кописткою і ставлять у тепле місце, щоб виростало.

Жовтки розчиняють у склянці молока і вливають до готової розчини, всипають ще по склянці пшеничного і гречаного борошна, вливають ложку розтопленого масла, кладуть сіль, добре підбивають, доливають трохи теплого молока, додають на піну збитих білків, вимішують, дають ще раз підрости і смажать млинці, не мішаючи тіста.

МЛИНЦІ З ГРЕЧАНОГО І ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА

На 2 склянки гречаного борошна — 2 склянки пшеничного борошна, 4 склянки молока або води, 50 г дріжджів, 5 яєць, 50 г масла, 1 чайну ложку солі.

Гречане борошно старанно вимішують зі склянкою води або молока і одержану масу заварюють двома склянками води або молока і знову вимішують до одержання гладенького рідкого тіста.

Коли розчина вистигне, додають розчинені в теплом молоці дріжджі, накривають і ставлять у тепле місце, щоб підростало. За годину або півтори перед смаженням млинців розчину підбивають якнайкраще дерев'яною кописткою, всипають невеликими порціями пшеничне борошно, додають жовтки, збиті на піну білки, розтоплене масло, 1 чайну ложку солі і 1 склянку молока. Тісто добре вимішують, накривають, знову ставлять у тепле місце і, коли воно виросте, смажать млинці.

МЛИНЦІ ПШОНЯНО-ГРЕЧАНІ

На $\frac{1}{2}$ склянки гречаного борошна — 2 склянки пшона, 6 склянок води, 50 г дріжджів, 1 чайну ложку солі, 50 г масла.

Спочатку варять на воді з двох склянок пшона грузьку кашу, охолоджують і протирають крізь сито. За 4 год. перед смаженням млинців беруть неповну склянку гречаного борошна, обливають окропом так, щоб тісто вийшло дуже густим, вимішують його доти, поки не вистигне, додають розчинені в теплій воді дріжджі і дають рости доти, поки поверхня тіста не потріскається від пухирців вуглекислого газу, яке свідчать, що розчина готова. Тоді до розчини кладуть всю протерту кашу, всипають три склянки гречаного борошна, солять і доливають теплої води стільки, щоб тісто по старанному розмішуванню було подібне до свіжої сметани, ставлять його в тепле місце, дають знову підрости і смажать млинці.

МЛИНЦІ ЧЕРВОНІ

На 6 склянок пшеничного борошна — 6 склянок молока, 50 г дріжджів, 5 яєць, 50 г масла для мащення пательні.

Половину пшеничного борошна розчиняють половинною нормою молока, додають розчинені в теплом молоці дріжджі, замішують розчиною, що має бути подібною за густиною до сметани, вимішують кописткою на однорідну масу і ставлять у тепле місце, щоб підростало. Коли розчина виросте, до неї вливають розтоплене масло, розтерті жовтки, всипають другу половину борошна, вливають решту молока, вимішують і, коли тісто знову підросте, його солять, додають збиті на піну білки, обережно мішають і смажать млинці.

Червоні млинці повинні бути тонші, за гречані, а гречані — вважаються добрими, якщо вони завгрубки з півпальця. Найліпша приправа до млинців — це зерниста ікра. Можна подавати млинці зі січеними звареними на твердо яйцями, якими посипають млинця перед тим, як починати пекти.

МЛИНЦІ ГРЕЧАНО-ПШЕНИЧНІ

На 2,5 склянки пшеничного борошна — 4 склянки гречаного борошна,
3 склянки молока, 3 склянки води, 6 яєць, 2 склянки сметани, 50 г дріжджів,
1 чайну ложку солі, 50 г масла.

Гречане борошно розчиняють теплим молоком, розчиненим водою, додають дріжджі і ставлять на 3 год., щоб підросло. За півтори години перед смаженням млинців до розчиняють додають пшеничне борошно, розтерті жовтки, сметану, солять і вимішують до одержання однорідної маси. Потім білки збивають на піну, кладуть до тіста, обережно вимішують і смажать млинці.

МЛИНЦІ МАННІ

На $\frac{3}{4}$ склянки манних крупів — 3 склянки молока, $\frac{3}{4}$ склянки пшеничного борошна, 0,5 ст. ложки масла, 2 яйця, 1 чайну ложку солі, 50 г масла.

До склянки молока, що кипить, всипають манні крупы, кладуть масло і варять звичайну манну кашу, яку охолоджують. Незадовго перед смаженням млинців до манної каші всипають пшеничне борошно, розчиняють масу двома склянками молока, кладуть збиті яйця, сіль, вимішують тісто до гладкості і смажать млинці на маленьких пательнях.

Подають їх з маслом.

МЛИНЦІ ПШЕНИЧНІ ШВИДКІ

На 2,5 склянки пшеничного борошна — 4 яйця, 100 г масла,
2 склянки кислого молока.

В ринці труть з маслом жовтки, додають пшеничне борошно й підбивають кописткою. Коли маса стане однорідною, її розчиняють кислим молоком і вимішують. Білки збивають на піну, вимішують їх в ринці з масою, знову підбивають кописткою і смажать млинці.

МЛИНЦІ ПШОНЯНІ

На 2 склянки пшона — 6 склянок молока, 100 г масла, 50 г дріжджів,
2,5 склянки пшеничного борошна, 10 яєць, 1 чайну ложку солі.

Пшоно добре миють у теплій воді, заливають молоком, розварюють і протирають крізь сито. До одержаної маси кладуть розчинені в теплому молоці дріжджі, всипають пшеничне борошно, розчиняють теплим молоком і ставлять у тепле місце, щоб підросло. Коли розчина підросе, до неї кладуть топлене масло, сіль і розтерті жовтки.

Тільки-но тісто буде готове, білки збивають на піну, кладуть до тіста, обережно вимішують і смажать млинці на маленьких пательнях.

МЛИНЦІ БЕЗ ДРІЖДЖІВ

На 1 склянку гречаного борошна — 1 склянку пшеничного борошна, 3 склянки молока, 1 ст. ложку соди, 2 ст. ложки води, 1 ст. ложку масла,
 $\frac{1}{2}$ склянки масла або 1 склянку сметани.

Гречане і пшеничне борошно замішують у холодному молоці, доливаючи його потроху, щоб не утворилося грудочок. Потім до тіста додають сильно збиті яйця і незадовго перед випіканням кладуть соду, розчинену в 2 ст. ложках води.

З приготованого тіста смажать маленькі млинці і подають до столу з розтопленим маслом або сметаною.

МЛИНЦІ З БІЛОГО ХЛІБА

На 400 г черствого хліба — 7 склянок молока, 6 яєць, 3 склянки пшеничного борошна, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки жиру, 1 чайну ложку солі,
 $\frac{1}{2}$ склянки варення.

Черствий білий хліб тнуть на тертку, завчасно обрізавши з нього шкірку, а потім намочують у молоці і протирають крізь сито. Яйця добре тнуть, кладуть сіль, половину норми хліба і борошно, підбивають тісто до пишності і вимішують з другою половиною хліба, що залишився.

З цього тіста на маленьких пательнях смажать млинці і подають з варенням.

МЛИНЦІ ЯБЛУЧНІ

На 2,5 склянки пшеничного борошна — 3 яблука середньої величини,
50 г дріжджів, $\frac{3}{4}$ склянки топленого масла (або маргарини), 2 яйця,
1 склянку вершків, 1 склянку молока.

Кислуваті, середньої величини яблука печуть у духовці і протирають крізь сито. Половину борошна розчиняють молоком, додають дріжджі і ставлять в тепле місце. Коли розчина виросте, до неї кладуть яблучне пюре, розтоплене масло або маргарин, всипають решту борошна, кладуть яйця, підбивають тісто кописткою до гладкості, солять, розчиняють вершками до густини сметани і ставлять у тепле місце, щоб воно знову підросло, по чому смажать млинці.

МЛИНЦІ З ЯБЛУКАМИ

На 1,5 склянки борошна — 2 ст. ложки масла, 6 яєць, цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини,
3 склянки вершків, 6 яблук, 2 ст. ложки цукру, 1 чайну ложку солі.

Масло тнуть на піну, кладуть до нього жовтки, цукор, терту цедру цитрини, борошно, сіль, вершки, збиті білки і добре вимішують.

На маленьку пательню кладуть трохи масла, наливають тісто, кладуть тонкі шматочки яблука і наливають знову тісто. Коли млинець стане рум'яним, його перевертають і смажать з другого боку. Млинці подають гарячими, посипають цукром.

МЛИНЦІ З ПОЛУНИЦЯМИ

На 3 ст. ложки борошна — 4 яйця, 3 ст. ложки цукру, 1,5 склянки молока,
1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку масла, 3 склянки полуниць.

Жовтки тнуть з цукром, вимішують з молоком, додають борошно, сіль, ще раз добре вимішують і розчиняють рештою молока. Білки збивають на піну, сполучають з тістом, вимішують і смажать млинці. Для цього кладуть на пательню грудку масла і потроху наливають тісто. Тісту дають ледь скріпитися на слабкому вогні, насипають рівним шаром перебрані полуниці, змішані перед тим з цукром, і згори на ягоди знову наливають тісто.

Коли млинець добре зарум'яниться з одного боку, його перевертають, знову поклавши на пательню масло, і смажать з другого боку. Готові млинці посипають цукром і подають гарячими. Так само можна готувати млинці з малиною і суніцями.

МЛИНЦІ З ВИШНЯМИ

Для готування сиропу — $\frac{1}{3}$ склянки води і 1,5 ст. ложки цукру.
На 3 ст. ложки борошна — 4 яйця, 4,5 ст. ложки цукру, 1,5 склянки молока,
 $\frac{1}{3}$ склянки води, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку масла, 600 г вишень.

Готують їх в такий самий спосіб, як і млинці з полуницями, лише замість полуниць кладуть вишні з вибраними кісточками і припушені в цукровому сиропі.

МЛИНЦІ З КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА

На 2 склянки кукурудзяного борошна — 5 склянок молока, 2,5 склянки пшеничного борошна, 50 г дріжджів, 6 яєць, 6 ст. ложок сметани, 2 ст. ложки жиру.

Кукурудзяне борошно замішують з $\frac{3}{4}$ норми гарячого молока. Дають вистигнути, по чому додають пшеничне борошно, дріжджі, вливають решту молока і ставлять на 2 год.

в тепле місце для рухання. Потім додають розтерті яєшні жовтки, збиті на піну білки і вершки, солять, обережно вимішують півгодини, смажать і подають до столу з розтопленим маслом або сметаною.

МЛИНЦІ АПЕТИТНІ

На 8 яєць — 200 г масла і 1 склянку кислого молока.

Жовтки і масло кладуть до ринки, добре вимішують дерев'яною кописткою, розчиняють кислим молоком так, щоб одержана маса була подібна до рідкої сметани. Потім збивають решту білків на піну, обережно кладуть їх до ринки, солять, обережно вимішують і смажать млинці.

МЛИНЦІ МОЛОЧНІ

На 6 склянок пшеничного борошна — 5 яєць, 6 склянок молока,
цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини.

Яйця труть, розчиняють молоком, сиплять борошно і замішують тісто.

По тому як тісто буде старанно розмішане і стане однорідним, гладеньким, додають терту на тертку цитринову цедру, сіль і смажать млинці.

У готових млинців обдирають підгорілі краї, згортають їх кутниками, засмажують з обох боків на маслі, посипають цукровою пудрою або цукром і подають до столу гарячими.

НАЛИСНИКИ

На 2,5 склянки борошна — 4—5 яєць, 200 г масла, 3—4 склянки молока,
 $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Для налисників готують рідке тісто, до складу якого входить борошно, молоко, яйця, сіль. Жовтки труть з цукром, вливають потроху молоко, кладуть сіль, розігріте масло, всипають борошно, вимішують, щоб не було грудочок, і вимішують з піною збитих білків.

Тісто добре вимішують і смажать, як звичайні млинці на гарячих, намащених маслом, маленьких пательнях, але набирають настільки мало тіста, щоб воно, розливаючись по пательні, утворило зовсім тонкого налисника. По тому як налисник зарум'яниться, його перевертають на другий бік і за кілька секунд знімають. Налисники подають з розтопленим маслом.

НАЛИСНИКИ УКРАЇНСЬКІ З ПОВИДЛОМ

На 2 склянки борошна — 1 склянку цукру, 10 яєць, 1 склянку вершків,
2 склянки повидла, 50 г масла.

Жовтки труть з цукром, вливають вершки, додають терту цитринову цедру, всипають потроху пшеничного борошна і добре вимішують. Одержане однорідне тісто вимішують з піною збитих білків і ставлять ринку з тістом у холодну воду. Налисники смажать на добре намащених пательнях, зарум'янюють з обох боків. Готові налисники мащують повидлом, укладають до ринки, намащеної жиром, посипаної сухарями і ставлять до духовки на 10 хв.

Налисники викладають на таріль у формі бабки і посипають цукром.

НАЛИСНИКИ ЗІ СИРОМ

На 2,5 склянки борошна — 4—5 яєць, 200 г масла, 3—4 склянки молока,
 $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Для начинки — 500 г сиру, 3 яйця, 2 ст. ложки сметани,
2 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку родзинок.

Сир протирають крізь сито або мелють на м'ясорубку. Заправляють цукром, сметаною, яйцями і розпареним родзинками, укладають на налисника, загортають і засмажують з обох боків. Подаючи до столу, налисники поливають розтопленим маслом, посипають цукром і окремо подають сметану.

Налисники зі сиром, запечені в сметані, готують так само, з тією лише різницею, що їх з начинкою укладають до щільничника, намащеного маслом і посипаного сухарями.

Згори налисники поливають маслом і сметаною і ставлять до духовки запікати.

НАЛИСНИКИ З ВИШНЯМИ АБО СЛИВКАМИ

Для начинки — 500 г вишень або сливок, $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

З помитих вишень або сливок вибирають кісточки, посипають цукром, дають 25—30 хв. постояти і відціджують сік. Підготовані налисники начиняють і смажать. Подаючи до столу, посипають цукровою пудрою і поливають відцідженим соком.

НАЛИСНИКИ З ВАРЕННЯМ

На 2,5 склянки борошна — 5 яєць, 50 г масла, 3—4 склянки молока, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 склянку варення або повидла, 3 ст. ложки сухарів.

Приготовані звичайні налисники намащують кожний з одного боку яким-небудь густим варенням без кісточок або фруктовим повидлом, згортають у трубку, намащують яєшним жовтком, обсипають сухарями, смажать з двох боків на маслі, обсипають цукровою пудрою і подають до столу.

БАБКА З НАЛИСНИКІВ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ І М'ЯСОМ

Для налисників на 2,5 склянки гречаного або пшеничного борошна — 5 склянок молока, 3 яйця, 1 ст. ложку цукру, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку жиру.

Для начинки — на 500 г м'яса — $\frac{3}{4}$ склянки гречаних крупів, 1 склянку води, $\frac{1}{2}$ склянки смальцю, 2 ст. ложки масла, 1 цибулину, 5 яєць.

Гречані крупи перетирають зі сирим яйцем, підсушують і кладуть до посоленого окропу зі смальцем і варять до готовості. До готової каші кладуть масло, варене посічене м'ясо, яйця, смажену цибулю, посипають перцем і добре вимішують. Укладають до намащеного жиром щільничника шар налисників, згори кладуть начинку, потім знову шар налисників, і так повторюють кілька разів, але щоб горішній шар був з налисників. Потім обливають маслом і запікають в духовці. Подають як окрему страву або до борщу.

БАБКА З МЛИНЧИКІВ І ПШОНЯНОЇ КАШІ

Для начинки — на 1,5 склянки пшона — 0,5 л води, 100 г масла.

Налисники готують так само, як і для бабки з налисників з гречаною кашею. Для начинки варять пшоняну розсипчату кашу і заправляють її маслом.

До ринки або щільничника, намащеного маслом, кладуть налисники, а згори на них — пшоняну кашу, яку знову накривають налисниками, і так повторюють кілька разів, але щоб горішній шар був з налисників. Згори налисники поливають маслом і запікають в духовці. Подають як окрему страву, а також до борщу.

СТРАВИ ЗІ СИРУ І ЯЄЦЬ



БАБКА ЗІ СИРУ ТА РИСУ

На 200 г сиру — 1 склянку рису, 1 ст. ложку масла, 2 яйця, 1 ст. ложку родзинок, 1 ст. ложку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2,5 склянки води для припускання рису.

Сир протирають крізь друшляк або сито, додають жовтки, розтерті з цукром, $\frac{3}{4}$ взятого для цієї страви масла, миті родзинки і сіль, все добре мішають. Перебраний і митий

рис припускають до готовості і вимішують з підготованим сиром. Далі кладуть збиті білки, мішають, викладають до щільничника, намащеного маслом, і ставлять до духовки на одну годину запікати. Готову бабку подають зі сметаною.

ПУДИНГ ЗІ СИРУ

На 800 г сиру — 2 склянки цукру, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки картопляного борошна, $\frac{1}{2}$ склянки родзинок, 4 ст. ложки сметани, 10 яєць, 1 ст. ложку сухарів.

Добре видушений сир протирають крізь сито, вимішують зі жовтками, цукром, маслом, картопляним борошном, родзинками, сметаною, збитими білками. Приготований таким чином сир укладають до форми чи ринки, намащених маслом, і посипають сухарями, а потім ставлять до щільничника з гарячою водою і запікають в духовці.

Подають з фруктовим сиропом.

СИРНИКИ ВАРЕНІ

На 3 склянки сиру — 2 ст. ложки сметани, 3 яйця, 1 ст. ложку масла, 200 г пшеничного борошна, пучку солі.

Для поливання — 2 склянки сметани, 200 г масла.

Видушений сир протирають крізь сито, додають сметану, яйця, масло, цукор, сіль і борошно. Все добре вимішують, протирають крізь сито, звивають у рулет, крають на шматочки навскоси і варять у посоленій воді 5—10 хв. до готовості.

Зварені сирники виймають, дають стекти воді, кладуть до глибокої тарілі і поливають розтопленим маслом. Окремо до сирників подають сметану.

МОЧАНКА

400 г сиру добре труть, вимішують з 2 склянками сметани, солять, додають покриті зелену цибулю і кріп. Все добре мішають і подають до столу.

СИРНИКИ СМАЖЕНІ

На 800 г сиру — 7—8 яєць, 200 г масла, 4 ст. ложки пшеничного борошна, 1 склянку сметани.

Сир протирають крізь друшляк або сито, вбивають в нього яйця, кладуть борошно, сіль, добре вимішують, роблять невеликі плоскі булочки, викачують їх у борошні і смажать на гарячій пательні на маслі з обох боків до рум'яного кольору.

Сирники подають до столу зі сметаною.

ОЛАДКИ ЗІ СИРУ

На 800 г сиру — 3 жовтки, 2 білки, 2 ст. ложки цукру, 200 г пшеничного борошна, 1 склянку сметани до сиру, 200 г масла, 4 ст. ложки борошна для обсипання, сіль за смаком.

Сир протирають крізь сито, додають стерті з цукром жовтки, борошно, сіль, сметану, збиті білки, все добре вимішують, беруть масу потроху ложкою і кладуть на гарячу пательню в розтоплене масло. Якщо оладки будуть приставати до пательні, треба кожну ледь присипати борошном. Подають до столу зі сметаною і цукром.

ПАЛЯНИЧКИ ЗІ СИРУ

На 600 г сиру — 3 ст. ложки пшеничного борошна, 2 яйця, 1,5 ст. ложки цукру, 1 ст. ложку масла, 1 ванілевий порошок, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Жовтки, частину масла і цукор разом труть до білого кольору, додають протертий крізь сито сир, сіль, ванілевий порошок і продовжують розтирати ще 8—10 хв. Добре розтертий

сир вимішують з борошном та збитими білками, викладають на посипаний борошном стіл, роблять по 2—3 палянички (плоскі коржики) на порцію, викачують в борошні і смажать на маслі до готовості.

Палянички подають до столу зі сметаною.

БАБКА ЗІ СИРУ І СМЕТАНИ

На 300 г сиру — 1,5 склянки сметани, 8 яєць, 200 г цукру, 2 ст. ложки тертого чорного хліба, сіль на кінчику ножа.

Протирають сир крізь друшляк, добре вимішують зі сметаною, сіллю, стертими з цукром жовтками, додають сюди ж третій чорний хліб. По цьому кладуть збиті білки, мішають, викладають до форми або щільничника, намащеного маслом, і печуть в не дуже гарячій духовці $\frac{3}{4}$ години.

СИРНА БАБКА З ЯЙЦЯМИ

На 2 кг сиру — 1 склянку цукру, 100 г родзинок, 10 яєць, 1 ст. ложку товченого цинamonу.

Сир протирають крізь сито, додають до нього цукор, родзинки, яйця, мелений цинamon, все добре мішають, перекладають до намащеної маслом і посипаної сухарями ринки і ставлять до духовки запікати.

СІЧЕНИКИ З ЯЄЦЬ ПО-УКРАЇНСЬКОМУ

На 8 яєць — 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки масла, 1 склянку молока, 2 ст. ложки пшеничних сухарів, 4 горошини пекучого перцю.

Варені яйця дрібно кришать. Борошно ледь засмажують на маслі, розчиняють невеликою кількістю молока, щоб підлива була густа, доводять до кипіння, кладуть січені яйця, 2 сирі жовтки, сіль, перець, доводять до кипіння, вистуджують, роблять січеники, викачують в сухарях і смажать.

БАБКА З ЯЄЦЬ

На 8 яєць — 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку борошна, 1 склянку вершків, 0,5 чайної ложки соди.

Яйця труть з маслом, додають борошно і сіль, розчиняють вершками, переливають до ринки, намащеної маслом, і ставлять до духовки запікати. Наливають лише половину ринки і, коли маса підросте в духовці врівень з краями ринки, виймають, інакше бабка осяде.

ЯЙЦЯ З ХРОНОМ

На 8 яєць — 1 склянку сметани, 1 корінь хрону, 1 ст. ложку оцту, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1 чайну ложку цукру, 1 ст. ложку масла.

Зварені натвердо яйця обдирають і розрізують в довжину на дві частини. Третій хрін ледь засмажують на маслі, додають підсушене борошно, сметану, цукор, оцет, сіль, вимішують, смажать і заправляють маслом.

Підливу наливають на таріль і обкладають яйцями.

ЯЄШНЯ ГУЦУЛЬСЬКА

На 4 яйця — 1 склянку густих вершків, 1 склянку сметани, $\frac{1}{2}$ склянки кукурудзяного борошна, 0,5 ст. ложки дрібно покритої зеленни петрушки.

Вершки вимішують зі сметаною, додають яйця, кукурудзяне борошно, сіль, все разом добре вимішують, виливають на пательню з добре розігрітим маслом і засмажують до готовості. Подаючи до столу, посипають зеленною петрушки.

ЯЄШНЯ ЗІ СУХАРЯМИ

На 8 яєць — 1,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложку пшеничних сухарів,
4 горошини гірконого перцю.

Просіяні сухарі ледь засмажують на маслі, згори виливають яйця, солять і ставлять до духовки на 4—5 хв.

ЯЄШНЯ З КОВБАСОЮ

На 8 яєць — 100 г домашньої ковбаси, 1 ст. ложку масла,
 $\frac{1}{2}$ склянки молока або води.

Ковбасу ріжуть на невеликі тонкі шматочки, засмажують на пательні на маслі з обох боків, вливають змішані з молоком або водою яйця, солять і смажать разом з ковбасою до готовості.

ЯЄШНЯ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

На 8 яєць — 200 г печериць, 1 ст. ложку масла, 4 горошини пекучого перцю.

Обчищені і добре миті печериці ріжуть на тонкі скибки, засмажують на маслі до готовості, солять, посипають меленим перцем, вливають добре збиті яйця, все разом вимішують і засмажують до готовості.

ЯЙЦЯ В СМЕТАНІ

На 8 яєць — 1 склянку сметани, 1 ст. ложку дрібно покришеної зеленни крону.

Варені яйця кришать на великі шматочки, кладуть на пательню, солять, заливають щільною сметаною і ставлять на 20 хв. до духовки. Подаючи до столу, посипають зеленим кропом.

ЯЄШНЯ З ЦИБУЛЕЮ

На 10 яєць — 2 ст. ложки масла, 1 цибулину.

Цибулю дрібно кришать і засмажують на пательні з маслом. Коли цибуля зарум'яниться, на неї згори виливають яйця. Подають до столу на пательні.

ЯЙЦЯ З ПІДЛИВОЮ

На 8 яєць — 2 ст. ложки масла, 5 сушених грибів, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 склянки молока, 1 цибулину, 4 горошини пекучого перцю.

Варені яйця розрізують на чотири частини, кладуть до щільничника, солять, перчать, додають варені і засмажені разом з цибулею гриби.

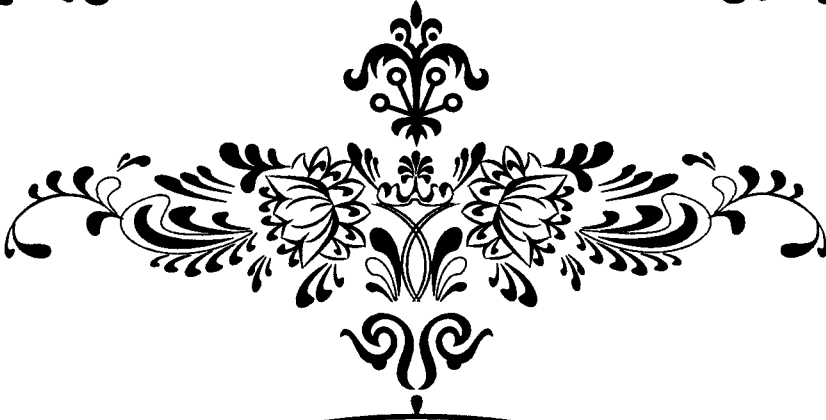
Борошно ледь засмажують на маслі, вливають молоко, мішаючи, доводять його до кипіння і солять. Цією підливою заливають яйця і запікають в духовці.

ЯЙЦЯ З НАЧИНКОЮ

На 8 яєць — 2 ст. ложки масла, 4 горошини запашного перцю.

Зварені на твердо і обібрані яйця розрізують в довжину на дві частини, виймають жовтки, протирають їх на сито разом з маслом, добре вимішують, заправляють сіллю і меленим запашним перцем. Цією масою начиняють білки.





**СОЛОДКІ
СТРАВИ**





СОЛОДКІ СТРАВИ



Солодкі страви в українській кухні готують переважно зі садовини і молочних продуктів. Найпоширенішою солодкою стравою є узвари зі сушені — яблук, грушок, вишень, сливок, родзинок, а також зі свіжої садовини. Щоб одержати смачний узвар, необхідно зварити до м'якості (але не переварювати), всю садовину. Зважаючи на те, що тривалість варіння сушеної садовини неоднакова, треба спочатку зварити до готовості грушки і яблука, а потім вкласти сливки, вишні й родзинки і дати один раз закипіти.

По тому як вся садовина звариться до м'якості, на цьому наварі варять мед, заливають ним зварену садовину, доводять до кипіння, а потім ставлять в холодне місце і дають настоятися протягом 5—6 год.

Щоб приготувати узвар зі свіжих сливок і ягід, їх треба перебрати, пересипати цукром, залити гарячою водою і варити в духовці 40—50 хв. в посудині, накритій покришкою.

Крім узварів і киселів часто варять киселицю, черешнянку і кашу із яблук з медом. Ці страви є желеподібною масою, приготованою зі зварених чорносливу або свіжих сливок (киселиця), черешні (черешнянка) і протертих яблук (каша яблучна), заправлених ледь засмаженим борошном. Всі три страви подають гарячими.

Дуже смачною і простою для готування стравою є холодець з ягід (полуниць або малини). Ця страва є пюреподібною масою зі свіжих ягід з цукром, розчиненою вином і відваром (від виварювання вигнітків).

Фруктові солодкі страви готують також у формі піновиків, тобто страв, приготованих з протертої садовини, перетвореної на піноподібну масу. Таку ж страву з назвою «повидлянка» роблять з повидла, додаючи жовтки, манні крупі і ром.

Щоб добре приготувати піновики, треба дуже старанно підготувати білки. Білки повинні бути відокремлені від жовтків, бо останні перешкоджають правильному збиванню білків. Збивати білки треба в холодному місці або на кризі, бо теплі білки погано збиваються. Білки збивають віничком доти, поки збита піна зможе триматися на віничковій шапкою, не сповзаючи з нього.

Фрукти і ягоди використовують також для готування солодких бабок з вишень і яблук.

Бабки відрізняються від піновиків тим, що мають щільнішу масу, що складається з вишень або яблук, борошна, жовтків, сметани, цукру та цинамону. Так само як і при готуванні піновиків, до підготованої маси домішують збиті білки та запікають в духовці.

Солодкі бабки готують не лише зі садовини, а також з маку, горіхів, сухарів та інших продуктів. Для бабки з маку треба добре підготувати мак та білки (стор. 160). Багато

солодких страв готують з молочних продуктів — киселі, піновики, вершківки, драглі і сніжки.

Драглі — це желе, приготоване з ягід або вершків і молока з додаванням цукру та желатини. Готують драглі також і з вина. Готуючи молочні драглі, треба уникати скипання молока при змішуванні його з вином. Для цього у вині розчиняють за слабого нагрівання завчасно намочену желатину, а в киплячому молоці розчиняють цукор. Молоко охолоджують до 40—50°, а потім тонким струменем вливають в нього вино з розчищеною у ньому желатиною і безперервно мішають.

Не можна також розчинену желатину змішувати з киплячими вершками, бо вони від цього скипляться.

До желатинової маси кладуть цукор лише тоді, коли желатина цілком розчиниться.

Щоб драглі добре застигли, треба поставити форму з драглями на кригу, а якщо немає криги, то на 6 год. в дуже холодне місце. Перед тим як викласти драглі, форму занурюють на кілька секунд у гарячу воду, ледь відокремлюють драглі від краю форми і, наклавши тарелю на форму, перекидають форму на середину тарелі.

Перед виливанням драглів до форми, її треба сполоснути холодною водою.

Сніжки — це білки, збиті з цукровою пудрою і зварені в киплячому молоці. Готуючи їх, треба добре збити білки і дотримати норми цукру, а за варіння в молоці повертати так, щоб вони ущільнилися з обох боків.

Коли немає готової цукрової пудри, її легко можна приготувати вдома, для цього цукор-рафінад дуже нагрівають у гарячій духовці і гарячим труть качалкою на дошці.

УЗВАРИ І ХОЛОДЦІ

УЗВАР

На 1 склянку меду або цукру — по 100 г сушених грушок, яблук, вишень, сливок, 50 г родзинок і 1 л води.

Перебрану і добре миту сушеню заливають водою, кладуть мед або цукор, закривають щільно покришкою і варять 3—4 год. Коли фрукти і ягоди стануть м'якими, узвар ставлять у холодне місце для охолодження і настоювання.

УЗВАР З ЯБЛУК І ЖУРАВЛИНИ

На 500 г свіжих яблук — $\frac{3}{4}$ склянки журавлини, 1 склянку цукру, 2—3 склянки води.

Журавлину перебирають і миють, кладуть до ринки, вичавлюють сік, а вигнітки заливають водою, дають добре покипіти і проціджують відвар.

Обібрані яблука кришать на великі кубики.

До процідженого журавлинового відвару кладуть цукор, варять, кладуть підготовані яблука, варять до готовості, вимішують зі соком і ставлять у холодне місце для вистигання.

УЗВАР З ЧОРНИЦЬ

На 500 г чорниць — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 3 склянки води.

Чорниці перебирають, миють, заливають холодною водою, доводять до кипіння, додають цукру, добре переварюють і ставлять у холодне місце для вистигання.

УЗВАР З ЯБЛУК

На 500 г свіжих яблук — 1 склянку цукру, 2 склянки яблучного відвару і 4 склянки води для варіння яблук.

Яблука обдирають, видаляють серцевину, дрібні розрізують на дві частини, а великі — на чотири, кладуть в гарячу воду, додають цедру цитрини і варять до готовості. По цьому яблука виймають з відвару і перекладають до іншої посудини. Цукор заливають відваром з яблук, дають покипіти, заливають зварені яблука і дають вистигнути.

УЗВАР ЗІ СЛИВОК ТА ЯГІД

На 300 г свіжих сливок, малини та вишень — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 2 склянки води.

Сливки перебирають, видаляють кісточку і кладуть до ринки. До сливок додають перебрані і миті вишні та малину, пересипають цукром, заливають водою, накривають покришкою і варять в духовці 40—50 хв. По цьому ринку з ягодами ставлять у холодне місце для вистигання.

ХОЛОДЕЦЬ З ВИШЕНЬ

На 600 г вишень — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 0,1 г цитринової кислоти, 2-сантиметрову паличку цинамону, 2 гвоздички, 2 склянки столового червоного вина, $\frac{1}{2}$ склянки холодної перевареної води.

Вишні перебирають і миють, $\frac{3}{4}$ взятої кількості вишень розчавляють разом з кісточками, а потім протирають крізь сито. Протерте вишневе пюре кладуть до чистої посудини, додають мелений цинамон, гвоздику, цукор, холодну переварену воду, вино, цитринову кислоту і решту вишень, що їх треба помити і видалити кісточку. Все добре вимішують. Посудину ставлять у холодне місце для вистигання.

ХОЛОДЕЦЬ З МАЛИНИ АБО ПОЛУНИЦЬ

На 500 г полуниць або малини — 1 склянку червоного столового вина, 1 склянку цукру, 3,5 склянки води.

Полуниці або малину перебирають, миють і протирають крізь сито. Вигнітки з ягід, одержані по протиранню, заливають водою, переварюють і проціджують. Потім додають до процідженого відвару вино і цукор, доводять до кипіння, вимішують з протертим ягідним пюре і ставлять у холодне місце для вистигання.

❁ КИСЕЛІ І СТРАВИ З ПРОТЕРТОЇ САДОВИНИ ❁

КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ

На 5 склянок молока — $\frac{1}{2}$ склянки картопляного борошна, 1 ванілевий порошок, 1 склянку цукру.

Молоко переварюють, додають цукор, ванілевий порошок і розчинене у холодному молоці картопляне борошно. Вливаючи картопляний крохмаль, молоко треба безперервно мішати, щоб не заварилася галушка.

Масу доводять до кипіння, викладають на таріль, згладжують ложкою і ставлять у холодне місце для вистигання. До киселю можна подавати варення.

КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ НА ЖОВТКАХ

На 5 склянок молока — 4 яйця, 1 склянку цукру, 1 ванілевий порошок, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна.

Жовтки труть з цукром, розчиняють борошно у невеликій кількості молока і збивають його разом зі жовтками. Приготоване для киселю молоко переварюють і, коли воно закипить, вливають у нього, швидко мішаючи, приготовані жовтки, не доводячи до повторного кипіння. За повільного мішання жовтки можуть заваритися.

Далі молоко знімають з плити і в той же час додають до нього, швидко мішаючи, збиті на піну білки. Потім кисіль виливають на таріль і ставлять у холодне місце.

Подають до столу з варенням.

КИСЕЛИЦЯ

На 500 г свіжих сливок або на 200 г сушеного черносливу — 3 ст. ложки кукурудзяного борошна або манних крупів, $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 5 склянок води.

Свіжі сливки або сушений чернослив перебирають, миють, заливають водою, добре розварюють, протирають крізь сито. Протерті сливки вимішують з відваром, в якому варилися ягоди, доводять до кипіння, всипають ледь засмажене кукурудзяне борошно або манні крупки, цукор, і варять до готовості.

Киселицю подають гарячою.

ЧЕРЕШНЯНКА

На 500 г свіжих черешень — 1 склянку цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 7 склянок води.

Черешні перебирають, миють, видаляють кісточки, заливають водою і варять до повного розварювання ягід. Розварену черешню протирають разом з відваром крізь сито, всипають ледь підсушене борошно, змішане з цукром, добре переварюють і заправляють сметаною. Подають черешнянку гарячою.

ЯБЧАНКА

На 500 г яблук — 3 яєшні білки, $\frac{1}{2}$ склянки цукру.

Яблука миють і печуть в духовці до готовості. Печені яблука протирають крізь сито, кладуть до ринки, додають цукор і сирі білки. Ринку з яблучним пюре ставлять на кригу і збивають дротяним віничком, поки все не зіб'ється на густу масу. Збиту ябчанку викладають до форм і ставлять на кригу для застигання.

ЯБЧАНКА СМЕТАНОВА

На 600 г яблук — 2 склянки вершків, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 чарку білого вина або рому.

Труть на тертку обібрані яблука, додають трохи білого вина, вимішують зі збитими вершками або сметаною і охолоджують.

КАША З ЯБЛУК З МЕДОМ

На 500 г яблук — $\frac{1}{2}$ склянки пшеничного борошна, 1 чайну ложку масла, $\frac{1}{2}$ склянки меду, 1 ст. ложку сухарів.

Помиті яблука печуть в духовці, поки не стануть м'якими. Печені яблука протирають крізь сито і додають до них борошна. Все добре труть, викладають до щільничника чи ринки, намащених маслом і посипаних сухарями та ставлять до духовки на 25—30 хв. запікати. Подаючи до столу, поливають медом.

ПОВИДЛЯНКА

На 200 г повидла — 2 яйця, 1 ст. ложку цукру, 40 г ядра горіхів, 2 чайні ложки масла, 80 г манних крупів, 1 ст. ложку мадери або рому.

Повидло кладуть до ринки, вливають мадеру або ром, і добре труть. Потім вимішують повидло зі жовтками, розтертими з цукром, манними крупами і збитими білками. Добре вимішану масу викладають до намащеного маслом щільничника, посипають згори цукром, змішаним з кришеними горіхами, і ставлять до духовки на 20—25 хв. запікати.

ПІНОВИКИ

ПІНОВИК З МОРЕЛІВ

На 500 г морелів — 8 білків, 1 склянку цукру, 0,1 г цитринової кислоти і 0,5 чайної ложки масла (для мащення пательні), 1 ст. ложку сухарів, 1 склянку води.

Помиті морелі заливають водою, варять до готовості, протирають крізь сито, додають цукор і цитринову кислоту. Все добре вимішують, додають збиті білки, викладають до форми або пательні з білого металу, намащені маслом і посипані сухарями, посипають згори цукровою пудрою і ставлять до духовки запікати.

Замість морелів можна взяти консервоване морелеве пюре (на 15% менше за вагу ягід).

ПІНОВИК З ЯГІД

На 1 кг малини або полуниць — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 8 яєшних білків, 0,5 чайної ложки масла, 1 ст. ложку цукрової пудри.

Ягоди перебирають, миють і протирають крізь сито. До протертих ягід кладуть цукор, добре труть, додають збиті білки, викладають до намащеної маслом форми, посипають цукровою пудрою і ставлять до духовки запікати на 15—20 хв.

ПІНОВИК ЗІ СМЕТАНИ

На 2 склянки сметани — 5 яєць, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 склянку цукру.

Свіжу сметану вимішують з пшеничним борошном і переварюють на слабкому вогні, весь час мішаючи, щоб не пригоріла. Коли сметана загусне, її охолоджують, додають розтерті з цукром жовтки і збиті на піну білки. Все добре вимішують, викладають до намащеного холодним маслом щільничника чи ринки і запікають в духовці.

Подають до столу з варенням або цукром.

ПІНОВИК ШОКОЛАДОВИЙ

На 3 склянки молока — по 4 ст. ложки картопляного або пшеничного борошна, тертого шоколаду і цукру, 1 ст. ложку масла до маси і 1 ст. ложку масла для намащування форми, 6 яєць.

Картопляне або пшеничне борошно, цукор і розтертий шоколад вимішують з маслом і розчиняють, потроху мішаючи, теплим молоком. Масу ставлять на слабкий вогонь і, весь час мішаючи, дають їй загуснути. Коли маса загусне, її знімають з плити, вистуджують, кладуть збиті з однією чайною ложкою цукру жовтки і збиті на піну білки, обережно мішають, викладають до намащеної маслом форми і ставлять на 20 хв. до духовки (температура помірна). Коли піновик зарум'яниться і підросте, його подають до столу просто у формі. До піновика подають вершки.

ПІНОВИК ЗІ СМЕТАНИ ТА ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

На 2 склянки сметани — 6 яєць, 2 ст. ложки пшеничного борошна вищого гатунку, $\frac{1}{4}$ палички ванілі, 4 ст. ложки цукру.

Для збитих вершків — 1 склянку вершків, 2 ст. ложки цукрової пудри.

Сметану збивають на піну, поступово додаючи яєшні жовтки, пшеничне борошно, ваніль і цукор. Наприкінці збивання до цієї маси додають збиті на піну білки, викладають до форми і печуть в духовці. Піновика подають до столу зі збитими вершками.

ЖУРАВЛИНОВИК

На 1 склянку журавлини — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 4 ст. ложки манних крупів і 3,5 склянки води.

Варять на воді манні крупи. З журавлини вичавлюють сік, а вигнітки заливають водою і варять протягом 10 хв., потім проціджують, всипають цукор, доводять до кипіння, сполучають зі журавлинним соком і вимішують з манною кашею, збивають віничком на холоді до утворення густої однорідної піни.

Подаючи до столу, журавлиновика поливають ягідним сиропом.

БАБКИ

БАБКА З МАКУ

На 1 склянку маку — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 6 яєць, 1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 1 чайну ложку масла.

Перебраний мак добре миють, заливають окропом і дають йому набубнявіти. Потім мак переливають на сито, зціджують воду, по чому перекладають його до порцелянової макітри (ступки), всипають цукор, добре труть, поступово додаючи по одному жовтку.

Коли мак із цукром добре розітреться, кладуть до нього підсушене борошно, вимішують, сполучають зі збитими білками, викладають до форми або щільничника, намащеного маслом, і ставлять на 25—30 хв. до духовки запікати.

Готову бабку крають на порційні шматки.

БАБКА З ЯБЛУК

На 600 г яблук — 4 яйця, 5 ст. ложок цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 0,5 чайної ложки меленого цинамону, 3 ст. ложки пшеничного борошна, 0,5 чайної ложки масла.

Половину обібраних яблук труть на тертку, а другу половину кришать на дрібні кубики. До ринки кладуть сирі жовтки, сметану, цукор, цинамон, терті яблука. Все разом добре труть, додають борошно, покришені на кубики яблука і вимішують.

Потім додають збиті білки, викладають до форми або щільничника, намащеного маслом, і ставлять до духовки запікати.

БАБКА З ВИШЕНЬ

На 500 г вишень — $\frac{3}{4}$ склянки цукру, $\frac{3}{4}$ склянки пшеничного борошна, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 5 яєць, 0,5 чайної ложки меленого цинамону, 0,5 чайної ложки масла, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Вишні перебирають, миють, вибирають кісточки і посипають третиною цукру. Решту цукру, цинамон, сирі жовтки і сметану кладуть на дно посудини, добре вимішують, всипавши при цьому борошно.

Коли маса буде вимішана, до неї додають збиті білки і підготовані вишні, по чому викладають до намащеної маслом і посипаної сухарями форми і ставлять до духовки запікати.

БАБКА З ГОРІХІВ

На 100 г горіхів (ядер) — 1 склянку цукру, 10 яєць, 250 г черстої булки, 1,5 чайної ложки масла.

Для підливи — 2 склянки вершків, 3 яйця, 2 ст. ложки цукру, 0,1 г ванілі.

Жовтки труть з цукром на пишну масу і поступово додають підсушені товчені горіхи. Потім цю масу вимішують з тертою черстою булкою і збитими білками, викладають до форми, намащеної маслом і посипаної сухарями, і ставлять до духовки запікати.

Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, поливають завареними вершками, для чого цукор труть зі сирими жовтками і ванілею, вимішують з перевареними вершками і доводять до 80—85°, весь час мішаючи, щоб маса не кипіла.

БАБКА СИРНА ЗАПЕЧЕНА

На 600 г сиру — 4 яйця, 2,5 ст. ложки цукру, 100 г родзинок, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложку сухарів, ванілевий порошок.

До протертого крізь сито сиру кладуть розтерті з цукром і ванілевим порошком жовтки, сіль, миті родзинки, збиті білки. Все добре вимішують, викладають до форми чи ринки, намащених маслом, посипають сухарями і ставлять до духовки запікати на 1 год.

БАБКА СИРНА З МИГДАЛЕМ

На 500 г сиру — 4 ст. ложки масла, $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 60 г солодкого мигдалю, ванілевий порошок, 4 яйця.

Сир протирають крізь сито, кладуть до ринки, додають обчищений дрібно посічений мигдаль, розігріте масло, ванілевий порошок і розтерті з цукром сирі жовтки. Все добре вимішують, додають збиті білки, викладають до щільничника, намащеного маслом, і ставлять до духовки запікати.

БАБКА ЗІ ЖИТНІХ СУХАРІВ

На 1 склянку мелених сухарів — 1 склянку цукру, 4 яйця, 1 ст. ложку масла, 1 склянку вершків, $\frac{1}{4}$ чайної ложки товченої гвоздики, цедру з однієї цитрини.

Житні сухарі дрібно товчуть, просіюють крізь сито. Сирі жовтки труть з цукром, маслом і сухарями, додають товчену гвоздику і терту цедру цитрини. По цьому масу вимішують зі збитими білками, викладають до ринки, намащеної маслом і посипаної сухарями. Ринку з бабкою ставлять до більшої ринки з гарячою водою і варять 30—40 хв., по чому виймають і ставлять на 20 хв. до духовки запікати.

Готову бабку крають на шматки і перед подаванням до столу посипають цукром. Окремо до бабки подають вершки.

БАБКА ГРЕЧАНА З ВЕРШКАМИ

На 1 склянку гречаного борошна — 1 склянку цукру, 5 яєць, 0,5 чайної ложки меленого цинамону, 1 чайну ложку масла, 1,5 склянки вершків.

Жовтки труть спочатку з невеликою кількістю цукру, а потім додають весь цукор. До розтертих жовтків кладуть гречане борошно, мелений цинамон і добре вимішують, а потім додають збиті білки, ледь мішають, викладають до форми або щільничника, намащеного маслом, і ставлять на 30—40 хв. до духовки запікати. Готову бабку крають на порційні шматки і, подаючи до столу, до бабки подають вершки.

ДРАГЛІ**ВЕРШКОВІ ДРАГЛІ**

На 6 склянок вершків — 25 г желатини, 1,5 склянки води, $\frac{1}{3}$ палички ванілі, 5 ст. ложок цукру, 25 мигдалин.

Намочену желатину розчиняють в теплій воді, кладуть цукор, товчену ваніль, тертий мигдаль і дають закипіти. Вершки переварюють, охолоджують до температури свіжоздояного молока, додають желатину з цукром і мигдалем, вимішують все до вистигання маси. По цьому масу виливають до форми і ставлять в холодне місце.

ВЕРШКОВО-ШОКОЛАДОВІ ДРАГЛІ

На 6 склянок вершків — 2 плитки шоколаду, 40 г желатини, 1,5 склянки води для розчинення желатини, $\frac{1}{4}$ палички ванілі, $\frac{3}{4}$ склянки цукру.

Намочену желатину розчиняють у теплій воді, вимішують з вершками, тертими плитками шоколаду, дрібно товченою ванілею або ванілевим порошком і цукром. Цій масі дають покипіти, проціджують крізь сито і мішають доти, поки не вистигне. Потім перекладають драглі до форми і охолоджують.

КАВОВО-ВЕРШКОВІ ДРАГЛІ

На 200 г меленої кави — 7,5 склянок вершків, 50 г желатини, 1,5 склянки води для варіння кави, 1 склянку цукру.

Дрібно змелену каву варять на воді, накривають посудину покриття, додають розчинену в теплій воді желатину, цукор і вершки. Все це вистуджують, проціджують крізь сито, виливають до форми, охолоджують і викладають на таріль.

ДРАГЛІ МОЛОЧНІ

На 2 склянки молока — 6 ст. ложок цукру, $\frac{1}{2}$ склянки білого вина, 25 г білої желатини.

Желатину завчасно намочують у воді, потім видушують її, розчиняють в трохи підігрітому білому вині і охолоджують до 20°.

Молоко переварюють з цукром і охолоджують. Потім вливають до молока тонким струменем, безперервно мішаючи, розчинену у вині желатину.

Розливають до форм і ставлять в холодне місце для застигання.

Подають до столу з фруктовим сиропом.

ДРАГЛІ ЗІ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

На 1 л вершків — 1 паличку ванілі, 4 ст. ложки цукрової пудри, 30 г білої желатини.

Збивають вершки, додають до них розтерту ваніль або ванілевий порошок, цукрову пудру. Желатину розчиняють в теплій воді, охолоджують, вимішують зі збитими вершками і ставлять в холодне місце.

ДРАГЛІ З ЯГІД

На 1 склянку ягідного соку — 1 склянку цукру, 1 склянку білого вина, сік з однієї цитрини, 15 г желатини.

Беруть ягоди (малину, полуницю, смородину та ін.), вичавлюють з них сік, додають цукор, біле столове вино, сік з цитрини, варять, кладуть желатину, розчинену в теплому вині, добре все змішують, розливають до форм і ставлять на холод.

ДРАГЛІ З ВИНА

На 1 л вина — 500 г цукру, $\frac{1}{2}$ цитрини, 1 паличку цинамону, 3 гвоздички, 40 г желатини.

Беруть столове вино, кладуть до нього цукор, цитринову цедру або цитринову кислоту, цинамон і гвоздику. Все це варять, здираючи шум. Коли вино кілька разів прокипить і цукор розчиниться, кладуть розчинену желатину, вимішують, проціджують крізь серветку, заливають до форм і охолоджують.

СНІЖКИ

На 4 склянки молока — 8 яєць, 120 г цукрової пудри, 0,2 г ваніліну.

Молоко вливають до щільничника і доводять до кипіння. Відокремлені від жовтків білки збивають на густу піну і додають третю частину цукрової пудри. Піну столовою ложкою кладуть до перевареного молока і варять з одного й другого боку 4—5 хв. до

загусання. Готові сніжки виймають з молока шумівкою і кладуть до щільничника або до іншої посудини.

Жовтки труть з рештою цукрової пудри, вимішують з молоком, в якому варилися сніжки, ставлять на плиту, доводять до температури 80° і охолоджують.

Подаючи до столу, сніжки поливають підготованою охолодженою молочною підливою.

❁ РІЗНІ СОЛОДКІ СТРАВИ ❁

КУТЯ

На 400 г пшениці — 1 склянку маку, $\frac{1}{2}$ склянки горіхів-ядра, 1 склянку цукру або меду, 0,5 л води для розтирання маку.

Пшеницю перебирають, миють і варять у воді до готовості. Перебраний мак заливають окропом і дають постояти в накритій посудині 1 год. По цьому воду зливають, а мак добре труть, поступово додаючи окропу, дрібно покришені горіхи, цукор або мед.

Мак і горіхи вимішують зі звареною пшеницею.

ЯГОДИ В ТІСТІ

На 500 г малини, полуниць або вишень без кісточок — $\frac{3}{4}$ склянки пшеничного борошна, 3 яйця, по 2 ст. ложки сметани, молока, смальцю і цукру, 1,5 чайної ложки цукрової пудри.

Просіяне борошно насипають до ринки, додають жовтки, сметану, цукор, молоко, сіль, добре вимішують, щоб не було грудочок і додають збиті білки. Перебрані і миті ягоди посипають цукром і ставлять на 1 год. в холодне місце. По цьому сік від ягід відщіджують, ставлять в ринці на вогонь і дають покипіти.

Підготоване тісто завгрушки 1 см наливають до пательні з добре розігрітим смальцем. Згори на одну половину тіста кладуть підготовані ягоди і смажать. Другу половину засмаженого тіста загортають на ягоди так, щоб утворився великий вареник. По цьому тісто перевертають на інший бік і засмажують до готовості.

Подаючи до столу, посипають цукровою пудрою і поливають вареним соком.

ЯБЛУКА СМАЖЕНІ

На 500 г яблук — $\frac{3}{4}$ французької булки, 1 склянку вишневого соку, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 2 ст. ложки масла, 1 яйце.

Яблука обдирають, вирізують серцевину разом з насінням, кришать на кружальця і засмажують з обох боків до рум'яного кольору на розпеченому топленому маслі. Булку крають на кружальця такого ж розміру, як і яблука, вмочають у яйце і смажать їх з обох боків до золотавого кольору.

Беруть вишневий сік, додають в нього цукор і доводять до кипіння.

Подаючи до столу, на таріль кладуть смажені кружальця булки, згори кладуть смажені яблука і поливають вишневим соком.

ТІСТЕЧКА ЗІ СИРУ

На 200 г масла і 200 г сиру — 2 склянки пшеничного борошна, 2 ст. ложки цукру і 2 ст. ложки смальцю.

Масло труть зі сиром і цукром, додають пшеничне борошно та сіль. Все добре вимішують і ставлять на 1 год. в холодне місце. Коли маса вистигне, її викладають на стіл, розкачують завгрушки в 1 см, викрають кружальця і смажать на добре розігрітому смальці з обох боків до рум'яного кольору.

ВЕРШКІВКА

На 4 склянки вершків — 25 г желатини, чарку (70 г) портвейну або іншого міцного вина, 0,5 г ванілі, 1,5 склянки цукру.

Намочену желатину розчиняють в 3 ст. ложках теплої води, додають портвейн, цукор, ваніль, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують. Окремо збивають на піну 4 склянки вершків. Перед збиванням вершки охолоджують. Тільки-но підготований сир почне загусати, до нього поступово додають збиті вершки, добре вимішують, викладають до форми і ставлять в холодне місце для застигання.

КАВОВА ВЕРШКІВКА

На 3 склянки вершків — 100 г меленої кави, 15 г желатини, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ палички ванілі, 8 яєць, 1 склянку цукру.

Намочену желатину розчиняють в теплій воді, додають ванілі і дають закипіти. Окремо труть протягом 1 год. жовтки з цукром, вливають до них трохи гарячої розчиненої желатини, а потім ці жовтки вливають до желатини і відразу ж знімають ринку з вогню.

Зварену в окремій посудині міцну каву (на воді) вливають до желатини, збивають, поки не вистигне, і вимішують зі збитими на густу піну вершками.

ШУМ ВЕРШКОВИЙ

На 2 склянки вершків — $\frac{1}{2}$ склянки цукрової пудри.

Густі вершки вливають до ринки, ставлять на кригу, охолоджують і потім збивають дротяним віничком на густу масу.

Збиті вершки вимішують з цукровою пудрою і ванілевим порошком.

РИС ЗІ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ

На $\frac{1}{2}$ склянки рису — 1 л молока, $\frac{1}{2}$ палички ванілі, 3 ст. ложки цукру, пучку солі, 0,5 л вершків.

Рис перебирають, миють і варять в молоці до готовості, додавши сіль і ваніль. До вареного рису додають збиті вершки, добре мішають, викладають на таріль і навколо рису кладуть варення.

СИР ЗІ СМЕТАНОЮ І ЯГІДНИМ ПЮРЕ

На 400 г сиру — 100 г ягід, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Відушений сир розкладають на порційні тарілочки, згори кладуть сметану і поливають ягідним пюре (з малини, суниць, морелів).

СИР СОЛОДКИЙ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

На 400 г сиру — 1 жовток, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 4 ст. ложки цукру, 100 г родзинок, 50 г цукатів або мигдаля, 1 ванілевий порошок.

Масло труть з цукром і ванілевим порошком, поки не стане білим, додають варені розтерті жовтки і сметану. Все разом добре труть. Коли маса буде добре розтертою, до неї потроху додають сухий протертий сир і продовжують розтирати в один бік. По тому, як весь сир буде розтертим, до маси кладуть покриті цукати, очищені родзинки і, за бажанням, дрібно потовчений мигдаль. Готовій масі надають бажаної форми і охолоджують, щоб зручніше було краяти її на порції.

СИР СОЛОДКИЙ

Протирають крізь сито 500 г свіжого сиру, додають до нього 1 склянку вершків, ванілевий цукор, вимішують і кладуть в полотняній торбинці під гніт. Подають з вершками.

СИР ЯГІДНИЙ

На 600 г сиру — 1 склянку ягідного варення (з полуниць, суниць або малини).

До протертого сиру додають варення, добре вимішують. Вистилають вологою чистою марлею дерев'яну форму з отворами, кладуть до неї сир, накривають згори такою ж самою марлею, кладуть невеликий гніт і ставлять в холодне місце на 5—6 год.

ПЛОДОВО-ЯГІДНІ КОНСЕРВИ ТА ЗАМОРОЖЕНІ ПЛОДИ І ЯГОДИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬ ЯК СОЛОДКІ СТРАВИ



Наша консервова промисловість в широкому асортименті виробляє фруктові консерви. Одні з них — компоти або садовина в цукровому сиропі — є готовим десертним продуктом, інші — це напівфабрикати, що потребують певної обробки перед використанням їх для готування солодких фруктових страв.

До таких консервів належать:

- натуральні фруктові консерви без додавання інших харчових речовин;
- фруктові пюре — консерви, виготовлені з одного виду плодів, подрібнених до кашоподібної консистенції;
- фруктові-ягідні соки, сиропи і екстракти;
- заморожені плоди і ягоди.

НАТУРАЛЬНІ ФРУКТОВІ КОНСЕРВИ

Виготовляють їх з яблук або морелів. Плоди відповідним чином готують, бланшують, розрізують на половинки, щільно вкладають до консервових банок, герметично запечатують їх і стерилізують. Одержані в такий спосіб консерви є напівфабрикатом для кондитерської промисловості або для кулінарної переробки на солодкі страви.

Натуральні консерви зберігають смак і запах, властиві свіжим плодам без сторонніх присмаків і запахів.

ФРУКТОВІ ПЮРЕ

Ці консерви роблять з одного виду плодів, подрібнених до кашоподібної консистенції. Залежно від назви плодів пюре буває: морелеве, персикове, сливове, вишневе, яблучне, грушкове, а також з різних ягід.

При виготовленні пюре, крім звичайної підготовки, плоди пропускають через протиральну машину, що відокремлює їх від кісточок, насіння та шкірки і перетворює на пюреподібну масу. Готове пюре розливають до скляних або бляшаних полакованих зі середини банок, герметично запечатують і стерилізують.

Якщо готове пюре перед розфасуванням виварюється з додаванням не менше 10% цукру, то такі продукти консервової промисловості називаються фруктовими соусами.

Для готування фруктових соусів використовують яблука, грушки, айву, персики, морелі, сливки і цукор.

ПЛОДОВО-ЯГІДНІ СОКИ, СИРОПИ І ЕКСТРАКТИ ФРУКТОВО-ЯГІДНІ СОКИ

Натуральні фруктові і ягідні соки робляться пресуванням свіжого винограду, малини, смородини, полуниць, морелів, сливок, вишень, яблук, мандаринів, гранату, журавлини та інших культурних і диких плодів та ягід. Це чудові освіжуючі і поживні напої, що їх можна використовувати також для готування солодких фруктових страв, киселів та желе.

Розфасовують фруктові-ягідні соки до герметично запечатованих скляних або слоїків-бляшанок, в яких вони нагріваються до 60—70° (пастеризуються), щоб запобігти псуванню за тривалого зберігання. Пляшки з фруктові-ягідними соками треба зберігати ліжма за температури не вище 10°. Для поліпшення смаку фруктові-ягідних соків допускається змішування одних соків з іншими та заправлення їх розчином цукру, якого беруть 8—15%, залежно від виду соку і його кислотності.

СИРОПИ

Натуральні сиропи роблять з плодово-ягідних соків, додаючи до них як консервуючу речовину цукор (не менше 60%). Звичайно сироп одержують варінням соку з цукром доти, поки не припиниться виділення піни. Останнім часом почали виготовляти вітамінні сиропи розчиненням в соці 60% цукру на холоді без варіння.

Натуральні сиропи можна одержати і з морсів. Морсом називають плодовий або ягідний сік, що зазнав спиртового шумування. Спирт, що утворився в процесі шумування соку, зберігає морс від псування і сприяє його виясненню. З морсів роблять сиропи так само, як і з натуральних соків.

Крім натуральних, продукують ще штучні фруктові-ягідні сиропи, що є 60-відсотковим розчином цукру, до якого додано штучну фруктову есенцію, фарбу і кислоту.

Як натуральні, так і штучні сиропи зберігають в закритому посуді за низької температури. Сиропи використовують для виготовлення фруктових напоїв і солодких страв.

ЕКСТРАКТИ

Плодово-ягідними екстрактами називають концентровані натуральні вияснені соки з підвищеним вмістом цукрів або кислот.

Плодові і ягідні екстракти продукують з такими назвами: морелевий, аличевий, брусницевий, виноградний, вишневий, голубицевий, гранатовий, грушканий (з дичок і культурних сортів), ожинаний, кизиланий, полуницеаний, журавлианий, порічковий, малианий, горобинаний, сливаний, терняний, черешневий, чорницеаний, смородинаний, яблучний (з дичок і культурних сортів). Одержують екстракти двома способами — виварюванням або виморожуванням соку.

Деякі багаті на цукор екстракти, наприклад, сливаний, виноградний, називають бекме-сами. Виноградний бекмес використовують у виноробстві. Виварений сік з кавунів називають кавуновим медом або нардеком.

ЗАМОРОЖЕНІ ПЛОДИ І ЯГОДИ

Консервування плодів і ягід швидким заморожуванням — один з найліпших способів зберігання їх тривалий час. При заморожуванні хімічний склад плодів і ягід майже не змінюється, зберігається їх природне забарвлення, запах і вітамінна активність. Консервування заморожуванням ґрунтується на властивості низьких температур затримувати або зовсім припиняти діяльність мікроорганізмів, цих головних чинників псування харчових продуктів.

Плоди і ягоди заморожують: а) без цукру — розсіпом або в картонових парафінованих коробках і б) зі сухим цукром (полуниці, суниці) або зі сиропом (ягоди і плоди).

Плоди і ягоди, заморожені без цукру, по відтаванню втрачають сік, форму і тому їх використовують переважно в кулінарії та кондитерському виробництві. Без цукру заморожують виноград, малину, смородину, сливки, яблука й деякі інші плоди.

Для зберігання природніх властивостей, а також вигляду плодів і ягід, їх заморожують з цукром або цукровим сиропом. За такого заморожування доступ повітря до плодів припиняється і вони краще зберігають свій вигляд, смак, запах і є продуктом, придатним для безпосереднього споживання як десерт.

При споживанні плодів і ягід їм спочатку дають розмерзнути на повітрі за температури від 0 до +2°. Змішуючи різні заморожені плоди, дістають холодні натуральні компоти. Заморожені плоди і ягоди можна використовувати для готування киселів, желе, варення, пиріжків та ін.

СОЛОДКЕ ТІСТО



Вироби зі солодкого тіста відомі в Україні з далекої давнини. Цьому сприяло як вирощування пшениці, так і розвиток бджільництва. Приміром, в літописі 1240 р. зазначається, що в Київській Лаврі пекли хліб з медом. Пізніше, коли почали вирощувати цукрові буряки, мед стали замінити цукром.

Розрізняють тісто дріжджове і бездріжджове (заправлене, піскувате та інше). Різні види тіста відрізняються один від одного як за своїм складом, так і за способом готування. Для всіх видів солодкого тіста використовують пшеничне борошно, якістю не нижче за перший ґатунок. Треба завжди пам'ятати, що якість виробів з тіста значною мірою залежить від якості борошна. Борошно не повинно мати стороннього присмаку, запаху, надмірної кислотності, вологості.

Свіжість борошна можна легко визначити за запахом. Для цього ложку борошна насипають до склянки, обливають його гарячою водою і накривши, залишають на 2—3 хв. Свіже борошно дає запах клейстеру. Є ще й інший спосіб. Невелику кількість борошна затискають між долонями і зігрівають диханням. Потім вдихають запах зігрітого борошна.

Колір борошна визначають так. Беруть пучку борошна і кладуть на чистий білий папір, а згори на борошно — другий аркуш паперу, і ребром правої руки розрівнюють так, щоб утворився шар борошна завгубшки 3—4 мм. Потім обережно знімають горішній аркуш паперу і розглядають колір борошна.

Перед готуванням тіста борошно обов'язково просіюють, щоб видалити сторонні домішки і збагатити його повітрям.

ВИРОБИ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

З дріжджового тіста печуть такі вироби як баби, папушники, пухкеники, плетеники, мандрики, рогаики. Виготовлення дріжджового тіста складається з двох процесів: вимішування і рухання. Дріжджі виграють цукристи речовини борошна, розщеплюючи їх на вуглекислий газ та спирт. Внаслідок вимішування дріжджі розподіляються в тісті рівномірно, тому вуглекислий газ і спирт також виділяються рівномірно по всій масі тіста.

Проте вуглекислий газ, що робить тісто дірчатим і пухким, виділяється найкраще тоді, коли тісто тепле. Тому рідина — вода чи молоко, в яких розчиняють дріжджі, — повинна мати температуру 25—30°, найсприятливішу для діяльності дріжджів.

Усі приправи і складові частини тіста повинні мати однакову температуру, тому їх найкраще тримати певний час в приміщенні. Холодна або занадто гаряча вода чи молоко дуже сповільнюють або зовсім припиняють діяльність дріжджів.

Щоб спекти вироби доброї якості, треба щоб тісто утримувало як найбільше утворюваного в ньому вуглекислого газу. А ця властивість тіста залежить від властивостей борошна. Чим більше в борошні білків і вища якість клейковини, тим ліпшими будуть вироби.

Для готування тіста витрачається дріжджів від 20 до 50 г на кожний кілограм борошна. Однак, чим більше міститься в тісті заправи (цукру, масла, яєць), тим більше треба брати дріжджів.

Є два способи готування дріжджового тіста: безрозчиновий і розчиновий.

За безрозчинового способу тісто замішують відразу, в один прийом. У підігріту до 30° воду кладуть всі належні за рецептурою продукти (дріжджі, сіль, цукор, яйця), всипають борошно і замішують тісто. По старанному вимішуванню додають розтоплене масло і продовжують вимішувати доти, поки тісто не відставатиме від рук і стінок посудини. Посудину наповнюють тістом лише наполовину, щоб залишалось досить місця для його підростання. Посудина для замішування тіста повинна бути широкою і низькою. Замішане тісто ледь посипають борошном, накривають чистою серветкою і ставлять в тепле місце, щоб підросло. Рухання триває 4—4,5 год. За цей час тісто двічі місять, при цьому виділяється частина вуглекислого газу, а замість нього надходить повітря, що посилює рухання і тим самим поліпшує пухкість тіста і воно краще сходить.

Якщо до тіста додають велику кількість заправи (яєць, масла, цукру), то радимо вживати розчиновий спосіб його готування. При цьому способі спочатку готують розчину, а потім замішують тісто. Для готування розчини до підігрітих до 30° води або молока, відповідно до норми, кладуть дріжджі, всипають половину борошна, замішують рідке тісто і ставлять його в тепле місце на 2—2,5 год., щоби підросло. Кінець рухання розчини визначається тим, що на її поверхні утворюється багато пухирців, а сама розчина, збільшившись в обсязі в два-три рази, починає осідати. Тоді сіль і цукор розчиняють в невеликій кількості води, вливають до розчини, додають туди яйця, решту борошна і замішують. Місять доти, поки тісто не відставатиме від рук і посудини. По вимішуванню тісто ставлять на 1,5—2 год. в тепле місце для рухання, під час якого двічі або тричі його вимінують.

Ні розчина, ні тісто не повинні перестоювати, бо інакше вироби матимуть кислий присмак. По закінченню рухання тісто викладають на посипану борошном дошку і ділять його для різних виробів.

БАБА УКРАЇНСЬКА

На 4 склянки борошна — 1 склянку молока, 10 жовтків, 50 г дріжджів,
1/2 склянки масла, 1 склянку цукру, 1 ложку мигдалю.

Четверту частину борошна заварюють склянкою гарячого молока і труть, щоб не було грудочок. Коли маса зовсім вистигне, до неї додають розтерті до білого кольору жовтки, дріжджі і ставлять в тепле місце. По тому як розчина добре підросе, кладуть сіль, додають решту борошна, добре вимішують протягом 1/2 год., вливають розтоплене масло і знову вимішують 1/2 год., по чому додають товчений цукор, добре розтертий мигдаль і знову вимішують 1/2 год. Підготованим тістом наповнюють форму до половини, ставлять її в тепле місце і, коли тісто виросте і заповнить форму, ставлять до духовки на 1 год.

БАБА ЗВИЧАЙНА

На 4 склянки борошна — 20 жовтків, 2 склянки цукру, 300 г масла, 1/3 палички ванілі, 50 г дріжджів, 100 г сухарів, цедри з 1/2 цитрини або помаранчі.

Склянку борошна заварюють окропом так, щоб утворилося рідке тісто, на зразок сметани. Тісто підбивають дерев'яною ложкою, поки не утвориться однорідна маса.

По неповному охолодженню до тіста вливають розчинені в теплом молоці дріжджі і ставлять його в тепле місце, щоб виростило. Готовість розчини визначається по утворенню на тісті тріщин і великої кількості пухирців. Поки підрастає, жовтки відокремлюють від білків і труть з потовченим і просіяним цукром або пудрою до загусання, додавши для запаху потовчену разом з цукром ваніль або настояні на горілці корені шапрану, кардамону і сушеної цедри з помаранчі або цитрини.

Підготовані жовтки кладуть до трохи теплої розчини, додають борошно і замішують, а потім підбивають руками або дерев'яною ложкою протягом 2 год. Підбите тісто ставлять знову в тепле місце, щоб підросло, а коли воно виросте і посередині з'явиться тріщина, обережно, без струсів та різких рухів, посудину ставлять до столця, всипають решту борошна, мішають і, коли борошна вже не буде видно, вливають розтоплене масло й місять тісто протягом 2 год., поки воно не відставатиме від рук і посудини. Далі тісто знову ставлять в тепле місце, щоб виростило, і коли воно збільшиться в обсязі в 1,5—2 рази, тоді його кладуть на $\frac{1}{3}$ обсягу до намащених і посипаних просіяними білими сухарями форм.

Якщо форми не паперові, а бляшані або мідні, їх обкладають писальним білим папером, намащеним маслом, щоб баби не вийшли з темними боками. Наповнені тістом форми ставлять в тепле місце і коли тісто в них виросте, ставлять до гарячої духовки або печі на 1—1,5 год. залежно від температури.

По випіканню баби обережно виймають з форм, кладуть на завчасно підготовані подушки з рушниками, час від часу хитають, щоб в них не запали боки. Баби не повинні перестоювати в формах, отже, духовка або печі повинні мати відповідну температуру.

БАБА МЕРЕЖИВНА

На 1,5 склянки борошна — 5 склянок жовтків, 2 склянки цукру,
1 склянку топленого масла, 50 г дріжджів, 5 білків.

Жовтки труть з цукром, додають збиті на піну білки, борошно і трохи тепле масло, всипають решту цукру і вливають розчинені в теплій воді дріжджі. Збивають цю масу безперервно протягом 1,5 год. Потім тісто ставлять в тепле місце, щоб виростило, по чому наповнюють ним підготовані форми на $\frac{1}{3}$ їхнього обсягу і обережно ставлять до гарячої духовки на $\frac{3}{4}$ години.

ПАПУШНИК ПОДІЛЬСЬКИЙ

На 7 склянок борошна — 2 склянки вершків, 50 г дріжджів, 1 яйце,
4 жовтки, 2 склянки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки масла.

Гаряче масло сполучають з гарячими вершками і замішують пшеничним борошном, труть, щоб не було грудочок. По тому як маса трохи прохолоне, до неї вливають розчинені в теплих вершках дріжджі, кладуть одне яйце і залишають тісто, щоб підросло. Як лише тісто виросте, до нього кладуть розтерті до білого кольору жовтки, цукор і потроху всипають та вимішують решту борошна.

Добре вимісивши, тісто знову залишають на 2 год., щоб підросло, по чому підбивають руками доти, поки воно не відставатиме від рук, потім перекладають до намащеної і посипаної сухарями форми, наповнюючи її до половини, дають зійти і обережно ставлять до духовки на 1 год.

ПАПУШНИК ЗВИЧАЙНИЙ

На 6 склянок борошна — 2 склянки молока, 12 яєць, $\frac{1}{2}$ склянки масла,
1 склянку цукру, $\frac{1}{10}$ палички ванілі.

Борошно просіюють і $\frac{1}{3}$ його заварюють гарячим молоком. По охолодженню тісто вимішують, щоб не було грудочок, і дають підрости. По цьому додають розтерті до білого кольору яйця, всипають решту борошна, добре вимішують і наприкінці вимішування додають

розтоплене масло, цукор і ваніль для запаху. Тісто добре підбивають і викладають у намащених форм на половину їхньої висоти. Форми можуть мати різну конфігурацію — круглу і чотирикутну, високу або низьку.

Форми з тістом ставлять в тепле місце і як лише тісто виросте і займе весь обсяг форм, їх ставлять до гарячої духовки на 1,5 год.

ПАПУШНИК РОДЗИНКОВИЙ

На 5 склянок борошна — 1,5 склянки молока, 75 г дріжджів, 40 жовтків, 400 г цукру, цедру з 1 цитрини, 3—4 шт. гіркої мигдалю, 2 склянки масла, 200 г родзинок, 1 чайну ложку солі.

$\frac{1}{3}$ борошна, потрібного для папушника, заварюють в ринці гарячим молоком і труть, щоб не було грудочок. Як лише розчина охолоне, до неї вливають розчинені в молоці дріжджі і розтерті з цукром жовтки. Добре вимісивши, тісто ставлять в тепле місце, щоб підрісло. Коли тісто виросте і згори утвориться піна, додають цитринову цедру, сіль, дрібно посічений мигдаль, всипають решту борошна і замішують тісто, що має бути не густим, м'яким і добре вимішеним. До тіста вливають дві склянки теплого масла, знову вимішують, додають намочені у воді і добре видушені родзинки. Родзинки завчасно готують: переглядають, відривають хвостика і видаляють сторонні домішки. По цьому родзинки пересипають борошном, протирають і просіюють крізь сито або друшляк для видалення піску і пилу, по чому миють в теплій воді.

Тісто вимішують доти, поки воно не відставатиме від рук і ринки. Потім йому дають підрости і знову вимішують, по чому заповнюють ним форми на $\frac{1}{3}$ їх обсягу і, коли тісто в них зійде, обережно ставлять до гарячої духовки на 1 год.

ПАПУШНИК СВЯТКОВИЙ

На 6 склянок борошна — 3 склянки молока, 50 г дріжджів, 30 жовтків, 2 склянки цукру, 1 чайну ложку солі, ваніль, $\frac{1}{2}$ склянки масла.

Беруть $\frac{1}{3}$ борошна, потрібного для виготовлення папушника, всипають його до ринки, заварюють молоком і добре труть, щоб не було грудочок. По тому як маса вистигне, вливають розчинені теплим перевареним молоком дріжджі, добре вимішують і ставлять в тепломі місці, щоб тісто підрісло. По цьому беруть жовтки, протирають їх крізь сито, додають цукор-пісок і добре труть. Як лише тісто виросте, вливають підготовані жовтки, кладуть 1 чайну ложку солі і для запаху ваніль. Потім всипають невеликими порціями решту борошна, розсіюючи його, щоб не утворювалися грудочки, і добре вимішують. Тісто має бути м'яким, але не рідким і не густим.

Вимішують тісто доти, поки воно не відставатиме від рук. По цьому до тіста вливають тепле, але негаряче масло і знову вимішують. Не чекаючи поки тісто виросте, його викладають до форми так, щоб воно заповнило $\frac{1}{2}$ її обсягу, а коли тісто підросте і заповнить $\frac{3}{4}$ форми, її ставлять до духовки на 1 год.

ПАПУШНИК ШВИДКИЙ

На 9 склянок борошна — 3 склянки молока, 100 г дріжджів, 30 жовтків, 1,5 склянки масла, 2 склянки цукру, кілька мигдалин.

$\frac{1}{3}$ просіяного борошна розчиняють теплим молоком, в якому завчасно розчиняють дріжджі, потроху досипають решту борошна і замішують тісто.

До добре вимішеного тіста без грудочок вливають розтерті жовтки, старанно вимішують, обсипають його згори борошном і ставлять в тепле місце, щоб підрісло. Як лише тісто виросте, його добре підбивають рукою, вливають розтоплене масло, всипають цукор, розтертий мигдаль і знову вимішують протягом $\frac{1}{2}$ год., поки тісто не відставатиме від рук і стінок посудини.

Тістом наповнюють форму на $\frac{1}{3}$ її обсягу, а коли воно виросте і заповнить всю форму, її ставлять до духовки на $\frac{1}{2}$ год.

Готовість папушника визначається гострою дерев'яною голкою. Якщо вийнята з папушника голка буде сухою, це означає, що він готовий.

ПАПУШНИК ПІВДЕННИЙ

На 9 склянок борошна — 5 склянок молока, 50 г дріжджів, 12 жовтків,
2 чайні ложки солі, 3 склянки топленого масла, 1 чарку рому або коньяку.

Половину борошна заварюють гарячим молоком, труть, щоб не було грудочок, і коли тісто вистигне, вливають розчинені в теплому молоці дріжджі. По тому як тісто підросте, вливають жовтки, розтерті до білого кольору, додають 2 чайні ложки солі і трохи ванілі для запаху. Тісто вимішують, всипають в нього решту борошна і місять так, щоб воно не було густим, але й не дуже рідким, а приблизно таким, яким його готують для булок. Замісивши тісто, вливають розтоплене масло, ром (або коньяк) і продовжують вимішувати протягом 1,5 год. Потім кладуть тісто до форми на $\frac{1}{4}$ її обсягу, дають підрости до заповнення форми і печуть в духовці протягом 1,5 год.

ПАПУШНИК СТОЛІТНІЙ

На 8 склянок борошна — 1,5 склянки молока, 100 г дріжджів, 15 жовтків,
7 яєць, 1,5 склянки цукру, 1,5 склянки масла, за смаком солі, ванілі,
200 г родзинок, 300 г мигдалю, 200 г цукатів.

Половину просіяного борошна всипають до ринки, заварюють гарячим молоком і труть, щоб не було грудочок. Коли маса вистигне, додають 100 г дріжджів, розчинених в теплому молоці до густини сметани, вимішують і одержану розчину ставлять в тепле місце, щоб піросла. Коли розчина підросте, до неї вливають добре розтерті жовтки, додають збиті яйця і, потроху всипавши решту борошна, замішують тісто. Місять тісто доти, поки воно не відставатиме від рук. Потім додають цукор, тепле масло, сіль, ваніль для запаху і продовжують вимішувати. Далі кладуть дрібно посічений гіркий мигдаль, родзинки і цукати. Добре вимісивши, тістові дають підрости і викладають до форм на $\frac{1}{3}$ їх обсягу. Коли тісто підросте до $\frac{3}{4}$ обсягу форм, її ставлять на 1,5 год. до духовки.

Готовість перевіряють дерев'яною голкою.

ПУХКЕНИКИ З КИСЛОГО ТІСТА

На 3 склянки борошна — 1 склянку молока, 6 жовтків, $\frac{1}{2}$ склянки масла,
50 г дріжджів, 2 ст. ложки цукру, трохи солі, цедри з $\frac{1}{4}$ цитрини.

Молоко ледь нагрівають, розчиняють дріжджі, додають сіль, масло, розтерті з цукром жовтки, цитринову цедру, досипають борошно і замішують тісто. Всю масу підбивають ложкою доти, поки тісто не почне відставати від ринку. Далі його ставлять в теплому місці, щоб піросло, і як лише воно виросте, починають робити маленькі пухкеники у формі кульок. Пухкеники кладуть на дерев'яну дошку, посипають борошном, дають їм підрости і по цьому смажать на гарячому жирі. Необхідно, щоб тісто добре сходило і було ніжне.

ПЛЕТЕНИКИ КМИНОВІ

На 12 склянок борошна — 50 г дріжджів, 1 склянку молока, 300 г масла,
30 г кмину, за смаком цинамону, 3 склянки води.

Дріжджі розчиняють в молоці й замішують половину призначеного за нормою борошна. Коли тісто підросте, всипають решту борошна, вимішують, додають розтоплене масло, сіль, кмин і по вимішуванню ставлять в тепле місце, щоб знову піросло. З тіста роблять плетеники, кидають їх до окропу, а потім підсушують і зарум'янюють в духовці.

ПЛЕТЕНИКИ З МАКОМ

На 5 склянок борошна — 50 г дріжджів, 1 склянку молока, 1 склянку масла,
 $\frac{1}{2}$ склянки маку, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Дріжджі розчиняють в молоці, додають масло, мак, сіль, все вимішують, досипають частинами борошно, замішують тісто. З тіста роблять плетеники, кладуть їх на намащену бляшку, дають підрости, намащують яйцем і печуть в духовці.

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ (З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА)

На 2,5 склянки борошна — 25 г дріжджів, 1,5 склянки молока,
 1 чайну ложку солі, 150 г масла, 150 г цукру, 5 зерен кардумону,
 10—12 яблук або 1 кг вишень чи чорниць.

Замішують дріжджове тісто і дають йому підрости. Масло труть на піну, кладуть до нього цукор, потовчений кардумон і вимішують цю масу з тістом, даючи йому знову підрости. Чавунну пательню намащують маслом, кладуть на неї розкачане завгрубшки в палець тісто. Трохи тіста змішують з борошном і, скачавши його у формі шнура, завгрубшки в палець, кладуть навколо коржа з внутрішнього краю пательні. Коли корж знову підросте, обдирають яблука сорту «Антонівка», кришать їх на дрібні шматочки, мішають з цукром і кладуть на пирога. Згори на пирога кладуть також грудки масла, ставлять до духовки на $\frac{3}{4}$ години і добре зарум'янюють.

Замість яблук на пирога можна класти пересипані цукром вишні з вибраними кісточками або чорниці.

МАНДРИКИ З ВИШНЯМИ

На 3 склянки борошна — 1—2 яйця, 2 склянки молока, 15 г дріжджів,
 600 г вишень, 200 г цукру.

Всипають до ринки 2 склянки борошна, вливають туди 1 склянку теплого молока і вимішують. Розчинені окремо в 1 ст. ложці теплого молока дріжджі вимішують і ставлять в тепле місце. Коли тісто підросте, до нього кладуть 1—2 яйця, сіль, і вимішують, додаючи борошно, поки тісто не почне відставати від рук і ринки. По вимішуванню тісто ставлять знову в тепле місце, щоб воно піросло.

Вишні дредлюють (вибирають кісточку), посипають цукром-піском і дають постояти 1 год. По цьому з вишень віддіжують сік, переварюють його і поливають ним готові мандрики.

Коли тісто підросте, його розкачують на тонкі коржикі і кладуть на них вишні так, щоб не було вільного місця, але щоб і вишні не лежали одна на одній, посипають цукром, защипують краї і ставлять до духовки пекти, накривши згори папером. Вийнявши з духовки, посипають цукром.

Подають до столу з вишневим соком. До мандриків можна подавати також сметану.

МАНДРИКИ З КАПУСТОЮ

На 2,5 склянки борошна — 20 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 1—2 яйця,
 сіль, 700 г свіжої капусти, 100 г цибулі, 50 г масла.

Готують дріжджове тісто і, коли воно підросте, роблять коржикі, краї яких підіймають і захиплюють. Капусту дрібно кришать, тушкують з маслом, цибулею, перцем і сіллю. Коли тісто коржиків підросте, на них кладуть охолоджену капусту, краї їх намащують яйцем, а капусту поливають маслом, в якому смажилася цибуля, і ставлять до гарячої духовки пекти.

ПИРІГ ВОЛИНСЬКИЙ

На 3 склянки борошна — 1 склянку молока, 25 г дріжджів, 3 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки
 масла, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 0,5 чайної ложки солі, 50 г родзинок, 200 г сухих сливок.

Дріжджі розчиняють в молоці, додають розтерті з цукром яйця, розтоплене масло, сіль, добре вимішують і ставлять в тепле місце, щоб тісто підросло. Коли воно підросте, розкачують тонким шаром і кладуть на бляху, дають знову підрости і печуть.

Готового пирога згори прикрашають щільною, як повидло, масою, зробленою з пропарених із цукром родзинок, сушених сливок без кісточок і ставлять знову до духовки на 15 хв.

ПИРИГ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

На 6 склянок борошна — 2 склянки вершків, 5 яєць, $\frac{1}{2}$ склянки цукру,
100 г дріжджів, 20 г мигдалю, $\frac{1}{2}$ склянки масла, 100 г родзинок.

Яйця труть з цукром, додають розчинені в теплих вершках дріжджі, товчений гіркий мигдаль і, всипавши потроху борошно, замішують тісто. Тісто має бути м'яким. Наприкінці вимішування додають розтоплене масло. Коли тісто підросте, його розкачують тонким шаром на блясі, дають підрости, знову намащують яйцем, посипають мигдалем з цукром і кришеними родзинками, наколюють виделкою і печуть в духовці.

СУХАРИКИ

На 5 склянок борошна — 1,5 склянки вершків, 25 г дріжджів, 2 яйця,
 $\frac{1}{2}$ склянки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока.

Дріжджі розчиняють в теплому молоці, додають теплі вершки, 2 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, все добре вимішують, всипають поступово борошно, замішують тісто і ставлять в тепле місце, щоб підростло. Як тісто підросте з нього роблять невеличкі булочки, кладуть їх на намащену бляшку і по тому як булочки на бляшці знову підростуть, їх намащують яйцем і печуть. Булочки крають на шматочки і смажать.

СУХАРІ ПОЛТАВСЬКІ

На 6 склянок борошна — 100 г масла, 7—8 жовтків або 3—4 яйця,
2 склянки кислого молока, 30 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, сіль.

Масло добре труть, додають жовтки або яйця, кисле молоко, розчинені в молоці дріжджі і замішують половину борошна. Коли тісто підросте, його добре підбивають, кладуть сіль, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, решту борошна, замішують густе тісто і ставлять в тепле місце, щоб підростло. Як лише тісто підросте, з нього роблять маленькі круглі булочки і кладуть на намащену бляшку. Коли булочки на бляшці підростуть, їх намащують розчиненими у воді жовтками і ставлять до духовки випікати. По вистиганню їх крають гострим ножом на скибки і кладуть до духовки для підсушування.

РОГАЛІ

На 3 склянки борошна — 1 склянку вершків, 4 яйця, 25 г дріжджів,
200 г масла, 1—1,5 склянки цукру, $\frac{1}{4}$ склянки молока, 30 г мигдалю.

Вершки змішують з яйцями, додають розчинені в молоці дріжджі, всипають половину борошна, добре вимішують і ставлять в тепле місце. Коли тісто підросте, до нього додають решту борошна і замішують так, щоб його можна було розкачати. Потім тісто викладають на стіл, додають до нього масла й цукру і добре вимішують. По цьому з тіста роблять рогалі, кладуть їх на намащену бляшку, дають їм підрости, намащують яйцем, посипають січеним мигдалем і печуть в духовці.

ОБАРИНКИ

На 5 склянок борошна — 2 склянки молока, 25 г дріжджів, 5 яєць,
 $\frac{1}{2}$ склянки масла, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 чайну ложку солі.

Дріжджі розчиняють в молоці, додають яйця, розтоплене масло, цукор, сіль. Все добре вимішують, всипають борошно, замішують тісто і ставлять його в тепле місце, щоб підростло.

Коли тісто підросте, роблять з нього бублики, кладуть їх на намащену бляшку, дають знову підрости, намащують яйцем, і печуть в духовці.

ПЛЕТУНИ

На 6 склянок борошна — 3 склянки молока, 50 г дріжджів, 10 жовтків,
 $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 10 білків, 1,5 склянки масла, цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини,
 по 30 г цинамону, мигдалю та родзинок.

Дріжджі і сіль розчиняють в теплому молоці, всипають половину борошна, вимішують так, щоб не було грудочок і ставлять тісто в тепле місце, щоб піросло. Коли на тісті з'являться пухирці, додають розтерті з цукром жовтки, піну збитих білків і всипають борошна стільки, щоб замісити негусте тісто. Наприкінці вимішування вливають розтоплене масло, додають цитринову цедру і місять тісто доти, поки воно не стане пухким і легко відставатиме від рук та стінок посудини.

Тісту дають підрости, по чому розкачують на валики з потовщеною серединою і стоншеними краями, згортають в калачики, кладуть на намащену бляшку і дають підрости.

Перед випіканням намащують яйцем, посипають цинамоном, мигдалем і ставлять до духовки на 45 хв.

СИРНИК

На 3 склянки борошна — 200 г масла, 1 склянку сметани, 60 г цукру,
 2 жовтки, 20 г дріжджів.

На готування фаршу — 1,5 кг сиру, 15 жовтків, 500 г цукрової пудри,
 250 г мигдалю, $\frac{1}{2}$ склянки масла, ваніль за смаком, 7 білків.

Розтоплене масло змішують зі сметаною, додають туди цукор, жовтки, дріжджі і, досипаючи борошно, замішують пухке тісто. Тісто добре вимішують і викладають на намащену бляшку так, щоб покрити рівним шаром її дно і боки.

Сир протирають крізь сито, додають до нього розтерті з цукровою пудрою жовтки, обварений і розтертий мигдаль, розтоплене масло (негаряче), ваніль для запаху; все разом труть протягом півгодини до одержання однорідної маси, далі виливають піну збитих білків і обережно вимішують. Одержану масу викладають на розкачане на бляшці тісто, розрівнюють, намащують білком, а згори накладають сітку з тонких шнурків, зроблених з цього ж тіста. Така сітка дуже прикрашає сирник.

Коли тісто підросте, його печуть в духовці за помірної температури (190—200°).

ГОРІШКИ

На 5 склянок борошна — $\frac{1}{2}$ склянки молока, 50 г дріжджів, 6 жовтків, 3 ст. ложки цукру, 100 г масла, 6 ст. ложок сметани, 1 чайну ложку солі, 1 ст. ложку сухарів.

Влити до посудини $\frac{1}{2}$ склянки теплого молока, розчинити 50 г дріжджів, додати 6 жовтків, розтертих з двома ложками цукру, 4 ложки розтопленого масла, сіль, 6 ст. ложок сметани, всипати 1 кг борошна і замісити густе тісто. Коли тісто підросте, з нього виробляють короткі пальчики, укладають їх на намащену бляшку на віддалі 3—4 см один від одного і печуть в духовці за невисокої температури.

❧ ВИРОБИ ЗІ ЗАПРАВЛЕНОГО ❧ І ПІСКУВАТОГО ТІСТА

Дуже поширені в Україні вироби з бездріжджового тіста, особливо зі заправленого і піскуватого. З піскуватого тіста, наприклад, випікають печиво до чаю, пряники медові, пундики, коржики, вергуни.

Зі заправленого тіста печуть мандрики, плетеники, соложеники, перекладанці, вергуни, капами, баби та ін. Спосіб готування їх майже однаковий. Відрізняються вони один від одного лише набором продуктів.

Піскувате тісто готують зі значно більшою кількістю жиру і цукру, ніж заправлене. На одну й ту ж кількість борошна для піскуватого тіста беруть цукру в десять разів, а жиру в два з половиною рази більше ніж для заправленого тіста. Велика кількість цукру і жиру в тісті робить вироби розсипчатими, крихкими, у зв'язку з чим тісто і дістало назву піскуватого. До складу піскуватого тіста входять борошно, масло, цукор, яйця, сіль.

До листкового тіста, крім зазначених продуктів, додають сметану, молоко або воду.

Щоб одержати добре тісто, треба брати борошно з малою кількістю клейковини, бо значний вміст її в борошні робить готові вироби жорсткими і грубими.

Проте борошно з великою кількістю клейковини теж має свої переваги, бо навіть за наявності великої кількості цукру і жиру, тісто виходить в'язкішим і легше піддається формуванню.

За недостатньої кількості цукру в тісті вироби будуть блідими, несолодкими і не розсипатимуться, а недостатня кількість яєць робить вироби грубими і вони гірше печуться. Чим більше в тісті масла, тим вироби будуть розсипчастішими. Щоб надати тістові певного смаку і запаху, до нього додають різні ароматизуючі речовини. Ароматизувати тісто можна також ванілею, тонко розтертим цинамоном, дуже подрібненими смаженими горіхами, мигдалем та ін.

Мигдаль надходить у продаж без твердої шкірки. Щоб позбутися тонкої коричневої шкірки, його кладуть до друшляка і занурюють в окріп на кілька секунд. Потім беруть з води 1—2 мигдалини, стискають їх між пальцями і якщо шкірка легко відокремлюється, то мигдаль негайно виймають з води, щоб не довести до погіршення його смаку. Мигдаль кладуть до невеличкої торбинки і перетирають руками або качалкою, притискаючи торбинку до столу.

По цьому мигдаль насипають на решето і струшують, легка шкірка буде згорі, а мигдаль на споді. Обібраний мигдаль висипають в один шаром на бляшку і сушать за 50—70°, потім труть на тертку.

Щоб дістати більш пухкіше і розсипчастіше тісто, можна на кожний кілограм борошна додавати 5 г амонію, або 8 г соди.

Приготування тіста. В просіяному борошні роблять заглибину у формі лійки, в яку кладуть розтерті з цукром жовтки, яйця, пахучі речовини, розім'яте масло і швидко замішують тісто. Тісто не треба довго місити і зберігати в теплому приміщенні, оскільки за нагрівання воно ущільнюється і утруднюється його формування, а випечені з такого тіста вироби не будуть достатньо розсипчатими.

З тіста формують руками прямокутний шматок у формі цеглини, кладуть на посипану борошном дошку і качалкою розкачують тісто від середини у всі боки, досипаючи два-три рази під тісто борошно. Розкачаний шар тіста повинен мати однакову товщину, бо при випіканні тонкі місця згорають, а грубі не пропікаються. Для перевірки рівномірності товщини тіста його в кількох місцях проколюють ножем.

Вироби з піскуватого тіста печуть за температури 210—240°.

При випіканні вироби повинні набувати суцільного золотавого забарвлення, що надає їм доброго смаку і приємного запаху.

ПЕЧИВО ДО ЧАЮ

На 1,5 склянки борошна — 200 г цукру, 3 жовтки, 1 яйце, 1 ложку рому, сік і шкірку з однієї цитрини, $\frac{1}{10}$ палички ванілі.

В просіяному борошні роблять заглиблення, в яке кладуть цукор, жовтки, вливають ром і сік з однієї цитрини, додають терту на тертку шкірку цитрини, ваніль і замішують тісто.

Тісто добре вимішують, розкачують завгрубшки в 2—3 мм і бляшаними формочками викраюють з нього печиво різної форми, мастять яйцем і печуть.

ПЕЧИВО ДЛЯ ДІТЕЙ

На 2 склянки борошна — 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки цукру,
1/2 склянки сметани, 2 жовтки, 1 чайну ложку соди.

У просіяному на пиріжкову дошку борошні роблять заглиблення, кладуть цукор, масло, жовтки, сметану, соду і замішують тісто, що не має бути густим, а таким, щоб його можна було легко розкачати. Тісто розкачують завгрубшки з півпальця, крають формочками різні фігури, кладуть їх на намащену жиром бляшку, мастять згори яйцем, посипають подрібненими горіхами або цукром і печуть.

МАНТУЛЬКИ КИЇВСЬКІ

На 4 склянки борошна — 200 г масла, 4 жовтки, 1 склянку цукру, 200 г мигдалю.

До просіяного борошна вливають розтоплене масло. Окремо ошпарюють мигдаль, обдирають шкірки, підсушують в теплій духовці і труть на тертку. Жовтки труть з цукром, додають до них підготований мигдаль і всю масу вимішують з борошном, змішаним з маслом.

Тісто добре вимішують, розкачують рівним шаром, завгрубшки в 0,5 см, викраюють з нього маленькі фігурки різної форми, кладуть на бляху, мастять яйцем, посипають тертим мигдалем і ставлять до духовки на 15 хв. пекти.

МЕДВНИК

На 4 склянки борошна — 1 кг меду, 200 г цукру, 50 г масла, 5 яєць,
25 г соди, по 0,5 чайної ложки гвоздики і цинамону.

Мед змішують з цукром, маслом і нагрівають до кипіння. Одержаною масою заварюють просіяне пшеничне борошно і труть доти, поки маса цілком охолоне.

Тоді додають яйця, соду, цинамон і гвоздику, замішують тісто і ставлять його в прохолодному місці на дві доби.

По цьому тісто розкачують рівним шаром, завгрубшки з півпальця, кладуть на намащену бляшку і печуть.

МЕДВНИК

На 3 склянки борошна — 4 яйця, 1/2 склянки цукру, 200 г меду,
по 0,5 чайної ложки цинамону і гвоздики, 1 чайну ложку соди.

Білки збивають на піну, додають цукор, мед, цинамон, гвоздику, соду, борошно і замішують тісто.

Добре вимішане тісто розкачують, викладають на намащену бляшку, посипають розтертим мигдалем і печуть в духовці протягом години за температури 160°.

МЕДВНИК З ЦИТРИНОЮ

На 3 склянки борошна — 200 г меду, 100 г масла, 200 г цукру, 2 яйця,
1/2 цитрини, 2 чайні ложки цинамону, 1 чайну ложку соди, 1 г ванберцю.

Мед нагрівають настільки, щоб він став рідким і в ньому могло розтопитися масло. По цьому додають цукор, сіль і розтертий ванберець. Масу добре вимішують, додають збиті яйця, зерна товченої гвоздики, натерту цедру з цитрини, порошок цинамону, всипають невеликими порціями борошно і замішують тісто.

Добре вимішене тісто розкачують завгрубшки з півпальця і бляшаними формочками викраюють різної форми медівники, укладають їх на намащену жиром бляшку і печуть.

МЕДОВІ ПРЯНИКИ

На 1,5 склянки борошна — 1,5 ст. ложки масла, 4 ст. ложки меду,
1 склянку цукру, 3 яйця, 3 жовтки, 1 ложку соди,
по 1 чайній ложці цинамону, гвоздики, цедру з 1 цитрини.

До просіяного борошна кладуть масло, добре перетирають, додають мед, цукор, соду, жовтки, яйця, товчені в ступці (макітрі) гвоздику і цинамон, розтерту на тертку цедру цитрини і все добре вимішують. Тісто місять протягом 20—30 хв. до утворення однорідної маси. Потім тісто розкачують завгрубшки з півпальця і формочками викраюють невеличкі медівники, укладають їх на намащену жиром бляшку і печуть.

МЕДІВНИКИ ВІЛЬШАНСЬКІ

На 2,5 склянки борошна — 500 г меду, 200 г масла, 2 яйця,
20 г гвоздики і за смаком цинамону, 1 чайну ложку соди.

Мед трохи нагрівають і додають борошно, масло, яйця, трохи гвоздики, пекучого перцю і цинамону для запаху, соду.

Все змішують і труть в ринці або філіжанці з опуклим дном. Формочками викраюють з розкачаного тіста медівники і печуть в духовці протягом 45 хв.

МЕДІВНИКИ ЖИТНІ

На 2,5 склянки борошна — 2 склянки меду, 50 г спирту або горілки,
1 ложку прянощів, 1 ложку крохмалю.

До добре просіяного житнього борошна кладуть 1 ложку прянощів — гвоздики, цинамону, кардумону. Мед нагрівають і виливають до борошна. Тісто місять доти, поки воно не побіліє, потім додають 50 г спирту або горілки і знову місять, щоб не було грудочок. По цьому тісто на 1—2 год. виносять на холод, потім розкачують, досипаючи крохмалю, викраюють медівники, кладуть їх на намащену розтопленим маслом бляшку і ставлять до печі або духовки для підсушування.

ПУНДИКИ СТОРІЧНІ

На 1 склянку крохмалю — 100 г масла, 200 г цукру, цедру з 1 цитрини, 6 яєць.

Масло труть до білого кольору, не перестаючи мішати протягом години, додають до нього цукор, цедру з однієї цитрини, яйця, крохмаль і замішують тісто.

З тіста роблять пундики і печуть.

ПУНДИКИ ДО КАВИ

На 2 склянки борошна — 200 г масла, 1 склянку цукру, 6 яєць, 20 г мигдалю.

Розтоплене масло труть з цукром до білого кольору, додають (по одному) 6 яєць, поступово всипають борошно, вимішують, роблять з тіста невеличкі булочки, укладають їх на намащену бляшку, посипають тертим мигдалем і печуть в духовці.

МЕДІВНИК ПУЖКИЙ

На 6 склянок борошна — 4 склянки рідкого або 3 склянки густого меду,
1 склянку води або молока, 5 жовтків, 200 г масла, 1 чайну ложку соди,
цедру з 1 цитрини, 5 білків.

Беруть 4 склянки рідкого або 3 склянки густого меду і нагрівають. Коли мед зробиться рідким, до нього всипають пшеничне борошно, добре вимішують, перекладають до кондитерського казанка з опуклим дном і труть товкачиком протягом 45 хв., по чому вливають склянку води або молока, додають жовтки, масло, розчинену в 1 ст. ложці молока соду і розтерту цитринову цедру. Все труть на однорідну масу, додають збиті на піну білки

і вимішують рухом згори додола, щоб вони краще сполучилися, викладають на намащену бляшку рівним шаром і відразу ж ставлять на 30 хв. до духовки.

КОРЖИКИ СОЛОДКІ

На 6 склянок борошна — 400 г смальцю, 1 склянку цукру, 3—4 яйця,
1/4 чайної ложки соди, 20 г мигдалю.

Смалець або масло труть з цукром, додають (по одному) 3 або 4 яйця. Розтирають на однорідну масу, додають 1/4 чайної ложки соди, всипають борошно і замішують тісто. Розкачують його завгрубшки в 1 см, викраюють коржики, намащують яйцем, посипають мигдалем і печуть.

КОРЖИКИ МИГДАЛЕВІ

На 8 склянок борошна — 400 г масла, 6 жовтків, 1 склянку цукру,
1/2 склянки перевареної води, 200 г мигдалю.

Масло перетирають з борошном на однорідну масу. Окремо беруть жовтки і труть з цукром до білого кольору, додаючи переварену воду і натертий мигдаль. Підготовану масу змішують з перетертими борошном і маслом, вимішують тісто, розкачують його, викраюють коржики, мастьють яйцем, кладуть на бляшку і печуть.

КОРЖИКИ БАТУРИНСЬКІ

На 6 склянок борошна — 600 г мигдалю, 5 варених жовтків, 3 сирі жовтки,
1 склянку сметани, 50 г білого вина, 1 склянку цукру, 400 г масла.

Варені жовтки труть на ситі і змішують зі сирими жовтками, додають сметану, цукор, масло, біле вино, все добре труть на однорідну масу, потім всипають борошно і тертий мигдаль і знову труть. З готового тіста роблять коржики, укладають їх на намащену жиром бляшку, мастьють жовтком, посипають цукром, змішаним з мигдалем, наколюють виделкою, щоб не здувалися при печенні і ставлять до духовки.

КОРЖИКИ СОЛОНІ

На 8 склянок борошна — 400 г масла, 1 чайну ложку солі, 5 яєць,
4 ст. ложки сметани.

До просіяного борошна додають масло, сіль, яйця, сметану, і замішують тісто. Добре вимісивши, тісто розкачують до товщини 1—1,5 см, викраюють формочкою коржики, мастьють їх яйцем і печуть.

КОРЖИКИ З КМИНОМ

На 1 1/4 склянки борошна — 1 яйце, 1/2 склянки молока, 100 г масла,
0,5 чайної ложки соди, кмін.

До просіяного борошна кладуть масло, яйця, молоко, сіль, кмін, соду і замішують тісто. Потім розкачують його і роблять коржики, що кладуть на бляшку, наколюють виделкою і печуть в духовці.

КОРЖИКИ РОЗСИПЧАТІ

На 9 склянок борошна — 400 г масла, 400 г смальцю, 2 склянки сметани,
1 склянку молока, 5 жовтків, 5 збитих білків, сіль, 0,5 чайної ложки соди.

Масло і смалець збивають на однорідну масу, додають сметану, молоко, жовтки, сіль, збиті на піну білки, соду, насипають борошно і замішують густе тісто.

З розкачаного завгрубшки до 1—1,5 см тіста роблять коржики, укладають на бляшку, мастьють яйцем і печуть.

КОРЖИКИ ЗІ ШКВАРОК

На 400 г шкварок — 2 жовтки, 2 склянки борошна, 1 чайну ложку соди,
2 білки, 0,5 чайної ложки кмину, 1 чайну ложку солі.

Шкварки дрібно кришать, додають до них жовтки, соду, сіль, борошно і замішують тісто. Розкачують тісто завгрубшки з півпальця, викраюють з нього склянкою коржики, мастять їх білком, посипають кмином, наколюють виделкою і ставлять до духовки на 15—20 хв.

СОЛОНІ ПАЛЬЧИКИ

На 1 $\frac{1}{4}$ склянки борошна — 200 г картопляного пюре, 200 г масла,
0,5 чайної ложки солі, 1 яйце і за смаком кмину.

Борошно змішують з картопляним пюре і маслом, всипають трохи солі. Тісто розкачують смугою з долоню завширшки і в палець завгрубшки, крають на смужки, вкладають на бляху, мастять яйцем, посипають кмином і печуть в духовці.

ВЕРГУНИ

На 3 склянки борошна — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 3 жовтки, 1 ст. ложку цукру,
 $\frac{1}{4}$ чайної ложки солі, 2 ст. ложки рому або коньяку.

В просіяному борошні роблять заглиблення, до якого вливають сметану, яєшні жовтки, ром, оцет, кладуть цукор, сіль і замішують густе тісто.

Тісто розкачують тонким шаром завгрубшки не більше 2—3 мм, крають на вузькі смужки завширшки 3,5 см і завдовжки 10—12 см, переплітають їх до 2—3 разом, а кінці зіплівають. Найкраще краяти смужки спеціальними пристосуванням, що складається з валика з насадженими на ньому на однаковій віддалі один від одного дисками зі зазублинами, якими вергунам надають гарної зубчатої форми.

Вергуни смажать в розігрітому смальці в широкій низькій ринці, щоб вони вільно плавали. Зарум'янені вергуни виймають зі жиру виделкою, кладуть на таріль і посипають цукровою пудрою, змішаною з ванілею. Смальцю беруть не менше 750 г. По смаженню всіх вергунів смалець виливають у холодну воду, переварюють, і як лише він вистигне, його збирають для подальшого використання.

ВЕРГУНИ КИЇВСЬКІ

На 2,5 склянки борошна — 3 яйця, 3 ложки цукру, 2 ст. ложки масла,
0,5 ст. ложки рому, 3 ст. ложки молока, 12 шт. гіркокого мигдалю, 100 г цукру.

Яйця збивають на піну разом з цукром, потім вливають розтоплене масло, ром, молоко, кладуть натертий на тертку мигдаль, добре вимішують, додають потроху борошно і замішують тісто. Тісто розкачують якнайтонше, крають на вергуни, смажать в гарячому смальці, викладають на таріль і посипають цукром.

ВЕРГУНИ ВОЛИНСЬКІ

На 4 склянки борошна — 10 яєць, 5 ст. ложок арахісової або горіхової олії,
100 г цукру.

Яйця добре змішують з горіховою чи арахісовою олією, всипають борошно і замішують тісто. Щоб тісто можна було тонко розкачувати, його місять не менше півгодини. З розкачаного тіста крають вергуни, смажать в гарячому смальці, викладають на таріль, посипають цукром і подають до столу.

ВЕРГУНИ СУБОТІВСЬКІ

На 4 склянки борошна — 15 жовтків, 3 яйця, 2 ст. ложки рому,
1 ст. ложку густих вершків, 100 г цукру.

Борошно просіюють на тістову дошку, роблять в ньому заглиблення, в яке вливають вершки, ром, кладуть цукор, жовтки, яйця і замішують тісто.

Розкачують його якнайтонше, крають на вергуни і смажать в гарячому смальці, до якого додають чарку спирту або горілки.

ВЕРГУНИ КОНОТОПСЬКІ

На 1,5 склянки борошна — 2 яйця, 1 ст. ложку цукру, 0,5 ст. ложки масла,
1 склянку молока, 1/2 цитрини.

Яйця труть з цукром в ринці, додають не більше склянки молока, розтерту цедру з половини цитрини, сіль, всипають просіяне борошно, замішують тісто, накривають його серветкою або чистим рушником і залишають на кілька хвилин, щоб набубнявіла клейковина і тісто можна було тонко розкачати.

Тісто розкачують тонким шаром, крають на вергуни будь-якої форми, кладуть їх в гарячий смалець, засмажують з обох боків, викладають на сито, обсушують, кладуть на таріль і посипають цукровою пудрою.

ВЕРГУНИ ЛЬВІВСЬКІ

На 2 склянки борошна — 4 жовтки, по 1 ст. ложці оцту, рому або спирту,
1 ст. ложку цукру, 100 г масла, 800 г смальцю для смаження.

Беруть 2 склянки борошна, жовтки, по 1 ст. ложці цукру, рому або спирту, оцту, замішують тісто, тонко розкачують, крають на смуги, а останні поперечними діагоналями крають на ромби, в яких вздовж середини роблять розрізи, і вивертають. Смажать вергуни в гарячому смальці до золотавого кольору, вибирають на таріль і посипають згори цукровою пудрою, змішаною з ванілею. До вергунів можна подавати в окремому соусникові розігрітий мед. Холодні вергуни добрі з чаєм.

ТРОЯНДА УКРАЇНСЬКА

На 6 склянок борошна — 4 яйця, 4 жовтки, 50 г свіжого масла,
по 1 ст. ложці рому і цукру.

Борошно просіюють на дошку, роблять в ньому заглиблення і вливають збиті на однорідну масу 4 жовтки, 4 яйця, збиті з 1 ст. ложкою цукру, додають 50 г масла, 1 ст. ложку рому і замішують тісто. Тісто не повинно бути рідким, бо з ним важко працювати, але й не дуже густим, інакше вироби з нього будуть крихкими і ламкими.

Тісто розкачують тонким шаром так само, як і на вергуни, і склянкою або філіжанкою викрають кружки різної величини. Кружки складають один на один по 4—5 шт., сильно стискають посередині, щоб з'єднати їх до купи і, не стискаючи краї кружків, гострим ножом роблять з чотирьох боків надрізи в напрямі до центру на половину кружків. Смажать в розтопленому жирі. Під час смаження окремі кружки тіста розійдуться і, скручуючись, утворять пелюстки троянди.

По смаженню троянду треба посипати цукровою пудрою і в ямку посередині вкласти вишню з варення.

МАНДРИКИ ЗІ СИРОМ

На 4 склянки борошна — 200 г сметани, 200 г масла, 3 яйця, 800 г сиру,
по 1 ст. ложці цукру і масла, 1 чайну ложку солі.

Готують бездріжджове тісто. Сир добре видушують або кладуть під гніт, протирають крізь сито, додають сметану, яйця, сіль, цукор, розтоплене масло і вимішують, щоб не було грудочок. Тісто, добре вимісивши, розкачують тонким шаром, викрають кружки, згори кладуть підготований сир, зашипують краї, укладають на намащену жиром і посипану борошном бляшку, мастяють яйцем і печуть в духовці.

МАНДРИКИ З ВАРЕННЯМ

На 3 склянки борошна — $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 100 масла, 2 яйця,
2 варені жовтки, 2 ст. ложки цукру, 0,5 чайної ложки солі.

Борошно просіюють на тістову дошку, роблять в ньому заглиблення, в яке кладуть яйця, розтерті варені жовтки, масло, цукор, сметану, сіль і швидко замішують тісто. Тісто кладуть на таріль, накривають чистим рушником і виносять в холодне місце на 30—40 хв. По цьому тісто розкачують тонким шаром (завгрубшки 0,5 см), викраюють склянкою або спеціальною вирізкою кружки.

На кружки накладають рівним шаром ягоди з варенням, а край кружка загортають кривулясто всередину. Якщо ягоди беруть свіжі, то їх завчасно тушкують, зливають з них сік, що утворився, і додають за смаком цукор, мандрики укладають на намащену бляшку і ставлять до духовки на 10—15 хв. пекти.

МАНДРИКИ ЗІ СЛИВКАМИ

На 4 склянки борошна — 200 г масла, 200 г цукру, 2 яйця, 2 ст. ложки сметани, 500 г сливок, 200 г цукрової пудри.

Тісто готують так само, як і для мандриків з варенням. Зі сливок вибирають кісточки, трохи варять з цукром, а сироп зціджують. Сливки укладають на коржик щільним шаром в один ряд, посипають цукром, загортають краї всередину, мастяць яйцем, укладають на намащену бляшку і печуть в духовці протягом 15—20 хв. Спечені мандрики посипають цукром і подають до столу зі сметаною або цукровою пудрою, що подають окремо.

МАНДРИКИ З ПОЛУНИЦЯМИ АБО МАЛИНОЮ

На 4 склянки борошна — 200 г цукру, 200 г масла, 2 яйця, 2 ст. ложки сметани, 200 г цукрової пудри, 800 г полуниць.

Тісто готують, як і для мандриків з варенням. Полуниці трохи варять з цукром і відціджують сироп.

Підготовані полуниці кладуть на розкачаного коржика рівним шаром, краї коржика загортають кривулясто всередину, посипають згори цукром, укладають на намащену бляшку і печуть в духовці.

ПУНДИКИ З ВЕРШКАМИ

На 2 склянки борошна — 1,5 склянки води, 150 г масла,
2 ст. ложки цукру, 5 жовтків.

Масло труть з цукром і жовтками, потроху додають воду, по чому всипають борошно і замішують не дуже густе тісто. З тіста роблять маленькі круглі булочки, кладуть їх на бляшку, мастяць яйцем, посипають цукром і печуть в духовці протягом 20 хв.

Виймають з духовки, викраюють зі споду середину, наповнюють її збитими вершками і подають до столу.

ПЛЕТЕНИКИ

На 3 склянки борошна — 10 жовтків, 10 білків, 1 склянку цукру,
1 склянку масла, 50 г горілки.

Жовтки труть з цукром, додають, безперервно мішаючи, невеликими дозами розтоплене масло, збиті на піну білки, обережно вимішують, насипають борошно і замішують м'яке, але не рідке тісто. До тіста додають розтерті жовтки, трохи вливають 56-градусної горілки і збивають тісто рукою доти, поки воно не буде відставати від рук.

З тіста роблять плетеники, мастяць їх яйцем, посипають цукром і печуть в дуже гарячій духовці.

ПЛЕТЕНИКИ ЛЬВІВСЬКІ

На 400 г цукру — 400 г мигдалю, 7 білків, 30 г цинамону.

Мигдаль змішують з цукром, товчуть в ступці (макітрі) і просіюють на ситі. Білки збивають на піну, додають цинамону і вимішують з подрібненим мигдалем і цукром. З тіста роблять маленькі плетеники, кладуть їх на промаслений папір і сушать в трохи теплій духовці.

КИЇВСЬКИЙ ПИРІГ З ВИШНЯМИ

На 2 склянки борошна — 1 склянку сметани, 1 склянку цукру,
1 чайну ложку соди, 600 г вишень, 1 ст. ложку масла.

Сметану труть з цукром і додають чайну ложку соди, всипають потроху борошно, замішують тісто, розкачують його на круглу, намащену маслом і посипану борошном пательню. Краї тіста загортають як для баника. Вишні обдирають від кісточок, кладуть на тісто рівним шаром, щоб не було порожнього місця, посипають цукром, накладають клітку із тонких шнурків тіста і ставлять до духовки пекти.

По тому як пиріг наполовину спечеться, виймають не закриті сіткою вишні, заливають сметаною, обсипають цукром і ставлять знову до духовки, щоб зарум'янити.

ПИРІГ З ПОВИДЛОМ

Готують тісто так само, як для пирога з вишнями, розкладають на пательні, накладають повидло, розрівнюють, накривають сіткою з тіста і печуть.

ПИРІГ ШВИДКИЙ

На 2,5 склянки борошна — 200 г масла, 200 г цукру, 2 яйця, 200 г варення.

До просіяного борошна додають масло, розтерті разом з цукром яйця, замішують тісто, розкачують два коржі. Між коржами кладуть начинку з варення, посипають згори мигдалем і печуть.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ

Тісто готують, як і для пирога з вишнями, розкладають рівним шаром на намащену розтопленим маслом і посипану сухарями пательню. Яблука оббирають і вирізують серцевини, кришать на тонкі шматочки, накладають на тісто, заліплюють краї, як у баника, посипають цукром і ставлять до духовки запікати.

ПИРІГ ЗІ СЛИВКАМИ

Тісто готують, як і для пирога з вишнями. Зі сливок вибирають кісточки і разом зі шкіркою труть на тертку, накладають на тісто, розкачане на пательні, заліплюють краї, як у баника, обсипають цукром і печуть.

ПИРІГ З ВИШНЯМИ І СМЕТАНОЮ

На 2,5 склянки борошна — 1 склянку сметани, 1 ст. ложку масла, 1 яйце,
 $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 1 чайну ложку солі, 500 г вишень.

Готують бездріжджове тісто. З вишень вибирають кісточки, пересипають цукром, дають трохи постояти, відціджують сироп.

Тісто розкачують, накладають рівним шаром вишні, ставлять до духовки і тільки-но пиріг трохи припечеться, поливають його сметаною і посипають цукром.

ТРУБКИ ЗІ СМЕТАНОЮ

На $\frac{1}{2}$ склянки борошна — 3 яйця, $\frac{3}{4}$ склянки цукру, 1 склянку вершків
або крему, $\frac{1}{2}$ склянки полуниць або суніць, 1 ст. ложку масла.

Яйця труть з цукром, додають невеликими порціями борошно і труть, аж поки маса не стане білою і рівною. Підготовану масу виливають на намащену жиром бляшку так, щоб шар тіста був тонким. Грубий шар утруднює згортання у трубку.

Бляшку ставлять до духовки на 2—3 хв., потім виймають і гаряче тісто крають на квадратики, як для вареників, і згортають їх у трубки з допомогою бляшаної трубки (цю операцію належить робити швидко, щоб тісто не охолело). Потім трубки знову ставлять до духовки на 1 хв. По охолодженню трубки наповнюють збитими сметаною або кремом, а згори прикрашають суницями чи полуницями або ягодами з варення без сиропу.

СОЛОЖЕНИКИ

На 1,5 склянки борошна — 1 склянку вершків, 1 склянку масла,
1 склянку цукру, 10 яєць, 2 цитрини, 600 г яблук.

До ринки вливають вершки, додають розтерте з цукром масло, жовтки, терту на тертку цедру цитрини, всипають борошно, замішують рідке тісто і смажать млинці. Перед самим смаженням млинців збивають білки і вимішують з рідким тістом. Печуть 4 млинці однакового розміру. Частина яблук обдирають, дрібно кришать, посипають цукром, додають масло, тушкують все разом в ринці або на пательні, безперервно мішаючи, до повної готовості яблук. На млинці накладають підготовані яблука і згортають їх у трубку. Дві трубки з яблуками кладуть на пательню, а поверх них — інші дві трубки, заливають їх піною білків і відразу ж запікають в духовці.

По охолодженню верх соложеника прикрашають фігурно покритими яблуками.

СОЛОЖЕНИКИ ПОЛТАВСЬКІ

На 1,5 склянки борошна — 1 склянку вершків, 1 склянку масла, 1 склянку
цукру, 10 яєць, 2 цитрини, 200 г варення або повидла, 300 г яблук.

До ринки вливають вершки, додають масло, 8 жовтків, цукор, все добре вимішують, кладуть цедру з 2 лимонів, всипають борошно і замішують рідке тісто. Перед тим як смажити млинці, білки збивають на піну і вливають до тіста.

Смажать 4 або 5 однакових за розміром млинців, два з них намащують густим варенням або повидлом, інші два покривають яблуками, припущеними в сиропі. Склавши всі млинці у формі циліндру, чергуючи начинку, на горішнього млинця накладають варення і яблука. Поливають піною збитих білків, посипають цукром і ставлять до духовки на 10 хв., щоб піна з білків зарум'янилася.

СОЛОЖЕНИКИ ВИШНЕВІ

На $\frac{1}{2}$ склянки сухарів — 200 г масла, 200 г цукру, 2 жовтки, 8 яєць,
200 г мигдалю, цедру з однієї цитрини, 1 чайну ложку цинамону,
1 склянку вишень — варення без соку.

Свіже масло труть в ринці або макітрі з опуклим дном, додають цукор, жовтки, цілі яйця, дрібно тертий на тертку мигдаль. Вимішують півгодини, щоб маса була однорідною, без грудочок. Потім додають дрібно терту цедру з однієї цитрини, ложку цинамону, товчені й просіяні сухарі (або черству булку, намочену в молоці і видушену), одну склянку вишень — варення без соку.

Масу добре вимішують, викладають на намащену жиром і посипану сухарями форму і ставлять до духовки пекти. Перед подаванням соложеники поливають вишневим соком.

СОЛОЖЕНИКИ СИРНІ

На 800 г сиру — по $\frac{1}{2}$ склянки цукру, родзинок і свіжої сметани,
1 чайну ложку цинамону.

Для підливи — по $\frac{1}{2}$ склянки цукру і сметани.

Беруть свіжий сир, протирають крізь сито, додають цукор, родзинки і добре вимішують. Свіжу сметану, ставлять на кригу. По тому як вона достатньо прохолоне, її збивають до пишності на кризі, досипають цукру і вимішують. Подаючи до столу, сир поливають сметаною, змішаною з цукром, і посипають цинамоном.

СОЛОЖЕНИКИ З МАКОМ

На 1 склянку картопляного борошна — 200 г маку, 15 жовтків, 200 г цукру,
2 склянки вершків, 8—10 шт. гіркою мигдалю, 9 білків, 20 г масла, 30 г сухарів.

У воді літньої температури звечора намочують мак, а якщо треба швидко — заварюють окропом, накривають покришкою і залишають стояти протягом 1 год. для запарювання. Потім мак кілька разів миють, викладають на сито, видушують, щоб був сухим, перекладають до ринки, додають 15 жовтків і труть. До одержаної однорідної маси додають цукор, вершки, 8—10 шт. товченого гіркою мигдалю, картопляне борошно, старанно вимішують, щоб не було грудочок, і виливають збиті білки.

Білки збивають в поливаній посудині. Якщо збивати їх в алюмінійовій посудині, вони набувають сірого кольору. Підготовану масу викладають до намащеної й посипаної сухарями форму і обережно ставлять до духовки пекти.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ

На 4 склянки борошна — 500 г масла, 14 жовтків, 40 г дріжджів,
 $\frac{1}{4}$ склянки молока, 400 г морелів (кураги), 1 склянку родзинок,
400 г сухих сливок, 400 г варення без соку.

На просіяне борошно кладуть масло і січуть ножем, поки не утвориться однорідна маса. Дріжджі розчиняють в теплом молоці, додають жовтки, добре збивають і доливають до одержаної маси, не припиняючи сікти тісто.

Тісто добре вимішують і ділять на п'ять рівних частин. Кожний шматок тіста тонко розкачують і вкладають на добре намащену бляху, перекладаючи такою фруктову сумішшю: кришеними на тонкі смужки пареними сушеними морелями (курагою), пареними родзинками, сухими сливками, ошпареними для пом'якшення, з вибраними кісточками і кришеними на довгі тонкі смужки, варенням з вишень без соку. Фруктовий фарш вимішують, ділять на 4 рівні частини, накладають на один шар тіста і накривають другим, так укладають всі п'ять шарів тіста і залишають на 3—4 год. По цьому верх мастять яйцем, посипають цукром і печуть в духовці.

ВЕРТУНИ З ЯБЛУКАМИ

На 3 склянки борошна — 1 яйце, 1 чайну ложку масла, сіль,
 $\frac{1}{4}$ склянки сухарів, 800 г яблук.

З просіяного борошна замішують на воді, додаючи яйця, масло, сіль за смаком, не дуже густе тісто, відбивають його до пірижкової дошки або стільниці столу доти, поки в тісті не з'являться пухирці. Тісто загортають в мокру серветку і тримають його 2 год. на холоді. По цьому тісто розкачують на кружки завгрубшки в 3—5 мм, дають трохи підсохнути, на середину кружка купкою накладають дрібно покришені яблука кращого гатунку, посипають сухарями і згортають тісто в трубку. Вертуни кладуть на добре намащену жиром бляшку, ставлять до гарячої духовки, під час випікання обливають жиром.

КАПАМА З ПОВИДЛОМ

На 4 склянки борошна — 2 яйця, 2—3 ст. ложки теплої води, сіль, 400 г повидла.

Головна вимога до тіста для капамі, щоб воно добре розтягалось. Для цього найкраще тісто замісити на одному яйці і теплій воді, додаючи трохи солі, але без масла. Від масла тісто кришиться і рветься від розкачування.

Замішене тісто сильно відбивають по поверхні столу або пірижкової дошки і ставлять на півгодини в тепле місце для досягання. Тісто кладуть на посипану борошном серветку, розтягають спочатку пальцями, а потім розкачують до товщини цигаркового паперу. По розкачуванню тісто залишають на 30—40 хв., щоб обсохло.

Щоб уникнути закальця тіста при випіканні. Перше ніж класти повидло або якийсь інший фарш, тісто згори посипають тонким шаром тертої черстої булки, згортають у рулон і кладуть на широку бляху з допомогою салфетки або рушника, бо при згортанні руками тонке тісто може порватися. Капamu печуть в гарячій духовці протягом години.

КАПАМА З ГОРІХАМИ І МЕДОМ

На 4 склянки борошна — 2 яйця, 400 г солодкого мигдалю, 800 г волоських горіхів, 200 г меду, 50 г масла, $\frac{1}{4}$ склянки води.

В просіяному борошні роблять заглиблення, вливають $\frac{1}{4}$ склянки води, 2 яйця і замішують густе тісто. Тісто розкачують якнайтонше на довжину бляхи завширшки 20—25 см.

Очищені горіхи і солодкий мигдаль обливають окропом, обдирають шкірки, дрібно товчуть, доливаючи по кілька крапель води, вимішують з трохи розчиненим водою медом так, щоб маса стала щільною. Підготованою масою мастять рівним шаром поверхню розкачаного тіста, згортають його у рулон, укладають на намащену пательню у формі круга, мастять жиром, обсипають цукром і печуть в духовці.

КАПАМА З ЯБЛУКАМИ ТА ІНШОЮ САДОВИНОЮ

На 4 склянки борошна — 2 яйця, 2—3 ст. ложки теплої води, 500 г яблук, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, $\frac{1}{2}$ склянки родзинок, 1 чайну ложку цинамону, 1 ст. ложку масла.

Тісто для капамі готують як зазначено вище. Яблука найкращих сортів обдирають і кришать на тонкі платівки. З чершень або вишень вибирають кісточки, а сливки по видаленню кісточок розрізують на половинки.

Підготовані яблука вимішують з цукром, цинамоном, розпареними родзинками, потім кладуть на розкачане намащене маслом і посипане тертою булкою тісто, скроплюють маслом, згортають з допомогою серветки у рулон, кладуть на намащену бляшку і печуть в духовці 45 хв. Готові вироби посипають цукровою пудрою.

КАПАМА З МАКОМ І МЕДОМ

На 4 склянки борошна — 2 яйця, 2—3 ст. ложки теплої води, 400 г маку, 100 г цукру, 100 г меду, 50 г мигдалю.

Готують тісто так само, як і для капамі з яблуками. Мак ошпарюють окропом і залишають на 2—3 год., потім відкидають його на сито, дають стекти воді, мелють на м'ясорубку або труть у ступці (макітрі) і заливають змішаним наполовину з цукром медом. По цьому додають трохи товченого гірко мигдалю, добре вимішують, викладають на розкачане тісто, вирівнюють, згортають у рулон і укладають у формі круга на намащену маслом бляшку. Підготовану капаму мастять яйцем, обсипають змішаним з цинамоном цукром і ставлять до духовки на 45 хв. пекти.

КРИХКІ БАБКИ ЗІ ЗБИТОЮ СМЕТАНОЮ

На 3 склянки борошна — 400 г свіжого масла, 2 яйця, 100 г цукру, 500 г полуниць.

В борошно кладуть яйця та масло і добре вимішують. По цьому тісто розкачують і виліплюють ним (тонким шаром) дно і стінки бляшаних формочок, але так, щоб не було видно бляхи. Формочки з тістом ставлять до духовки на 10—15 хв. Випечені з тіста кошечки легко випадають з формочок. Останні краще мати гофровані.

Кошички по охолодженню наповнюють збитою сметаною або сметаною зі суницями чи полуницями, або кремом чи піною добре збитих і посипаних цукром білків. На крем або сметану можна викласти також варені фрукти. Щоб тісто краще розсипалося, половину масла можна замінити смальцем.

БАБКА ЗІ СИРУ

Для тіста: на 2 склянки борошна — 200 г масла, 100 г цукру, 2 жовтки,
1 чарку рому.

На 1 кг сиру — 10 жовтків, 200 г масла, 0,5 кг цукрової пудри,
 $\frac{1}{2}$ палички ванілі, 1 ст. ложку тертої булки.

В просіяному борошні роблять заглиблення, до якого кладуть масло, цукор, жовтки, ром і замішують тісто. Беруть сир, добре видушують, протирають крізь сито, поміщають до ринки з опуклим дном (кондитерського казанка) і, розтираючи, додають жовтки. Потім вливають добре розтоплене масло, всипають цукрову пудру і розтерту просіяну ваніль. Всю масу труть півгодини і ще раз протирають крізь густе сито.

Тісто розкачують тонким шаром, викладають на застелену промасленим папером бляшку так, щоб краї бляшки були вкриті тістом, посипають тісто тертою булкою, кладуть сир і ставлять до духовки на 1 год. пекти.

Вийнявши з духовки, посипають цукром, змішаним з ванілею.

БАБКА З ЧЕРЕШНЯМИ АБО ВИШНЯМИ

На $\frac{1}{2}$ склянки борошна — 100 г цукру, 4 білки, 5 жовтків, 150 г мигдалю,
2 чайні ложки рому, 1 склянку вишень або черешень, 2 ст. ложки масла.

Жовтки труть з цукром. Додають борошно, обварений і подрібнений мигдаль, ром, збиті на піну білки, вимішують; половину маси викладають на намащену маслом і обсипану борошном бляшку, розрівнюють рівним шаром, згори кладуть вишні або черешні з вибраними кісточками, накривають рештою маси, розрівнюють і печуть в духовці.

ТІСТЕЧКА З ТЕРТОЇ БУЛКИ

На 150 г тертої булки — 150 г масла, 200 г цукру, 150 г мигдалю, 4 жовтки,
4 білки, цедру з однієї цитрини, 0,5 чайної ложки цинамону і гвоздики.

Черству булку труть на тертку і просіюють, роблять заглиблення і кладуть в нього цукор, масло, розтертий мигдаль, розтерту цедру з однієї цитрини, трохи цинамону і гвоздики, вливають жовтки і замішують тісто.

Добре вимісивши, тісто розкачують на дві довгі смуги завширшки з долоню і печуть в духовці. На одну смугу кладуть мармелад, а згори накривають щільною піною збитих білків з цукром. Згори на білки кладуть другу смугу спеченого тіста і ще теплою крають її на окремі тістечка квадратної чи прямокутної форми.

ТІСТЕЧКА ЗІ СУХИХ СЛИВ

На 400 г сливок — 250 г цукру, $\frac{3}{4}$ склянки мигдалю, цедру з однієї помаранчі.

Сухі сливки відбирають великого розміру, кладуть до ринки, заливають окропом і залишають на деякий час, щоб сливки стали зовсім м'якими. Потім зі сливок вибирають кісточку, дрібно кришать ножом або мелють на м'ясорубку і кладуть до густого цукрового сиропу, додають розпарений і покришений на тоненькі смужки мигдаль та трохи помаранчевої цедри, теж кришеної на тоненькі смужки. Всю масу варять за повільного кипіння протягом години, цілий час мішаючи, по чому охолоджують, викладають на бляшку з нержавіючої сталі рівним шаром, згори накривають такою самою бляшкою, ставлять під прес, а потім крають на квадратики або прямокутники.

ТІСТЕЧКО РОДЗИНКОВЕ

На 2,5 склянки борошна — 200 г свіжого масла, 400 г цукрової пудри, 10 жовтків, 400 г родзинок, 100 г мигдалю, цедру з половини помаранчі.

Борошно взмішують з розтопленим маслом, додають цукрову пудру, жовтки і замішують рідке тісто. Потім додають посічені або дрібні родзинки, дрібно тертий солодкий і гіркий мигдаль, дрібно кришену помаранчеву цедру. Місять тісто так, щоб родзинки, мигдаль і помаранчева цедра розподілилися рівномірно.

Тісто розкачують завгрубшки з півпальця на намащену жиром бляшку, мастять жовтками і печуть в духовці за помірної температури.

ТІСТЕЧКА РОЗСИПЧАТІ З ДЖЕМОМ

На 3 склянки борошна — 200 г смальцю, 100 г масла, 100 г дріжджів, 1/2 склянки молока, 1/2 склянки цукру, 100 г джему або мармеладу.

У просіяному до столу або пиріжкову дошку борошні роблять заглиблення, кладуть смалець, масло, цукор, вливають розчинені в молоці дріжджі і замішують тісто. Добре вимісивши, тісто виносять на одну годину на холод, по чому тонко розкачують і склянкою викраюють кружки. Укладають кружки на посипану борошном бляшку і ставлять на 10—15 хв. до не дуже гарячої духовки.

По випіканню кожний кружок мастять фруктовим джемом або мармеладом, стуляють один з одним і посипають цукровою пудрою, змішаною з ванілею.

ТІСТЕЧКА ПІСКУВАТІ ПОЛИВАНИ

На 3 склянки борошна — 250 г масла, 2 жовтки, ваніль для запаху, 3 ст. ложки сметани, 3 ст. ложки цукрової пудри.
Для поливи — 2 білки і 1/4 склянки цукрової пудри.

Борошно просіюють на пиріжкову дошку, роблять в ньому заглиблення, кладуть масло, сметану, цукрову пудру, ваніль, жовтки і замішують густе тісто, як для вареників. Потім його розкачують тонким шаром, викраюють тістечка круглої чи прямокутної форми і поливають такою масою: білки труть з цукровою пудрою (пудри беруть стільки, щоб білки були густі, як сметана) доти, поки не будуть, густі.

Тістечка лакують підготованою масою і печуть в духовці до жовтого кольору.

ТІСТЕЧКА ПІСКУВАТІ З КІЛЬЦЕМ

На 2,5 склянки борошна — 150 г масла, 150 г цукру, 3 ст. ложки сметани, 1 жовток, ваніль для запаху, 20 г дріжджів, 100 г фруктового джему.

В просіяному борошні роблять заглиблення, кладуть масло, цукор, розчинені в теплій сметані дріжджі, жовтки, трохи ванілі і замішують тісто. Потім його розкачують тонким шаром і викраюють формою або склянкою круглі тістечка. Одну половину кружалець залишають гладенькою, а в другій половині формою меншого діаметра викраюють посередині отвора (утворюються кільця). Кружальця і кільця мастять білком, посипають цукром і печуть в духовці. По випіканню на кругле кружальце намащують фруктову начинку, накривають кільцем, а в його отвір кладуть крем або ягоди з варення.

ТІСТЕЧКА РОЗСИПЧАТІ

На 2,5 склянки борошна — 100 г масла, 12 яєць, 200 г цукру, 200 г мигдалю, ваніль, цедру з однієї цитрини.

Масло вимішують з яйцями та цукром і труть до утворення піни. До одержаної однорідної маси всипають борошно, дрібно натертий мигдаль, ваніль для запаху або цитринову терту цедру, все старанно труть і викладають на намащену маслом і посипану борошном

бляшку, згори посипають цукром, змішаним з мигдалем, і ставлять до духовки. Наполовину спечене тісто виймають з духовки, крають на невеликі квадратики або смуги і ставлять знову до духовки, щоб трохи зарум'янилися.

ТІСТЕЧКА МАКОВІ

На 2,5 склянки борошна — 300 г масла, 300 г цукру, 3 яйця, 200 г маку.

Масло вимішують з борошном на пиріжковій дошці до кашоподібної маси, роблять в ній заглиблення, кладуть яйця, цукор, добре запарений і підсушений мак, замішують тісто, тонко розкачують, викрають різної форми тістечка і печуть в духовці до легкого рум'янцю.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ

На 3 склянки борошна — 200 г масла, 100 г сметани, 1,5 кг яблук,
200 г цукру, 1 яйце, 20 г цинamonу, 30 г тертої булки.

Масло труть на піну, додають сметану, досипають борошно і замішують тісто. Тісто викладають на стіл, посипають борошном і добре вимішують, а потім ділять його на дві частини: половину тіста розкачують на бляшку або викладають до форм. Яблука обдирають, вирізують серцевини, кришать або натирають на тертку, добре вимішують з цукром і цинамоном.

Розкачане тісто посипають меленою і просіяною черствою булкою, викладають на нього яблука, змішані з цукром, накривають шаром тіста, розкачаним з другої його половини, мастять яйцем, посипають цукром і печуть в духовці за помірної температури.

ТОРТ ВИШНЕВИЙ

На 3 склянки борошна — 200 г масла, 100 г сметани, 1,5 кг вишень,
200 г цукру, 1 яйце, 20 г цинamonу, 30 г тертої булки.

Тісто готують, як і для яблучного торта. З вишень вибирають кісточки, посипають цукром, дають постояти 40—50 хв. і відціджують з них сік.

Тісто ділять на дві рівні частини: одну частину розкачують на бляшку або викладають до форми, згори посипають тертою булкою, накладають вишні, посипають цукром і накривають шаром тіста (другою половиною), мастять яйцем, посипають цукром і печуть в духовці.

ТОРТ З ПОЛУНИЦЯМИ

Для тіста: на 1,5 склянки борошна — 200 г масла, 50 г цукру,
0,5 чайної ложки солі.

На 600 г полуниць — 100 г масла, 5 жовтків, 4 ложки вершків,
50 г солодкого мигдалю, цедру з половини цитрини, 50 г цукру,
1 ст. ложку товчених сухарів, 4 білки.

У просіяному на стіл борошні роблять заглиблення, кладуть в нього масло, цукор, сіль і замішують густе тісто. Тісто розкачують у формі круга завгрубшки з півпальця і загинають навколо круглий край, накладають на круг рівним шаром полуниці і посипають цукром. Потім труть на піну масло, кладуть жовтки, вершки, цукор, обчищений і потовчений мигдаль, терту цедру цитрини і товчені сухарі.

Масу добре вимішують, додають збиті білки, накладають поверх посипаних цукром полуниць і печуть торта.

ТОРТ ЗІ СИРУ

Для тіста: на 2,5 склянки борошна — 50 г масла, 100 г сметани,
2 жовтки.

На 1 кг сиру — 4 жовтки, 150 г цукру, цедру з однієї цитрини, 1 яйце
для намащування, 50 г кришок з булки.

Масло труть на піну, додають сметану, жовтки, все добре вимішують, всипають борошно і місять тісто. Тісто тонко розкачують, кладуть на дно форми, а крайними смужками викладають боки форми. Тісто можна укласти на намащену бляшку у формі круглого коржа, в якому роблять краї завширшки з палець.

Сир протирають крізь сито, вимішують з цукром і розтертими до білого кольору яєшними жовтками, цедрою з однієї цитрини, тертою на тертку. Масу добре вимішують і викладають на посипане тертою булкою тісто рівним шаром, мастяць яйцем і печуть в духовці протягом 40—50 хв.

ТОРТ РОМОВИЙ

На 2 склянки борошна — 300 г масла, 100 г повидла, 7 жовтків, цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини, 2 склянки цукру, 7 білків, 50 г рому.

Масло труть до білого кольору, додають розтерті з цукром жовтки, цитринову цедру, борошно, збиті білки, добре все мішають, викладають масу до приготованих двох форм, випікають в духовці, охолоджують, обливають ромом, мастяць один з коржів повидлом, варенням або мармеладом, накривають другим, поливають і прикрашають.

ТОРТ ПІСКОВИЙ

На 2 склянки картопляного борошна — 400 г масла, 10 яєць, 400 г цукру, $\frac{1}{2}$ палички ванілі, чарку спирту або горілки.

Несолоне масло доброї якості труть на піну, безперервно мішаючи, поступово додають жовтки, потовчений разом з ванілею цукор і чарку спирту або горілки.

Масу вимішують протягом однієї години, по чому поступово додають сухе картопляне борошно і збиті на піну білки. Підготоване тісто відразу ж викладають до форм і ставлять пекти до духовки з високою температурою на 1 год.; якщо торт згори зарум'янився, а всередині ще сирий, його накривають папером і допікають.

ВИРОБИ З БІСКВИТОВОГО ТІСТА

До бісквітowego тіста входять борошно, цукор і яйця. Є два способи готування бісквіту: холодний і з підігріванням.

Для готування бісквітowego тіста в холодний спосіб жовтки старанно відокремлюють від білків, бо найменша кількість жовтку утруднює збивання білків. До жовтків кладуть цукор і труть доти, поки не зникнуть крихти цукру, а маса стане однорідною, білою і збільшиться в обсязі приблизно втричі.

Одночасно в іншій посудині збивають білки. Для збивання білків і розтирання, жовтків найкраще брати ринку з круглим дном. В такій посудині зручніше мішати вміст лопаткою. Збивати білки і розтирати жовтки треба в керамічному посуді, мідному або залізному лудженому. При збиванні білків в алюмінієвому посуді вони набувають сірого кольору, а жовтки при розтиранні темніють. Вінчики для збивання роблять з лудженого пружинистого дроту. Дріт ріжуть завдовжки 40 см, загинають, і прибивають навхрест до березової ручки. Потім відрізують дріт для інших витків, щоразу збільшуючи розмір на 2—3 см. Кінці витків обмотують м'яким дротом, скріплюючи їх ручкою.

Білки треба збивати в чистій посудині і в прохолодному приміщенні. Спочатку білки збивають повільно, потім темп збивання прискорюють. При збиванні не треба зачіпати вінчиком країв і дна посудини; це сприяє кращому збиванню і зберігає інвентар від псування.

Коли білки збільшаться в обсязі в 4—5 разів і триматимуться на вінчикові, збивання припиняють. Білки, збивання яких не закінчене, мають великі пухирці, що при замішуванні тіста руйнуються, отже вироби з такого бісквіту не будуть пухкими і, навпаки, надмірно

збиті білки мають дрібні пухирці з дуже тонкими стінками, що від нагрівання тіста в духовці тріскають і виробляють «сідають». До розтертих жовтків додають одну третину збитих білків, ледь мішають, всипають борошно і кладуть решту збитих білків. Все це обережно вимішують до утворення однорідного тіста. Готове бісквітове тісто зберігати не можна. Його негайно наливають на бляшки, вкриті папером, або до форм, намащених маслом і посипаних борошном. Форми або бляшки наповнюють наполовину, оскільки від печення тісто збільшується в обсязі і може вилитися з форми.

Поверхню тіста вирівнюють ножом або руками. По цьому тісто негайно випікають, бо дрібні повітряні пухирці в тісті швидко зникають, а це погіршує якість виробів.

Печуть тісто за температури 200°. Протягом перших 10—15 хв. печення бісквіт не можна чіпати, бо від найменшого струсу тріскають незміцнілі стінки пухирців, повітря виходить з тіста і бісквіт втрачає пухкість, важко пропікається. Готовість бісквіту визначається за кольором шкірочки і пружністю. При натисканні пальцем, на сирому бісквіті лишається ямочка.

Щоб зробити бісквіт розсипчастішим, частину борошна заміняють крохмалем або беруть борошно з малою кількістю клейковини, або ж частину борошна нагрівають, по чому його охолоджують і додають до бісквітового тіста.

Для готування бісквіту в інший спосіб беруть цілі свіжі яйця. Можна використати також меланж — заморожену суміш яєшних білків і жовтків. Яйця або меланж вливають до ринки, додають цукор-пісок і, безперервно збиваючи вінчиком, нагрівають масу на мармиті (водяній лазні) до 45—50°. Коли маса стане щільною і пухкою, її знімають з мармиту і, збиваючи, охолоджують до 20°, потім ще раз нагрівають (теж збиваючи), охолоджують і вимішують з борошном.

В теплій масі борошно погано вимішується і бісквіт буває твердим. Бісквіт, приготований з підігріванням, більш розсипчастий і має гарне жовте забарвлення.

ТОРТ БІСКВІТОВИЙ

На 200 г картопляного борошна — 12 яєць, 400 г цукру, 1,5 цитрини.

1-ий спосіб. Жовтки старанно відокремлюють від білків і протягом однієї години труть з цукром та тертою цедрою цитрини. До одержаної однорідної маси додають невеликими порціями картопляне борошно, добре вимішують, а потім додають збиті на піну білки і вимішують згори вниз. Масу відразу ж викладають до підготованої форми і печуть в духовці за невисокої температури біля 1 год.

2-ий спосіб. Бісквіт готують в описаний вище спосіб, але звечора, щоб випечений торт добре вистиг. Потім торта крають на дві частини в горизонтальній площині, добре намочують цукровим сиропом, до якого додають ром або коньяк. На нижнього коржа кладуть шар крему, розрівнюють, накривають другим коржем, але верхом донизу.

Переріз має бути рівним, щоб добре прикрасити торта кремом.

З бісквітового тіста готують також завиванці.

БАБА ЗІ ЖИТНЬОГО ХЛІБА

На 3 склянки житніх сухарів — 10 жовтків, 3 білки, 1 склянку цукру, 30 г гіркого мигдалю.

Добре випечений житній хліб крають на тонкі скибки, як для грінок, підсушують в духовці, мелють або товчуть у ступці (макітрі) і просіюють крізь сито.

Жовтки відокремлюють від білків, труть разом з цукром до білого кольору, всипають потроху просіяних сухарів і замішують тісто, як для галушок.

До тіста додають товчений гіркий мигдаль, пивні або сухі дріжджі і підбивають протягом 2 год. Наприкінці підбивання додають збиті білки, обережно вимішують і відразу ж викладають до форм і ставлять до гарячої духовки на 1—1,5 год.

ТОРТ ХЛІБНИЙ

На 4 ст. ложки житніх просіяних сухарів — 300 г мигдалю, 400 г цукру,
16 яєць, цинамону, гвоздики.

Цукор змішують з мигдалем і товчуть у ступці (макітрі), по чому висипають до кондитерського казанку з опуклим дном і, розтираючи, додають по одному всі жовтки та засипають просіяні житні сухарі, гвоздику і цинамон.

До добре розтертої маси додають піну збитих білків, обережно вимішують, викладають до підготованих форм і печуть в духовці за невисокої температури.

ТОРТИК РОДЗИНКОВИЙ

На 3 склянки борошна — 3 склянки цукру, 3 склянки мигдалю,
10 білків, 3 склянки родзинок.

Мигдаль товчуть у ступці (макітрі) разом з цукром, висипають до кондитерського казанку з опуклим дном, труть і додають потроху борошно та збиті білки.

По тому, як маса стане пухкою, всипають родзинки, вимішують обережно ложкою, викладають до підготованої форми і печуть в духовці за середньої температури.

ТОРТИКИ ЖОВТОВОДСЬКІ

На 10 жовтків — 200 г цукру, $\frac{1}{4}$ чайної ложки розтертої ванілі,
200 г мигдалю, 6 білків.

Яйця варять на твердо, жовтки відокремлюють від білків і протирають крізь сито. Потім кладуть протерті жовтки до кондитерського казанку і труть товкачиком, додаючи потроху цукор, ваніль, дрібно розтертий мигдаль. По тому, як маса добре розітреться, її вимішують з піною збитих білків, викладають до формочок, посипають цукром і печуть в гарячій духовці.

ТОРТИКИ ЖИТНІ

На $\frac{1}{2}$ склянки житнього борошна — 300 г солодкого мигдалю,
100 г гірко мигдалю, 400 г цукру, 16 жовтків, 2 чайні ложки цинамону,
1 чайну ложку гвоздики, 16 білків.

Гіркий і солодкий мигдаль вимішують і товчуть у ступці (макітрі), потім висипають до ринки з опуклим дном, додають цукор, жовтки і труть півгодини. Коли маса добре розітреться, всипають житне борошно, цинамон, гвоздику і добре вимішують. Білки, старанно відокремлені від жовтків, збивають на піну, сполучають з підготованою масою, обережно вимішують, викладають до форм й печуть в духовці за помірної температури.

ПАПУШНИК БІЛОСНІЖНИЙ

На 20 білків — 20 чайних ложок картопляного борошна,
1,5 склянки цукрової пудри, ваніль для запаху.

Білки старанно відокремлюють від жовтків. Добре збиті білки вимішують з картопляним борошном і цукровою пудрою, досипаючи останні невеликими порціями і обережно вимішуючи ложкою — рухами згори донизу, щоб білки не осідали.

Наприкінці вимішування додають товчену ваніль, потім тісто перекладають до форм і негайно ж ставлять на 1 год. до не дуже гарячої духовки.

ТОРТИК ГОРІХОВИЙ

На 2,5 склянки борошна — 400 г цукру, 10 жовтків, сік з однієї цитрини,
10 білків, 400 г горіхів або мигдалю, 400 г цукатів.

Цукор труть зі жовтками, всипають потроху борошно і додають сік з однієї цитрини. Добре розтерту масу вимішують з піною збитих білків, кладуть дрібно січені смажені горіхи

або мигдаль, змішані зі січеними цукатами, обережно вимішують, викладають до підготованої форми і ставлять до духовки з помірною температурою.

ПАПУШНИК ЗІ ЖИТНІХ СУХАРІВ

На 200 г житніх сухарів — 400 г цукру, 2 яйця, 28 жовтків, 28 білків,
200 г мигдалю, трохи гвоздики й цинамону.

Білки старанно відокремлюють від жовтків, до жовтків додають цукор і труть до білого кольору, кладуть 2 яйця, дрібно натертий мигдаль, потовчені і просіяні житні сухарі, трохи гвоздики, цинамону, змішують з піною окремо збитих білків, обережно вимішують, викладають до форм і ставлять до гарячої духовки на 1 год.

ТІСТЕЧКА ЗІ ЗБИТИХ БІЛКІВ З ГОРІХАМИ

На 8 білків — $\frac{1}{2}$ склянки цукрової пудри, $\frac{1}{10}$ палички ванілі, 400 г горіхів.

Білки збивають на густу піну і наприкінці збивання всипають потроху цукрову пудру, змішану з ванілею, і дрібно розмелені (до стану крупки) горіхи, легко вимішують і ложкою викладають на намащену бляшку. Випікають в духовці за середньої температури протягом 20 хв. Збирають з бляшки спочатку ті тістечка, що легко відокремлюються.

ТОРТ КАРТОПЛЯНИЙ

На 400 г картоплі — 14 жовтків, 12 білків, 300 г цукру, 1 цитрину,
100 солодкого мигдалю, 3 ст. ложки картопляного борошна.

Жовтки відокремлюють від білків і добре збивають з цукром. Коли маса стане пухкою і збільшиться в обсязі, кладуть терту цедру, обібрані і терті солодкий та гіркий мигдали. Масу вимішують протягом $\frac{3}{4}$ години і поступово додають варену протерту картоплю, картопляне борошно і збиті білки, викладають до приготованої форми і печуть протягом 1 год. в духовці за помірної температури.

ТОРТ З ЧОРНОГО ХЛІБА

На 150 г тертого хліба — 8 яєць, 200 г цукру, 1 цитрину, 100 г солодкого
мигдалю, цинамону на кінчику чайної ложки, 10 г гвоздики.

Жовтки відокремлюють від білків і протягом 30 хв. труть з цукром, кладуть розтерту цедру з однієї цитрини, очищений і тертий солодкий мигдаль, товчений цинамон, гвоздику, тертий черствий хліб, добре вимішують і додають збиті на піну білки. Підготовану масу викладають до форм і відразу ж ставлять до духовки з помірною температурою.

СОЛОЖЕНИКИ МИГДАЛЕВИ

На 400 г мигдалю — 400 г цукру, 17 жовтків, 17 білків, 30 г масла, 30 г сухарів.

Мигдаль обдирають і труть на тертку. Жовтки старанно труть з цукром, змішують з мигдалем і добре вимішують на однорідну масу. Білки збивають на піну, додають до одержаної маси, яку викладають до намащеної і обсипаної сухарями форми, і печуть.

СОЛОЖЕНИКИ ЗІ ЖИТНЬОГО ХЛІБА

На $\frac{3}{4}$ склянки борошна із житніх сухарів і $\frac{1}{3}$ склянки пшеничного борошна —
30 жовтків, 3 чайні ложки цинамону, 50 гвоздичок, 30 білків, 600 г цукру.

Жовтки труть з цукром, додають цинамон та гвоздику і продовжують розтирати до утворення однорідної маси. Потім додають просіяне борошно зі житнього черствого хліба і пшеничне борошно. Всю масу вимішують протягом однієї години рухами в один бік, по чому додають білки, збиті на піну. Виливають до двох паперових форм однакової величини, намащених свіжим маслом і обсипаних сухарями, та ставлять до духовки з помірною

температурою. Готові соложеники виймають з форми, один із них мастять згори варенням і накладають на нього другий, поливаючи згори сиропом за смаком.

СОЛОЖЕНИК СМЕТАНОВИЙ

На $\frac{1}{3}$ склянки борошна — 3 склянки сметани, 350 г цукру, 6 жовтків,
6 білків, ваніль за смаком, 30 г масла, 30 г сухарів.

Густу сметану збивають на піну. Цукор труть до білого кольору зі жовтками, вимішують зі збитою сметаною, додають трохи ванілі та збиті білки, обережно вимішують, всипають борошно, перекладають до намащеної і обсипаної сухарями форми і ставлять до духовки.

❧ ВИРОБИ ЗІ ЗАВАРНОГО ТІСТА ❧

До складу заварного тіста входять пшеничне борошно, масло, яйця, сіль, вода. Готування заварного тіста має дві стадії: заварювання борошна і замішування тіста. Для заварювання тіста до посудини наливають належну за нормою воду, кладуть сіль, цукор, масло і нагрівають до кипіння. Потім всипають просіяне борошно і, енергійно мішаючи, заварюють тісто протягом 1—2 хв. так, щоб не утворилися грудочки. Заварене тісто забирають з вогню, охолоджують до температури 70° і, не припиняючи мішати лопаточкою, поступово в 5—6 прийомів додають яйця. Густе тісто погано сходить, а з рідкого виробу розпливаються і за сильного нагрівання в печі «сідають». Поліпшити рідке тісто можна лише заварюванням другої порції з додаванням рідкого тіста. Вироби з тіста нормальної густини трохи розпливаються на ледь намащеній жиром блясі. Якщо бляху намастити надмірно, то на денцях виробів утворюються тріщини. Заварне тісто кладуть до кондитерського мішку і роблять вироби різноманітної форми. Випікають за температури $210\text{—}220^{\circ}$ протягом 20 хв.

БУБЛИКИ-СВИСТУНИ

На 4 склянки борошна — 1,5 склянки масла, $2\frac{3}{4}$ склянки води, 12 яєць.

Розтоплене масло змішують з водою, нагрівають і заварюють борошно. По охолодженню додають яйця і вимішують. З тіста роблять бублики, печуть їх на бляшці в духовці, а потім обсипають цукровою пудрою.

МАКОРЖЕНИКИ

На 5 склянок борошна — 40 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки води, 2 яйця,
2 ст. ложки олії, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, 0,5 чайної ложки солі, 100 г маку.

Дріжджі розчиняють в теплій воді, додають яйця, олію, цукор, сіль, мак, замішують тісто, поступово всипаючи борошно; з тіста роблять коржики, укладають їх на намащену бляшку і печуть в духовці.

ПРЯНИКИ ПІСНІ

На 3 склянки борошна — 3 склянки цукру, 1 склянку води, цедру з однієї
цитрини, 12 г цукрової пудри, 1 г соди, 1 г цинамону.

До цукру додають $\frac{1}{3}$ води (за вагою) і заварюють сироп. До сиропу кладуть дрібно терту цедру з однієї цитрини і варять до загусання, забирають з вогню, трохи охолоджують і додають цукрову пудру та чисту соду, змішану з цукром цинамон, добре вимішують, досипають поступово борошно і замішують тісто. Одержане тісто збивають безперервно 1,5 год., виливають його на папір, розгладжений на залізній бляшці, так щоб воно розпливалося на невеликі, круглої форми, пряники.

Пряники обсипають мигдалем і печуть в духовці з помірною температурою.

БАБКА ЗАВАРНА

На 4 склянки борошна — 2 склянки молока, 200 г масла, 4 яйця,
200 г цукру, 40 г дріжджів, цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини.

$\frac{1}{3}$ борошна заварюють гарячим молоком, що його лють повільно, але не зупиняючись, і добре мішають лопаткою, щоб не залишалося грудочок. Масло розтоплюють, охолоджують, додають до нього яйця, цукор, все добре збивають, виливають до теплого тіста, всипають решту борошна і дріжджі, розчинені в теплому молоці. Тісто місять півгодини і наприкінці, коли воно вже відставатиме від рук, всипають третій мигдаль та терту цитрининову цедру і ставлять на півгодини в тепле місце.

Тісто викладають до намащеної маслом і посипаної тертою булкою форми на $\frac{3}{4}$ її обсягу і знову ставлять в тепле місце, по чому випікають в гарячій духовці.

СУХАРІ ПОЛИВАНІ

Для помадки: на 400 г булки — 2 білки, 1 склянку цукрової пудри
і сік з $\frac{1}{2}$ цитрини.

Домашню або французьку булку крають на тонкі скибочки, ставлять до духовки, щоб трохи зарум'янилися, скроплюють жиром і знову ставлять на 1 год. до духовки, потім виймають і поливають помадкою. Помадку готують так: білки змішують з цукровою пудрою, додають цитрину і збивають дерев'яною ложкою на тарілці доти, поки маса не стане зовсім щільною. Сухарі мастьять підготованою помадкою, кладуть на бляшку і залишають в теплому стані на столі або в шафі для підсушування. Подають до чаю.

ПУХКЕНИКИ

На 1,5 склянки борошна — 1,5 склянки води, 6 яєць, 1 ст. ложку масла,
 $\frac{1}{4}$ палички ванілі, $\frac{1}{4}$ склянки цукру, 100 г жиру, 100 г варення.

Воду перебарюють разом з маслом, всипають відразу все борошно і безперервно вимішують на слабкому вогні доти, поки тісто не відставатиме від ринки.

Тістові дають трохи охолонути (до 60—70°), потім вбивають один за одним 6 жовтків, безперервно мішають і поступово додають збиті білки.

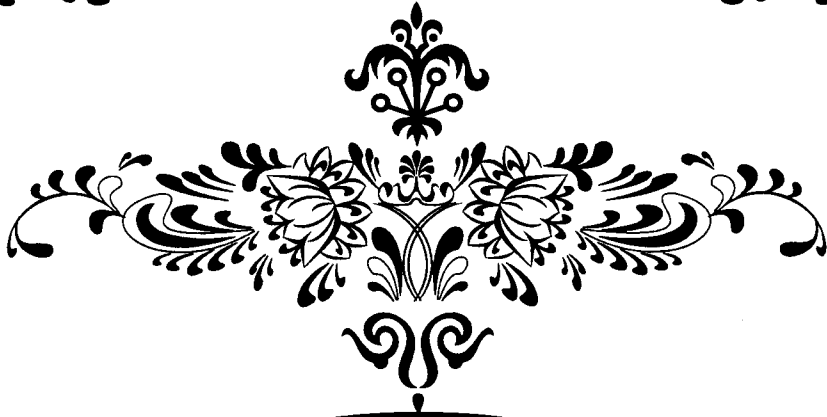
Тісто беруть ложкою, кладуть до киплячого жиру і смажать за повільного кипіння до золотавого кольору. Готові пухкеники вибирають на таріль, викачують в товчених сухарях, змішаних з ванілею, і подають гарячими з варенням.

ПУХКЕНИКИ З ВАРЕННЯМ

На $1\frac{1}{4}$ склянки борошна — 1 склянку води, 100 г масла, 1 ст. ложку цукру,
3 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки варення.

Перебарюють воду, додаючи масло і цукор, всипають борошно, добре вимішують, щоб не було грудочок, і знову перебарюють протягом 4 хв. Тісто трохи охолоджують, щоб не скипілися білки, додають одне за одним яйця і вимішують. По охолодженню тісто стає густим і з нього роблять пухкеники з варенням всередині, дають їм підрости, по чому смажать в киплячому жирі.





НАПОЇ





НАПОЇ ДОМАШНЬОГО ГОТУВАННЯ



Улюбленим напоєм наших предків з давніх-давен був мед. Його готували з бджолиного меду, який варили з водою, і потім вигравали. Про широке використання меду як народного напою згадують в багатьох історичних документах. Ще в Лаврентіївському списку написано, що древліани зварили і повезли до міста дуже багато меду для поминок, які справляла княгиня Ольга по своєму чоловікові.

Мед був звичайним частуванням на весіллях і під час свят. Готовий мед наливали до діжок, що зберігалися у спеціальних льохах, так званих медушах.

Іншим напоєм, добре відомим нашим далеким предкам, був квас. Його готували переважно зі житнього борошна або житнього хліба і солоду.

Дуже поширеним напоєм було і пиво. Варили його спочатку без хмелю, але вже в XII ст. слово «пиво» набуло значення окремого (хмільного) напою поряд з медом і вином.

В XV ст. з'являється «гаряче вино» — горілка. З появою горілки почалося виготовлення і різних настоянок та наливок, про колір і смак яких є найліпші відгуки.

З виникненням промислового винокуріння асортимент напоїв, що створювали в Україні домашнім способом, зменшувався. Однак, незважаючи на це, ще й досі багато напоїв, рецептури яких наводимо нижче, готують в домашніх умовах.

ВАРЕНУХА

На 1 л горілки — 40 г сушених яблук, 40 г вишень, 25 г грушок, 25 г сливок,
по 1 г ванберцю, цинамону і гвоздики, по 0,5 г запашного перецю
і лаврового листя, 250 г меду.

В давнину варенуха була улюбленим напоєм. Готують її так. Помиті яблука, вишні, грушки і сливки кладуть до окремих посудин, заливають горілкою і настоюють 5—6 год. Потім все зливають до однієї поливаної або керамічної посудини, додають туди мед, ванберець, цинамон, гвоздику, запашний перець, лаврове листя, накривають покриткою, замазують тістом, кладуть невеликий гніт і ставлять до печі або духовки на 10—12 год. за температури 90—100°.

По цьому варенуху проціджують і подають як гарячою, так і холодною.

УЗВАРЕЦЬ

Беруть 1 л червоного столового вина, 100 г рому або коньяку, 1,5 склянки цукру, 1 паличку цинамону, 12 гвоздик, переварюють все в ринці, проціджують крізь сито і подають гарячим.

ГАРЯЧЕ ВИНО З ВАНБЕРЦЕМ

Переварюють 4 л червоного вина з 1 паличкою цинамону, додають 600 г цукру-рафінаду, стерши до нього цедру з 2 цитрин. До миски кладуть 50 г ванберцю, заливають перевареним вином і подають гарячим до столу.

СПОТИКАЧ

Настояти 5 г цинамону, 10 г мушкатової галки, 5 г гвоздики, 5 г шапрану, 20 г ванілі протягом 2 тижнів на 0,5 л горілки, щодня збовтуючи. Настоянку процідити і зварити з 2 склянками цукру. По цьому профільтрувати крізь тканину або вату, і напій готовий.

ЗАПІКАНКА

На 1 л горілки взяти по 10 г ванберцю, стручкового перцю, гвоздики, цинамону та цитринової цедри і по 5 г мушкатової галки і кардумону. Все це вливають до ринки, накривають покриттям, яку міцно прикріплюють до вушок ринки, обмазують прісним тістом, щоб не заходило повітря, кладуть який-небудь гніт і ставлять до духовки або до гарячої печі на 12 год.

По цьому ринку охолоджують, зливають запіканку до пляшок і закорковують.

ПАЛЕНКА

На 1 кг ягід — 500—700 г цукру.

Насипають перебрані ягоди (малину, вишні, черешні) до поливаної ринки до повна і заливають горілкою. Ринку згори щільно зав'язують грубим папером, що його проколюють паличкою в 2—3 місцях, і ставлять до негарячої печі або духовки на 8—10 год. Якщо за цей час ягоди не упріють, поставити ще раз. По тому як ягоди упріють, рідину обережно зливають через складену в четверо марлю до іншої посудини. До процідженої паленки кладуть цукор, добре вимішують, ставлять на вогонь і дають закипіти, щоб цукор добре розтав. По цьому паленку наливають до пляшок, затикають корками і засмолюють. Пити паленку радимо через рік по виготовленню.

МОКРУХА

1 л горілки (міцнішої за звичайну) настоюють в затінку протягом двох тижнів на цедрі з 2 помарачів і 8—10 гвоздиках. По цьому додають 0,25 л вишневого соку. Якщо настоянка буде дуже міцна, додають ще соку. Добре перемішавши, фільтрують і зберігають в закоркованих пляшках не менше півроку. На смак мокруха подібна до доброго лікеру.

КОНТАБАС

Беруть бруньки з кущів смородини, насипають до пляшки до половини її місткості і заливають горілкою. Обв'язавши шийку пляшки марлею, ставлять її на сонце і тримають так не більше шести тижнів. По цьому настоянку проціджують, дають вистоятися і, коли потрібно, ще раз проціджують, наливають до пляшок, закорковують і зберігають в сухому прохолодному місці. Чим старіший контабас, тим він ліпший.

СПОТИКАЧ З АНИЖУ

Беруть 50 г свіжого анижу, добре миють і висушують в затінку. Далі висипають його на аркуш білого паперу, роздушують качалкою, кладуть до поливаної ринки, вливають туди 1,5 л горілки (міцнішої за звичайну), дають постояти з вечора до ранку і проціджують. Окремо на вогні розчиняють 2 кг цукру в 12 склянках води і коли вона закипить, збирають шум, знімають з вогню, вимішують з настояною горілкою, виливають до бутелю і кладуть туди по 1 г коляндр, цинамону, гвоздики і цедру з 1 помаранчі.

Щодня настоянку треба збовтувати. Через 4 доби її проціджують, наливають до пляшок і добре закорковують. Спотикач вважається готовим через 6 місяців.

СЛИВ'ЯНКА

До бутелю з широкою шийкою насипають повно стиглих сливок-угорок. Сливки заливають горілкою (міцнішою за звичайну), запечатують і ставлять в темне місце на 4—6 тижнів. По цьому зливають всю горілку, а до бутелю насипають цукру, скільки вміститься. Замість цукру сливки можна залити холодним цукровим сиропом, приготованим за пропорцією: 400 г цукру на 1,5 л води. Цукор вбирає зі сливок весь спирт.

Через два тижні сироп зливають і змішують зі зливою давніше горілкою, фільтрують, наливають до пляшок, закорковують і зберігають протягом півроку. По цьому слив'янку можна пити.

МОРЕЛІВКА

Беруть найстиглиші і найсолодші морелі, без плям і не зіпсовані, виймають з них кісточки, кришать на маленькі шматочки, добре мнуть і вичавлюють сік. 1 склянку соку змішують з 1,5 склянками горілки, ставлять на 1 місяць в холодне місце, проціджують, наливають до пляшок і закорковують.

ТЕРНІВКА

Достиглий терен насипають до бутелю і пересипають цукром. Шийку бутля зав'язують марлею і ставлять його на 6 тижнів на сонце. Коли терен виграє, до нього вливають горілку (0,5 л на 10 кг) і дають постояти 3—4 місяці. По цьому настоянку зливають, добре проціджують, розчиняють горілкою, виливають до ринки, дають раз закипіти, охолоджують, наливають до пляшок, закорковують і засмолюють. Зберігають в сухому льосі, присипавши кожну пляшку сухим піском.

МАЛИНІВКА

Бутля заповнюють на $\frac{3}{4}$ обсягу стиглою малиною, заливають міцною горілкою і ставлять на 48 год. в затінок за кімнатної температури. По цьому горілку зливають, висипають малину, насипають половину бутля свіжої малини, заливають цією ж самою горілкою і ставлять знову на 48 год.

Не треба давати настоюватися малині більше за 48 год., бо вона, виділяючи кислоту, погіршить смак настоянки. Настояну на малині горілку по 48 годинах зливають, фільтрують і поступово вимішують з густим сиром, для готування якого беруть стільки цукру, скільки було зливо горілки.

Приготовану малинівку наливають до пляшок, закорковують і ставлять на 4—5 місяців в темне місце. По цьому її можна споживати.

ВИШНІВКА

З половини приготованих для настоянки вишень вибирають кісточки, а другу половину залишають з кісточками. Підготовані вишні засипають до бутелю на $\frac{1}{4}$ його обсягу. Засипані вишні заливають міцною горілкою і ставлять в затінок на 3—4 тижні. По цьому наливку зливають до іншого чистого бутелю, додають цукор-пісок з розрахунку 300 г на 1 л настоянки, запечатують і ставлять в тепле місце, щоб цукор потроху розтав.

Коли хочуть, щоб вишнівка була солодшою, цукру беруть удвічі більше, роблять густий сироп і, поки він гарячий, потроху розчиняють ним вишнівку.

Охолоджену вишнівку фільтрують, наливають до пляшок, закорковують і зберігають протягом 6 місяців. Чим старіша вишнівка, тим вона смачніша.

ВИШНІВКА СТАРОСВІТСЬКА

На 1 кг вишень — 400 г горілки, 1, 5 г цинамону, 1 г мушкатової галки і 250 г цукру.

Підготовані вишні товчуть разом з кісточками, кладуть до бутелю і вишумовують протягом 3 днів. По цьому додають горілку, цинамон, мушкатову галку і ставлять в тепле місце на 8 днів. Коли настоянка стане прозорою, її зливають, проціджують, додають густого сиропу, добре вимішують і наливають до пляшок.

ВИШНІВКА КИЇВСЬКА

Засипають $\frac{3}{4}$ бутля стиглими вишнями, половину яких всипають з кісточками, а з другої половини їх вибирають. Бутля доливають міцною горілкою і ставлять в холодне місце на 6—8 тижнів, але не більше. По цьому горілку зливають, а з вишень вичавлюють сік, накладаючи гніт на полотняну торбинку, до якої кладуть вишні. Через добу, як видушений сік стане прозорим, його змішують з горілкою, наливають до пляшок, добре закорковують і засмолюють.

Вишнівка повинна стояти цілий рік.

ВИШНЯК

Вишні пересипають в бутлі цукром з розрахунку 400 г цукру на 1 кг вишень і ставлять на сонце, зав'язавши шийку бутля марлею. Дають так стояти 6 тижнів, аж поки вишні не виграють. По цьому вишняк наливають до пляшок і закорковують. Так готують перший вишняк.

Вишні, що залишилися в бутлі, заливають горілкою і дають постояти 2 місяці, а потім наливають до пляшок. Так одержують другий вишняк.

МОЧЕНА

Беруть однакову кількість цедри з цитрини і помаранчі, висушують її і настоюють на горілці протягом трьох місяців. По цьому кладуть до бутелю нову добре висушену помаранчеву цедру і заливають її першою процідженою настоянкою.

Дають настоятися ще 4—5 місяців, зливають, проціджують і наливають до пляшок.

ТЕРТУХА

Розтерті з цукром суниці заливають горілкою. На 1 кг суниць — 1 кг цукру і 300 г горілки.

ТЕРТУХА КИЇВСЬКА

На 800 г ягід — 1 кг цукру.

Перебирають стиглі суниці, насипають їх до поливаної ринки шарами, пересипаючи кожний цукром. Щільно накривши ринку покриткою, ставлять її на 3 дні в холодне місце. По цьому обережно зливають сік і проціджують її через чисту серветку, а проціджений сік наливають до міцних пляшок на $\frac{3}{4}$ їх обсягу, додають трохи міцної горілки, добре закорковують, обв'язують шпагатом і засмолюють.

Зберігають в холодному місці, в піску, стоячими.

ЦИТРИНІВКА

Оббирають цедру з 6 свіжих цитрин і настоюють в бутлі протягом 24 год. на 3 л міцної горілки. Окремо готують сироп (800 г цукру-рафінаду на 1,5 л води).

Коли сироп двічі закипить (шум під час кипіння треба збирати), його переливають до поливаної ринки, вливають туди проціджену настоянку на цедрі горілку, добре вимішують і дають відстоятись. Цитринівку наливають до пляшок і закорковують. За 2 дні вона буде вже прозорою.

СПОТИКАЧ З ЦИТРИНИ

Розрізують на невеличкі шматочки 10 цитрин разом з цедрою, додають 10 г трохи потовченої корляндру і 10 г гвоздики. Все це заливають 1,5 л міцної горілки і настоюють протягом тижня. З 1,2 кг цукру і 4 склянок води варять густий сироп, забирають з вогню і вливають до нього проціджену настоянку.

Все добре мішають, проціджують через вату і наливають до пляшок.

АГРУСІВКА

Всипають до бутелю 2,5 кг очищеного агрусу і вливають туди 4 л горілки та 8 л перевареної води. Бутля виставляють на сонце на 14 днів, поки агрус не спливе догори. Вміст бутля щодня мішають, зав'язуючи його шийку марлею. Через 14 днів настоянку проціджують, додають 800 г цукру, добре мішають, переливають до чистого бутелю і ставлять на 24 год. на сонце, а по цьому на 10 діб в холодне місце.

Потім проціджують ще раз, наливають до пляшок з грубими стінками, міцно закорковують і зберігають в льосі в піску. Споживати можна за 2—3 тижні.

ПОЛУНИЧНИК

Напій готують так само, як і агрусівку, лише замість агрусу беруть полуниці.

СПОТИКАЧ З ЯГІД

1 кг журавлини, малини або смородини перебирають, миють, розчавлюють ягоди ложкою, кладуть до торбинки і дають стекти сокові. Окремо з 1 кг цукру-рафінаду і 3,5 склянки води варять густий сироп, цілий час збираючи шум. До цього сиропу вливають ягідний сік і ще раз переварюють, а потім забирають з вогню, вливають 750 г горілки, настояної протягом 1—2 днів на ванілі і добре вимішують.

Потім ставлять на невеликий вогонь, цілий час мішають, поки рідина не почне випаруватися, але кипіти не дають. По цьому спотикача охолоджують, наливають до пляшок і закорковують.

СПОТИКАЧ З КАВОЮ

Настоюють протягом 24 год. 6 ст. ложок меленої кави на 6 склянках холодної води, проціджують, кладуть 2 розрізані вздовж палички ванілі, варять і знову проціджують. До кавового настою кладуть 2—3 склянки грудкового цукру, варять на слабкому вогні і, забравши з вогню, вливають поступово 2 склянки горілки, потім знову варять, мішаючи доти, поки не з'явиться пара.

Забирають з вогню, охолоджують, наливають до пляшок, закорковують і зберігають в холодному місці.

СПОТИКАЧ З ГОРІХІВ

Беруть 500 г м'яких волоських горіхів, розрізують кожний горіх на 4 частини, заливають 800 г горілки і настоюють протягом місяця на сонці. Потім горілку проціджують і розчиняють в ній 400 г цукру, додають 20 шт. вишневих кісточок, 2—3 гвоздики, 0,5 г цинамону, добре вимішують, дають постояти протягом тижня, щодня збовтуючи, щоб розчинився цукор.

По цьому спотикача проціджують і наливають до пляшок.

МУСЕЛЕЦЬ

1 кг меду розчиняють в 5 л води, переварюють і проціджують.

Теплим вареним медом заливають ягоди з наливки і настоюють протягом 2 тижнів, по чому муселець можна споживати.

ЛІТНІЙ НАПІЙ

Два помаранчі обдирають, ріжуть на тонкі кружальця і складають до скляної глибокої вази з покришкою або до глечика. Із шкірки помаранчі зішкрябують білу оболонку і одержану цедру кришать на тоненькі смужки й кладуть на покришені помаранчі. Згори помаранчі посипають 2 чайними ложками цукру, додають по 1 склянці малини, суниць, полуниць і вишень без кісточок. Кожний шар ягід пересипають 2 ст. ложками цукру, згори ягоди поливають соком цитрини і ставлять їх в холодне місце.

Коли ягоди пустять сік, до них вливають 150 г коньяку і 800 г білого вина, по чому напій ставлять на кригу або до холодильника на 1—2 год.

Подають до столу у вазі і при столі наливають до креманок (вазочок з низькою ніжкою).

ПОМАРАНЧОВИЙ НАПІЙ

2 помаранчі кришать на платівки, кладуть до скляної глибокої вази з покришкою або до глечика, вичавлюють сік з 2 цитрин, заливають сиропом, приготованим з 400 г цукру і 0,5 л води, та залишають до наступного дня. Потім вливають 1 л червоного вина і охолоджують на кризі або в холодильнику.

Подають до столу у вазі, наливають у високі склянки і п'ють через соломку.

ЯБЛУЧНИЙ НАПІЙ

Беруть 1,5 кг яблук (краще золотий ренет, як найзапашніший), обдирають їх, дрібно кришать і заливають у скляному слоїку або в поливаній ринці 2 л води, вичавлюють туди сік з 2 цитрин, кладуть дрібно кришену цедру з $\frac{1}{2}$ цитрини, всипають 200 г цукру, накривають покришкою і залишають так на 12 год. По цьому добре мішають, видушують через полотняний мішечок сік, переливають до скляної вази і ставлять на кригу.

Перед подаванням до столу вливають до вази пляшку охолодженого шампанського і при столі наливають напій до келихів і п'ють через соломку.

ГОРОБИНІВКА

На 1 кг горобини — 2 л горілки.

Коли ягоди горобини вже прибив мороз, їх всипають до бутелю, наповнивши його до половини. Горобину заливають горілкою і виставляють на сонце на 2—3 місяці, по чому з цукру і води варять сироп і змішують його з процідженою настоянкою. Горобинівку наливають до пляшок і закорковують.

МЕД ДОМАШНІЙ

4 кг меду розчиняють в 6 л води, дають кілька разів переваритися, кладуть 50 г хмелю і ставлять в холодне місце, щоб виграв. Потім проціджують, наливають до пляшок і затикають корками.

МЕД МЕЖИГІРСЬКИЙ

Беруть 6 л води, 1,5 кг меду, 1 яєшний білок, добре все мішають і варять на слабкому вогні протягом години. Під час варіння до меду додають по 0,5 г ванберцю, мушкатової галки, цинамону і 2 гвоздики. Коли вивариться четверта частина меду і сплинуть догори покладені до нього спеції, а сам мед стане прозорим, його забирають з вогню і охолоджують. По цьому мед проціджують до барила, додають до нього столову ложку свіжих пивних дріжджів, накривають грубою тканиною і ставлять в тепле місце для шумування. Коли мед виграє, барило міцно забивають, виносять в холодне місце і тримають там 7 місяців, а потім наливають до пляшок, затикають корками і зберігають в холодному місці.

МЕД СТАРОСВІТСЬКИЙ

8 кг меду змішують з 18 л води і переварюють на слабкому вогні доти, поки не википить рідина до 9 л, потім мед забирають з вогню, охолоджують, кладуть до нього намочену в пивних дріжджах булку, завчасно обрізавши з неї шкірку, додають 1 чайну ложку хмелю і ставлять грати. Якщо мед шумує погано, додають ще 1 ст. ложку дріжджів. Через годину від початку шумування булку виймають, мед проціджують і вливають до міцного барила, куди кладуть зав'язаними в рідке полотно 4 г кардумону і 1,5 г гвоздики. Барило по цьому щільно забивають і ставлять на 12 днів у холодне місце (на кригу, в льох). Потім мед наливають до пляшок, затикають корками, засмолюють і зберігають в холодному місці.

Споживати мед можна за 2 місяці.

МЕД КИЇВСЬКИЙ

Беруть 3 кг найліпшого меду, добре змішують з 6 л води, ставлять на плиту і варять 3 год. з моменту закипання. По цьому до посудини з медом кладуть 80 г хмелю, що його треба зав'язати в торбинці з рідкого полотна разом з камінцем, щоб хміль не спливав догори. Мед з хмелем варять 1 год. і доливають посудину з медом окропом до попереднього рівня. По доливанню дають медові ще раз переваритися, забирають з вогню і накривають полотном. Теплим мед проціджують через рідке полотно до посудини, щоб $\frac{1}{5}$ її обсягу залишалася незаповненою і ставлять в тепле місце з температурою 20—22°. Через 3 тижні перевіряють, як мед шумує. Якщо мед вже виграв, до нього вливають чайну заварку (1 чайна ложка чаю на 1 склянку окропу) і обережно проціджують.

Проціджений мед наливають до пляшок, затикають корками і п'ють не скоріше, як через півроку. Чим довше стоїть мед, тим він смачніший.

ПИВО ЗАПОРІЗЬКЕ

100 г хмелю, добре розтертого з борошном і 3 склянками цукру, заливають 9—10 л окропу, дають настоятися протягом 2—3 год., проціджують, зливають його ще теплим до барила, додають туди 2 склянки темної патоки і 50 г дріжджів, розчинених в теплому настої. Коли пиво виграє, його наливають до пляшок, затикають корками і зберігають аж до споживання в холодному місці.

ПИВО МОШНОГОРСЬКЕ

Велику пригорщу сухого хмелю, 2,5 кг житнього солоду, 600 цукру або меду заливають 4 л води, ставлять на вогонь і переварюють 30 хв. По цьому охолоджують до теплового стану, додають 100 г розчинених у воді дріжджів, переливають до барила, вливають ще 15 л води, вимішують, накривають теплою тканиною і дають грати 4 доби.

Пиво можна зафарбувати перепаленим цукром. Коли пиво виграє, його наливають до пляшок, запечатують і зберігають в холодному місці.

КВАС ХЛІБНИЙ

Беруть 2 кг кислого чорного хліба, крають на шматки і добре висушують його в печі до рум'яного кольору. Одержані сухарі кладуть до невеликої діжки, заливають 12 л окропу і залишають стояти 10—12 год., потім проціджують. Окремо беруть 50 г дріжджів і 2 ст. ложки пшеничного борошна, вимішують в невеликій кількості настою зі сухарів, ставлять в тепле місце і дають підрости. Заварюють 20 г м'яти, добре її переварюють і всипають до неї 700 г цукру.

Як лише дріжджі підростуть, їх виливають до настою зі сухарів, додають м'яту з цукром, добре вимішують, накривають серветкою і ставлять в тепле місце, поки не з'явиться згори густа піна, яку старанно збирають, бо інакше квас буде дуже шумувати в пляшках. Рідину обережно зливають крізь сито, накрите білим полотном, до якоїсь посудини, а потім

наливають до пляшок, але не до верху. Пляшки щільно запечатують і ставлять в холодне місце. Через 12 год. квас можна споживати.

КВАС БРОВАРСЬКИЙ

Змішують 12 л окропу з 1,5 л пива, кладуть до цієї суміші 600 г цукру, 200 г родзинок, сік з 1 цитрини і цедру з $1/2$ цитрини, накривають грубою тканиною і залишають так стояти на 3—4 год. До охолодженої рідини кладуть 25 г дріжджів і ставлять її в тепле місце. Коли квас заграє і згори вкриється шумовинням, його проціджують через марлю або густе сито, наливають до пляшок, кладуть до кожної з них по 2—3 родзинки, затикають корками і зав'язують шпагатом.

Коли в пляшках з'явиться шум, їх виносять в холодне місце. За добу квас можна споживати.

КВАС ЖУРАВЛИНОВИЙ

1 кг журавлини розминають, заливають 5 л води, переварюють і проціджують. До процідженої рідини всипають 1 кг цукру і повторно доводять до кипіння. Розчиняють в квасі 10 г дріжджів, кладуть їх до охолодженої по кипінню рідини і залишають на добу для грання. По цьому проціджений квас наливають до пляшок, кладуть до кожної по 2—3 родзинки, затикають корками, обв'язують шпагатом. За 2—3 дні квас готовий.

КВАС ЦИТРИНОВИЙ

В 15 л окропу кладуть 200 г родзинок, 1,5 г цукру, 6 цитрин, розрізаних на 4 частини, без зерняток і охолоджують. До охолодженого настою кладуть 100 г дріжджів і залишають на 12 год., по чому проціджують, дають трохи постояти, наливають до пляшок, запечатують і виносять в холодне місце. За 3—4 дні квас готовий.

КВАС МАЛИНОВИЙ

До барила кладуть 800 г житнього солоду, 2 кг малини, 400 г житніх сухарів, 1 кг цукру, 1 склянку розчинених дріжджів (100 г сухих), заливають 27 л перевареної холодної води і ставлять в тепле місце на тиждень, а коли виграє, барило виносять в холодне місце на 2 дні.

По цьому рідину обережно зливають, а до гуцці, що залишилася, наливають 3—4 л перевареної охолодженої води, вимішують, проціджують, зливають обидві рідини до казана або до великої ринки і варять на слабкому вогні 15 хв., цілий час збираючи шум. Потім рідину проціджують крізь сито, охолоджують, наливають до міцних пляшок, запечатують, обв'язують шпагатом, засмолують і зберігають в прохолодному місці.

КВАС ЗАПОРІЗЬКИЙ

В барилі з 50 л окропу обварюють 7 кг сухарів і настоюють протягом 8 год. По цьому чистий сирівець зливають до іншої посудини, кладуть 1,5 склянки дріжджів, 1,5 кг цукру, одну кришену на кружальця цитрини без зерняток і дають постояти ще 8 год.

По цьому квас проціджують, наливають до пляшок, кладуть до них по одній родзинці, добре затикають корками і ставлять в тепле місце на 8—10 год. Як лише квас почне грати, його виносять в холодне місце.

КВАС КОЗАЦЬКИЙ

В 35 л окропу обварюють 1,5 кг житніх сухарів і настоюють протягом 8 год. Розчиняють в 0,5 склянки сухарового настою 100 г дріжджів з 1 ст. ложкою борошна і дають заграти. Настій житніх сухарів проціджують крізь густе сито, додають 2 кг цукру, вливають розчинені дріжджі, все добре вимішують, щоб цукор розчинився, і ставлять в тепле

місце на 12 год. По цьому квас ще раз проціджують, наливають до пляшок, кладуть до кожної з них по маленькому шматочку цитрини, затикають корками, залишають на 2 год., а потім виносять в холодне місце.

ЯГОДЯНКА

Беруть 4 кг будь-яких ягід, всипають до бутелю, заливають 12 л води і 1,5 л горілки, зав'язують шийку бутеля марлею, ставлять на сонце і тримають так доти, поки ягоди не спливають догори. По цьому рідину проціджують, всипають до неї 2,5 кг цукру і, коли цукор розчиниться, виливають до іншого бутеля (так, щоб він був повний) і ставлять в холодне місце на 18 днів. Потім ягодянку наливають до пляшок, затикають корками, засмолюють і зберігають в холодному місці.

ЯБЛУЧНИК

До барила місткістю 54 л насипають по 10 кг сушених яблук і грушок, наливають переварену холодну воду, ставлять на 3 дні в тепле місце, а потім виносять в холодне місце і залишають незапечатаним, поки не виграє, по чому барило забивають. Через 3 дні яблучник наливають до пляшок, кладуть до кожної по 10—15 родзинок, затикають корками, засмолюють і закопують в пісок. За 5 днів яблучник можна споживати.

КРИЖНИК ЯБЛУЧНИЙ

На 2,5 кг обібраних і кришених яблук беруть 1,5 л горілки і 7,5 л охолодженої перевареної води. Ставлять бутля на 14 днів на сонце, зав'язавши шийку його марлею. Настоянку треба щодня перемішувати. Коли яблука спливають догори, рідину проціджують, додають 2 кг цукру, ставлять на 2 год. на сонце, а потім виносять на 10 днів у холодне місце. По цьому яблучника проціджують, наливають до пляшок, запечатують, обв'язують і зберігають в холодному місці, в ящику з піском. За 3 тижні яблучник можна споживати.

ШИПУЧКА

На 8 л води — 1 кг листків смородини, 2 цитрини, 25 г дріжджів,
5 г родзинок, 500 г цукру.

Листки смородини перебирають, миють і обварюють окропом, кладуть цукор, кришену цитрину без зерняток, накривають серветкою і дають охолонути до температури свіжоздояного молока. По цьому вливають розчинені дріжджі, ставлять в тепле місце і залишають там доти, поки не з'являться пухирці, потім проціджують, наливають до пляшок, кладуть до кожної з них по родзинці, запечатують, обв'язують і ставлять на кригу або до холодника.

ВИНОГРАДНІ ВИНА



Виноградне вино виходить внаслідок спиртового шумування соку свіжого або зів'ялого винограду. У виноградних винах на відміну від чисто спиртових напоїв містяться, крім спирту, цукор, органічні кислоти, дубильні, запашні, мінеральні, барвникові та інші речовини, а також вітаміни В₁, В₂ і С.

Завдяки такому значному й різноманітному вмістові органічних речовин виноградні вина мають високу калорійність (660 калорій в 1 л столового вина) і чудові смакові якості та інші корисні властивості, а тому їх успішно використовують для лікування деяких захворювань. За помірною вживання вино поліпшує апетит і засвоєння страв, а також збільшує виділення травних соків.

Головну масу вина в Україні виробляють в Кримській та Закарпатській областях. Гадають, що виноградарство і виноробство в Україні були відомі за багато сторіч перед нашою добою.

В Україні виробляють майже всі види виноградних вин. Кліматичні умови південного берега Криму, Закарпаття, деяких районів Одеської, Чернівецької, Запорізької та Дніпропетровської областей сприяють розвитку виноградарства і виноробства.

Всі вина поділяють на сортові і купажові. До сортових належать високоякісні вина, вироблені з відповідних сортів винограду, характерні і постійні за якістю для певного виноробського району і вистояні від 2 до 6 років.

Маркові вина, вистояні не менше за 6 років, між тим не менше 3 років у пляшках, називаються **колекційними**. Якість цих вин завдяки тривалому їх вистоюванню значно поліпшується: смак стає гармонійнішим, з яскравим букетом. На пляшках з марковим вином наклеюють окремого ярличка, зазначаючи на ньому рік збирання винограду.

До **ординарних** належать вина, що не мають ознак маркових вин. Вони надходять в продаж по витримуванню їх протягом 1 року. Ординарні вина, віком більше за 1 рік, називають вистояними ординарними винами.

За кольором вина розрізняють білі, рожеві і червоні.

Білі вина виробляють головним чином з білих сортів винограду шумуванням сусла (вичавленого соку) без шкірочок, насіння і гребенів.

Рожеві вина роблять з червоних і рожевих сортів винограду також шумуванням сусла без шкірочок, насіння і гребінців або купажуванням білих та червоних вин.

Червоні вина роблять з червоних сортів винограду шумуванням сусла разом зі жмаками. Червоного забарвлення цим винам надають барвники, що є в кожущковій винограду, які переходять до сусла під час шумування.

При виготовленні кагору сусла зі жмаком для повнішого використання барвників нагрівають до 55—65°. Через нагрівання це вино, крім темно-гранатового кольору, набуває також особливого приємного присмаку.

Залежно від технології виготовлення виноградні вина поділяють на три групи: **столові**, **кріплені** і **ароматизовані**.

СТОЛОВІ ВИНА

Столові виноградні вина бувають **сухі** і **напівсолодкі**. Сухі вина одержують внаслідок повного вигравання свіжого виноградного сусла зі жмаками або без них. Вони є соком винограду, що виграв і не має жодних домішок. В Україні виробляють такі типи вина цієї групи: **столове біле**, **столове рожеве**, **столове червоне** і **херес столовий**.

Херес столовий роблять як біле вино, але для надання йому специфічного запаху і смаку ще й витримують під плівками спеціальних дріжджів — солеру.

Столові білі вина мають колір від ясно-солом'яного до темно-золотавого; **рожеві** — від ясно-рожевого до ясно-червоного; **червоні** — від ясно-червоного до темно-червоного і **херес** — від ясно-золотавого до темно-золотавого.

Столові сухі вина містять цукру не більше 0,5% і спирту від 9 до 14%.

Херес столовий містить спирту від 12 до 15%.

Комбінати «Масандра» і шампанських вин України, а також інші підприємства виробляють широкий асортимент столових вин.

До найкращих столових сухих вин належать:

Маркові білі — аліготе «Ай-Даніль» і «Золота балка», рислінг «Алькадар», «Сільванер феодосійський», «Кокур сейтлерський», «Перлина степу», «Наддніпрянське», «Ужгородське», «Шабське», «Променисте», «Берегівське».

Маркові червоні — «Алушта», бордо «Ай-Даніль», «Оксамит України».

Ординарні білі — «Столове біле», «Біле кримське», «Рислінг», «Сільванер».

Ординарні червоні — «Столове» рожеве і червоне, «Червоне кримське», «Червоне дніпровське», «Червоне гібридне».

Столові напівсолодкі вина бувають білі, рожеві і червоні. Для їхнього вироблення сусло виграє не цілковито, через що вони містять від 3 до 8% цукру і 10—14% спирту.

У продажу також бувають ординарні напівсолодкі вина Вірменії («Айгестан», «Міличка», «Воскеваз білий»), Грузії («Чхавері», «Хванчкара», «Усахелаурі» та ін.).

❧ КРІПЛЕНІ ВИНА ❧

Кріплені вина дістають за неповного вигравання виноградного сусла з додаванням спирту, а іноді і концентрованого виноградного соку. Виробляючи ці вина шумування припиняють на певній стадії, щоб зберегти у вині більшу або меншу кількість цукру. Цього найчастіше досягають додаванням до сусла, що шумує, спирту.

Таким чином, всі ці вина характерні наявністю цукру, що залишився через неповну виграність, і підвищеним вмістом спирту.

Ці вина мають специфічний запах і смак, що залежать від сорту винограду (мускати, токаї) або способу їх виготовлення (херес, малага, мадера, портвейн, марсала).

Залежно від вмісту цукру і спирту кріплені вина виробляють таких різновидів: міцні, напівсолодкі, солодкі та лікерні.

КРІПЛЕНІ МІЦНІ ВИНА

До цієї групи належать такі типи вин: портвейни (білий, рожевий і червоний), мадера, марсала, херес міцний, міцні (біле, рожеве і червоне).

Портвейн — найпоширеніше вино. Портвейни виробляють білі, рожеві і червоні. Найчастіше виробляють з червоних сортів винограду.

Портвейни містять від 17 до 20% спирту і від 6 до 14% цукру. Мають вони, зокрема такі назви:

Маркові білі — «Сурож», «Алушта», «Південнобережній», «Кримський».

Маркові червоні — «Алушта», «Південнобережній», «Кримський», «Тавріда», «Лівадія», «Масандра».

Ординарні — портвейни (білий, рожевий і червоний), портвейн таврійський (білий і червоний).

Мадера. Це вино одержують з білих або рожевих сортів винограду. По готуванню це вино мадеризують, тобто його вистоюють в діжках на сонці або в спеціальних камерах за температури біля 60° протягом трьох місяців, а потім ще кілька років у винних льохах. Завдяки термічній обробці мадера відзначається особливими смаком і букетом.

В Кримській області зі сортів винограду «Серсіаль» і «Верделью» виробляють мадеру найкращої якості.

Колір мадери — від золотавого до темно-бурштинового. Спирту в цьому вині міститься 19—20%, а цукру — 3—6%. Для продажу виробляють мадеру таких назв:

Маркові — «Коктебель», «Алушта», «Масандра».

Ординарні — під загальною назвою «Мадера».

Марсала. Це вино одержують лише з білих сортів винограду. Воно має колір від золотавого до темно-бурштинового і містить 18—20% спирту і 3—7% цукру. На смак марсала нагадує мадеру, але солодша.

Херес міцний. Це вино виробляють в такий же спосіб, як і херес столовий, але воно кріпиться спиртом і досолоджується концентрованим виноградним соком або солодкими

виноматеріалами. Вміст спирту в ньому 19—20% і цукру 3%. Умови виробництва цього вина надають йому дуже тонкого фруктового букету з легким присмаком горіхів. Колір його — від золотавого до бурштинового.

Міцні біле, рожеве і червоне. Ці вина одержують з винограду різного забарвлення неповним виграванням сусла з подальшим додаванням спирту або купажуванням виноматеріалів. Вони містять спирту 17—20% і цукру 3—7%. Виробляються переважно, як ординарні вина.

КРІПЛЕНІ НАПІВСОЛОДКІ ВИНА

Ці вина бувають трьох типів: напівсолодкі білі, рожеві й червоні. Виготовляють так само, як і міцні вина цього типу. Напівсолодкі вина містять 15—16% спирту і 5—10% цукру. Виробляють їх ординарними, приміром, «Білгород-дністровське», «Барзак», «Шато-Ікем» (№ 21, 26).

КРІПЛЕНІ СОЛОДКІ ВИНА

Виробляють таких типів: солодкі білі, рожеві й червоні; мускат білий і мускат рожевий; кагор і токай.

Виготовляють ці вина після подрібнення винограду для повного використання пахучих речовин, сусло настоюють на шкірці протягом 18—24 год.

Солодкі білі, рожеві і червоні вина роблять з білих і червоних сортів винограду. Ці вина мають забарвлення: **білі** — від ясно-золотавого до темно-золотавого; **рожеві** — від ясно-рожевого до ясно-червоного; **червоні** — від ясно-червоного до темно-червоного. Солодкі вина містять цукру 14—20% і спирту: білі — 15—17%, рожеві і червоні — 16—17%.

Всі ці вина продукують зокрема, з такими назвами:

Маркові — «Кокур кримський», «Сурож», «Закарпатське», «Соняшна долина», «Троянда Закарпаття», «Піно-грі».

Ординарні — «Іршавське», «Каховське вистояне», «Лідія каховська» і «Педро-хіменес».

Кагор — червоне, солодке й досить міцне вино з добрим запахом. Як вже зазначалося вище, перед відпресуванням сусла від жмаків подрібнену виноградну масу нагрівають. Внаслідок естрагування зі шкірки значної кількості барвникових речовин вино набуває інтенсивного забарвлення — від темно-рубінового до темно-гранатового. Кагор містить 16% спирту і 16—20% цукру.

Характеристику **солодких мускатів і солодкого токаю** подамо в розділі «Кріплені лікеріві вина».

КРІПЛЕНІ ЛІКЕРОВІ ВИНА

Ці вина містять мало спирту і дуже багато цукру. Виробляються вони таких типів: лікеріві біле, рожеве і червоне; мускат білий, рожевий і червоний; токай, малага.

Мускати. Виробляють з різних мускатових сортів винограду. Мускати південного берега Криму — одні з найкращих вин цих марок у світі. Мускати лікеріві містять від 12 до 16% спирту і від 20 до 30% цукру. Колір білого мускату — від золотавого до бурштинового; рожевого — від ясно-рожевого до ясно-червоного і червоного — від червоного до темно-гранатового. Лікеріві мускати випускають лише маркові таких назв:

Білі мускати — «Кастель», «Лівадія», «Червоний камінь», «Узбецький»; рожеві — «Гурзуф», «Десертівий» і чорний — «Таврида».

Світової слави зажили відомі кримські мускати «Червоний камінь», букет якого нагадує пахощі гірських лук, і «Таврида», в букеті якого переважають ніжні тони польової ромашки.

Мускати солодкі. На відміну від лікерових містять більше спирту і менше цукру (спирту 16% і цукру 16—20%).

До найкращих солодких мускатів належать: «Південнобережній», білий і рожевий.

Токай. Виробляють так само, як і мускат білий, але з відповідних сортів винограду («Фурмінт», «Гара левелю»). Кримські лікерові токаї належать до найкращих десертних вин.

В лікерових токайських винах спирту міститься 12—16% і цукру 21—32%, а в солодких токайських винах спирту — 16% і цукру 16—20%. Колір токайського вина — від ясно-золотавого до бурштинового.

З найкращих кримських токаїв належить зазначити «Южнобережній» і «Алеатіко».

Малага — дуже смачне і запашне червоне солодке вино, вироблене з додаванням вивареного виноградного сусла. Малагу роблять лише лікерову; вона містить 16—17% спирту і 20—30% цукру. Колір цього вина — від темно-червоного до кавового.

Лікерові біле, рожеве і солодке. Виготовляють так само, як і солодкі, але з винограду вищої цукристості. В білих і рожевих винах міститься 12—16% спирту і 21—33% цукру, а в червоних — 12—17% спирту і 21—35% цукру. Добрими винами цього типу вважаються: «Кюрдамір», «Узбекистон», «Шірін», «Піно грі», «Ай-Даніль», «Гуля-кандос».

❧ АРОМАТИЗОВАНІ ВИНА ❧

Ці вина з назвою «Вермут» вироблять переважно зі сухих столових вин з додаванням до них спирту, цукрового сиропу і настоянок трав (обов'язково сухого полину), квітів, коріння і насіння. У продажу бувають, приміром, «Вермут міцний» (білий, рожевий і червоний) з вмістом 18% спирту і 10% цукру та «Вермут десертний» (білий, рожевий, червоний) з вмістом 16% спирту і 16% цукру. На смак ці вина м'які, приємні, з гіркуватим присмаком.

❧ ПЛОДОВО-ЯГІДНІ ВИНА ❧

В Україні виробляють велику кількість плодово-ягідних вин. Добрі плодово-ягідні вина приємні за смаком і мають чудовий запах.

Виробляють плодово-ягідні вина з яблук, грушок, сливок, смородини, агрусу, малини, полуниць, суниць, горобини та інших плодів і ягід.

Ці вина продукують чотирьох типів: столові, міцні, солодкі (десертні) і медові.

Столові вина роблять з різних плодово-ягідних соків, забарвлення їх не буває біле, рожеве й червоне. Плодово-ягідні вина містять від 9 до 10% спирту і не мають цукру.

Міцні вина містять 16—18% спирту і 7—10% цукру. Вони мають смак і запах плодів та ягід, зі соків яких вони вироблені.

Солодкі вина продукують міцністю 16% з вмістом цукру 10—12%. В асортименті солодких плодово-ягідних вин є понад 20 назв. Вони мають смак і запах плодів, з яких робляться.

Медові вина роблять з липового або гречаного меду з додаванням плодово-ягідних соків. Виробляють два види медових вин: медове солодке з вмістом 16% спирту і 20% цукру та медове лікерове з вмістом 14% спирту і 30% цукру.

Ці вина золотавого кольору і мають характерний смак та запах свіжого меду.

❧ СИДР ❧

До плодово-ягідних вин належить і слабеньке газоване вино — сидр, що роблять з яблучних соків. Колір цього напою золотаво-жовтий або зеленуватий. У продаж надходить сидр сухий, напівсухий і солодкий. Вміст спирту в усіх типах сидру — від 5 до 7%, а цукру — в напівсухому 5 г і солодкому — 10 г на 100 мл.

ШАМПАНСЬКЕ ВИНО

Шампанське вино продукують повторним шумуванням столових сухих вин, одержаних з високоякісних сортів винограду. За повторного шумування, що відбувається в пляшках або спеціальних резервуарах, вино насичується вуглекислим газом.

Шампанське як вино займає одне з перших місць в світі і є пінявим, ігристим, прозорим виноградним вином, чудовим за смаком і запахом. Шампанське, налите до келиха, утворює характерну піну з тривалим «кипінням» пухирців вуглекислого газу.

Залежно від вмісту цукру шампанське поділяють на: **солодке** з вмістом 10% цукру, **напівсолодке** — 8%, **напівсухе** — 5%, **сухе** — 3% і **червоне** — 9% цукру.

В перших чотирьох гатунках шампанського міститься 11,5% спирту, а в червоному — 12,5%. Колір у білого шампанського — від ясно-солом'яного зі зеленуватим відтінком до золотавого, а у червоного — гранатовий.

В Україні виробляють також з мускатових сортів винограду високоякісне запашне «Шампанське мускатове». Вміст спирту в ньому 11,5% і цукру 9—12 г у 100 мл вина. Це — чудове вино золотавого кольору з тонким мускатовим запахом.

КОНЬЯКИ

Коньяк — міцний алкоголевий запашний напій, приготований змішуванням коньякового спирту, дистильованої води, цукру-піску або рафінаду.

Для одержання коньякового спирту використовують переважно сухі білі виноградні вина, які переганяють. Переганий виноградний спирт міцністю 65—70° вистоюють в дубових діжках в льосі протягом 3—25 років. За такого тривалого вистоювання коньяковий спирт збагачується дубильними речовинами, набуває ясно-золотавого забарвлення, характеристичного смаку і букету.

Залежно від якості і строків вистоювання коньяки продукують двох типів: **ординарний** — з терміном вистоювання коньякових спиртів від 3 до 5 років і **марковий** — від 6 до 10 років і більше.

На етикетках пляшок з ординарними коньяками буває від трьох до п'яти зірочок, що означає кількість років вистоювання спирту, з якого зроблено коньяк. Марковим коньякам присвоюють спеціальні назви і зірочок на етикетках не ставлять.

Серед іншого в Україні виробляють такі коньяки: ординарні — три зірочки з вмістом спирту 40%, чотири зірочки — 41% і п'ять зірочок — 42%; маркові коньяки продукують з назвами: «КВ» (коньяк вистояний) міцністю 42° з вистоювання коньякових спиртів 6—7 років; «КВВЯ» (коньяк вистояний вищої якості) міцністю 45°, вистояний 8—10 років; «КС» (коньяк старий) міцністю 45°, вистояний більше за 10 років; «Одеса» міцністю 43° зі спиртів, вистояних не менше за 11 років, і «Україна» — такої ж міцності зі спиртів, вистояних не менше за 12 років.

Коньяк має бути прозорим, без осаду, ясно-золотавого або ясно-коричневого зі золотим відтінком кольору. Букет цього напою ніжний, приємний, смак гармонійний.

НАСТОЯНКИ, НАЛИВКИ, ЛІКЕРИ

Крім звичайної горілки, у продаж надходять так звані кольорові горілчані вироби — наливки, настоянки гіркі, настоянки солодкі та лікери.

Для їхнього виготовлення використовують найліпше очищений спирт. Асортимент цих виробів дуже широкий — біля 90 назв.

НАСТОЯНКИ

Гіркі настоянки. Ці напої роблять настоюванням спирту на пахучих рослинах (травах, коренях, плодах, квітах та шкірочках цитрусових), що надають настоянкам властивого цим рослинам кольору, смаку і запаху.

Для посилення запаху до настоянок іноді додають ефірні олії, а для пом'якшення смаку — до 1% цукру. Гіркі настоянки містять від 35 до 45% спирту.

До гірких настоянок належать: «Перцівка», міцністю 35°, «Хінова», «Кминова», «Помаранчева» (жовта, безбарвна), «М'ятна», «Цитринова», «Зубрівка», «Звіробій», «Гірський дубняк», «Вишнева», «Українська горілка з перцем», міцністю 40°; «Старка» — 43°, «Мисливська», «Ялівцева» і бальзами «Скарби скіфів», «Дамський» та ін.

Солодкі настоянки. Для виготовлення солодких настоянок, крім спирту, води і цукру, використовують також плодово-ягідні морси. Їх готують настоюванням спирту на свіжих або сушених плодах і ягодах.

Солодкі настоянки дістають назви тих плодів, або ягід, з яких виготовлено морс. Звичайно вони містять 20—24% спирту і 25—30% цукру. Винятком є «Кминова» настоянка з вмістом спирту 30% і цукру 15% та «Ніжинська горобина» — спирту 24% і цукру 8%.

Підприємства України виробляють багато назв солодких настоянок, з яких широко відомі: «Морелева», міцністю 22°, «Вишнева», «Яблучна», «Помаранчева», «Журавлинова», міцністю 20°.

НАЛИВКИ

Наливки відрізняються від солодких настоянок меншою міцністю і більшим вмістом цукру, їх роблять виключно на плодово-ягідних морсах та спиртових соках зі свіжих плодів і ягід. Наливки ці чудові за смаком і добре зберігають колір, смак і запах тих плодів і ягід, з яких виготовлені морси.

Наливки містять 18—20% спирту і 28—40% цукру. Великий попит мають такі наливки: «Айвова», «Вишнева», «Слив'янка», «Чайна», «Золота осінь», «Запіканка», «Спотикач».

Особливо смачні «Запіканка» і «Спотикач», для готування яких використовують вишневий, чорносливовий, яблучний і грушевий морси, а до «Запіканки» додають ще й липовий мед. Ці наливки містять 20% спирту і 40% цукру.

ЛІКЕРИ

Залежно від вмісту спирту, використовуваної садовини і прянощів, а також смакових властивостей, лікери поділяються на 3 групи: міцні, десертіві і креми.

Міцні лікери. Характерною особливістю лікерів цієї групи є те, що їх готують зі спиртових настоянок різних ефіроолійних рослин (цинамону, гвоздики, мускатового цвіту, дягелевого кореню, ванберцю, м'яти, кмину та ін.).

Окремі сорти міцних лікерів одержують змішуванням цих настоянок. Міцні лікери містять 35—45% спирту і 34—55% цукру. З міцних лікерів найвідоміші: «Помаранчевий», «Бенедиктин», «Кристал», «М'ятний», «Шар-трєз».

Десертіві лікери. Ці лікери готують як на плодово-ягідних морсах, так і на ефіроолійній сировині.

Десертіві лікери містять 25—30% спирту і 32—50% цукру. Десертівих лікерів існує багато. Найвідоміші з них: «Морелевий», «Ванілевий», «Новорічний», «Рожевий», «Шоколадовий».

Креми. Лікери, що містять цукру понад 50% і не дуже міцні (20—23°) називаються кремами. Ці лікери також роблять з плодової і ягідної сировини.

У продажу бувають зокрема такі креми: «Вишневий», «Кизилловий», «Малиновий», «Смоудиновий», «Шоколадовий».

ПІВО

Пиво — дуже давній народний напій, що готують з ячмінного солоду (пророслого ячменю), хмелю, дріжджів і води спиртовим шумуванням.

Пиво — корисний харчовий продукт. В ньому є незначна кількість молочної кислоти, спирт (від 2,5 до 6%), а також інші поживні речовини. Пиво підвищує апетит, сприяє засвоєнню їжі і втамовує спрагу.

Пиво виробляють переважно двох типів: ясне і темне.

Кожний гатунок пива має характерний смак, запах, колір і певний вміст спирту. Ці якості залежать від рецептури і технології виготовлення.

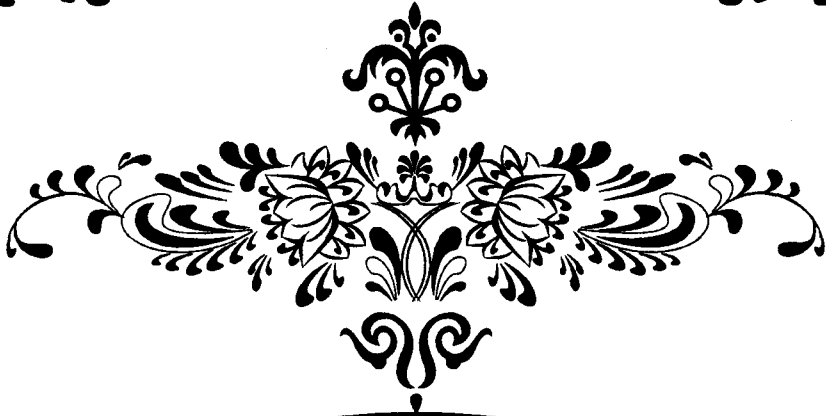
Пиво перед наливанням до пляшок вистояють в пивних льохах від 21 до 90 днів.

Всі гатунки пива, за винятком дуже темних і оксамитових мають бути прозорими.

Каламутніння пива — ознака його псування.

Пиво довго зберігати не можна.





**СЕРВІРУВАННЯ
СТОЛА**





СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ І ПОРЯДОК ПОДАВАННЯ СТРАВ ТА НАПОЇВ



Добре сервірований стіл, чистий обрус і охайно покращений хліб збуджують апетит. Стіл для обіду застеляють чистим, білим, добре випрасуваним обрусом. До столу ставлять сільницю, перчикницю та гірчицницю. Хліб, покращений на охайні правильні скибочки по 50—100 г, подається до столу на тарілці або в спеціальній хлібниці.

Перед кожним, хто обідає, ставлять столову велику тарілку (діам. 240 мм). З лівого боку тарілки кладуть виделку, зубцями догори, а з правого — ніж, вістрям до тарілки, і ложка, заглибленням догори.

Посередині столу ставлять карафку з водою або з квасом, а поруч з нею — склянку чи келиха. На кожну тарілку кладуть полотняну серветку або ставлять посередині келиха з паперовими серветками. Полотняною серветкою не лише витирають губи й руки, а й можна класти її на коліна, щоб не забруднити одяг.

Якщо до обіду подають холодну закуску (салату, оселедця, заливну рибу, консерви, рибну гастрономію і т. ін.), то на неглибоку столову тарілку ставлять неглибоку закускову тарілку (діам. 200 мм), на яку кожний, хто обідає, накладе собі закуску.

Для подавання закусок до столу треба користуватися відповідним посудом. Салати, солоні і мариновані садовину та городину радимо подавати в порцелянових чотирикутних, а також у скляних круглих чи напівовальних салатниках. Під салатники підставляють столову або закускову тарілку, на яку кладуть столову або десертową ложку, залежно від величини салатника.

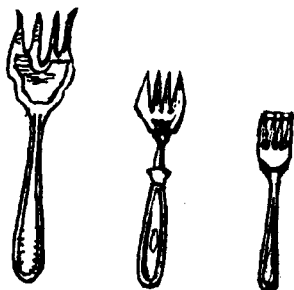
Натурального заправленого оселедця треба подавати в оселедниці. Городині і рибні консерви в томаті чи у власному соці розпечатують спеціальними ножами і подають у салатниках, а рибні консерви в олії можна подавати у фабричних банках, підставивши під банку пиріжкову тарілку. Для того щоб зручно було брати з банок консерви, користуються спеціальною широкою і короткою виделкою.

Зернисту ікру подають в ікорниці, до металевої частини якої під скляну розетку кладуть кригу. За відсутності ікорниці зернисту ікру подають у вазочці. Як ікорницю, так і вазочку зі зернистою ікрою ставлять на пиріжкову тарілку, на яку кладуть ікорову лопатку для розкладання ікри.

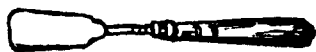
Паюсну ікру, а також балік і сьомгу подають на тарілках або тарелях, а шинку, ковбасу, варену рибу, буженину, птахів, та дичину — на тарелях. До цих тарілок чи тарелів зі закусками подають для розкладання виделку або ложку, або і те і друге, залежно від виду закуски.



Консервовідкривачі



Прибори для розкладання риби, рибних консервів, сардин і шпротів (зліва направо)



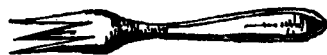
Лопатка для ікри



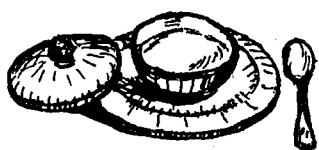
Комбінована ложка з виделкою для розкладання на тарілки других страв



Нож-віделка для сиру



Виделки для м'яса, риби і масла (знизу вгору)



Бульйонна чашка

Різні підливи, сметану, хрін з оцтом до закусок подають у соусницях, а масло — в масельницях або на піріжковій тарілці.

Яйця, зварені на м'яко подають на спеціальній підставці, а для голландського сиру кладуть спеціального ножа.

По закусках до столу ставлять супову миску з ополонником, який кладуть на піріжкову тарілку. Господиня наливає перші страви до глибоких тарілок, що стоять з лівого боку, і передає їх кожному, хто обідає, завчасно забравши в нього використані закускові тарілки.

Юшку можна подавати в окремих філіжанках.

Якщо до першої страви подають пампушки чи піріжки, то їх подають до столу на круглій тарелі, ставлячи перед кожним з лівого боку піріжкові тарілки. Сметану до борщів та інших страв подають в сметанниці або в соусниці. Господиня столовою ложкою або спеціальною соусовою ложкою наливає сметану до тарілок по тому, як вона налле до них першу страву.

При подаванні холодників або холодних борщів до столу ставлять салатники з подрібненою чистою харчовою кригою.

По першій страві подають другу гарячу страву, а використані тарілки зі столу забирають. Якщо меню обіду передбачає розмаїті другі страви, то їх подають в певній послідовності. Спочатку подають рибні гарячі страви — відварні, в підливі, смажені.

По рибних подають м'ясні гарячі страви — натуральні (полядниця, крученики), потім м'ясо в підливі, тушковане м'ясо, січеники, смажені птахи та дичину. Потім подають городинові, борошняні та яешні страви — спаржу, зелений горошок, помідори, кабачки, баклажани з начинкою, круп'яні бабки, налисники, яешню та ін.

Зі загальної тарелі господиня розкладає рибні страви спеціальною лопаткою, а кожному окремо подають рибного ножа і виделку.

Другі страви подають до столу в овальних або круглих тарелях, а рибу цілою — на довгастих тарелях (рибних лотках). Ці тарелі ставлять біля господині з правого боку. Вона розкладає порції на неглибокі столові тарілки разом з гарніром і соусом і подає їх до столу.

Кожний, хто обідає, бере зі салатниць, розставлених посередині столу, солоні та мариновані огірки, помідори, яблука, сливки.

Коли всі, що сидять при столі, закінчили їсти другу страву, зі столу забирають весь використаний посуд і подають солодкі страви — кисіль, узвар, вершківку, драглі, морозиво та ін. Ці страви подають у вазочках, а кисіль і узвар можна подавати також і в склянках. Як вазочки, так і склянки ставлять на тарільчики. До солодких страв

подають десертні ложки, а до морозива — спеціальні ложечки. Зауважимо, що необхідно мати набір різних ложок (столові, десертні, кавові, салатіві і т. ін.).

По солодких стравах під час обіду можна подавати чорну каву та садовину. Чорну каву подають в кавникові. Господиня наливає її до маленьких кавових філіжанок (60—100 г) і передає кожному на тарільчику з маленькою кавовою ложечкою.

Замість чорної кави можна подавати літній напій, яблучний напій та ін.

Садовину подають у глибоких вазах або у вазах-пірамідах, що ставлять посередині столу. Поруч з вазами кладуть фруктові ножі і подають десертні тарілочкі, що відрізняються від закускових тим, що мають посередині малюнки садовини, квітів та ін. Коли обідає багато осіб, страви, за винятком закусок, треба розносити.

В особливо урочисті і святкові дні асортимент закусок значно розширюють і, крім того, до столу подають розмаїті вина та напої.

Якщо всі приготовані закуски не можуть вміститися на столі, то їх подають поступово, в певній послідовності.

В першу чергу подають ікру, сьомгу, балик, рибу — відварну, заливну, в маринаді, рибні консерви, оселедця та ін. Потім подають салати — рибні, м'ясні, городинові.

По салатах подають холодні м'ясні закуски — ковбаси, шинку, заливні м'ясні страви і т. ін.

ПОДАВАННЯ ДО СТОЛУ ВИНА

Вина добирають залежно від закусок і страв, а також смаків запрошених на обід гостей.

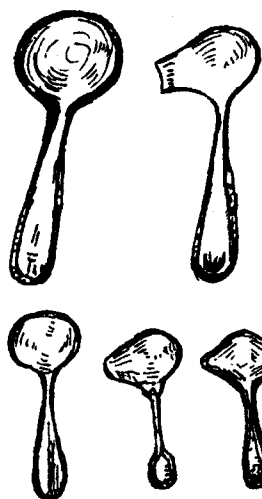
До закусок радимо подавати горілку і настоянки в карафках, куманцях і баранчиках.

До супів — міцні виноградні вина (портвейн, херес, мадеру), до рибних страв — білі, сухі вина («Перлина степу», «Наддніпрянське», «Берегівське», «Рислінг» та ін.), до м'ясних страв — червоні сухі вина («Оksamит України», «Червоне дніпровське»).

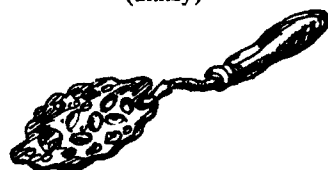
До смажених можна подавати також шампанське (ігристе), сухі та напівсухі вина. Перед тим як подавати, їх охолоджують. Для охолодження пляшки з шампанським ставлять до ваз-холодників з подрібненою кригою.

До солодких страв і садовини радимо подавати десертні вина («Вермут», «Токай», «Закарпатське» та ін.), наливки, спотикачі, запіканки, меду, варенуху, десертне шампанське, а до кави — коньяк в карафках та лікери.

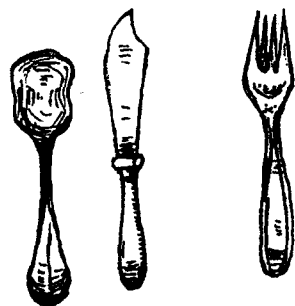
До вин подають відповідні чарки. Місткість чарок залежить від міцності вина.



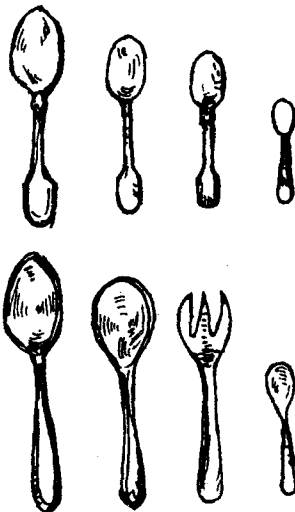
Ложки для розливання перших страв і компотів (вгорі) та молока і соусів (внизу)



Лопаточка для риби



Ложка для морозива Ніж і виделка для риби



Ложки: столова, десертна, чайна, кавейна (вгорі) і для гарнірів, салатів та яєць (внизу)

Радимо подавати для горілок і настоянок горілчані чарки (35—50 г), для міцних вин — мадерові (75 г), для білих сухих вин — чарки, трохи більші за мадерові (100 г); роблять їх переважно з кольорового скла.

Для червоних сухих вин радимо подавати чарки місткістю 100—125 г, для шампанського — високі келихи місткістю 100—140 г, для коньяку і лікерів — коньякові чарки (келишки) місткістю 25 г.

Для пива, браги, квасу, фруктових та мінеральних вод подають келихи місткістю 200—250 г, а для меду — винові конічні склянки місткістю 125—200 г.

Яблучний напій, варенуха зі садовою та інші винні напої з ягодами і фруктами подаються у вазах — крющонницях або в кришталевих глечиках. Наливають напій спеціальною ложкою до окремих філіжанок або вазочок (креманок) та келихів.

За звичайного святкового сервірування для напоїв ставлять спереду тарілки (справа наліво) — горілчану чарку, чарку для вина і келиха.

Пляшки ставлять посередині столу між закусками з таким розрахунком, щоб гості могли легко і зручно наливати собі вина. Найуживаніші вина ставлять в двох-трьох карафках чи пляшках в різних кінцях столу. Заздалегідь відкорковані пляшки затикають особливими корками з металевими чи скляними головками.

Пляшки зі шампанським відкорковують безпосередньо перед його вживанням (відкорковувати треба обережно, оскільки гази, що є у вині, можуть з великою силою виштовхнути корка і вино сильним струменем вирветься з пляшки).

При відкорковуванні шампанського спочатку знімають дротика, обдирають головку від фольги, а потім, тримаючи пляшку лівою рукою за плічка, правою ледь повертають головку пробки. Коли пробка зрушить з місця, ліву руку пересувають до шийки пляшки, притримують пробку великим і вказівним пальцем правої руки і поступово виймають її. Щоб послабити вихід газів з пляшки, треба тримати її нахиленою.

На особливо урочистих обідах чи вечерях, коли подають широкий асортимент вин, до столу додатково другим рядом ставлять чарки для сухого червоного вина і келихи для шампанського.

Для прикрашання столу серед закусок і вин ставлять живі квіти у кришталевих і порцелянових вазах.

❁ СЕРВІРУВАННЯ ЧАЙНОГО СТОЛУ ❁

Стіл, сервірований для чаю, може бути застелений кольоровою скатертиною. До чаю подають торти, печиво, тістечка, цукор, варення, цукерки, цитрини, коньяк, лікер, фруктові соки й вершки.

Якщо вечірній чай замінює вечерю, до столу подають також масло у вазочці і в тарілках шинку, сир, холодне м'ясо та інші продукти для канапок.

Торти, печиво й пиріжки подають до столу на плоских низьких вазах. Торти розкладають на десертів тарілочки лопатками, а пиріжки і печиво — щипцями. Це приладдя кладуть біля ваз.

Окремо для тістечок подають виделку-ніж.

Варення подають у вазах і розкладають спеціальною десертною ложкою на спеціальні тарілочки. Цукерки подають у вазах і в коробках. Для цукерок без обгортки на вази або коробки кладуть щипці.

Коньяк ставлять у пляшках або карафках, а лікери — в пляшках. Для лікеру і коньяку подають маленькі високі чарочки (келишки).

Цитрину подають на великих розетках або в спеціальних вазочках, порізану на тонкі кружальця разом зі шкіркою.

До чаю подають грудковий цукор в цукорницях і згори кладуть маленькі щипці. Вершки до чаю подають в сметанникові.

Вази з тортом, печивом, тістечками, варенням і цукерками розставляють посередині столу. Між ними ставлять цукорницю, цитрину, сметанника, пляшки з коньяком і лікером, а також карафки з фруктовими соками.

В кількох місцях невеличкими купками розставляють тарільчики для варення.

Садовину і горіхи подають у глибоких вазах. До садовини кладуть фруктові ножі, а до горіхів — спеціальні щипці.

Перед кожним хто сидить при столі, ставлять десертovu тарілочку, а на неї кладуть десертovu виделку або десертovu ложечку. Ліворуч від тарілки кладуть чайну серветку.

Посередині столу для його прикрашення ставлять живі квіти.

До одного з кінців столу доставляють чайного столика, на який ставлять самовар на таці. На тому ж кінці столу розставляють чайні філіжанки і склянки з підставками або на тарілочках, а також чайника зі завареним чаєм.

Якщо немає самовару, до столу ставлять нікельованого чайника з окропом. Господиня наливає чай до філіжанок або склянок і передає їх по черзі всім, хто сидить при столі.

* *
*

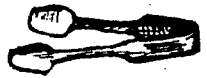
Дітям необхідно з раннього віку прищеплювати гігієнічні навички споживання страв — як сидіти при столі, як поводитися, як послуговуватися столовим приладдям та ін.

При столі радимо сидіти прямо, не розставляти широко лікті і не класти їх до столу.

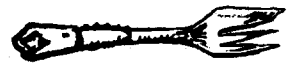
Не треба сидіти дуже близько або дуже далеко від столу, а також не можна розлягатися чи гойдатися до стільці. При столі не можна підспівувати чи насвистувати, а також читати, гратися столовим приладдям, серветкою і торочками скатертини. Не радимо їсти з ножа, тулити його до рота, накладати ним їжу на виделку, різати рибу, котлети, варену городину, голубці, яєшню.



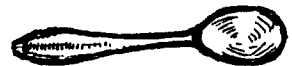
Лопаточка і ніж для тістечок та тортів



Щипці для цукру, цукерок без обгорток і печива



Ніж-виделка для тістечок



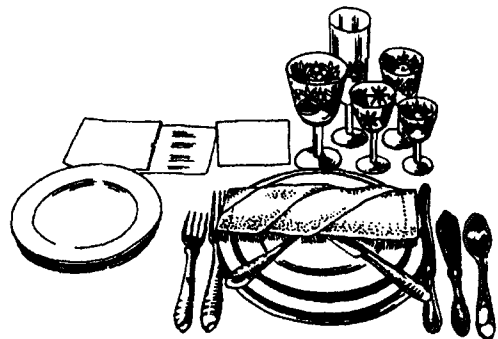
Ложка для варення



Щипці для горіхів



Сервіровка на підносі



Сервіровка для банкету

Ці страви їдять, відокремлюючи невеликі шматочки виделкою, що є в правій руці.

За відсутності спеціального рибного ножа, рибу їдять виделкою, а допомагають собі хлібною шкіркою. Рибні кісточки не можна випльовувати на таріль, їх знімають з губ виделкою і кладуть на береги тарілки. Залишки соусу на тарілці можна зібрати на шматочок хліба, настромленого на виделку, і з'їсти його.

Птахи і дичину їдять за допомогою виделки та ножа. Однак, коли на кісточці залишаться невеликі шматочки м'яса, їх можна доїдати без ножа й виделки, тримаючи кісточку руками. Під час їди не можна цмокати і голосно жувати.

Ложку треба тримати носиком до губів.

Треба їсти не дуже швидко, добре пережовувати їжу, закриваючи при цьому рота.

Не радимо також наповнювати рота дуже великою кількістю їжі і розмовляти з наповненим ротом.

Не можна брати їжі зі загальних тарелів, тарілок, мисок, ваз і таців своєю виделкою, ложкою чи ножом. Для кожної страви до столу кладуть приладдя.

Не радимо також намащувати хліб просто з масельниці, а треба перекласти трохи масла спочатку на свою тарілку.

Хліб треба брати для себе з тарілки чи з хлібниці рукою, а не виделкою.

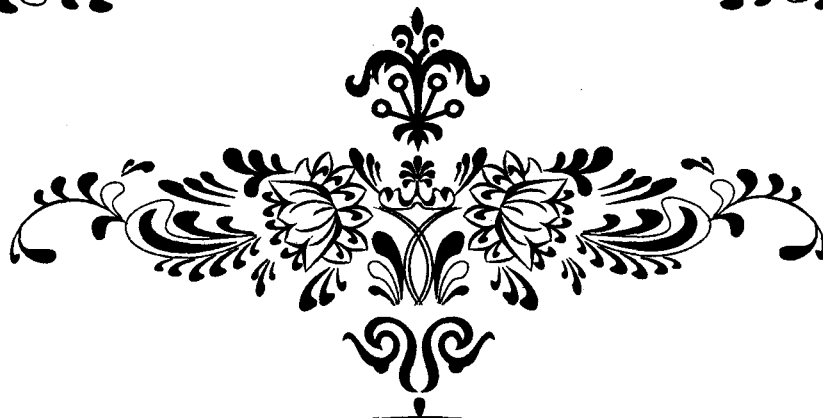
Не можна кусати хліб від цілого шматка, а треба ламати його на невеликі шматочки.

Не радимо одразу різати в себе на тарілці на дрібні шматочки м'ясо, рибу та інші страви, бо від цього страва швидко холодне і стає несмачною. Треба відрізувати шматочки від цілого шматка в міру з'їдання відрізаних перед тим.

По їді ложку, виделку і ножа треба класти не до столу, а на свою тарілку. Чайну ложечку, по тому як нею помішали, кладуть на тарілочку, а не лишають в склянці чи у філіжанці.

Не можна під час обіду та при столі вживати зубочистку.





**ДОМАШНІ
ЗАГОТІВЛІ**





Чимало садовини та городини у звичайних умовах не можуть довго зберігатися свіжими. Щоб продовжити термін їхнього споживання, а також приготувати з них продукти з іншими, ніж у свіжих, смаками — садовину та городину консервують.

За домашніх умов завжди можна запасти потрібну для родини кількість розмаїтих консервованих плодоовочевих продуктів.

❁ КВАШЕННЯ КАПУСТИ ❁

Перш ніж почати квашення, треба підготувати посудину. Квасити капусту можна в дерев'яних діжках, в скляних, з широкими шийками балонах, слоїках і в глиняних горщиках.

Діжки можуть бути з будь-якої деревини, за винятком хвойних порід, але найкращими вважають дубові. Якщо використовують нові діжки, їх за два тижні перед квашенням старанно вимочують, заливаючи водою, яку кожні два-три дні міняють.

При вимочуванні з деревини видаляють дубильні та інші розчинні речовини, що можуть зіпсувати капусту. Діжки, що були у вжитку, завчасно ремонтують, щоб вони не протікали, потім старанно миють нагрітою до кипіння водою з лугом, добре споліскують окропом і заливають чистою холодною водою на два-три дні.

За цей час деревина набрякає і всі невеликі щілини затягуються. Така підготовка потрібна, щоб в майбутньому не було витікання розсолу з капусти, і спричиненого цим погіршення її якості чи псування. Перед квашенням бочки знову споліскують чистою холодною водою.

Балони, слоїки і глиняні горшки старанно миють окропом з лугом, споліскують знову окропом і чистою холодною водою. Для квашення використовують щільні здорові цілі головки білоголової капусти з тонкими (не грубими) листками.

Щоб квашена капуста була смачніша і запашна, до неї при квашенні додають приправи і спеції. На кожні 10 кг кришеної капусти бажано додати 300 г моркви, обібраної і тонко кришеної на соломку, брусочки чи на кружальця, або 800 г яблук («Антонівка», «Пепінка литовська», «Тиролька» та ін.), або 160 г ягід (журавлини і брусниці).

До капусти з морквою, яблуками чи ягодами можна також додати ще 50 г кмину або 3 г лаврового листа, або 3 г запашного перцю.



На 10 кг шаткованої капусти належить брати 150—200 г дрібної столової солі. Призначену для квашення капусту очищують від зеленого, пошкодженого і забрудненого листя, вирізують качани і старанно миють холодною водою. Підготовану таким чином капусту кришать на шатківницю або подрібнюють ножем вручну. Бажано кришити її на вузькі смужки у формі локшини завширшки не більше 0,5 см або у формі часточок різної форми — завдовжки і завширшки не більше 1 см.

Шатковану або кришену капусту кладуть до ночов або миски, перемішують з приправами, спеціями та сіллю і вкладають до діжок.

На дно підготованої діжки кладуть добре вимите листя капусти шаром 2—3 см, на яке насилають змішану зі спеціями та сіллю подрібнену капусту.

В міру заповнення діжки капусту щільно утрамбовують до появи капустяного соку. Наповнені діжки накривають добре вимитим капустяним листям шаром 2—3 см, а поверх них настеляють чисте полотно або марлю і накладають старанно митого окропом дерев'яного кружка, на який кладуть невеликий гніт, але такої ваги, щоб кружок був покритий капустяним соком. Для гніту краще брати шматок граніту або мармурової плити, що їх завчасно ошпарюють окропом і миють. Не можна брати для гніту залізні предмети, цеглу або піщане каміння.

Перші 5—6 днів капусту належить тримати в теплому місці, поки мине головний період шумування. Ознакою початку шумування є слабке каламутіння розсолу і утворення на поверхні капусти сніжно-білої піни. Піну з поверхні розсолу в міру її нагромадження належить обережно збирати шумівками або шматком чистого полотна.

Через 5—6 днів діжки з капустою належить помістити в прохолодне приміщення (до льоху або льодовні) для закінчення процесу шумування і подальшого зберігання капусти. Під час зберігання на поверхні капустяного соку і гніту може утворитися плівка з плісняви. Утворену плівку належить обережно зняти, гніт, дерев'яного кружка та полотно необхідно теж зняти, добре помити гарячою водою і знову вкласти до діжки з капустою.

Квасять капусту і цілими головками або половинками. Щоб заквасити таку капусту, необхідно обікрати головки до білого листя, а потім укласти їх до діжок між шарами кришеної капусти. Можна квасити капусту цілими головками і зовсім окремо. В такому разі їх обдирають, щільно вкладають до діжок і заливають 5-відсотковим розчином солі (на 10 л води 500 г солі). Далі все роблять так само, як і при квашенні кришеної капусти.

❁ ЗАСОЛЮВАННЯ ОГІРКІВ ❁

Для засолювання відбирають огірки зелені, не цілковито достиглі, зі щільною масою, без порожнин. Найпридатніші для соління сорти огірків — «Ніжинські», «Борщагівські», «В'язниківські», «Довжик», «Кримські», «Чорнобривці» — завдовжки не більше 12 см.

Не можна солити огірки зів'ялі, пожовклі, пошкоджені і запарені.

Відібрані огірки старанно миють водою і одразу ж кладуть до діжок. Бажано до кожної діжки класти огірки приблизно одного розміру. Одночасно з огірками до діжок кладуть прянощі з такого розрахунку на кожні 10 кг огірків:

кропу свіжого (без грубого стебла)	300 г
хрену (кореню)	50 г
часнику очищеного	30 г
перцю стручкового пекучого свіжого	10 г
або сушеного	2 г
тургуну свіжого	50 г

Крім того, залежно від місцевих або родинних традицій і смаку можна вкласти до 100 г листків петрушки, смородини, вишень та інших пахучих рослин.

Всі прянощі старанно миють, а кріп та тургун, крім того, розрізують на шматки завдовжки 8—10 см.

Підготовані і зважені прянощі ділять на три рівні частини, $\frac{1}{3}$ їх кладуть на дно діжки і до половини її укладають огірки, потім кладуть другу частину прянощів і заповнюють діжку огірками щільовито.

По цьому діжку добре струшують, щоб огірки щільно вляглися, прикривають їх останньою третинною прянощів і запечатують. Потім через шпунтовий отвір діжки огірки заливають розсолем, що готують з розрахунку 600—700 г кухонної солі на 10 л води. Розсіл перед заливанням огірків радимо профільтрувати через чисте полотно.

Якщо немає можливості запечатати діжку, то тоді її трохи не досипають огірками і всередину укладають дно, розділене на дві половинки. Перед укладанням дна огірки заливають розсолем, накривають куском чистого полотна чи марлі, а потім накладають дно. Щоб огірки не спливали і цілий час були в розсолі, на вкладене дно кладуть невеликий гніт — шматок граніту або мармурової плити, що їх завчасно старанно ошпарюють окропом і миють.

По цьому бочки з огірками і розсолем витримують один-два дні в затінку. За цей час в огірках починається процес шумування з утворенням молочної кислоти. Через два дні, коли огірки вже трохи просоляться, діжки треба поставити до холодного підвалу або льоху. За низької температури шумування відбувається повільно і огірки будуть гарними за смаком, пружними, без порожнин, хрумкими.

При зазначених умовах зберігання вже через 50—60 днів по засолуванню огірки готові для споживання.

В домашніх умовах можна приготувати солоні огірки з різними відтінками смаку і запаху. Досягти цього можна використанням іншого співвідношення застосовуваних спецій і, зокрема, хрону, часнику і стручкового гостро-пекучого перцю, а також додаванням до розсолу оцтової кислоти і цукру.

Щоб солоні огірки мали гострий смак, належить взяти на 10 кг свіжих огірків 20 г перцю, 76 г хрону (кореню), а за бажання одержати продукт з виразними часниковим смаком і запахом — 50 г обчищеного часнику.

Для надання солоним огіркам приємної гостроти і смаку зі слабким присмаком солодоців, належить додати на 1 л розсолу $\frac{1}{2}$ гранованої склянки столового оцту 9-відсоткової міцності і 40 г цукру-піску. При додаванні кислоти і цукру, солі в розсолі повинно бути не більше 5% (50 г на 1 л води).

❁ ЗАСОЛЮВАННЯ ПОМІДОРІВ ❁

Помідори засолують так само, як і огірки.

Солити найкраще помідори бурі (що почали червоніти) і рожеві. Можна також солити помідори червоні зі щільним м'якушем. Зелені помідори можна солити теж, але вони менш цінні порівняно з бурими, рожевими й червоними.

Для засолування треба відібрати помідори цілі, без тріщин, не уражені хворобами, зі щільним м'якушем і однорідні за ступенем досягання (бурі, рожеві або червоні). За розміром належить відбирати помідори дрібні або середні. Дуже добрі для засолування помідори сливковоподібної форми — вони невеликі і мають щільний м'якуш. Відібрані помідори двічі добре миють водою і приступають до засолування.

Попередньо треба підготувати діжечку чи скляні балони і слоїки. Діжечка для засолування помідорів повинна мати місткість не більше 100 л, бо в більших діжках вони будуть м'ятися. Червоні помідори при засолуванні м'якшають, тому їх належить солити в невеликій тарі.

Щоб солоні помідори були запашніші і смачніші, до них при засолюванні додають прянощі з такого розрахунку (на кожні 10 кг підготованих помідорів):

кропу свіжого (без грубих стебел)	150 г
перцю стручкового пекучого свіжого	10 г
або сушеного	2 г
листіків селери, петрушки або тургуну	50 г
листіків хрону	50 г
листіків смородини	100 г

За відсутності листків смородини, селери, петрушки та ін., належить удвічі збільшити кількість кропу.

Кріп і тургун треба класти до посудини цілими (не подрібненими), щоб не поколотити помідори. Укладені до посудини помідори і прянощі заливають доповна 4—5-відсотковим розчином солі (на 10 л води — 400—500 г солі).

Помідори вкладають до діжок і запечатують так само, як і огірки.

Засолюючи помідори у скляних балонах, їх накривають і так залишають на 8—10 днів, поки мине головний період шумування і вийдуть гази. Потім, якщо з'явилася цвіль, її обережно забирають, доливають балони розсолем і щільно запечатують їх широкими дерев'яними чопами або корками, обгорнутими кількома шарами марлі чи полотна. Запечатані балони радимо згори залити смолою, парафіном або воском. Найзручніше і найпростіше слоїки герметично запечатувати бляшаними покриттями.

Зберігати помідори найкраще в холодному льосі або в комірчині, однак треба стежити за тим, щоб температура не знижувалася там нижче за 0°.

Через 30 днів по засолюванню помідори готові для споживання.

❁ КВАШЕННЯ БУРЯКІВ ❁

Для квашення використовують лише столові сорти буряків з інтенсивним червоним забарвленням м'якушу, без білих прожилків і кілець. Для квашення найкраще брати буряки дрібні й середні, що квасяться цілими. Великі буряки розрізують на дві або чотири частини.

Перед квашенням у буряків обрізують гичку, корінці і бокові відростки, старанно миють і обдирають. Обібрані буряки кладуть до підготованих невеликих діжок або балонів і швидко заливають 3-відсотковим розчином солі (на 10 л води — 300 г солі). Буряки в діжці згори накривають чистим полотном і ошпареним окропом та добре вимитим кругом, на який накладають гніт. В перші дні шумування утворюється велика кількість піни, яку систематично належить збирати з поверхні діжок, кружків та гніту. В міру закінчення бурхливого шумування поява піни припиняється, буряки стають ясніші і м'якші, а розсіл набуває темно-червоного кольору і гострого, кислуватого-солодкого смаку.

По цьому буряки ставлять до холодного льоху для зберігання.

Квашені буряки і квас із них використовують для готування борщів та інших страв.

❁ ЗАСОЛЮВАННЯ ПРЯНОЇ ЗЕЛЕНИНИ ❁

Пряну солону зеленину можна використовувати як приправу взимку і ранньої весни. Солять зеленину кропу, петрушки, селери, тургуну, васильків, меліси, цитрини та ін.

Для консервування беруть свіжу зеленину (перед цвітінням), старанно її перебирають і видаляють стебла, тверді задерев'янілі хвостики та різні домішки. Потім зеленину старанно миють, викладають на сито і споліскують водою. Миту зеленину кришать ножами або рубають сікачами на дрібні частинки (1—1,5 см), кладуть до глиняних або скляних слоїків,

пересипаючи сіллю з розрахунку 200 г на 1 кг зеленини, і ущільнюють її до появи соку. За один-два дні посудину доповнюють посоленою зеленою доверху, запечатують (корками, покриттями) і ставлять на зберігання в холодне місце.

Оскільки для консервування беруть 20% солі, готуючи страви з такою зеленою солі до ринки не кладуть, а додають за смаком до тарілки.

❁ ЗАСОЛЮВАННЯ СОЛОДКОГО ❁ СТРУЧКОВОГО ПЕРЦЮ

Солодкий стручковий перець досить поширений в Україні, особливо в південних областях.

Перець зелений і червоний солять так само, як і іншу городину. Засолюючи перець одержують дуже гарний і смачний продукт, що містить ще й велику кількість вітаміну С.

Для соління беруть свіжий достиглий перець, видаляють у нього хвостики і насінні коробки з насінням (щоб не було надмірної гіркоти).

Обібраний перець дуже щільно вкладають до маленьких діжок або скляних слоївків і заливають 4-відсотковим розчином солі (на 1 л води — 40 г солі).

Ще краще квасити солодкий стручковий перець, фарширований морквою.

Моркву обдирають, миють, кришать на локшину (стовпчики) і ледь переварюють (бланшують). Відібраний здоровий і цілий (з хвостиком) перець надрізують вздовж стручка так, щоб кінці його лишалися нерозрізаними. Через проріз стручок перцю наповнюють фаршем з моркви. Щоб фарш не випадав, перець впоперек стручка перев'язують зеленою петрушкою або селери. Потім перець укладають шарами до малих діжок або великих скляних слоївків, перекладаючи кропом в кількості 200—300 г на 10 кг перцю. Укласти треба щільно, трохи притискаючи згори шари перцю руками. Заповнені діжки або слоїки заливають 6-відсотковим розчином солі, згори кладуть кружка і ледь нагнітають, щоб розсіл покривав перець шаром в 4—5 см.

В перші дні шумування треба систематично збирати піну і стежити, щоб на поверхні розсолу або гніту не утворювалася цвіль.

Фарширований квашений перець багатий на каротин (провітамін А) і на вітамін С. Він дуже смачний, запашний і гарний як салата для всіх м'ясних страв.

❁ ЗАСОЛЮВАННЯ І КВАШЕННЯ КАВУНІВ ❁

Є два види консервування кавунів: квашення і соління. Квасять кавуни заливаючи їх 2—3-відсотковим розчином солі з обов'язковим наступним зберіганням за температури не вище 5°. Квашені кавуни мають приємний кисло-солодкий смак і зберігають запах доданих прянощів.

Солять кавуни заливаючи їх 5-відсотковим розсолем з додаванням або без додавання прянощів. На смак вони кисло-солонувато-солодкі.

Для соління і квашення придатні кавуни лише спілі, свіжі, цілі, без будь-яких механічних пошкоджень. Зелені або перестиглі кавуни для соління непридатні.

Краще солити кавуни невеликі — діаметром не більшим за 15 см і вагою до 1,5 кг.

Способів квашення і соління кавунів багато, але найкращими з них є такі.

1-ий спосіб. Відібрані кавуни миють, обережно кладуть їх шарами до діжки, заливають розсолем і поверх кавунів кладуть дерев'яного кружка і гніт, щоб кавуни не спливали.

Через 1—2 дні діжки з кавунами переносять до холодного льоху, де їх зберігають за температури від 0 до 5°. Через 40—50 днів кавуни просолюють і їх можна споживати.

2-ий спосіб. Якіснішими бувають кавуни, приготовані за такий спосіб. На дно діжки насипають шар чистого піску завгубшки приблизно 2 см, на який щільно вкладають кавуни в один ряд. Згори кавуни посипають дрібно потовченою сумішшю динамону та гвоздики і засипають піском, щоб він заповнив всі порожні проміжки і накрив кавуни шаром в 1—2 см. Потім кладуть другий ряд кавунів, пересипають їх цими ж прянощами, а згори піском, як і перший ряд. Таким чином укладають кавуни доверху діжки, а потім їх заливають розсолем.

Розсіл до діжки належить наливати повільно, поки він не вбереться піском і не накриє поверхню кавунів. Діжку з кавунами накривають дерев'яним кругом і згори кладуть гніт.

Протягом 1—2 днів діжки з кавунами витримують у теплом місці, а потім їх переносять до холодного льоху, де зберігають за температури не вище за 5°.

3-ій спосіб. Інколи квасять кавуни у власному соці. Роблять це так. На дно діжки накладають шар (завгубшки 8—10 см) кришених на невеличкі шматочки стиглих кавунів. На цю масу кладуть ряд цілих митих кавунів. Згори цілі кавуни засипають подрібненими з таким розрахунком, щоб перший ряд кавунів і проміжки між ними були заповнені подрібненою масою. Перекладаючи кожен ряд кавунів подрібненою масою, її одночасно пересипають дрібною сіллю з розрахунку 2—3% до ваги плодів, що їх укладають до діжки. Згори кладуть дерев'яний круг і невеликий гніт.

Биту масу, як правило, готують з потрісканих або розбитих стиглих, але цілком здорових кавунів.

По дводенному витримуванню в теплом місці діжки ставлять до холодного льоху.

❁ КВАШЕННЯ ЯБЛУК ❁

Для квашення необхідно дібрати яблука кисло-солодкі, слабко забарвлені, зі щільним м'якушем. Найліпшими вважають такі сорти яблук: «Антонівка», «Аниж», «Пепінка литовська», «Виноградова» і «Тіролька».

Для квашення яблук можна використовувати діжки невеликих розмірів (до 50 л), а також скляні балони з широкими шийками, місткістю до 15 л. Дно і стінки підготованих діжок, особливо нових дубових, бажано вистелити всередині свіжою пшеничною чи житньою соломкою шаром завтовшки 1—2 см, завчасно перемитою в гарячій воді. Солома має бути чистою, не потемнілою, без сторонніх запахів. Вона запобігає роздушуванню яблук до стінок діжки і надає їм золотавого відтінку.

Квасять яблука цілком здорові, з цілою шкіркою, одного сорту, що їх перед тим старанно миють в чистій холодній воді і обережно вкладають до підготованих діжок щільними рядами на ребро.

При квашенні діжки не заповнюють до верху яблуками, а залишають місце, щоб всередину можна було вкласти горішне дно, яке треба вимити так само, як і діжку.

Горішний ряд яблук накривають шаром соломи або листками смородини, чистим полотном і потім вже вкладають дно діжки.

Щоб яблука не спливали, на вкладене дно кладуть гніт. Вкладені в діжки і придушені гнітом яблука заливають до повна спеціально приготованим розчином з розрахунку 1 л розчину на 1 кг яблук.

Розчин для заливання яблук готують так. На кожні 10 кг яблук беруть 8—10 ст. ложок цукру або 10—15 ложок меду і по 3 ст. ложки солі та житнього борошна. Зі житнього борошна належить завчасно приготувати піспу. Взяті борошно вимішують у невеликій кількості холодної води, а потім заварюють 1,5 склянками окропу.

Цукор, сіль і піспу додають до 9,5 л питної води і вимішують до повного розчинення. Діжки, заповнені яблуками і залиті розчином, залишають у теплом місці на 4—5 днів,

поки не мине бурхливий період шумування. В цей проміжок часу яблука вберуть частину влитого розчину, яку треба долити з таким розрахунком, щоб вставлене дно було накрите рідиною на 3—4 см. Через п'ять днів діжки належить переставити до прохолодного приміщення для повного закінчення шумування і подальшого зберігання. За зазначених умов вже через 35—40 днів квашені яблука можна споживати.

❁ МАРИНУВАННЯ САДОВИНИ ❁

Маринована садовина дуже добра як салата для різних м'ясних страв. Маринують яблука, грушки, сливки, вишні, виноград та іншу садовину. Фруктові маринади можна готувати в маленьких діжках (до 20 л) або в скляних балонах і слоїках.

В діжках готують гострі маринади з вмістом 1,0—1,5% оцтової кислоти, а в скляних слоїках — слабкокислі, з вмістом оцтової кислоти 0,2—0,6%. У домашніх умовах радимо готувати слабкокислі пастеризовані маринади, оскільки смак їх значно ліпший, ніж у гострих.

Для маринування відбирають плоди і ягоди достиглі, правильної форми, без пошкоджень і плям, не уражені хворобами, не гнилі.

Перед тим як приступити до маринування, садовину старанно миють у воді, яблука і грушки оббирають, видаляють у них серцевини і кришать на часточки. Решту плодів маринують цілими.

Щоб обібрані і покришені плоди не потемніли, їх по кришенню негайно занурюють у 2-відсотковий розчин солі (20 г солі на 1 л води). Накришені яблука і грушки, а також сливки перед укладанням їх до слоїків обварюють в гарячій воді за 85°. Роблять це так. Підготовану садовину насипають до сіткової дротяної або іншої металевої посудини з невеликими отворами і занурюють її в ринку з гарячою водою. Плоди згори накривають круглою дощечкою, щоб вони не спливали.

Тривалість обварювання яблук — 8—10 хв., груш і сливок — 4—5 і іншої садовини — 2—3 хв.

По обварюванню садовину швидко охолоджують водою і вкладають до слоїків. Виноград по миттю і обдиранню укладають до слоїків без обварювання.

Перед укладанням садовини до слоїка, на дно його кладуть прянощі — запашний перець, цинамон і гвоздику. На однолітрового слоїка беруть 7—10 зерен запашного перцю, 1—2 невеликі шматочки цинамону та 5—8 зерен гвоздики. Слоїки зі садовиною і прянощами заливають маринадовим розчином, що складається з води, цукру, солі і оцту. Для заливання літрового слоїка зі садовиною потрібно приблизно 0,5 л маринадового розчину, що готують так. До поливаної або алюмінієвої ринки наливають 2 склянки води, всипають 120 г цукру та 10 г солі і всю цю масу переварюють 10 хв. По охолодженню до розчину додають маленькими дозами 50 см³ або біля 1/2 гранованої склянки 9-відсоткового столового оцту і добре мішають.

Одержаним маринадом заливають садовину, укладену до слоїка, запечатують її бляшаною покриткою або запечатують вареним корком і заливають згори розтопленим сургучем, смолою або парафіном. Герметично запечатані слоїки пастеризують. Роблять це так. Наповнені слоїки ставлять до ринки, на дно якої кладуть дерев'яну ґратку, щоб слоїки не потріскалися від нагрівання. Крім того, бажано кожного слоїка загорнути сіном або ганчіркою, щоб запобігти розбиванню.

До ринки наливають холодну воду з таким розрахунком, щоб вона заповнила слоїки на 3/4 їх висоти, ринку ставлять на плиту і доводять температуру води до 85°. За такої температури півлітрові слоїки витримують 20, літрові — 30 і трилітрові — 40—50 хв. По закінченню пастеризації слоїки залишають в ринці вистигати і потім ставлять їх в прохолодне місце для зберігання.

МАРИНУВАННЯ ГОРОДИНИ

Для готування маринадів використовують огірки, помідори, цибулю, патисони, капусти білоголовою, червоноголовою та цвітну, буряки, перець солодкий і стручкову квасолю.

Кожний вид городини можна маринувати окремо і в суміші з іншими («асорті»).

Городинові маринади можна приготувати в маленьких діжках або в скляних балонах і слоїках.

Для того щоб вберегти замариновану в діжках городину від псування, вміст оцтової кислоти в них повинен становити 1,2—1,8%; такі маринади називають гострими. Маринади, розфасовані до слоїків, герметично запечатують і пастеризують, а тому вміст оцтової кислоти в них можна довести до 0,4—0,9%. Такі маринади називаються слабкокислими і за смаком вони незрівнянно ліпші за гострі.

Для маринування відбирають городину правильної форми і одного розміру, без слідів ударів, не уражену хворобами, без загнивання. Добираючи помідори, у них відривають хвостики, у моркви — гичку, а стручки бобів сортують за величиною і обрізують їхні кінчики з обох боків. У цвітної капусти обривають листки і ділять на окремі суцвіття. Цибулю очищують від цибулиння, відрізають шийку і денце. Підготовану городину старанно миють у чистій воді, ще раз оглядають і викидають пошкоджену та непридатну для маринування. Деяку городину обварюють окропом так само, як і садовину.

Тривалість обварювання окремої городини така (у хв.): цвітної капусти — 2—3, червоноголовою — 1—2, цибулі — 2—3, моркви — 3—4 і буряків — 15—20.

Щоб цвітна капуста не потемніла, її належить бланшувати в посоленій воді (на 1 л води — 10 г солі).

Стручкову квасолю бланшують доти, поки м'якуш не стане еластичним і не буде ламатися від згинання.

Свіжі огірки можна не бланшувати, але коли їх потримати 2—3 сек. в окропі, вдається зберегти їхнє гарне зелене забарвлення.

Слід пам'ятати, що консистенція недообвареної сировини груба, а переобварена городина в маринаді розлазиться.

По обварюванню городину швидко охолоджують в холодній воді і обдирають, а потім кришать: квасолю — на шматочки завдовжки 2—3 см, моркву — на кубики (1,5 x 1,5 см) або тонкі кружальця.

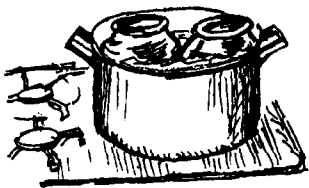
Якщо для маринування беруть солону городину (огірки, помідори), то її належить вимочувати у часто змінюваній воді протягом 14—16 год. для видалення надвишку солі.

Підготовану городину укладають до діжок або слоїків, куди перед тим кладуть прянощі і заливають маринадним розчином. З прянощів, використовуваних для овочевих маринадів, найчастіше беруть чорний перець, запашний перець, гвоздику, цинамон, лаврове листя.

Замість гвоздики і цинамону можна використати хрін, кріп, селеру, зелень петрушки, тургун і листя смородини. Прянощів беруть стільки ж, як і для маринування плодів.

Маринадова заливка складається з розчинених у воді солі, цукру та оцтової кислоти. В заливці має бути солі 2—5% і цукру 3—8%. Це означає, що на 1 л води треба брати від 20 до 50 г солі і 30—80 г цукру. Приготований розчин солі та цукру переварюють 10 хв., а потім його проціджують (для вияснення) через полотно або фланелю. По тому як розчин вистигне, до нього додають оцтову кислоту: 1,5 склянки 9-відсоткового оцту для гострих маринадів і $\frac{3}{4}$ склянки — для слабкокислих. На кожний кілограм підготованої городини витрачають приблизно 1 л маринадового розчину.

Городину, укладену до слоїків, пастеризують так само, як і фруктові маринади.



Пастеризація
консервів

ГОТУВАННЯ ТОМАТУ-ПЮРЕ

Гарне червоного кольору і смачне пюре одержують лише з цілком достиглих і неуражених помідорів. Відібрані стиглі (червоні) плоди треба добре помити водою і обварити до повного розм'якшення в такий самий спосіб, як рекомендовано обварювати фрукти для маринування. Якщо немає бланшувальної сітки, помідори належить укласти до поливаної або алюмінієвої ринки, налити до неї одну склянку води, накрити покриттям, поставити на вогонь і гріти до повного розм'якшення помідорів. Розм'яклі помідори треба відразу ж гарячими протерти крізь металеве сито з маленькими отворами (1,5—2 мм) або на спеціальній протирці, щоб видалити насіння і шкірку. По цьому починають варити пюре.

Для варіння пюре найкраще користуватися поливаними мисками або плоскими алюмінієвими чи поливаними ринками. В глибоких ринках пюре вариться дуже довго, набуває коричневого кольору, а інколи, пригоряючи, і неприємного гіркуватого присмаку. Поливана посудина має бути з цілою, непошкодженою емаллю, щоб осколки її не потрапили до пюре.

Протерту помідорову масу виливають до приготованої для варіння пюре плоскої ринки або миски і виварюють, безперервно мішаючи чистою дерев'яною ложкою, до однієї третини початкового її обсягу.

Спочатку, поки маса закипить, її варять на малому вогні, а з початком кипіння вогонь збільшують і цілий час підтримують енергійне кипіння. Під час варіння пюре миска або ринка, в якій варять, повинні лишатися ненакритими.

Треба стежити, щоб виварювана маса не пригоріла, для цього мішаючи, водять ложкою по дну ринки чи миски, що стоять на вогні.

Щоб запобігти пригорянню, роблять ще й так. До оцинкованої миски наливають 15—20-відсотковий розчин солі (на 1 л води $\frac{3}{4}$ або повну склянку солі), кладуть на дно 5—6 невеликих камінців завгрубшки 2—3 см і ставлять на них миску чи ринку з приготованою для виварювання помідоровою масою. Соляного розчину треба налити до оцинкованої миски стільки, щоб він омивав не лише дно, а й боки вставленої до нього ринки чи миски для варіння. В такий спосіб помідорова маса підігріватиметься киплячим розчином солі, а не вогнем, і пюре не пригорить.

Коли пюре готове, до нього, не припиняючи нагрівання, належить додати солі (приблизно 1—2 ст. ложки на 1 л пюре), добре перемішати ложкою, щоб сіль розчинилася, і довести до кипіння. Готове посолене пюре гарячим наливають до пляшок ополоником за допомогою чистої лійки, запечатують їх корками, згори заливають розтопленим сургучем, смолою, парафіном або воском і так зберігають.

Перед наливанням пюре пляшки треба чисто вимити і нагріти, щоб вони не потріскалися. Заповнюють їх по вінця і відразу ж щільно затикають пропареним в окропі корком.

Перед заливанням пляшок смолою, сургучем та іншими речовинами треба шийки їх насухо витерти чистою полотниною, а верх корків висушити, бо інакше ні смола, ні інші речовини не пристануть і швидко обсіпляться.

Замість пляшок томат-пюре можна налити до нагрітих консервових слоївків, що запечатують так само, як і слоїки з маринадами.

Приготоване і розлите в зазначений спосіб пюре може зберігатися до одного року. Зберігати його найкраще в прохолодному місці.

ГОТУВАННЯ ПОВИДЛА

Повидло можна варити з будь-якої садовини (яблук, грушок, сливок, морелів, вишень та ін.), але найчастіше варять повидло з яблук і сливок. Для домашнього печива (солодкі пироги, торти, тістечка) краще варити повидло морелеве або вишневе.

Яблука належить брати осінніх сортів, кислі (найкраще «Антонівку»), а зі сливок — дуже добрі для повидла «Угорки». Морелі і вишні можна брати будь-яких сортів.

Плоди завчасно треба добре перебрати, лишаючи лише цілі та здорові. Всі червиві, загнилі й запліснявілі вишні треба викинути, а яблука, сливки, морелі — старанно обчистити, викинувши пошкоджені частини. Відібрані плоди добре миють і відривають хвостики. Зі сливок, морелів і вишень вибирають кісточки, причому стежать, щоб зберегти спливаючий сік.

Потім яблука обварюють до повного розм'якшення так само, як і при маринуванні. Якщо немає обварювальної сітки, обварюють або обпарюють яблука так. На дно чистої глибокої ринки кладуть 5—6 невеликих добре митих камінців (завгрубшки 4—5 см), рівномірно розподіляють їх по дну і кладуть на них дерев'яного кружка (можна з фанери) продірявленого в багатьох місцях.

По цьому до ринки наливають стільки води, щоб вона накрила камінці, доверху заповнюють яблуками, накривають покриткою і ставлять на вогонь. Плоди будуть ошпарюватися парою киплячої на дні ринки води. Кип'ятити треба на повільному вогні до повного розм'якшення плодів. Однак не можна допускати розварювання їх, щоб не втрачати цінних речовин. Звичайно, від початку, кипіння яблука ошпарюються за 25—30 хв. Ошпарені плоди протирають на протирках, звичайних рідких ситах або крізь друшляк з отворами не більше 2 мм. Так одержують пюре з яблук.

Пюре зі сливок, морелів та вишень готують інакше.

Очищені від кісточок плоди разом зі соком, що витік з них, поміщають до ринки, наливають трохи води (1 склянку на 3—5 кг плодів), накривають покриткою і переварюють до повного їх розм'якшення. Час від часу покритку знімають і мішають плоди ложкою, щоб не пригоріли і рівномірно розварилися. Проварену садовину гарячою разом зі соком, що з неї сплив, для одержання пюре протирають так само, як яблука.

Готове пюре зливають до миски для варіння або плоскої ринки і на невеликому вогні переварюють 10—15 хв. Потім додають цукор-пісок, добре мішають його з пюре і варять повидло. На кожний кілограм пюре беруть 800 г цукру.

Пюре з цукром спочатку варять на невеликому вогні, а по тому як маса закипить, вогонь посилюють і цілий час підтримують енергійне кипіння. Під час варіння киплячу масу безперервно треба перемішувати дерев'яною ложкою або лопаточкою, щоб не пригоріла. Варіння закінчують, коли маса досягне $\frac{3}{4}$ початкового обсягу пюре з цукром. На цей момент повидло набуває приємного запаху звареного продукту і настільки виварюється, що при зберіганні не грає і не пліснявіє.

Коли варіння повидла закінчене, його гарячим наливають до скляних слоїків і залишають їх ненакритими до повного вистигання. По вистиганню повидла слоїки накривають папером: спочатку пергаментовим, навощеним або целофаном, а потім чистим обгортковим і тісно зав'язують шпагатом.

Зазначений папір можна замінити чистим письмовим в два-три шари.

Слоїки з повидлом треба зберігати в сухому місці.

🌿 ГОТУВАННЯ ВАРЕННЯ 🌿

Варення варять зі суниць, полуниць, малини, вишень, морелів, сливок, смородини, яблук та інших плодів.

Щоб одержати хороше варення, треба брати плоди і ягоди свіжі, стиглі, непошкоджені, середнього або крупного розміру. Цукор беруть сухий або у формі міцного цукрового сиропу, що його готують розчиненням цукру в гарячій воді; міцність сиропу для різних видів плодів та ягід вагається від 50 до 70%.

Щоб одержати сироп міцністю 50%, треба на 1 кг цукру взяти 1 л гарячої води (5 гранованих склянок), для сиропу міцністю в 60% — на 1 кг цукру 0,6 л води (3 склянки); для сиропу в 70% — на 1 кг цукру — 0,4 л води (2 склянки).

Варення належить варити в невеликих мисках з міді, алюмінію, неіржавіючої сталі або в поливаному посуді.

В домашніх умовах варення можна зварити за один раз або за кілька разів.

Варення буває кращої якості тоді, коли його варять за кілька разів по 5—10 хв. з проміжками в 5—12 год. В такому разі ягоди й плоди добре просочуються сиропом і сироп набуває гарного кольору. Багато різних ягід і плодів варять не за один раз, а в кілька прийомів — два, три і навіть п'ять.

Варять варення так: підготовані і покриті фрукторізками плоди кладуть до миски, заливають гарячим цукровим сиропом і ставлять на 3—4 год., щоб сироп їх просочив. Миску, в якій містяться садовина і сиропи, ставлять на вогонь, доводять до кипіння і переварюють кілька хвилин.

Потім варення забирають з вогню і залишають його для вистоювання. Якщо варення варять в поливаній мисці, то й вистоюють його в ній; якщо ж в металевій, особливо в мідній, то для вистоювання його переливають до поливаної, порцелянової, фаянсової або глиняної посудини.

Під час вистоювання цукор зі сиропу проникає в плоди, що запобігає їх зморщуванню за подальшого варіння. Шум, що утворюється за варіння на поверхні варення, треба збирати шумівкою. Кінець варіння можна визначити за такими ознаками: сироп, взятий з миски, по охолодженню спливає з ложки великими краплями, плоди і ягоди не спливають; крапля охолодженого сиропу, на тарільчику або на нігті, не розпливається, а крапнута до склянки з холодною водою — падає на дно, не розчиняючись; термометр, занурений в переварене варення, має показувати біля 106°.

В добре звареному варенні сироп має бути густий і прозорий, а садовина, добре насичена цукровим сиропом, не зморщена, не розварена і зберігати свою форму. Готове варення наливають до скляних слоївків, вимитих та ошпарених окропом і добре висушених. Згори слоїки з варенням закривають так само, як і слоїки з повидлом. Зберігати варення належить в темному і сухому місці.

СУНИЧНЕ, ПОЛУНИЧНЕ ТА МАЛИНОВЕ ВАРЕННЯ

Варення варять за два, максимум за три рази.

На 1 кг очищених ягід — 1,3 кг цукру і 2,5 склянки води. З води і цукру готують сироп. З ягід оббирають хвостики і чашолистки, заливають їх приготованим сиропом і залишають стояти 3—4 год. По вистоюванню миску ставлять на вогонь, доводять ягоди до кипіння і переварюють 5—7 хв. Потім варення забирають з вогню, дають йому ще раз вистоятися 3—4 год. і варять до готовості.

Варення з цих ягід можна також зварити за один раз або ж за кілька разів. Для цього дають ягодам закипіти, потім охолоджують 10—15 хв., знову переварюють, і так 4—5 раз, до готовості.

Замість сиропу можна засипати ягоди цукровим піском і по вистоюванню (3—4 год.) варити до готовості за один раз. На 1 кг ягід беруть 1,3 кг цукру.

ВИШНЕВЕ ВАРЕННЯ

Це варення варять з кісточками і без кісточок. Кісточки з вишень вибирають шпилькою, зробленою з дроту у формі петлі, або вибивалкою.

На 1 кг вишень беруть 1,2 кг цукру і 3 склянки води. Із цукру та води готують сироп, яким (гарячим) заливають плоди.

Варення з вишень з кісточками варять за 2—4 рази. Між кожним варінням дають йому вистояти по 5—6 год.

Вишні без кісточок можна варити і без тривалого вистоювання, як зі суниць, з 4—5-разовим охолодженням по 10—15 хв.

СМОРОДИНОВЕ ВАРЕННЯ

Відібрані й цілком стиглі ягоди смородини занурюють в окріп на 5 хв., щоб зробити шкірочку еластичною і полегшити проникнення цукру в ягоди. Потім зливають воду, ягоди заливають сиропом і варять за один раз до готовості без завчасного вистоювання.

На 1 кг ягід — 1,5 кг цукру і 4 склянки води. З води і цукру готують сироп.

Зі смородини можна приготувати варення в холодний спосіб, тобто без варіння. Для цього ягоди смородини відсортовують від усіх сторонніх домішок, видаляють сухі чашечки, старанно миють, а потім пропускають крізь м'ясорубку.

Одержану масу старанно вимішують з цукровим піском з розрахунку 2 кг цукру на 1 кг смородини. Холодне варення накладають до підготованих слоїв і запечатують. Законсервована так смородина може зберігатися в прохолодному місці 6—8 місяців.

Висока концентрація цукру і велика кислотність ягід забезпечують збереження їхнього свіжого вигляду, смаку й запаху.

Крім того, в смородині зберігається значна кількість вітаміну С.

ЯБЛУЧНЕ ВАРЕННЯ

Яблука обдирають і вирізують сім'яні гнізда, кришать на шматочки завгрубшки 15—20 мм, обварюють в окропі 5—10 хв., по чому охолоджують у чистій протічній воді. Щоб зберегти шматочки яблук цілими, варять за 3 рази з проміжками для вистоювання по 12 год.

Для початкового заливання беруть гарячий сироп 50-відсоткової міцності. На 1 кг підготованих плодів такого сиропу беруть 1,2 кг. Для готування зазначеної кількості сиропу належить взяти 0,6 кг цукру і 3 склянки води.

В цьому сиропі плоди витримують протягом 3—4 год., а потім варять. При другому і третьому варінні на кожний кілограм плодів додають 0,5 кг 70-відсоткового сиропу, що готують змішуванням 350 г цукру з $\frac{3}{4}$ склянки води.

ГРУШКОВЕ ВАРЕННЯ

Грушки миють, обдирають, вирізують сім'яні гнізда, кришать на частки завгрубшки 15—20 мм і обварюють в окропі 10—15 хв.

Потім плоди охолоджують, заливають сиропом і далі роблять так само, як і за варіння варення з яблук.

АЙВОВЕ ВАРЕННЯ

Плоди айви готують так само як і яблука, але обварюють їх в окропі протягом 10—20 хв. Варення з айви варять так само, як і варення з яблук.

ВАРЕННЯ З РАЙСЬКИХ І КИТАЙСЬКИХ ЯБЛУК

У цих плодів видаляють чашолистки, коротко обрізують хвостики, а плоди наколюють. Такими їх обварюють у гарячій воді за температури 80° не менше ніж 3 хв. по чому занурюють в холодну воду і охолоджують. Підготовані плоди варять за 4 рази з витриманням по кожному варінню по 12 год.

Спочатку заливають плоди гарячим сиропом, дають вистоятися 3—4 год., а потім варять. Для готування сиропу беруть 0,8 кг цукру і 2 склянки води на кожний кілограм яблук. При трьох наступних варіннях також додають сиропу, для готування якого беруть по 200 г цукру і 0,5 склянки води на кожний кілограм плодів.

По останньому варінню варення витримують протягом доби у прохолодному місці, по чому наливають до слоївків.

СЛИВОВЕ ВАРЕННЯ

У сливок обривають хвостики, плоди наколюють, заливають гарячим сиропом і дають вистоятися 3—4 год. Великі сливки розрізують навпіл і варять без кісточок. Варять за 4 рази. На початку варіння, а також перед другим, третім і четвертим варінням додають таку ж кількість сиропу, як і для варення з райських яблук.

Тривалість вистоювання перед кожним варінням — 8 год.

МОРЕЛЕВЕ ВАРЕННЯ

Дрібні морелі наколюють і варять цілими, а великі розрізують по борозенці на половинки і варять без кісточок.

Морелі також варять за 4 рази з використанням сиропу такої ж кількості і такої ж міцності, як і за варіння варення зі сливок.

Тривалість вистоювання між окремими варіннями 12 год.

ПЕРСИКОВЕ ВАРЕННЯ

З плодів персиків обдирають шкірку і варять: дрібні — цілими з кісточками, а великі — розрізаними на дві або чотири симетричні частини. Щоб полегшити обдирання шкірки, персики обливають окропом. Якщо обібрані персики мають щільний м'якуш, їх обварюють у воді за 85° протягом 5 хв., а потім охолоджують.

Варення готують так само, як і зі сливок.

АГРУСОВЕ ВАРЕННЯ

В агрусу обривають хвостики і ягоди обварюють не менше 5 хв. у гарячій воді за 80°. Варять за два або чотири рази. Підготовані ягоди заливають гарячим сиропом і витримують у ньому 3—4 год. Для готування сиропу беруть 1,5 кг цукру і 4 склянки води на кожний кілограм підготованих ягід. Потім варення ставлять на вогонь і варять кілька хвилин. Між варіннями ягоди витримують у сиропі протягом 8 год.

Для збереження зеленого забарвлення ягід варення по закінченню варіння треба швидко охолодити.

КИЗИЛОВЕ ВАРЕННЯ

У кизилу обривають хвостики і обварюють плоди протягом 5 хв. у гарячій воді за 80°.

Кизил варять з кісточками за 2 рази з вистоюванням по 8 год. Для першого варіння беруть сироп, що готують розчиненням 0,8 кг цукру в 5 склянках води, а для другого варіння — 0,7 кг цукру на 1,5 склянки води на кожний кілограм плодів.

ЖУРАВЛИНОВЕ ВАРЕННЯ

Добре миту і підготовану журавлину заливають киплячим сиропом і варять до готовості за один раз. На кілограм підготованих ягід беруть 1,5 кг цукру і 4 склянки води.

З цукру і води готують сироп.

СУШІННЯ ПЛОДІВ

В домашніх умовах найчастіше сушать яблука, грушки, морелі, сливки та вишні. Сушені плоди можна дуже довго зберігати в сухих приміщеннях за звичайної температури. Плоди можна сушити в духовці, в печі, на горіщі під залізним дахом, а також на сонці.

Сушать підготовані плоди на залізних бляхах або на спеціально зроблених дерев'яних рамах, обтягнутих сіткою з дірочками квадратної форми розміром 5 x 7 мм.

Рами роблять прямокутної форми, а сітку закріплюють на них планками, прибиваючи останні цвяхами. Сітку можна зробити з луженого дроту або тонкого шпагату. Використовують для цього також звичайну рибальську густу сітку, рідкий мішок, марлю або дерев'яні тоненькі планочки.

Сушіння в печі. Щоб уникнути пригоряння і запарювання продуктів, треба, щоб вони під час сушіння добре обвіювалися теплим повітрям. Для цього в кутках і посередині печі на черинь кладуть цеглини, на які ставлять сита з підготованими для сушіння плодами. Знизу під заслінку теж кладуть дві цеглини, а горішній край заслінки відгинають.

Трубу на початку сушіння треба тримати напіввідкритою, а наприкінці сушіння — закрити.

Можна сушити фрукти не лише в печах, але і на плиті. Для цього на краї плити, що не нагріваються, кладуть цеглини в 2—3 шари і на них ставлять сита зі садовою.

Сушіння на сонці. Для сушіння плодів на сонці треба обладнати спеціальний майданчик. Його належить влаштувати в садках або в інших місцях, віддалених від доріг, скотних дворів та інших місць забруднення.

При цьому треба передбачити, щоб майданчик мав деякий схил на південь, не був затіненим і мав вільний доступ повітря. Призначений для сушіння майданчик очищують від трави, сміття, пилу, поливають кілька разів глиняним розчином і добре утрамбовують. На цьому майданчиківі зі жердин роблять підставки, на яких розміщують сушильні сита з плодами.

Замість підставок можна вбити в землю кілки і на них ставити сита.

Тривалість сушіння плодів на сонці в днях приблизно така: яблук — від 2 до 3,5, грушок цілими плодами — від 3 до 5, покришених на шматочки — від 2 до 4, сливок — від 3 до 5, вишень — від 2 до 4.

При сушінні плодів на горищах і дахах їх так само належить висипати на сита, під які обов'язково підкладають підставки з цегли, дерева та ін.

Коли ставити сита безпосередньо на дах, плоди погано обвіваються повітрям і можуть зацвісти.

СУШІННЯ РІЗНИХ ВИДІВ ПЛОДІВ

Сушіння яблук. Плоди сортують за розміром, викидають всі нездорові та гнілі і старанно миють. Яблука готують для сушіння двома способами. Перший, найпростіший, коли помиті яблука, у шкірці та зі серцевиною, кришать на частки та половинки і розкладають на сита.

При другому, поліпшеному способу, яблука обдирають і вирізують серцевини, а потім кришать на кружальця завгрубшки 5—7 мм. Щоб покришені шматочки яблук не потемніли, їх перед сушінням витримують протягом 2—3 хв. в 1-відсотковому розчині солі (10 г солі на 1 л води).

Накришені яблука висипають на сита шаром в 5—6 см. Яблука в печах сушать спочатку за 80—85°, а потім наприкінці сушіння — за 50—55°. Тривалість сушіння яблук за цієї температури — 4—6 год.

Сушіння грушок. Грушки сортують, миють і сушать цілими. Великі плоди розрізують навпіл. Цілі грушки розкладають на сита в один шар, а половинки — в два. Грушки сушать за тієї ж температури, що й яблука. Тривалість сушіння цілими плодами — біля доби, а розрізаними — 16—20 год.

Сушіння сливок. Найцінніший чорнослив одержують з угорки. Для сушіння беруть цілі, здорові і стиглі сливки, відсортовані за розміром.

По сортуванню сливки миють і занурюють на 1—1,5 хв. в киплячий 1-відсотковий розчин питної соди (10 г соди на 1 л води). Потім їх старанно миють водою для видалення соди і викладають на сита шаром в 1—2 плоди.

Щоб при сушінні плоди не тріскалися і не втрачали соку, їх сушать за 2—3 рази.

Спочатку сушать 3—4 години за 0—45°, потім залишають плоди на цих же ситах на 4—5 годин, по чому їх остаточно висушують за 65—70°.

Сушіння вишень. Вишні перебирають, відривають хвостики, миють і засипають на сита шаром завгрубшки 4—5 см. Спочатку вишні сушать за 50—55°, а наприкінці сушіння температуру доводять до 75—80°.

❧ КОНСЕРВУВАННЯ ГРИБІВ ❧

Свіжими гриби зберігаються дуже короткий час, а тому їх треба законсервувати. Найліпшими з відомих способів консервування є сушіння, маринування та соління.

Консервують гриби молоді, свіжі, цілі, міцні, незабруднені і не червиві.

СУШІННЯ ГРИБІВ

Для сушіння придатні, як правило, лише губчасті гриби — білі, підосичники, підберезники, масляки, моховики, тобто такі, в яких нижня поверхня шапки подібна до губки.

Перед сушінням гриби не миють, а обтирають вологою полотниною й обрізують кінці ніжок.

Гриби сушать в тих же умовах, що й плоди. Їх можна сушити, нанизавши на нитки або на дерев'яні шпильки, закріплені на дошці. Починати сушіння грибів належить за 50°, а закінчувати за вищої температури — 70°.

СОЛІННЯ ГРИБІВ

Для засолювання використовують рижки, грузди, вовнянки, білянки та деякі інші гриби. Щоб позбавити гіркоти грузди і білянки, їх вимочують у чистій холодній воді 2—3 дні, міняючи щоденно воду.

Замість вимочування гриби можна переварити 15—20 хв. у киплячому 3-відсотковому розчині солі, потім перелити їх на сітку для охолодження.

Вимочені гриби вкладають шапками вниз до діжок або скляних слоїків негрубими шарами (4—5 см кожний), рівномірно пересипаючи їх сіллю з розрахунку 40 г на 1 кг грибів. По заповненню грибами посудину накривають полотниною, потім кладуть кружка, а згори гніт.

Засолені гриби незабаром випускають сік і через 2—3 дні осідають.

По цьому до посудини докладають свіжих грибів, пересипаючи їх сіллю.

Через 4—6 тижнів по засолюванню гриби придатні для споживання. Зберігати мариновані і солоні гриби належить в прохолодному місці за температури 1—3°. При цьому треба стежити за тим, щоб гриби весь час були в маринаді або в розсолі, збирати з поверхні плісняву, обмивати кружка і гніт.

МАРИНУВАННЯ ГРИБІВ

Маринувати найкраще білі гриби або їхні ніжки. В домашніх умовах можна також маринувати підосичники, підберезники, масляки, лисички та осінні опеньки.

Перед маринуванням гриби належить старанно обчистити, обрізати ніжки до самої шапки і помити, а масляки, підосичники і опеньки облити кілька разів окропом. Підготовані гриби засипають до низької поливаної або алюмінієвої ринки, куди додають солі, прянощів і оцтової кислоти.

На 2 кг свіжих грибів беруть 100 г солі і 1 склянку оцту 9-відсоткової міцності. Для збереження кольору білих грибів, підберезників і підосичників належить також на 1 кг грибів додати 6 г цитринової або виннокам'яної кислоти.

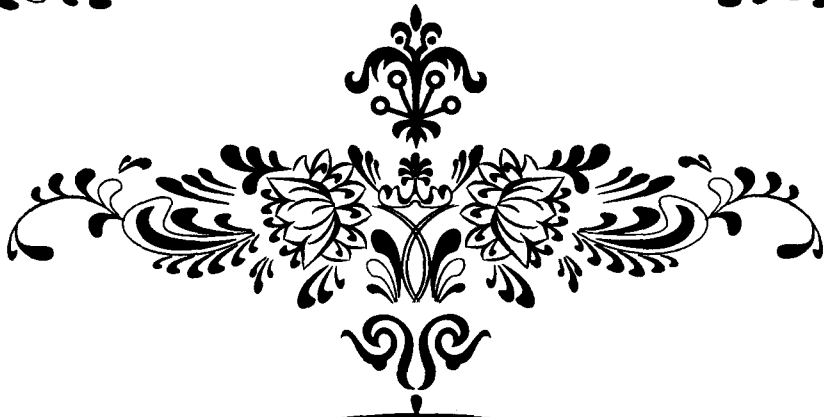
Спочатку гриби варять у воді зі сіллю, обережно мішаючи. Коли вода закипить, до ринки додають прянощі і оцет. Від початку кипіння опеньки варять 8 хв., а решту грибів — 10—15 хв. Під час варіння не треба допускати дуже бурхливого кипіння. Шум, що утворюється, збирають шумівкою. Прянощі беруть з розрахунку на 10 кг грибів: лаврового листя — 2 г; цинамону, запашного перцю, гвоздики — по 1 г.

Для поліпшення смаку інколи додають на зазначену кількість грибів ще 150 г цукру. Щоб гриби не переварилися, по варінню їх належить швидко охолодити.

Готовість грибів визначають за такими ознаками: нормально виварені гриби починають опускатися на дно ринки, а маринад (розсіл) висвітлюється і стає трохи тягучим.

Через 15—20 днів гриби добре насичуються маринадом і стають придатними для споживання.





**ЗБЕРІГАННЯ
ПРОДУКТІВ**





ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ, ЩО ШВИДКО ПСУЮТЬСЯ

Зберігання продуктів на кризі. Охолоджувані продукти не треба класти безпосередньо на кригу, бо на ній можуть бути шкідливі бактерії, що потрапляють на продукт. Під продукт треба підстилати чисту церату або марлю.

Користуючись електрохолодником, необхідно дотримувати таких правил:

1. Не ставити до камери холодильника гарячих страв або напоїв — їх належить спочатку охолодити до кімнатної температури.

2. Продукти з різким запахом (риба, сир) треба ставити до холодильної камери в щільно накритій посудині або загорнувши в провощений папір, пергамент чи целофан. Інакше інші продукти, що зберігаються в холодильнику, можуть набрати їхнього сильного запаху.

3. Полиці в шафі не застеляти папером, бо він заважає нормальній циркуляції повітря.

4. Не допускати надмірного доступу повітря до холодильної камери; дверцята шафи відчиняти якомога рідше.

5. Коли товщина снігового покриву на морозникові (випарникові) буде більша за 5 мм, показник регулятора треба поставити на «танення», піддонник випарника належить поставити так, щоб вода не падала поза ним і не потрапляла на продукти; зішкрябувати кригу з випарника **не можна**.

6. Зізовні шафу треба витирати від пилу, жирних плям та бруду, обмивати мильною водою, а потім насухо протирати фланелею; хромовані деталі протирають чистою м'якою суконкою.

Добре зберігати в холодильнику городину та фрукти. В'яла городина набуває в ньому своєї попередньої свіжості. Перед тим, як вкласти городину або фрукти в холодильник, їх треба помити, дати стекти воді, видалити частини, що не вживаються для страв і витерти рушником. Вишні при зберіганні в холодильнику промивати не слід, бо вони від цього швидко псуються, їх треба зберігати в тарілках немитими на нижній полиці, де температура вища, ніж на горішній полиці.

М'ясо, загорнуте в провощений папір, пергамент або целофан, може зберігатися в холодильнику протягом 8—10 днів.

Якщо треба зберегти продукти протягом двох і більше тижнів, їх загортають у водонепроникний папір і кладуть невеликими порціями до морозника.

Яйця для тривалого зберігання треба загорнути у провощений папір, вкласти до накритого посуду і поставити на середню полицю електрохолодника.

Масло зберігають у закритій посудині або в пергаментовому папері; за недотримання цього воно набуватиме запаху інших продуктів, що зберігаються в холодильнику.



Молоко треба ставити поблизу стінки морозника, а напої подалі від неї, оскільки при замерзанні пляшки можуть тріснути.

Зберігання м'ясних продуктів без криги. М'ясні продукти можна зберігати 3—4 дні без криги. Для цього в домашніх умовах користуються різними способами, мета яких полягає в припиненні доступу повітря до м'яса.

Для цього м'ясо заливають збираним молоком, накривають чистим рушником і ставлять у прохолодне місце. Молоко швидко зсядеться, щільно вкриє м'ясо і не пропустить до нього повітря. Крім того, молочна кислота створює несприятливі умови для діяльності бактерій, що викликають псування м'яса.

Готуючи з такого м'яса страву, його завчасно добре миють і обсушують рушником.

Є ще й інший спосіб зберігання м'яса: до глибокої поливаної посудини або глиняного горщика кладуть м'ясо і заливають його окропом. Від окропу м'ясо побіліє, тобто завариться горішній шар білку, що перешкоджатиме доступові повітря. Згори м'ясо можна залити топленим смальцем, що також перешкоджатиме доступові повітря.

Щоб зберегти м'ясо від псування, його можна пересипати тертим хроном або вимочити в оцті, не миючи м'яса перед тим водою.

Птахи довше зберігаються тоді, коли їх загорнути в чисту, намочену в оцті полотнину.

Запобігання від псування м'ясних продуктів мухами. Влітку мухи псують м'ясо, відкладаючи на ньому свої яєчка. Уникнути цього можна зберіганням м'яса в холодному місці, загорнувши його в тканину, змочену міцним розсолем.

Щоб зберегти від псування мухами шинку, треба її місця, не вкриті шкуркою, а також навколо кістки, натерти дрібно натовченим перцем.

Шинку від мух можна зберегти також в рідкому мішку, наповненому чистим дрібно кришеним сіном. Всередину мішка шинку кладуть так, щоб сіно закривало її з усіх боків. Мішок зав'язують і підвішують у сухому місці.

Сало можна зберігати в ящику, перекавши кожний шар його соломою.

Поновлення соковитості шинки. За тривалого і неправильного зберігання шинка втрачає соковитість. Щоб поновити її, треба відрізати від окосту потрібну кількість шматків і залити їх молоком.

Через деякий час м'ясо набуває яскраво-червоного кольору, стає ніжним і втрачає надмірно солоний смак.

Зберігання риби і раків без криги. Щоб довше зберегти свіжу рибу, її треба вительбушити, видалити зябра і витерти насухо всю внутрішню порожнину. Особливо треба стежити за тим, щоб не лишилося слідів крові чи слизу. Потім обкласти порожнину промокальним папером, завчасно насиченим сіллю і висушеним. По цьому кожну рибину загортають у сухий чистий папір. Добре зберігається риба також у торфовому порошок.

Раки треба зварити, вкласти до скляних слоївків зі солоною перевареною водою і герметично закрити.

Зберігання яєць. Яйця швидко псуються під впливом мікробів гниття, що проникають через пори шкаралупи. Тому, щоб зберегти яйця від псування, необхідно припинити доступ до них повітря. Цього можна досягти так.

1. Яйця миють, витирають насухо, обмащують чистим вазеліном і загортають в папір. Укладати яйця до посудини треба гострим кінцем донизу.

2. Яйця кладуть гострим кінцем донизу до глиняного горщика, заливають 10-відсотковим розчином вапна так, щоб воно накривало їх, і зберігають в сухому місці.

3. Яйця вкладають в ящика, наповненого попелом або висушеним в печі піском, і зберігають в сухому місці.

4. Свіжі яйця занурюють у розчин саліцилової кислоти на 20 хвилин, виймають, обсушують на решеті і вкладають до ящика; для готування розчину беруть 3 склянки води і 2 чайні ложки саліцилової кислоти. Цей розчин можна використати кілька разів.

5. Яйця в дротяній сітці або в друшляку занурюють на 5 сек. в окріп; під шкаралупою створюється тонка плівка з білка, що зберігає яйця від псування протягом 6 місяців.

Яйця для зберігання закладають свіжими. Щоб визначити свіжість яєць, їх занурюють у розчин солі у воді (120 г солі на 1 л води). Свіжі яйця в такому розчині тонуть; яйця 1—2-денної давності спускаються в розчин наполовину, а триденної — спливають.

Зберігання жовтків яєць. Часто буває, що залишаються невикористаними жовтки яєць. Для того, щоб зберегти їх від псування і засихання, треба обережно, уникаючи пошкодження плівки і витікання жовтка, вкласти їх до скляного слоїка і налити згори холодної води. Так вони зберігаються свіжими кілька днів.

Короткочасне зберігання масла без криги. Є кілька способів зберігання масла від псування.

1. Добре промите масло щільно утрамбовують до слоїка і згори заливають холодною солоною водою, яку щоденно міняють; можна залити масло також густим цукровим сиропом, для чого розтоплюють цукор на пательні, скроплюють його трохи водою і дають йому трохи вистигнути.

2. Масло добре миють, розминають, солять і щільно утрамбовують у глиняному горщику.

3. Масло щільно накладають до кам'яної або поливаної посудини, яку ставлять до більшої посудини з окропом, та доводять до кипіння; по цьому посудину забирають з вогню і, коли вода вистигне, виймають з неї меншу посудину з маслом і зав'язують пергаментовим папером.

4. Посудину з маслом ставлять до іншої посудини з водою (що має бути нижчою за першу) і накривають мокрою тканиною так, щоб кінці її занурилися з усіх боків у воду; випаровуючись, вода підтримує в посудині з маслом низьку температуру, що запобігає його псуванню.

Виправлення згірлого масла. Згіркле масло можна позбавити гіркоти такими способами.

1. Масло добре миють в розчині соди (1 чайну ложку на 1 склянку води), а потім кілька разів у чистій воді, далі солять і висушують куском полотна.

2. Масло збивають зі свіжим молоком (на 1,5 кг масла 5 склянок молока); спочатку масло розіб'ється, а потім знову зіб'ється; молоко зливають, а масло миють у чистій воді.

3. Заливають масло окропом, добре вимішують, дають вистигнути, виймають, миють і солять.

Зберігання молока, сметани і вершків. Щоб зберегти ці продукти від скисання, їх наливають до скляної посудини, яку ставлять до іншої посудини з холодною водою. По цьому посудину з молочними продуктами накривають мокрою тканиною, кінці якої занурюють у воду. Вода, випаровуючись, охолоджує молочні продукти і запобігає їх скисанню.

Щоб захистити молочні продукти від дії соняшного проміння, що прискорює скисання молока, треба користуватися посудом помаранчевого кольору.

Затримується скисання молока, коли в нього вкласти листок хрону. Довго зберігається молоко стерилізоване. Стерилізують його так: наливають до пляшок, закорковують, обгортають соломною або ганчір'ям, щоб не розбилися при кипінні від струсів, і ставлять до ринки, до якої наливають холодної води до рівня шийок пляшок і переварюють протягом 30 хв. з моменту закипання води. По цьому дають воді вистигнути і виймають пляшки.

Зберігання сиру. Беруть добре випарену діжку або чисту глиняну посудину, насипають на дно дрібної сухої солі, а потім кладуть сир так, щоб не лишилося порожніх проміжків, і накривають грубим чистим куском полотна, намоченим у міцному розчині солі. Згори на тканину кладуть чистого кружка, а на нього — камінь. Кожні три дні треба знімати полотно, витирати краї посудини, обмивати кружка і камінь окропом. Полотно треба сполоснути в окропі без мила, викрутити, знову намочити в розсолі і накрити ним сир згори.

Інший спосіб зберігання сиру полягає в тому, що покладений, як описано вище, сир заливають розтопленим маслом. Масло від цього не псується і його можна використати для готування страв. Це найнадійніший спосіб зберігання сиру.

❁ ЗБЕРІГАННЯ ❁ ГОРОДИНИ, КАРТОПЛІ І САДОВИНИ

Зберігання городини взимку. Щоб мати свіжу городину взимку, треба в приміщеннях, де вона зберігається, підтримувати відповідну температуру. Приміщення (льох, підвали під будинками) не мають бути дуже сирими. Якщо є загроза, що городина замерзне від сильних морозів, приміщення треба обігрівати. Для цього до великого чавунного казана кладуть гаряче вугілля і ставлять його на підлогу. Цього тепла досить, щоб городина не померзла.

Зберігання свіжої капусти. Для зберігання відбирають найщільніші головки, вирвані з коренем перед морозами, обрізують зовнішнє зелене листя, що нещільно прилягає до головки, зв'язують по дві головки за коріння і вішають в льосі на жердині або розкладають на полиці в один ряд. Температура зберігання капусти має бути в межах від -1 до $+1^{\circ}$.

Зберігання картоплі. Картоплю зберігають у льохах за температури $1-2^{\circ}$. Для зберігання влаштовують засіки і засипають шаром не вище 1,6 м. Перед тим як засипати до сховища, її треба старанно висушити. Картоплю можна зберігати також і в ямах. Неглибоку яму, викопану на високому піщаному сухому місці, вистилають дошками і до дна її вставляють зробленого із дощок витяжника (душника). Згори яму з картоплею накривають дошками, засипають сухою землею (до 40 см), кладуть згори свіжу соломку і знову шар землі. Біля ями викопують канави, щоб стікала вода. За таких умов картопля зберігається до весни.

Зберігання коренів. Столові буряки зберігають так само, як і картоплю в засіках. Моркву і петрушку укладають рядами (головками назовні) і засипають шаром піску, потім знову ряд плодів і знову — шар піску. Корені кладуть так, щоб вони не дотикалися один до одного. Висота штабелю до 1 м. Температура приміщення, де зберігаються корені, мусить бути $0-2^{\circ}$.

Зберігання цибулі. Цибулю зберігають у сухих підвалах за температури від -1 до $+2^{\circ}$. У сховищі роблять полиці з рейок, на які насипають цибулю шаром 35—50 см. Перед засипанням обрізують і відокремлюють сухі стеблини, сортують і добре сушать. Сховище треба добре вентилувати.

Зберігання кавунів. Кавуни можна зберігати в засіках, засипавши їх житом. Крім того, недостиглі кавуни (з рожевим м'якушем) висушують на сонці, зав'язують у грубе простирадло і вішають у сухому холодному підвалі. Стиглі кавуни можна обгорнути клоччям, обліпити глиною і зберігати в сухому холодному підвалі.

Зберігання помідорів. Для тривалого зберігання пересипають тирсою, спилками берези, осики або торфом і ставлять в темне приміщення з температурою $10-12^{\circ}$. Час від часу помідори треба оглядати і забирати стиглі та зіпсовані. Стиглі помідори зберігають в ящиках, пересипаних торфом або тирсою берези за температури $0-2^{\circ}$.

Зберігання засоленої городини. Засолена городина від неправильного догляду часто псується. Щоб цього уникнути, треба краї діжки, в якій зберігають городину, періодично обмивати гарячою водою; час від часу мити кружки і гніт; капусту, огірки і яблука треба брати не руками, а ложкою. Городину завжди повинні бути накрита розсолем на 3—4 см; її треба тримати в холодному місці, але стежити, щоб вона не замерзла.

Щоб не з'явилася пліснява на солоних огірках, їх згори накривають папером, насиченим рослинною олією, найкраще гірчиною.

Зберігання свіжих плодів та ягід. Для зберігання плодів та ягід свіжими відбирають здорові, не зіпсовані екземпляри без плям і пошкоджень черв'яками. Краще брати плоди просто з дерева. Приміщення, де зберігають плоди, має бути чистим, з постійною температурою (біля нуля).

Зберігання яблук та грушок. Краще зберігаються зимові сорти. Плоди треба загорнути в папір і вкласти до ящика. Перед цим дно ящика застилають папером, насипають на нього шар м'яких дерев'яних стружок, а вже на них рядами кладуть плоди. Перший ряд плодів знову застилають папером, на нього насипають стружки і кладуть другий ряд плодів, обгорнутих у папір і т. д.

Стружки треба брати з листяних порід дерева (осики, липи, берези), бо стружки з хвойних порід надають плодам запаху смоли. Замість стружок можна використати подрібнений торф, але ні в якому разі не солому, бо вона швидко зволожується, загниває і передає запах гнилі плодам. Плоди зберігають за температури від $-0,5$ до $+0,5^{\circ}$.

Зберігання сливок. Сливки ясної погоди обережно зривають з дерева з хвостиками, не торкаючись до них руками. Потім зв'язують їх попарно і вішають в холодному місці так, щоб вони не дотикалися одна до одної. Так сливки можуть зберігатися до весни. Зберігають сливки також у горщиках, пересипаючи їх піском. Накритого горщика заривають у льосі в землю. Сливки можна зберігати ще й так: обібрані, без півок і кісточок сливки накладають до пляшок зі широкою шийкою, затикають корками і, обгорнувши кожен посудину сіном або тканиною, ставлять до великої ринки з водою так, щоб шийки пляшок виглядали з води. Ринку ставлять на вогонь і по тому як вода в ній закипить, забирають з вогню, охолоджують, обережно виймають пляшки, корки заливають смолою і ставлять в холодне місце. Доцільно на кілька днів пляшки поставити шийкою вниз, щоб корок просякнув соком, що по висиханню створює непроникну плівку.

Зберігання вишень та агрусу. Вишні та агрус зберігають так само, як і сливки.

Зберігання винограду. Є кілька способів зберігання винограду.

1. Зрізані теплої пори грона винограду розвішують на жердинах в льосі або підвалі; температура зберігання від $-0,5$ до $+0,5^{\circ}$; час від часу треба обривати ягоди, що загнивають.

2. Виноград, ще не зовсім стиглий, кладуть до великих кам'яних горщиків, пересипаючи кожний шар тирсою, просом чи порошком торфу, горщики накривають покришками, герметично обмазують і ставлять в холодне місце.

3. Виноград кладуть до ящиків, пересипають тирсою або порошком торфу і зберігають за температури від $-0,5$ до $+0,5^{\circ}$.

ЗБЕРІГАННЯ ІНШИХ ПРОДУКТІВ

Зберігання рослинної олії. Рослинна олія на повітрі порівняно швидко псується і гіркіє. Щоб уникнути цього, треба до пляшки з олією долити згори трохи горілки і щільно заткнути корком.

Виправлення згірклої рослинної олії. До пляшки з олією насипають трохи паленої магnezії, добре збовтують і дають відстоятися: магnezія поступово сідає на дно, а олія стає прозорою і перестає бути гіркою.

Зберігання борошна. Пшеничне і житнє борошно не треба насипати до мішків і тримати так постійно. Час від часу борошно треба просіювати і пересипати до іншого мішка.

Місце, де ставлять борошно, радимо посипати перетрумом.

Крохмаль і крупи. Найкраще зберігати в бляшаних чи у фаянсових слоїках.

Для зберігання сипких продуктів на кухні треба мати спеціальну шафу.

Зберігання хліба від засихання. Щоб хліб не засихав, його треба зберігати в металевій посудині з накритою покришкою. Сухий хліб можна пом'якшити. Для цього його

його кладуть до металевої посудини і щільно її накривають. Потім цю посудину ставлять до іншої з гарячою водою і накривають її грубою тканиною.

Коли вода прохолоне, хліб буде м'яким.

Зберігання варення. Щоб варення при зберіганні не вкривалося пліснявою, його заливають тонким шаром воску. Для цього віск розтоплюють і заливають ним поверхню охолодженого варення. Потім слоїка накривають папером і обв'язують.

Зберігання меду. Мед зберігають в скляному або поливаному посуді на холоді. Згори мед радимо заливати воском. Щоб зберегти мед рідким, необхідно, коли його виганяють, налити до поливаної посудини і поставити до другої посудини з окропом на 15—20 хв. По цьому мед лишається рідким і не втрачає ні смаку, ні запаху.

Зберігання дріжджів. Дріжджі зберігають в холодному місці, загортаючи їх у вологе полотно. Ще краще полотно намочити у гліцерині, що буде живильним середовищем для дріжджових грибків. Не можна допускати, щоб дріжджі замерзали.

Дріжджі також розпускають у півлітровій пляшці перевареної холодної води, додаючи $\frac{1}{2}$ чайної ложки цукру, по чому запечатують пляшку і зберігають в холодному місці.

Добре також висушити дріжджі, перетерши їх з пшеничним борошном. Висушених дріжджів треба класти до тіста більше, ніж свіжих.

Зберігання страв гарячими. Коли є потреба зберегти приготовану гарячу страву протягом кількох годин, її належить поставити до «водяної лазні». Для цього посудину зі страву ставлять до іншої посудини з водою і підігривають на слабкому вогні.

Гарячу страву можна також зберігати в термосі. Термос можна зробити самому. Для цього треба спочатку збити з дощок завгрубшки 2—3 см великого «зовнішнього ящика», вкласти на дно його ізоляційний матеріал шаром в 10 см. До великого ящика ставлять меншого (внутрішнього) з фанери (завгрубшки 4—5 мм) на 15 см нижчого і на 26 см вужчого за зовнішнього ящика. Простір між стінками заповнюється ізоляційним матеріалом (суха тирса, сіно, вата, попіл, торф і т. ін.). Внутрішній ящик згори накривають фанерою, що зв'яже стінки. Накривку згори роблять з дошки, для чого збивають щит, на який набивають 4 планки (заввишки 9 см) з відступом від краю щита на товщину ізоляційної стінки. Порожнину, що утворилася на щиті, щільно заповнюють ізоляційним матеріалом, а згори прибивають тканину. З внутрішнього боку щит оббивають повстю. Розміри такого термосу треба пристосувати до тої посудини, в якій зберігатиметься страв.



ЗМІСТ

З історії розвитку української кухні	3	М'ясо й риба	12
ЇЖА І ЗДОРОВ'Я		Про жирну страву	13
Харчові речовини та їхні значення для людини	7	Про смак їжі	13
Продукти і кулінарні вироби	10	Про вигляд страви	14
Молоко і молочні страви	12	Режим харчування	15
		Як скласти меню	16
		Гігієна готування їжі	17

ЗАКУСКИ І ХОЛОДНІ СТРАВИ

ЗАКУСКИ І СТРАВИ З ГОРОДИНИ		Салата зі зеленої цибулі	27
Закуски з помідорів	21	Салата з огірками	27
Помідори з яблуками	21	Огірки малосолоні	27
Помідори зі засмаженим салом	21	Холодні страви з картоплі	27
Салата із помідорів з нутом або горохом	22	Картопля з начинкою з оселедця	28
Помідори з яєшнею	22	Салата-грибок	28
Помідори з нутом або горохом	22	Товченка	28
Помідори з яєшною начинкою	22	Закуски з грибів	28
Помідори в підливі	22	Гриби з олією	28
Кашка зі зелених солоних помідорів	22	Мариновані білі гриби	29
Помідори з начинкою зі сирі моркви	23	Рижки в сметані	29
Помідори з начинкою з цибулі	23	Кашка грибова	29
Закуски з баклажанів, перцю і кабачків	23	ЗАКУСКИ І ХОЛОДНІ СТРАВИ З РИБИ	
Баклажани з помідорами	23	Кашка з оселедця і цибулі	29
Салата з баклажанів і помідорів	23	Мариновані оселедці	29
Салата з баклажанів і квасолі	24	Оселедець з яблуками	30
Кашка з баклажанів	24	Оселедець з підливою	30
Кашка з баклажанів з яблуками	24	Оселедець по-київському	30
Меживо з баклажанів	24	Щуча ікра	30
Меживо з перцю	24	Ікра закускова зі свіжої риби	30
Закуски з буряків	25	Закуска із риби з грибами	31
Салата бурякова з хроном	25	Короп з медом	31
Мариновані буряки з хроном	25	Заливне зі судака по-українському	31
Бурячки	25	Заливне з цілого судака	31
Буряки з чорносливом і квасолею	25	Завиванець з риби	32
Салати з капусти, огірків, салати, цибулі та шпинату	25	Камса маринована	32
Салата зі свіжої білоголової капусти, помідорів і моркви	25	Салата з камси і городини	32
Салата зі свіжої білоголової капусти, яблук та цибулі	26	Камса з яйцями	33
Салата з цвітної капусти	26	ЗАКУСКИ І ХОЛОДНІ СТРАВИ З М'ЯСА	
Салата з квашеної капусти і грибів	26	Холодець зі свинячих ніжок	33
Закуски з огірків і салати	26	Холодець з курки	33
Салата з огірків і городини	26	Завиванець з поросяти	33
Кашка городинова	26	Телячий завиванець	34
Огірки в сметані	27	Кендюх варений з начинкою	34
Салата зелена	27	Салата з м'яса і городини	34
Салата зі шпинату	27	Заливне з тушкованого м'яса	35
		Закуска з шинки	35

МОЛОЧНІ І БОРОШНЯНІ
ЗАКУСКИ

Колотуха (ряжанка)	35
Гусянка	36
Мачанка	36
Потапці з помідорами	36
Потапці зі салом	36

ЗАКУСКОВІ ГОРОДИНОВІ
КОНСЕРВИ

Городинова кашка (ікра)	36
Городинові маринади	36
Консервовані огірки	37
Огірки пастеризовані київські	37

РИБНІ КОНСЕРВИ

Консерви в томатному соусі	37
Консерви в олії	38
Консерви з рибних продуктів	39
Консерви з крабів	39
Презерви	39

СИРИ

Сичугові сири	40
Тверді сири	40
Напівтверді сири	40
М'які сири	41

Кисло-молочні сири	41
Плавлені сири	41

КОВБАСИ

Ковбаси домашнього готування	42
Ковбаса «домашня»	43
Ковбаса з печінки	43
Ковбаса з печінки і гречаної каші	43
Ковбаса з легенів	43
Кров'янка	44
Ковбаси з кашею	44
Ковбаса-задимлянка	44
Задимлянка гусяча	44
Ковбасні вироби м'ясної промисловості	44
Сосиски і сардельки	44
Фаршировані ковбаси	45
Ліверові ковбаси	45
Кров'яні ковбаси	45
Сальцесони (зельці)	45
М'ясні хлібці	45
Холодці	45
Заливне	45
Паштети	45
Напіввуджені ковбаси	46
Вуджені ковбаси	46
Смажені й печені ковбаси	46
Вуджена	46
Шпик	46

ПЕРШІ СТРАВИ

БОРЩІ

Борщ київський	50
Борщ український з м'ясом	50
Борщ полтавський	51
Борщ київський без м'яса	51
Борщ волинський	52
Борщ чернігівський	52
Борщ з подробом	52
Борщ галицький	53
Борщ львівський	53
Борщ буряковий з грибами	53
Борщ з квашеними яблуками	53
Борщ селянський	54
Борщ зелений український	54
Борщ з м'ясними галушками	54
Борщ з карасями	54
Борщ з грибами і чорносливом	55
Борщ зі свинячою груднинкою і буряками	55
Холодник наддніпрянський	55
Борщ селянський холодний	56
Борщ холодний буряковий	56
Холодник з осетриною	56

КАПУСНЯКИ

Капусняк з грибами	57
Капусняк з кашею	57

Капусняк запорізький	57
Капусняк звичайний	57
Квас буряковий для борщу	58
Квас-сирівець з борошна для борщу	58
Квас-сирівець зі сухарів	58

ЮШКИ

Юшка з квасолею і вермішелею	59
Юшка домашня з нирками	59
Юшка з подробу	59
Юшка мисливська	59
Юшка горохова з вудженою груднинкою	59
Юшка з картопляними галушками	60
Юшка з грибними вушками	60
Юшка горохова зі салом	60
Юшка з печерицями і горошком	60
Юшка грибна з галушками	61
Юшка перлова з грибами	61
Цучина	61
Ципанка	61
Затирка	62
Куліш зі салом	62
Юшка київська	62
Кулешик гороховий	62

ДРУГІ СТРАВИ

ГАРЯЧІ РИБНІ СТРАВИ

Осетрина варена гаряча	67
Лящ з хроном і яблуками	67
Відварні бички	67
Судак з печерицями	67
Короп, тушкований з цибулею	68
Судак, тушкований у сметані	68
Щука з хроном тушкована	68
Лин з капустою	68
Короп у кисло-солодкій підливі	69
Судак, запечений з грибами і раками	69
Карасі в сметані	69
Бабка зі судака або щуки	69
Баба-шарпанина з риби	70
Риба в млинчиках	70
В'юни з хроном	70
Крученики зі щуки	70
Рибні крученики по-київському	71
Короп з начинкою з гречаної каші та грибів	71
Короп з начинкою з рису та грибів	71

ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ

Страви з яловичини	74
Відварна яловичина з городиною і квасолею ...	75
Відварна яловичина з грибами	75
Відварна яловичина з хроном	75
Відварна яловичина з городиною	75
Полядвиця	76
Душеніна поспільна	76
Капуста, тушкована з різним м'ясом	76
Яловичина в сметані	76
Смаженіна, запечена з цибулею	77
Крученики, тушковані з гречаною кашею і грибами	77
Яловичина, тушкована з чорносливом	77
Крученики волинські	77
Смаженя з квашеною капустою	78
Душеніна з нирками	78
Смаженіна, тушкована з картоплею	78
Смаженя, тушкована з городиною	79
Смаженіна, начинена гречаною кашею і тушкована в сметані	79
Яловичина шпикована, з буряками	79
Битки м'ясні по-селянському	80
Січеники	80
Січеники полтавські	80
Перець, начинений м'ясом і рисом	80
Січеники тушковані, начинені хроном	81
Баклажани, тушковані з м'ясом	81
Кабачки, начинені м'ясом	81
Помідори, начинені м'ясом	81
Помідори, начинені мозком	82

Голубці з м'ясом по-українському	82
Язик з родзинками	82
Печінка, шпикована часником	83
Печінка, шпикована салом	83
Вим'я, тушковане з картоплею	83
Рубці по-українському	83
Страви зі свинини	83
Свинина з чорносливом	84
Свинина з городиною	84
Свинина, тушкована з капустою і картоплею	84
Свиняча груднинка з капустою	84
Свинина смажена, тушкована з картоплею ..	85
Свинина, тушкована з капустою і яблуками ...	85
Свиняча груднинка з картоплею і цибулею ..	85
Свиняча поребринка з рисом	85
Верещака	86
Буженина, шпикована часником і цибулею ...	86
Буженина з пивом	86
Свинячі битки по-українському	86
Свинячі битки, запечені з картоплею і капустою	87
Порося з хроном	87
Кендюх, смажений з начинкою	87
Порося, смажене з начинкою	87
Сальник з гречаною кашею	88
Свиняча голова з хроном	88
Страви з баранини	88
Смаженя з баранини	88
Смаженіна степова з баранини	89
Баранина з квасолею	89
Душеніна з баранини	89
Баранина з часником	90
Баранина з чорносливом	90
Бараняча груднинка з рисом	90
Бараняча груднинка з начинкою	91
Січеники з баранини	91
Страви з телятини	91
Груднинка теляча з помідорами і картоплею	91
Телячі січеники	92
Телятина, запечена з локшиною	92
Теляча груднинка з печерицями	92
Телячий смажений завиванець	92
Страви з кролятини	93
Відварна кролятина, засмажена	93
Смаженя з кроля	93
Битки з кролятини	94
Бабка з кроля	94
Січеники з кролятини і пшона	94
Кріль, тушкований з городиною	94
Кролятина з рисом	95
Страви з птахів	95
Курка, тушкована з городиною	95

Курчата, начинені грибами і рисом	96	Морква з горошком	108
Курчата, начинені сухарями	96	Страви з помідорів	108
Курчата в сметані	96	Помідори з м'ясною начинкою	108
Качка, смажена з яблуками	96	Помідори з начинкою з яєшні	109
Качка, начинена локшиною та грибами	97	Помідори з начинкою з ліверу і гречаної каші	109
Індичина з підливою	97	Помідори з начинкою з квасолі	109
Індичина з рисовою начинкою	97	Помідори з начинкою з м'яса і пшоняної каші	110
Гуска з яблуками	98	Помідори з начинкою зі зеленого горошку	110
СТРАВИ З КАРТОПЛІ І ГОРОДИНИ		Помідори смажені і запечені в сметановій підливі	110
Страви з картоплі	98	Страви з баклажанів	110
Картопля, фарширована грибами	98	Баклажани, смажені з цибулею	111
Картопля з маком	99	Баклажани, смажені з помідорами і сметаною	111
Картопля з хроном	99	Баклажани зі свіжими грибами й цибулею	111
Картопля зі салом	99	Баклажани з начинкою з пшоняної каші і грибів	111
Картопля з морквою	99	Баклажани з начинкою з ліверу та гречаної каші	111
Картопля, товчена зі салом і цибулею	99	Страви з кабачків	112
Картопля з чиною або квасолею	99	Запіканка з кабачків зі сметаною	112
Картопля, тушкована з чорносливом	99	Кабачки, смажені в сухарях	112
Картопля, запечена з яблуками і рисом	100	Кабачки, смажені в тісті	112
Бабка картопляна зі сиром	100	Оладки з кабачків	112
Бабка картопляна з грибами	100	Кабачки з начинкою з м'яса та рису	113
Картопляна запіканка зі сиром	101	Кабачки з начинкою з ліверу та гречаної каші	113
Картопляна запіканка з м'ясом	101	Кабачки з начинкою з м'яса та пшоняної каші	113
Картопля, запечена зі сиром	101	Страви з перцю	113
Картопляні завиванці з різною начинкою	101	Перець з начинкою з м'яса та рису	113
Картопляники з грибами	102	Перець з начинкою з гречаної каші та грибів	114
Картопляні пальчики	102	Перець з начинкою з м'яса та пшоняної каші	114
Котлети з картоплі по-київському	102	Страви зі спаржі	114
Картопля печена з маслом	103	Спаржа варена зі сухаровою підливою	114
Картопляники з киселем з чорносливу	103	Спаржа, запечена зі шинкою і сухарями	114
Оладки картопляні зі сметаною	103	Спаржа, запечена в молочній підливі	115
Пиріжки з картоплі з грибами і рисом	103	Страви з бобової зеленої городини	115
Страви з капусти	104	Горошок зелений з цвітною капустою	115
Капуста з начинкою з м'яса і пшона	104	Протертий горошок з потапцями	115
Капуста з начинкою з м'яса та рису	104	Горошок зелений з морквою	115
Тушкована квашена капуста з грибами	105	Лопатки	116
Капуста, тушкована з яблуками	105	Страви зі шпинату	116
Капуста, смажена зі салом	105	Шпинат з потапцями	116
Капуста запечена	105	Січеники зі шпинату	116
Капуста, запечена з рисом і грибами	105	Бабка зі шпинату	116
Завиванець зі свіжої капусти і гречаної каші	106	Страви з гарбузів	117
Голубці з пшоном	106	Гарбузова каша з маслом	117
Піновик з капусти	106	Гарбуз варений з маслом і сухарями	117
Цвітна капуста, смажена в сухарях	106	Гарбуз тушкований	117
Цвітна капуста, смажена в тісті	107		
Січеники з цвітної капусти	107		
Страви з моркви	107		
Бабка з моркви	107		
Бабка з моркви і нуту або гороху	107		
Піновик з моркви	108		
Морква в молоді з потапцями	108		

Гарбуз, тушкований з яблуками	117
Гарбуз зі сметаною	117
Страви зі свіжої кукурудзи	118
Кукурудза з маслом	118
Кукурудза тушкована	118

ГОРОДИНОВІ КОНСЕРВИ, ЩО ЇХ ВИКОРИСТОВУЮТЬ ДЛЯ ГОТУВАННЯ РІЗНИХ СТРАВ

Консерви з натуральної городини	118
Пюре зі шпинату і щавлю	119
Заморожена городина	119
Страви з консервованої городини	119
Горошок зелений з цвітною капустою	119
Капуста цвітна зі сухаровим соусом	120
Котлети з консервованого шпинату	120
Кукурудза молода варена	120
Зелений горошок з морквою	120
Квасоля зелена варена	120
Спаржа в молочній підливі	120
Зелений горошок у маслі	121
Запіканка з баклажанової кашки	121
Кашка з баклажанів і квасолі	121
Бабка з баклажанової кашки і картоплі	121

СТРАВИ З ГРИБІВ

Гриби смажені	122
Гриби, смажені на маслі з картоплею	122
Гриби білі смажені	123
Гриби в сметані	123
Рижки з начинкою	123
Гриби, тушковані з цибулею	123
Січеники грибні	123
Гриби свіжі тушковані	124
Смажені солоні гриби з городиною	124
Гриби, запечені в сметані, з томатом і цибулею	124
Печериці смажені	124
Печериці, смажені в сметані	125
Печериці, запечені на сметані	125

СТРАВИ З КРУПІВ

Каша грибна чумацька	126
Польова каша	126
Рисова каша з грибами і маслом	126
Бабка пшоняна з яблуками	126
Палянички пшоняні	126
Пшоняна каша зі сушеними сливками	127
Рисова каша з грибами	127
Бабка з рису і сиру	127
Бабка рисова з яблуками	127
Бабка з манних крупів	127
Сластьони з манних крупів	128
Оладки з манних крупів	128

Запіканка з манної каші	128
Протерта гречана каша	128
Биточки гречані зі сметаною	128
Крупник з гречаної каші	129
Каша яшна, запечена зі сметаною	129

СТРАВИ З БОБОВИХ

Бабка з квасолі	129
Протерта квасоля	130
Січеники з квасолі	130
Оладки з квасолі	130
Горох або нут зі салом	130
Протертий нут з морквою	130
Кульки з нуту з цибулевою підливою	130
Січеники з гороху або нуту	131
Чина варена з томатом і цибулею	131
Чина протерта з яблуками	131
Сочевиця варена з цибулею	131
Протерта сочевиця з картоплею	131

СТРАВИ З БОРОШНА

Варениці з маслом	132
Варениці з цибулею	132
Варениці зі сиром	132
Буцики з медом	132
Лемішка зі салом	132
Локшина, запечена з м'ясом	133
Макарони з грибами	133
Макарони, запечені зі сиром	133
Макарони в сметані	133
Соковики зі сиром	133
Коржі з маком	133
Шулики з медом і маком	134
Сластьони	134
Сластьони на сметані	134
Гречана бабка з вершками	134
Гречана бабка з підливою	135
Гречані пампушки з часником	135
Пампушки пшеничні з часником	135
Гречаники	135
Присканці	135
Присканці з яблуками	136
Потапці з молоком та медом	136
Вареники	136
Вареники зі сиром	137
Вареники з м'ясом	137
Вареники з печінкою і салом	137
Вареники з лівером	137
Вареники з картоплею	137
Вареники з картоплею і грибами	137
Вареники з капустою	138
Вареники з капустою і грибами	138
Вареники з квасолею та грибами	138
Вареники з грибами	138

Вареники з рибою	138	Млинці з білого хліба	146
Вареники з полуницями	138	Млинці яблучні	147
Вареники з вишнями або черешнями	139	Млинці з яблуками	147
Вареники з яблуками	139	Млинці з полуницями	147
Вареники зі свіжих сливок	139	Млинці з вишнями	147
Вареники зі сушеними сливками	139	Млинці з кукурудзяного борошна	147
Вареники з маком	139	Млинці апетитні	148
Вареники гречані зі сиром	140	Млинці молочні	148
Вареники з гречаного і пшеничного борошна зі сиром	140	Налисники	148
Галушки	140	Налисники українські з повидлом	148
Галушки заправлені	140	Налисники зі сиром	148
Галушки зі шинкою	140	Налисники з вишнями або сливками	149
Галушки гречані зі салом	141	Налисники з варенням	149
Галушки гречані	141	Бабка з налисників з гречаною кашею і м'ясом	149
Галушки зі сиру	141	Бабка з млинчиків і пшоняної каші	149
Галушки київські з печерицями	141		
Галушки з манних крупів	142	СТРАВИ ЗІ СИРУ І ЯЄЦЬ	
Картопляні галушки	142	Бабка зі сиру та рису	149
Галушки зі заварного тіста	142	Пудинг зі сиру	150
Галушки з хлібних сухарів	142	Сирники варені	150
Галушки з яблуками	142	Мочанка	150
Галушки, запечені зі сиром	143	Сирники смажені	150
Млинці і налисники	143	Оладки зі сиру	150
Млинці гречані	144	Палянички зі сиру	150
Млинці гречані швидкі	144	Бабка зі сиру і сметани	151
Млинці гречано-пшеничні з яйцями	144	Сирна бабка з яйцями	151
Млинці аматорські	144	Січеники з яєць по-українському	151
Млинці херсонські	144	Бабка з яєць	151
Млинці з гречаного і пшеничного борошна	145	Яйця з хроном	151
Млинці пшоняно-гречані	145	Яешня гуцульська	151
Млинці червоні	145	Яешня зі сухарями	152
Млинці гречано-пшеничні	146	Яешня з ковбасою	152
Млинці манні	146	Яешня з печерицями	152
Млинці пшеничні швидкі	146	Яйця в сметані	152
Млинці пшоняні	146	Яешня з цибулею	152
Млинці без дріжджів	146	Яйця з підливою	152
		Яйця з начинкою	152

СОЛОДКІ СТРАВИ

СОЛОДКІ СТРАВИ		Черешнянка	158
Узвари і холодці	156	Ябчанка	158
Узвар	156	Ябчанка сметанова	158
Узвар з яблук і журавлини	156	Каша з яблук з медом	158
Узвар з чорниць	156	Повидлянка	158
Узвар з яблук	156	Піновики	159
Узвар зі сливок та ягід	157	Піновик з морелів	159
Холодець з вишень	157	Піновик з ягід	159
Холодець з малини або полуниць	157	Піновик зі сметани	159
Киселі і страви з протертої садовини	157	Піновик шоколадовий	159
Кисіль молочний	157	Піновик зі сметани та збитих вершків	159
Кисіль молочний на жовтках	157	Журавлиновик	159
Киселиця	158	Бабки	160

Бабка з маку	160	Папушник південний	171
Бабка з яблук	160	Папушник столітній	171
Бабка з вишень	160	Пухкеники з кислого тіста	171
Бабка з горіхів	160	Плетеники кминові	171
Бабка сирна запечена	161	Плетеники з маком	172
Бабка сирна з мигдалем	161	Яблучний пиріг (з дріжджового тіста)	172
Бабка зі житніх сухарів	161	Мандрики з вишнями	172
Бабка гречана з вершками	161	Мандрики з капустою	172
Драглі	161	Пиріг волинський	172
Вершкові драглі	161	Пиріг чернігівський	173
Вершково-шоколадові драглі	161	Сухарики	173
Кавово-вершкові драглі	162	Сухарі полтавські	173
Драглі молочні	162	Рогалі	173
Драглі зі збитих вершків	162	Обаринки	173
Драглі з ягід	162	Плетуни	174
Драглі з вина	162	Сирник	174
Сніжки	162	Горішки	174
Різні солодкі страви	163	Вироби зі заправленого і піскуватого тіста ..	174
Кутя	163	Печиво до чаю	175
Ягоди в тісті	163	Печиво для дітей	176
Яблука смажені	163	Мантульки київські	176
Тістечка зі сиру	163	Медівник	176
Вершківка	164	Медівник	176
Кавова вершківка	164	Медівник з цитриною	176
Шум вершковий	164	Медові пряники	177
Рис зі збитими вершками	164	Медівники вільшанські	177
Сир зі сметаною і ягідним пюре	164	Медівники житні	177
Сир солодкий з вареними жовтками	164	Пундики сторічні	177
Сир солодкий	164	Пундики до кави	177
Сир ягідний	165	Медівник пухкий	177
ПЛОДОВО-ЯГІДНІ КОНСЕРВИ ТА ЗАМОРОЖЕНІ ПЛОДИ І ЯГОДИ, ЩО ВИКОРИСТОВУЮТЬ ЯК СОЛОДКІ СТРАВИ			
Натуральні фруктові консерви	165	Коржики солодкі	178
Фруктові пюре	165	Коржики мигдалеві	178
Плодово-ягідні соки, сиропи і екстракти фруктові-ягідні соки	166	Коржики батуринські	178
Сиропи	166	Коржики солоні	178
Екстракти	166	Коржики з кмином	178
Заморожені плоди і ягоди	166	Коржики розсипчаті	178
СОЛОДКЕ ТІСТО			
Вироби з дріжджового тіста	167	Коржики зі шкварок	179
Баба українська	168	Солоні пальчики	179
Баба звичайна	168	Вергуни	179
Баба мереживна	169	Вергуни київські	179
Папушник подільський	169	Вергуни волинські	179
Папушник звичайний	169	Вергуни суботівські	179
Папушник родзинковий	170	Вергуни конотопські	180
Папушник святковий	170	Вергуни львівські	180
Папушник швидкий	170	Троянда українська	180
		Мандрики зі сиром	180
		Мандрики з варенням	181
		Мандрики зі сливками	181
		Мандрики з полуницями або малиною	181
		Пундики з вершками	181
		Плетеники	181
		Плетеники львівські	182
		Київський пиріг з вишнями	182
		Пиріг з повидлом	182

Пиріг швидкий	182	Торт вишневий	188
Пиріг з яблуками	182	Торт з полуницями	188
Пиріг зі сливками	182	Торт зі сиру	188
Пиріг з вишнями і сметаною	182	Торт ромовий	189
Трубки зі сметаною	182	Торт пісковий	189
Соложеники	183	Вироби з бісквітового тіста	189
Соложеники полтавські	183	Торт бісквітовий	190
Соложеники вишневі	183	Баба зі житнього хліба	190
Соложеники сирні	183	Торт хлібний	191
Соложеники з маком	184	Тортик родзинковий	191
Перекладанець	184	Тортики жовтоводські	191
Вертуни з яблуками	184	Тортики житні	191
Капама з повидлом	184	Папушник білосніжний	191
Капама з горіхами і медом	185	Тортик горіховий	191
Капама з яблуками		Папушник зі житніх сухарів	192
та іншою садовою	185	Тістечка зі збитих білків з горіхами	192
Капама з маком і медом	185	Торт картопляний	192
Крихкі бабки зі збитою сметаною	185	Торт з чорного хліба	192
Бабка зі сиру	186	Соложеники мигдалеві	192
Бабка з черешнями або вишнями	186	Соложеники зі житнього хліба	192
Тістечка з тертої булки	186	Соложеник сметановий	193
Тістечка зі сухих слив	186	Вироби зі заварного тіста	193
Тістечко родзинкове	187	Бублики-свистуни	193
Тістечка розсипчаті з джемом	187	Макорженики	193
Тістечка піскуваті поливані	187	Пряники пісні	193
Тістечка піскуваті з кільцем	187	Бабка заварна	194
Тістечка розсипчаті	187	Сухарі поливані	194
Тістечка макові	188	Пухкеники	194
Торт яблучний	188	Пухкеники з варенням	194

НАПОЇ

НАПОЇ ДОМАШНЬОГО ГОТУВАННЯ

Варенуха	197	Тертуха київська	200
Узварець	197	Цитринівка	200
Гаряче вино з ванберцем	198	Спотикач з цитрини	201
Спотикач	198	Агрівка	201
Запіканка	198	Полуничник	201
Паленка	198	Спотикач з ягід	201
Мокруха	198	Спотикач з кавою	201
Контабас	198	Спотикач з горіхів	201
Спотикач з анижу	198	Муселець	201
Слив'янка	199	Літній напій	202
Морелівка	199	Помаранчовий напій	202
Тернівка	199	Яблучний напій	202
Малинівка	199	Горобинівка	202
Вишнівка	199	Мед домашній	202
Вишнівка старосвітська	200	Мед межигірський	202
Вишнівка київська	200	Мед старосвітський	203
Вишняк	200	Мед київський	203
Мочена	200	Пиво запорізьке	203
Тертуха	200	Пиво мошногогорське	203
		Квас хлібний	203
		Квас броварський	204
		Квас журавлиновий	204

Квас цитриновий	204	Кріплені напівсолодкі вина	208
Квас малиновий	204	Кріплені солодкі вина	208
Квас запорізький	204	Кріплені лікерові вина	208
Квас козацький	204	Ароматизовані вина	209
Ягодянка	205	Флодово-ягідні вина	209
Яблучник	205	Сидр	209
Крижник яблучний	205	Шампанське вино	210
Шипучка	205	Коньяки	210
ВИНОГРАДНІ ВИНА		Настоянки, наливки, лікери	210
Столові вина	206	Настоянки	211
Кріплені вина	207	Наливки	211
Кріплені міцні вина	207	Лікери	211
		Пиво	212

СЕРВІРУВАННЯ СТОЛУ

Сервірування столу і порядок подавання страв та напоїв	215	Подавання до столу вина	217
		Сервірування чайного столу	218

ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

Квашення капусти	223	Яблучне варення	234
Засолювання огірків	224	Грушкове варення	234
Засолювання помідорів	225	Айвовоє варення	234
Квашення буряків	226	Варення з райських і китайських яблук	234
Засолювання пряної зеленни	226	Сливоє варення	235
Засолювання солодкого стручкового перцю ..	227	Морелеєє варення	235
Засолювання і квашення кавунів	227	Персикове варення	235
Квашення яблук	228	Агрусове варення	235
Маринування садовини	229	Кизилоєє варення	235
Маринування городини	230	Журавлиноєє варення	235
Готування томату-пюре	231	Сушіння плодів	235
Готування повидла	231	Сушіння різних видів плодів	236
Готування варення	232	Консервування грибів	237
Суничне, полуничне та малиноєє варення ..	233	Сушіння грибів	237
Вишнеєє варення	233	Соління грибів	237
Смородиноєє варення	234	Маринування грибів	237

ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

Зберігання продуктів, що швидко псуються	241	Зберігання городини, картоплі і садовини	244
		Зберігання інших продуктів	245



З питань оптової купівлі
телефонувати за номерами:

(0572) 14-20-52

(044) 547-64-25

Популярне видання

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

Гол. редактор *Б. Н. Фік*

Підписано до друку 12.12.01. Формат 60 x 90/8.
Бумага офсетна. Гарнітура Академія. Друк офсетний.
Тираж 5000 пр.

Надруковано в ЧП «Торнадо»
м. Харків, вул. Отакара Яроша, 18

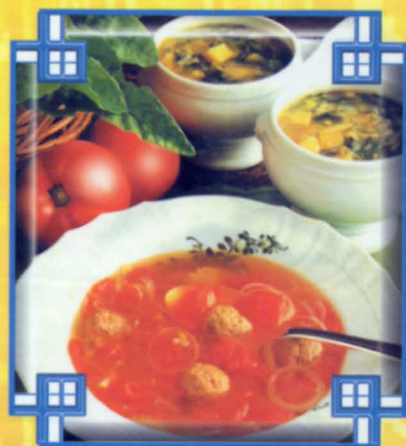
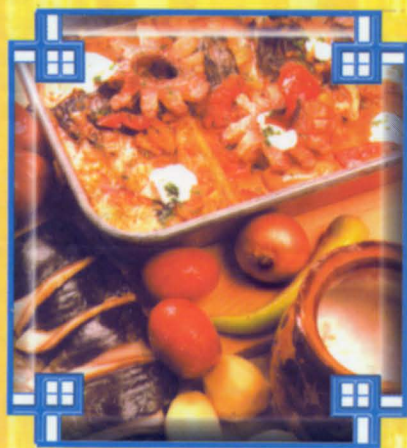
Розповсюджено

SHARE.NET.UA Українська шара



Distributed by

SHARE.NET.UA Ukrainian share
community



Ця книга познайомить
читачів з стравами
української народної кухні,
рецептура яких розроблена
на основі старих українських
страв.



(СВІТОВИД)