

КАК
ОБОЙТИСЬ
БЕЗ МИСА

Книги издательства «ТЕРРА»
можно купить в магазинах по адресу:

113399, Москва, ул. Мартеновская, 9/13,
«ТЕРРА»—книжный клуб № 1.
Tel. 304-57-98, 304-61-13

113216, Москва, б-р Дмитрия Донского, 14 б.
«ТЕРРА»—книжный клуб № 2.
Tel. 712-34-54

123022, Москва, ул. Красная Пресня, 29.
«ТЕРРА»—книжный клуб № 3.
Tel. 252-03-50

129110, Москва, пр. Мира, 79, стр. 1,
«ТЕРРА»—книжный клуб № 4.
Tel. 281-81-01

или заказать по адресу:

109033, Москва, а/я 66.

Составитель
Е. Н. Семашко

Как обойтись без мяса: Сборник / Сост. Е. Н. Семашко. — М.: ТЕРРА; «Физкультура и спорт», 1996.—368 с. — (Русский дом).

ISBN 5-300-00839-7

В этой книге даны рецепты приготовления блюд из овощей, круп, макарон, яиц и молока, а также сладких и мучных изделий. Знакомство с этими рецептами поможет вам научиться питаться рационально, недорого и разнообразно.

ББК 51.230

ISBN 5-300-00839-7

© Издательский центр «ТЕРРА», 1996
© Издательство «Физкультура и спорт», 1996

В предлагаемой вашему вниманию книге собраны наиболее интересные рецепты приготовления блюд из овощей, молока и яиц, а также сладких и мучных блюд.

Обойтись без мяса очень несложно — ведь овощи, молоко и яйца полностью обеспечивают потребности здорового организма в основных пищевых веществах и витаминах.

Гармоничное развитие человека, его здоровье и настроение зависят от того, чем и как он питается.

Полезно только то, что мы едим с удовольствием, ведь если нет аппетита, еда просто не усваивается.

Многое зависит от режима питания — это значит, что надо есть в одно и то же время. Наиболее рациональным считается четырехразовое питание с интервалами в четыре часа.

И. П. Павлов сказал: «Высокомерное невнимание к еде есть неблагородное», а французский физиолог Брият-Саварен добавил: «Животное насыщается, человек ест, умный человек умеет питаться».

Салат картофельный с репчатым луком

Сваренный в мундире картофель охладить так, чтобы можно было его очистить и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, смешать с картофелем, заправить растительным маслом, солью, перцем и осторожно перемешать. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

В салат можно добавить по вкусу 3%-ный столовый уксус, молотый черный перец.

1 кг картофеля, 150—175 г репчатого лука, 100—125 г растительного масла, 50 г зеленого лука, 3%-ный столовый уксус, соль, молотый перец по вкусу.

Салат летний из молодого картофеля

Вареный очищенный охлажденный картофель, свежие огурцы, яйца вареные нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук мелко нарезать, листики зеленого салата нарезать соломкой. Продукты смешать, заправить майонезом, или сметаной, или майонезом и сметаной поровну, посолить, добавить молотый перец и хорошо вымешать. Положить в салатник горкой, украсить листиками салата, ломтиками свежих огурцов и помидоров, дольками яиц и посыпать мелко нарезанной зеленью.

600—650 г молодого картофеля, 100 г свежих огурцов, 2 яйца, 100 г зеленого лука, 50—75 г зеленого салата, 2 свежих помидора, 150—200 г майонеза или сметаны, 25 г зелени петрушки или укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из картофеля и патиссонов

Сваренный в мундире картофель (охлажденный) и сваренные до готовности охлажденные патиссоны нарезать тонкими ломтиками, добавить консервированный зеленый горошек, мелко нарезанные зеленый лук и вареные яйца, смешать, добавить майонез, соль и осторожно перемешать.

Украсить салат листиками зеленого салата, яйцом, зеленым луком, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

600—650 г картофеля, 300—400 г патиссонов, 2 яйца, 2—3 ст. ложки зеленого горошка, 1 головка зеленого лука (с перьями), 150—200 г майонеза, 25—30 г зелени петрушки или укропа, соль по вкусу.

Салат картофельный с кукурузой

Вареный картофель, свежие помидоры и огурцы, вареные яйца нарезать ломтиками, мелко нарезать зеленый лук. Все соединить, добавить отваренные зерна кукурузы, сметану, соль, молотый перец и осторожно перемешать. Украсить яйцами, свежими огурцами, помидорами, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

500 г картофеля, по 100 г помидоров и свежих огурцов, 2—3 яйца, 150 г вареных зерен кукурузы, 50—75 г зеленого лука, 200 г сметаны, 25 г зеленого салата, зелень, соль по вкусу.

Салат картофельный с сельдью

Очищенный вареный картофель, свежие или соленые огурцы, свежие очищенные от кожицы и сердцевины антоновские яблоки нарезать равными ломтиками. Филе сельди нарезать ровными кусочками. Зеленый или репчатый лук мелко нарезать. Продукты смешать, заправить сметаной или майонезом, добавить соль и хорошо перемешать. Украсить листиками зеленого салата, филе сельди, дольками помидоров, яиц, яблок и посыпать мелко нарезанной зеленью.

600—650 г картофеля, 200 г филе сельди, по 100 г огурцов и яблок, 100 г зеленого или репчатого лука, 2 яйца, 50 г свежих помидоров, 150—200 г сметаны или майонеза, по 25—30 г зеленого салата и зелени петрушки или укропа.

Салат картофельный с кальмарами

Сваренное филе кальмаров вынуть из отвара, охладить и нарезать соломкой поперек волокон; смешать с нарезанными тонкими ломтиками вареного картофеля, солеными огурцами, рублеными яйцами, консервированным зеленым горошком. Заправить салат майонезом, солью, молотым пер-

цем и хорошо перемешать. Украсить листиками зеленого салата, огурцами, нарезанными кальмарами, помидорами, яйцом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Кулинарная обработка кальмаров. Замороженное филе кальмаров положить в холодную воду и, когда оттает, вынуть и залить горячей водой, нагретой до 75—80° С; с помощью деревянной веселки тщательно перемешивать в течение 2—3 мин, чтобы в результате трения легко снялась поверхностная пленка. Очищенное от пленки и хорошо промытое 2—3 раза в холодной воде филе положить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг филе — 2 л воды, 15—20 г соли), довести до кипения и варить с момента закипания не больше 3—5 мин (при более продолжительной варке мясо кальмара грубоет, становится жестким).

500—600 г картофеля, 300—400 г филе замороженных кальмаров, 100—150 г соленых огурцов, 50—75 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 200 г майонеза, по 25—30 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из кальмаров, картофеля и лука

Сваренных кальмаров нарезать соломкой. Сваренный в мундире картофель охладить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами. Смешать лук с картофелем, заправить растительным маслом, солью, молотым перцем и осторожно перемешать. При подаче посыпать салат мелко нарезанным зеленым луком.

Примечание. В салат можно добавить по вкусу 3%-ный столовый уксус.

400—500 г филе кальмаров, 500—600 г картофеля, 150—200 г репчатого лука, 4—5 ст. ложек растительного масла, 50 г зеленого лука, уксус столовый 3%-ный, молотый перец по вкусу.

Салат из кальмаров, картофеля и квашеной капусты

Сваренных и охлажденных кальмаров нарезать соломкой. Очищенные вареные картофель и морковь, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук мелко нарезать. Квашенную капусту перебрать, а если она крупно нашинкована, порезать или порубить. Все овощи соединить, заправить майонезом или сметаной, или майонезом, наполовину смешанным со сметаной. При подаче салат положить

горкой, украсить листиками салата, морковью, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

400—500 г филе кальмаров, 400 г картофеля, 100 г квашеной капусты, 50 г соленых огурцов, 100 г зеленого лука, 50 г моркови, 30—40 г зеленого салата, 150 г майонеза, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из кальмаров, картофеля и маринованного сладкого перца

Сваренных и охлажденных кальмаров и сладкий маринованный перец нарезать соломкой. Зеленый и репчатый лук мелко нарезать. Сваренный в мундире, очищенный и охлажденный картофель нарезать тонкими ломтиками. Мелко нарезать вареные яйца, все смешать и заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

400—500 г филе кальмаров, 200 г картофеля, 200—300 г маринованного сладкого перца, по 50 г зеленого и репчатого лука, 3 яйца, 200 г майонеза, 1/4 рыночного пучка зелени петрушки или укропа.

Салат из кальмаров, овощей и яиц

Сваренных кальмаров нарезать соломкой. Вареные картофель, морковь, яйца и свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья зеленого салата разрезать на 3—4 части. Зеленый лук мелко нарезать. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, заправить майонезом (можно смешать его со сметаной), солью, молотым перцем и все перемешать. Украсить салат кальмарами, овощами, яйцом, листиками зеленого салата, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

400—500 г филе кальмаров, 200 г картофеля, 100 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, 50 г моркови, 3 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 30—40 г зеленого салата, 200 г майонеза или 100 г майонеза и 100 г сметаны, соль, перец, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Салат из кальмаров, яиц и соленых огурцов

Сваренных кальмаров нарезать мелкими кубиками. Вареные яйца, соленые огурцы без кожи и семян, лук репчатый порубить. Зеленый лук тонко нарезать. Все смешать, заправить майонезом, готовой столовой горчицей, солью. Салат положить горкой, украсить кальмарами, яйцами, лис-

тиками зеленого салата, посыпать мелко нарезанной зеленью.

400 г филе кальмаров, 8 яиц, 200 г соленых огурцов, 1—2 головки репчатого лука, 1 головка зеленого лука с перьями, 200 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы, 25—30 г зеленого салата, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Салат из кальмаров, яблок и свеклы

Вареные картофель, свеклу, яйца, свежие яблоки и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Сваренных кальмаров, листики зеленого салата нарезать соломкой. Зеленый лук нарезать дольками длиной 2—2,5 см или мелко нарезать. Все смешать, заправить сметаной, солью, посыпать мелко нарезанной зеленью.

500 г филе кальмаров, 600 г зеленого лука, 200 г сметаны, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Салат из кальмаров с рисом и яйцами

Сваренных кальмаров и листики зеленого салата нарезать соломкой. Репчатый лук нарезать кольцами или полукольцами, ошпарить и быстро охладить. Вареные яйца нарезать полукружочками. Зелень укропа мелко нарезать. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, охлажденный отварной рассыпчатый рис и заправить майонезом, томатным соком, солью, молотым перцем.

400—500 г филе кальмаров, 200 г репчатого лука, 3—4 яйца, 100 г риса (крупа), 200 г майонеза, 2—3 ст. ложки томатного сока, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Примечание. Рис перебрать, промыть несколько раз теплой (40—50° С), а затем горячей (70° С) водой, всыпать его в кипящую подсоленную воду (на 100 г риса — 0,6 л воды) и варить при слабом кипении. Готовый рис откинуть в дуршлаг, облить горячей водой и охладить.

Салат из кальмаров, картофеля и плавленого сыра

Сваренных кальмаров, сладкий стручковый перец, листики зеленого салата нарезать соломкой. Вареные картофель, морковь, корень петрушки, яйца, соленые огурцы, плавленый сыр нарезать ломтиками. Зеленый лук нарезать дольками длиной 1—1,5 см. Все смешать и заправить майонезом, сложить горкой, украсить кальмарами, овощами,

майонезом, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

400—500 г филе кальмаров, 2—3 пачки плавленого сыра, 200 г картофеля, 2 яйца, 100 г соленых огурцов, 50 г зеленого лука, 50 г моркови, 1—2 корня петрушки, 2 стручка сладкого перца, 50 г зеленого салата, 200 г майонеза, соль, перец, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Салат из кальмаров, квашеной капусты и лука

Квашеную капусту отжать от рассола, мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать. Вареных кальмаров нарезать соломкой. Все смешать, добавить растительное масло, соль, сахар и хорошо перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

400—500 г филе кальмаров, 600 г квашеной капусты, 100 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 1—2 ст. ложки сахара, 1/4 рыночного пучка зелени петрушки или укропа, соль, перец по вкусу.

Вариант. К кальмарам, смешанным с квашеной капустой, добавить перебранную промытую клюкву, нарезанные соломкой свежие яблоки, зеленый лук, растительное масло, сахар, соль и хорошо перемешать.

400—500 г филе кальмаров, 500 г квашеной капусты, 50 г клюквы, 50—100 г яблок, 100 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 1—2 ст. ложки сахара, соль, специи, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Салат картофельный с морской капустой

Очищенный вареный картофель нарезать тонкими ломтиками, мелко нарезать репчатый лук, сваренные вскрутою яйца, зелень, смешать все с консервированным салатом из морской капусты, добавить майонез, соль, молотый перец.

400—500 г картофеля, 100 г репчатого лука, 2—3 яйца, 2 банки (120 г) салата из морской капусты, 100 г майонеза, по 25—30 г зеленого салата и зелени петрушки или укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из листьев редьки и моркови

Морковь измельчают на терке. Добавляют мелко нарезанные молодые листья редьки, зеленый лук, растерпый чеснок, соль, заправляют майонезом и перемешивают.

250 г моркови, 150 г листьев редьки, 30 г зеленого лука, 100 г майонеза, 6 г чеснока, соль по вкусу.

Салат из красного перца, зеленого горошка и риса

Сладкий красный перец запекают, очищают и нарезают. Добавляют отварной рис, зеленый горошек, соль, черный перец по вкусу, уксус и растительное масло. Все перешивают и выкладывают в салатник.

200 г сладкого стручкового перца, 120 г риса, 200 г зеленого горошка, 20 мл уксуса, 30 г растительного масла, молотый черный перец, соль.

Салат «Французский»

Нарезают сладкий перец и лук соломкой, помидоры и огурцы — ломтиками. Овощи смешивают с готовым рассыпчатым рисом, солят, посыпают перцем, добавляют по вкусу сахар и уксус, укладывают на блюдо на листы зеленого салата.

50 г риса, 100 г перца красного и зеленого, 100 г маринованных огурцов, 80 г репчатого лука, 15 г зеленого салата, сахар, уксус, соль.

Салат из риса с помидорами и яйцом

Рис отваривают. Помидоры без семян нарезают кубиками. Так же нарезают огурцы и круглые яйца. Продукты смешивают, заправляют солью, черным перцем, нарезанной зеленью петрушки. Можно заправить их майонезом или растительным маслом и уксусом. Салат выкладывают на блюдо и украшают ломтиками помидоров, дольками варенных яиц и зеленью петрушки.

60 г риса, 200 г помидоров, 120 г свежих огурцов, 2 яйца, 100 г майонеза, 20 г зелени петрушки, черный перец, соль по вкусу.

Салат из репчатого лука и яблок

Репчатый лук (сладких сортов) тонко шинкуют. Яблоки (без семян) нарезают соломкой. Мелко нарезают зеленый лук. Продукты смешивают и заправляют густой сметаной, добавив в нее сахар и соль. Салат можно приготовить и без зеленого лука.

150 г репчатого лука, 150 г яблок, 40 г зеленого лука, 60 г сметаны, 10 г сахара, соль по вкусу.

Салат из огурцов по-восточному

Очищенные огурцы натирают на терке, смешивают с растертым чесноком, подсаливают, заливают кислым молоком.

500 г свежих огурцов, 15 г чеснока, 200 мл кислого молока, соль по вкусу.

Салат гороховый с яблоками

Сваренный горох соединяют с нарезанными кубиками яблоками (очищенными от кожицы и сердцевины) и вареной морковью. Все солят и заправляют сметаной или майонезом.

120 г гороха, 150 г моркови, 200 г яблок, 150 г сметаны или майонеза.

Салат из гороха с солеными огурцами

Предварительно замоченный горох отваривают и охлаждают. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян и шинкуют, соединяют с горохом, добавляют мелко нарезанный лук, заправляют все растительным маслом, солью, пряностями и перемешивают. Выкладывают в салатник и посыпают рубленой зеленью.

200 г гороха, 200 г соленных огурцов, 60 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 20 г зелени петрушки.

Салат из репы (удмуртское блюдо)

Репу очищают и отваривают в подсоленной воде. Затем ее нарезают тонкими ломтиками, добавляют лук, зелень, все перемешивают и поливают горчичной заправкой.

400 г репы, 80 г зеленого лука, 80 г горчичной заправки, зелень петрушки, соль по вкусу.

Салат по-удмуртски

Редьку нарезают ломтиками, вареный картофель и огурец — соломкой, солят, добавляют сахар, уксус. Заправляют сметаной или майонезом, перемешивают. Массу выкладывают горкой, поливают сметаной, украшают листьями зе-

леного салата, зеленью петрушки, мелко нарезанным зеленым луком.

300 г картофеля, 100 г огурцов, 200 г редьки, 100 г сметаны или майонеза, 80 г зеленого лука, листья салата, зелень петрушки, сахар, уксус, соль по вкусу.

Салат из крапивы

Листья молодой крапивы промывают, заливают горячей водой и кипятят 3 минуты, откладывают на дуршлаг или сито, затем мелко нарезают, добавляют зелень петрушки, заправляют все уксусом и сметаной, украшают салат ломтиками сваренного вкрутую яйца.

300 г листьев крапивы, 40 г зелени петрушки, 2 яйца, 80 г сметаны, уксус по вкусу.

Салат из лебеды с картофелем

Лебеду и щавель ошпаривают 1—2 мин, мелко шинкуют, укладывают на ломтики охлажденного вареного картофеля, солят, заправляют растительным маслом, хреном, уксусом и украшают ломтиками вареного яйца.

300 г молотых листьев лебеды, 60 г щавеля, 60 г тертого хрена, 30 г растительного масла, 200 г картофеля, 2 яйца, уксус, соль по вкусу.

Салат из лебеды со свеклой

Листья молодой лебеды измельчают, укладывают на ломтики вареной свеклы, солят, заправляют уксусом и сметаной.

200 г листьев молодой лебеды, 300 г свеклы, 40 г сметаны, уксус, соль по вкусу.

Салат из одуванчиков

Молодые листья одуванчиков промывают в проточной воде или замачивают в холодной воде на 10 мин, откладывают на сито и не очень мелко нарезают. Добавляют толченый с солью чеснок, мелко нарезанный лимон (с кожицей), натертую сырую морковь (или свеклу) или несколько листиков щавеля, толченые грецкие орехи. Салат заправляют майонезом и лимонным соком.

250 г листьев одуванчика, 10 г чеснока, $\frac{1}{2}$ лимона, 60 г моркови, 80 г майонеза, 30 г ядер орехов.

Салат из одуванчиков с квашеной капустой

Листья одуванчика выдерживают в холодной подсоленной воде 30 мин и измельчают. Квашенную капусту отжимают от рассола. Если она крупная, измельчают ее, соединяют с одуванчиками, зеленым луком и яйцом, солят по вкусу и перемешивают. Заправляют сметаной.

200 г листьев одуванчика, 150 г квашеной капусты, 50 г зеленого лука, яйцо, 60 г сметаны.

Салат из тертых кабачков с яблоками

Кабачки очистить и натереть на крупной терке, добавить крупно наструганное на терке яблоко и мелко нарезанные маринованный (или соленый) огурец, луковицу, зелень укропа.

Кабачки 150 г, яблоко 1 большое, маринованный огурец 1 шт., репчатый лук 1 головка, укропа 1 пучок, сахарный песок 1 ст. ложка, майонез по вкусу.

Салат из кабачков с яблоками

Очищенные кабачки и репчатый лук нарезать соломкой, добавить нарезанные дольками яблоки, соленые огурцы, молотый перец и все перемешать. При подаче посыпать рубленым чесноком, полить майонезом и украсить зеленью эстрагона.

Кабачки 1 шт., яблоки 2 шт., соленый огурец 1 шт., репчатый лук 1 головка, зелень эстрагона 1 ст. ложка, чеснок 3 долек, майонез 4 ст. ложки, молотый перец по вкусу.

Салат из яблок и кабачков с морковью

Кабачки, яблоки и морковь нарезать соломкой, добавить соль, лимонный сок, посыпать зеленым луком и полить майонезом.

Яблоки 2 шт., кабачки 300 г, морковь 1 шт., лимонный сок 1 ст. ложка, мелко нарезанный зеленый лук 2 ст. ложки, майонез 4 ст. ложки.

Салат из тыквы и яблок

Тыкву и яблоки очистить и натереть на крупной терке. Добавить лимонную кислоту, немного тертого хрена, сахар

по вкусу. Выложить в салатницу и украсить тертой морковью.

Тыква 200 г, яблоки 200 г (2–3 шт.), лимонная кислота, хрен, сахар по вкусу, морковь.

Салат из редиса с яблоками и маринованными огурцами

Редис хорошо вымыть, натереть на мелкой терке, смешать с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным репчатым луком и маринованным огурцом. Заправить сливками или майонезом.

Этот салат может быть использован как пре-восходная начинка для фарширования помидоров или сладкого перца.

Редис 300 г, яблоки крупные 2 шт., репчатый лук 1 головка, маринованные огурцы 2 шт., мелко нарезанный зеленый лук 2 ст. ложки, мелко нарезанная зелень петрушки или укропа 2 ст. ложки, сливки или майонез 50 г.

Салат из яблок и редьки

Очищенную редьку и яблоки нарезать соломкой, смешать с мелко нарезанным сладким перцем и толченым чесноком, полить соусом.

Яблоки 2 шт., редька 2 шт., чеснок 4 дольки, сладкий красный перец 1 шт., майонез 4 ст. ложки.

Салат из яблок, брюквы и репы

Нарезанные тонкой соломкой или натертые на терке брюкву и репу соединить с нарезанными соломкой яблоками, изюмом, сметаной, добавить сахар, разведенную лимонную кислоту, посолить и перемешать. При подаче украсить листиками салата и яблоками.

Брюква 50 г, репа 1 шт., яблоки 1 шт., изюм 16 г, сметана 2 ст. ложки, сахарный песок 1 чайная ложка, зеленый салат, лимонная кислота на кончике ножа.

Салат из гороха с яблоками и сладким перцем

Горох замочить, затем отварить. Морковь и яблоки нарезать мелкими кубиками, сладкий болгарский перец — соломкой. Все продукты соединить, заправить лимонным

соком, посолить, полить растительным маслом и посыпать укропом.

Сухой неупущенный горох 200 г, яблоки 2 шт., морковь 1 шт., сладкий болгарский перец 2 шт., растительное масло 4 ст. ложки, лимонный сок 1 ст. ложка, мелко нарезанный укроп 1 ст. ложка.

Салат из гороха с яблоками, сладким перцем и луком

Горох замочить на 5–6 ч, затем воду слить, залить горох холодной кипяченой водой (на 1 кг набухшего гороха 2 л воды) и варить до готовности при слабом кипении около 2 ч. За 10–15 мин до готовности посолить горох. Сваренный горох переложить в дуршлаг, дать отвару стечь и горох охладить. Подготовленный сладкий перец и свежие очищенные яблоки нарезать соломкой, зеленый лук — дольками. Все смешать с горохом и заправить уксусом, сахаром, солью и растительным маслом. Салат посыпать мелко нарезанной зеленью.

Горох 300 г, яблоки 3 шт., сладкий перец 2 шт., зеленый лук с перьями 3 головки, масло растительное 3–4 ст. ложки, уксус $\frac{1}{2}$ стакана.

Салат из яблок с брынзой

Нарезанные мелкими кубиками морковь, яблоки и брынзу смешать с мелко нарезанным луком, добавить молотый перец, лимонный сок, полить майонезом. Украсить салат кубиками брынзы.

Яблоки 2 шт., брынза 100 г, морковь 1 шт., репчатый лук 1 головка, лимонный сок 1 ст. ложка, майонез 4 ст. ложки, молотый перец по вкусу.

Салат с сельдью и яблоками

Очищенные картофель, свеклу, яблоки, огурцы, круглые яйца нарезать ломтиками. Лук нашинковать, листья зеленого салата разрезать на 2–3 части. Подготовленные овощи соединить, добавить часть филе сельди, нарезанного ломтиками, заправить майонезом, солью, молотым перцем и перемешать. При подаче на стол оформить салат сельдью, овощами, яйцом, зеленым салатом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Сельдь (филе) 100 г, картофель вареный 2 шт., свекла вареная или гарнирная (консервы) 1 шт., яблоки 1 шт.,

огурцы свежие 1 шт., мелко нарезанный репчатый лук 1 ст. ложка, яйцо 1 шт., салат зеленый 1 ст. ложка, майонез 2 ст. ложки, зелень.

Салат яблочный по-американски

Аккуратно сделать углубление в кочанах капусты, не повредив листья с внешней стороны. Удаленную часть капусты мелко нарезать и погрузить в ледяную воду на 30 мин. Нарезать яблоки, не снимая кожуру, смешать с нарезанной капустой и заправить смесь сливками. Добавить соль и сахар. Хорошенько охладить. Кочаны наполнить салатом, украсить вишнями, ломтиками яблока и тертой морковью. Подавать холодным.

Капуста 2 кочана (желательно совместить краснокочанную капусту с белокочанной), сливки 2 стакана, сладкие яблоки 4 шт., несколько вишен, ломтиков яблока и тертая морковь для украшения.

Салат из груш с яблоками

Свежие или консервированные груши и яблоки нарезать крупными кубиками или брусками. Сельдерей натереть на мелкой терке. Все перемешать и заправить смесью майонеза и сливового повидла.

Яблоки 2 шт., груши 2 шт., сельдерей 1 небольшая веточка, майонез $\frac{1}{2}$ стакана, сливовое повидло 1 ст. ложка.

Салат из белокочанной капусты и слив

Капусту нарезать соломкой, перемешать с солью и сахаром, потереть руками до появления сока (острый сок отжать). Добавить натертые морковь и яблоки, вымытый изюм, нарезанные сливы, зеленый лук и заправить смесью майонеза и кефира. Хорошо перемешать и выложить в салатницу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Капуста 300 г, морковь 1 шт., сливы 200 г, изюм $\frac{1}{2}$ стакана, мелко нарезанный зеленый лук 2 ст. ложки, майонез 2 ст. ложки, кефир 3 ст. ложки.

Салат из алычи, моркови, капусты

Алычу обдать кипятком, снять кожице, а плоды нарезать дольками. Морковь натереть на крупной терке, смешать с мелко нарезанной капустой, алычой, заправить молотым

перцем и майонезом, украсить алычой и посыпать зеленью чабера.

Алыча 1 стакан, морковь 1 шт., белокочанная капуста 200 г, майонез 4 ст. ложки, мелко нарезанная зелень чабера 2 ст. ложки.

Салат из свеклы с черносливом и редькой

Чернослив промыть, залить водой (1:1), довести до кипения и оставить для набухания на 20—25 мин. Свеклу и редьку натереть на крупной терке. Редьку, свеклу, рубленый чеснок, набухший чернослив, лимонный сок и майонез перемешать и посыпать зеленым луком.

Свекла 4 шт., чернослив $\frac{1}{2}$ стакана, редька 1 шт., майонез 3 ст. ложки, лимонный сок 1 ст. ложка, чеснок 4 зубчика, мелко нарезанный зеленый лук 1 ст. ложка.

Салат из цветной капусты с виноградом

Капусту цветную отварить и охладить. Помидоры нарезать кружочками, свежие огурцы и зеленый салат — соломкой. Подготовленные продукты соединить, добавить виноград и заправить соусом сметанным для фруктовых и овощных салатов.

Цветная капуста (вареная) 100 г, помидоры 1 шт., огурцы свежие 1 шт., виноград 1 стакан, соус сметанный для овощных и фруктовых салатов 50 г, салат зеленый (нарезанный) 2 ст. ложки.

Салат из помидоров и яиц

Помидоры, огурцы и яйца вареные нарезают кружочками, лук зеленый мелко шинкуют. Подготовленные продукты соединяют с частью зеленого лука, добавляют растерпый с солью чеснок, сахар, сметану и осторожно перемешивают. Украшают листиками салата и посыпают зеленым луком.

Помидоры 3—4 шт., огурцы свежие и соленые по 1 шт., яйца 3—4 шт., лук зеленый 50 г, салат зеленый 10 г, чеснок 5—6 долек, сахар, сметана $\frac{3}{4}$ стакана.

Салат с рыбой горячего копчения

Сваренные и охлажденные овощи нарезают тонкими ломтиками, соединяют с нарезанной рыбой, зеленым горошком, $\frac{3}{4}$ нормы майонеза и осторожно перемешивают.

Салат кладут в салатник горкой, украшают ломтиками рыбы, овощами, входящими в состав салата, листочками салата зеленого, поливают остальной частью майонеза так, чтобы майонезом не залить рыбу и овощи, положенные для украшения, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Треска, или морской окунь, или скумбрия (без кожи и костей) 200 г, картофель 2—3 шт., огурцы соленые 2 шт., горошек зеленый (консервы) 40 г, морковь 1—2 шт., салат 20 г, майонез $\frac{1}{2}$ стакана.

Салат из щавеля

Промытые листья щавеля обсушить на сите или салфеткой, затем измельчить. Мелко нарезанные укроп и зеленый лук смешать с майонезом, добавить томатную пасту, соль, сахар. Смешать с этим соусом подготовленный щавель.

Вместо щавеля можно использовать шпинат, молодые листья одуванчика. Одуванчик перед употреблением залить раствором лимонной кислоты или сбрзнуть лимонным соком, чтобы уменьшить своеобразную горечь.

200 г щавеля, 100 г майонеза, 1 ст. ложка томатной пасты, соль, сахар, зеленый лук, укроп.

Салат из свежей капусты

С твердого кочана капусты острым ножом снять наружные листья, уложить их крупными пластами, затем нарезать соломкой или натереть на терке, переложить в миску, добавить немного соли, деревянным пестом или чистыми руками размять, чтобы капуста дала сок. Заправить капусту растительным маслом, лимонным соком или сметаной, или майонезом. Посыпать измельченной зеленью.

Салат из свежей капусты можно готовить в сочетании с различными овощами: морковью (тертой на терке), луком (мелко нарезанным), яблоками (тертыми на терке), хреном (мелко натертый), кислой капустой, свеклой (отварной, тертой на терке), сельдереем (свежим или слегка обваренным, натертым на терке), зеленью петрушки, укропом, зеленым луком (мелко нарезанными). Приготовленный салат выложить в салатницу, подать к ней ложку и вилку или специальные приборы для раскладки. Салат подавать сразу после приготовления.

Салат из капусты и огурцов

Капусту нашинковать, огурцы нарезать тонкими кружками, посыпать солью, встряхнуть, залить смесью уксуса и растительного масла, все посыпать мелко нарезанным луком-пореем, укропом, петрушкой или другой зеленью.

400 г капусты, 200 г свежих огурцов, зелень, смесь уксуса и растительного масла, соль, сахар.

Салат из капусты и яблок

Капусту измельчить, потолочь пестом, смешать с натертymi яблоками и луком. Яичные желтки протереть через сито или в мисочке растереть деревянной ложкой. Добавить соль, сахар, горчицу, растительное масло. Размешать, добавить лимонный сок и подмешать взбитые сливки. Приготовленный соус ввести в салат. Салат посыпать рубленым белком и зеленью петрушки.

1 небольшой кочан капусты, 2 кислых яблока, 1 луковица, петрушка, 3 сваренных вскрутоя яйца, лимонный сок, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахарного песка, 1 чайная ложка горчицы, соль, 100 г сливок, зелень петрушки.

Салат из квашеной капусты и свеклы

В квашеную капусту добавить измельченный лук, натертую на крупной терке вареную свеклу, сметану, попробовать на вкус и, если необходимо, посолить, добавить сахар. При подаче посыпать зеленью.

300 г квашеной капусты, $\frac{1}{2}$ луковицы, 1 вареная свекла, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени.

Салат из краснокочанной капусты (1)

Капусту нашинковать. В кастрюле подогреть яблочный сок, соль, сахар, пряности, уксус, добавить капусты и потушить. Остывшую капусту заправить растительным маслом и яблоками, натертymi на крупной терке.

1 небольшой кочешок красной капусты, 1 стакан яблочного сока, соль, сахар, 1 бутон гвоздики, мелкая корица (порошок), уксус, 2 яблока, 3 ст. ложки растительного масла.

Салат из краснокочанной капусты (2)

Налить в кастрюлю немного горячей воды, добавить соль, сахар, мелко нарезанную капусту, накрыть крышкой и тушить до размягчения. Затем капусту откинуть на сито, охладить, переложить в салатницу, добавить лимонный или клюквенный сок, кукурузное масло. После добавления кислого сока капуста приобретает красивый яркий цвет. Салат желательно приготовить за час до подачи, чтобы он успел настояться.

Салат из краснокочанной капусты (3)

Капусту нашинковать, немного посолить, растереть до образования сока. Отваренные грибы нарезать соломкой, огурцы и лук мелко порубить. Все продукты перемешать, добавляя сметану, соль и сахар по вкусу.

300 г краснокочанной капусты, 300 г грибов, 2 соленых огурца, 1 луковица, 200 г сметаны, соль, сахар, зелень.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Капусту натереть на овощной терке стружкой, посыпать небольшим количеством соли, потолочь в миске деревянной толкушкой, добавить натертый чеснок и натертое стружкой яблоко. Приправить растительным маслом (сметаной или майонезом).

Салат из помидоров и яблок

Помидоры нарезать дольками покрупнее, яблоки — дольками потоньше, листья салата и зелень измельчить. Перед подачей продукты смешать, положить в салатницу, залить смесью сметаны, натертого хрена, добавить по вкусу соль и сахар.

400 г помидоров, 2 яблока, зеленый листовой салат, хрень, сметана, соль, сахар, зелень.

Салат из помидоров, огурцов и яблок

Небольшие крепкие помидоры промыть, срезать «шапочки», вынуть сердцевину, углубление посыпать солью и начинить. Начинку готовят из мелко нарезанных огурцов, натертых на терке яблок, майонеза, измельченной зелени. Все смешивают, добавляют по вкусу соль и сахар.

8 помидоров, 1 огурец, 1 яблоко, 3 ст. ложки майонеза, зелень.

Салат из помидоров и цветной капусты

Цветную капусту отварить в соленой воде, положить на сито, дать стечь воде. Остывшую капусту порубить ножом, смешать с майонезом или сметаной, измельченным укропом. Затем добавить помидоры, нарезанные дольками, посыпаные солью и перцем.

Салат из моркови

Морковь натереть на крупной терке, добавить совсем немного соли, другие овощи, заправить соусом.

Нежный салат из моркови можно подать вместо сладкого блюда на десерт. Несколько вариантов салата из моркови:

морковь, свежая капуста, клюква и сметана;

морковь, сельдерей, свежие или соленые огурцы, лук и сметана;

морковь и брусничный или клюквенный джем;

морковь, брюква и сметана;

морковь, тертый хрень, приготовленный с уксусом, сметана;

морковь и яблочное пюре;

морковь, яблоки и сметана;

морковь, сухофрукты, сваренные в сиропе, лимонный сок;

морковь, яблоки, мед, лимонная корочка и лимонный сок;

морковь, орехи, сахар, лимонный сок, листки мяты и растительное масло;

морковь, яблоки, жареные овсяные хлопья, взбитые сливки или сладкое сгущенное молоко.

Салат из моркови с яблоками и сельдереем

Натертые на крупной терке очищенные овощи и яблоки залить сметаной, перемешать, добавить по вкусу соль и сахар.

Салат из моркови с сельдереем

Очищенные морковь и сельдерей натереть на терке, сбрзнути лимонным соком или раствором лимонной кислоты, перемешать с отварным зеленым горошком (или с консервированным горошком) и залить сметаной или майонезом.

300 г моркови, 100 г сельдерея, 100 г зеленого горошка, 100 г майонеза или сметаны, лимонный сок или раствор лимонной кислоты, соль, сахар.

Салат из моркови с хреном

Очищенную морковь промыть, натереть на овощной терке стружкой, смешать с тертым хреном, добавить уксус или лимонный сок, сахар, соль, перемешать и положить в салатницу. Перед подачей залить сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью.

400 г моркови, 1 ст. ложка хрина, зелень, 200 г сметаны, уксус, соль.

Салат из моркови и капусты

Очищенную морковь натереть стружкой, капусту нарезать соломкой, потолочь, добавив немного соли. Лук мелко нарезать. Все продукты перемешать, добавить майонез или растительное масло, сахар по вкусу.

300 г моркови, 300 г капусты, 1 луковица, соль, сахар, 100 г майонеза (сметаны) или 50 г растительного масла.

Салат из тыквы

Тыкву и яблоки натереть стружкой, добавить тертую цедру лимона, лимонный сок, мед или сахар, тертый орех.

Салат из цветной капусты (1)

Свежую молодую цветную капусту нашинковать, заправить смесью растительного масла и уксуса или сметаной (майонезом), добавить соль по вкусу.

Очень красиво выглядит этот салат, если его положить на листья зеленого салата, посыпать измельченным красным перцем или тонкими полосками помидоров.

Салат из цветной капусты (2)

Молодую цветную капусту отварить и нашинковать. Помидоры и огурцы нарезать ломтиками. В салатницу положить ряд помидоров и огурцов, посыпать цветной капустой, затем опять ряд помидоров и огурцов, посыпать толстым слоем цветной капусты. Перед подачей залить майонезом и посыпать измельченной зеленью.

200 г цветной капусты, 100 г помидоров, 100 г свежих огурцов, укроп, зеленый лук, петрушка, майонез.

Салат из брюквы

Брюкву можно смешивать с любыми овощами и салатными соусами. Натереть брюкву мелкой стружкой, добавить мелко нарезанный лук.

Салат из брюквы с сельдереем, яблоками, зеленью можно заправить хреном и майонезом.

Салат из брюквы с морковью, яблоками можно заправить смесью лимонного сока и растительного масла.

Салат из сельдерея

Сельдерей для салата используют как свежим, так и бланшированным (ошпаренным). Бланшированный сельдерей не темнеет, имеет нежный вкус. Очищенный сельдерей натереть стружкой, тотчас сбрызнуть лимонным соком, раствором уксуса или лимонной кислоты, чтобы не потемнел. Огурец мелко нарезать, перемешать с сельдереем, добавить сметану, соль, сахар. Посыпать салат измельченной зеленью.

1 корень сельдерея, 1 соленый огурец, 100 г сметаны, соль, сахар, зелень.

Салат из сельдерея с картофелем

Очищенный сельдерей натереть стружкой, залить смесью уксуса, растительного масла и специй, выдержать в течение 2 ч, добавить отварной картофель, нарезанный дольками, перемешать.

400 г сельдерея, 400 г отварного картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, соль, сахар, перец, зелень.

Салат из сельдерея с морковью

Мелко нарезанный лук обжарить в растительном масле, добавить натертые стружками морковь и сельдерей, крупно нарезанную капусту. Овощи обжарить, долить немного воды, добавить специи, туширь под крышкой до размягчения, затем добавить томат-пюре, соль и сахар по вкусу, проварить и остудить.

200 г сельдерея, 200 г моркови, 200 г свежей капусты, 2 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, 1 стакан томата-пюре, соль, сахар, перец.

Салат из сельдерея с яблоками (1)

Корень сельдерея отварить целиком до полуготовности и, сняв кожуру, нарезать ломтиками, кубиками или натереть стружкой. Добавить натертые яблоки и немного мелко нарезанного лука, все смешать со сметаной или смесью растительного масла, уксуса и специй.

Салат из сельдерея с яблоками (2)

Свежий сельдерей тщательно промыть, очистить, натереть стружкой, сбрызнуть лимонным соком, смазать майонезом, сметаной. Яблоки промыть, натереть стружкой, добавить в салат, посыпать по вкусу солью и сахаром, измельченными орехами.

600 г сельдерея, лимонный сок, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 яблока, орехи, соль, сахар.

Салат из свеклы и хрена

Вареную свеклу очистить, натереть стружкой, смешать с натертymi стружкой яблоками, мелко натертым хреным, сметаной, добавить по вкусу соль и сахар.

400 г вареной свеклы, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 кислое яблоко, 100 г сметаны, соль, сахар.

Салат из свеклы с клюковой

Очищенную свеклу натереть, добавить мятую клюкву, сметану, соль и сахар по вкусу.

400 г вареной свеклы, 1/2 стакана клюквы, 100 г сметаны, соль, сахар.

Салат из сырой свеклы

Свежие яблоки натереть стружкой, свеклу и хрен натереть на мелкой терке. Заправить салат сметаной и специями по вкусу.

2 свеклы, 2 яблока, хрен, лимонный сок, сметана, соль.

Салат из свеклы с яблоками

Вареную свеклу и яблоки натереть стружкой, добавить соль, сахар, сметану. Оформить салат горкой.

500 г вареной свеклы, 3 кислых яблока, 200 г сметаны или сливок, соль, сахар.

Салат горячий из свеклы

Свеклу промыть, очистить, натереть на мелкой терке. В кастрюле растопить жир (растительное масло, маргарин, сливочное масло), добавить свеклу, слегка обжарить, добавить горячую воду или бульон (так, чтобы свекла была только покрыта) и немного лимонной кислоты или уксуса для сохранения цвета свеклы, а также тмин для вкуса. Тушить в закрытой кастрюле. Когда свекла станет мягкой, добавить смешанную со сметаной муку, соль. Помешивая, прокипятить, добавить лимонную кислоту, сахар по вкусу. Салат должен быть кисло-сладким. Для приготовления салата можно взять свеклу, отваренную целиком или запеченную в духовке, очищенную и натертую стружкой. В этом случае свеклу не тушат.

Салат из лука-порея с яблоками

С белой части стебля порея снять наружные листья, стебель промыть и нарезать. Яблоки натереть стружкой, перемешать с пореем, добавить соль, сахар, сметану или растительное масло и слегка перемешать еще раз.

3 стебля порея, 2 яблока, 3 ст. ложки сметаны или растительного масла, соль, сахар.

Салат из перца (1)

Удалить из стручков сердцевину, тщательно промыть их, нарезать тонкими кружками. Яблоки натереть крупной стружкой, смешать с перцем и соусом.

Приготовление соуса: смешать растительное масло, томат-пюре, сметану и добавить тертые лук и чеснок, соль, сахар и измельченную зелень.

300 г стручков красного или зеленого перца (не очень остального), 2 яблока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 луковица, 1 долька чеснока, соль, сахар, зелень.

Салат из перца (2)

Из свежих стручков перца удалить сердцевину, стручки бланшировать в слегка подсоленной воде, откинуть на сито, дать стечь воде, нарезать полосками, залить маринадом или растительным маслом.

Зимой для салата можно использовать консервированный перец.

В салат из перца могут входить соленые огурцы, лук, стручковая фасоль, растительное масло. Можно готовить его также с чесноком, хреном, вареной фасолью, сметаной.

Салат из перца (3)

Из стручков удалить сердцевину, нарезать их полосками, залить смесью растительного масла, уксуса, мелко нарезанного лука и специй. Перед подачей посыпать салат мелко нарезанной зеленью петрушки. В состав салата могут входить также кусочки помидоров и огурцов.

500 г стручков перца, 6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 1 луковица, соль, перец, сахар.

Салат из соленых огурцов и брюквы

Очищенную брюкву натереть, добавить мелко нарезанный лук, нарезанные ломтиками огурцы, все перемешать со сметаной и томатом-пастой, добавить специи, мелко нарезанную зелень.

1 брюква средней величины, 2 соленых огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки томата-пасты, зелень, соль, сахар.

Салат с томатным соусом

Мелко нарезанные продукты залить майонезом, добавить специи.

100 г отварного картофеля, 100 г яблок, 100 г соленых огурцов, 100 г зеленого горошка, 100 г вареного сельдерея, 100 г вареной моркови, 2 луковицы, 200 г майонеза, 1 чайная ложка томатного соуса, перец, соль, мелко нарезанная зелень.

Салат из яблок и лука

Промытые яблоки натереть на терке стружкой, добавить мелко нарезанные лук, зелень петрушки и майонез.

Салат «Здоровье»

Огурцы, морковь, яблоки нарезать тонкой соломкой, часть зеленого салата нарезать полосками, все перемешать, подсолить, добавить сок лимона, зелень петрушки, запра-

вить сметаной. В салатник красиво уложить листья зеленого салата, на них выложить подготовленный салат, украсить его зеленью петрушки и ломтиками помидора.

2 сырье моркови, 2 свежих огурца, 2 яблока, 2 помидора, 100 г зеленого салата, 100 г сметаны, четверть лимона, соль, зелень петрушки.

Салат из моркови, кураги, лимона

Морковь натереть на крупной терке, курагу нарезать, из лимона удалить семечки и нарезать его мелкими кусочками вместе с цедрой, все перемешать, добавить соль, сахар, заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки.

400 г сырой моркови, 100 г кураги, 1 небольшой лимон, 100 г сметаны, соль, сахар (по вкусу), зелень петрушки.

Салат из моркови с чесноком

Натертую на крупной терке морковь смешать с толченым чесноком и измельченными грецкими орехами, заправить солью, сахаром и майонезом.

400 г сырой моркови, 4 дольки чеснока, 100 г майонеза, 100 г ядер грецких орехов, соль, сахар (по вкусу).

Салат из моркови с майонезом

Морковь и огурцы нарезать кубиками, сельдерей — мелкими кусочками, все перемешать, заправить майонезом. Пряности не добавлять.

350 г вареной моркови, 150 г соленых огурцов, 200 г вареного сельдерея, 300 г майонеза.

Салат осенний

Морковь, сельдерей, огурцы, яблоки нарезать кубиками, репчатый лук нашинковать, все смешать с зеленым горошком, посолить, заправить майонезом.

150 г вареной моркови, 150 г вареного сельдерея, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 100 г яблок, 300 г майонеза, соль.

Салат из редьки

Редьку натереть на крупной терке, заправить растительным маслом, соком лимона, посолить, попечить, посыпать зеленью петрушки.

500 г редьки, 1—2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сока лимона, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Салат из редьки со сметаной

Редьку натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным луком, посолить, заправить сметаной. К салату подать ржаной хлеб со сливочным маслом.

400 г редьки, 1—2 головки репчатого лука, 150 г сметаны, соль.

Салат из редьки с простоквашей

Редьку очистить, промыть, натереть на крупной терке, посолить, поперчить, заправить простоквашей, посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.

800 г редьки, 200 г простокваси, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Салат из редиса и огурцов

Редис и огурцы нарезать кружочками, смешать с мелко нарезанным зеленым луком, добавить сок лимона, посолить, заправить сметаной, украсить цветком из редиса.

200 г редиса, 200 г огурцов, 100 г зеленого лука, 150 г сметаны, 1 чайная ложка сока лимона, соль.

Салат из редиса с майонезом

Редис нарезать кружочками, яйцо порубить, лук мелко нарезать, все перемешать, посолить, заправить майонезом, украсить цветками из редиса и зеленого лука.

300 г редиса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, 100 г зеленого лука, соль.

Салат из редиса со сметаной

Редис нарезать кружочками, посолить, смешать с мелко нарезанным укропом, заправить сметаной, украсить цветками из редиса и зеленью укропа.

300 г редиса, 150 г сметаны, соль, зелень укропа.

Салат из овощей по-вюрцбургски

Листья салата тщательно промыть и нарезать, редис, помидоры, огурцы нарезать ломтиками, все перемешать, заправить майонезом. Пряности не добавлять.

200 г кочанного салата, 200 г редиса, 200 г помидоров, 150 г свежих огурцов, 250 г майонеза.

Салат зеленый со сметаной

Листья салата нарезать полосками, яйца мелко порубить, все перемешать, добавить сок лимона, соль, салат заправить сметаной, посыпать зеленью укропа и петрушки.

300 г зеленого салата, 1—2 сваренных вкрутую яйца, 100 г сметаны, 1 чайная ложка сока лимона, соль, зелень укропа и петрушки.

Салат зеленый с редисом и огурцами

Нарезать листья салата и лук, огурцы и редис нарезать кружочками, все перемешать, посолить, заправить сметаной, посыпать зеленым луком.

500 г зеленого салата, 200 г редиса, 200 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, 200 г сметаны, соль.

Салат зеленый с майонезом

Салат нарезать полосками, лук мелко нацинковать, все перемешать, посолить, заправить майонезом.

500 г зеленого салата, 100 г зеленого лука, 150 г майонеза, соль.

Салат из лука-порея, сельдерея и моркови

Лук-порей нарезать колечками, сельдерей и морковь нацинковать, все перемешать, заправить растительным маслом, солью и перцем.

500 г лука-порея, 200 г сырого сельдерея, 200 г сырой моркови, 100 г растительного масла, соль, перец черный молотый.

Салат из сладкого перца с помидорами

Перец запечь в духовке до получения красивого коричневого цвета, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши,

смешать с ломтиками помидоров, нарезанным кольцами луком, толченым чесноком, посолить, заправить соком лимона и растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из сладкого перца с помидорами и майонезом

Перец и зеленый лук нарезать в виде тонкой соломки, смешать с рублеными яйцами и ломтиками помидоров, посолить, заправить смесью майонеза с кефиром, посыпать зеленью петрушки.

500 г сладкого перца, 150 г помидоров, 1 сваренное вскрутое яйцо, 100 г майонеза, 2 ст. ложки кефира, 100—150 г зеленого лука, соль, зелень петрушки.

Салат из сладкого перца, чеснока и орехов

Перец испечь, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши; чеснок и орехи растолочь, смешать с сахаром, солью, черным перцем, соком лимона и сметаной; перец заправить полученной массой, посыпать зеленью петрушки.

500 г сладкого перца, 5 долек чеснока, 200 г ядер грецких орехов, 150 г сметаны, 1 чайная ложка сока лимона, сахар (по вкусу), соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Салат из сладкого перца по-венгерски

Перец промыть, очистить от семян и нарезать соломкой, помидоры разрезать на четыре части, морковь нарезать кубиками, лук нашинковать, все смешать с майонезом, приправив солью и молотым перцем.

350 г сладкого перца, 150 г помидоров, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 300 г майонеза, соль, перец черный молотый.

Салат из овощей по-испански

Из перца удалить семена, нарезать его соломкой, помидоры и огурцы нарезать ломтиками, лук нашинковать, сухари поджарить, все перемешать, посолить, поперчить, залить сметаной.

200 г сладкого перца, 200 г помидоров, 150 г свежих огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г панировочных сухарей, 200 г сметаны, соль, перец черный молотый.

Салат картофельный со свежими огурцами

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками, огурцы и помидоры нарезать ломтиками, все смешать с мелко нарезанным зеленым луком, посолить, заправить сметаной. Салат выложить на блюдо, красиво выстланное листьями зеленого салата, посыпать зеленью укропа и украсить цветком из помидора и огуречной стружки.

300 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 150 г сметаны, 100 г зеленого лука, листья зеленого салата, соль, зелень укропа.

Салат из картофеля, огурцов и моркови

Картофель, огурцы, морковь нарезать кубиками, яблоки — дольками, все перемешать, заправить майонезом, украсить цветком из моркови.

200 г отварного картофеля, 100 г соленых огурцов, 100 г свежих огурцов, 200 г вареной моркови, 100 г зеленого горошка, 100 г кисло-сладких яблок, 150 г майонеза.

Салат «Вальдорф»

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками, сдобрить соком лимона, подсластить, посолить, поперчить, заправить майонезом, смешанным с дроблеными орехами. Готовый салат украсить половинками грецких орехов и листьями зеленого салата.

5 небольших сваренных в мундире картофелин, 3 кислых яблока, по горсти ядер грецких и лесных орехов, стакан майонеза, сок одного лимона, сахар (по вкусу), соль, перец черный молотый.

Салат из свеклы с орехами

Свеклу и яблоки натереть на крупной терке, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром, украсить зеленью петрушки или укропа.

4 вареные свеклы, 4 яблока, 16 грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сметаны, сахар (по вкусу), соль, зелень петрушки или укропа.

Салат из свеклы с чесноком

Свеклу и яблоко натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком, добавив сахар и соль, заправить майонезом.

2 вареные свеклы средней величины, 3—4 дольки чеснока, 1 яблоко (или сок половины лимона), 100 г майонеза, сахар (по вкусу), соль.

Салат из свеклы с черносливом

Свеклу натереть на крупной терке, чернослив (предварительно промытый и замоченный, очищенный от косточек) нарезать кусочками, все перемешать, сбрызнуть соком лимона, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

2 вареные свеклы средней величины, 200 г чернослива, сок половины лимона, 100 г майонеза, 100 г сметаны, 1 чайная ложка сахара, соль.

Салат из квашеной капусты

Капусту измельчить, морковь и яблоки крупно нашинковать, все перемешать, заправить маслом, простоквашей, посолить, поперчить.

600 г квашеной капусты, 150 г моркови, 100 г яблок, 50 г растительного масла, 100 г простокваси, соль, перец черный молотый.

Салат из квашеной капусты с солеными огурцами

Капусту измельчить, огурцы нарезать кубиками, лук нашинковать, все перемешать, заправить маслом, посолить, поперчить.

600 г квашеной капусты, 150 г соленных огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г растительного масла, соль, перец черный молотый.

Салат из сыра и яиц

Сыр нарезать соломкой, соединить с мелко нарубленным яйцом, нашинкованным зеленым луком, толченым чесноком, зеленым горошком, посолить и заправить майонезом. Салат выложить в салатник и украсить рубленым яйцом.

100 г сыра, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 30 г зеленого лука, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка консервированного горошка.

Салат с плавленым сыром

Плавленый сыр натереть на терке с крупными отверстиями. Лук нашинковать соломкой и облить холодной кипяченой водой для удаления горечи. Помидоры нарезать дольками. Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку и нарезать ломтиками. Салат перемешать и заправить майонезом и солью.

1 сырок плавленый, 2 яблока, 1 помидор, 1/3 небольшой луковицы, майонез и соль по вкусу.

Салат из картофеля, соленых огурцов и редьки

Отварной картофель нарезать ломтиками. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить. Огурцы очистить, удалить семена, слегка отжать и нарезать ломтиками. Редьку нарезать ломтиками. К овощам добавить молотый перец, майонез и перемешать. Украсить салат ломтиками яйца, огурцов и веточками зелени.

6 картофелин, 4 соленых огурца, 2 яйца, 1 редька, 4 ст. ложки майонеза, молотый перец по вкусу.

Салат из картофеля и зеленого горошка

Сваренный в мундире картофель очистить, нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, мелко нарубленными яйцами и перемешать. Майонез смешать с отваром зеленого горошка и этой смесью заправить салат. Украсить дольками яйца и зеленым луком.

7 картофелин, 4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 2 яйца, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки отвара зеленого горошка (консервированного).

Салат из белокочанной капусты и листьев одуванчика

Белокочанную капусту и молодые листья одуванчика нарезать соломкой. Толченый чеснок растереть с солью, добавить горчицу и постепенно влить растительное масло,

взбивая смесь. В салатник уложить нарезанные капусту и листья одуванчика, украсить дольками вареного яйца, полить подготовленной заправкой и посыпать укропом.

400 г белокочанной капусты, 20 молодых листьев одуванчика, 4 ст. ложки растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль, $\frac{1}{2}$ чайной ложки готовой горчицы, 2 яйца, 2 ст. ложки рубленого укропа.

Салат из свекольных листьев

Молодые свекольные листья отделить от черешков, промыть, обсушить и нарезать соломкой. Черешки листьев порубить, проварить 2—3 мин и охладить. Листья посолить, слегка помять и дать постоять в прохладном месте 15—20 мин, после чего смешать с черешками, посыпать мелко нарубленным репчатым луком и полить смесью майонеза с растительным маслом.

200 г молодых свекольных листьев, 2 луковицы, 3 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Салат из щавеля и подорожника

Листья щавеля и подорожника мелко порубить. Грецкие орехи очистить, ядра ошпарить и, сняв кожицу, порубить. Сваренные вкрутую яйца мелко порубить, яблоки нарезать ломтиками. Все компоненты соединить, добавить соль, растительное масло и перемешать. Оформить салат ломтиками яйца и посыпать рубленой зеленью.

200 г щавеля, 20 листьев подорожника, 10 грецких орехов, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 3 яйца, 1 яблоко, соль по вкусу.

Салат из помидоров с крапивой

Крапиву мелко порубить. Помидоры и свежие огурцы нашинковать соломкой. Смешать овощи и крапиву, добавить соль, молотый перец, рубленый укроп. Салат полить майонезом и украсить листьями крапивы и дольками помидоров.

6 свежих помидоров, 3 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 2 свежих огурца, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из помидоров с сыром

Свежие помидоры нарезать ломтиками. Лук репчатый нацинковать соломкой. Твердый сыр натереть на крупной терке. Продукты смешать, добавить соль, молотый перец, растительное масло, посыпать укропом.

6 свежих помидоров, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Салат из крапивы и подорожника

Молодую крапиву перебрать и промыть. Сваренные вкрутую яйца очистить и порубить, смешать с крапивой, подорожником, рубленым репчатым луком. Салат заправить растительным маслом и уксусом, посыпать зеленью петрушек.

200 г крапивы, 20 листьев подорожника, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки или укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

Салат из ревеня и моркови

Ревень нарезать кружочками, морковь и репчатый лук — соломкой, посолить, полить майонезом и посыпать укропом.

200 г ревеня, 3 моркови средней величины, 2 луковицы, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленого укропа.

Салат из ревеня со сливками

Ревень нарезать мелкими кубиками, добавить сок лимона, мед, сливки и перемешать.

300 г ревеня, сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. ложка меда, 5 ст. ложек сливок, соль по вкусу.

Салат из кабачков с редькой

Овощи нарезать соломкой, добавить соль, полить смесью майонеза со сметаной (сметану смешать с майонезом и взбить в течение 2—3 мин вручную или миксером) и посыпать рубленым укропом.

1 кабачок, 1 редька, 1 луковица, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль по вкусу.

Салат из кабачков с хреном

К кабачкам, нарезанным соломкой, добавить хрен, перемешать, накрыть крышкой и оставить на 30—40 мин в прохладном месте. При подаче сверху кабачков положить рубленый репчатый лук, укроп. Украсить салат дольками помидоров и полить майонезом.

1 кабачок, $\frac{1}{2}$ ст. ложки готового хrena, 1 луковица, 2 помидора, 2 ст. ложки рубленого укропа, 4 ст. ложки майонеза.

Баклажаны печеные с творогом

Баклажаны запечь в духовке в течение 20—25 мин, затем очистить кожницу, удалить плодоножки, а мякоть измельчить. Смешать баклажаны с протертным через сито творогом, репчатым луком, обжаренным на растительном масле, добавить соль, молотый перец и посыпать зеленью сельдерея.

4 баклажана, 100 г творога, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени сельдерея, соль, молотый перец по вкусу.

Баклажаны с красным сладким перцем

Баклажаны запечь, как указано в предыдущем рецепте, очистить и измельчить. Сладкий перец нарезать соломкой. К баклажанам и перцу добавить нарезанный соломкой репчатый лук, соль, молотый перец, растительное масло, перемешать и посыпать рубленым укропом.

4 баклажана, 4 шт. сладкого красного перца, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Баклажаны с кефиром

Очищенные баклажаны нарезать кружочками, добавить соль, молотый перец и оставить на 30 мин в прохладном месте. Баклажаны обжарить на растительном масле. Посыпать баклажаны зеленым луком и подать с кефиром, смешанным с толченым чесноком.

4 баклажана, $\frac{1}{2}$ стакана кефира, 4 ст. ложки растительного масла, 4 дольки чеснока, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.

Икра свекольная с сыром

Очищенную свеклу, морковь, сельдерей залить холодной водой так, чтобы овощи были полностью покрыты, сварить их до мягкости, а затем охладить. Овощи протереть через сито вместе с плавленым сыром. В массу добавить мелко нарубленные репчатый лук и чеснок, заправить растительным маслом, добавить соль, молотый перец и украсить веточками зелени.

4 свеклы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г плавленого сыра, соль, молотый перец по вкусу.

Икра из свеклы и баклажанов

Баклажаны запечь, очистить и порубить. Натереть на мелкой терке сырую свеклу, добавить подготовленные баклажаны, рубленые яйца и чеснок, соль, лимонную кислоту, растительное масло и тщательно перемешать. Выложить икру в блюдо, сформовать ее в виде батончика, и посыпать рубленой зеленью петрушки.

3 свеклы, 2 баклажана, 2 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Фаршированные свежие огурцы

Огурцы разрезать вдоль и удалить сердцевину. Для фарша морковь натереть на крупной терке, смешать с кусочками плавленого сыра, добавить зелень укропа и сердцевину огурцов, затем все тщательно перемешать. Фаршем наполнить огурцы, сверху полить майонезом и украсить веточкой зелени.

6 свежих огурцов, 100 г плавленого сыра, 1 морковь, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленого укропа, веточка укропа.

Свекла в сладком маринаде

Небольшую свеклу сварить неочищенной, остудить, снять кожницу, нарезать ломтиками. Вскипятить воду с сахаром и тмином, добавить уксус, лимонную кислоту или лимонный сок, остудить и залить этим сиропом свеклу. Выдержать 1—2 дня перед подачей.

500 г свеклы, 1 стакан воды, 1—2 ст. ложки сахарного песка, 1 чайная ложка тмина, 3 ст. ложки столового уксуса.

Тыква в сладком маринаде

Тыкву нарезать дольками, очистить, вырезать сердцевину, нарезать тыкву ломтиками. Вскипятить воду с сахаром, добавить пряности, уксус или лимонную кислоту и залить этим горячим сиропом тыкву. После охлаждения маринад слить, снова вскипятить, опустить в него тыкву и варить на слабом огне до тех пор, пока она не станет прозрачной.

При длительном хранении гвоздику и корицу из сиропа вынимают.

500 г тыквы, 1 стакан воды, 1 стакан сахарного песка, 4 ст. ложки уксуса, корица, лимонная корочка или гвоздика.

Винегрет с сельдью

Сельдь намочить, отделить от костей и кожи, нарезать кусочками, картофель, свеклу и морковь отварить, охладить, нарезать кубиками, огурцы мелко нарезать, все перемешать, заправить майонезом и уксусом, посолить, украсить кусочками сельди, листьями зеленого салата и цветком из яйца.

1 сельдь, 2—3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 2—3 соленых огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150 г майонеза, уксус (по вкусу), соль, листья зеленого салата.

Сельдь по-домашнему

Сельдь разделать на чистое филе (без кожи и костей) и слегка отбить, придавая ей форму пласти. Пласти смазать с двух сторон горчицей, уложить в банку, залить растительным маслом и оставить на холоде. Перед подачей выложить на селедочницу, предварительно свернув пласт в виде трубочки, украсить зеленью и яйцом. В качестве гарнира можно подать отварной картофель в холодном или горячем виде, посыпать зеленью петрушкой или укропом.

Сельдь 500 г, горчица 30—50 г, масло растительное 150 г, яйца 1 шт., зелень по вкусу.

Сельдь в сметанном соусе

Вымоченную сельдь разделать на чистое филе и нарезать длинными полосками. Яблоки, репчатый лук очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Смешать и заправить

по вкусу сметаной, лимонным соком, солью. Сельдь уложить на селедочницу и залить подготовленной смесью, украсить зеленью. Чтобы соус получился остree, в него добавляют 10—15 г горчицы. Если нет лимонного сока, можно добавить уксус.

Сельдь 500 г, яблоки 100 г, лук репчатый 100 г, сметана 150 г, соль, сахар, сок лимонный по вкусу.

Сельдь рубленая

Сельдь разделать на чистое филе, два-три раза пропустить через мясорубку вместе с вымоченным в молоке хлебом, жареным луком и кусочками очищенного яблока. Заправить салатной заправкой и тщательно перемешать (если сельдь тощая, можно добавить размягченное сливочное масло). Готовую массу положить в селедочницу, украсить яйцом, зеленью, свежими помидорами и луком, нарезанным кольцами.

Сельдь 500 г, хлеб пшеничный 100 г, лук репчатый 100 г, яйца 1 шт., помидоры 50 г, масло сливочное 100 г, яблоки 50 г, уксус 50 г, зелень по вкусу.

Треска маринованная с чесноком

Разделать рыбу на куски, обжарить на растительном масле, охладить. Подготовленную рыбу уложить в сотейник или эмалированную кастрюлю и залить маринадом. Оставить на 24 ч. Можно подать с отварным картофелем, маринованными овощами.

Для маринада: в горячий кипяченый уксус добавить растертый с солью чеснок, соль, перец, лавровый лист, гвоздику, сахар и охладить.

Это блюдо можно приготовить из хека, морского окуня.

Рыба 1000 г, масло растительное 100 г, чеснок 50 г, уксус 300 г, лавровый лист, перец душистый горошком, гвоздика, соль, сахар по вкусу.

Студень из головизны

Голову очистить, промыть, отрубить нос, разрубить на четыре-шесть частей. Очистить и промыть овощи, разрезать пополам. Подготовленную головизну уложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену, заложить подготовленные овощи, посолить. Варить 1,5 ч. За 20—30 мин до готовности добавить специи. Готовую

головицу извлечь, освободить от костного скелета. Если хрящи еще не мягкие, продолжать варить до полного размягчения. Из готового бульона вынуть лук, хрящи, процедить через марлю, сложенную вчетверо. Желатин замочить в холодной кипяченой воде. В процеженный бульон добавить измельченные хрящи, мякоть и довести до кипения. В горячий бульон добавить желатин, специи. Помешивать до полного растворения желатина. В подготовленную посуду вылить студень и поставить в холодное место на 6—8 ч. Подавать можно с соусом из хрена или с горчицей.

Головизна — 1000 г, морковь — 50 г, петрушка, сельдерей — 50 г, лук репчатый — 50 г, желатин — 30 г, лавровый лист, перец черный горошком по вкусу.

Творог с копченой сельдью

Творог протирают. Сельдь разделяют на мякоть, мелко рубят. Лук репчатый шинкуют и обжаривают вместе с томатом-пюре. Протертый творог смешивают с измельченной сельдью, добавляют пассерованный лук, горчицу и все тщательно перемешивают. Затем массу выкладывают в салатницу, украшают нарезанным кружочками помидором.

Подают к горячему отварному картофелю.

Творог 200 г, сельдь копченая 100 г, сметана $\frac{1}{2}$ стакана, томат-пюре 30 г, горчица 15 г, лук репчатый 1 головка, помидоры 1 шт.

Сельдь в горчичной заправке

Лук репчатый тонко шинкуют, опускают на несколько секунд в кипящую воду и быстро охлаждают. Подготовленный репчатый лук кладут ровным слоем на филе сельди, свертывают ее рулетиками, укладывают плотно в неокисляющуюся посуду, затем заливают горчичной заправкой и дают настояться в холодном месте ($4-8^{\circ}\text{C}$) в течение 8—10 ч.

При подаче сельдь поливают этой же заправкой и посыпают нацинкованным зеленым луком и мелко нарезанной зеленью.

Сельдь (филе) 150—200 г, лук репчатый 1—2 головки, лук зеленый 50 г, заправка горчичная $\frac{3}{4}$ стакана.

Сельдь с яблоками и сметаной

Филе сельди и очищенные яблоки нарезают соломкой, добавляют тонко нацинкованный репчатый лук, сметану, соль, сахар и осторожно перемешивают.

При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью.

Сельдь (филе) 150 г, лук репчатый 1 головка, яблоки антоновские 1 шт., сметана $\frac{1}{2}$ стакана, сахар $\frac{1}{2}$ ст. ложки.

Сельдь с жареным луком

Лук нарезают ломтиками и обжаривают до мягкости на растительном масле, затем добавляют томат-пюре и продолжают обжаривание до окрашивания жира в оранжевый цвет, после чего добавляют сахар, соль, молотый перец и охлаждают.

При подаче обжаренный с томатом лук кладут на филе сельди.

Сельдь (филе) 150—200 г, лук репчатый 1—2 головки, масло растительное 10 г, томатное пюре 15 г, сахар 10 г.

Творог с чесноком

Чеснок, посыпанный солью, истолочь в ступке, вливая по капле растительное масло. В смесь добавить протертый творог, немного красного растертого перца, лимонную кислоту и все тщательно перемешать.

2 ст. ложки нежирного творога, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, лимонная кислота, перец, соль по вкусу.

Яйца из творога по-литовски

У сельди удаляют внутренности, промывают ее и вымачивают. Затем снимают кожу и разделяют на филе, которое мелко рубят, смешивают со сметаной, растительным или сливочным маслом и творогом. Если масса получилась слишком мягкая, в нее добавляют немного тертого сыра.

Из полученной массы формируют с помощью двух ложек «яйца», выкладывают их на блюдо, посыпают тертым сыром и рубленой зеленью петрушки, сверху поливают майонезом.

Творог 500 г, густая сметана $\frac{1}{2}$ стакана, сельдь 100 г, масло растительное или сливочное 70 г, тертый сыр 1 стакан, майонез $\frac{1}{2}$ стакана, зелень по вкусу.

Паштет луковый по-польски

Лук мелко нарезают, добавляют нарезанное или натертное на крупной терке яблоко (типа антоновки), размятое вилкой крутое яйцо, солят, заправляют сметаной. Подают как холодную закуску или намазывают на хлеб с маслом.

200 г репчатого лука, 200 г яблок, 2 яйца, 100 г сметаны.

Редька с морковью и сухарями

Очищенную редьку и морковь натирают на терке с мелкими отверстиями. Репчатый лук мелко шинкуют, чеснок измельчают ножом или толкнут в ступке. Все смешивают, добавляют молотые сухари или тертый черствый хлеб, лимонный сок, соль, растертую цедру лимона, хорошо перемешивают и пслываю сметаной.

200 г редьки, 150 г моркови, 50 г сухарей или тертого черствого хлеба, 30 г репчатого лука, 80 г сметаны, 1/4 лимона, 10 г чеснока.

Икра из баклажанов

Баклажаны разрезают вдоль на две части, запекают, удаляют кожницу, рубят ножом или пропускают через мясорубку, добавляют белый хлеб, замоченный в разведенном уксусе, репчатый лук, кислое яблоко и солят. В полученную массу добавляют растительное масло, измельченные чеснок, вареное яйцо и зелень. Если все компоненты рубят ножом, яблоко лучше натереть. В массу можно добавить тертую брынзу.

500 г баклажанов, 100 г белого хлеба, 30 мл 3%-ного уксуса, 60 г репчатого лука, 70 г яблок, 40 г растительного масла, 5 г чеснока, 1 яйцо, 10 г зелени.

Икра из лука

Репчатый лук, сладкий перец мелко нарезают, морковь натирают на терке. Лук и перец обжаривают, добавляют морковь, томат-пюре, тертый хлеб и тушат до готовности. В конце тушения икру заправляют солью и уксусом. Икру охлаждают, оформляют зеленью.

300 г репчатого лука, 30 г сладкого перца, 80 г моркови, 60 г белого хлеба, 60 г томата-пюре, 60 г растительного масла, 20 мл уксуса, зелень, соль.

Картофельный холодац

Очищенный картофель сварить до готовности в подсоленной воде. Отвар слить, а картофель в горячем виде протереть, добавить обжаренный до золотистого цвета репчатый лук, молотый перец и развести подготовленный картофель отваром до консистенции густой сметаны. Массу положить в тарелку (слоем 4—5 см). Поверхность разровнять, столовой ложкой нанести волнообразный рисунок и поставить в холодильник с плюсовой температурой на 2—3 ч.

Посыпать картофельный холодац мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа. Отдельно подать чесночную заправку.

Приготовление чесночной заправки: чеснок растереть с солью, залить кипяченой водой, добавить молотый перец.

12—15 клубней картофеля, 2—3 головки репчатого лука, 3—4 ст. ложки растительного масла, 10—12 зубчиков чеснока, 0,5 стакана кипяченой воды, соль, молотый перец, зелень по вкусу.

Гренки с яйцом

Пшеничный хлеб нарезать кусочками, намочить в молоке, обвалять во взбитом яйце и поджарить на горячем смальце или сливочном масле до образования хрустящей румяной корочки, посолить и сразу подать на стол.

Эти гренки хороши к шпинату или другим овощным блюдам.

200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 30 г смальца или сливочного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Гренки из ржаного хлеба с яйцами и луком

Ржаной хлеб нарезать небольшими ломтиками, поджарить с обеих сторон на свином жире или сливочном масле. Затем выпустить на каждый ломтик по одному яйцу, посолить и жарить, пока не свернется белок. В конце жарения посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Подавать эти гренки следует в горячем виде.

200 г ржаного хлеба, 6 яиц, 30 г сливочного масла или свиного жира, соль и лук по вкусу.

Гренки с сыром

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным или горчичным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на сковороду или противень и поставить в нагретую духовку, чтобы слегка зарумянились.

200 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного или горчичного масла, 20 г тертого сыра.

Гренки с сыром и перцем

Ломтики пшеничного батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около $\frac{1}{2}$ см. Посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

200 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г сыра, красный перец по вкусу.

Гренки с тертым сыром и яйцами

Пшеничный хлеб нарезать кубиками размером 1 см, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром и поджарить на сливочном масле до подрумянивания. Подавать к прозрачному бульону.

200 г пшеничного хлеба, стакан молока, 10 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г тертого сыра.

Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой

Яйца смешать с мукою и молоком, добавить тертый сыр, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезать ломтиками булку, смочить в жидким тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета.

Эти гренки хорошо подавать на гарнир.

200 г булки, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 20 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, соль и зелень петрушки по вкусу.

Гренки с сыром, желтками и пивом

Пшеничный хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить сливочное масло или маргарин на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить

тертый сыр, пиво, приправить молотым красным перцем, горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в духовке.

200 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла или маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана тертого сыра, 30 г пива, 5 г горчицы, 1 яйцо, молотый красный перец по вкусу.

Гренки с перцем

Пшеничный хлеб нарезать тонкими ломтиками желаемой формы, обжарить с обеих сторон в сковороде на сливочном масле или маргарине до золотистой окраски и посыпать сверху красным (жгучим) перцем. Подавать к мясному бульону или пиву.

200 г пшеничного хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, перец по вкусу.

Гренки с капустой, тыквой и сыром

Нацинковать свежую цветную капусту, морковь, тыкву (или кабачки), яблоки, зелень. Морковь с добавлением масла и молока туширь до полуготовности. Затем добавить капусту, кабачки и тыкву и туширь до готовности. Добавить мелко нацинкованные яблоки, зелень, яичные белки, сахарный песок, слегка посолить и хорошо перемешать. Ломтики пшеничного хлеба намочить в смеси молока, яиц и сахарного песка и слегка обжарить. На обжаренные гренки горкой положить овощи, сверху посыпать тертым сыром. Запечь гренки в духовке.

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 10 г сливочного масла, 10 г сахарного песка, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ маленького кочана цветной капусты, 120 г тыквы или кабачка, 2 небольших яблока, 2 средние моркови, 20 г мелко нарезанной зелени (петрушки или укропа), 20 г тертого сыра.

Закуска из хлеба и тыквы

Тыкву очистить от кожицы и семечек, нарезать тонкими ломтиками, посолить и дать полежать, потом зажарить на растительном масле до золотистого цвета, остудить. Прокипятить томатный сок до загустения массы. Нарезать репчатый лук. Намочить в уксусе пшеничный хлеб и отжать. Все подготовленные продукты перемешать и пропустить через

мясорубку, посолить, поперчить, заправить растительным маслом.

200 г пшеничного хлеба, 800 г тыквы, 30 г растительного масла, 30 г томатного сока, 2 средние луковицы, уксус, соль и перец по вкусу.

Закуска из хлеба и капусты

Куски хлеба размочить в молоке. Кочан капусты (предварительно удалить кочерыжку) разрезать на 4 части и сварить в подсоленной воде. Остудить, отжать и вместе с размоченным хлебом, репчатым луком и помидорами пропустить через мясорубку. Добавить натертые на крупной терке кислые яблоки, мелко нарубленные сваренные вскрученные яйца, заправить растительным маслом, солью, молоком, перцем, уксусом и тщательно смешать. Выложить на блюдо и украсить свежими помидорами и огурцами.

200 г хлеба, 1 средний кочан капусты (примерно 1 кг), 1 крупная луковица, 3 средних помидора, 2 кислых яблока, 3 яйца, 30 г растительного масла, 1 стакан молока, перец, уксус и соль по вкусу.

Икра из хлеба и чеснока

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные ядра грецких орехов и снова растереть. Намоченные в воде ломтики пшеничного хлеба отжать и смешать с чесночно-ореховой массой. Полученную массу взбить деревянной ложкой, постепенно подливая растительное масло, до образования пюре, приправить лимонным соком. Икру выложить в салатницу, загладить ножом.

200 г пшеничного хлеба, 3 средние головки чеснока, 20 средних грецких орехов, 30 г растительного масла, 15 г лимонного сока или столового уксуса.

Яйца вскрутое

Время варки яиц вскрутое 8—10 мин, считая с момента закипания воды. При более продолжительной варке белок становится слишком твердым и исчезает ярко-желтая окраска желтка. Сваренные яйца немедленно опускают в холодную воду, чтобы было легче снять скорлупу.

Подают яйца в скорлупе горячими или холодными на тарелке.

Яйца всмятку

Вымытые яйца опускают в кипящую воду и варят 3—4 мин. Можно сварить их иначе. Яйца кладут в кастрюлю и заливают кипятком так, чтобы вода покрыла их. Через 10 мин воду сливают, снова наливают кипяток и через 2—3 мин вынимают яйца. Белок яйца, сваренного таким образом, не затвердевает, сгущается в нежную белую массу, желток остается полужидким. Яйца всмятку подают только горячими.

Яйца «в мешочек»

Варят яйца так же, как и всмятку, но продолжительность варки 5—6 мин. После варки их обливают холодной водой и горячими подают на стол. Яйца «в мешочек» можно подать с разным гарниром, соусом.

Яйца печеные

Яйца прокалывают с двух сторон иглой (чтобы они не треснули при запекании), завертывают во влажную тряпку и зарывают в горячую золу на 8—10 мин.

Яйца можно запекать и в духовке. Проколотые с двух сторон яйца на противне помещают в духовку и через каждые 3 мин переворачивают. Через 10 мин яйца будут готовы.

Яйца ароматизированные

Яйца варят вскрутое, очищают и прокалывают в нескольких местах. В кастрюлю наливают немного холодной воды, добавляют чай, соль, сахар и доводят до кипения. Затем кладут очищенные проколотые яйца и продолжают варку при слабом нагреве до окрашивания яиц в светло-желтый цвет. После этого яйца вынимают, охлаждают, нарезают дольками. Помимо светло-желтого цвета яйца приобретают вкус и аромат чая.

Яйцо 2 шт., чай 10 г, соль 2 г, сахар 2 г.

Яйца, сваренные без скорлупы, с рисом

Обжаривают рис в разогретом масле до прозрачности, вливают молоко, солят по вкусу, перчат. В посуде, плотно закрытой крышкой, варят на слабом огне до готовности.

Готовый рис выкладывают горкой. Варят яйца без скорлупы «в мешочек». Готовые яйца вынимают шумовкой и кладут на рис. Каждое яйцо поливают разогретым маслом и посыпают тертым сыром. По желанию можно полить их томатным соком (10 г сока на одно яйцо).

Яйцо 2 шт., рис 50 г, масло сливочное 40 г, молоко 150 г, сыр тертый 10 г, перец и соль по вкусу.

Яйца по-голландски

Нарезанный кольцами лук обжаривают в масле до золотистого цвета. Половину обжаренного лука кладут в сотейник, на него сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, а на яйца — остывший лук. Сметану смешивают с сырным яичным желтком, солят и поливают лук. Сверху посыпают панировочными сухарями, обжаренными в сливочном масле, и ставят в духовку на 5 мин.

Яйцо 2 шт., яичный желток 1 шт., лук репчатый 50 г, масло растительное 10 г, сметана 20 г, масло сливочное 20 г, сухари панировочные 10 г, соль по вкусу.

Яйца «венские шары»

Осторожно выпускают в подсоленную и подкисленную кипящую воду яйца, доводят до готовности и выкладывают шумовкой на тарелку. Подпекают красный перец, очищают от кожицы и мелко нарезают. Перец смешивают с майонезом и этой смесью заливают яйца.

Яйца 2 шт., красный сладкий перец — 180 г, майонез — 50 г, уксус — 2 г, соль по вкусу.

Яйца, запеченные под молочным соусом

С пшеничного хлеба срезают корку, нарезают его квадратными кусочками и обжаривают в сливочном масле на разогретой сковороде. Сверху кладут очищенные от скорлупы яйца «в мешочек», заливают их горячим молочным соусом средней густоты, посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

Яйцо 2 шт., хлеб пшеничный 30 г, соус молочный 30 г, сыр тертый 10 г, масло сливочное 10 г.

Яйца с солеными огурцами

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют. Сваренные вкрутую яйца очищают, мелко измельчают, добавляют нарезанные соленые огурцы и соединяют с пассерованным луком.

Яйцо 2 шт., огурцы соленые 100 г, масло топленое 30 г, лук репчатый 30 г.

Яйца, фаршированные сельдью

Яйца варят вкрутую, очищают, разрезают вдоль пополам, отделяют желток и протирают его через сито. Филе селедки также протирают через сито. В селедочный фарш кладут сливочное масло и протертый желток, тщательно перемешивают. Яйца наполняют фаршем, украшают сверху маленьким кусочком селедки и зеленым (или репчатым) луком. Яйца подают на блюде, украшают зеленью петрушки.

Яйцо 2 шт., сельдь 40 г, масло сливочное 10 г, лук зеленый или репчатый 5 г, зелень петрушки 5 г, соль.

Яйца, фаршированные килькой

Яйца варят вкрутую, разрезают вдоль или поперек, вынимают желтки. Готовят фарш из кильки, которую освобождают от костей и пропускают через сито или мясорубку. К полученной массе добавляют растертые крученые желтки и немного сливочного масла. Этой массой наполняют белки и украшают их сверху веточкой зелени, морковью.

Яйцо 2 шт., килька 30 г, масло сливочное 10 г, морковь 10 г, зелень и соль по вкусу.

Яйца, фаршированные сыром

1-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки. Разминают желтки с тертым сыром и сливочным маслом, фаршируют полученной смесью яйца. Оставшийся тертый сыр заправляют сметаной, кладут в салатницу, сверху раскладывают нафаршированные половинки яиц, заливают их майонезом и украшают зеленью.

Яйцо 2 шт., сыр 60 г, масло сливочное 10 г, сметана 25 г, майонез 30 г, зелень укропа 5 г, соль по вкусу.

2-й вариант. Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы, разделяют вдоль на половинки. Из яиц осторожно

вынимают желтки и растирают их в миске с двумя сырными желтками, добавляют тертый сыр, сметану, соль, перец; массу растирают до консистенции сметаны. Полученной массой наполняют половинки яиц, кладут их на противень, смазанный сливочным маслом, ставят в духовку и запекают до готовности. Готовые яйца вынимают из духовки, раскладывают на блюде и поливают горячим сметанным соусом.

Для приготовления соуса муку пассеруют без масла, охлаждают, смешивают с маслом, добавляют сметану, доводят до кипения, размешивают, заправляют солью и перцем, варят 4 мин, процеживают и доводят до кипения.

Яйцо 3 шт., сырные яичные желтки 2 шт., сыр тертый 20 г, сметана 10 г, масло сливочное 20 г, перец и соль по вкусу.

Для соуса: сметана 100 г, мука пшеничная 50 г, масло сливочное 50 г, перец и соль по вкусу.

Яйца, фаршированные сырной массой

Морковь натирают на крупной терке. Сваренные вскруты яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки и растирают их с плавленым сыром, солью, натертой морковью. Массу перемешивают и заполняют ею половинки яиц. Поливают фаршированные яйца майонезом и посыпают зеленью петрушки.

Яйцо 2 шт., сыр плавленый 30 г, морковь 20 г, майонез 20 г, зелень петрушки, соль по вкусу.

Яйца по-латышски

Сваренные вскруты и очищенные яйца разрезают вдоль пополам и вынимают желтки. Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют в него часть сметаны, горчицу, соль по вкусу и смешивают с желтком. Этой смесью наполняют яичные белки. Украшают кольцами лука, листьями зелени и поливают сметаной.

Яйцо 2 шт., лук репчатый 35 г, масло сливочное 20 г, сметана 25 г, горчица 2 г, зелень, соль по вкусу.

Заправка для салатов

Смешать соль с молотым перцем, влить 3%-ный столовый уксус, масло растительное, смесь налить в бутылку из темного стекла, закупорить пробкой или хранить в эмалированной или керамической посуде. Перед использованием смесь необходимо взбалтывать.

250 г подсолнечного масла, 750 г 3%-ного столового уксуса, 50 г сахара, 2 г молотого перца, 20 г соли.

Вариант состава: 500 г подсолнечного масла, 500 г столового 3%-ного уксуса, 40 г сахара, 2 г молотого перца, 20 г соли.

Салатная заправка со сметаной

Смешать сметану, соль, сахар, молотый перец и развести 3%-ным столовым уксусом.

750 г сметаны, 250 г столового уксуса 3%-ного, 35 г сахара, специи, соль по вкусу.

Соус майонез по-домашнему

Рекомендуется готовить только при отсутствии майонеза промышленного изготовления.

Столовую горчицу, сырные яичные желтки, соль, сахар, растереть в однородную массу, затем, непрерывно помешивая, тонкой струей влиять растительное масло. Каждую последующую порцию масла влиять только тогда, когда предыдущая порция масла хорошо соединится с массой, образуя стойкую однородную эмульсию, после чего смесь развести 3%-ным столовым уксусом и хорошо размешать.

750 г масла растительного, 6 яичных желтков, 25 г столовой горчицы, 20 г сахара, 150 г столового уксуса 3%-ного, соль по вкусу.

Горчичная заправка

Горчицу, соль, сахар, молотый черный перец и яичные желтки растереть, развести столовым уксусом, процедить и заправить растительным маслом.

Для заправки салатов: 300 г масла растительного, 3 яичных желтка, 50 г столовой горчицы, 500 г 3%-ного столового уксуса, 50 г сахара, 20 г соли, 10 г перца.

Для поливки сельди: 400 г растительного масла, 100 г столовой горчицы, 450 г столового уксуса 3%-ного, 50 г сахара, специи, соль по вкусу.

Соус красный

Кости говяжьи, бараньи, свиные, телячьи или домашней птицы промыть, мелко порубить, обжарить в жарочном шкафу с добавлением репчатого лука, петрушки, моркови до светло-коричневого цвета, затем положить их в кастрюлю (вытопившийся жир не употреблять!), залить горячей водой и варить при очень слабом кипении 5—6 ч, периодически удаляя жир и пену, затем бульон процедить. Пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-коричневого цвета, охладить до 70—80°С, постепенно развести негорячим коричневым бульоном, добавить мелко нарезанные пассерованные с томатом-пюре овощи (репчатый лук, морковь, петрушку), довести соус до кипения и проварить при очень слабом кипении в течение 45—60 мин. В конце варки добавить соль, лавровый лист, сахар, молотый перец. Соус процедить, а овощи протереть, затем вновь довести до кипения. Готовый соус заправить сливочным маслом или маргарином и перемешать. В готовый соус по вкусу можно добавить томат.

500—700 г пищевых костей, 1—2 ст. ложки кулинарного жира, 2 ст. ложки пшеничной муки, 50—100 г томата-пюре, 1 морковь, 1 петрушка, 1—2 головки репчатого лука, 1—2 чайные ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, специи, соль по вкусу.

Соус луковый

Репчатый лук мелко порубить, слегка пассеровать, добавить 3%-ный столовый уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить 5—10 мин. Подготовленный лук соединить с красным соусом и проварить на слабом огне 15—20 мин. Готовый соус заправить кусочками сливочного масла и хорошо перемешать.

200—250 г репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 65—70 г столового уксуса 3%-ного, 850—900 г красного соуса, соль по вкусу.

Соус томатный

Пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-желтого цвета, развести мясным или костным бульоном, добавить пассерованные коренья, лук, томат-пюре, лимонную кислоту, специи, проварить 25—30 мин, процедить, а овощи протереть, довести смесь до кипения и заправить маслом.

600—700 г мясного бульона, 1,5—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1,5—2 ст. ложки пшеничной муки, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 петрушка, 250—350 г томата-пюре, сахар, лимонная кислота, специи, соль по вкусу.

Соус грибной

Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать до готовности. Сваренные сушеные грибы промыть, пропустить через мясорубку, соединить с луком и пассеровать вместе в течение 3—5 мин. Пшеничную муку пассеровать с жиром до светло-коричневого цвета, соединить с грибным бульоном, довести соус до кипения, проварить 45 мин на слабом огне или на водяной бане, процедить, добавить подготовленные грибы с луком, довести до кипения, проварить 10—15 мин и заправить маслом или маргарином.

20—30 г сушеных грибов, 200—250 г репчатого лука, 2 ст. ложки пшеничной муки, 2—3 ст. ложки масла, или маргарина, или растительного масла, специи, соль по вкусу.

Соус сметанный натуральный

Пшеничную муку пассеровать до светло-желтого цвета без масла, охладить, соединить со сливочным маслом, добавить при помешивании сметану, смесь довести до кипения, посолить, добавить молотый перец, проварить 3—5 мин, процедить, а затем вновь довести до кипения.

1 кг сметаны, 50 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, специи, соль по вкусу.

Соус сметанный с добавлением белого соуса

В растопленный жир всыпать просеянную пшеничную муку и пассеровать до окрашивания муки в слегка кремовый

цвет, охладить до 60—70°С, постепенно при помешивании вливать костный или мясо-костный бульон, или отвар овощей, при этом каждую порцию бульона или отвара следует добавлять после того, как предыдущая порция бульона полностью соединится с пассерованной мукой. В соус положить петрушку или сельдерей (корень), лук, довести до кипения; проварить на слабом огне 25—30 мин. За 10—15 мин до готовности положить соль, перец горошком, лавровый лист, затем соус процедить, а овощи протереть и довести смесь до кипения. В горячий соус влить сметану, довести ее вновь до кипения, проварить 3—5 мин.

500 г сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ головки репчатого лука, $\frac{1}{4}$ корня петрушки или сельдерея, 500—600 г бульона или отвара, специи, соль по вкусу.

Соус сметанный с томатом

В приготовленный, как указано выше, сметанный соус положить уваренное томатное пюре. Для уваривания томат-пюре нагреть на плите при помешивании и уварить до половины первоначального объема.

500 г сметаны, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки пшеничной муки, 500—600 г мясного бульона, 100 г томатного пюре, $\frac{1}{4}$ головки репчатого лука, $\frac{1}{4}$ корня петрушки или сельдерея, специи, соль по вкусу.

Соус сметанный с луком

Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать, соединить с готовым сметанным соусом, добавить соус «Южный» и довести до кипения.

850 г соуса сметанного, 250 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка соуса «Южный», специи, соль по вкусу.

Соус сметанный с томатом и луком

Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать, добавить томатное пюре и продолжать пассеровать 5—7 мин вместе до окрашивания жира в оранжево-красный цвет, соединить со сметанным соусом и довести до кипения.

850 г соуса сметанного, 250 г репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 100 г томатного пюре, специи, соль по вкусу.

Соус майонезно-сметанный

Муку пассеровать без жира до слегка кремового цвета, развести бульоном или отваром, добавить сметану, столовый майонез, посолить, смесь хорошо размешать, довести до кипения, проварить на слабом огне 2—3 мин и процедить.

250 г сметаны, 250 г столового майонеза, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки пшеничной муки, 750—800 г бульона или овощного отвара, специи, соль по вкусу.

Вариант состава: 125 г сметаны, 125 г столового майонеза, 3 ст. ложки пшеничной муки, 700—800 г бульона или овощного отвара, специи, соль по вкусу.

Примечания: 1. В готовый соус можно добавить кусочки сливочного масла, чтобы на поверхности не образовалась пленка.

2. Майонезно-сметанный соус следует приготовлять незадолго до его употребления.

3. Хранить соус надо в водяной бане, периодически помешивая. Если соус загустеет или масло начнет отделяться от общей массы соуса, следует добавить в него горячий бульон и энергично и тщательно перемешать до образования однородной массы.

4. За неимением бульона для приготовления соусов можно использовать отвары овощей, в том числе тот, что остается после варки очищенного картофеля.

Соус майонезно-сметанный с луком

Приготовить майонезно-сметанный соус, как указано выше, добавить в него мелко нарезанный и пассерованный репчатый лук.

125 г сметаны, 125 г столового майонеза, 75 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 250 г репчатого лука, 0,7—0,8 л бульона, 1 ст. ложка томата-пюре.

Вариант состава: 250 г майонеза, 3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 250 г репчатого лука, 0,7—0,8 л бульона, 1 ст. ложка томата-пюре.

Борщ из свеклы и крапивы

Свеклу, морковь, репчатый лук шинкуют соломкой, добавляют растительное масло, свекольный уксус, вливают немного воды и тушат 5—6 мин. К овощам добавляют оставшуюся воду, рубленую крапиву, соль, молотый перец и доводят борщ до кипения.

Подают борщ с майонезом, смешанным со сметаной и укропом.

500 г свеклы, 100 г моркови, 200 г крапивы, 100 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 1,4 л воды, 50 г майонеза, 40 г сметаны, 20 г укропа, 40 мл свекольного уксуса, молотый перец, соль по вкусу.

Борщ холодный с картофелем

Одну часть свеклы запекают в кожуре, а другую очищают и варят в подкисленной уксусом воде. Печеную свеклу очищают от кожицы и вместе с вареной нарезают соломкой, добавляют вареный, нарезанный ломтиками картофель, заливают смешанным отваром свеклы и картофеля и ставят в холодное место. После охлаждения в борщ добавляют нарезанный зеленый лук и вареное яйцо, очищенные и нарезанные ломтиками огурцы, соль, сахар и все хорошо перемешивают. Разливают борщ, кладут в тарелки сметану и посыпают зеленью укропа.

500 г свеклы, 400 г картофеля, 2 яйца, 200 г свежих огурцов, 100 г сметаны, 60 г зеленого лука, 20 г укропа, 20 г сахара, 700 мл отвара свеклы, 700 мл отвара картофеля, свекольный уксус, соль по вкусу.

Борщ с рыбой и фасолью

Подготовленные куски рыбы залить холодной водой, довести до кипения, периодически снимая пену. В кипящий бульон заложить коренья, репчатый лук, лавровый лист. Готовые куски рыбы осторожно вынуть, а бульон процедить.

Процеженный бульон довести до кипения и заложить в него нашинкованную капусту и картофель. За 10 минут до окончания варки добавить тушеную свеклу, отварную фасоль, спассерованные коренья, муку, томат-пасту и варить до готовности. Перед подачей посыпать зеленью.

Рыба 1000 г, картофель 500 г, фасоль 200 г, капуста 200 г, лук репчатый 50 г, свекла 200 г, томат-паста 60 г, морковь 50 г, корень петрушки 50 г, масло сливочное 50 г, мука пшеничная 25 г, уксус, сахар, перец черный горошком, лавровый лист, зелень, соль по вкусу.

Борщ с редькой

Свеклу, белокочанную капусту, репчатый лук нарезать соломкой, залить небольшим количеством кипящей воды и тушить 4—5 мин, затем охладить, добавить нашинкованную соломкой редьку, соль, оставшуюся кипяченую холодную воду, сливки. При подаче посыпать укропом.

3 свеклы, 1 редька, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 1 стакан сливок, 2 л воды, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль по вкусу.

Борщ черниговский

Свеклу нарезают соломкой и тушат с добавлением жира, томата-пюре, соли, сахара, уксуса до готовности. Коренья и лук, нарезанные соломкой, пассеруют. В кипящий бульон кладут капусту, затем картофель, нарезанный кубиками, добавляют тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук, до окончания варки добавляют нарезанные ломтиками или дольками кабачки, помидоры, яблоки. Подают борщ с мясом и сметаной.

Свекла 3 шт., капуста белокочанная свежая 500 г, фасоль 20 г, картофель 3 шт., кабачки 50 г, помидоры свежие 1 шт., яблоки 1 шт., петрушка (корень) 1 шт., лук репчатый 1 головка, томат-пюре 20 г, сало свиное 40 г, сметана 40 г, бульона или воды 1,5 л.

Борщ с редисом

Свеклу, белокочанную капусту, репчатый лук, редис нарезают соломкой, заливают небольшим количеством кипящей воды и тушат 6—8 мин, охлаждают, добавляют соль, оставшуюся кипяченую холодную воду, сливки. Подавая на стол, посыпают измельченными листьями редиса и укропа.

400 г свеклы, 200 г капусты, 200 г редиса с листьями, 80 г репчатого лука, 200 мл сливок, 2 л воды, 10 г укропа, соль по вкусу.

Борщ с ревенем

В кипящую воду кладут шинкованную капусту и нарезанный дольками картофель. Через 12—15 мин после закипания добавляют фасоль с отваром, мелко нарезанный сладкий перец и борщевую заправку, приготовленную из лука, моркови, свеклы, поджаренных, а затем тушенных с томатом-пюре и небольшим количеством воды и сока ревеня. Кипятят 12—15 мин, добавляют перец, лавровый лист, соль. Подают со сметаной, мелко нарезанным укропом и зеленым луком.

300 г белокочанной капусты, 300 г картофеля, 120 г репчатого лука, 100 г моркови, 60 г сладкого перца, 80 г фасоли, 150 г сока ревеня, 300 г свеклы, 50 г растительного масла, 40 г томата-пюре, 50 г сметаны, 20 г зеленого лука, укроп.

Борщ с кукурузой

Свеклу запекают в духовке или отваривают. Отваривают очищенные початки кукурузы. Морковь и репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают на жире 6—8 мин, добавляют томат-пюре и поджаривают еще в течение 4—5 мин. Свеклу очищают, нарезают соломкой, соединяют с обжаренными овощами, вливают немного воды, накрывают крышкой и тушат. Капусту шинкуют соломкой и через 12—15 мин закладывают в кипящий отвар кукурузы. Кладут туда же тушеные овощи, лавровый лист, душистый перец горошком, зерна отваренной кукурузы, уксус, соль, сахар и варят до готовности. Подавая на стол, кладут сметану и измельченный укроп.

500 г свеклы, 400 г капусты, 100 г моркови, 120 г репчатого лука, 300 г отваренных зерен кукурузы, 60 г маргарина, 40 мл 3%-ного уксуса, 80 г сметаны, 2 л воды, 10 г сахара, специи, соль по вкусу.

Борщ с майонезом

Свеклу, морковь, капусту, сладкий перец мелко шинкуют. Затем капусту кладут в бульон и доводят до кипения. Добавляют свеклу, сладкий перец, листья земляники, чер-

ники или яблони, специи и настаивают 10—15 мин под крышкой. Подают с майонезом.

400 г свеклы, 100 г моркови, 300 г белокочанной капусты, 100 г сладкого перца, 1 л бульона, ароматические добавки (листья земляники, черники, яблони), специи, соль по вкусу, 100 г майонеза.

Борщ летний

Листья молодой свеклы шинкуют соломкой. Картофель нарезают дольками, морковь и лук — кубиками. В кипящий бульон закладывают свекольные листья. Затем через 6—8 мин кладут в него морковь и лук, слегка прогретые с жиром, картофель, свежие бобы или горох и варят до готовности всех продуктов. В конце варки в борщ добавляют лавровый лист, соль, заправляют его хорошо взбитым яйцом. Подают со сметаной.

400 г свекольный ботвы, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 1,4 л бульона или воды, 80 г свежих бобов или гороха, 40 г жира, 60 г сметаны, специи, соль по вкусу.

Борщ с морской капустой

Морскую капусту отваривают, охлаждают, шинкуют в форме лапши, заливают холодным маринадом и настаивают 8—10 ч. Для маринада используют сахар, соль, уксус, гвоздику, лавровый лист по вкусу.

Свеклу, морковь, петрушку и лук, нарезанные соломкой, тушат с добавлением томата-пюре. Через 20—30 мин добавляют морскую капусту и продолжают тушение.

В кипящий бульон, оставшийся после варки капусты, кладут картофель. За 10—15 мин до окончания варки добавляют тушеные овощи, специи, заправляют по вкусу солью, сахаром и уксусом. При подаче в борщ кладут сметану и зелень.

Морская капуста маринованная 200 г, свекла 4 шт., картофель 2 шт., морковь 1 шт., петрушка (корень) 1 шт., лук репчатый 2 головки, томат-пюре 30 г, сахар 10 г, уксус 10 г, вода 1,5 л.

Ботвинья «Весна»

Это разновидность окрошки. Молодые листья крапивы (лебеды, щавеля) слегка отваривают и разводят квасом,

добавляют тертый хрен, мелко нарезанный зеленый лук, укроп и печеную свеклу.

Ботвинью охлаждают и подают с отварной рыбой.

200 г листьев крапивы, 100 г лебеды, 150 г щавеля, 1,2 л хлебного кваса, 60 г хрена, 50 г зеленого лука, 200 г свеклы, 20 г укропа, 200 г отварной рыбы.

Окрошка уральская

Картофель, морковь отваривают, очищают, нарезают мелкими кубиками. Редис и свежие огурцы нарезают также кубиками. Квашенную капусту и лук перебирают и мелко рубят. Подготовленные овощи кладут в кастрюлю, добавляют квас, рубленые белки яиц. Желток хорошо разминают, разводят квасом, соединяют с остальными продуктами. Подают, посыпав укропом, заправляют сметаной.

Яйцо 1 шт., квас 200 г, картофель 50 г, капуста квашеная 30 г, морковь 20 г, лук зеленый 30 г, огурцы свежие 30 г, зелень укропа, горчица, соль по вкусу.

Окрошка весенняя

Молодые листья огуречной травы растирают с крутым желтком. Листья молодой крапивы отваривают в течение 5—6 мин и процеживают. Листья зеленого салата, горчицы листовой, зеленого лука, укропа также мелко нарезают, добавляют нарезанный ломтиками вареный картофель, свежий огурец, яичные белки, сметану, заливают квасом.

1,2 л кваса, 6 листьев огуречной травы, 150 г листьев крапивы, 100 г зеленого салата, 2 листа горчицы, 60 г зеленого лука, 200 г картофеля, 200 г огурцов, 2 яйца, 60 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Окрошка с картофелем и овощами

Сваренный очищенный картофель, свежие огурцы нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук нашинковать. Часть варенных яичных желтков растереть с солью, столовой горчицей, $\frac{1}{4}$ нормы сметаны, сахаром до получения однородной массы и соединить с охлажденным хлебным квасом. $\frac{1}{4}$ нормы зеленого лука растереть с солью до образования жидкой массы и также соединить с квасом. В тарелки положить подготовленные нарезанные овощи, добавить нарезанные яйца, залить охлажденным квасом, добавить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

1,4—1,7 л хлебного кваса, 400—500 г картофеля, 120—150 г зеленого лука, 3—4 свежих огурца, 2—3 яйца, 4—5 ст. ложек сметаны, 1—2 чайные ложки готовой горчицы, соль, сахар, зелень по вкусу.

Примечание. В овощную окрошку можно добавить красную или белую редиску, листья зеленого салата, соответственно уменьшив закладку других овощей.

Окрошка грибная

Грибы соленые или маринованные перебирают, промывают, мелко рубят. Картофель отваривают в мундире, очищают и мелко нарезают, зеленый лук нарезают, натирают на терке очищенный хрен. Все складывают в кастрюлю и заливают хлебным квасом, хорошо размешивают, солят, заправляют сметаной (половиной), остальной частью поливают, подавая на стол.

1,2 л хлебного кваса, 200 г соленых грибов, 100 г зеленого лука, 400 г картофеля, 50 г хрена, 10 г укропа, 100 г сметаны, соль.

Окрошка овощная

Вареные картофель, свеклу, а также очищенные огурцы и яблоки без семенной коробочки шинкуют кубиками. Яйца варят вскрутое. Желтки растирают с горчицей, сметаной, зеленым луком, сахаром, солью и разводят квасом, белки измельчают. В кастрюлю кладут овощи, яичные белки и заливают квасом. Подают, добавив рубленую зелень.

250 г картофеля, 100 г свеклы, 150 г свежих огурцов, 80 г свежих яблок, 2 яйца, 80 г зеленого лука, 20 г сахара, 100 г сметаны, 15 г горчицы, 20 г зелени петрушки, 1,2 л воды.

Окрошка с редисом

Редис с листочками, свежие огурцы нарезают соломкой, добавляют зеленый горошек, зеленый лук, соль. В холодную смесь из воды, кефира и отвара зеленого горошка кладут сметану, овощи и посыпают зеленым луком.

600 г свежих огурцов, 200 г редиса с листочками, 100 г консервированного зеленого горошка, 60 г зеленого лука, 100 г сметаны, 1 л кефира, 500 мл воды, соль по вкусу.

Окрошка с кальмарами

Вареных кальмаров, картофель и свежие огурцы нарезать кубиками. Мелко нарезать зеленый лук, $\frac{1}{4}$ часть нормы вареных яичных желтков и сметаны растереть со столовой горчицей, солью, сахаром; $\frac{1}{4}$ часть зеленого лука растереть с солью; все соединить с квасом и перемешать. Мелко нарезать сваренные вкрутую яйца. При подаче все нарезанные продукты разложить в тарелки, залить заправленным квасом, положить сметану и посыпать мелко нарезанной зеленью.

1,5 л хлебного кваса, 500—600 г филе кальмаров, по 100 г вареного картофеля и зеленого лука, 400—500 г свежих огурцов, 3 яйца, 5 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка готовой столовой горчицы, сахар, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Окрошка на отваре шиповника

Сухие плоды шиповника измельчить, залить горячей водой, довести смесь до кипения, после чего, закрыв крышкой, настаивать 40 мин. Настой процедить, охладить, добавить в него нарезанные соломкой огурцы, рубленые яйца, зеленый лук, сливки, соль.

5 ст. ложек сухих плодов шиповника, 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 яйца, 1 стакан сливок, 5 свежих огурцов, 1,5 л воды, соль по вкусу.

Рассольник грибной

Сварить грибной бульон. Грибы вынуть из бульона, перебрать, промыть, нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле. Бульон процедить, положить в него картофель, пассерованные коренья и лук, припущенные соленые огурцы, отваренную перловую крупу, обжаренные грибы и все варить до готовности. В рассольник можно добавить томат-пюре, а также процеженный, прокипяченный огуречный рассол. При подаче рассольник заправить сметаной и зеленью петрушки или укропа.

100 г сухих грибов, 5 соленых огурцов, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1—2 головки репчатого лука, 5 картофелин, 50 г перловой крупы, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, зелень петрушки или укропа.

Селянка овощная

Соленые огурцы очистить от кожицы, семян, нарезать соломкой, добавить натертые на крупной терке морковь, репу, рубленый репчатый лук, растительное масло, прогреть 5—6 мин на огне, периодически помешивая, чтобы овощи не пригорели. Кожицу и семена, оставшиеся от соленых огурцов, залить 2 стаканами горячей воды, проварить и дать настояться в течение 10 мин. Отвар процедить и добавить его к тушеным овощам. В тушеные овощи влить оставшуюся горячую воду, добавить соль, молотый перец и довести до кипения. Подавать суп с маслинами, сметаной и укропом.

4 соленых огурца, 4 луковицы, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 морковь, 8 маслин, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 репы, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки рубленого укропа, 1,5 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп картофельный с кукурузой и крапивой

Картофель очистить и натереть на терке, кукурузу пропустить через мясорубку, а хорошо промытую крапиву мелко нарезать. Приготовленные продукты залить 1 л кипящей воды, добавить мелко нарезанный сельдерей. Спассеровать мелко нарезанный лук, добавить к нему томатную пасту, размешать и переложить в суп. Варить на умеренном огне до полной готовности продуктов, после чего посолить и заправить очищенным от кожуры и нарезанным мелкими кусочками лимоном.

Вместо сливочного масла можно использовать подсолнечное масло. В конце в суп можно добавить сметану или взбитую простоквашу.

300 г картофеля, 100 г молочной кукурузы, 100 г крапивы, 1 пучок зеленого лука, кусочек корня сельдерея, 10 г томатной пасты, лимон, 40 г сливочного масла, соль.

Суп картофельный с сельдереем

Лук, перец, сельдерей и очищенные помидоры мелко нарезать и спассеровать в подсолнечном масле. Залить овощным бульоном и поставить на умеренный огонь. Картофель очистить, нарезать соломкой и высыпать в суп. Когда суп будет готов, снять его с огня, посолить, положить сливочное масло, сметану, чабрец и мелко нарезанную петрушку.

Вместо овощного бульона суп можно варить на воде.
300 г картофеля, 2—3 стручка сладкого зеленого перца, 100 г сельдерея, 1 луковица, зелень петрушки, чабрец, 2 ст. ложки сметаны, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 л овощного бульона, соль.

Суп картофельный с творогом

Картофель, перец, лук и морковь очистить и измельчить на терке. Овощи залить водой, посолить и поставить вариться. В недоваренный суп положить творог и перемешать. Муку обжарить в разогретом сливочном масле, посыпать красным перцем, влить немного овощного бульона, подождать, пока он закипит, и переложить заправку в суп. В конце варки посыпать суп нарезанной зеленью петрушки.

300 г картофеля, 40 г творога, 2—3 моркови, 2—3 стручка зеленого перца, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, красный перец, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Суп из чечевицы с баклажанами

Чечевицу перебрать, залить 2 л холодной воды и поставить на умеренный огонь. Через час положить очищенный мелкий лук. Баклажаны очистить, нарезать вдоль тонкими ломтиками и также опустить в суп. Спассеровать в разогретом сливочном масле очищенные от кожицы и мелко нарезанные помидоры, переложить их в суп, после чего поварить еще 15 мин на тихом огне. Готовый суп посыпать мелко нарезанной мяты, заправить растертым чесноком.

Если чечевицу сварить в 1 л воды, то получится второе блюдо.

80 г чечевицы, 200 г баклажанов, 60 г мелкого семенного лука, 2 зубчика чеснока, 2 помидора, свежая мятая, 40 г сливочного масла, соль.

Суп морковный с кабачками и рисом

Морковь натереть на терке, а кабачки нарезать продольными тонкими ломтиками. Залить овощи 1 л воды и поставить варить. Через 10 мин добавить к ним рис, спустя еще некоторое время — мелко нарезанную зелень сельдерея. Готовый суп заправить простоквашей, осторожно размешанной со сметаной, посолить, положить растертый чеснок и сливочное масло.

Если листья сельдерея молодые и сильно пахнут, лучше положить их в конце варки.

200 г кабачков, 3—4 моркови, 2 зубчика чеснока, несколько листьев сельдерея, 40 г риса, 4 ст. ложки простокваши, 2 ст. ложки сметаны, 40 г сливочного масла, соль.

Суп из щавеля и чеснока

Выбрать наиболее нежные листья молодого щавеля, перебрать их, промыть в холодной воде, мелко нарезать и опустить в кипящую соленую воду, закрыв кастрюлю крышкой. В разогретом сливочном масле пассеровать мелко нарезанные огурцы, добавить к ним муку и через несколько минут — простоквашу, перемешанную со сметаной. Тщательно все перемешать, переложить смесь в кастрюлю с супом, досолить и снять с огня. Готовый суп посыпать мелко нарезанными чесноком и укропом.

Суп можно приготовить иначе: лук и соленые огурцы варить одновременно со щавелем, а перед подачей на стол заправить суп пшеничной мукой, разведенной простоквашей.

400 г молодого щавеля, 1/2 пучка свежего зеленого чеснока, 1—2 соленых огурца, укроп, 4 ст. ложки простокваши, 1 ст. ложка муки, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Суп весенний с «бантиками» из теста

Крупные круглые помидоры разрезать пополам и ложечкой осторожно, не поранив стенок, вынуть мякоть. Щавель и крапиву перебрать, залить холодной водой и поставить варить, добавив мелко нарезанный зеленый лук, петрушку и мякоть помидоров. Муку смешать с белками, солью и соком отжатой петрушкой и замесить крутое тесто. Тесто раскатать в тонкий лист, из которого железной пробкой от бутылки вырезать маленькие «бантики». Осторожно, по одному, опустить их в кипящую соленую воду. Протереть сваренный суп, заправить его лимонным соком и разлить в тарелочки из помидоров. Туда же всыпать зеленые «бантики» из теста.

40 г крапивы, 40 г щавеля, 200 г помидоров, зеленый лук, 2 белка, 4 ст. ложки муки, лимонный сок, зелень петрушки, соль.

Суп из лука и чеснока

Очищают и мелко нарезают зеленый лук, чеснок, петрушку, мяту и кладут в кипящую подсоленную воду. Приблизительно через 20 мин добавляют муку, разведенную уксусом. Суп доводят до готовности, затем снимают с огня, добавляют сливочное масло и заправляют сваренными вкрутую яйцами.

Яйцо 2 шт., лук зеленый 20 г, чеснок (перо) 5 г, зелень петрушки 20 г, мята 3 г, мука 20 г, уксус 3%-ный 1 г, масло сливочное 10 г, вода 300 г, соль по вкусу.

Суп из листьев лопуха с рисом и картофелем

Нарезанный картофель и рис варят до готовности. Измельченные листья лопуха и пассерованный лук добавляют в суп за 10–15 мин до подачи на стол.

300 г листьев лопуха, 80 г репчатого лука, 40 г риса, 1,4 л бульона или воды, 200 г картофеля, 40 г маргарина, перец, соль по вкусу.

Суп полевой

Нарезанный кубиками шпик обжарить до светло-желтой окраски, на выделившемся жире пассеровать до полуготовности репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками. Пшенную крупу перебрать, несколько раз промыть в теплой воде, а затем отварить кипятком.

В кипящий бульон или воду всыпать подготовленное пшено и варить при слабом кипении 5–10 мин. Затем добавить нарезанный крупными кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и варить суп до готовности крупы и картофеля. За 10 мин до окончания варки добавить лавровый лист, перец горошком, соль. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

600–750 г картофеля, 100–125 г пшеничной крупы, 160–200 г шпика, 175–200 г репчатого лука, специи, соль, зелень по вкусу.

Суп картофельный с галушками по-полтавски

В кипящую воду положить сырой картофель, нарезанный кубиками, и варить до полуготовности, затем положить подготовленные галушки, пассерованный на сале от шпика

репчатый лук, специи (перец горошком, лавровый лист) и варить суп до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Приготовление галушек: в кипящую воду при помешивании всыпать $\frac{1}{3}$ часть просеянной пшеничной муки, хорошо размешать и охладить до 35–40°C, добавить сырые яйца, остальную муку и все хорошо перемешать до получения однородной массы. Тесто набирать столовой ложкой, предварительно опущенной в холодную воду, класть галушки в суп и варить до готовности.

Примечание. Галушки можно приготовить из пресного теста без предварительного заваривания $\frac{1}{3}$ части муки. Готовое тесто раскатывают в жгутик, от него отрывают или отрезают кусочки теста и кладут в суп.

400–500 г картофеля, 100–125 г репчатого лука, 200–250 г пшеничной муки, 2 яйца, 60–75 г шпика, соль по вкусу.

Суп картофельный с перловой крупой и грибами

Перловую крупу перебрать, несколько раз промыть холодной водой, а затем замочить в холодной воде на 2–3 ч. В кипящую подсоленную воду опустить набухшую перловую крупу и варить, не допуская бурного кипения, до мягкости.

Морковь, петрушку или сельдерей нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить морковь и жир, пассеровать до мягкости, добавить измельченные вареные грибы и продолжать слегка пассеровать.

В кипящий грибной бульон положить пассерованные овощи с грибами, сваренную перловую крупу, нарезанный крупными кубиками картофель, петрушку или сельдерей и варить суп до готовности картофеля. За 5–10 мин до окончания варки добавить в суп специи. При подаче положить в суп сметану и посыпать его мелко нарезанной зеленью.

700–850 г картофеля, 25–30 г сушеных грибов, 80–100 г перловой крупы, 80–100 г репчатого лука, 80–100 г моркови, 35–40 г петрушки или сельдерея (корень), 2–3 ст. ложки жира (животного или растительного), соль, специи, зелень по вкусу.

Суп картофельный грибной с черносливом и изюмом

Сварить грибной бульон. Вареные и промытые грибы нашинковать. Репчатый лук мелко нарезать, пассеровать на растительном масле до мягкости, добавить просеянную пшеничную муку и продолжать пассеровать, помешивая, 5—8 мин, соединить с грибным бульоном, добавить нашинкованные грибы, довести до кипения, положить картофель, нарезанный крупными кубиками, предварительно промытый и замоченный чернослив, изюм и варить до готовности картофеля. При подаче в суп положить ломтик лимона и посыпать мелко нарезанной зеленью.

600—750 г картофеля, 100 г репчатого лука, 25—30 г сущеных грибов, 45—100 г чернослива, 75—100 г изюма, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4—5 ломтиков (кружочков) лимона, соль, зелень по вкусу.

Суп картофельный с бобовыми

Фасоль или горох перебрать, тщательно промыть и замочить в холодной воде (2—3 л воды на 1 кг), фасоль — на 5—8 ч, горох — на 3—4 ч, после чего варить в этой же воде при закрытой крышке до готовности без добавления соли. Картофель, нарезанный кубиками или дольками, положить в кипящий бульон или воду, добавить пассерованные репчатый лук и морковь, предварительно нарезанные мелкими кубиками, соль и варить до полуготовности картофеля, добавить сваренные бобовые или зеленый горошек с отваром и варить до готовности картофеля. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Примечание. Температура воды при замачивании бобовых должна быть не выше 15°C, в противном случае бобовые могут закиснуть.

500—650 г картофеля, 150—200 г фасоли или гороха лущенного или 200—250 г консервированного зеленого горошка (без отвара), 1—2 головки репчатого лука, 1—2 моркови, 50 г петрушки (корня), 2—3 ст. ложки масла, соль, специи, зелень по вкусу.

Суп картофельный с фасолью

В бульоне или воде сварить подготовленную фасоль до полуготовности, добавить картофель, нарезанный кубиками,

мелко нарезанный репчатый лук, влить горячее молоко и варить суп до готовности. В конце варки добавить соль. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушек или укропа.

600—750 г картофеля, 350 г фасоли, 150 г репчатого лука, 1 л молока, соль, зелень по вкусу.

Суп картофельный со щавелем

Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку или сельдерей (корень), мелко нарезанные репчатый лук и лук-порей пассеровать с жиром до полуготовности. В кипящий бульон положить нарезанный крупными кубиками картофель, довести бульон до кипения, добавить пассерованные овощи и варить 15—20 мин. Листья щавеля перебрать, хорошо промыть, разрезать на 2—3 части и положить в кипящий суп за 5—8 мин до готовности. Суп довести до кипения, посолить и продолжать варку на слабом огне при едва заметном кипении. При подаче положить в суп сметану или майонез и посыпать мелко нарезанной зеленью.

700—800 г картофеля, 250—300 г щавеля, по 50 г репчатого лука и лука-порея, 50—75 г моркови, 50 г петрушки или сельдеря (корень), 50 г сливочного масла или маргарина, соль, специи, зелень по вкусу.

Суп картофельный с мучными клецками

Приготовленное для клецек тесто закатать на столе в виде тонких жгутов диаметром 1,5—2 см и нарезать на кусочки массой 5—10 г.

В кипящий бульон или воду положить нарезанный сырой картофель и варить суп на слабом огне до готовности его. За 5—10 мин до готовности супа добавить в него подготовленные клецки и предварительно пассерованные со шпиком мелко нарезанный репчатый лук и нарезанную кубиками морковь.

Приготовление теста для мучных клецек: в кастрюлю налить бульон или воду, добавить соль, жир (сливочное масло или маргарин), смесь довести до кипения, всыпать при быстром и энергичном помешивании веселкой просеянную пшеничную муку и заварить густое тесто. Кастрюлю снять с огня, охладить содержимое до 60—70°C и при помешивании в 3—4 приема добавить сырое яйцо.

600—750 г картофеля, по 100 г моркови и репчатого лука, 50—70 г шпика.

Для клецек: 150 г пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 250 г бульона или воды, 5 г соли.

Суп картофельный с кальмарами

Кальмаров отварить, нарезать тонкой соломкой. На бульоне, полученном от варки кальмаров, сварить картофельный суп. При подаче в тарелку положить кальмаров, налить суп и посыпать мелко нарезанной зеленью.

600—750 г картофеля, 400—500 г кальмаров, по 80—100 г репчатого лука и моркови, 25—30 г петрушки или сельдерея (корень), 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, специи, зелень по вкусу.

Суп рисовый с кальмарами и томатным соком

Подготовленный рис положить в кипящий бульон, полученный от варки кальмаров, и варить при слабом кипении до полуготовности. Репчатый лук мелко порубить, положить в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, довести до кипения и, помешивая, прогреть в течение 3—4 мин, влить томатный сок, промешать и на медленном огне при слабом кипении варить 8—10 мин. Когда жир приобретет оранжево-красный цвет, лук с жиром и томатным соком соединить с рисом и продолжать варить рис до готовности. В конце варки положить нарезанных мелкими кубиками вареных кальмаров, острый стручковый перец, лавровый лист. Готовый суп с кальмарами заправить растертым с солью чесноком.

При подаче посыпать суп сушеною пряной зеленью (хмели-сунели) и мелко нарезанной свежей зеленью петрушки или укропа.

450—500 г филе кальмаров, 150—200 г риса, 3—4 головки репчатого лука, 4 ст. ложки масла, 0,5 стакана томатного сока, 1 головка чеснока, 1 шт. острого стручкового перца, хмели-сунели, соль, специи, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Суп из мойвы с квашеной капустой

Мойву очистить, удалить внутренности, вымыть и посолить. Залить холодной водой и варить пряный бульон. Когда мойва полностью разварится, бульон процедить и на-

ием приготовить суп. Для этого в кипящую воду положить отжатую от рассола квашенную капусту, лавровый лист, перец горошком и варить в течение 1 ч до размягчения. В бульон ввести квашенную капусту, спассерованные на сливочном масле коренья, муку и варить до готовности. Подать с зеленью петрушки и укропа.

Рыба 1000 г, капуста квашеная 600 г, лук репчатый 50 г, масло сливочное 50 г, мука пшеничная 10 г, корень петрушки или сельдерея 50 г, зелень, специи по вкусу.

Суп картофельный с консервами «Кильки с овощами в томате»

Приготовить картофельный суп. За 10—15 мин до готовности добавить в него консервированные кильки, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

600—800 г картофеля, 1 банка консервов «Кильки с овощами в томате», 1—2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, соль, специи, зелень по вкусу. Морковь, белый корень для супа можно не употреблять, поскольку они входят в состав консервов.

Суп картофельный с луком и шпиком

В слегка подсоленную воду добавить очищенный и нарезанный крупными кубиками или дольками картофель и варить до готовности. За 5—8 мин до готовности супа заправить его пассерованным со шпиком мелко нарезанным репчатым луком и солью. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

900—1125 г картофеля, 40—50 г репчатого лука, 80—100 г шпика, соль, специи, зелень по вкусу.

Суп картофельный молочный с яичевой крупой

В кипящую воду всыпать перебранную яичевую крупу и варить ее почти до готовности. Добавить картофель, нарезанный крупными кубиками или дольками, и варить его до готовности. За 5—10 мин до окончания варки супа влить в него горячее молоко, добавить соль и довести до кипения. При подаче положить в суп сливочное масло.

600—800 г картофеля, 80—100 г яичевой крупы, 0,8—1 л молока, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Суп картофельный по-грузински

Репчатый лук тонко нашинковать, положить в кастрюлю, добавить толченый чеснок, залить 1 стакан горячей воды и варить при слабом кипении 8—10 мин. Добавить 6 стаканов воды, довести до кипения, положить нарезанный крупными кубиками картофель, соль, толченый стручковый перец и варить до готовности картофеля. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки.

1 кг картофеля, 250—300 г репчатого лука, 5 долек чеснока, стручковый перец, соль, зелень по вкусу.

Суп с картофелем по-румынски

Коренья (морковь, петрушку, сельдерей) отварить в подсоленной воде, извлечь из отвара, а в отваре сварить нарезанный ломтиками картофель. Лук-порей и репчатый лук нашинковать и пассеровать на сливочном или растительном масле, прибавить просеянную пшеничную муку, продолжать пассеровать при помешивании 4—5 мин. Развести в небольшом количестве отвара полученную смесь, залить в суп, добавить коренья и довести до кипения. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью.

600—800 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 50 г корня сельдерея, 1 стебель лука-порея, 2—3 ст. ложки растительного или сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль, зелень по вкусу.

Суп-пюре из картофеля

Очищенный картофель отварить в бульоне или воде до полуготовности, добавить пассерованные до мягкости нарезанные репчатый лук, морковь, корень петрушки и варить картофель до готовности. Прогреть овощи вместе с отваром. Пюреобразную массу соединить с приготовленным молочным соусом, смесь довести до кипения, развести до консистенции сливок горячим молоком, добавить соль и при слабом кипении проварить 5—10 мин., после чего кипение прекратить и заправить суп яично-молочной смесью (льзоном), кусочками сливочного масла. Суп промешать и больше не кипятить, до полной хранить его на водяной бане. Отдельно к супу подать гренки из пшеничного хлеба.

Приготовление молочного соуса: просеянную пшеничную муку пассеровать на сливочном масле до светло-желтого цвета, охладить до 50—60°С и, помешивая лопаточкой

или веничком, постепенно развести половиной нормы горячего молока до консистенции сметаны средней густоты и, если надо, проходить.

Приготовление гренок: честный пшеничный хлеб с коркой или без корки нарезать мелкими кубиками и подсушить в жарочном шкафу.

Приготовление яично-молочной смеси: яичные желтки хорошо размешать, постепенно добавляя горячее молоко или сливки, и, периодически помешивая венской, проварить на водяной бане до загустения.

700—900 г картофеля, 100 г репчатого лука, 50 г моркови, 50 г петрушки (корень), 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1 л молока или сливок, 2 яйца, соль по вкусу.

Суп из фасоли с лапшой

Перебранную и промытую фасоль на 3—4 ч залить холодной водой. Затем воду слить, фасоль залить 2,5 л бульона или холодной воды и варить до мягкости. Добавить поджаренный с маслом лук, соль, перец (по вкусу), засыпать лапшу и варить еще 10—15 мин. При подаче к столу суп посыпать зеленью петрушки.

1,5 стакана фасоли, 100 г лапши, 1 головка лука, 2 ст. ложки масла, перец и соль по вкусу, зелень петрушки.

Суп овощной с макаронами

Сварить бульон и процедить его. Для этого супа приготовлен различного вида макароны. Положить их в кипящий бульон и варить 20 мин на слабом огне. Затем положить в суп поджаренные на жире морковь, петрушку, лук и томатное пюре.

Картофель нарезать кубиками и положить вместе с другими овощами, перцем, лавровым листом, солью; варить, пока все овощи не станут мягкими.

Если макароны мелкие, то следует сначала положить овощи и только к концу вари — макароны.

500 г картофеля, 1,5 моркови, 0,5 пучка петрушки, $\frac{1}{3}$ стакана макарон (рожки, колечки и т. п.), 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томатного поре, 3 л. воды, соль,

Суп грибной с макаронами

В холодную воду положить хорошо промытые сушеные грибы и сварить бульон. Перед окончанием варки положить поджаренные коренья и пряности. Готовый бульон процедить, вынуть грибы, нарезать продолговатыми кусочками, а коренья протереть сквозь сито и положить все обратно в бульон. Макароны (вермишель, лапша и др.) положить в кипящий бульон и варить на слабом огне 5—8 мин. Этот суп подают заправленным сметаной или незаправленным.

8 сушеных грибов, 1 морковь, $\frac{1}{4}$ пучка сельдерея, $\frac{1}{4}$ порея, 1 луковица, 1 лавровый лист, 10 горошин перца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3,5 л воды, соль, уксус, 150 г макарон (вермишели, лапши).

Суп с макаронами и сыром

Вареные макароны нарезать длиной 1,5—2 см, слегка обжарить на жире, положить в кипящий бульон и варить при слабом кипении 10 мин, удаляя появляющуюся на поверхности пену.

При подаче в суп добавить смесь из яичных желтков со сливками, а натертый сыр подать отдельно.

200 г макарон, 50 г сливочного масла, 1,5 яйца (желтки), 375 г сливок, 125 г сыра, соль.

Суп молочный с лапшой, вермишелью или другими макаронными изделиями

Макаронные изделия перебрать, всыпать в посуду с кипящей водой и варить, через 3—5 мин макаронные изделия откинуть на сито и, когда вода стечет, положить в кипящее молоко (разбавленное по норме водой) и сварить их до готовности. Перед окончанием варки в суп добавить соль, сахар и масло, последнее можно положить в тарелку с супом при подаче на стол.

2 л молока, 650 г воды, 200 г макаронных изделий (лапши, вермишели, звездочек, ракушек), 25 г масла сливочного, 25 г сахара, 15 г соли.

Суп молочный с овощами и макаронными изделиями

Капусту, морковь, репу, лук-порей, лук репчатый, сельдерей и картофель нарезать ломтиками и положить в кипящую воду, добавить масло и варить 15 мин, влить горячее

молоко и положить макаронные изделия (ракушки, звездочки и т. п.). За 3—5 мин до окончания варки положить нарезанный шпинат или салат.

1 л молока, 750 г воды, 100 г моркови, 75 г репы, 25 г сельдерея, 100 г лука-порея, 50 г лука репчатого, 50 г шпината или салата, 200 г картофеля, 250 г капусты, 50 г макаронных изделий (ракушек, звездочек), 40 г масла, соль.

Суп молочный с кабачками, репой и вермишелью

Репу и картофель нарезать брусками длиной 3—4 см, шириной около 0,5 см, лук-порей (белую часть) нашинковать. Овощи все вместе слегка пассеровать в жире.

Положить овощи в кипящее молоко, разведенное водой (в равных частях), довести до кипения, добавить кабачки, нарезанные брусками, вермишель и варить до готовности. Перед окончанием варки положить нарезанную отваренную свекольную ботву.

1 л молока, 1 л воды, 100 г репы, 150 г кабачков, 100 г лука-порея, 375 г картофеля, 125 г ботвы свекольной, 150 г вермишели, 40 г масла сливочного, соль по вкусу.

Суп молочный с овощами

Капусту нарезать квадратиками, очищенный картофель — кубиками, морковь натереть на терке. Варить овощи в небольшом количестве подсоленной воды до полуготовности, после чего добавить кипящее молоко и сливочное масло, довести до готовности, не допуская бурного кипения овощей в молоке.

100 г картофеля, 1 морковь, 70 г капусты, 2 стакана молока, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Суп молочный с галушками

Приготовить тесто из пшеничной муки, яиц, сливочного масла и воды. Сформовать ложкой галушки и отварить их в кипящем молоке, прибавив воду и сахар. Подавая на стол, положить сливочное масло.

2 ст. ложки пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ яйца, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана воды, 2 стакана молока, 1 чайная ложка сахара.

Суп молочный с зеленым горошком

Очищенный картофель нарезать кубиками, залить горячей водой и варить 10—15 мин, затем добавить пассерованный на масле репчатый лук, консервированный зеленый горошек, молоко и довести до кипения.

2 стакана молока, 1 стакан воды, 50 г картофеля, 4 ст. ложки зеленого горошка, 40 г репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Суп молочный с морковью и манной крупой

Морковь мелко нарезать, потушить в воде и протереть через сито. В кипящее молоко засыпать манную крупу, проварить в течение 10 мин, затем добавить морковное пюре и сахар. При подаче положить в суп масло.

2 стакана молока, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 1 ст. ложка манной крупы, 2 моркови, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Суп из простокваша

Простоквашу разбавить водой и прибавить пшеничную муку, смешанную с яйцом. Смесь перемешать и довести до кипения на слабом огне. Затем добавить вареный рис, топленое масло, репчатый лук, зелень, соль, вновь довести до кипения и подать на стол.

2 стакана простокваша, 2 стакана воды, $\frac{2}{3}$ ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца, 2 ст. ложки вареного риса, 2 ст. ложки топленого масла, $\frac{1}{2}$ луковицы, 15 г зелени, соль по вкусу.

Суп из простокваша с огурцами

Простоквашу разбавить кипяченой водой, ввести мелко нарезанные огурцы, петрушку, укроп, зеленый лук, добавить по вкусу соль и хорошо перемешать. Подать на стол холодным.

2 стакана простокваша, 2 стакана кипяченой воды, 200 г свежих огурцов, петрушка, зелень укропа, зеленый лук, соль по вкусу.

Суп из простокваша по-узбекски

Простоквашу размешать, прибавляя нарезанный тонкими кольцами репчатый лук, соль, красный перец; влить,

постепенно размешивая, крутой кипяток, разлить в тарелки и подать на стол.

3 стакана простокваша, $\frac{2}{3}$ головки репчатого лука, $\frac{2}{3}$ чайной ложки красного перца, 3 стакана кипятка, соль по вкусу.

Суп с луком-пореем и кислым молоком

Лук-порей нарезать, положить в кипящую подсоленную воду, отварить в течение 5—6 мин, затем добавить нарезанный кубиками картофель. Перед окончанием варкиправить суп сливочным маслом. При подаче положить в него сваренные вскрученные яйца и добавить кислое молоко.

50 г лука-порея, 150 г картофеля, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 яйцо, 3 стакана воды, 4 ст. ложки кислого молока, соль по вкусу.

Суп из кефира с баклажанами или кабачками

Очищенные баклажаны или кабачки нарезать кружочками, обвалять в муке с солью и обжарить на растительном масле. Овощи залить взбитыми яйцами, запечь в жарочном шкафу в течение 10—12 мин, охладить и нарезать соломкой. Кефир развести холодной кипяченой водой и к полученной смеси добавить рубленую зелень, чеснок, а также подготовленные баклажаны или кабачки. Подать суп в холодном виде.

100 г баклажанов или кабачков, 1 ст. ложка растительного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. ложки пшеничной муки, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, 1 стакан кефира, 2 стакана кипяченой воды, соль по вкусу.

Суп литовский

Кефир охладить и взбить веничком, добавить охлажденную кипяченую воду, вареную свеклу нарезать тонкой соломкой, огурцы — ломтиками, лук — лапшой. Лук и мелко нарезанный укроп растереть с солью. Подготовленные овощи залить кефиром, посолить, размешать. В тарелку с супом положить половину сваренного вскрученного яйца.

По национальной традиции к этому супу вместо хлеба подают горячий отварной картофель.

2 стакана кефира, 3 стакана кипяченой воды, 80 г свеклы, 80 г свежих огурцов, 1 луковица, 1 яйцо, зелень укропа, соль по вкусу.

Суп с плавленым сыром

Перловую крупу перебрать, промыть и залить холодной водой на 3—4 ч, после чего слить воду. Крупу вновь залить водой, довести до кипения и варить 15—20 мин. В суп ввести нарезанный картофель, соль и проварить 10 мин, затем добавить спассерованный на сливочном масле репчатый лук, порезанный кусочками плавленый сыр и проварить суп еще 7—8 мин. Перед подачей в тарелки с супом положить рубленую зелень.

1 плавленый сырок, 2 картофелины, 2 луковицы, 1 ст. ложка перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 стакана воды, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Суп молочный с желтками

Хлеб нарезать кубиками, подсушить в духовке. Молоко вскипятить, смешать с растертым желтком. Этой смесью залить гренки, добавить сливочное масло, соль и прокипятить.

200 г пшеничного хлеба, 1 л молока, 2 яичных желтка, 10 г сливочного масла, соль по вкусу.

Суп молочный со взбитыми яйцами

Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, посыпать сахарным песком и подрумянить в духовке. Затем положить их на дно кастрюли, залить яично-молочной смесью, посолить и прокипятить. Для приготовления яично-молочной смеси вскипятить молоко и осторожно (при непрерывном помешивании) влить в него взбитые яйца.

200 г пшеничного хлеба, 1 л молока, 60 г сахарного песка, 4 яйца, соль по вкусу.

Суп с сыром, молоком и перцем

Ломтики пшеничного хлеба нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле и положить их в мясной бульон. Поставить суп на слабый огонь и при медленном кипении варить 10 мин, затем добавить молоко и сливки и еще раз прокипятить. Снять с огня и, осторожно помешивая, добавить в него сыр, соль и перец. Посыпать мелкорубленой зеленью петрушки и подать в горячем виде.

200 г пшеничного хлеба, 2 л мясного бульона, 40 г сливочного масла, 80 г тертого сыра, 2 стакана смеси молока

и сливок, 20 г мелкорубленой зелени петрушки, соль и перец по вкусу.

Суп молочный с крапивой

Листья крапивы мелко порубить, свежие огурцы нацинковать соломкой, морковь натереть на терке. Овощи залить смесью холодного молока с кипяченой водой, добавить соль. Подавать суп в холодном виде со сметаной и зеленым луком.

4 свежих огурца, 500 г листьев крапивы, 2 моркови, 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лук, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 л молока, $\frac{1}{2}$ л воды, соль по вкусу.

Суп пшеничный (1)

Замоченную пшеничную крупу залить кипящей смесью воды и молока, добавить натертую на терке морковь, соль и все довести до кипения. Кастрюлю закрыть крышкой и оставить суп настаиваться на 15—20 мин. Подавать в горячем виде со сметаной и сливочным маслом.

$\frac{1}{2}$ стакана пшена, 3 моркови, 40 г сливочного масла, 4 ст. ложки сметаны, 1 л молока, соль по вкусу.

Суп пшеничный (2)

Замоченное пшено залить 1 стаканом горячей подсоленной воды, проварить 5—6 мин, после чего закрыть кастрюлю крышкой, оставить пшено для настаивания в течение 15—20 мин, а затем охладить. Огурцы нарезать соломкой, добавить пшенную кашу с отваром, смесь кефира с кипяченой водой, зелень петрушки, сметану.

$\frac{1}{2}$ л кефира, 2 л воды, 5 свежих огурцов, $\frac{1}{2}$ стакана пшена, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Суп молочный с морковными клецками

Очищенную морковь с маслом и небольшим количеством воды туширь, затем протереть в однородную массу. Яйцо взбить, добавить морковь, муку, соль и немного молока. В кипящую воду ложкой опускать небольшие клецки и варить до тех пор, пока они не всплынут. Добавить молоко, вскипятить, по вкусу добавить соль и сахар. При подаче в суп можно положить сметану.

0,5 л воды, 1 л молока, соль, сахар. Для клецек: 300 г моркови, 1 яйцо, 1 ст. ложка масла, молоко, мука, соль.

Суп молочный из сухарей

Пшеничные сухари измельчают, просеивают через сито, засыпают в кипящее молоко и снимают с огня, после чего заправляют сахаром, сливочным маргарином, яичным желтком.

300 г пшеничных сухарей, 1,2 л молока, 30 г сахарного песка, 40 г сливочного маргарина, 4 желтка.

Суп из сладкого перца с сыром

Картофель нарезать мелкими кубиками, залить горячей соленой водой, отварить до готовности и охладить. Стручковый перец и сыр нарезать мелкими кубиками, добавить картофель вместе с отваром, кипяченую холодную воду, молоко, соль, молотый перец. При подаче положить в суп майонез и посыпать зеленым луком.

5 стручков сладкого красного перца, 2 картофелины, 100 г твердого сыра, 4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, 2 л воды, соль, молотый перец.

Суп из сладкого перца с кефиром

Стручковый перец нарезать соломкой, добавить рубленый репчатый лук, толченый чеснок, нарезанные дольками помидоры, соль. Овощи залить смесью кефира и воды, посыпать укропом. При подаче положить сметану.

1 л кефира, 1/2 л воды, 5 стручков красного перца, 2 свежих помидора, 1 луковица, 4 дольки чеснока, 4 ст. ложки рубленого укропа, 4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Суп-лапша с плавленым сыром

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. В отвар добавить нарезанный кусочками плавленый сыр и проварить его 2—3 мин. К натертой на крупной терке моркови, рубленому укропу, отварной лапше добавить горячий отвар с сыром.

100 г лапши, 1 морковь, 200 г плавленого сыра, 2 ст. ложки рубленого укропа, 2 л воды, соль по вкусу.

Суп картофельный с плавленым сыром

Картофель отварить до готовности, отвар слить, а картофель протереть через сито, добавить растительное масло, рубленый репчатый лук. В отвар картофеля добавить плавленый сыр, картофельное пюре, соль, довести суп до кипения и подать с укропом.

4 картофелины, 200 г плавленого сыра, 2 л воды, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль по вкусу.

Суп из моркови с плавленым сыром

Воду довести до кипения, добавить нарезанный кусочками плавленый сыр, соль, молотый перец и проварить смесь 2—3 мин. Этой смесью залить натертую на крупной терке морковь, добавить сметану, укроп.

7 шт. моркови, 200 г плавленого сыра, 2 л воды, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из кабачков с рисом

Кабачки нарезают толстыми ломтиками, морковь — тонкими, капусту — шашками. Рис засыпают в кипящий бульон или воду. Через 5—6 мин добавляют морковь и капусту, варят на слабом огне. За 5 мин до окончания варки кладут нарезанные кабачки, соль и доводят суп до кипения. При подаче к столу посыпают зеленью и кладут кусочек сливочного масла.

500 г кабачков, 120 г моркови, 250 г капусты, 1,2 л бульона или воды, 80 г риса, 30 г сливочного масла, 20 г петрушки или укропа, соль.

Суп, приготовляемый по вторникам (шведское блюдо)

Пастернак, репу, репчатый лук мелко нарезают и пассеруют на сливочном маргарине. Затем овощи закладывают в бульон, добавляют отдельно отваренный рис, горячее молоко и перемешивают.

200 г моркови, 200 г репы, 50 г пастернака, 100 г репчатого лука, 100 г риса, 40 г сливочного маргарина, 700 мл молока, 600 мл бульона, соль по вкусу.

Суп из свежих огурцов с плавленым сыром

В кипящую воду закладывают мелко нарезанный плавленый сыр, соль, молотый перец и проваривают смесь 2—3 мин. Полученной смесью заливают нарезанные соломкой огурцы, рубленый лук, добавляют сметану и зелень петрушки.

500 г свежих огурцов, 120 г репчатого лука, 200 г плавленого сыра, 1,5 л воды, 100 г сметаны, 20 г петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Суп овощной со свежими огурцами

Морковь и лук обжаривают в жире (их предварительно обваливают в муке) с добавлением томата-пюре, кладут в кипящую воду или бульон, туда же добавляют картофель и варят 20 мин. За 5 мин до окончания варки опускают в суп нарезанные огурцы, салат и зеленый горошек.

Перед подачей на стол кладут в тарелки по столовой ложке смеси из сырого яичного желтка и молока.

300 г свежих огурцов, 400 г картофеля, 80 г репчатого лука, 80 г моркови, 1,5 л бульона или воды, 40 г томата-пюре, 100 г зеленого горошка, 40 г салата, 40 г сливочного масла, желток, 100 мл молока, соль по вкусу.

Суп из белокочанной капусты и свежих огурцов

В кипящую воду кладут нарезанную соломкой капусту, морковь, репчатый лук, соль, молотый перец, доводят смесь до кипения и охлаждают. К овощам добавляют нарезанные соломкой огурцы, кефир и посыпают укропом. Подавая на стол, кладут сметану.

400 г свежих огурцов, 300 г белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 20 г укропа, 500 мл кефира, 1 л воды, молотый перец, соль по вкусу.

Суп овсяный с молоком и яйцом

В подсоленной кипящей воде отваривают овсяную крупу, добавляют горячее молоко, доводят до кипения, заправляют сахаром и солью. Заправляют суп сливочным маслом и кладут нарезанное дольками круглое яйцо.

200 г овсяной крупы, 1 л молока, 40 г сливочного масла, 20 г сахара, 12 г соли, 2 яйца, 500 мл воды.

Суп из свежих грибов с овощами

Грибы нарезают ломтиками, морковь — тонкими крупчиками. Отваривают все в подсоленной воде (15 мин). В суп кладут нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, доводят до готовности, заправляют сливочным маргарином и яйцами.

Подают, посыпав зеленью петрушки.

300 г свежих грибов, 150 г моркови, 400 г картофеля, 40 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г зелени петрушек, 1,2 л воды.

Суп пахтовый

Свежую пахту наливают в кастрюлю, засыпают хорошо промытую пшенную крупу, кладут нарезанную морковь, лук и варят, помешивая, пока крупа не сварится. Солят по вкусу перед тем, как подать.

1,5 л пахты, 250 г пшеничной крупы, 80 г моркови, 80 г репчатого лука.

Суп молочный с тыквой

Очищенную тыкву нарезают небольшими кусочками, вливают воду и тушат до готовности, а затем вместе с жидкостью протирают через сито. В кипящее молоко засыпают манную крупу и варят ее 10 мин, добавляют протертую тыкву, сахар по вкусу. Подают со сливочным маслом.

1,4 л молока, 600 г тыквы, 100 г манной крупы, 60 г сахара, 40 г сливочного масла, 200 мл воды, соль.

Суп грибной с галушками

Грибы тщательно промыть, залить холодной водой, сварить бульон. Муку просеять через сито, добавить яйцо, четверть стакана воды, соль, приготовить крутое пресное тесто. Из теста раскатать жгут толщиной 1 см, нарезать из него галушки. Коренья и лук нарезать тонкой соломкой, слегка обжарить в масле. Грибной бульон процедить. Грибы промыть холодной водой, мелко нарезать, обжарить в масле. Картофель очистить, промыть, нарезать дольками. В проце-ченный бульон опустить картофель, обжаренные грибы, коренья, галушки, добавить соль, пряности и довести все до готовности.

Вместо галушек можно приготовить маленькие варенич-

ки или ушки. Для этого приготовленное тесто раскатать в виде маленьких кружков, в середину кружка положить мелко рубленные обжаренные в масле грибы, завернуть маленькие варенички или ушки и отварить их в супе. При подаче суп заправить зеленью петрушки и укропа.

50 г сушених грибов, 1 стакан пшеничной муки, 1 сырое яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 600 г картофеля, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдеря, 1 головка репчатого лука, соль, перец черный душистый, лавровый лист, зелень петрушки и укропа.

Суп рисовый с овощами

Рис опустить в холодную воду и поставить варить до полуготовности. Картофель нарезать тонкой соломкой, присоединить к рису. Корень петрушки, нарезанный тонкой соломкой, лук, нарезанный кольцами, и морковь, натертую на крупной терке, обжарить в растительном масле. Помидоры нарезать дольками, обжарить с двух сторон. Спассерованные овощи опустить в кастрюлю с рисом и картофелем, добавить соль, пряности и варить суп до полной готовности. Перед тем как снять с огня, в суп добавить мелко рубленный чеснок и зелень петрушки.

1 столовая ложка риса, 2 картофелины, корень петрушки, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 4 свежих помидора, 3 столовые ложки растительного масла, соль, перец черный душистый, лавровый лист, 2–3 дольки чеснока, зелень петрушки, 1 л воды.

Суп из цветной капусты с протертым картофелем

Цветную капусту промыть, подержать в подсоленной воде, затем разделить на соцветия и отваривать в кипятке. Картофель очистить, отварить, протереть через сито и соединить с цветной капустой и отваром, в котором она варились. В суп добавить масло, соль, мелко рубленную зелень петрушки или укропа.

Кочешок цветной капусты, 3–5 картофелин, 2 столовые ложки масла, соль, зелень петрушки или укропа.

Суп из ревеня с манными клецками

Черешки ревеня промыть, очистить (снять тонкую кожицу), нарезать небольшими кусочками, опустить в кипящую подслащенную воду и прокипятить не более 5 мин.

В отвар влить разведенный холодной водой крахмал. Отвар довести до кипения и сразу же снять с огня.

Сварить густую манную кашу, добавить в нее соль, сахар, масло. Кашу охладить, после чего ввести в нее яйцо. Все тщательно взбить. Из полученной массы сформовать с помощью двух чайных ложек клецки, опустить их в кипящую воду и варить до тех пор, пока они не всплынут на поверхность. Готовые клецки вынуть шумовкой, положить в тарелку, залить супом из ревеня, суп заправить сливками или сметаной.

800 г ревеня, 2 столовые ложки крахмала, 150 г сахара, сливки или сметана (для заправки).

Суп крестьянский

Капусту нарезают шашками в 2–2,5 см, картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками. В кипящий бульон кладут нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи и картофель и варят 20–25 мин.

За 5–10 мин до окончания варки в суп кладут нарезанные дольками помидоры. Суп можно готовить без томата-пюре и помидоров. Подают суп со сметаной и зеленью.

Капуста свежая 300 г, картофель 4–5 шт., морковь 1 шт., петрушка (корень) 1 шт., лук репчатый 2 головки, помидоры свежие 2 шт. или томат-пюре 20 г, бульон или вода 1,5 л.

Суп вегетарианский

Репчатый лук мелко шинкуют, обжаривают на растительном масле, добавляют нарезанную кубиками морковь, сельдерей, петрушку и тушат в закрытой кастрюле 8–10 мин, периодически помешивая. Затем добавляют шинкованную капусту, нарезанный картофель и тушат до готовности овощей. Разводят массу горячей водой, солят, кладут пряности и доводят до кипения. Подают со сметаной.

120 г репчатого лука, 150 г моркови, 300 г картофеля, 300 г белокочанной капусты, 40 г кореньев сельдерея, 40 г кореньев петрушки, 80 г растительного масла, 150 г сметаны, 1,4 л воды.

Суп из моркови с рисом

Очищенную морковь нарезают соломкой. Рис перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают морковь.

рис, соль. Варят 5 мин, настаивают 15—20 мин. Добавляют молоко, не перемешивая, доводят суп до кипения. Подают с маслом.

400 г моркови, 200 г риса, 400 мл молока, 1 л воды, 40 г сливочного масла или маргарина.

Суп из кореньев со шпинатом

Морковь, петрушку, сельдерей, лук шинкуют, пассеруют 5—6 мин, заливают горячей водой и варят 6—8 мин. Затем добавляют к ним нарезанные щавель, шпинат, варят еще 5—6 мин. Перед тем как подать, посыпают нарезанной зеленью.

100 г кореньев петрушки, 100 г кореньев сельдерея, 150 г моркови, 120 г репчатого лука, 200 г шпината, 200 г щавеля, 60 г растительного масла, 30 г петрушки, 1,2 л воды, соль.

Суп с рисом и цветной капустой

Пассерованный лук кладут в кипящий бульон вместе с рисом. Когда рис станет мягким, добавляют цветную капусту и варят 10—12 мин.

Перед тем как подать, посыпают рубленой зеленью петрушки.

500 г цветной капусты, 150 г риса, 150 г репчатого лука, 1,4 л бульона, 40 г сливочного маргарина, зелень петрушки, соль.

Суп из кефира с овощами и зеленью

Кореня петрушки или сельдерея, репчатый лук, очищенные свеклу и морковь нарезают соломкой. Овощи тушат в небольшом количестве воды и растительного масла 8—10 мин, затем добавляют промытые нарезанные листья свекольной ботвы и тушат еще 7—8 мин, солят, охлаждают и заливают смесью кефира или кислого молока и кипяченой воды. Подают холодным, посыпав рубленой зеленью.

500 г молодой свеклы с ботвой, 60 г кореньев петрушки или сельдерея, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 500 мл кефира, 20 г зелени петрушки или укропа, 500 мл воды, соль по вкусу.

Суп холодный из овощей

Помидоры промывают, разрезают, слегка солят, дают постоять 10 мин, а затем отжимают сок. Свеклу натирают на терке и также отжимают сок. Кожицу помидоров и свекольные выжимки заливают водой, варят их 10—15 мин, процеживают и охлаждают. Отвар и свекольный сок соединяют. Вареные картофель и брюкву, свежие огурцы и крутые яйца нарезают тонкими ломтиками, зеленый лук и зелень эстрагона шинкуют, зеленый сладкий перец без семян запекают, охлаждают и мелко нарезают. Все смешивают со сметаной и разбавляют овощным отваром со свекольным соком.

300 г помидоров, 400 г свеклы, 300 г картофеля, 200 г брюквы, 200 г огурцов, 2 яйца, 150 г сладкого перца, 60 г зеленого лука, 15 г зелени эстрагона, 100 г сметаны, 1,5 л отвара со свекольным соком, соль по вкусу.

Суп из свежих огурцов и редиса

К измельченному редису и репчатому луку добавляют нарезанные соломкой листочки редиса, свежие огурцы, зелень петрушки, майонез, соль, заливают холодной пахтой и перемешивают.

600 г огурцов, 300 г редиса, 100 г репчатого или зеленого лука, 20 г зелени петрушки, 100 г майонеза, 1,4 л пахты, соль.

Суп с репой и кислым молоком

Очищенную репу, морковь нарезают кубиками, лук шинкуют, заливают водой и варят до готовности, затем кладут рис, соль, пряности и варят еще 20 мин. Немного остывший суп заправляют кислым молоком, посыпают зеленью.

500 г репы, 120 г риса, 120 г репчатого лука, 100 г моркови, 1,2 л воды, 20 г зелени кинзы, 400 мл кислого молока, красный перец, соль.

Суп луковый по-французски

Лук нарезают кольцами и слегка обжаривают. Добавляют, помешивая, муку, а затем кипящий бульон или воду. Кладут перец, лавровый лист и варят при слабом кипении 20—25 мин. Солят по вкусу. Нарезанный ломтиками чер-

стый белый хлеб подсушивают, посыпают тертым сыром, раскладывают по тарелкам, заливают кипящим луковым супом и через 2—3 мин (когда слегка расплавится сыр) подают на стол.

500 г репчатого лука, 50 г сливочного маргарина, 1,2 л бульона или воды, 40 г пшеничной муки, 250 г белого хлеба, 60 г твердого сыра, перец, лавровый лист, соль.

Суп с хлебом по-итальянски

Хлебные крошки перемешивают с тертым сыром, взбитым яйцом, солят, перчат, заправляют мускатным орехом и добавляют эту смесь при помешивании в бульон. Кастрюлю накрывают крышкой и ставят на слабый огонь на 7—8 мин. Перед тем как подать на стол, перемешивают, чтобы не образовались комки.

300 г крошек белого хлеба, 120 г сыра, 2 яйца, 1,4 л бульона, мускатный орех, соль.

Суп луковый простой (рецепт Дюма-отца)

Ржаной хлеб нарезать мелкими кубиками, обжарить в сковороде на сливочном масле. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до золотистой окраски, добавить обжаренные хлебные кубики и жарить вместе до тех пор, пока лук не примет бронзового оттенка.

Затем переложить все в кастрюлю, слить в нее масло со сковороды, залить кипящей водой и варить 10—15 мин.

200 г ржаного хлеба, 1 л воды, 2 средние луковицы, 20 г сливочного масла.

Суп луковый с яйцами и пряностями

Лук и чеснок крупно нарезать, поджарить на сливочном масле, переложить в кастрюлю, залить горячей водой, посолить, прибавить немного перца, лаврового листа, гвоздики и дать вскипеть 2—3 раза. Смешать сырье яйца с тройным количеством холодной воды и влить в бульон, остывший до температуры парного молока, хорошо размешать, добавить пшеничный хлеб, нарезанный ровными ломтиками (как для бутербродов). Кастрюлю закрыть крышкой и бульон слегка подогреть. Когда хлеб хорошо разбухнет, всыпать рубленую зелень и подать суп к столу.

200 г пшеничного хлеба, 1 л воды, 4 средние луковицы,

1 головка чеснока, 40 г сливочного масла, 2 яйца, соль, перец, лавровый лист, гвоздика и зелень по вкусу.

Суп из свежих помидоров с капустой

Помидоры протереть через сито. Морковь, репчатый лук нашинковать соломкой, прогреть 2—3 мин на растительном масле. В кипящую подсоленную воду добавить протертые помидоры, прогретые морковь, репчатый лук, нарезанную соломкой белокочанную капусту, молотый перец. Довести смесь до кипения, плотно закрыть посуду крышкой и дать постоять супу 5—10 мин. При подаче добавить сметану и зелень петрушки.

5 свежих помидоров, 300 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из помидоров с зеленым горошком

Помидоры протереть через сито. Репчатый лук нашинковать соломкой и прогреть в течение 2—3 мин на сливочном масле, затем добавить консервированный зеленый горошек, протертые помидоры, горячую воду, соль, молотый перец, отвар зеленого горошка, довести смесь до кипения и подавать со сливками.

5 свежих помидоров, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 40 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана отвара зеленого горошка (консервированного), 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из помидоров с рисом

Помидоры положить на 1—2 мин в кипящую воду, сполоснуть холодной водой и сразу же снять кожице. Очищенные помидоры протереть через сито. В пюре из помидоров добавить горячую воду, соль, молотый перец, проварить смесь 2—3 мин, ввести в нее отварной рассыпчатый рис, сметану и посыпать зеленью сельдерея.

5 свежих помидоров, $\frac{1}{2}$ стакана риса, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 4 ст. ложки рубленой зелени сельдерея, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из сладкого перца с капустой

Нарезанные дольками помидоры и репчатый лук, сладкий стручковый перец, нацинкованный соломкой, прогреть в течение 2—3 мин с растительным маслом, добавить нарезанную соломкой белокочанную капусту, горячую воду, соль, довести смесь до кипения и дать настояться 10—15 мин. При подаче добавить сметану и зелень сельдерея.

6 стручков сладкого красного перца, 200 г белокочанной капусты, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, 2 свежих помидора, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки рубленой зелени сельдерея, 2 л воды, соль по вкусу.

Суп из щавеля, крапивы и картофеля

Крапиву и щавель промыть и мелко порубить, морковь и лук нарезать соломкой. В горячую подсоленную воду опустить нарезанный кубиками картофель и варить 15—20 мин, затем добавить щавель, крапиву, морковь, репчатый лук, перец, быстро довести суп до кипения и сразу же снять с огня. Подать суп горячим, добавив сметану и укроп.

200 г щавеля, 200 г крапивы, 3 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки рубленого укропа, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из огурцов и зеленого горошка

Огурцы нашинковать соломкой, добавить зеленый горошек с отваром, сваренные вкрутую рубленые яйца, соль, залить смесь горячей водой, довести до кипения. При подаче добавить в суп сметану и укроп.

300 г консервированного зеленого горошка, 500 г свежих огурцов, 2 яйца, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки рубленого укропа, 1/2 стакана отвара зеленого горошка (консервированного), 1,8 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из крапивы и риса

Замоченный рис залить горячей подсоленной водой, довести до кипения и оставить на 15—20 мин для настаивания. К рису добавить молотый перец, сливочное масло, рубленые листья крапивы, нарезанные соломкой морковь, репчатый лук и довести смесь до кипения. Подавать суп с майонезом и зеленью петрушки.

4 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 1/2 стакана

риса, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 стакана майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 40 г сливочного масла, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп перловый с репой

Репу, морковь и лук нарезать соломкой. Замоченную перловую крупу залить 2 л кипящей воды. К крупке добавить овощи, соль, молотый перец, довести смесь до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой и настаивать суп 30—35 мин. Подать со сметаной и зеленью.

1 стакан перловой крупы, 2 луковицы, 1 репа, 1 морковь, 1 пучок зелени, 1/4 стакана сметаны, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп гороховый

Замоченный горох залить горячей водой, сварить до готовности, добавить соль, кардамон, перец, дать настояться гороху 25—30 мин. Протереть горох вместе с отваром через сито, добавить сливочное масло, рубленый репчатый лук, сливки.

1 стакан гороха, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сливок, 2 л воды, кардамон, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из крапивы и бобовых

Фасоль замочить и отварить. К фасоли добавить оставшуюся воду, соль, молотый перец, рубленые репчатый лук и листья крапивы, растительное масло. Довести смесь до кипения. Подавать суп со сметаной и укропом.

300 г листьев крапивы, 1 стакан фасоли, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, 2 ст. ложки рубленого укропа, 2 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Суп из чечевицы

Замоченную чечевицу залить горячей водой и варить до мягкости, затем добавить картофель, соль и варить еще 15 мин. В конце варки ввести в похлебку мускатный орех, зелень, а при подаче — сметану.

1 стакан чечевицы, 2 картофелины, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени, 1/2 стакана сметаны, 2 л воды, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Суп-пюре из геркулеса

Крупу геркулес залить кипящей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 15—20 мин. Кашу пропустить через мясорубку вместе с очищенной морковью. В смесь добавить молоко, соль и довести до кипения.

Суп-пюре из брюквы

Брюкву нарезать соломкой и обдать кипятком, чтобы удалить горечь. Залить брюкву водой, добавить замоченный рис и варить 10 мин, после чего дать настояться под крышкой 10—15 мин. Брюкву и рис протереть вместе с отваром через сито. Пюре заправить сливочным маслом, сливками, добавить соль, сахар и довести до кипения.

3 брюквы, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 л воды, сахар, соль по вкусу.

Суп из свежих огурцов с тыквой

Тыкву нарезать соломкой, смешать с натертой на крупной терке морковью, рубленым луком, залить горячей подсоленной водой, довести овощи до кипения, снять с огня, добавить нарезанные соломкой огурцы, укроп, майонез.

4 свежих огурца, 400 г тыквы, 1 луковица, 1 морковь, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки рубленого укропа, 2 л воды, соль по вкусу.

Суп-пюре с зеленью

Ржаной хлеб нарезать мелкими кусками, подрумянить на масле, положить в кастрюлю, залить кипятком, разварить, протереть через сито (отвар оставить). Подрумянить муку со сливочным маслом, вскипятить с протертym хлебом и его отваром, прибавить масло, сметану, соль, прогреть, но не кипятить, всыпать рубленые укроп и петрушку.

200 г ржаного хлеба, 1 л воды, 30 г муки, 10 г сметаны, 20 г сливочного масла, по 10 г мелкорубленной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Суп с картофелем и помидорами

Очищенные картофель и помидоры поместить в кастрюлю, залить водой, посолить и поставить варить, не мешая. Когда овощи уварятся до мягкости, прибавить кусочки пшеничного хлеба и поварить еще немного; после этого протереть все сквозь сито, поставить пюре на слабый огонь. Желтки растереть со сливками или молоком и постепенно влиять в суп-пюре. Перед подачей на стол добавить в суп сливочное масло.

200 г пшеничного хлеба, 2 л воды, 3 средние картофелины, 3 средних помидора, 1 яйцо, 1/2 стакана сливок или молока, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Суп «гаспаччо»

Размочить пшеничный хлеб в воде, размять его до пюреобразного состояния, добавить чеснок, свежие помидоры и огурцы и все пропустить через мясорубку. Прибавить растительное масло и уксус. Развести водой до густоты супа, посолить, добавить мелко нарезанный зеленый перец и несколько кусочков пищевого льда. Подать к столу охлажденным.

200 г пшеничного хлеба, 1 л воды, 1 зубчик чеснока, 2 средних помидора, 1 средний огурец, 20 г растительного масла, 20 г мелко нарезанного зеленого перца, соль и уксус по вкусу.

Суп из фасоли с орехами

Поставить варить замоченную фасоль в бульоне или холодной воде. Когда фасоль станет полумягкой, добавить кольца лука, обжаренные в масле, перец, мелкорубленные или молотые орехи, соль и варить до полной готовности фасоли. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

1,5 л воды или бульона, 100 г фасоли, соль, 1 луковица, 100 г орехов, молотый перец, масло, зелень.

Суп из свежих огурцов с яблоками

Тмин залить горячей подсоленной водой и оставить для настаивания. Настой процедить и охладить. Натертые на крупной терке яблоки, морковь, нарезанные соломкой огурцы, укроп, сметану залить охлажденным настоем тмина. Подавать суп со сметаной.

5 свежих огурцов, 3 яблока, 1 морковь, тмин на кончике ножа, 2 ст. ложки рубленого укропа, 2 л воды, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Суп-пюре из риса, яблок и слив

Рис варят до готовности. Свежие яблоки нарезают, складывают в кастрюлю, добавляют сахар, сливы, заливают водой и варят на слабом огне, периодически помешивая, до тех пор, пока яблоки не станут мягкими. Все сваренные продукты вместе с отваром в горячем виде протирают через сито, доводят до кипения и проваривают 3—5 мин. Суп заправляют по вкусу сахаром, солью, маслом. Отдельно подают гренки.

150 г риса, 400 г яблок, 200 г слив (свежих, мороженых или консервированных), 1,2 л воды, 60 г сахара, 50 г сливочного масла, 200 г пшеничного хлеба.

Суп-пюре из яблок с рисом

Яблоки, лучше всего антоновские, промыть, нарезать дольками, удаляя семена, положить в кастрюлю, добавить нарезанный белый хлеб (без корок); можно также положить срезанную с лимона цедру или несколько кусочков корицы. Залить все горячей водой, накрыть крышкой и варить до разваривания яблок. Снять кастрюлю с огня, вынуть цедру или кусочки корицы, а все остальное протереть через сито. Полученное пюре положить в кастрюлю, добавить сахар, развести кипяченой горячей водой до нормальной густоты супа-пюре и прокипятить. При подаче положить в тарелки по столовой ложке отваренного отдельно риса. К супу можно подать сметану.

Яблоки 500 г, вода 5 стаканов, булка 200 г, лимонная цедра или корица.

Суп-пюре из яблок острый

Кислые яблоки нарезать дольками, удаляя семена, потушить в слегка подсоленной воде, затем протереть через сито. Из сливочного масла и пшеничной муки сделать болтушку, хорошо перемешать ее с кашицей из яблок, довести до кипения, добавить уксус, сахар и зелень укропа. Можно подать к этому супу кубики поджаренного черного хлеба.

Яблоки 500 г, вода 2 стакана, масло сливочное 1 ст. ложка, пшеничная мука 1 ст. ложка, уксус 1 ст. ложка, укроп 1 пучок.

Суп-пюре из помидоров и яблок

Морковь и лук нарезать ломтиками и слегка поджарить на масле; добавить пшеничную муку, смешанную с острым перцем, и жарить еще 2 мин. Переложить в кастрюлю, залить горячим мясным бульоном (или водой), довести до кипения, добавить нарезанные ломтиками помидоры и свежие яблоки, очищенные от кожицы и семян, и варить 30 мин. Массу протереть через сито, вновь довести до кипения и посолить. Можно отдельно в подсоленной воде отварить рис и подать его к супу в отдельной тарелке.

Яблоки 3 шт., помидоры 4 шт., морковь 1 шт., репчатый лук 1 головка, пшеничная мука 1 ст. ложка, сливочное масло 1 ст. ложка, рис 100 г, вода (или бульон) 1 л.

Суп из толокна с яблоками

Очищенные яблоки нарезать кубиками. Отходы яблок (кожицу, семенную коробку) залить водой, проварить 4—6 мин и отвар процедить. Толокно развести частью холодного яблочного отвара, тщательно перемешать, чтобы не было комочеков, довести смесь до кипения и охладить. Оставшийся яблочный отвар смешать с подготовленным толокном, добавить мед, соль, корицу. В тарелку положить нарезанные кубиками яблоки, залить подготовленной смесью и добавить сметану.

2 ст. ложки толокна, 1 кг яблок, 2 ст. ложки меда, 2 л воды, корица на кончике ножа, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Суп яблочный на отваре шиповника

Шиповник залить кипятком, закрыть крышкой и кипятить 5 мин, после чего настаивать 3—5 ч, затем процедить, добавить сахар и корицу, вскипятить, добавить мелко нарезанные или натертые яблоки и охладить. Нарезать хлеб мелкими кубиками, подсушить в духовом шкафу и подать к супу.

Яблоки 2 шт., шиповник сущеный 1 ст. ложка, сахарный песок 1 ст. ложка, корица 0,1 г, хлеб белый 50 г, вода 500 г.

Суп абрикосовый с ромашкой и яблоками

Корзинки свежей ромашки без цветоножек мелко порубить, добавить кожицу и сердцевину от яблок, залить го-

рячей водой, довести смесь до кипения и дать настояться 10—15 мин. Отвар процедить, добавить в него ломтики яблок, половинки абрикосов без косточек, мед и перемешать. Еще раз довести до кипения.

Яблоки 2 шт., абрикосы 12 шт., цветочные корзинки ромашки 5 шт., мед 3 чайные ложки, вода 4 стакана.

Суп из кураги с рисом

Курагу перебрать, промыть, нашинковать, добавить сахар, залить кипятком, накрыть крышкой и настаивать 2—3 ч, после чего добавить вареный рис и сливки. Подать к столу холодным.

Курага 200 г, рис 2 ст. ложки, сахарный песок 3 ст. ложки, сливки $\frac{1}{2}$ стакана, вода 4 стакана.

Суп из вишни с варениками

Вишню, предназначенную для супа, разделить пополам. Из одной половины ягод удалить косточки, вторую — размять, добавить косточки от первой половины, залить 5 стаканами горячей воды, положить сахар, довести до кипения и процедить. Приготовить тесто, как для пельменей, тонко раскатать и вырезать кружочки. На каждый кружочек положить 1—2 очищенные вишни и защищать края теста. Перед самой подачей на стол вареники положить в горячий вишневый отвар и варить 5—10 мин.

Вишня 600 г, мука пшеничная 1 стакан, сахарный песок $\frac{1}{2}$ стакана, яйца 2 шт., вода 5 стаканов.

Суп из вишни с манником

Вишню промыть в кипяченой воде, удалить косточки. Самые хорошие ягоды отобрать, положить в кастрюлю, добавить сахарный песок (половину нормы) и дать постоять в холодном месте до полного растворения сахара. Мягкие ягоды залить холодной водой, довести до кипения и все вместе с жидкостью протереть. В отвар добавить сахар, вновь довести до кипения, охладить и смешать с ягодами, ранее пересыпанными сахаром.

Вишневые косточки залить водой, довести до кипения, процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения и, помешивая, всыпать манную крупу и заварить густую манную кашу. Фарфоровое блюдо смочить кипяченой водой, разложить на нем слоем толщиной 2—3 см манную кашу,

сверху разровнять, после чего охладить. Манник нарезать на кусочки, положить в тарелки, залить охлажденным отваром, положить вишни, сливки или сметану.

Вишня 500—600 г, сахарный песок 1 стакан, манная крупа $\frac{1}{2}$ стакана, сливки или сметана 3 ст. ложки.

Суп с крыжовником и грецкими орехами

Очищенные грецкие орехи хорошо истолочь. Репчатый лук мелко нарезать и вместе с орехами положить в кастрюлю, залить водой ($\frac{1}{2}$ стакана) и поставить на огонь тушить, а затем залить кипятком (5 стаканов), в который добавлена 1 ст. ложка муки, разведенная в небольшом количестве винного уксуса. Через 15 мин после начала варки положить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и укропа. Дать закипеть, посолить и тотчас же снять с огня.

Параллельно отварить неспелый крыжовник, протереть его через сито и соединить с супом.

Грецкие орехи (очищенные) 1 стакан, репчатый лук 2—3 головки, мука 1 ст. ложка, масло 30—50 г, желтки 2—3 шт., протертый крыжовник 2 стакана, зелень, винный уксус и соль (по вкусу).

Суп из крыжовника с молоком или сметаной

Не совсем зрелый крыжовник проварить в воде, протереть через сито, посолить, добавить по вкусу сахар, лимонную цедру. Опять поставить на плиту, подсыпать муку и развести молоком или сметаной и прокипятить. Перед подачей на стол поставить на лед или в холодное место.

Крыжовник 1 кг, вода 0,5 л, молоко или сметана $\frac{1}{2}$ стакана, лимонная цедра, мука 1 ст. ложка.

Суп из клубники с творогом

В кастрюльку налить 1 стакан горячей воды, добавить гвоздику, довести до кипения, плотно закрыть посуду крышкой и дать отвару настояться в течение 10—15 мин. Охлажденный отвар процедить и соединить с протертым через сито творогом. Клубнику залить смесью кефира и холодной кипяченой воды, добавить мед и протертый творог с отваром гвоздики.

Кефир 1 л, вода 1 л, свежая клубника 400 г, мед 2 ст. ложки, творог 100 г, гвоздика 3 шт.

Суп из тыквы с фруктами

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками, заливают кипящей водой и доводят до готовности за 5—8 мин, отвар сливают и сохраняют. Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают 3—4 часа, затем отваривают 15—20 мин, отвар процеживают, а сухофрукты мелко рубят. Отвары тыквы и сухофруктов соединяют, добавляют кусочки тыквы и рубленые сухофрукты, сахар, ванилин и доводят до кипения.

Подают, добавив в суп сметану.

500 г тыквы, 100 г сухофруктов, 100 г сахара, 100 г сметаны, 1,2 л воды, ванильный сахар или ванилин по вкусу.

Суп томатный с яйцами

Варят в воде нарезанные помидоры и раскрошенные сухари из пшеничного хлеба, добавляют корицу, цедру лимона и половину сахара, откладывают на дуршлаг, протирают, соединяют с отваром и доводят до кипения. Добавляют яблочный сок и заправляют суп яичными желтками. Белки с остальной частью сахара тщательно взбивают и в виде крупных хлопьев опускают в горячий суп.

Яйцо 2 шт., сухари из пшеничного хлеба 200 г, вода 1500 г, помидоры 300 г, сахар 90 г, сок яблочный 150 г, цедра лимона 2 г, корица 2 г.

Суп с кнедликами из сушек

Яйца взбить, добавить молотые мацу или простые сушки, сливочное масло, кипяченую воду, соль, сахар. Замесить массу до консистенции густой сметаны (если тесто получилось густым, добавить молоко). Тесто поместить в кастрюлю, закрыть крышкой, поставить в холодное место на 2 ч. Затем из теста сформовать маленькие шарики диаметром не более 2 см и опустить их в кипящую воду с молоком (1:1). Варить в кастрюле с широким дном на небольшом огне не менее 30 мин. Можно заменить кипящую воду с молоком мясным бульоном. В этом случае сливочное масло следует заменить жиром. Подавать суп в горячем виде.

1 стакан молотых мацы или простых сушек, 2 л бульона или молока с водой, 3 яйца, 100 г сливочного масла (или жира), соль и сахар по вкусу.

Уха двойная

Мелкую рыбу очистить от внутренностей, голову — от жабр, вымыть, залить холодной водой и довести до кипения. Снять пену и продолжать варить на медленном огне при слабом кипении. Рыба должна развариться полностью.

Крупную рыбу очистить и разделать на чистое филе (без кожи и костей), нарезать на порционные куски. Готовый бульон процедить, заложить в него подготовленные куски крупной рыбы, довести до кипения, варить в течение 25—30 мин, периодически снимая пену.

Для приготовления первого бульона можно использовать и мороженую мелкую рыбу, но тогда вкус ухи будет хуже. Из крупной рыбы хороши толстолобик, карп, лещ, щука.

Перед подачей на дно тарелки уложить куски крупной рыбы, два ломтика лимона, залить бульоном, посыпать зеленью.

Рыба мелкая 1000 г, рыба крупная 500 г, лук репчатый 500 г, лимоны 1/2 шт., корень петрушки и сельдерея 50 г, соль, перец черный горошком, лавровый лист по вкусу.

Уха рыбакская

Подготовленную мелкую рыбу залить холодной водой и варить в течение часа до полного разваривания. Снять пену и добавить соль и специи. Бульон процедить, добавить лук, петрушку, лавровый лист и варить в течение 5 мин.

В пряный отвар заложить куски подготовленной крупной рыбы и варить в течение 20 мин на медленном огне, периодически снимая пену. Горячий бульон заправить сливочным маслом, посыпать зеленью и подать с куском рыбы.

Это блюдо можно приготовить из судака, щуки, налима, сазана.

Рыба мелкая 1000 г, рыба крупная 500 г, лук 500 г, масло сливочное 20 г, корень петрушки или сельдерея, лавровый лист, перец черный, соль по вкусу.

Уха с картофелем

Мелкую рыбу очистить, промыть, залить холодной водой. Довести до кипения, снять пену, добавить специи, лук и варить до полного разваривания рыбы. Бульон процедить и снова довести до кипения. В кипящий бульон заложить картофель, нарезанный кубиками или дольками, варить

20—25 мин. Готовую уху заправить сливочным маслом. Перед подачей посыпать зеленью.

Рыба 1000 г, картофель 500 г, лук репчатый 50 г, масло сливочное 20 г, корень петрушки, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Уха с фрикадельками и картофелем

Разделать рыбу на чистое филе (без кожи и костей), пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в воде или молоке хлебом. Массу взбить, заправить солью, молотым перцем, яйцом, молоком, сливочным маслом и сделать фрикадельки шарообразной формы, диаметром примерно 1,5—2 см.

Кости, кожу, головы, плавники, хвосты промыть, залить холодной водой и варить до готовности, периодически снимая пену. Перед концом варки в бульон добавить специи, коренья. Готовый бульон процедить, довести до кипения и добавить картофель, нарезанный кубиками. Когда картофель проварится до полуготовности, опустить в бульон подготовленные фрикадельки и варить 10—12 мин, снимая пену. Подать уху с измельченной зеленью.

Чтобы уха получилась вкуснее, можно в конце варки добавить прокипяченный рассол от соленых помидоров или огурцов или одну столовую ложку лимонного сока.

Это блюдо можно приготовить из хека, трески.

Рыба 1000 г, картофель 500 г, хлеб белый пшеничный 100 г, лук репчатый 50 г, яйца 1 шт., молоко 100 г, масло сливочное 50 г, корень петрушки и сельдерея, перец черный горошком по вкусу.

Щи из свежей капусты

Капусту нарезают шашками или соломкой, а раннюю капусту (вместе с кочерышкой) — дольками, кладут в кипящий бульон или воду и доводят до кипения. Затем добавляют пассерованные коренья и лук. Варят щи 15—20 мин, затем заправляют белым соусом, добавляют пассерованный томат-пюре, специи, соль и варят до готовности. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок, растертый с солью. В щи можно добавить перец сладкий, петрушку заменить сельдереем. Подают щи со сметаной.

Капуста белокочанная 700 г, репа 1 шт., морковь 2 шт., петрушка (корень) 1 шт., лук репчатый 2 головки, томат-пюре 20 г, жир 40 г, бульон или вода 1,5 л.

В щи можно положить картофель (2—3 шт.), уменьшив закладку капусты.

Щи из свежей капусты с рыбными консервами

В кипящую подсоленную воду кладут нарезанную капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные овощи — морковь, лук, репу, петрушку и варят 10—15 мин. Затем соус из консервов сливают в щи и проваривают еще 10 мин. За 5 мин до готовности добавляют слегка пассерованные помидоры или томат-пюре, соль, специи. Подают щи с кусочками рыбы, сметаной и измельченной зеленью петрушки. При приготовлении этих щей используются натуральные рыбные консервы или рыбные консервы в томате. Если используются консервы в томате, то количество помидоров или томата-пюре уменьшается вдвое.

Консервы 100 г, капуста белокочанная 500 г, картофель 2—3 шт., репа 1 шт., морковь 1 шт., петрушка 1 шт., лук репчатый 2 головки, томат-пюре 40 г или помидоры свежие 2—3 шт., сметана 40 г, вода 1,5 л.

Щи из квашеной капусты со сметаной

Квашеную капусту перебрать, промыть, нарсзать, положить в глубокую сковороду или сотейник, залить двумя стаканами бульона или воды, добавить масло, прикрыть крышкой и тушить в течение часа, периодически помешивая, затем переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить поджаренные с томатом лук и коренья, довести щи до полной готовности. В конце варки добавить пряности и поджаренную мучную заправку. Перед подачей щи заправить сметаной и мелко рубленной зеленью петрушки или укропа.

800 г квашеной капусты, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, корень петрушки, 100 г томата-пюре, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, перец черный душистый, лавровый лист, зелень петрушки или укропа.

Щи из квашеной капусты с грибами

Сушеные грибы перебрать, замочить в холодной воде на 10 мин, затем тщательно промыть, залить холодной водой и поставить на 3—4 ч для набухания. После этого грибы вынуть, еще раз промыть и варить до готовности в воде,

в которой они набухали (предварительно процеженной через 3—4 слоя марли). Отваренные грибы вынуть шумовкой, перебрать, нашинковать, обжарить в масле. Квашеную капусту перебрать, промыть, отжать, мелко нарезать и потушить в масле, периодически помешивая.

Приготовить мучную пассеровку: на сковороде растопить жир, в него, непрерывно помешивая, всыпать просеянную муку и обжарить ее так, чтобы мука не изменила цвета, продолжая помешивать, влить в муку в несколько приемов бульон, не допуская образования комков.

В кастрюлю с тушеной капустой влить отстоявшийся грибной отвар, опустить обжаренные грибы, все довести до кипения, добавить мучную пассеровку, слегка обжаренные морковь, лук, корень петрушки и томат-пюре, посолить. Щи можно приготовить с картофелем, в таком случае мучная пассеровка не вводится. При подаче щи заправляют сметаной и мелко рубленной зеленью петрушки или укропа.

800 г квашеной капусты, 40—50 г сущенных грибов, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г томата-пюре, корень петрушки, 20 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, зелень петрушки или укропа.

Щи из щавеля по-деревенски

Картофель отваривают целыми очищенными клубнями и остужают. Отвар процеживают. Листья щавеля нарезают, добавляют шинкованный лук репчатый, петрушку, маргарин или масло сливочное, немного отвара и тушат 5—7 мин. Отварной картофель нарезают кубиками, смешивают со щавелем, заливают горячим отваром, доводят до кипения и варят еще несколько минут. Особенно вкусны эти щи, если их готовят в чугунном горшочке в духовке. В готовые щи кладут сметану, зелень укропа.

Картофель 6 шт., лук репчатый 3 головки, масло сливочное 80 г, щавель 400 г, петрушка 1 шт., укроп, сметана 4 ст. л., воды 2 л.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Картофель отварной в сметанном соусе

Очищенный картофель нарезать крупными кубиками или дольками, сварить до готовности. Отвар слить, картофель соединить с горячим натуральным сметанным соусом или сметанным соусом с мукой, осторожно перемешать и довести до кипения. При подаче полить картофель маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

1—1,3 кг картофеля, 400—500 г сметанного соуса, 2—3 ст. ложки сливочного масла, зелень.

Картофельное пюре с плавленым сыром

Картофель сварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель обсушить и протереть. Сыр расплавить в горячем молоке. Картофель положить в кастрюлю, добавить кусочки сливочного масла, прогреть на плите и, энергично помешивая деревянной веселкой или веничком, постепенно добавить горячее молоко с сыром и взбивать до образования однородной пышной массы.

При подаче полить картофельное пюре маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

1,2—1,5 кг картофеля, 200—270 г молока, 1—2 пачки плавленого сыра, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, зелень, по вкусу.

Примечание. Вместо молока можно использовать отвар от картофеля или смесь отвара и молока.

Картофель в молоке

Сырой очищенный картофель нарезать кубиками, дольками или кружочками толщиной 3—5 мм, положить в кастрюлю, залить кипящей водой, варить 8—10 мин с момента закипания, после чего воду слить, картофель залить горячим молоком, добавить соль и варить при очень слабом кипении до готовности примерно 25—30 мин. Готовый картофель заправить сливочным маслом или сливочным мар-

тарином и осторожно, встряхивая, перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

800—1000 г картофеля, 0,35—0,4 л молока, 1—2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, зелень по вкусу.

Примечание. Вместо молока можно использовать сливки.

Вариант. Нарезанный кубиками сырой картофель залить кипящей водой, варить 8—10 мин, затем воду слить, залить картофель горячим молоком, посолить и варить до готовности. Размять сливочное масло, смешать с просеянной пшеничной мукой до получения однородной массы, соединить с горячим картофелем, осторожно перемешать и довести до кипения. При подаче полить картофель сливочным маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

800—1000 г картофеля, 0,35—0,4 л молока, 1 чайная ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль, зелень по вкусу.

Картофель, тушенный в сметане

Сырой, очищенный, промытый картофель разрезать на 4—6 частей, положить на разогретую с жиром сковороду, посолить, обжарить до полуготовности и образования золотистой корочки. Обжаренный картофель положить в кастрюлю, влить сметану, предварительно смешанную с мукой, добавить соль, осторожно перемешать, кастрюлю закрыть крышкой и тушить картофель в жарочном шкафу, периодически помешивая, до готовности. При подаче посыпать картофель мелко нарезанной зеленью.

1,2—1,5 кг картофеля, 3—4 ст. ложки масла, 250—300 г сметаны, 1—1,5 ст. ложки пшеничной муки, соль, зелень.

Примечание. Сметану можно предварительно смешать с майонезом (1:1).

Картофель, тушенный с луком и сметаной

Сырой очищенный картофель нарезать дольками, кубиками или пластинками толщиной не более 5 мм. Репчатый лук нашинковать. На разогретую с маслом сковороду положить картофель, посолить и жарить, периодически помешивая, 5—8 мин. Затем положить подготовленный репчатый лук, хорошо перемешать и жарить картофель на несильном огне до образования румяной корочки, не допуская подгорания лука, затем переложить картофель в кастрюлю, влить сметану и тушить на слабом огне, периоди-

чески помешивая, до готовности. При подаче посыпать картофель зеленью укропа.

1,2—1,5 кг картофеля, 3—4 ст. ложки масла, 250—300 г сметаны, 2—3 головки лука, соль, зелень по вкусу.

Картофель, тушенный с овощами

Сырой картофель нарезать крупными кубиками или дольками на 4—6 частей и обжарить до полуготовности. Репчатый лук нашинковать, морковь и петрушку нарезать кубиками. Нарезанные овощи смешать и пассеровать до готовности. Картофель смешать с пассерованными овощами, влить сметанный или майонезно-сметанный соус, добавить лавровый лист, перец горошком и тушить до готовности картофеля. За 5—8 мин до готовности положить зеленый горошек с отваром. При подаче полить тушеные овощи маслом и посыпать нарезанной зеленью.

Примечание. Если картофель готовят с майонезно-сметанным соусом, то при подаче его можно маслом не поливать.

800—1000 г картофеля, 100 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г петрушки (корень), 2—3 ст. ложки кулинарного жира, сливочного масла или маргарина, 250—300 г сметанного или майонезно-сметанного соуса, соль, специи, зелень по вкусу.

Картофель, тушенный с патиссонами

Картофель и патиссоны нарезать кубиками и по отдельности обжарить до полуготовности. Затем картофель и патиссоны смешать, добавить пассерованный до готовности репчатый лук, сметану и тушить все на слабом огне до готовности картофеля и патиссонов. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

1—1,2 кг картофеля, 400—500 г свежих патиссонов, 0,5 стакана растительного масла, 3—4 головки репчатого лука, 1—1,5 стакана сметаны, соль, перец по вкусу.

Картофель печенный

Целые сравнительно одинаковые по размеру клубни картофеля тщательно промыть, посолить, каждый клубень завернуть в фольгу, положить в один ряд на сковороду или противень, засыпать их сверху густо солью и запечь до

готовности в жарочном шкафу. Подать горячим сразу после запекания. Отдельно подать сливочное масло.

Рагу из картофеля и овощей

Сырой картофель нарезать дольками или кубиками, посолить и обжарить. По отдельности пассеровать до мягкости нарезанные репчатый лук, морковь, петрушку. Картофель, пассерованные овощи положить в кастрюлю, влить соус томатный или сметанный и тушить 15—20 мин. Затем добавить нарезанные кубиками и обжаренные до полуготовности очищенные кабачки и продолжать тушить в течение 20—30 мин. За 5—10 мин до готовности положить мелконарубленный или растертый с солью чеснок. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

800—1000 г картофеля, 3—4 ст. ложки масла, 200 г репчатого лука, 150 г моркови, 200—300 г кабачков, 50 г петрушки, 500—600 г соуса (томатного или сметанного), 0,5 головки чеснока, специи, соль, зелень по вкусу.

Рагу из картофеля с красным сладким перцем и капустой

Картофель, нарезанный крупными кубиками или дольками, посолить и обжарить до полуготовности. Красный перец очистить, нарезать соломкой и пассеровать до полуготовности, затем добавить бульон, отвар или горячую воду и при закрытой крышке пропустить до мягкости. Свежую капусту очистить; нарезать квадратиками, опустить в кипящую подсоленную воду, сварить до полуготовности и откинуть. Репчатый лук нарезать и пассеровать до готовности. Свежие помидоры нарезать дольками или кубиками и обжарить до окрашивания жира в оранжевый цвет. Все овощи смешать, заправить красным соусом и тушить до готовности картофеля в течение 15—20 мин. За 5 мин до готовности добавить мелко нарубленный или растертый чеснок, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешать. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

800—1000 г картофеля, 3—4 стручка сладкого перца, 300—400 г свежей капусты, 100 г репчатого лука, 200 г свежих помидоров, 0,5—0,6 л красного соуса, 3—4 ст. ложки масла, 0,5 головки чеснока, соль, зелень, зеленый лук по вкусу.

Барани из картофеля и овощей

Очищенные и промытые картофель, баклажаны, репчатый лук нарезать кубиками, посолить, посыпать молотым перцем и обжарить. Добавить нарезанные дольками свежие помидоры, нарезанный соломкой сладкий стручковый перец и, закрыв крышкой, пропустить до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

600—800 г картофеля, 2—3 баклажана, 1 головка репчатого лука, 300—400 г свежих помидоров, 75—100 г стручкового сладкого перца, 120—150 г сливочного масла или маргарина, соль, перец молотый, зелень по вкусу.

Суфле из картофеля

Сваренный до готовности и обсущенный картофель протереть или пропустить через мясорубку, соединить с горячим молоком, сливочным маслом или маргарином, сырыми яичными желтками и натертым сыром (российским, ярославским, голландским и др.), солью и хорошо перемешать, яичные белки взбить, в 2—3 приема соединить с подготовленной картофельной массой, выложить на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень (или на сковороду), разровнять. Столовой ложкой, смазанной расплывшимся жиром, нанести на поверхность узор в виде елочки, слегка посыпать просеянными молотыми сухарями, тертым сыром, сбрызнуть маслом. Запечь суфле в жарочном шкафу, по окончании выпечки сразу подать к столу. В этом случае суфле сохраняет свою пышность и хорошие вкусовые качества. При подаче полить маслом.

1—1,2 кг картофеля, 1 стакан молока, 2—2,5 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 3 яйца, 100—125 г сыра, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль по вкусу.

Драчена картофельная

Очищенный картофель сварить до готовности, отвар слить, картофель обсушить, протереть, соединить со сметаной, яичными желтками, просеянной пшеничной мукой, добавить соль, смесь развести молоком, хорошо размешать, в 2—3 приема добавить взбитые яичные белки. Поместить массу на смазанную маслом сковороду (или противень) и запечь в жарочном шкафу. При подаче полить маслом.

600—800 г картофеля, 1 стакан сметаны, 2—2,5 ст.

ложки пшеничной муки, 4—5 яиц, 1—1,5 стакана молока, 2—3 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Картофель, запеченный с сыром и яйцами

Сырой картофель нарезать дольками, кубиками или крупчиками, промыть, обсушить, положить на хорошо раскаленную с жиром сковороду или противень, посолить, обжарить до образования равномерной румяной корочки и довести до готовности в жарочном шкафу. Сырые яйца хорошо размешать с молоком или сливками, натертым сыром, солью; этой смесью залить подготовленный картофель и запечь. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

1 кг картофеля, 75—100 г жира, 4—5 яиц, $\frac{1}{4}$ стакана молока или сливок, 50 г сыра, соль, зелень по вкусу.

Картофель, фаршированный сыром

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде до полуготовности. Отвар слить, картофель охладить, разрезать пополам и в каждой половинке сделать углубление ложкой. Заполнить эти углубления натертым сыром, смешанным со сливочным маслом, положить фаршированный картофель на смазанный жиром противень, сбрызнуть маслом и запечь до готовности картофеля. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

8—10 крупных клубней картофеля, 200—250 г сыра, 3—4 ст. ложки масла, соль, зелень по вкусу.

Котлеты картофельные

Сварить очищенный картофель до готовности, отвар слить, картофель обсушить, провернуть через мясорубку, добавить сырье желтки или целые яйца, хорошо размешать, сформовать котлеты, запанировать в молотых сухарях или в просеянной пшеничной муке, положить их на разогретую с жиром сковороду, обжарить с обеих сторон и на несколько минут поставить в жарочный шкаф. При подаче полить маслом, сметаной или соусом (грибным, сметанным, сметанным с луком, томатным).

1000 г картофеля, 2 яйца, 2—3 ст. ложки пшеничной муки или молотых сухарей, 3—4 ст. ложки масла, 120—150 г сметаны или 300—400 г соуса.

Котлеты картофельные с тыквой

В протертый или пропущенный через мясорубку картофель положить припущенную протертую тыкву, добавить соль, яйца, пшеничную муку, массу хорошо вымешать, сформовать из нее котлеты, запанировать в молотых сухарях, обжарить на несильном огне с обеих сторон до образования светло-золотистой корочки, затем поставить на 5—8 мин в жарочный шкаф. При подаче полить котлеты маслом, отдельно подать сметану.

700—800 г картофеля, 200—300 г мякоти вареной тыквы, 2—3 ст. ложки пшеничной муки, 2 яйца, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, 3—4 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Котлеты картофельные с плавленым сыром и сухим молоком

Очищенный картофель отварить до готовности в подсоленной воде, отвар слить, картофель обсушить, пропустить через мясорубку. Плавленый сыр пропустить через мясорубку. Сухое молоко просеять, развести картофельным отваром до консистенции густой сметаны и дать постоять 20—30 мин для набухания. Подготовленный картофель смешать с плавленым сыром, набухшим сухим молоком, добавить просеянную пшеничную муку, хорошо перемешать. Сформовать из приготовленной массы удлиненные округлой формы лепешки, запанировать в молотых сухарях, придавая вожем форму котлет, и обжарить с обеих сторон, после чего на 4—5 мин поставить в жарочный шкаф. При подаче полить растопленным маслом или сметаной либо соусом грибным или луковым.

800—1000 г картофеля, 2—3 пачки плавленого сыра, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки пшеничной муки, 3—4 ст. ложки сухого молока, 0,5 стакана отвара картофеля, 4—5 ст. ложек молотых сухарей, 4—5 ст. ложек сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Котлеты картофельные с тертым сыром

Сырой очищенный картофель сварить, обсушить, провернуть через мясорубку, добавить сырье желтки или сырье яйца, натертый на терке сыр, соль, молотый перец. Сформовать котлеты, смочить во взбитом яйце, запанировать в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон и затем на 4—5 мин поставить в жарочный шкаф. При подаче полить

сметаной или соусом, приготовленным из лука, помидоров и сметаны.

Приготовление соуса. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать до мягкости на масле или сливочном маргарине, добавить очищенные от кожицы и мелко нарезанные свежие помидоры и продолжать пассеровать до окрашивания жира в оранжевый цвет, добавить сметану, посолить и довести смесь до кипения.

800—1000 г картофеля, 75—100 г сыра, 2—3 яйца, 2—3 ст. ложки масла, 4—5 ст. ложек молотых сухарей, соль, молотый перец.

Для соуса: 100—150 г репчатого лука, 3—4 свежих помидора, 2—3 ст. ложки масла, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Драники

Натертый на терке картофель смешать с просеянной пшеничной мукой, добавить соль, питьевую соду, хорошо перемешать и сразу же выпекать тонкие оладьи. При подаче полить оладьи маслом или сметаной.

1,2—1,5 кг картофеля, 1—2 ст. ложки пшеничной муки 4—5 г питьевой соды, 0,5 стакана растительного масла, соль по вкусу.

Любительские драники

Очищенный сырой картофель натереть и отжать. Картофель смешать с творогом и просеянной пшеничной мукой, яйцами, добавить питьевую соду, соль и хорошо вымешать. Сформовать лепешки, обжарить с обеих сторон и довести до готовности в жарочном шкафу. При подаче полить сметаной.

1 кг картофеля, 0,5 кг творога, 2—3 ст. ложки пшеничной муки, 2—3 яйца, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 4—5 ст. ложек растительного масла для жарения, соль по вкусу.

Оладьи картофельные дрожжевые

Очищенный картофель натереть на терке. Жидкость процидеть через сито в тарелку — для отстаивания крахмала. Натертый картофель соединить с пшеничной мукой, влить теплое молоко с разведенными дрожжами, перемешать и дать постоять в теплом месте. Когда масса поднимется,

добавить собранный крахмал, яйца, соль; тесто перемешать и дать подойти в течение 1,5—2 ч.

Из теста выпекать оладьи на разогретой с маслом сковороде. При подаче полить маслом, отдельно подать сметану.

800—1000 г картофеля, 200—250 г пшеничной муки, 200—250 г молока, 2—3 яйца, 10—15 г дрожжей, 75—100 г масла для жарения, соль, масло сливочное для поливки, сметана по вкусу.

Оладьи картофельные с яйцами

В натертый сырой картофель добавить сырье яичные желтки, соль, молотый перец и хорошо перемешать, затем добавить в 2—3 приема взбитые яичные белки, каждый раз перемешивая массу сверху вниз. На разогретой с жиром сковороде обжарить оладьи с обеих сторон. При подаче полить их маслом или сметаной.

1,2—1,5 кг картофеля, 6—7 яиц, 100 г масла для жарения, соль, молотый перец, масло или сметана по вкусу.

Оладьи картофельные с сыром

Сваренный до готовности картофель пропустить через мясорубку, добавить просеянную пшеничную муку, молоко, яичные желтки, соль, натертый сыр и хорошо перемешать. В 2—3 приема ввести в эту смесь взбитые яичные белки, осторожно перемешивая. Из приготовленного теста испечь оладьи. При подаче полить маслом или сметаной.

0,8—1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки пшеничной муки, 100—150 г молока, 3—4 яйца, 50—75 г сыра, 3—4 ст. ложки масла для жарения, соль, масло сливочное или сметана для поливки — по вкусу.

Оладьи из натертого картофеля с творогом и кабачками

Сырой картофель и очищенные кабачки натереть на терке. Творог протереть или пропустить через мясорубку, соединить с овощами, добавить пшеничную муку, яичные желтки, соль, хорошо перемешать. Добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. На разогретой с жиром сковороде обжарить оладьи с обеих сторон. При подаче полить сметаной или сливочным маслом.

700—1000 г натертого картофеля, 300 г кабачков, 200 г творога, 3—4 ст. ложки пшеничной муки, 2—3 яйца, 1/2 ста-

кана растительного масла для жарения, соль, масло или сметана для поливки — по вкусу.

Цепелинай с творогом

Сваренный в кожуре картофель очистить в горячем виде и, не охлаждая, провернуть через мясорубку. Хорошо перемешать картофель с картофельным крахмалом, яйцами, солью и сформовать из этой массы лепешки. На середину каждой лепешки положить творог, смешанный с яйцом, солью, сахаром. Соединить края лепешек, придавая изделию круглую форму, положить в подсоленную кипящую воду и варить с момента закипания 10—12 мин. При подаче полить сметаной и маслом.

1,0—1,3 кг картофеля, 2—3 яйца, 100—125 г картофельного крахмала, 300—400 г творога, соль, сахар, сметана, масло по вкусу.

Зразы картофельные со шпинатом и плавленым сыром

Сырой очищенный картофель отварить в подсоленной воде до готовности, обсушить, в горячем виде пропустить через мясорубку, добавить сырье яйца и хорошо перемешать, сформовать круглые лепешки, на середину каждой положить фарш, края лепешек соединить так, чтобы фарш оказался внутри, поверхность слегка смочить яйцом. Запанировать лепешки в молотых сухарях, придав им форму овальных пирожков. Зразы положить на разогретую с жиром сковороду, обжарить с обеих сторон, после чего поместить на 5 мин в хорошо нагретый жарочный шкаф. При подаче полить сметаной.

Приготовление фарша. На сковороду или в кастрюлю положить нарезанный мелкими кусочками плавленый сыр, поставить на огонь, подлить немного воды и, помешивая, расплавить сыр, добавить размороженный шпинат и, продолжая помешивать, проварить до получения густой массы, добавить соль по вкусу и перемешать.

800—1000 г картофеля, 2 яйца, 250—300 г шпината, 3—4 пачки плавленого сыра, 3—4 ст. ложки сливочного масла, или маргарина, или растительного масла, 4—5 ст. ложек молотых сухарей, 1 стакан сметаны.

Зразы картофельные с грибами

Приготовить зразы, как указано выше. Вместо фарша из шпината и плавленого сыра использовать грибной фарш. Для его приготовления мелко нарезанный репчатый лук пассеровать, сущеные грибы отварить, мелко порубить и обжарить, после чего смешать с пассерованным луком и добавить соль. При подаче полить растительным маслом, сметаной или соусом — грибным, сметанным или сметанным с томатом.

800—1000 г картофеля, 2 яйца, 40—50 г сущеных грибов, 200 г репчатого лука, 3—4 ст. ложки масла, 4—5 ст. ложек молотых сухарей.

Для поливки: 2—3 ст. ложки масла, или 1 стакан сметаны, или 400—500 г соуса — сметанного, грибного или соуса сметанного с томатом.

Картофель, жаренный во фритюре

Сырой картофель очистить, промыть, нарезать на пластинки толщиной 1 см, а затем на бруски такой же толщины или нарезать соломкой, промыть, обсушить в дуршлаге, сите, на чистой белой ткани или полотенце. Обсушенный картофель погрузить в разогретый до 175—180°C фритюр и, периодически помешивая шумовкой, жарить в несколько приемов до появления румяной корочки. Жира следует брать по массе в 4 раза больше одновременно погружаемого в него картофеля. Готовый картофель вынуть шумовкой, положить в дуршлаг или проволочное сито, дать стечь жиру, посыпать картофель мелкой солью, осторожно перемешать и дать обсохнуть. Картофель следует тут же подать. При остывании можно разогреть его в течение нескольких минут на сковороде в жарочном шкафу, не допуская подгорания.

1,5—2 кг картофеля, 180—200 г жира, соль по вкусу.

Картофель, жаренный стружкой

Очищенные крупные клубни картофеля нарезать кружками толщиной 1,5—2 см и каждый кружок по спирали нарезать в виде тонкой длинной ленты (полоски). Промыть, обсушить, свернуть в виде стружки и жарить во фритюре. Когда картофельные ленты приобретут золотистый цвет, шумовкой вынуть их из жира, в горячем виде посолить и

обсушить. Жареные картофельные стружки можно подать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

1—1,2 кг картофеля, 80—100 г жира, соль по вкусу.

Пирожки картофельные с грибами

Сваренный картофель обсушить и в горячем виде протереть или пропустить через мясорубку. В картофельную массу добавить $\frac{3}{4}$ нормы сырых яиц, половину нормы муки, соль и хорошо перемешать. Сформовать лепешки (по 2—3 на порцию), на середину каждой положить грибной фарш, края лепешек соединить, придав изделиям форму полумесяцев. Пирожки запанировать в просеянной пшеничной муке, обвалять в яйце, затем в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон на сковороде, после чего на несколько минут поставить в хорошо нагретый жарочный шкаф. При подаче полить пирожки грибным соусом.

Приготовление грибного фарша. Подготовленные сущеные грибы отварить, промыть, порубить или пропустить через мясорубку, слегка обжарить. Отдельно пассеровать мелко нарезанный репчатый лук, смешать с грибами, вареными рубленными яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа, добавить соль, молотый перец и хорошо вымешать.

1 кг картофеля, 4—5 яиц, 3—4 ст. ложки пшеничной муки, 4—5 ст. ложек молотых сухарей, 3 ст. ложки сливочного масла или маргарина или 75 г растительного масла.

Для фарша: 100 г сущенных грибов, 100 г репчатого лука, 1—2 яйца, 50 г растительного масла, соль, зелень по вкусу.

Пирожки из сырого картофеля с кальмарами

Сырой очищенный картофель натереть на терке, жидкость слить, добавить просеянную пшеничную муку, яйцо, соль и хорошо вымешать. Из массы сформовать круглые лепешки, положить на середину каждой фарш и защищать края. Жарить пирожки во фритюре (соотношение массы жира и пирожков 4:1). Подавать горячими.

Приготовление фарша. Очищенных и промытых кальмаров опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров — 2 л воды, 20—40 г соли) и варить 4—5 мин с момента закипания. Вынуть кальмаров из отвара, охладить, дважды пропустить через мясорубку, добавить пассерованный нарезанный репчатый лук, рубленые вареные

яйца, молотый перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и все хорошо перемешать.

1,2—1,5 кг картофеля, 4—6 ст. ложек пшеничной муки, 700 г филе кальмаров, 200—250 г репчатого лука, жир для фритюра, 2—3 яйца, соль, молотый перец, зелень по вкусу.

Шаньги картофельные

Из приготовленного безопарного дрожжевого теста сформовать круглые шарики, разложить их на смазанном жиром кондитерском листе на расстоянии один от другого не менее 5—6 см, дать подойти, деревянной толкушкой сделать в каждом шарике углубление, положить в него начинку из картофеля, дать снова подойти, сбрзнуть растопленным сливочным маслом, посыпать натертым сыром и выпечь шаньги в жарочном шкафу, нагретом до 200—240°С. Готовые горячие шаньги смазать сметаной.

Приготовление начинки. Сваренный картофель обсушить, в горячем виде протереть, добавить горячее молоко, соль, $\frac{1}{3}$ нормы сметаны, сырье взбитые яйца и все хорошо вымешать до образования однородной массы.

Для теста: 400—450 г пшеничной муки, по 30 г сахара и масла сливочного, 1 яйцо, 15 г дрожжей, 1 стакан молока (200 г), 0,5 чайной ложки соли.

Для начинки: 600—700 г картофеля, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 яйцо, 0,5 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 1—2 ст. ложки натертого сыра.

Баклажаны, фаршированные сыром

Баклажаны промыть, плодоножку срезать, сделать продольный надрез и чайной ложкой удалить семена. Баклажаны поместить на 5 мин в кипящую подсоленную воду и откинуть на дуршлаг. Приготовить фарш: мелко нарезать сваренные вкрутую яйца, добавить тертый сыр, масло и тщательно перемешать. Баклажаны наполнить фаршем, положить на противень, смазанный маслом, посыпать сыром и запечь. Подать с простоквашей и измельченным чесноком.

2 средних баклажана, 2—3 яйца, $\frac{1}{3}$ стакана тертого сыра, 1 ст. ложка масла, $\frac{3}{4}$ стакана кефира или простокваша, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны, тушенные со свежими помидорами и луком

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают вдоль на половинки, а затем на полукружки или кубиками. Свежие помидоры ошпаривают, очищают от кожицы и разрезают на 4 части. Баклажаны обжаривают до появления румяной корочки, добавляют помидоры и обжаривают вместе, не допуская подгорания, затем кладут пассерованный репчатый лук, томатный сок и смесь тушат до готовности баклажанов и образования густой массы. Вместо томатного сока можно добавить воду. Смесь охлаждают, добавляют мелко нарубленный чеснок, соль, молотый перец и хорошо перемешивают. При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Баклажаны 4 шт., помидоры 2 шт., лук репчатый 2 головки, масло растительное $\frac{1}{2}$ стакана, томатный сок $\frac{1}{2}$ стакана, чеснок 4 дольки.

Картофель, фаршированный сельдью

Картофель хорошо промыть, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Затем очистить, срезать боковину с одной стороны и вынуть ложкой сердцевину. Мякоть, вынутую из сердцевины, пропустить через мясорубку с очищенной сельдью, добавить мелко нарезанный лук, душистый перец, лавровый лист, сырое яйцо и сметану. Все это хорошо выбить. Полученным фаршем наполнить картофель, обжарить в масле, залить сметаной и запечь в духовке.

Картофель 1 кг, сельдь 290 г, растительное масло 2 ст. ложки, репчатый лук 2 головки, яйцо 1 шт., сметана $\frac{1}{2}$ стакана, соль, специи по вкусу.

Картофель с молоком и тертым сыром

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики картофеля поместить в глубокую сковороду, залить смесью из молока, тертого сыра, взбитых яиц, выровнять поверхность, посыпать черным перцем, положить сверху кусочки сливочного масла и посыпать тертым сыром. Поставить сковороду на огонь и довести до кипения. Затем, накрыв крышкой, поставить сковороду в духовку на 30 мин. Через 30 мин снять крышку и продолжать печь картофель еще 15 мин.

Картофель 1 кг, сливочное масло 60 г, молоко 2 стакана, сыр 200 г, яйца 2 шт., черный перец, соль.

Картофель, запеченный в фольге с салом и чесноком

На фольгу положить ломтик сала, на сало хорошо промытый картофель в кожуре, посыпать солью, мелко нарезанным чесноком, зеленью, покрыть еще одним ломтиком сала, завернуть в фольгу и запечь в духовке.

Картофель 1 кг, шпик 300 г, чеснок 10 долек, соль, зелень.

Пирог из капусты и моркови со свеклой

Свежую капусту и репчатый лук мелко нарубить. Свеклу и морковь натереть на мелкой терке. Овощи смешать, добавить томат, сливочное масло, сметану, яйца, соль, муку и тщательно перемешать. Тесто выложить на лист или сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке.

Белокочанная капуста 1 кг, морковь 6—7 шт., свекла 2—3 шт., томат-пюре 10 г, сливочное масло 100 г, репчатый лук 2 головки, мука 1,5 стакана, яйца 4 шт., сметана 20 г, соль.

Пирог из цветной капусты

Очищенную цветную капусту нарезать на кусочки, пропустить с частью молока, добавить вязкую манную кашу, сваренную из остального количества молока, перемешать, пропустить через мясорубку, заправить растертыми с сахаром желтками, солью и взбитыми белками.

Подготовленную массу выложить на смазанный маслом противень, разровнять, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавая на стол, пирог разрезать на порции и полить растопленным сливочным маслом.

Капуста 1 кг, манная крупа $\frac{1}{2}$ стакана, яйца 2 шт., молоко $\frac{1}{2}$ стакана, сахар, молотые сухари, сливочное масло 50 г, соль.

Зимняя каша

Квашеную капусту нашинковать соломкой и, часто помешивая, тушить до полного размягчения. В глубокой посуде спассеровать муку с растительным маслом. Пассеровку раз-

вести горячей водой и рассолом до густоты сметаны и проварить 5—6 мин. Затем добавить капусту и, резко уменьшив нагрев, продержать кашу на огне 5 мин.

Квашеная капуста 1 кг, мука 60 г, растительное масло, капустный рассол по 1 стакану.

Оладьи из кабачков

Очищенные от кожицы кабачки нарезать кусочками, предварительно удалив сердцевину с семенами. Измельчить кабачки в мясорубке или натереть на мелкой терке, добавить муку, яйца, соль, хорошо перемешать. Если полученная масса окажется густой, развести ее молоком. Жарить оладьи из кабачков на хорошо разогретой сковороде. Подать горячими со сметаной, кефиром или ряженкой.

Кабачки 1 кг, мука 2 стакана, сливочное масло 100 г, яйца 4 шт., соль.

Котлеты из кабачков и картофеля

Очищенные кабачки измельчить на крупной терке и смешать с картофельным пюре, яйцами, мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить молотый черный перец, соль, муку.

Полученную котлетную массу тщательно вымешать, сформовать, запанировать в муке и в яйце, обжарить в сильно разогретом фритюре. Подавать горячими с салатом.

Кабачки 1 кг, картофель 5—6 шт., яйца 4 шт., мука 1/2 стакана, зелень петрушки, черный перец, соль, жир для фритюра.

Котлеты из кабачков

Промытые и очищенные кабачки измельчить на крупной терке, посолить и выдержать 5—10 мин. Ввести яйца, муку, брызгу или творог, мелко нарезанную зелень петрушки и укропа. Массу хорошо перемешать. Котлеты формовать ложкой и опускать в сильно разогретый фритюр. К котлетам подать кислое молоко, смешанное с растертым чесноком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Кабачки 1 кг, яйца 2 шт., мука 3 ст. ложки, натертая брызга или творог 1 стакан, зелень петрушки, укропа, чеснок, соль.

Кабачки по-криворожски

Молодые кабачки нарезать соломкой, предварительно удалив кожуру и сердцевину с семенами, посолить, сбрызнуть уксусом и оставить на 10—15 мин, после чего слегка отжать и жарить вместе с пассерованными на подсолнечном масле мукой и луком до появления румяной корочки. При подаче полить сметаной.

Кабачки 1 кг, лук репчатый 4 головки, сметана 2/3 стакана, подсолнечное масло 4 ст. ложки, мука, соль, зелень петрушки и укропа.

Кабачки, сваренные в молоке

Кабачки очистить, нарезать кубиками и отварить в слегка подсоленной воде. После того как кабачки сварятся, воду слить. Поджарить взбитые с мелко нарезанной зеленью укропа яйца, нарезать и выложить в кастрюлю поверх отваренных кабачков. Влить в кастрюлю молоко и варить при слабом кипении 5—6 мин.

Кабачки 1 кг, яйца 4 шт., жир 40 г, молоко 2 стакана, зелень укропа, соль, перец.

Каша из тыквы с маслом

Очищенную тыкву нарезать кусочками, пропустить до полуготовности, добавив немного воды, затем положить перебранное и промытое пшено, залить молоком, посолить и варить до полного разваривания пшена. Лишнюю воду выпарить. Готовую тыкву с пшеном протереть над кастрюлей через сито или дуршлаг, добавив сахар, соль. Перед подачей кашу разогреть и заправить сливочным маслом.

Тыква 1 кг, пшено 1 стакан, молоко 1,5 стакана, сливочное масло 50 г, соль, сахар.

Оладьи из тыквы и картофеля

Очищенную тыкву и сырой картофель натереть на терке, добавить желтки, соль, муку, хорошо перемешать, добавить взбитые белки. Из приготовленной массы пожарить на хорошо разогретом масле оладьи. Подают оладьи со сметаной.

Тыква 500 г, картофель 500 г, мука 2 ст. ложки, яйца 2 шт., сметана 1/2 стакана, соль.

Фрикадельки из баклажанов и кабачков

Баклажаны очистить от кожицы и сварить, после чего откинуть баклажаны на дуршлаг, дать воде стечь и изрубить. Очистить от кожицы кабачки и также мелко изрубить. Соединить баклажаны и кабачки, добавить натертый лук, измельченную брынзу, муку, яйца, соль, перец. Смесь хорошо перемешать и массу разделать в виде шариков. Обвалять шарики в муке и обжарить во фритюре.

Баклажаны 500 г, кабачки 500 г, репчатый лук 2 головки, брынза (натертая) 1 стакан, мука 6 ст. ложек, яйца 4 шт., перец, соль, масло для фритюра.

Перец, фаршированный сборной начинкой

Очистить и нарезать мелкими кубиками лук, морковь, корень сельдерея, посолить и тушить с растительным маслом и таким же количеством воды. Довести до полуготовности, добавить мелко нарезанные картофель и помидоры. Разместить фарш, довести до кипения и снять с огня. Добавить брынзу, измельченный чеснок и зелень петрушки.

При необходимости фарш посолить. Наполнить им стручки, уложить фаршированный перец на противень, предварительно добавив в него воду и измельченные на терке помидоры.

Сбрзнуть перец растительным маслом и запечь в духовке. Готовый перец заправить яйцами, взбитыми со свежим или кислым молоком, и солью. Снова поставить в сильно нагретую духовку на 3—5 мин.

Перец 1 кг, репчатый лук 2 головки, морковь 2 шт., сельдерей (корень) 2 шт., растительное масло 40 г, картофель 2 шт., помидоры 2 шт., тертая брынза 50 г, чеснок 4 дольки, свежее или кислое молоко 1 стакан, соль, перец.

Гуляш из сладкого перца

Мелко нарезанный лук слегка поджарить на сливочном масле и добавить кусочки сладкого перца, посолить, посыпать красным перцем, залить мясным отваром и туширь 15 мин. После размягчения перец посыпать мукою, залить сливками, смешанными с томатом-пастой, и туширь до готовности. Перед подачей гуляш посыпать зеленью петрушки.

Перец 1 кг, сливочное масло 120 г, лук репчатый 3 головки, молотый красный перец, мука 10 г, томат-паста

10 г, сливки 1 стакан, зелень петрушки, мясной бульон 1 стакан.

Перец жареный с брынзой и яйцами

Испечь перец, очистить от кожицы, нарезать и поджарить на растительном масле. Залить смесью из яиц, измельченной брынзы и молотого красного перца. Все перемешать и довести на слабом огне до загустения. Подавать горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Перец 1 кг, растительное масло 30 г, яйца 4 шт., брынза 100 г, молотый красный перец, соль.

Вегетарианский шницель из печенного перца

Испечь крупные стручки перца. Очистить их от кожицы и семян и посолить. Измельчить на терке брынзу и смешать с яйцом и зеленью петрушки. Наголнить фаршем стручки перца и слегка приплюснуть. Обвалять их в муке или молотых сухарях, смочить в яйце и обжарить на масле.

Перец 1 кг, брынза 300 г, яйца 2 шт., сливочное масло 100 г, мука 40 г, зелень петрушки, соль.

Шпинат, запеченный под молочным соусом

Мелко нарезанный промытый и перебранный шпинат смешать с рисом, мелко нарезанными петрушкой и зеленым луком, мятой, перцем и солью. Пропустить в кастрюле с жиром, добавив $\frac{1}{2}$ стакана воды. Затем массу переложить на небольшой противень, залить молочным соусом и запечь в духовке.

Шпинат 1 кг, вареный рис $\frac{1}{2}$ стакана, зеленый лук 100 г, жир 50 г, мятая, перец, соль, зелень петрушки.

Крапива запеченная

Крапиву пропустить до мягкости, отжать и мелко нарубить. Натереть брынзу и хорошо смешать с крапивой. Залить смесь яйцами, взбитыми с молоком, посолить и перемешать. Массу выложить в противень, смазанный сливочным маслом. Сверху положить сливочное масло, нарезанное кусочками. Запечь в сильно разогретой духовке.

Крапива 3 кг, брынза 150 г, яйца 4 шт., мука 20 г, молоко 2 стакана, сливочное масло 50 г, соль.

Капуста с сыром

В кастрюле с топленым жиром обжарить мелко нарезанный лук, по частям присоединить и обжарить нарезанную капусту, добавить немного жидкости и тушить.

Полумягкую капусту смешать с отдельно приготовленным белым соусом, мускатным орехом, солью, частью тертого сыра.

Капусту положить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, посыпать смесью тертого сыра и сухарей, по поверхности разложить кусочки масла. Запечь в духовке (20 мин).

1 кг капусты, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, бульон или вода, 1 стакан белого соуса, соль, мускатный орех, 200 г сыра, тертые сухари.

Ячневая каша с картофелем

Крупу промыть, опустить в кипяток и варить. Картофель очистить, разрезать на мелкие кусочки и добавить к крупе в конце варки. Следить, чтобы каша не пригорела. Частью добавить молоко, посолить по вкусу. Подавать кашу со шкварками или соусом из сметаны с луком.

150 г ячневой крупы, 1 л воды, 500 г картофеля, 0,5 л молока, соль.

Репа печеная

Редьку очистить, натереть на крупной терке, посолить и заправить растительным маслом. Репу промыть, обсушить, положить на противень и поставить в духовку на 30—40 мин. Горячую репу очистить, нарезать ломтиками, посолить и облить растопленным сливочным маслом. Печеную репу уложить на блюдо, по краям горкой выложить редьку.

6—7 реп, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 редька, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Овощи по-восточному

Морковь и репу натереть на крупной терке, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, мелко нарубленную цветную капусту, воду, сливочное масло, потушить 5—6 мин, добавить соль, изюм, молоко и довести овощи до кипения.

2 моркови, 2 репы, 200 г цветной капусты, 1 луковица,

3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки изюма, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана воды, соль по вкусу.

Фаршированная капуста

Капусту освободить от верхних листьев, промыть, сверху в кочане острым ножом сделать круглое отверстие, через которое осторожно выбрать (вырезать) сердцевину, оставив слой верхних листьев толщиной 1 см. Вырезанную капусту мелко порубить, посолить, дать постоять, затем отжать сок, в капусту добавить сырье яйца, сливки, растопленное масло, сухари, сахар, перец, все перемешать. Полученной массой нафаршировать кочан, плотно уминая начинку. Кочан покрыть двумя капустными листами, обвязать прочной ниткой, опустить в кастрюлю, залить кипятком, посолить и варить до готовности. Готовый кочан осторожно вынуть из кастрюли, положить на блюдо, убрать нитку. К блюду подать сметану и зелень петрушки или укропа.

1 кочан белокочанной капусты средней величины, 2 сырых яйца, 2 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки растопленного масла, 2 ст. ложки мелких просеянных сухарей, 1 стакан сметаны, сахар (по вкусу), соль, перец черный молотый, зелень петрушки или укропа.

Голубцы с рисом, луком, яйцом

Капусту освободить от верхних листьев и кочерышки, опустить в кастрюлю с горячей водой и варить 15—20 мин (до полуготовности), затем вынуть из кастрюли, опустить в холодную воду, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Готовую капусту разобрать на отдельные листья. Лук мелко порубить, спассеровать на масле, соединить с отваренным рисом и рублеными яйцами, посолить, поперчить. Полученный фарш плотно завернуть в капустные листья (в виде конверта). Голубцы перевязать ниткой, обвалять в муке, обжарить с двух сторон на масле, уложить в сотейник (утятницу), залить сметанным соусом, томатом-пюре и туширь 25—30 мин. Готовые голубцы освободить от ниток, уложить на тарелки, полить сметаной, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Начинку для голубцов можно приготовить из риса и лука; из риса, грибов и лука; из кореньев, лука и грибов; из кореньев, лука и риса; из перловкой крупы, лука и грибов. Доводить голубцы до готовности всегда следует в духовке, а не на плите, тогда они равномерно зарумянятся и не подгорят.

1 кг белокочанной капусты, 200 г риса, 100 г репчатого лука, 2—3 сваренных вкрутую яйца, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г томата-пюре, 150 г сметаны, соль, перец черный молотый, зелень укропа.

Баклажаны с чесноком

Баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовые баклажаны посыпать тертым чесноком и рубленой зеленью петрушки.

500 г баклажанов, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 ст. ложки муки, 3—4 долек чеснока, соль, зелень петрушки.

Баклажаны «соте»

Баклажаны освободить от кожицы (у молодых баклажанов кожицу можно не снимать), нарезать кружочками, слегка посолить и обжарить в смеси сливочного и растительного масла. Помидоры мелко нарезать, обжарить, соединить с мелко нарезанным испеченным сладким красным перцем, посолить. На блюдо уложить обжаренные кружочки баклажанов, на каждый кружочек ложкой положить смесь помидоров с перцем. Готовые баклажаны посыпать рубленой зеленью петрушки и подать горячими как самостоятельное блюдо или как гарнир.

1 кг баклажанов, 100 г сладкого перца, 150 г помидоров, 100 г сливочного масла, 100 г растительного масла, соль, зелень петрушки.

Тыква под молочным соусом

Из молока, муки, сахара и масла приготовить молочный соус.

Тыкву освободить от кожицы и семян, нарезать ломтиками, посолить, обжарить в растительном масле, залить молочным соусом, посыпать сухарями, сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке (на сковороде или в неглубокой кастрюле).

1 кг тыквы, 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Суфле из тыквы

Тыкву освободить о кожице и семян, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, залить молоком и довести до готовности, затем добавить к ней манную крупу иоварить 10—15 мин при непрерывном помешивании. Готовую кашу протереть через сито. В кастрюльке растопить масло, прогреть в ней муку (не поджаривая), влить молоко, все перемешать иоварить 3—5 мин. Полученный соус соединить с протертой тыквой, добавить желтки, соль, сахар, все тщательно перемешать. Когда масса остынет, ввести в нее взбитые белки, осторожно перемешивая все сверху вниз. Массу переложить на смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом, поставить в горячую духовку и запечь до образования румяной корочки. Суфле подать с молочным соусом.

1 кг тыквы, 180 г манной крупы, 120 г муки, 9 сырных яиц, 60 г сыра, 120—150 г сливочного масла, 0,5 л молока, 2 чайные ложки сахара, соль.

Кабачки по-итальянски

Кабачки очистить, нарезать кубиками и потушить в масле, добавив мелко нарезанный лук и бульон. Затем кабачки заправить томатным соусом, посолить, посыпать рубленым яйцом и тертым сыром, залить растопленным шпиком и запечь в духовке (запекать 10 мин). При подаче кабачки посыпать зеленью укропа.

500 г кабачков, 1—2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, $\frac{3}{4}$ стакана бульона, 1 стакан томатного соуса, 50 г шпика, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г тертого сыра, соль, зелень укропа.

Кабачки по-швейцарски

Кабачки очистить, нарезать очень тонкими кружочками и зажарить в горячем растительном масле (во фритюре) до золотистого цвета. Готовые кабачки вынуть шумовкой, посолить и подать к столу горячими.

500 г кабачков, 1—2 ст. ложки растительного масла, соль.

Кабачки по-румынски

Кабачки очистить, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке, обжарить, уложить слоями в сотейник, смазанный маслом, чередуя кабачки с помидорами, нарезанными тонкими ломтиками, и кусочками брынзы, все полить растопленным маслом и запечь в духовке.

3 мелких кабачка, 500 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 100 г брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Пюре из крапивы

В горячую соленую воду (на 1 кг крапивы 2 л воды) опустить крупно нарезанную крапиву и варить 2—3 мин в кастрюле без крышки. Откинуть крапиву на дуршлаг и протереть через сито. Репчатый лук нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, добавить муку и обжарить вместе в течение 3—4 мин. В пюре из крапивы добавить обжаренный лук, муку, лимонный сок, перемешать и довести массу до кипения.

1 кг молодой крапивы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Морковь с морской капустой в молочном соусе

Морковь нарезать брусками, кубиками, кружочками или полукружочками и пропустить в воде с добавлением масла до готовности. Готовую морковь соединить с вареной, пропущенной через мясорубку морской капустой, заправить молочным соусом, довести до кипения и проварить при помешивании 2—3 мин. При подаче полить маслом.

800 г моркови, 100 г вареной морской капусты, 1—2 ст. ложки пшеничной муки, 500 г молока, 2—3 ст. ложки сахара, 2—3 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Морковь, тушенная с морской капустой и яблоками

Морковь натереть на терке с крупными отверстиями, положить в широкую посуду, добавить сахар, горячую воду, растительное масло и туширь на слабом огне до мягкости моркови. В конце тушения добавить сваренную морскую капусту, нарезанные дольками очищенные свежие яблоки, перебранный промытый изюм, закрыть крышкой и на слабом

огне потомить до размягчения яблок. При подаче морковь полить сметаной, заправленной сахаром.

1—1,5 кг моркови, 0,5 стакана растительного масла, 1 стакан воды, 200 г вареной морской капусты, 2—3 яблока, 3—4 ст. ложки сахара, 0,5 стакана изюма, 1 стакан сметаны.

Котлеты из моркови, морской капусты и яблок

Морковь натереть на терке с крупными отверстиями и пропустить с жиром, молоком, разбавленным водой, до готовности. Яблоки очистить, нарезать соломкой или ломтиками, пропустить в воде с добавлением сахара (1/2 нормы) до готовности. Готовую морковь смешать с яблоками, добавить измельченную морскую капусту, остальной сахар, массу нагреть до закипания жидкости, всыпать при помешивании просеянную манную крупу и проварить до образования густой массы. Снять с огня, охладить до 60—70 °С, добавить яйца, хорошо перемешать; сформовать котлеты, запанировать в сухарях, обжарить с обеих сторон и на несколько минут поставить в духовой шкаф. При подаче полить сметаной.

1 кг моркови, 200 г вареной морской капусты, 2—3 яблока, 2 стакана молока, 3—4 ст. ложки манной крупы, 3—4 ст. ложки сахара, 3—4 ст. ложки масла, 1—2 яйца, 5—6 ст. ложек молотых сухарей, соль по вкусу.

Свекла, тушенная в сметане

Очищенную свеклу и морковь нарезать кубиками, добавить масло, немного воды и туширь, закрыв крышкой, до готовности (25—30 мин). Муку прогреть, добавить к ней сметану, соль, сахар и проварить. Полученным соусом залить готовые овощи, вновь перемешать их и проварить в течение 5—7 мин.

1 свекла, 1 морковь, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка пшеничной муки, соль, сахар по вкусу.

Тыква жареная со сметаной

Очищенную тыкву нарезать тонкими ломтиками, обвалять в муке и обжарить на сковороде с маслом до готовности. Горячие ломтики посыпать сахаром. К тыкве подать сметану.

200 г тыквы, 1 чайная ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сметаны.

Тыква жареная с простоквашей

Тыкву нарезать ломтиками, посолить, обвалять в муке и обжарить в топленом масле. Перед подачей на стол полить тыкву простоквашей с измельченным чесноком.

250 г тыквы, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка топленого масла, 1 стакан простокваша, чеснок, соль по вкусу.

Баклажаны, припущенные с простоквашей

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать кусочками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, зелень петрушки, растительное масло и тушить в небольшом количестве воды до готовности. Перед подачей на стол полить их простоквашей с измельченным чесноком.

250 г баклажанов, 1/3 луковицы, 1 ст. ложка растительного масла, 1/4 стакана воды, 1 стакан простокваша, перец, чеснок, зелень петрушки, соль по вкусу.

Паренки из моркови с изюмом

Морковь хорошо промыть, подобрать корнеплоды одинаковые по форме, положить в глиняные горшочки, добавить немного воды, закрыть горшочки крышкой, поставить в духовой шкаф или русскую печь в слабый жар, чтобы медленно парились; через 3—4 часа добавить промытый изюм и продолжать тушить до готовности. Подавать в горшочках или выложить на тарелку; вкуснее в холодном виде. Можно такие же паренки приготовить из репы.

Морковь — 220 г, репа — 220 г, изюм — 50 г, вода — 100 г.

Пирожки картофельные с начинкой из свеклы

Картофель, свеклу тщательно промыть и сварить по отдельности в кожуре до готовности. Воду слить, овощи слегка обсушить, очистить от кожуры и пропустить по отдельности через мясорубку. В протертую свеклу добавить сахарный песок. В протертый картофель немного муки, яйцо, тщательно перемешать, разделать, как на котлеты, сделать из получившихся комочеков лепешки и в середину

уложить фарш из свеклы. Края загнуть, сформовать, смочить в яйце, запанировать в муке и сухарях, обжарить в масле.

На один пирожок: картофеля — 100 г, свеклы — 30 г, яйцо — 1/4 шт., сахар, соль по вкусу, масло для обжаривания.

Картофель, фаршированный творогом

Выбрать одинаковый по форме картофель, вымыть, очистить, сварить в подсоленной воде до полуготовности, охладить, сделать в середине углубление. Творог отжать, заправить яйцом, сливочным маслом, наполнить массой подготовленный картофель, сверху посыпать тертым сыром, сбрзнуть сливочным маслом, положить на смазанную маслом сковородку и запечь в печи или духовом шкафу. При подаче украсить веточкой зелени, полить сметаной или сливочным маслом.

Картофель — 2 шт., творог — 60 г, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 20 г, зелень — 5 г, сыр — 10 г, сметана — 30 г, масло сливочное для поливки — 10 г, соль по вкусу.

Бобы, тушенные в горшочке

Бобы замочить на 2—3 часа, затем откинуть на сито, положить в горшочек, добавить сливочное масло, слегка поджаренный репчатый лук, томат, бульон, закрыть крышкой и тушить до готовности; за 10 мин до готовности заправить солью, положить зелень, укроп, петрушку, сметану и дать закипеть, тушить 8—10 мин.

Подавать в горшочке.

Бобы — 80 г, лук репчатый — 30 г, томат — 10 г, масло сливочное — 20 г, бульон — 150 г, сметана — 30 г, зелень — 10 г, соль по вкусу.

Каравай свекольный

Свеклу промыть, сварить до готовности. Очистить, мелко нарезать, положить в кастрюлю, смазанную сливочным маслом. Яйца взбить, добавить молоко, соль и размешать. Этой смесью залить свеклу, запечь в духовом шкафу или русской печи. Подавать со сметаной.

Котлеты капустные

Зачищенную капусту мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить молоко, масло и тушить до полуготовности. В кипящую массу всыпать тонкой струйкой манную крупу, варить, беспрерывно размешивая 10—15 мин, слегка охладить, добавить сырные яйца, посолить, размешать и охладить. Сформовать котлеты овальной формы, запанировать в сухарях, обжарить. Подают котлеты со сметаной или сливочным маслом.

Капуста — 120 г, крупа манная — 15 г, пол-яйца, масло сливочное — 10 г, сухари — 10 г, соль по вкусу.

Котлеты из лука

Очистить 6—7 луковиц, мелко нарезать, посолить и отварить в подсоленной воде до готовности. Вынуть шумовкой и хорошо отцедить. Отдельно сварить 2—3 клубня картофеля, очистить и натереть на крупной терке. Смешать с луком, добавить 2 яйца, черный перец, соль, мелко нарубленную зелень. Хорошо размешать и из полученной массы сформовать котлеты, придав им овальную форму. Обвалять в муке и жарить на хорошо разогретой сковороде с маслом. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

Котлеты из сушеных грибов

Подготовленные грибы сварить, пропустить через мясорубку, белые сухари залить горячим молоком, дать остить, протереть. Лук мелко нарезать, поджарить на масле. Смешать с сухарями, грибами, добавить яйцо, посолить, развести молоком, сделать котлеты, обвалять в муке, обжарить на масле до золотистого цвета. Подавать со сметаной.

Грибы сушеные — 150 г, молоко — 18 г, масло — 20 г, пол-яйца, мука — 12 г, лук репчатый — 20 г, сухари пшеничные — 10 г, соль, перец по вкусу.

Котлеты из свежих грибов

Грибы очистить, мелко нарезать, обжарить в масле, смешать со сметаной, зеленью и яйцом, сделать котлеты, смазать яйцом, обвалять в муке или сухарях, жарить на масле до румяной корочки. Сложить в сотейник, залить оставшейся сметаной и прогреть в духовом шкафу.

Подавать с жареным картофелем, украсив веточкой зелени.

Грибы свежие — 200 г, сметана — 30 г, пол-яйца, лук репчатый — 20 г, соль, перец, зелень по вкусу.

Рагу из грибов

Подготовленные грибы нарезать, обжарить. Очищенные картофель, репу, морковь нарезать кубиками, обжарить в масле, репчатый лук нарезать и слегка обжарить. Все продукты сложить в кастрюлю, залить томатом, добавить немного кипятка, тушить до готовности картофеля, затем добавить сметану, зелень и прогреть, не доводя до кипения.

Грибы свежие разные — 100 г, картофель — 150 г, масло топленое — 20 г, сметана — 20 г, томат — 15 г, лук репчатый — 20 г, морковь — 10 г, репа — 10 г, соль, лавровый лист, перец, зелень укропа по вкусу.

Запеканка свекольная с творогом и яйцом

Свеклу запекают в духовке, очищают и пропускают через мясорубку. Варят густую манную кашу, охлаждают ее. Свеклу, кашу и творог смешивают с сырым яйцом, сахаром и солью. Сковороду или специальную форму смазывают жиром, посыпают сухарями и выкладывают подготовленную массу. Сверху также посыпают сухарями, поливают растопленным маслом или сметаной и запекают в духовке. Подают со сливками или сметаной.

600 г свеклы, 200 г творога, 20 г маргарина, 4 яйца, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Для каши: 300 мл молока, 100 г манной крупы, 25 г сахара.

Рулет «Мозаика»

Овощи припускают, протирают, добавляют яйцо, муку, соль. Творог солят, добавляют сахар, яйцо, манную крупу. На салфетку, посыпанную сухарями, кладут слой творога, сверху — слой из овощей, затем слой из распаренного чернослива и кураги. Свертывают рулетом, выкладывают на противень, смазывают желтком со сметаной и запекают в духовке. Готовый рулет нарезают на порции, подают со сметаной, вареньем или консервированными фруктами.

250 г свеклы, 150 г моркови, 200 г творога, 1 яйцо, 30 г

манной крупы, 20 г муки, 30 г сметаны (на смазку), 1 желток, 15 г сахара, 100 г чернослива, 50 г кураги соль по вкусу.

Свекла с черносливом

Чернослив промывают и отваривают в небольшом количестве воды. Отвар сливают, чернослив мелко рубят, предварительно удалив косточки. Очищенную свеклу натирают на терке с крупными отверстиями или шинкуют соломкой и тушат 15—20 мин, затем свеклу охлаждают. Свеклу соединяют с черносливом, добавляют свекольный уксус, перец, заправляют майонезом и перемешивают.

500 г свеклы, 150 г чернослива, 100 г майонеза, 40 мл свекольного уксуса, черный перец по вкусу.

Свекла с овощами

Очищенную свеклу, морковь, сельдерей нарезают кубиками, добавляют маргарин, свекольный уксус, немного воды и тушат под крышкой 20—25 мин, периодически помешивая. Муку прогревают (без изменения цвета), добавляют к ней горячую сметану, соль, сахар и проваривают. Полученным соусом заливают готовые овощи, вновь перемешивают их и проваривают в течение 5—6 мин.

500 г свеклы, 200 г моркови, 100 г кореньев сельдерея, 60 г сливочного маргарина, 150 г сметаны, 30 г муки, 25 мл свекольного уксуса, 30 г сахара.

Запеканка из свеклы и яблок

Свеклу отваривают в кожуре или запекают в духовке, очищают и прощупывают через мясорубку. Яблоки мелко нарезают. Творог протирают. Подготовленные продукты соединяют, вымешивают с сахаром, манной крупой, желтками, взбитыми белками. Массу выкладывают на противень, смазанный жиром, и запекают в духовке. Подают со сметаной.

400 г свеклы, 200 г яблок, 200 г творога, 60 г сахара, 60 г манной крупы, 3 яйца, 80 г сливочного маргарина.

Свекла по-французски

Нарезанную кружочками свеклу тушат с растительным маслом, вишневым соком, черным перцем и растертым с

солью чесноком. По желанию в свеклу можно добавить подсушенную пшеничную муку.

800 г свеклы, 60 г растительного масла, 200 мл вишневого сока, 15 г чеснока, перец по вкусу.

Свекла по-гречески

Из небольших очищенных от кожицы клубней свеклы вырезают середину и тушат их с растительным маслом, томатом-пастой, репчатым луком и виноградным соком. Потом свеклу охлаждают, наполняют ее натертymi на терке яблоками и хреном. Подают с соусом.

600 г свеклы, 30 г растительного масла, 40 г томата-пасты, 80 г репчатого лука, 150 мл виноградного сока, 150 г яблок, 25 г хрена.

Бурячинка (старинное русское блюдо)

С листьев свеклы срезают черешки, очищают их от кожицы, мелко нарезают, заливают водой, заквашивают кислым тестом и оставляют на 8—10 ч в теплом месте. Затем варят. Подают, заправив сметаной, кукурузной мукой и солью.

500 г черешков листьев свеклы, 40 г теста, 40 г кукурузной муки, 80 г сметаны, соль по вкусу.

Свекла, фаршированная яблоками, рисом и изюмом

Свеклу отварить или испечь, очистить и ложкой удалить сердцевину, придав свекле вид чашки. Из риса сварить рассыпчатую кашу, смешать ее с сахаром, сырым яйцом и изюмом. Затем добавить растопленное масло и корицу, все это вымешать, нафаршировать свеклу, полить сметаной и запечь. Подать к столу со сметаной.

Свекла 300 г, яблоки 150 г, рис 30 г, изюм 100 г, масло сливочное 2 ст. ложки, сметана 100 г, сахарный песок 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., корица $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Таратута (старинное русское блюдо)

Свеклу очищают, нарезают кружочками и варят до готовности. Затем к свекле добавляют нарезанные соленые

огурцы, хрень, лук, растительное масло, огуречный рассол, разведенный соком отваром, все перемешивают и ставят на сутки в холодное место.

400 г свеклы, 120 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 300 мл огуречного рассола, 400 мл сокольского отвара.

Оладьи из редиса

Овощи отваривают или протирают или пропускают через мясорубку. Яйца растирают с сахаром и солью, добавляют постепенно молоко, муку, а затем соду. Этую смесь быстро соединяют с протертymi овощами и взбивают. Жарят оладьи на растительном масле или маргарине. Подают со сметаной или сливочным маслом. Массу для оладьев готовят непосредственно перед жареньем.

360 г редиса, 240 г картофеля, 120 г моркови, 80 г листьев салатного редиса, 120 г муки, 120 мл молока, 2 яйца, 20 г сахара, 60 г маргарина или растительного масла, 8 г соды, 120 г сметаны, 40 г сливочного масла.

Капуста, припущенная с яблоками

Капусту шинкуют соломкой и при слабом кипении пропускают в закрытой посуде с небольшим количеством жира и воды или бульона. На 1 кг овощей следует в среднем брать 0,2 л воды или бульона и от 20 до 50 г жира. В капусту кладут сметану, сахар, соль, яблоки, нарезанные дольками (без семян и сердцевины), и доводят до готовности. 850 г белокочанной капусты, 400 г яблок, 60 г сметаны, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, специи.

Капуста, обжаренная в яйце

Капусту нарезают дольками, отваривают до готовности в подсоленной воде и откладывают на дуршлаг. Сырые яйца солят, перемешивают. Капусту смачивают в яйце и обжаривают. Подают, полив маслом или маргарином.

1 кг белокочанной капусты, 4 яйца, 80 г маргарина или сливочного масла, соль.

Капуста, запеченная с макаронами и брынзой

Капусту шинкуют, перетирают с солью и пропускают через мясорубку. Капусту запекают в духовке вместе с киром. Макароны отваривают и добавляют в капусту вместе

с тертым брынзой или сыром. Полученную массу выкладывают на смазанный жиром противень, заливают молоком и вбитьками яйцами и запекают в жарочном шкафу.

1 кг капусты, 70 г сливочного маргарина, 150 г макарон или лапши, 60 г брынзы или сыра, 3 яйца, 300 мл молока.

Яичная каша с белокочанной капустой

Очищенную капусту без кочерышки промывают и нарезают соломкой. Кочерышку пропускают через мясорубку. Яйца смешивают с молоком, добавляют соль, капусту, измельченную кочерышку и доводят до кипения. Подают со сливочным маслом или маргарином.

600 г капусты, 6 яиц, 400 мл молока, 50 г маргарина или сливочного масла, соль по вкусу.

Запеканка из капусты

Капусту шинкуют соломкой, заправляют растительным маслом, выкладывают на противень, разравнивают, запекают в духовке 10–15 мин. Сверху капусту заливают яично-молочной смесью и запекают 8–10 мин.

850 г белокочанной капусты, 50 г растительного масла, 3 яйца, 150 мл молока, соль.

Шницель из моркови, творога и яйца

Нашинкованную морковь пропускают с молоком и маргарином. Затем кладут изюм, при помешивании всыпают манную крупу, проваривают 5 мин и охлаждают.

Вокладченную массу добавляют протертый творог, яйца, сахар и перемешивают. Изделиям придают овальную форму, панируют в сухарях и обжаривают. Подают, полив маслом, сметаной или молочным соусом.

500 г моркови, 40 г изюма, 160 г творога, 60 г манной крупы, 20 г сахара, 160 мл молока, 1/2 яйца, 20 г сливочного масла.

Овощное рагу по-грузински

В сотейнике слегка пассеруют на растительном масле репчатый лук, добавляют томат-пасту, разводят бульоном до полужидкого состояния, кладут очищенные и нарезанные луковицы кусочками и баклажаны. Одновременно добавляют нарезанный кубиками и слегка обжаренный картофель, из-

мелченнную зелень, чеснок, зеленый стручковый перец и тушат. За 5 мин до готовности прибавляют очищенные от кожицы и семян нарезанные помидоры; заправляют овощное рагу солью по вкусу.

400 г баклажанов, 400 г картофеля, 200 г помидоров, 100 г репчатого лука, 80 г растительного масла, 25 г томата-пасты, 10 г чеснока, 0,2 стручка перца, 20 г зелени.

Огурцы, запеченные в сметане с яйцом

Огурцы разрезают пополам в длину, солят, посыпают перцем, обваливают в муке и обжаривают на маргарине до корочки, затем кладут в неглубокую кастрюлю или на сковороду, заливают сметаной, смешанной с яйцом, и запекают в духовке.

700 г свежих огурцов, 30 г маргарина, 100 г сметаны, 2 яйца, 30 г муки, перец, соль по вкусу.

Оладьи из огурцов

Старые огурцы очищают, разрезают пополам, вынимают сердцевину и пропускают через мясорубку. Отжимают, добавляют яйца, соль, муку, масло, соду и размешивают. Если масса будет густой, то разводят молоком или соком огурцов. Тесто выбивают до появления пузырьков. Жарят на сковороде. В тесто можно добавить 150 г блинной муки.

700 г огурцов, 180 г муки, 3 яйца, 5 г соды, 20 г сахара, 50 г растительного масла, соль.

Лежни картофельные (старинное русское блюдо)

Отварной горячий картофель протирают, смешивают с сырыми яйцами. Квашенную капусту тушат, в конце тушения заправляют солью, перцем, обжаренным на сале луком. Приготовленную картофельную массу выкладывают на обсыпанную мукой доску, разравнивают, кладут на нее фарш из капусты с луком, закрывают его частью картофельной массы, кладут на смазанный салом лист. Смазывают массу салом и запекают в духовке. Разрезают на куски. Подают лежни со сметаной.

800 г картофеля, 400 г квашеной капусты, 100 г лука, 100 г шпика, 4 яйца, 40 г муки, 100 г сметаны, перец, соль.

Сырные лепешки (блюдоpermской кухни)

Пшеничную муку разводят молоком, хорошо размешивают, солят и, непрерывно помешивая, варят до получения однородной густой массы, затем ее охлаждают. Вареный картофель пропускают через мясорубку, смешивают его с подготовленной массой, добавляют яйцо, тертый сыр и все вымешивают. Делят на лепешки, сбваливают их в муке и обжаривают с обеих сторон.

150 г муки, 300 мл молока, 600 г картофеля, 100 г сыра, яйцо, 80 г маргарина для обжаривания, соль по вкусу.

Запеканка из цветной капусты с творогом

Капусту мелко рубят, добавляют протертый творог вместе с мелкими кусочками плавленого сыра, яйцами и тщательно перемешивают. В смазанную жиром форму укладывают подготовленную смесь, выравнивают и запекают в духовке 20—25 мин. Запеканку подают в холодном или горячем виде.

1 кг цветной капусты, 300 г жирного творога, 2 яйца, 100 г плавленого сыра, 20 г маргарина, соль.

Цветная капуста по-польски

Капусту отваривают в подсоленной воде. Перед тем как подать на стол, посыпают рублеными крутыми яйцами, сухарями, поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

1,2 кг цветной капусты, 3 яйца, 20 г зелени петрушки, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, соль.

Капуста цветная, жаренная в тесте

Капусту разбирают на небольшие кочешки, отваривают в подсоленной воде до готовности и откладывают на сито. Для теста к просеянной муке добавляют желтки, соль, часть молока, перемешивают, разводят молоком до консистенции густой сметаны и смешивают со взбитыми белками. Капусту опускают в подготовленное тесто и жарят в жире.

1 кг цветной капусты, 50 г пшеничной муки, 50 мл молока, 2 яйца, 80 г жира.

Ревень с рисом

Стебли ревеня очищают от кожицы, нарезают, отваривают с солью, сахаром, медом, откладывают на дуршлаг, протирают через сито. Отвар процеживают. Рис замачивают в холодной воде на 1,5—2 часа. Отвар ревеня доводят до кипения и варят в нем замоченный рис. Готовый рис посыпают корицей, охлаждают, выкладывают на блюдо. Сверху рис покрывают пюре из ревеня, украшают различными цукатами или вареньем.

Баница из хлеба и брынзы

В смазанную сливочным маслом сковороду или противень уложить ряд ломтиков пшеничного хлеба, нанести на них фарш из измельченной на терке брынзы, смешанной с маслом, покрыть еще одним слоем хлеба. Взбить яйца со сливочным маслом, молоком и солью и залить этой смесью хлеб. Выпекать баницу в горячей духовке.

200 г пшеничного хлеба, 100 г брынзы, 30 г сливочного масла (из них 10 г смешать с брынзой), 2 яйца, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Котлеты с луком и зеленью

Сухари из пшеничного хлеба замочить в горячем молоке, дать остить, протереть. Масло растереть с яйцами, смешать с протертymi сухарями, добавить рубленые зеленый лук, укроп, петрушку, посолить и перемешать. Сформовать котлетки, обвалять их в муке, обжарить на масле, посыпать мукой, залить сметаной и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

200 г сухарей из пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 20 г сливочного масла, 3 яйца, 10 г муки, по 10 г мелко рубленых зеленого лука, укропа, петрушки, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Котлеты из репы

Репу нарезать, обдать кипятком, обжарить на масле, после чего туширить до готовности, подливая кипяток. Готовую репу протереть. Сухари из пшеничного хлеба разломать, залить горячим молоком, дать остить, соединить с репой. Размешивая, добавить растопленное масло, яйца, обжаренный в масле нарезанный репчатый лук, крошки от

сухарей. Сформовать из приготовленной массы котлеты, обвалять их в муке и обжарить на масле.

200 г сухарей из пшеничного хлеба, 4 небольшие репы, 2 стакана молока, 40 г сливочного масла, 4 яйца, 2 средние луковицы, мука, соль по вкусу.

Котлеты из цветной капусты

Кочан цветной капусты отварить в подсоленном кипятке, протереть. Сухари из пшеничного хлеба разломать, залить горячим молоком, дать остить, соединить с отваренной цветной капустой. Размешать массу и добавить 1 ст. ложку растопленного масла, яйца, посыпать крошками от сухарей. Сформовать котлеты, обвалять их в муке и обжарить на масле.

200 г сухарей из пшеничного хлеба, 2 средних кочана цветной капусты, 2 стакана молока, 4 яйца, 20 г сливочного масла, 25 г муки, соль по вкусу.

Зразы капустные

Капусту порубить, посолить, потушить в масле, добавляя кипяток. Готовую капусту смешать с нашинкованным и поджаренным в масле луком. Хлеб нарезать и залить горячим молоком, дать остить, протереть, добавить в капусту растертыя яйца, замоченный в молоке хлеб, растопленное масло, муку, соль. Все хорошо перемешать. Сформовать зразы, обвалять их в муке, обжарить на масле. В смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями противень или сковороду положить горячие зразы, облить сметаной, прогреть в духовке, не доводя до кипения.

200 г пшеничного хлеба, 1/2 среднего кочана капусты (1/2 кг), 1/2 стакана молока, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложку панировочных сухарей, 30 г сметаны, соль по вкусу.

Тыква по-румынски

Очистить небольшую тыкву, разрезать пополам, вынуть содержимое и начинить смесью из предварительно замоченного риса, нарезанных кубиками помидоров, мелко нарезанной и обжаренной луковицы, рубленого чеснока, соли и перца. Нафаршированные половинки тыквы густо посыпать тертым хлебом и тертым сыром, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить растительное

масло и довести до готовности в духовке на сильном огне в течение 15—20 мин.

3 стакана тертого ржаного хлеба, 1 небольшая тыква, 1 стакан тертого сыра, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 3 средних помидора, 1 большая луковица, 2 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу.

Репа с хлебным фаршем

Репу отварить в воде, срезать верхушки, осторожно выбрать ложкой середину, растереть ее с маслом, добавить молоко или сливки, тертый пшеничный хлеб, соль, сахар, изюм и желтки. Массу тщательно размешать и нафаршировать ею репу, накрыть срезанными верхушками, обсыпать панировочными сухарями и поставить в горячую духовку на 10—15 мин. Подавать к столу с белками, взбитыми с сахаром (4 белка и 4 ст. ложки сахарного песка).

200 г пшеничного хлеба, 7 средних реп, 20 г сливочного масла, 1 стакан молока или сливок, 60 г сахарного песка, 40 г изюма, 4 яйца, 40 г панировочных сухарей, соль по вкусу.

Клецки с овощами

Ломтики пшеничного хлеба нарезать кубиками, слегка обжарить в сливочном масле и хорошо перемешать с яйцами, молоком и мукой. Овощи очистить, мелко нарубить, обжарить в половинном количестве масла, добавить молоко или воду и туширь до готовности на очень слабом огне. Затем добавить хлебную массу, посолить, поперчить и сформовать из нее kleцки. Опустить kleцки в подсоленный бульон (кипяток) и варить 10 мин, затем отбросить на сито и переложить в мисочку. Панировочные сухари обжарить в оставшемся количестве сливочного масла и посыпать ими kleцки при подаче на стол.

200 г пшеничного хлеба, 1 кг различных овощей (морковь, капуста, цветная капуста, картофель), 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, 30 г панировочных сухарей, соль и перец по вкусу.

Хлеб с чесноком по-французски

Размягчить масло, добавить толченый чеснок. Нарезать хлеб по диагонали на толстые ломти почти до основания батона. Обильно намазать маслом с чесноком сверху и между ломтями батона. Посыпать солью, сыром, молотым

перцем. Завернуть батон в фольгу, положить на противень и запечь в духовке при 200 °С. Запекать в течение 15—20 мин. Подать горячим.

1 длинный батон белого хлеба, 70 г сливочного масла, 5 долек чеснока, 1 чайная ложка тертого сыра, перец, соль.

Пицца

Замесить дрожжевое тесто, оставить на час, чтобы оно подошло, еще раз перемешать и выложить в сковороду. Сковорода должна быть достаточно высокой, так как пицца во время выпекания поднимается.

Тесто смазать маслом, посыпать тертым сыром, положить слой помидоров или томата-пюре. Отваренные грибы или крутые яйца нарезать и уложить сверху, добавить соль, красный или черный перец, сбрызнуть оставшимся маслом. Выпекать в духовке в течение 20—30 мин на среднем жару. Подают в горячем виде.

200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана теплого молока, 15 г дрожжей, соль; 200 г сыра, 500 г очищенных разрезанных на толстые ломтики помидоров или 60 г томата-пюре, 3 яйца или 300 г грибов, 1—2 ст. ложки растительного масла, перец, соль.

Макароны в томате

Отварить макароны и слить воду. Вскипятить томат-пюре, добавить в него масло, перец, немножко подогреть и залить им отварные макароны. Положить на блюдо, посыпать нарезанной зеленью петрушки или укропа и подать на стол.

Помидоры погружают на 1—2 мин в кипяток, после чего удаляют кожице и семена, нарезают на мелкие кусочки, кипятят с маслом, смешивают с макаронами так же, как томат-пюре.

400 г макарон, 150 г томата-пюре или 300 г свежих помидоров, 50 г масла, зелень петрушки или укропа, перец, соль.

Капуста с лапшой

Нашинковать капусту, уложить в неглубокую кастрюлю, прибавить ложку масла и тушить, пока капуста не станет мягкой. Затем посолить, прибавить молотый перец. Одновременно отварить лапшу, откинуть на дуршлаг и после того, как стечет вода, перемешать с ложкой масла.

Уложить в неглубокую кастрюлю, чередуя рядами, ка-

пупту и лапшу, положить сверху сливочное масло и подрумянить в духовом шкафу. Можно также залить сверху взбитыми яйцами.

Небольшой кочан капусты, 300 г лапши, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки топленого масла, перец, соль по вкусу.

Макароны отварные с овощами

Очищенные и промытые овощи нарезать продольными тонкими полосками, немного посолить и обжарить на масле. Затем добавить томат-пюре и туширь, пока овощи не станут мягкими. Отварить макароны, дать стечь воде, затем перемешать их с тушенными овощами.

При подаче к столу макароны посыпать зеленью петрушки.

400 г макарон, 2 небольшие моркови, 1 луковица, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки томата-пюре, 1,5 ст. ложки масла, зелень петрушки, соль.

Крокеты из лапши

Лапшу отварить, слить воду, сваренную лапшу плотно уложить в сотейник. Прибавить кусок масла, желтки и одно яйцо, размешать. Прикрыть бумагой, наложить крышку, пресс. Когда лапша остывает, выемкой вырезать столбики желаемого размера и высоты, запанировать в яйце и тертом сыре, вторично в яйце и сухарях, зажарить или запечь. Выемкой или ножом вырезать середину, заполнить каким-либо фаршем или пюре.

400 г лапши, 50 г сливочного масла, 4 желтка, 3 целых яйца, 50 г тертого сыра, 2 ст. ложки сухарей, 30 г масла или жира, соль.

Макаронная запеканка

Сварить макароны (можно вместо макарон вермишель, или лапшу) в подсоленной воде, промыть холодной водой, дать ей стечь, положить на сковороду, смазанную маслом, и посыпать измельченным сыром или брынзой. Взбить яйца с сахаром и маслом, смешать с молоком, залить этой смесью макароны и запекать в течение 25—30 мин, пока макароны не подрумяняются (можно в запеканку кладь только сыр или только сахар).

500 г макарон, 1 стакан тертого сыра или брынзы, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана масла, 1/2 л молока, соль.

Макаронник

Макароны отварить, не разламывая, в кипящей воде или молоке (2 л на 1 кг). В готовые охлажденные до 70 °С макароны положить сырные яйца, сливочное масло, сахар, перемешать, разложить ровным слоем в посуду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки. Макаронник должен иметь плотную консистенцию и быть хорошо пропеченым.

Готовый макаронник опрокинуть нижней стороной вверх, нарезать на порции и подавать со сливочным маслом или сметаной.

450 г макарон, 500 г молока, 2 яйца, 50 г сахара, 25 г сливочного маргарина, 25 г сухарей, 50 г сливочного масла, соль.

Запеканка из макарон с сыром

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, добавить масло и перемешать. Желтки растереть с солью, смешать со сметаной, добавить натертый сыр, все перемешать с вареными макаронами.

Затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Посуду для запеканки смазать маслом, посыпать сухарями, выложить в нее подготовленную массу, сверху смазать яйцом, взбитым с молоком или со сливками, обсыпать сухарями и запечь в духовке до образования румяной корочки. При подаче к столу запеканку полить маслом.

Вместо сметаны можно взять молоко. Тогда все яйца надо растереть с солью, разбавить молоком, добавить натертый сыр, перемешать со сваренными макаронами и запечь.

500 г макарон, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1,5 ст. ложки масла, 100 г сыра, соль.

Запеканка из макарон с яйцами

Отварить макароны, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Выложить макароны в противень, добавить масло и перемешать. Яйца растереть с сахаром и залить ими макароны. Запекать в духовке до образования румяной корочки.

400 г макарон, 3—4 яйца, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сахара, соль.

Запеканка из макарон с творогом

Отварить макароны и слить воду. Добавить к ним масло и перемешать. Когда макароны остынут, добавить яйцо.

Творог хорошо растереть, добавить сахар, яйцо, сметану и перемешать. В подготовленный противень положить ряд макарон, ряд творога и т. д. Верхний ряд должен быть из макарон. Сверху смазать взбитым со сметаной яйцом, маслом и запечь в духовке.

К столу запеканку подают в посуде, в которой она запекалась. Запеканку поливают маслом или отдельно подают сметану.

400 г макарон, 500 г творога, 2—3 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сметаны, соль.

Лапшевник с яйцом

Сварить лапшу. В отдельную кастрюлю влить холодное молоко, положить сырье яйца, сахар, соль. Затем, хорошо размешав, влить все это в лапшу, уложенную на смазанную маслом сковородку, посыпать сухарями, смазать маслом и запекать в духовом шкафу 15—20 мин, пока не образуется румяная корочка. При подаче на стол посыпать лапшевник сахаром или полить маслом.

250 г лапши, 2 яйца, 1 стакан молока, по 2 ст. ложки сахара и сухарей, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 ст. ложка масла.

Лапшевник с творогом

Лапшу сварить до мягкости в подсоленной кипящей воде и откинуть на дуршлаг.

Протереть или пропустить через мясорубку творог, добавить яйца, сахар, соль и перемешать. Заправленный творог смешать с отварной лапшой, положить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, сверху смазать яйцами, взбитыми со сметаной, запечь.

Перед подачей лапшевник разрезать на куски и полить сливочным маслом или сметаной.

250 г лапши, 2 яйца, 300 г творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухарей, 25 г сметаны, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 ст. ложка масла.

Запеканка из тыквы с лапшой

Лапшу отварить. Тыкву нарезать лапшой, посолить и поджарить в растопленном масле (не покрывая крышкой); затем смешать с лапшой, вбить 4 яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, корицу, перемешать и запечь.

200 г лапши, 1 кг тыквы, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана сахара, 2 ст. ложки топленого масла, корица, соль по вкусу.

Макароны, запеченные по-итальянски

Макароны отварить, уложить на блюдо, идущее в печь, слегка намасленное, обсыпать тертым сыром, смешанным с ложкой сухарей, наложить кусочки сливочного масла, поставить в духовую печь. Когда макароны зарумянятся, они готовы.

400 г макарон «соломка», 50 г сливочного масла, 40 г сыра, 1 ст. ложка сухарей, соль.

Рожки с кабачками

Кабачки хорошо вымыть, почистить и порезать на тонкие кусочки; измельчить лук и пожарить его на сковороде в растительном и сливочном масле. Когда лук примет золотистый оттенок, добавить кабачки, подрумянить их на довольно сильном огне, а потом убавить огонь и варить на медленном огне; посолить и подержать в тепле. Поставить варить рожки в большом количестве подсоленной воды. Пока они варятся, сбить в глиняной миске яйца и немного посолить их; добавить в макароны тертого сыра. Как только они сварятся, откинуть их, выложить в миску со взбитыми яйцами, сразу же помешать и добавить кабачки, затем помешать еще раз и подать на стол.

500 г рожков, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 40 г тертого сыра, 1 луковица, 6—7 кабачков средней величины, 2 яйца, соль по вкусу.

Лапша с зелеными бобами

Очистить бобы от стручков, снять с них кожице и положить в миску. Мелко нарезанный лук подрумянить в кастрюле в растительном масле. Затем положить бобы и добавить один половник холодной воды; посолить и поставить варить на сильном огне до тех пор, пока вода почти полностью не испарится. Одновременно варить лапшу в

большом количестве воды, подсоленной во время кипения. Выложить лапшу на блюдо и приправить ее сначала куском сливочного масла, а затем приготовленными бобами. Посыпать тертым сыром.

500 г лапши, 1 кг зеленых бобов, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, 50 г тертого сыра, соль и сливочное масло по вкусу.

Оладьи из вермишели, морской капусты и моркови

Морковь пропустить в воде с добавлением молока, жира до готовности и вместе с жидкостью и вареной морской капустой провернуть через мясорубку. Вермишель сварить в молоке, разбавленном водой. Все смешать, добавить расщепленные с сахаром яичные желтки, хорошо перемешать, ввести взбитые яичные белки, осторожно перемешать сверху вниз. Выкладывать оладьи на разогретую с маслом сковороду и жарить с обеих сторон. При подаче полить сметаной, смешанной с сахаром.

500—600 г моркови, 0,8—1 л молока, 0,5—0,6 л воды, 100—150 г вареной морской капусты, 300—500 г вермишели, 5—6 яиц, 3 ст. ложки сахара, 4—5 ст. ложек масла, сметана, соль по вкусу.

Оладьи из вермишели, творога и морской капусты

Вермишель разварить в молоке, разбавленном водой, до готовности, охладить, смешать с пропущенной через мясорубку вареной морской капустой, творогом, желтками, расщепленными с сахаром, взбитыми яичными белками. Оладьи жарить с обеих сторон. При подаче полить оладьи сметаной или маслом.

300—350 г вермишели, 0,8 л молока, 0,5 л воды, 500 г творога, 125 г сахара, 150 г вареной морской капусты, 5—6 яиц, 4—5 ст. ложек масла для жарения.

Запеканка из лапши с картофелем

Лапшу отварить в 1 л подсоленной воды, откинуть на дуршлаг. Добавить к ней сырье яйца, $\frac{1}{3}$ масла и перемешать. Рубленый репчатый лук обжарить на растительном масле. Очищенный картофель нарезать соломкой, промыть в проточной воде от крахмала и обсушить полотенцем.

Подготовленный картофель выложить на сковороду, обжарить на растительном масле и посолить. В смазанную маслом форму уложить жареный картофель, на него — слой жареного лука, сверху — слой вареной лапши. Посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу в течение 15—20 мин.

200 г лапши, 3 картофелины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, 2 яйца, соль по вкусу.

Макароны с цветной капустой

В кипящей подсоленной воде в течение 1—2 мин отварить цветную капусту и откинуть на дуршлаг. В отвар от капусты засыпать макароны и сварить их до мягкости. Отварные макароны откинуть, а отвар использовать для приготовления соуса. Репчатый лук порубить, обжарить на сливочном масле, добавить томатную пасту, жарить еще 2—3 мин, затем ввести муку, перец и прогреть еще 2—3 мин. Обжаренный лук с мукой и томатом развести отваром и смесь проварить.

Макароны выложить на блюдо, по краям разместить цветную капусту и полить подготовленным соусом.

300 г макарон, 1 л воды, 200 г цветной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка муки, соль, молотый перец по вкусу.

Макароны с сыром

Макароны или лапшу отварить в кипящей подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Репчатый лук порубить, обжарить на растительном масле. В смазанную форму или сковороду уложить отварные макароны, сверху — обжаренный лук, посыпать тертым сыром и поставить форму в нагретый жарочный шкаф на 15—17 мин.

300 г макарон, 2 л воды, 100 г твердого сыра, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Макароны с помидорами и горошком

Сварить макароны, как указано выше. Репчатый лук, морковь нарезать соломкой и потушить на растительном масле с небольшим количеством воды до мягкости; добавить зеленый горошек, свежие помидоры без кожицы, соль, перец, сухой майоран и проварить смесь 5—6 мин. При подаче на отварные макароны положить приготовленные овощи.

300 г макарон, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки растительного масла, 2 помидора, сухой майоран на кончике ножа, соль, молотый перец по вкусу.

Макароны с луком и зеленым горошком

Очистить луковицы, порезать их и положить в кастрюлю вместе с половиной куска сливочного масла и куском грудинки, порезанной на мелкие кусочки. Жарить медленно на небольшом огне. Как только лук примет золотистый оттенок, добавить несколько ложек воды, чтобы он не слишком подрумянился.

Добавить в кастрюлю томатный соус, разведенный в небольшом количестве воды, и заранее подготовленный зеленый горошек.

Посолить, поперчить, влить один половник горячей воды и варить на большом огне в открытой посуде в течение 15 мин. Сварить до готовности макароны, процедить их и сразу же приправить соусом и остатком сливочного масла в расщепленном виде. Посыпать измельченной петрушкой и подавать с тертым сыром.

500 г макарон, 5 шт. лука-порея, 200 г лущенного горошка, 50 г сливочного масла, 100 г грудинки, 1 чайная ложка томатного соуса, соль и перец по вкусу, пучок петрушки, 50 г тертого сыра.

Лапша с сыром и зеленым горошком

На сковороду положить 25 г сливочного масла и слегка поджарить лук с зеленым горошком. Одновременно подогреть миску и положить в нее остаток сливочного масла, сбить масло в крем деревянной ложкой, посолить, слегка поперчить и продолжать сбивать, пока не получится мягкая кремообразная смесь (паста). Разбавить смесь несколькими ложками горячей воды. Сварить лапшу, процедить ее, приправить сразу же приготовленной пастой и горячим зеленым горошком.

Обильно посыпать тертым сыром.

500 г лапши, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ банки зеленого горошка, лука — несколько кружков, 100 г голландского сыра, соль, перец по вкусу.

Лапша по-таормински

Снять кожуру с помидоров, порезать их на кусочки и вынуть семена. Слегка поджарить вместе с луком, положив кусочек сливочного масла величиной с орех и около двух ложек растительного масла. Помидоры посолить, поперчить и поставить варить на умеренном огне. Очистить от кожуры баклажаны, порубить их несколько вкось на мелкие кусочки и поджарить в большом количестве кипящего масла; выложить баклажаны на бумагу, которая впитывает масло, и посолить их. Отдельно сварить до готовности лапшу, процедить ее и заправить томатным соусом. Выложить на блюдо и положить сверху ломтики жареных баклажанов; обильно посыпать тертым сыром.

500 г лапши, 500 г зрелых помидоров, несколько кружков лука, растительное масло, сливочное масло, соль, перец по вкусу, 4 шт. баклажанов, растительное масло для поджаривания и тертый сыр по вкусу.

Макароны-пицца

Сварить рожки или ракушки. Яйца, молоко, соль и перец смешать с вареными рожками. Сложить все в глубокую сковороду и поставить в духовку на 10 мин. Вынуть. Томатный соус смешать с порезанной зеленью петрушки и залить сверху рожки. Затем все посыпать сыром. Поставить еще на 10 мин в духовку. Перед подачей на стол нарезать на порции.

500 г макарон (рожки, ракушки), 2 крутых яйца порезанных, $\frac{2}{3}$ стакана молока, 1 чайная ложка соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки перца, 500 г томатного соуса, 200 г тертого сыра, зелень петрушки.

Запеканка по-итальянски

Тщательно очистить шпинат, вымыть его несколько раз в проточной воде, процедить и поставить варить в кастрюле, не добавляя воды (около двух минут). Затем снять шпинат с огня, хорошо процедить и выжать руками всю воду. Протереть шпинат через решето и положить его в миску, приправить сливочным маслом, молоком и двумя ложками сыра.

Одновременно в другой миске растереть деревянной ложкой творог, добавить одну столовую ложку воды и помешать. Сварить в большом количестве подсоленной воды рожки,

процедить их и заправить растопленным маслом и тертым сыром, чередуя их слоями из шпината, творога и томатного соуса. Посыпать еще раз тертым сыром и поставить для подрумянивания в духовой шкаф.

500 г рожков, 1 кг шпината, 40 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 250 г творога, 1 стакан готового томатного соуса, 100 г сливочного масла, соль.

Макароны с ореховым соусом

Разбить орехи, очистить их от скорлупы и положить в ступку; тщательно растолочь орехи. Выложить их в глиняную миску и постепенно залить жидкими сливками; когда получится кремообразный соус, посолить и поперчить. Положить все продукты в чашку и сбивать мутовкой в течение нескольких минут. Готовым соусом залить отваренные рожки.

500 г рожков или ракушек, 20 шт. орехов, 1 стакан жидкых сливок, 50 г сливочного масла, тертый сыр, соль и перец по вкусу.

Отварные макароны с овощным салатом

В кипящую подсоленную воду постепенно кладут макароны (рожки). Варят в открытой посуде, помешивая, до готовности. Сливают воду. В это время перемешивают все составные части, бросают в кипяток, постоянно помешивая, и смешивают с горячими отварными рожками.

2 ст. ложки соли, 6 л кипящей воды, 400 г рожков, 1 стакан рубленого зеленого перца, 1 стакан нарезанной моркови, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{3}$ стакана майонеза, 2 ст. ложки хрена, 2,5 чайной ложки перца.

Плов с черносливом и овощами

Рис перебрать, промыть и засыпать в кипящую воду, добавив масло и сахар. Довести до кипения и варить до готовности на водяной бане. Готовый рис выложить на сковороду, смешать с промытым черносливом, тушеной морковью и вареной цветной капустой, сложить все в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Рис 100 г, чернослив $\frac{1}{2}$ стакана, морковь — 500 г, цветная капуста — 100 г, сливочное масло — 50 г, вода — 200 г.

Плов с изюмом и черносливом

Замоченный рис засыпать в горячую подсоленную воду, добавить промытые изюм и чернослив и варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду. Кастрюлю с пловом плотно закрыть крышкой и поставить в нагретую духовку на 15—20 мин. При подаче полить плов растопленным сливочным маслом.

Рис 300 г, вода 3 стакана, изюм 3 ст. ложки, чернослив $\frac{1}{2}$ стакана, сливочное масло 3 ст. ложки.

Плов с крапивой

Замоченный рис засыпать в кипящую воду, добавить соль, перец, тмин, крапиву, растительное масло, репчатый лук. Когда рис впитает всю воду, плотно закрыть кастрюлю крышкой и довести плов до готовности в жарочном шкафу в течение 15—20 мин.

300 г крапивы, 2 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, 200 г риса, 2 стакана воды, тмин на кончике ножа, соль, перец по вкусу.

Рис, запеченный с сыром

Лук нашинковать соломкой, спассеровать на сливочном масле. В горячую соленую воду добавить пассерованный лук, рис и варить крупу до мягкости. В смазанную маслом форму выложить рис, добавить перец, нарезанные дольками помидоры без кожицы, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

300 г риса, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 4 свежих помидора, 2 ст. ложки тертого твердого сыра, 3 стакана воды, соль, перец по вкусу.

Гурнийский плов с изюмом

Рис перед варкой промывают и замачивают в теплой воде в течение часа для набухания, после чего откладывают на дуршлаг или сито. Промытый рис засыпать в подсоленную кипящую воду и варить до тех пор, пока крупинки снаружи не станут мягкими, а внутри еще будут сохранять некоторую упругость. Затем откинуть рис на сито и для охлаждения полить холодной водой. В глубокой кастрюле растопить часть жира, положить туда отваренный рис, полить оставшимся жиром и, закрыв кастрюлю крышкой, нагревать в течение 30—40 мин. Чтобы рис не пристал ко дну кастрюли,

на дно можно предварительно положить очень тонкую лепешку из пресного теста, приготовленного как для лапши. Эту лепешку подают на стол вместе с пловом. При подаче на стол плов полить сладкой подливкой. Для приготовления подливки мед смешать с равным количеством горячей воды, прибавить промытый изюм и все вместе прокипятить в течение 10 мин.

Рис 2 стакана, изюм 150 г, мед 150 г, топленое масло $\frac{1}{2}$ стакана.

Тыква с рисом и изюмом

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кусочками, положить в кастрюлю, залить горячей водой, накрыть крышкой и варить 15 мин. Затем добавить молоко, отварной рис, сливочное масло, сахар и тушить 20 мин, помешивая ложкой. На разогретую с маслом сковороду положить изюм и, как только он набухнет, переложить вместе с маслом в кастрюлю с тыквой, перемешать и через 3 мин снять с огня. Подавать в горячем виде.

Тыква 500 г, вода $\frac{1}{2}$ стакана, сахарный песок $\frac{3}{4}$ стакана, рис 1 стакан, сливочное масло 100 г, изюм 100 г.

Плов из риса и фасоли

Замоченную фасоль отварить до мягкости, добавить соль и дать настояться 15—20 мин в отваре. Морковь натереть на терке. Лук порубить, добавить помидоры без кожиц, соль, перец. В воду всыпать замоченный рис, довести жидкость до кипения и проварить, не мешая, до тех пор, пока крупа не впитает всю воду. Затем сверху уложить готовую фасоль вместе с отваром, добавить растительное масло, лук, морковь. Проткнуть плов в нескольких местах, чтобы не пригорел. Посуду закрыть крышкой и поставить в жарочный шкаф на 15—20 мин. Подавать плов, посыпав мелко нарубленной зеленью.

100 г риса, 100 г фасоли, 1 л воды, 4 ст. ложки растительного масла, 3 свежих помидора, 2 луковицы, 2 моркови, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени, соль, перец по вкусу.

Плов с черносливом и чесноком

В кипящую воду добавить соль, рубленый рук, засыпать замоченный рис и довести смесь до кипения, а затем нагрев

уменьшить. Варить плов, не мешая, до тех пор, пока рис не впитает всю воду, затем проткнуть его в нескольких местах, добавить промытые изюм и чернослив, растительное масло, чеснок, плотно закрыть крышкой и довести плов до готовности в течение 15—20 мин.

400 г риса, 5 стаканов воды, 3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки изюма, 20 шт. чернослива, 20 зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Манные биточки с сыром

Молоко довести до кипения, добавить манную крупу, сливочное масло, соль, третий мускатный орех и варить кашу, помешивая, 2—3 мин, после чего снять кастрюлю с огня, закрыть крышкой и настаивать кашу в течение 20—25 мин. Кашу охладить до 60—70 °С, ввести яйца, перемешать. Сформовать из манной каши шарики, запанировать их в смеси тертого сыра и муки, придав форму биточек. Обжарить биточки на маргарине или сливочном масле и подать со сметаной.

1 стакан манной крупы, 3 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г твердого сыра, 1 мускатный орех, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Толокно с грецкими орехами

В холодное молоко всыпать толокно, тщательно размешать, добавить измельченные орехи, лимонный сок, соль, имбирь, проварить 1—2 мин, помешивая, чтобы масса не пригорела. Массу охладить, ввести мед, перемешать.

100 г толокна, 10 грецких орехов, 1 ложка лимонного сока, 1 ст. ложка меда, $\frac{1}{2}$ стакана молока, имбирь на кончике ножа, соль по вкусу.

Клецки из толокна

Толокно залить $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, тщательно перемешать, чтобы не было комков, добавить яйца, соль, вымесить тесто. Молоко нагреть до кипения, опускать в него с помощью ложки kleцки и варить 8—10 мин. Подавать kleцки с молоком, в котором они варились, и медом.

100 г толокна, 2 яйца, 2,5 стакана молока, 2 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Мамалыга с брызой

Кукурузную муку всыпать в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, перемешать и проварить до загустения. Готовую мамалыгу выложить в тарелку, сверху уложить обжаренный на растительном масле репчатый лук и кусочки брызги. Подавать в горячем виде.

2 стакана кукурузной муки, 200 г брызги, 3 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 4 стакана воды.

Мамалыга с плавленым сыром и чесноком

Мамалыгу сварить, как указано выше. Плавленый сыр смешать с тертым чесноком и хреном и подать его к мамалыге.

2 стакана кукурузной муки, 200 г плавленого сыра, 4 зубчика чеснока, $\frac{1}{2}$ чайной ложки готового хрена, 4 стакана воды, соль по вкусу.

Каша из саго с изюмом

Молоко смешать с водой, добавить соль, корицу, мытый изюм, довести смесь до кипения, засыпать саго и снова довести до кипения. Затем кастрюлю снять с огня, плотно закрыть крышкой и настаивать кашу 20—25 мин. Подавать в горячем виде со сливочным маслом.

300 г саго, 500 г молока, 500 г воды, 3 ст. ложки изюма, 4 ст. ложки сливочного масла, корица (на кончике ножа), соль по вкусу.

Фасоль отварная

Замоченную фасоль сварить до готовности, добавить соль, мелко рубленный репчатый лук, нашинкованную соломкой морковь, томатную пасту, лавровый лист, чеснок, сливочное масло, натертую на терке петрушку и проварить в течение 5—7 мин.

500 г фасоли, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 1 л воды, 1 корень петрушки, лавровый лист, 2 ст. ложки томатной пасты, чеснок, соль по вкусу.

Белая фасоль отварная

Фасоль отварить до мягкости, добавить соль, дать настояться 20 мин и откинуть на дуршлаг. Нарезанный со-

ломкой лук обжарить на растительном масле, влить томатный сок, приправить перцем и проварить в течение 5—7 мин. Отварную фасоль залить соусом, посыпать зеленым луком. Это блюдо можно подать холодным.

500 г белой фасоли, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени лука, $\frac{1}{2}$ стакана томатного сока, 1 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Чечевица отварная с мяты

Замоченную чечевицу сварить до мягкости, затем добавить соль, перец, мяту и дать настояться под крышкой 20 мин. Для приготовления соуса лук и морковь, нарезанные соломкой, потушить с растительным маслом в течение 2—3 мин, добавить соль, перец, сливки, довести смесь до кипения. Если соус получится слишком густой, добавить отвар от чечевицы. Отварную чечевицу выложить на блюдо и полить соусом. Подавать в горячем или холодном виде.

500 г чечевицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сухой мяты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 л воды, 3 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль, молотый перец по вкусу.

Тефтели из чечевицы

Отварить замоченную чечевицу, добавить соль, имбирь. Отвар слить, а чечевицу протереть в горячем виде через сито, добавить замоченный в молоке белый хлеб, рубленый репчатый лук, растительное масло, яйца, перец, растертым с солью чеснок. Массу тщательно вымешать, разделать на небольшие шарики, обвалять в муке, обжарить на растительном масле.

500 г чечевицы, 100 г белого хлеба, 3 луковицы, 4 яйца, 3 ст. ложки муки, 5 ст. ложек растительного масла, 2 долек чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана молока, имбирь на кончике ножа, 1 л воды, соль, молотый перец по вкусу.

Чечевица и зеленый горошек со сметаной

Замоченную чечевицу отварить, добавить соль, перец, мяту, дать настояться под крышкой 20 мин, затем отвар слить. Готовую чечевицу смешать с консервированным зеленым горошком, полить соусом.

Для приготовления соуса репчатый лук порубить, обжарить на растительном масле, добавить сметану и довести до кипения.

При подаче смесь чечевицы и зеленого горошка полить соусом.

200 г чечевицы, 300 г консервированного зеленого горошка, 4 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 2 стакана воды, мята, соль, молотый перец по вкусу.

Чечевица с рисом

Отварить замоченную чечевицу в 2 стаканах воды, добавить соль, отвар слить. Отварить в 2 стаканах воды замоченный рис. Рис смешать с пассерованным на растительном масле репчатым луком, отварной чечевицей и прогреть.

200 г чечевицы, 200 г риса, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 4 стакана воды, соль, молотый перец по вкусу.

Каша гречневая рассыпчатая

В русской народной кухне гречневую кашу варят в горшках. В них насыпают крупу ($\frac{3}{4}$ объема), добавляют соль, топленое масло, заливают кипятком до верха горшка, перемешивают и ставят в духовку на 3—4 ч. За час до конца варки горшок закрывают сковородой и переворачивают, а за 30 мин до того, как подать, обкладывают его мокрой тканью, чтобы каша отстала. Подают с топленым холодным молоком (в стакане или глубокой тарелке с кашицей), или посыпают сахаром и поливают жиром, или подают без жира, но с сахаром, или посыпают рубленым, сваренным вкрутую яйцом.

При варке каши в кастрюле крупу засыпают в кипящую подсоленную воду. Сначала варят, помешивая, а когда вся вода впитается, закрытую кастрюлю укутывают и ставят кашу упревать.

400 г гречневой крупы, 600 мл воды, 60 г топленого масла, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 л молока.

Гречневая каша с пахтой или кефиром

Пахту или кефир слегка прогревают, добавляют мед, ванилин, перемешивают. Подают кашу, полив пахтой или кефиром.

400 г гречневой крупы (ядрицы), 600 мл воды, 40 г масла или маргарина, 400 мл пахты или кефира, 60 г меда, ванилин, соль по вкусу.

Каша из дробленой пшеничной крупы

В кипящую подсоленную воду кладут предварительно промытую крупу (если крупа мелко дробленая, то промывать не надо). Варят, помешивая, 15—20 мин. Когда каша загустеет, закрывают кастрюлю крышкой и ставят на 40—50 мин для упревания. Подают с маслом или со сладким сгущенным молоком.

400 г пшеничной крупы, 720 мл воды, 30 г сливочного масла, соль.

Рис по-восточному (рассыпчатый)

В кипящую воду засыпают рис. Кастрюлю плотно закрывают крышкой, кладут на нее груз, чтобы не поднималась даже в наивысший момент кипения. Точно рассчитывают время на приготовление риса: 3 мин — на сильный огонь, 7 мин — на умеренный и 2 мин — на слабый, всего 12 мин на тепловую обработку. Не открывая крышку, ставят кастрюлю на край плиты. Через 12 мин крышку открывают, кладут сливочное масло, слегка солят и размешивают ложкой равномерно, не растирая.

400 г риса, 800 мл воды, 30 г сливочного масла, 8 г соли.

Рис с фасолью по-кубински

Подготовленный рассыпчатый рис смешивают с отваренной фасолью, добавляют мелко нарезанную грудинку, поджаренную с репчатым луком, маринованным перцем и посыпанную натертym чесноком. Все перемешивают и тушат 8—10 мин под крышкой. Подают как самостоятельное блюдо и на гарнир.

200 г риса, 400 мл воды, 70 г фасоли, 70 г сырой копченой грудинки, 120 г репчатого лука, 80 г маринованного перца, 10 г чеснока, 50 г топленого сала, перец, соль.

Каша рисовая с морковью, репой или капустой

На дно кастрюли кладут слой нацинкованных овощей, сверху рис, заливают массу кипящей подсоленной водой, варят при слабом кипении без помешивания, добавляют жир. Когда зерна набухнут, кастрюлю закрывают крышкой и доваривают на умеренном огне. Готовую кашу перемешивают.

Подают, полив сливочным маргарином или маслом.

250 г риса, 500 мл воды, 250 г моркови, капусты или репы, 20 г сливочного маргарина, соль по вкусу, 30 г сливочного масла для поливки.

Рисовая каша со свеклой

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют нацинкованную соломкой очищенную свеклу и сахар. Снова доводят до кипения, закрывают крышкой и варят 5—6 мин, затем настаивают 15—20 мин, добавляют молоко, доводят до кипения, не перемешивая массу. Перед тем как подать, перемешивают и поливают растопленным маслом или маргарином.

200 г риса, 400 мл воды, 300 мл молока, 400 г свеклы, 30 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина.

Котлеты рисовые с морковью и морской капустой

Морковь нарезать кружочками, ломтиками или соломкой, пассеровать с жиром до мягкости, соединить с вареной морской капустой и пропустить через мясорубку.

Сварить густую рисовую кашу, охладить до 60—70 °С, соединить с измельченной морковью, морской капустой, слегка взбитыми яйцами, сахаром, хорошо перемешать и, не допуская дальнейшего охлаждения массы, разделать ее на котлеты или биточки. Запанировать в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки и на несколько минут поставить в хорошо нагретый духовой шкаф. Подать котлеты или биточки, полив сметаной или сметанным либо молочным соусом.

300 г риса, 250—300 г моркови, 2 ст. ложки масла (для пассерования моркови), 100—150 г вареной морской капусты, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, 3—4 ст. ложки масла для обжаривания котлет.

Каша рисовая, запеченная в тыкве

У тыквы срезают верхушку, вынимают семена, высекают ложкой всю середину так, чтобы остались стенки толщиной в палец. Рис слегка отваривают, смешивают с половиной вынутой массы, кладут сметану, сливочный маргарин или масло, толченую корицу, сахар, изюм, желтки, взбитые белки, размешивают все вместе, наполняют тыкву.

закрывают вырезанной крышкой, запекают в печи, подают на блюде.

1 тыква, 200 г риса, 200 г сметаны, 100 г сливочного маргарина или масла, 50 г сахара, 100 г изюма, 4 желтка, 4 белка, 3 г корицы.

Рис с абрикосами по-венгерски

Рис припускают, откладывают на сито и складывают в посуду. Добавляют виноградный или лимонный сок, часть сахара, замеченный желатин и варят, помешивая, до испарения жидкости. Затем немного охлаждают, осторожно смешивают с половинками абрикосов (без косточек), посыпанных сахаром, выкладывают в форму и ставят на холод для полного охлаждения.

Выкладывают на блюдо. Можно подать со взбитыми сливками.

270 г риса, 250 мл виноградного или лимонного сока, 300 мл воды, 125 г сахара, 8 г желатина, 250 г абрикосов.

Рисовая каша с черносливом

Чернослив отваривают в воде с сахаром. Отвар сливают, процеживают, добавляют в него воду, нагревают до кипения. Кладут соль, часть масла, засыпают рис и варят кашу до готовности. Кладут кашу на тарелку, на нее — вареный чернослив и поливают сливочным маслом. Такую же кашу можно сварить из предварительно замоченного пшена.

300 г риса, 600 мл отвара чернослива и воды, 40 г сахара, 40 г масла, 160 г чернослива.

Рисовая рассыпчатая каша с томатом и сыром

Рис всыпают в кипящую подсоленную воду и варят его при слабом кипении до готовности. Рис откладывают на сито или дуршлаг и дают воде стечь. На сковороду с маслом кладут сначала томат-пюре и слегка его поджаривают (чтобы жир принял окраску томата), затем рис. Перемешивают его так, чтобы он равномерно окрасился томатом и жиром. После этого посыпают натертым сыром или подают сыр отдельно.

350 г риса, 50 г томата-пюре, 50 г сыра, 730 мл воды, 60 г сливочного масла или маргарина, соль по вкусу.

Рисо-овсяная рассыпчатая каша

Рис и овес отдельно промывают, равномерно перемешивают. Засыпают рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрывают кастрюлю крышкой, чтобы не выходил пар. Держат на сильном огне 1—2 мин, затем убавляют огонь до среднего и держат еще 6—8 мин. Снимают с огня, укутывают полотенцем и только через 12—15 мин открывают крышку. Кашу заправляют обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогревают в сковороде на медленном огне 3—4 мин.

300 г риса, 150 г овсяной крупы, 800 мл воды, 10 г соли, 60 г лука, 12 г чеснока, 100 г подсолнечного масла, 15 г укропа.

Рис по-болгарски

Пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют нарезанные тонкими кольцами стручки сладкого перца, рис и мелко нарезанные помидоры. Добавляют воду и соль, закрывают крышкой и тушат в духовке. Подают, посыпав зеленью петрушки.

350 г риса, 120 г репчатого лука, 150 г помидоров, 150 г сладкого перца, 75 г растительного масла, 600 мл воды, 20 г зелени петрушки, соль.

Рис с грибами и кабачками по-болгарски

Кабачки очищают, нарезают кубиками, солят и поджаривают. Грибы нарезают соломкой, поджаривают, соединяют с кабачками и рассыпчатым, заправленным маслом рисом. Смесь посыпают молотым перцем, перемешивают, выкладывают на блюдо, придают ложкой закругленную форму и посыпают натертым сыром. Вокруг поливают томатным соусом.

200 г риса, 400 мл воды, 80 г сливочного маргарина или масла, 500 г кабачков, 300 г свежих грибов, 60 г сыра, 200 г томатного соуса, черный молотый перец.

Рис с зеленым горошком по-итальянски

Готовят рассыпчатый рис. Отваривают зеленый горошек и прогревают его в жире. Рис соединяют с зеленым горошком, мелко нарезанными помидорами и хорошо перемешивают. Прогревают в духовке. Подают, посыпав тертым сыром.

200 г риса, 400 мл воды, 300 г зеленого горошка, варенного или консервированного, 200 г свежих помидоров, 60 г сыра.

Рис по-милански

Свежие грибы отваривают и нарезают соломкой. Помидоры нарезают дольками и пассеруют. Грибы и помидоры кладут в рассыпчатую рисовую кашу, заправленную маслом, перемешивают, солят по вкусу и ставят на 15 мин в духовку. Подают, посыпав тертым сыром. Отдельно в соуснике можно подать томатный соус.

250 г риса, 500 мл мясного бульона, 50 г сливочного масла, 200 г свежих грибов, 200 г помидоров, 100 г сыра.

Манджони (рис по-аджарски)

Отваривают рассыпчатый рис. Горячей водой разводят мед. В готовый рис добавляют мед, черный молотый перец, сливочное масло, соль. Подают как самостоятельное блюдо.

300 г риса, 600 мл воды, 120 г меда, 60 мл воды (для меда), 50 г сливочного масла, черный перец, соль по вкусу.

Рис с изюмом и цукатами

Варят рассыпчатый рис. Добавляют изюм, поджаренные и измельченные орехи или семена тыквы, мед и перемешивают. Выкладывают массу горкой в салатник или вазу, сверху украшают изюмом, цукатами, посыпают орехами (можно положить взбитые с сахаром сливки или сметану).

300 г риса, 600 мл воды, 50 г изюма, 30 г цукатов, 80 г меда, 30 г орехов или семян тыквы.

Рисовая каша с тыквой

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают на кубики и варят в молоке 10—15 мин, затем добавляют рис, немного воды, солят и доводят до готовности на медленном огне. Такую же кашу можно приготовить и из другой крупы. Подают кашу, заправив сливочным маслом, можно добавить сахар.

800 г тыквы, 800 мл молока, 300 г риса, 150 мл воды, 60 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Каша жидкая манная с морковью и изюмом

Морковь протереть, соединить с сахаром, добавить сливочное масло, влить немного воды или молока и тушить на слабом огне до мягкости моркови. Затем влить молоко, довести до кипения; всыпать манную крупу, промытый изюм и сварить. Жидкую манную кашу заправить сахаром и солью. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Манная крупа 1 стакан, молоко 1,3—1,5 л, морковь 1—2 шт., изюм 2—3 ст. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки, масло сливочное 3—4 ст. ложки.

Каша пшеничная молочная с изюмом

В кипящую слегка подсоленную воду всыпать подготовленное пшено и варить с момента закипания 10—15 мин, затем слить воду, влить горячее молоко, добавить 1,5 ст. ложки сахарного песка и доварить кашу на слабом огне до готовности. Перебранный и промытый изюм положить в кастрюлю, всыпать остальной сахар, поставить на плиту и нагревать, помешивая, до тех пор, пока изюм не распарится, после чего смешать его с кашей. При подаче полить кашу маслом.

Пшено — 1,5 стакана, молоко — 3 стакана, сахарный песок — 3 ст. ложки, изюм — 0,5 стакана, масло — 2—3 ст. ложки.

Каша перловая с морской капустой

Перебранную и промытую перловую крупу замочить в холодной воде на 12 ч. Затем воду слить, крупу положить в кипящую воду и варить с момента закипания 15 мин. Откинуть крупу на сито или дуршлаг, переложить в кастрюлю с горячим молоком и, периодически помешивая, варить до загустения; добавить вареную измельченную морскую капусту, соль и сахар, закрыть крышкой и поставить на 20—30 мин для упревания в не очень горячий духовой шкаф. При подаче полить кашу маслом.

250 г перловой крупы, 4—5 стаканов молока, 1—2 ст. ложки сахара, 100 г вареной морской капусты, соль по вкусу.

Крупеник гречневый с морской капустой

Готовую рассыпчатую гречневую кашу охладить, смешать с протертым творогом, пропущенной через мясорубку вареной морской капустой, добавить яйца, сахар, сметану и все хорошо перемешать. Массу выложить ровным слоем на смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень, поверхность крупеника разровнять, смазать смесью из яиц со сметаной, запечь в духовом шкафу. При подаче крупеник полить сметаной или маслом.

300-350 г гречневой крупы, 300-350 г творога, 100 г вареной морской капусты, 150—200 г сметаны, 2—3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки масла, соль по вкусу.

Пшеничная каша с тыквой и морской капустой

Очищенную от кожи и семян с семенной мякотью тыкву мелко нарезать, положить в кипящее молоко и варить с момента закипания 10—12 мин, затем всыпать перебранное и промытое пшено, добавить соль, сахар и, помешивая, варить до загустения. Добавить в кашу сваренную и измельченную морскую капусту, хорошо перемешать, закрыть крышкой и поставить кашу в духовой шкаф в посуду с водой для упревания. При подаче полить кашу маслом.

300 г пшена, 500 г очищенной тыквы, 0,75—1 л молока, 100 г вареной морской капусты, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу.

Каша пшеничная с морковью и яблоками

Замоченную крупу заливают горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, вливают горячее молоко, закрывают крышкой и ставят упревать на 20 мин. Яблоки нарезают ломтиками, морковь натирают на крупной терке. Гвоздику растирают в пудру. В кашу добавляют яблоки, морковь, гвоздику, мед. Кашу прогревают и подают со сливочным маслом.

300 г пшена, 400 мл воды, 400 мл молока, 200 г яблок, 80 г моркови, 60 г меда, 60 г сливочного масла, гвоздика, соль по вкусу.

Каша перловая с кабачками и помидорами

Замоченную перловую крупу отваривают. Лук мелко нарезают. Кабачки очищают от кожицы и семян. В кастрюле

рюлю с кашей добавляют кабачки, лук, дольки помидоров, растительное масло и все прогревают в течение 7—10 мин. Подают, посыпав укропом.

300 г перловой крупы, 800 мл воды, 500 г кабачков, 200 г помидоров, 120 г лука, 80 г растительного масла, соль, укроп.

Каша ячневая с капустой

Белокочанную капусту нарезают соломкой, складывают в кастрюлю, засыпают ячневой крупой, вливают немного воды и варят до полуготовности продуктов, затем добавляют молоко, кладут сало, солят и доваривают на краю плиты до разваривания всех продуктов. Готовую кашу перемешивают.

100 г ячневой крупы, 250 мл воды, 800 г белокочанной капусты, 100 мл молока, 100 г свиного сала, соль.

Каша манная вязкая с морковью

Сырую морковь измельчают на терке или мелко шинкуют и тушат с маслом. В посуду с кипящей водой кладут соль, сахар, нагревают до кипения, всыпают крупу и, помешивая, варят при слабом кипении 15 мин. В готовую кашу добавляют горячее молоко, морковь, перемешивают и ставят кастрюлю в духовку на 20—25 мин. Подают кашу с кусочком масла.

200 г манной крупы, 500 мл воды, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 250 г моркови, 30 г сахара, 40 г сливочного масла, соль.

Каша тыквенная по-белорусски

Хорошо созревшую тыкву очищают от кожуры, промывают, разрезают на небольшие кубики, кладут в кипящую воду, добавляют сахар, соль и варят. Затем тыкву протирают, добавляют сваренную манную кашу, крахмал, соль, молоко, сливочное масло, перемешивают и ставят в печь или духовку на 20—25 мин.

900 г тыквы, 300 г манной каши, 250 мл молока, 200 г крахмала, 40 г сливочного масла, 35 г сахара, соль.

Каша с фасолью и овощами

Крупу и фасоль отваривают. Репчатый лук, морковь и петрушку нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют.

Все смешивают, добавляют нарезанный кусочками болгарский перец, воду, солят и тушат 10—15 мин. В конце тушения добавляют нарезанные ломтиками помидоры.

150 г перловой, пшеничной или пшеничной крупы, 250 г фасоли, 80 г репчатого лука, 80 г моркови, 20 г кореньев петрушки, 60 г растительного масла, 120 г болгарского перца, 150 г свежих помидоров.

Каша пшенная с сушеными сливами

Сливы заливают водой, варят до готовности и удаляют из них косточки. Сваренную с маслом рассыпчатую кашу кладут в смазанный жиром сотейник вперемешку с вареными сливами, ставят в духовку и хорошо прогревают.

Косточки слив толкнут, заливают отваром от слив, проваривают, процеживают, добавляют сахар и доводят до кипения. Подают кашу с подливой, приготовленной из отвара.

300 г пшена, 30 г сливочного масла или маргарина, 600 мл воды для каши, 120 г сушеных слив, 300 мл воды для варки слив, 75 г сахара.

Манная каша на клюквенном соке

Клюкву толкнут и отжимают сок. Выжимки заливают водой и кипятят. Полученный отвар процеживают, добавляют сахар и доводят до кипения. Манную крупу разводят соком клюквы, вливают в кипящий сироп и заваривают густую манную кашу. Горячую кашу разливают на противни, дают ей остить, нарезают на порции и подают со сливками.

200 г манной крупы, 100 г клюквы, 1 л воды и сока, 150 г сахара, 400 мл сливок.

Запеканка ячневая с творогом

Варят рассыпчатую ячневую кашу, слегка охлаждают ее, добавляют протертый творог и яйца, взбитые с сахаром, перемешивают так, чтобы они равномерно распределялись по всей массе. Выкладывают кашу в смазанный жиром и посыпанный сухарями сотейник или противень, смазывают поверхность сметаной и запекают в духовке. Запеканку нарезают на куски и поливают сметаной.

200 г ячневой крупы, 500 мл воды, 250 г творога, 1,5 яйца, 50 г сахара, 30 г сухарей, 30 г маргарина, 150 г сметаны.

Запеканка из манной крупы с яблоками

Варят густую манную кашу на молоке. Яблоки чистят и нарезают тонкими ломтиками. Желтки растирают с сахаром и размягченным маслом, соединяют с кашей и вводят в смесь взбитые белки. Форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, заполняют половиной порции манной каши, сверху кладут яблоки, а затем еще слой каши. Массу посыпают сахаром и запекают в духовке.

Яйцо — 3 шт., молоко — 500 г, крупа манная — 80 г, сахарный песок — 120 г, яблоки — 300 г, масло сливочное — 60 г, сухари панировочные — 20 г, соль по вкусу.

Запеканка из макарон с яблоками

Очищенные яблоки без сердцевины мелко нарезают. Макароны отваривают, откладывают на дуршлаг и перекладывают в кастрюлю с растопленным маслом, туда же кладут сахар, яблоки и все аккуратно перемешивают. Макароны соединяют с яично-молочной смесью и запекают в духовке при температуре 180—200°С. Готовую запеканку выкладывают из формы, нарезают на порции. Отдельно подают сметану или горячее молоко.

Яйцо — 2 шт., макароны — 350 г, яблоки — 350 г, молоко — 200 г, сахарный песок — 200 г, масло сливочное — 25 г, сметана — 200 г, соль по вкусу.

Запеканка пшеничная с яблоками

Пшено варят в кипяченом подсоленном молоке. В готовую пшеничную кашу добавляют разогретый сливочный маргарин или масло, сырое яйцо, сахар, очищенные и нарезанные мелкими кубиками яблоки. Все смешивают, укладываются в подмазанный жиром противень и ставят в духовку для запекания на 40 мин, нарезают порционными кусками и подают, полив маслом.

250 г пшена, 150 г яблок, 40 г сливочного маргарина, 2 яйца, 750 мл молока, 15 г сахара, 80 г масла для поливки.

Каша гурьевская запеченная

Сварить на молоке манную кашу с добавлением $\frac{1}{4}$ части сахара и 1 ст. ложки масла. В кашу, охлажденную до 70°С, добавить ванильный порошок, яйца, взбитые с сахаром, масло и хорошо перемешать. Половину каши по-

ложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, на кашу — пенки из молока, затем оставшуюся кашу. Поверхность каши посыпать сахаром (1 ст. ложка). Запечь в жарочном шкафу до появления на поверхности коричневой корочки. При подаче положить на кашу прогретые в сиропе консервированные фрукты и посыпать орехами.

Для получения пенок молоко налить на сковородку, нагреть до кипения и образовавшуюся пенку снять вилкой, затем нагреть следующую порцию и снова снять пенку. Так повторить еще раз.

4 стакана молока, 1 стакан манной крупы, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 3 ст. ложки масла, $\frac{1}{4}$ ванильного порошка, 2 яйца, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 200 г консервированных фруктов, 1 ст. ложка молотых сухарей. Для соуса: 50 г абрикосов, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стакан воды.

Творожно-яблочная запеканка с изюмом

Яблоки очистить и, удалив сердцевину, натереть на мелкой терке. Творог протереть через сито, смешать с яблочным шоре, промытым изюмом, добавить корицу, яйца и тщательно перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму и запечь в течение 15—20 мин.

Творог — 300 г, яблоки — 3 шт., изюм — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, корица (на кончике ножа).

Творожно-манная запеканка с яблоками и изюмом

Хлеб разрезать на 2 ломтика и намочить в молоке, добавив в него кофейную ложечку сахара. Протереть творог, смешать со взбитыми белками, сахаром и манной крупой, добавить изюм и нарезанные кубиками яблоки и хорошо вымешать. В формочку, смазанную маслом, положить ломтик смоченного хлеба, на него — творожную массу, сверху — второй ломтик хлеба, сбрызнуть маслом и запечь. Подать к столу со сметаной.

Творог — 250 г, манная крупа — 1 ст. ложка (без верха), яичные белки — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, пшеничный хлеб — 100 г, яблоки — 2 шт., изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки.

Запеканка из фруктов, овощей и творога

Морковь нашинковать мелкой лапшой и туширь со сливочным маслом и небольшим количеством воды до готовности, после чего добавить нашинкованный шпинат и туширь еще 5 мин, затем добавить нашинкованные яблоки, яйцо и вымешать. Одновременно протереть творог через сито, смешать с крупой, сахаром, яйцом и изюмом. Смазать формочку маслом, заполнить слоем творога, затем слоем яблок и т. д., всего 4 слоя, поверхность разровнять, сбрзнуть маслом. Запечь в духовке. Подавать со сметаной.

Яблоки — 2—3 шт., изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, творог — 100 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 2 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки, манная крупа — 1 ст. ложка, морковь — 1 шт., шпинат — 50 г, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана.

Запеканка из белого хлеба с морковью и яблоками

Морковь сварить, очистить, натереть на крупной терке и смешать с натертymi яблоками и хлебом, намоченным в подслащенной воде или молоке. Добавить яйца, все хорошо перемешать и выложить на сковороду или противень, смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями. Сверху запеканку смазать растопленным маслом или маргарином (или сметаной) и выпечь в духовке (можно сварить на водяной бане). Подавать в горячем или холодном виде к чаю, молоку, простокваше, сокам.

Пшеничный хлеб — 200 г, морковь — 4 шт., яблоки (желательно кислые) — 2—3 шт., сахарный песок — 1—2 ст. ложки, молоко — 1—2 стакана (в зависимости от черствости хлеба), яйца — 2 шт., растительное масло — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст. ложка. Для смазывания запеканки — маргарин или сливочное масло — 1 ст. ложка (или сметана — 2 ст. ложки).

Запеканка из белого хлеба с тыквой и яблоками

Мякоть тыквы нарезать кусками, залить водой, проварить до мягкости и размять. Добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахар, хорошо смешать и варить до готовности яблок. Незадолго до окончания варки всыпать тертый пшеничный хлеб и, непрерывно помешивая, проварить 5—7 мин. Массу охладить, прибавить яичные белки

и осторожно перемешать. На смазанный маргарином и посыпанный панировочными сухарями противень или сковороду выложить массу, разровнять, смазать маслом и запечь в духовке. При подаче нарезать на порции. К запеканке отдельно подать сметану или варенье.

Пшеничный хлеб тертый — 2 стакана, тыква — 400 г, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, яблоки (кислые) — 2 шт., сахарный песок — 2—3 ст. ложки, яйца — 2 шт., маргарин — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст. ложка.

Запеканка из творога и гречневой крупы

Протертый творог соединить с теплой, сваренной на молоке гречневой кашей, сметаной, яйцами, сахаром, солью, перемешать массу и выложить на сковороду или лист, смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями, разровнять, сбрзнуть сливочным маслом и запечь в духовке в течение 25—30 мин. Подать со сметаной.

50 г нежирного творога, 2 ст. ложки гречневой крупы, $\frac{1}{3}$ стакана молока, $\frac{1}{3}$ яйца, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки молотых сухарей, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Рисовые котлеты с творогом

Рис отварить в подсоленной воде, остудить, добавить творог, яйца и хорошо размешать. Из полученной массы сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон.

Подать котлеты со сметаной.

2 ст. ложки риса, 1 стакан воды, 50 г нежирного творога, $\frac{1}{5}$ яйца, панировочные сухари, 1 чайная ложка топленого масла или кулинарного жира, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Перловые биточки с творогом

Из перловой крупы сварить вязкую кашу, охладить ее и пропустить через мясорубку вместе с творогом, затем добавить сахар, сырье яйца и перемешать. Сформовать из приготовленной массы биточки, обвалять их в сухарях и пожарить на растительном масле. Подать со сметаной или фруктовым сиропом.

2 ст. ложки перловой крупы, $\frac{1}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$

стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки нежирного творога, $\frac{1}{4}$ яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметаны или фруктового сиропа, соль по вкусу.

Голубцы с творогом

Сваренный рис немного охладить, смешать с сырными яйцами и протертым творогом, заправленным солью и перцем. Приготовленный фарш завернуть в капустные листы, отваренные до полуготовности. Голубцы обжарить, уложить на сковороду, залить сметаной и тушить 30—40 мин в духовке. При подаче полить сметаной, в которой они тушились, посыпать зеленью укропа или петрушки.

2 ст. ложки риса, 100 г нежирного творога, 1 яйцо, 250 г листьев капусты белокочанной, 1 ст. ложка кулинарного жира, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль по вкусу.

Перец с начинкой из творога

Сладкий перец очистить от семян, залить кипятком и выдержать в нем 15—20 мин. Подготовленный перец нафарширивать протертым творогом, смешанным с сырными яйцами и заправленным сахаром и солью, положить в кастрюлю, залить сметаной и тушить под крышкой до готовности.

200 г перца, 200 г нежирного творога, $\frac{1}{2}$ яйца, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Римский шницель

Ломтик сыра смочить в яйце и обвалять в сухарях, обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров.

2 ломтика сыра (толщиной 1 см), $\frac{1}{2}$ яйца. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Сыр, жаренный в сухарях

Сыр нарезать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см, обвалять в муке, смочить в яйце, затем в сухарях и обжарить с двух сторон. Жареный сыр можно подавать с отварными макаронами.

100 г сыра, $\frac{1}{2}$ яйца, по 1 ст. ложке муки и панировочных сухарей, 1 ст. ложка кулинарного жира.

Ревень с творогом

Ломтики белого хлеба замачивают в молоке и раскладывают тонким слоем на сковороде. Очищенные и промытые стебли ревеня немного проваривают в подслащенной воде, вынимают щумовкой и кладут поверх хлеба. Творог хорошо перемешивают с сахаром и изюмом и покрывают этой массой ревень. Сверху массу смазывают сметаной. Сковороду ставят в духовку со средним нагревом на 25—30 мин.

400 г белого хлеба, 300 мл молока, 500 г стеблей ревеня, 30 г сахара, 400 г творога, 50 г сахара, 60 г изюма, 20 г маргарина, 30 г сметаны.

Сырники с морковью

Морковь очистить, промыть, нарезать небольшими кусочками, потушить со сливочным маслом в небольшом количестве воды до готовности, охладить, протереть вместе с творогом. В смесь добавить манную крупу, яйца, соль, сахар и все перемешать. Из подготовленной массы сформовать сырники, обжарить на хорошо разогретом топленом масле или кулинарном жире, дожарить в духовке в течение 10—15 мин. Подавать со сметаной.

100 г творога, 1 небольшая морковь, 1 ст. ложка манной крупы, $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка топленого масла или кулинарного жира, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Сырники с картофелем

Отваренный картофель протереть вместе с творогом, добавить сырные яйца, соль, пшеничную муку, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать сырники, обвалять их в муке и обжарить на хорошо разогретом масле. Подавать со сметаной.

100 г творога, 1 средняя картофелина, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка топленого масла или кулинарного жира, соль по вкусу.

Творожники розовые

Творог и сваренную морковь пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и сахар. Творожное тесто раскатать в колбаску, нарезать кружочками, обвалять в муке и об-

стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки нежирного творога, $\frac{1}{4}$ яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сметаны или фруктового сиропа, соль по вкусу.

Голубцы с творогом

Сваренный рис немного охладить, смешать с сырными яйцами и протертым творогом, заправленным солью и перцем. Приготовленный фарш завернуть в капустные листы, отваренные до полуготовности. Голубцы обжарить, уложить на сковороду, залить сметаной и тушить 30—40 мин в духовке. При подаче полить сметаной, в которой они тушились, посыпать зеленью укропа или петрушки.

2 ст. ложки риса, 100 г нежирного творога, 1 яйцо, 250 г листьев капусты белокочанной, 1 ст. ложка кулинарного жира, 2 ст. ложки сметаны, зелень, соль по вкусу.

Перец с начинкой из творога

Сладкий перец очистить от семян, залить кипятком и выдержать в нем 15—20 мин. Подготовленный перец нафарширивать протертым творогом, смешанным с сырными яйцами и заправленным сахаром и солью, положить в кастрюлю, залить сметаной и тушить под крышкой до готовности.

200 г перца, 200 г нежирного творога, $\frac{1}{2}$ яйца, 1 чайная ложка сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль по вкусу.

Римский шницель

Ломтик сыра смочить в яйце и обвалять в сухарях, обжарить в сильно разогретом жире с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком, украсить ломтиками помидоров.

2 ломтика сыра (толщиной 1 см), $\frac{1}{2}$ яйца. При подаче полить растопленным сливочным маслом.

Сыр, жаренный в сухарях

Сыр нарезать ломтиками толщиной $\frac{1}{2}$ см, обвалять в муке, смочить в яйце, затем в сухарях и обжарить с двух сторон. Жареный сыр можно подавать с отварными макаронами.

100 г сыра, $\frac{1}{2}$ яйца, по 1 ст. ложке муки и панировочных сухарей, 1 ст. ложка кулинарного жира.

Ревень с творогом

Ломтики белого хлеба замачивают в молоке и раскладывают тонким слоем на сковороде. Очищенные и промытые стебли ревеня немного проваривают в подслащенной воде, вынимают щумовкой и кладут поверх хлеба. Творог хорошо перемешивают с сахаром и изюмом и покрывают этой массой ревень. Сверху массу смазывают сметаной. Сковороду ставят в духовку со средним нагревом на 25—30 мин.

400 г белого хлеба, 300 мл молока, 500 г стеблей ревеня, 30 г сахара, 400 г творога, 50 г сахара, 60 г изюма, 20 г маргарина, 30 г сметаны.

Сырники с морковью

Морковь очистить, промыть, нарезать небольшими кусочками, потушить со сливочным маслом в небольшом количестве воды до готовности, охладить, протереть вместе с творогом. В смесь добавить манную крупу, яйца, соль, сахар и все перемешать. Из подготовленной массы сформовать сырники, обжарить на хорошо разогретом топленом масле или кулинарном жире, дожарить в духовке в течение 10—15 мин. Подавать со сметаной.

100 г творога, 1 небольшая морковь, 1 ст. ложка манной крупы, $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка сахара, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка топленого масла или кулинарного жира, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Сырники с картофелем

Отваренный картофель протереть вместе с творогом, добавить сырье яйца, соль, пшеничную муку, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать сырники, обвалять их в муке и обжарить на хорошо разогретом масле. Подавать со сметаной.

100 г творога, 1 средняя картофелина, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка топленого масла или кулинарного жира, соль по вкусу.

Творожники розовые

Творог и сваренную морковь пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку и сахар. Творожное тесто раскатать в колбаску, нарезать кружочками, обвалять в муке и об-

жарить с двух сторон до золотистого цвета. Перед подачей полить сметаной.

100 г нежирного творога, $\frac{1}{4}$ яйца, 1 морковь, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка топленого масла или кулинарного жира, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Творожники по-славянски

Протертый творог смешать с густой манной кашей и изюмом, добавить муку, яйцо, соль и сахар. Тесто раскатать в колбаску, порезать кружочками, обвалять в муке и обжарить с двух сторон. Перед подачей полить сметаной.

100 г нежирного творога, $\frac{1}{2}$ ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ яйца, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка кулинарного жира, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Вареники ленивые

Творог протереть, добавить соль, сахар, яйца, муку и тщательно перемешать. Массу раскатать в тонкую колбаску, нарезать на кусочки толщиной 1 см, опустить в кипящую подсоленную воду. Варить и подавать, как обычные вареники.

100 г творога, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ яйца, 1 чайная ложка сахара, 1 ст. ложка сметаны, соль по вкусу.

Вареники ленивые с картофелем

Картофель отварить и пропустить через мясорубку вместе с творогом. В полученную массу добавить лук, поджаренный до золотистого цвета, перец, соль и все тщательно перемешать. Далее готовить, как вареники ленивые из творога. Подать с маслом.

100 г картофеля, 50 г нежирного творога, $\frac{1}{4}$ луковицы, 2 ст. ложки муки, 2 чайные ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ яйца, перец, соль по вкусу.

Галушки из сухарей

Яйца растереть с сахаром, добавить толченые сухари из пшеничного хлеба, растопленное сливочное масло, молоко, соль. Массу хорошо вымешать и дать ей постоять 30 мин., затем разделать на галушки и сварить в кипящей подсоленной воде. При подаче на стол полить сливочным маслом.

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба — 2 яйца, 30 г сахарного песка, 20 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль по вкусу.

Вареники ленивые с сухарями

Сливочное масло растереть с желтками, посолить, добавить протертый творог, муку, молотые сухари из пшеничного хлеба и осторожно перемешать все со взбитыми белками. Из приготовленного теста сформовать небольшие шарики и варить их в подсоленной воде при слабом кипении 7—10 мин. Когда вареники всплынут, откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, полить маслом и посыпать молотыми поджаренными сухарями.

На 1 стакан молотых сухарей из пшеничного хлеба — 400 г творога, 2 яйца, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

Вареники ленивые с изюмом

Творог протереть, добавить тертый пшеничный хлеб, сахарный песок, изюм, взбитые яйца, посолить и все тщательно смешать до получения однородной массы. Из приготовленного теста сформовать круглые шарики, обвалять их в муке и сварить в подсоленной воде. Готовые вареники откинуть на дуршлаг (дать стечь воде), полить маслом и посыпать тертым хлебом.

На 200 г пшеничного хлеба — 200 г творога, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г сахарного песка, 10 г муки, 10 г изюма, соль по вкусу.

Пудинг из белого хлеба с яблоками и творогом

Протертый творог смешать с тертым пшеничным хлебом (или молотыми сухарями), яичными желтками, очищенными и нацинкованными яблоками, добавить взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму, поставить ее на водяную баню и варить 40—50 мин. Можно выпечь пудинг в духовке.

Пшеничный хлеб — 200 г или молотые сухари — 150 г, творог — 250 г, сахарный песок — 3 ст. ложки, яблоки — 3—5 шт., яйца — 2 шт., маргарин — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст. ложка.

Пудинг из лапши с яблоками

Муку просеять, вбить в нее яйца, добавить соль, воду, замесить крутое тесто. Разделить тесто на несколько частей, посыпать мукой, свернуть трубкой, сдвинуть на край доски и порезать лапшу острым ножом, разбросав по доске, чтобы подсохла. Вскипятить воду в большой низкой кастрюле, посолить, всыпать в нее лапшу перемешать и варить, покрыв кастрюлю крышкой. Когда лапша сварится, воду процедить, облить лапшу горячей водой и, когда вода стечет, выложить на блюдо. Очищенные и нарезанные яблоки слегка потушить в кастрюле, добавив растительное масло и сахарный песок по вкусу. В лапшу положить $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка. Смазать форму растительным маслом, посыпать сухарями и выложить в нее чередующимися слоями лапшу и тушеные яблоки. Первым и последним слоем непременно должна быть лапша. Запекать пудинг в нежаркой духовке до тех пор, пока он не зарумянится. Готовому пудингу дать остыть, опрокинуть его на блюдо и подавать с любым сиропом.

Мука — 400 г, вода — 6—8 ст. ложек, яйца — 3 шт., яблоки — 500 г, растительное масло — 2 ст. ложки, растительное масло для смазки формы, сахарный песок — 1 стакан, толченые сухари — 1 ст. ложка.

Яблочный пудинг

В кастрюлю налить 300 мл воды, положить в нее сахар, лимонную цедру, порошок корицы и изюм. Довести содержимое до кипения и на слабом огне, непрерывно помешивая, варить до полного растворения сахара. Яблоки очистить от кожуры и, удалив сердцевину, разрезать на четыре части. Опустить яблоки в сахарный сироп и варить, не доводя до кипения, до мягкости. Вылить смесь в мелкую жаропрочную форму.

Просеять муку. Из муки, соли, сливочного масла и холодной воды вымесить тесто мягкой консистенции. Раскатать тесто на хорошо посыпанной мукой доске в овальный пласт толщиной не больше 12 мм. Намазать пласт размягченным маслом, посыпать сверху сахаром и скатать рулетом. Разрезать рулет на семь равных ломтиков и уложить их поверх яблочной начинки. Выпекать в хорошо нагретой духовке при 204°C в течение 25—30 мин (пудинг должен подняться и зарумяниться). Подавать горячим.

Сахар — 200 г, корица — 1 чайная ложка, изюм —

100 г, тертая лимонная цедра — 0,5 чайной ложки, яблоки — 700 г. Для верхнего коржа мука — 225 г, соль (щепотка), масло сливочное (или маргарин) — 3 ст. ложки, размягченное масло или маргарин — 1,5 ст. ложки, сахарный песок — 2 ст. ложки.

Пудинг из тыквы и яблок

С тыквы срезают кожицу, удаляют сердцевину с семенами, нарезают мелкими ломтиками, смешивают с ломтиками яблок, желтками, растертыми с сахарным песком, размягченным сливочным маргарином, корицей, молотыми сухарями, тщательно перемешивают, добавляют взбитые в пену белки и осторожно перемешивают.

Подготовленную массу выпекают в формах, смазанных сливочным маргарином.

350 г тыквы, 300 г яблок, 4 желтка, 80 г сахара, 40 г сливочного маргарина, 200 г ржаных сухарей, 4 белка, 4 г корицы, 20 г маргарина.

Пудинг по-крестьянски

Яйца смешивают с ванильным сахаром, растирают, вводят теплое молоко. Нарезают тонкими кусочками черствую сдобную булку, изюм промывают, варят, хорошо обсушивают и смешивают с кусочками булки. Кусочки булки вместе с изюмом кладут в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заливают молочно-яичной смесью, ставят на водяную баню и варят примерно 1 ч до загустения массы.

Яблоки моют, удаляют сердцевину, разрезают на дольки и, добавив сахар, пропускают в небольшом количестве воды, не допуская сильного разваривания. Часть яблок протирают с отваром и этим соусом поливают пудинг. Оставшиеся яблоки вынимают шумовкой, дают стечь сиропу и используют в качестве гарнира к пудингу.

Пудинг подают на стол горячим. Можно подать и холодным, но в этом случае его не вынимают из формы до полного остывания.

Яйца — 4 шт., молоко — 300 г, сахарный песок — 200 г, яблоки — 2 шт., мука пшеничная — 20 г, сдобная булка — 150 г, изюм — 75 г, сахар ванильный — 0,05 г.

Пудинг из крыжовника

Обильно смазывают маслом форму для выпечки. Чистят крыжовник и кладут его в форму. Муку, сахарную пудру, яйца и теплое молоко (35—36°C) смешивают до получения жидкого теста. Взбивают тесто миксером и выливают в форму. Выпекают в духовке 45 мин при температуре 200°C. Спустя 25 мин закрывают поверхность пудинга влажной плотной бумагой и пекут еще 15—20 мин. Пудинг вынимают, посыпают сахарным песком и подают на стол со сливками.

Яйцо — 3 шт., молоко — 400 г, мука пшеничная — 50 г, сахарная пудра — 110 г, крыжовник — 300 г, сахарный песок — 70 г.

Пудинг ванильный

Пшеничный хлеб нарезать мелкими кусочками и подсушить. Яйца растереть с сахарным песком и молоком, добавить ванильный сахар. Смешать с просушенным хлебом, положить в форму, смазанную маслом, и поставить на водяную баню. Варить не менее 1 ч. Готовый пудинг нарезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 1/2 стакана сахарного песка, 2 яйца, ванильный сахар, 10 г масла для смазки, 15 г сахарной пудры.

Пудинг сырный

Пшеничный хлеб натереть на терке, смешать с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маслом. Посолить, добавить растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешать и полученную массу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Варить на пару в течение 45—60 мин.

200 г пшеничного хлеба, 150 г сыра, 1 стакан молока, 10 г сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу.

Пудинг со сметаной

Толченые сухари из ржаного хлеба смешать со сметаной, сахарным песком и яйцами. Затем всю массу переложить в хорошо смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями кастрюлю (или высокую сковороду) и поставить в горячую духовку на час. После остывания выложить на

блюдо, подать к столу с молоком. Можно добавить в пудинг для аромата лимонную цедру или корицу.

1,5 стакана толченых сухарей из ржаного хлеба, 2 стакана сметаны, 2—3 яйца, 0,5 стакана сахарного песка, 10 г масла для смазывания формы, 15 г панировочных сухарей.

Пудинг со сметаной белковый

Натереть на терке ржаной хлеб, растереть с растопленным маслом, добавить сметану, сахарный песок и взбитые белки. Все смешать и переложить в форму. Варить на пару в течение 1 ч.

2 стакана тертого ржаного хлеба, 30 г растопленного масла, 40 г сметаны, 20 г сахарного песка, 6 яичных белков.

Пудинг со сметаной и пряностями

Тертый ржаной хлеб смешать с растопленным маслом, добавить сметану, желтки, растертые добела с сахаром, толченые корицу и гвоздику, тщательно размешать, влить взбитые в пену белки, все перемешать, выложить в форму и варить на пару в течение 1 ч или выпекать в духовке 25—30 мин.

Готовый пудинг выложить на блюдо и полить сливочным маслом или сметаной.

2 стакана тертого ржаного хлеба, 1/2 стакана растопленного сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, 6 яиц, толченая корица и гвоздика, 20 г сливочного масла или 30 г сметаны для заливки готового пудинга.

Пудинг с морковью и изюмом

Морковь вымыть, сварить до мягкости, очистить и пропустить. В морковное пюре всыпать толченые сухари из пшеничного хлеба. Одновременно желтки, сахар и подогретое масло растереть в пену. В эту массу положить морковное пюре, нарезанные цукаты или изюм, перемешать, добавить соль, взбитые белки и размешать, после чего осторожно выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке в течение 1 ч.

1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба, 1/2 кг моркови, 1/2 стакана сахарного песка, 30 г сливочного масла, 5 яиц, 1/2 стакана изюма или цукатов, соль по вкусу.

Пудинг с пшеничным хлебом

Мякоть тыквы нарезать кубиками, залить молоком и немного проварить. Добавить очищенные и мелко нарезанные яблоки, сахарный песок, хорошо смешать и варить до готовности. Незадолго до окончания варки всыпать натертый на терке пшеничный хлеб, непрерывно помешивая, проварить 5—7 мин. Положить перебранный и ошпаренный кипятком изюм и смешать. Массу охладить до 50—60°С, прибавить яичные желтки, а затем ввести взбитые белки и осторожно перемешать. На смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень выложить массу, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

При подаче нарезать на порции, полить растительным маслом или отдельно подать сметану.

200 г пшеничного хлеба, 700 г тыквы, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 10 средних яблок, 40 г сахарного песка, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, 2 яйца, 10 г растительного масла.

Пудинг картофельный

Картофель очистить, сварить в сливках и протереть через решето вместе со сливками. Прибавить натертый на терке пшеничный хлеб, сахарный песок, соль и желтки. Все тщательно смешать, добавить взбитые в пену белки и еще раз размешать, после чего массу переложить в подготовленную форму и запечь. Готовый пудинг подать на стол со сливками.

2 стакана тертого пшеничного хлеба, $\frac{1}{2}$ кг картофеля, 2 стакана сливок, 20 г сахарного песка, 4 яйца, соль по вкусу.

Пудинг из хлеба с черносливом

Срезать с пшеничного хлеба корки, нарезать его ломтиками, залить молоком и оставить примерно на 30 мин. Размокшие ломтики хлеба размешать ложкой, соединить с растертой смесью из сливочного масла, сахарного песка и яичных желтоков, добавить измельченный чернослив без косточек. Ввести взбитый в пену белок, переложить массу в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму, сверху посыпать панировочными сухарями. Запечь в духовке (30—40 мин). Подать на стол с клюквенным или смородинным соусом.

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 2 яйца, 20 г сахарного песка, 10 г сливочного масла, 20 г измельченного чернослива без косточек, 20 г панировочных сухарей.

Пудинг из манной крупы с черносливом

Варят густую манную кашу на молоке. Чернослив тщательно промывают, варят в воде с добавлением лимонной кислоты до полуготовности и, удалив косточки, мелко нарезают. Чернослив и желтки кладут в кашу. В полученную массу вводят взбитые белки, перемешивают, раскладывают в смазанные маслом формы и запекают в духовке. При подаче пудинг поливают абрикосовым соусом.

Яйцо — 3 шт., крупа манная — 100 г, чернослив — 120 г, сахарный песок — 75 г, молоко — 350 г, масло сливочное — 30 г, соус абрикосовый — 250 г, кислота лимонная — 0,05 г.

Пудинг из моркови, чернослива, яблок и сухарей

Яблоки моют, чистят, затем нарезают мелкой соломкой и припускают. Чернослив тщательно промывают, замачивают на 1—1,5 ч, варят, удаляют косточки и нарезают мелкими кусочками. Подготовленные продукты смешивают с растертыми с сахаром желтками, молотыми ванильными сухарями и корицей. Все хорошо размешивают, вводят в смесь взбитые белки. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом, и запекают.

Яйцо — 4 шт., яблоки — 150 г, морковь — 150 г, чернослив — 50 г, сухари ванильные 200 г, молоко — 350 г, масло сливочное — 50 г, корица — 3 г.

Пудинг из манной крупы с морковью, яблоками и сливами

Морковь мелко шинкуют или натирают, прогревают с жиром 5—6 мин. Затем добавляют сахар, очищенные от сердцевины и кожицы мелко нарезанные яблоки и свежие сливы без косточек и прогревают еще 5—6 мин. Заваривают жидкую манную кашу на воде с молоком, проваривают на слабом огне до загустения, снимают с плиты, добавляют морковь с яблоками и сливами, растертый с сахаром яичный желток, соль, размешивают, добавляют взбитый в пену яичный белок и осторожно перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, сверху присыпают сахаром и запекают в духовке. Подают, разрезав на порции и полив фруктово-ягодным сиропом.

200 г манной крупы, 700 мл молока, 150 г моркови, 150 г яблок, 100 г слив, 50 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 10 г молотых сухарей, 200 г фруктово-ягодного сиропа.

Пудинг яичный

Растирают желтки с солью, постепенно добавляя по одной ложке сметану и муку. Взбивают белки и добавляют тертый сыр. Всю смесь тщательно перемешивают, выливают в кастрюлю с выложенным бумагой дном, хорошо обмазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями. Кастрюлю с пудингом закрывают крышкой и варят на пару в течение часа. Подают пудинг с растопленным сливочным маслом.

Яйцо — 7 шт., сметана — 500 г, мука пшеничная — 350 г, сыр — 250 г, соль по вкусу.

Пудинг из творога и овощей

Сварить манную кашу. Морковь и цветную капусту потушить с небольшим количеством молока и сливочного масла. В приготовленную кашу положить протертый творог, тушеные овощи, сахар, соль, желтки, все перемешать, добавить взбитые яичные белки. Выложить в форму, смазанную жиром, поверхность массы смазать яйцом. Запечь пудинг в духовке. Подать, полив сметаной.

100 г нежирного творога, 3 ст. ложки манной крупы, 1 стакан молока, 50 г цветной капусты, 1/2 моркови, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, соль по вкусу.

Пудинг из творога и риса

Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, затем смешать с протертым творогом, добавить яйца и сахар. Полученную массу выложить на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке. При подаче полить сметаной.

1/3 стакана риса, 100 г нежирного творога, 2/3 яйца, 1 чайная ложка сахара, 2 ст. ложки сметаны, 1 чайная ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Пудинг из капусты с рисом

Капусту отваривают и протирают. Смешивают с отварным (жестковатым) рисом, маслом, молоком, сырыми яйцами, добавляют изюм, сахар и соль по вкусу. Хорошо перемешивают, кладут в смазанную маслом форму, сверху посыпают измельченными сухарями и запекают в духовке. Подают, полив сметаной и посыпав сахаром.

600 г капусты, 120 г риса, 100 мл молока, 4 яйца, 80 г топленого или сливочного масла, 100 г изюма, 20 г белых молотых сухарей, сахар, соль.

Пудинг из моркови с морской капустой и изюмом

Морскую капусту отварить. Морковь мелко нарезать, слегка пассеровать, а затем пропустить в молоке с добавлением воды до готовности. Жидкость выпарить и морковь вместе с морской капустой дважды пропустить через мясорубку. Сварить на молоке густую манную кашу, соединить ее с морской капустой, морковью, добавить растертые с сахаром яичные желтки, перебранный и промытый изюм, добавить в 2—3 приема взбитые яичные белки и осторожно вымешать. Массу положить в смазанную жиром, посыпанную молотыми сухарями форму или на глубокий противень, смазать поверхность яйцом, смешанным со сметаной, и запечь в духовом шкафу.

1 кг моркови, 0,5 л молока, 3—4 ст. ложки масла, 150—200 г вареной морской капусты, 3—4 яйца, 3—4 ст. ложки сахара, 50—100 г изюма, 3—4 ст. ложки манной крупы, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ст. ложка сметаны.

Пудинг сухарный с морской капустой

Яичные желтки растереть с сахарным песком, развести холодным молоком, добавить мелко разломанные ванильные сухари и все перемешать. Когда сухари достаточно размокнут и разбухнут, добавить сваренную и измельченную в мясорубке морскую капусту, промытый изюм, все хорошо перемешать, добавить в два-три приема взбитые яичные белки, осторожно перемешать сверху вниз. Заполнить массой смазанную маслом форму на $\frac{3}{4}$ ее объема и запечь пудинг в духовом шкафу. Когда пудинг сделается упругим и будет отставать от краев, вынуть его из шкафа

и дать немного остить; выложить на блюдо и подать горячим. Отдельно подать сладкий фруктовый соус.

200—250 г ванильных сухарей, 100 г вареной морской капусты, 400 г молока, 3—4 яйца, 100 г сахара, 100 г изюма, 1 ст. ложка масла.

Рисовый пудинг с яблоками

Очищенные яблоки разрезать на 4 части, удалить сердцевину. Кожицу и семенную коробку проварить в воде и отвар процедить. Замоченный рис сварить в яблочном отваре, добавив сахар и соль. Рис сварить до полуготовности, добавить масло, яйца, кардамон и перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее половину риса, затем яблоки, а сверху — оставшийся рис. Запекать кашу в жарочном шкафу до появления на поверхности румяной корочки.

300 г риса, 3 стакана воды, 2 ст. ложки масла, кардамон на кончике ножа, 4 средних яблока, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка панировочных сухарей, соль по вкусу.

Морковь жареная с яйцами

Очищают морковь, крупно нарезают и отваривают в подсоленной воде. Сливают воду, морковь мелко рубят и обжаривают в масле. Взбивают яйца и смешивают с жареной морковью, солят по вкусу, посыпают молотым перцем и обжаривают. Подают в горячем виде.

Яйцо — 2 шт., морковь — 250 г, масло сливочное — 50 г, перец и соль по вкусу.

Перец, фаршированный яйцами

Яйца, сваренные вскрутою, мелко рубят и смешивают с мелко нарезанным репчатым луком, солью, уксусом, горчицей и майонезом. Этой начинкой фаршируют подготовленные сырье стручки перца. Прежде чем закрыть перец «крышкой», на него кладут кружок помидора или ломтик огурца, затем украшают зеленью петрушки. Подают к столу с майонезом.

Яйцо — 1 шт., 200 г перца, лук репчатый — 15 г, помидоры — 10 г, уксус 3 %-ный, горчица, майонез, соль по вкусу.

Перец, запеченный с яйцами

Перец пекут, очищают от кожицы, семян и нарезают. Подготовленный перец обжаривают в жире, кладут на противень, посыпают тертой брынзой. Затем делают в перце углубление, выпускают туда яйцо, посыпают солью, черным перцем, сбрызгивают растительным маслом и запекают в духовке.

Яйцо — 1 шт., перец сладкий — 200 г, масло растительное — 20 г, брынза — 20 г, жир кулинарный — 20 г, соль по вкусу.

Запеканка из яиц, сыра и овощей

Яйца, мелко нарубленный лук, зеленый горошек, соль, молотый перец взбивают в однородную массу, постепенно добавляя молоко. Выливают массу в смазанную растительным маслом сковороду, посыпают тертым сыром и запекают в жарочном шкафу в течение 15—20 мин.

Яйцо — 3 шт., сыр — 150 г, консервированный зеленый горошек — 40 г, лук репчатый — 60 г, масло растительное — 20 г, молоко — 100 г, перец и соль по вкусу.

Кабачки с яйцами

1-й вариант. Очищенные и нарезанные кабачки солят, обваливают в муке, обжаривают с обеих сторон на сковороде с разогретым маслом, заливают взбитыми яйцами и запекают 5—8 мин.

Подают кабачки, посыпав зеленью петрушки. Простоквашу и чеснок подают отдельно.

Яйцо — 2 шт., кабачки — 120 г, мука пшеничная — 10 г, масло топленое — 20 г, простокваша — 50 г, чеснок — 2 г, соль и зелень петрушки по вкусу.

2-й вариант. Кабачки нарезают соломкой, добавляют сваренные вскрутою рубленые яйца, зеленый горошек вместе с отваром, соль, перец. Смесь доводят до кипения. При подаче добавляют в кабачки майонез и зелень петрушки.

Яйцо — 2 шт., кабачки — 250 г, консервированный зеленый горошек — 40 г, зелень петрушки — 10 г, майонез — 30 г, перец и соль по вкусу.

Тыква с омлетом

Тыкву, нарезанную кусочками, обваливают в муке и обжаривают сначала на сковороде, а потом в духовке до мягкости.

Готовят яичную смесь для омлета (яйца, молоко, соль), добавляют в нее мелко нарезанную зелень укропа, заливают этой смесью готовую тыкву и на 5—7 мин ставят в духовку. Сразу же подают на стол.

Яйцо — 2 шт., тыква — 200 г, мука пшеничная — 30 г, молоко — 80 г, масло сливочное или маргарин — 20 г, соль, перец, зелень по вкусу.

Пюре из зеленого горошка с яйцами

Зеленый горошек отваривают в подсоленной воде и проваривают через сито. Пюре поливают разогретым маслом и постепенно вводят в него два взбитых белка. Пюре выкладывают на блюдо и украшают яйцами, сваренными «в мешочек», без скорлупы. Яйца поливают разогретым маслом и посыпают молотым красным перцем.

Яйцо — 4 шт., зеленый горошек — 250 г, масло сливочное — 25 г, перец красный, соль по вкусу.

Яичница с репчатым луком

1-й вариант. Разогревают на сковороде масло или маргарин, кладут на нее нарезанный лук и поджаривают до золотистого цвета. Затем добавляют в массу 30 г воды и тушат в течение 5 мин, после чего делают в луковой массе углубление и в каждое выливают по яйцу, солят и жарят до готовности яиц.

Яйцо — 2 шт., лук репчатый — 200 г, масло сливочное или маргарин — 50 г, вода — 30 г, соль по вкусу.

2-й вариант. Репчатый лук и коренья петрушки мелко рубят, смешивают с растительным маслом, кладут на смазанную маслом разогретую сковороду, на них осторожно, так, чтобы желток был целым, разбивают яйца и на сильном огне жарят яичницу.

Яйцо — 6 шт., лук репчатый — 60 г, масло растительное — 20 г, коренья петрушки — 10 г, соль по вкусу.

Яичница в помидорах

Выбирают зрелые, не очень крупные помидоры. Срезают верхушки и осторожно с помощью ножа удаляют сердцевину.

В каждый помидор кладут половину чайной ложки топленого масла, соль и черный перец по вкусу. Затем в каждый помидор выпускают по одному яйцу и укладывают помидоры на сковороду, смазанную маслом. Сковороду ставят в духовой шкаф на 20—25 мин.

Яйцо — 2 шт., помидоры — 80 г, масло топленое — 20 г, перец и соль по вкусу.

Яичница с помидорами

Отбирают очень крупные крепкие помидоры. Нарезают их кружочками толщиной 1 см. Кладут на горячую сковороду с разогретым маслом, солят и поджаривают, не переворачивая и не перемешивая. На каждый кружок помидора выпускают по одному яйцу, солят. Сковороду держат на огне до свертывания белка.

Яйцо — 2 шт., помидоры — 80 г, масло топленое — 20 г, перец и соль по вкусу.

Яйца в сметане

На сковороду кладут сметану, выпускают яйца, сбрызгивают сливочным маслом, ставят в духовку. Когда масса немного запечется, посыпают тертым сыром, запекают до готовности и подают на сковороде.

Яйцо — 2 шт., сметана — 100 г, масло сливочное — 20 г, сыр — 10 г, соль по вкусу.

Глазунья для гурманов

Разогревают на сковороде масло или маргарин, после чего добавляют сметану. Когда сметана закипит, вбивают в нее яйца, солят, посыпают тертым сыром и доводят яйца до готовности. Подают на сковороде.

Яйцо — 2 шт., масло топленое или маргарин — 10 г, сметана — 25 г, сыр — 10 г, соль по вкусу.

Яичница по-французски

Яйца смешивают с мелко нарезанной зеленью укропа, солью, молотым перцем, выливают смесь в сковороду с разогретым растительным маслом. Когда одна сторона яичницы хорошо пожарится, на середину ее кладут тертый сыр. Яичницу свертывают трубочкой и слегка поджаривают.

Яйцо — 2 шт., сыр — 60 г, зелень укропа — 10 г, масло растительное — 20 г, перец и соль по вкусу.

Яичница по-деревенски

Очищенный картофель нарезают тонкими кружочками. Яйца смешивают с молоком, хорошо размешивают, солят. Картофель кладут в кастрюлю или глубокую сковороду, заливают смесью яиц с молоком, ставят в духовку и запекают до готовности картофеля.

Омлет натуральный

Яйца взбивают в чашке с молоком и солью. Разогревают на сковороде масло, выливают массу на сковороду, прикрывают крышкой и жарят на небольшом огне, приподнимая края омлета ножом. Посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Яйцо — 2 шт., молоко — 60 г, масло сливочное — 20 г, зелень петрушки — 5 г, соль по вкусу.

Омлет с луком и хлебом

Мелко нарезают лук, кладут его в миску, солят, добавляют сливочное масло, посыпают перцем, ставят в нагретую духовку и запекают до полуготовности. Сырые яйца смешивают с молоком, добавляют тертый мякиш хлеба и испеченный лук. Все выкладывают на сковороду, смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями, запекают в духовке. Готовый омлет опрокидывают на горячее блюдо и подают с каким-либо соусом.

Яйцо — 2 шт., хлеб пшеничный — 100 г, молоко — 80 г, лук репчатый — 25 г, масло сливочное — 25 г, сухари панировочные — 5 г, перец и соль по вкусу.

Омлет с сыром

Мякоть хлеба размачивают в молоке, разминают, добавляют сырье яйца, все хорошо взбивают ложкой, всыпают тертый сыр, солят, перемешивают, выливают на горячую сковороду с маслом и жарят, как натуральный омлет. Чтобы омлет получился пышным, половину белков отделяют, взбивают в пену и перед запеканием смешивают с приготовленной массой.

Яйцо — 2 шт., сыр — 30 г, хлеб пшеничный — 40 г,

молоко — 40 г, масло сливочное или маргарин — 15 г, соль по вкусу.

Омлет с сыром и зеленым горошком

1-й вариант. Сыр, натертый на мелкой терке, смешивают с яйцами, постепенно вливают в смесь молоко, добавляют соль и взбивают миксером до получения однородной массы. В смазанную растительным маслом разогретую чугунную сковороду выливают приготовленную смесь, добавляют зеленый горошек и запекают в жарочном шкафу 15—20 мин.

Яйцо — 2 шт., сыр — 50 г, молоко — 80 г, консервированный зеленый горошек — 30 г, масло растительное — 20 г, соль по вкусу.

2-й вариант. Сыр натирают, соединяют с яйцами, мукой, зеленым горошком, тщательно взбивают и выливают на горячую сковороду, смазанную маслом. Омлет поджаривают с обеих сторон и подают горячим.

Яйцо — 2 шт., сыр — 60 г, молоко — 50 г, консервированный зеленый горошек — 30 г, мука пшеничная — 10 г, масло сливочное — 20 г, соль по вкусу.

Омлет по-болгарски

Взбивают яйца, смешивают с тертой брызой, молоком и поджаривают в сливочном масле только с одной стороны. После этого омлет складывают пополам и подают на теплой тарелке.

Яйцо — 2 шт., брынза — 40 г, молоко — 30 г, масло сливочное — 10 г.

Омлет с огурцами

Яйца, молоко, соль, натертые свежие огурцы смешивают и взбивают миксером до получения однородной массы. В смазанную маслом и разогретую сковороду выливают подготовленную массу и запекают в духовке в течение 15—20 мин. Готовый омлет оформляют зеленым горошком.

Яйцо — 2 шт., молоко — 40 г, масло сливочное — 30 г, консервированный зеленый горошек — 60 г, огурцы — 80 г, соль.

Омлет с крапивой

Яйца взбивают и смешивают с мелко нарубленными промытыми листьями крапивы. Вливают молоко, солят, размешивают. Жарят, как натуральный омлет.

Яйцо — 2 шт., крапива — 100 г, молоко — 60 г, соль по вкусу.

Кальмары в томатном соусе с овощами и сметаной

Лук репчатый мелко нарезать. Морковь, петрушку (корень) нарезать тонкими кружочками или полукружочками. Овощи пассеровать на растительном масле до готовности. В томатный сок (половина нормы) влить 0,5 стакана воды, добавить пассерованные лук и коренья, довести до кипения и на слабом огне при медленном кипении проварить овощи 5—10 мин; добавить нарезанных квадратиками кальмаров и варить при слабом кипении не более 5 мин. Пассеровать на растительном масле пшеничную муку, охладить, развести ее остальным томатным соком до образования соуса густой консистенции, соединить с кальмарами, добавить сметану, довести до кипения, проварить 3—5 мин и посолить. Подавать с различными гарнитурами, посыпав мелко нарезанной зеленью.

600—700 г филе кальмаров, 0,5 л томатного сока, 3—4 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки пшеничной муки, 4—5 ст. ложек сметаны, 75—80 г растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Кальмары с луком и чесноком

Сваренных кальмаров охладить, нарезать соломкой, залить приготовленным томатным соусом, довести до кипения и проварить 3—5 мин. При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Приготовление соуса. Репчатый лук мелко нарезать и пассеровать на растительном масле до полной готовности. Добавить томат-пюре и пассеровать смесь на слабом огне 8—10 мин; добавить разведенную бульоном пассерованную пшеничную муку, довести до кипения, добавить соль, молотый перец и проварить на слабом огне 10—15 мин. В конце варки добавить мелко нарубленный чеснок.

750—900 г филе кальмаров, 2—3 головки репчатого лука, 3—4 ст. ложки растительного масла, 2—3 ст. ложки

томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2—3 зубчика чеснока.

Кальмары, тушенные в сметане

Кальмары нарезать соломкой, брусками или мелкими кубиками, посыпать солью, молотым перцем, перемешать с просеянной мукой, положить в сито и встряхиванием отделить лишнюю муку. Обжарить кальмаров при помешивании до образования светло-золотистой корочки. Переложить обжаренных кальмаров в кастрюлю, добавить пассерованный до готовности репчатый лук, влить сметану, горячую воду, добавить соль, закрыть крышкой и тушить 20—30 мин на слабом огне. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью. Гарнир можно приготовить из картофеля, капусты, бобовых, круп, макаронных изделий.

750—800 г филе кальмаров, 1—4 головки репчатого лука, 4—5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки пшеничной муки, 0,5 стакана воды, соль, молотый перец, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Кальмары, обжаренные с макаронами

На разогретую с жиром глубокую сковородку положить тонко нарезанный репчатый лук, слегка обжарить, добавить пропущенных через мясорубку вареных кальмаров и обжарить, помешивая до готовности лука. Соединить обжаренных кальмаров с луком и отварными горячими макаронами, хорошо перемешать и хорошо прогреть в духовом шкафу. При подаче полить маслом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

500—600 г филе кальмаров, 3—4 ст. ложки масла, 350 г макарон, 4—5 головок репчатого лука, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Кальмары с обжаренными помидорами, луком и яйцом

Репчатый лук пассеровать до готовности. На разогретую с жиром сковороду положить мелко нарезанные свежие помидоры и на слабом огне, помешивая, обжарить до окрашивания жира в оранжево-красный цвет. Добавить нарезанных соломкой вареных кальмаров, пассерованный репчатый лук, бульон от вареных кальмаров в таком количестве, чтобы кальмары были полностью покрыты, и тушить

смесь на слабом огне, часто помешивая. Когда жидкость выкипит до $\frac{3}{4}$ первоначального объема, влить подсоленные, предварительно взбитые яйца и дать смеси прокипеть до образования нежной яичной кашицы. Затем варку прекратить и дать постоять блюду 5—10 мин. Подавать в сковороде, посыпав мелко нарезанной зеленью.

600—700 г филе кальмаров, 4—5 головок репчатого лука, 8—10 свежих помидоров, 5—6 ст. ложек растительного масла, 6—7 яиц, соль, зелень.

Тефтели из кальмаров и риса

Сварить густую вязкую рисовую кашу, используя бульон от сваренных кальмаров. Лук репчатый мелко нарезать, пассеровать на масле до готовности. Отдельно пассеровать томат-пюре до окрашивания жира в оранжево-красный цвет. Вареных кальмаров пропустить через мясорубку, соединить с рисовой кашей, добавить подготовленный лук, томат-пюре, сырье яйца, мелко нарезанную зелень петрушки; сформовать тефтели, придав им форму шариков (30—40 г), запанировать в просеянной пшеничной муке, смочить в яйце, запанировать в молотых сухарях. Обжарить в большом количестве жира (во фритюре). Обсушить в духовом шкафу. При подаче полить маслом или томатным соусом.

500—600 г филе кальмаров, 200—250 г риса, 3—4 головки репчатого лука, 3 ст. ложки масла, 1,5—2 ст. ложки пшеничной муки, 1—1,5 ст. ложки томата-пюре, 2—3 яйца, 2—3 чайные ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, 75 г жира для фритюра, 500 г соуса.

Примечание. При обжаривании тефтелей во фритюре соотношение жира и тефтелей должно быть 4:1. (Предусмотренные 75 г жира расходуются на всю партию тефтелей).

Салака, запеченная с яйцами

Салаку разделяют и обжаривают с обеих сторон. Муку растирают и соединяют с яйцами и водой или бульоном. Полученной смесью заливают обжаренную рыбу и запекают. При подаче посыпают зеленым луком.

Яйцо — 2 шт., салака свежая — 200 г, бульон рыбный — 500 г, масло сливочное — 25 г, мука пшеничная — 25 г, масло топленое — 15 г, лук зеленый — 10 г, соль по вкусу.

Салака, жаренная с яйцами

Салаку разделяют, солят, смачивают в смеси яиц и муки и обжаривают с обеих сторон в жире. Подают с отварным картофелем, картофельным пюре или тушеным горохом.

Яйцо — 2 шт., салака свежая — 500 г, мука пшеничная — 25 г, жир кулинарный — 30 г, соль по вкусу.

Рыбные котлеты в яичном соусе

Рыбу разрезают на 6—8 кусков, кладут в кастрюлю, добавляют перец, лавровый лист, гвоздику, морковь, лук, заливают водой и доводят до кипения. Уменьшают огонь, закрывают кастрюлю и варят на слабом огне до готовности. Рыбу вынимают, кладут в картофельное пюре с петрушкой, солят, перчат, размешивают до получения однородной массы. Формуют котлеты, панируют их мукой с солью и перцем, затем во взбитом яйце и сухарях, обжаривают во фритюре или масле до появления корочки. Подают с соусом.

Для приготовления соуса растапливают маргарин, смешивают его с мукой и рыбным бульоном на огне, постепенно доливая молоко до получения однородной массы. Доводят соус до кипения, все время помешивая, варят до загустения, после чего добавляют яйца, перец и соль.

Яйцо — 2 шт., треска — 450 г, пюре картофельное — 450 г, сухари панировочные — 40 г, жир для фритюра — 100 г, морковь — 80 г, лук репчатый — 30 г, зелень петрушки — 10 г, перец, лавровый лист, гвоздика и соль по вкусу.

Для соуса: яйцо — 2 шт., молоко 275 г, мука — 25 г, маргарин столовый — 25 г, перец и соль по вкусу.

Рыба, тушенная в томате с овощами

Подготовленные тушки щуки, трески, макрели, карася предварительно обрабатывают 3 %-ным уксусом, или лимонной кислотой, или соком лимона для удаления специфического запаха.

Тушки пластируют, нарезают порционными кусками с кожей без костей и укладывают в сотейник или глубокий противень на слой овощей, доведенных до полуготовности, затем чередуют слой рыбы со слоем овощей.

После закипания сотейник или глубокий противень переносят в духовку, где рыба доводится до полной готовности.

Щука (треска, ставрида, карась океанический крупный) — 500 г, морковь — 2 шт., петрушка, сельдерей по вкусу, лук репчатый 1 головка, томат-пюре — 30 г, масло растительное — $\frac{1}{4}$ стакана, бульон — 1 стакан, сахар — 10 г, гвоздика и соль по вкусу.

Рыба, тушенная с баклажанами и свежими помидорами

Подготовленную рыбку нарезают кусочками по 20—25 г, солят, посыпают перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон на растительном масле. Свежие помидоры нарезают дольками и также обжаривают.

На дно смазанного маслом сотейника укладывают подготовленные баклажаны (нарезанные мелкими кубиками, без кожицы и семян), сверху кладут рыбку, помидоры, добавляют растительное масло, рыбный бульон и, закрыв сотейник крышкой, ставят его в духовку.

Подают рыбку вместе с тушенными овощами и соусом, посыпают зеленью. Отдельно подают гарнир — рассыпчатую рисовую кашу, отварной или тушеный картофель.

Хек серебристый (налим морской, мерланг, ледяная рыба, путассу, минтай) — 500 г, мука пшеничная — 15 г, баклажаны — 250 г, помидоры — 2 шт., масло растительное — 20 г, перец молотый и соль по вкусу, соус — 400 г.

Рыба, тушенная со сладким перцем и луком

Мелкую рыбку используют целиком, крупную нарезают порционными кусками с кожей без костей. Подготовленную рыбку солят, посыпают перцем, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон на растительном масле.

Подготовленный репчатый лук и сладкий перец шинкуют. Затем лук пассеруют на сковороде до светло-золотистого цвета, добавляют к нему шинкованный перец и пассеруют еще 5—10 мин, после чего вводят очищенные от кожицы помидоры или томат-пюре. Пассерованные овощи укладывают в сотейник, помещают на них обжаренную рыбку, заправляют солью, сахаром, молотым перцем, вливают сваренный из отходов рыбный бульон (на $\frac{1}{3}$ объема продуктов), добавляют растертый с солью чеснок и тушат при слабом нагреве в духовке в течение 30—40 мин.

При подаче в тарелку кладут рыбку вместе с соусом и овощами, с которыми она тушилась, и посыпают мелко

шинкованной зеленью. На гарнир подают отварной картофель.

Скумбрия (минтай, баттерфиш) — 500 г, лук репчатый — 3 головки, перец стручковый сладкий — 2 шт., помидоры свежие — 2 шт. или томат-пюре — 30 г, масло растительное — $\frac{1}{4}$ стакана, чеснок — 2—3 долеки, перец черный молотый и соль по вкусу, соус — 400 г.

Карп жареный

Порционные куски рыбы, нарезанные с кожей и костями, или филе без кожи и костей посыпать солью, перцем. Запанировать в муке, положить на сковороду с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Готовую рыбку полить маслом и подать с жареным картофелем, рассыпчатой гречневой или другой кашей, заправленной топленым маслом. В гречневую кашу можно добавить крутое рубленое яйцо.

Это блюдо можно приготовить из сазана, трески, карася, судака, щуки, сома, налима.

Рыба — 1000 г, мука — 100 г, масло растительное или топленое — 150 г, соль, перец, зелень по вкусу.

Рыба, жаренная с луком

Рыбу разделать, вымыть в холодной воде, обсушить, посыпать солью и перцем и запанировать в муке. Подготовленную рыбку вместе с тонко нарезанным репчатым луком поджарить на растительном масле и подать с жареным картофелем или мамалыгой. Перед подачей посыпать зеленью петрушкой.

Это блюдо можно приготовить из ледяной, скумбрии, хека.

Рыба — 1000 г, мука — 100 г, лук — 500 г, масло топленое или растительное — 100 г, соль, зелень, специи по вкусу.

Биточки или котлеты из рыбы

Для котлетной массы можно использовать любую свежую или хорошо вымоченную соленую рыбку, филе или мороженую рыбку. Рыба не должна быть костистой.

Рыбу разделать на чистое филе без кожи и костей и пропустить через мясорубку два раза с вымоченным белым хлебом (без корки), добавить молоко, яйцо, соль, молотый перец.

В котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить говяжий, свиной жир или сливочное масло (50—100 г жира на 1000 г мякоти). Если используют животный жир, то его вместе с рыбой пропускают через мясорубку; сливочное масло просто смешивают с готовой котлетной массой. Вместо жира в котлетную массу можно добавить готовую вареную рыбку, пропущенную через мясорубку (200—300 г). Из подготовленной котлетной массы сформовать биточки или котлеты, запанировать их в сухарях и жарить на растительном масле минут 15 до готовности. Подать с любым гарниром и соусом.

Это блюдо можно приготовить из хека серебристого, filet скумбрии, трески, морского окуня.

Рыба — 1000 г, хлеб белый пшеничный — 200 г, молоко — 100 г, яйца — 1 шт., масло растительное — 150 г, соль, перец черный молотый по вкусу.

Котлеты из соленой сельди

Сельдь вымочить в молоке, снять кожу и удалить кости. Готовое филе пропустить два раза через мясорубку вместе с вымоченным в воде или молоке белым хлебом. В фарш добавить сырье яйца, густую сметану и нарезанную зелень укропа. Тщательно перемешать, сформовать котлеты, смастить яйцом, запанировать в белых сухарях и жарить на топленом масле до готовности.

Сельдь — 1000 г, молоко — 1000 г, батон белый — 1/4 шт., яйца — 2 шт., сметана — 100 г, масло топленое — 150 г, зелень укропа — 25 г, сухари белые молотые — 100 г, соль, специи по вкусу.

Треска, тушенная с хреном

На дно глубокого сотейника (или эмалированной кастрюли), смазанного сливочным маслом, насыпать тонким слоем натертый на терке хрен, уложить слой сырой рыбы, снова насыпать тертый хрен и так — два-три слоя. Залить рыбку бульоном с небольшим количеством уксуса, соли и тушить на плите или в духовке в течение часа, закрыв посуду крышкой. После этого осторожно слить часть бульона и на нем приготовить сметанный соус, добавить сливочное масло и залить рыбку полученной смесью. Тушить 15—20 мин. Подать с отварным картофелем. Украсить зеленью.

Рыба — 1000 г, хрен — 200 г, уксус 3 %-ный — 50 г,

сметана — 150 г, мука — 25 г, масло сливочное — 100 г, соль, зелень, специи по вкусу.

Треска, тушенная с капустой

Порционные куски рыбы с костями или без костей, но с кожей посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на растительном или топленом масле. В тушеную капусту добавить томатный соус, немного отпаренного тмина и перемешать. В кастрюлю или сотейник положить слой подготовленной капусты, сверху — слой обжаренной рыбы, который, в свою очередь, покрыть слоем капусты. Таким образом наполнить посуду до верха. Полить томатным соусом и тушить в духовке в течение часа.

При подаче положить на тарелку кусок рыбы и покрыть его капустой. Можно полить небольшим количеством соуса, посыпать зеленью петрушек, укропа или зеленым луком.

Рыбу, обжаренную на подсолнечном масле, можно подать как в горячем, так и в холодном виде.

Рыба — 1000 г, мука — 25 г, масло растительное или топленое — 100 г, капуста тушеная — 1000 г, соус томатный — 200 г, соль, перец, зелень по вкусу.

Треска, тушенная со щавелем

Подготовленные куски рыбы посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном или оливковом масле. Лук нашинковать и обжарить в масле, затем добавить листья подготовленного щавеля, растертым с солью чесноком, разрезанные на дольки помидоры. Все аккуратно перемешать и потушить.

Жареную рыбку уложить в глубокий сотейник или на противень, залить подготовленной из овощей и зелени смесью, разровнять поверхность и тушить, не накрывая крышкой, в слабо нагретой духовке или в закрытой посуде на плите в течение часа.

Подать в горячем или холодном виде. При подаче кусок рыбы покрыть щавелевой массой, сверху положить прокипяченные в воде маслины и ломтик лимона вместе с кожурой.

Это блюдо можно приготовить из камбалы, ставриды, сома и других видов рыб.

Рыба — 1000 г, мука — 25 г, масло растительное — 100 г, щавель — 1000 г, помидоры — 250 г, лук — 75 г, соль, чеснок, лимон, перец по вкусу.

Треска, тушенная с луком в молоке

Подготовленное филе рыбы без костей, но с кожей нарезать по два куска на порцию, посыпать солью, перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить на растительном масле. На дно кастрюли или в сотейник уложить слой сырого нарезанного кольцами лука, затем куски обжаренной рыбы, снова слой лука. Все залить горячим кипяченым молоком и тушить при слабом кипении в течение 45—50 мин.

Подать с отварным картофелем или рассыпчатой рисовой кашей. Рыбу посыпать петрушкой или укропом. Можно подавать и в горячем, и в холодном виде.

Рыба — 1000 г, мука — 50 г, масло растительное — 150 г, лук репчатый — 300 г, молоко — 500 г, соль, зелень, специи по вкусу.

Карп, тушенный в пиве с пряностями

Подготовленную рыбу (крупную нарезают на куски, а мелкую используют целиком, но без головы) посыпать солью, черным и душистым молотым перцем, сбрызнуть уксусом и поставить в холодное место на 40—50 мин.

В посуду влить пиво, довести до кипения, положить небольшой кусочек сливочного масла, а когда оно растопится — рыбу со специями и уксусом. Добавить протертый через решето черствый белый хлеб, мелкий изюм без косточек, натертую лимонную цедру, поместить в духовку и тушить в закрытой посуде 30—40 мин.

Подать можно в горячем или холодном виде (если подают в холодном виде, то готовят на подсолнечном масле). При подаче полить соусом и посыпать зеленью. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре.

Карп — 1000 г, уксус 3 %-ный — 45 г, масло сливочное — 50 г, пиво — 300 г, хлеб пшеничный — 150 г, изюм — 50 г, цедра лимонная — 0,6 г (с $\frac{1}{2}$ лимона), соль, специи по вкусу.

Салака, тушенная целиком

Свежую салаку почистить, выпотрошить, промыть, посолить и уложить в два ряда брюшками вверх в смазанный жиром сотейник или казанок. Каждый ряд покрыть слоем нашинкованного репчатого лука, поперчить, добавить лавровый лист и полить маслом. Рыбу залить водой или рыбным

бульоном с уксусом, накрыть крышкой и тушить в духовке 1—1,5 ч. Подать с отварным картофелем или фасолью.

Рыба — 1000 г, лук репчатый — 150 г, масло растительное — 100 г, уксус — 50 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Ставрида в соусе из щавеля

Подготовленные куски рыбы запанировать в муке и обжарить до образования румяной корочки. Обжаренную рыбу уложить в казанок или в сотейник в один ряд, залить щавелевым соусом и тушить при слабом кипении 40—50 мин.

Для приготовления соуса в рыбный бульон или воду добавить спассерованный лук, томат-пюре, целые листья щавеля (без черешков), зелень петрушки, растертый с солью чеснок и все тушить 10—15 мин. Подать рыбу с отварным или жареным картофелем, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленью петрушки.

Рыба — 1000 г, мука пшеничная — 100 г, масло растительное — 150 г, лук репчатый — 200 г, томат-пюре — 100 г или томат-паста — 50 г, щавель — 500 г, соль, зелень петрушки, чеснок, специи по вкусу.

Треска, запеченная с яйцами и молоком

Порционный кусок трескового филе посыпать солью и перцем, запанировать в муке и поджарить на топленом масле.

Жареную рыбу поместить на сковороду, вокруг разложить поджаренный картофель, добавить спассерованный лук, залить смесью из яиц, муки и молока и запечь.

Рыба — 1000 г, мука — 100 г, масло топленое — 100 г, лук репчатый — 100 г, яйца — 2 шт., молоко — 100 г, картофель — 1000 г, соль, перец по вкусу.

Рыба, запеченная в крошках белого хлеба

Филе рыбы без костей, но с кожей нарезать по 2—3 кусочка на порцию, запанировать в муке, окунуть во взбитые с растительным маслом белки и запанировать в крошках белого хлеба. Положить рыбу на сковороду, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подать с жареным картофелем и томатным соусом, посыпать зеленью.

Это блюдо можно приготовить из любой малокостистой рыбы.

Рыба — 1000 г, мука — 50 г, масло растительное — 150 г, яйца — 2 шт., крошки белого хлеба — 200 г, соус томатный — 300 г, соль, зелень по вкусу.

Хамса, запеченная с картофельным пюре

Свежую хамсу обработать и обжарить с луком. Жареную рыбку положить на порционную сковороду, полить томатным соусом, покрыть слоем картофельного пюре, посыпать смесью молотых сухарей с тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь до образования на поверхности поджаристой корочки. При подаче посыпать зеленью петрушек или нацинкованным зеленым луком.

Это блюдо можно приготовить из кильки, салаки, тюльки.

Хамса — 1000 г, мука пшеничная — 50 г, масло растительное — 100 г, лук репчатый — 150 г, соус томатный — 300 г, пюре картофельное — 1000 г, сыр — 100 г, сухари молотые — 50 г, соль, зелень по вкусу.

Селедка с картофелем

Сельдь, разделанную на чистое филе, вымачивать в молоке или чае 10—12 ч. После этого измельчить. Картофель нарезать соломкой. Обжарить мелко нарезанный лук с маслом. На противень, смазанный маслом, уложить слоями картофель и селедку, смазывая каждый слой взбитым яйцом, посыпать луком (поджаренным). Последний слой — картофельный, его надо густо смазать яйцом. Залить все сметаной и поставить в духовку на 25—30 мин.

Сельдь — 1000 г, картофель — 1000 г, лук репчатый — 150 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, сметана — 100 г, яйца — 1 шт., соль, специи по вкусу.

Карась по-домашнему

Обработанных карасей на 30—40 мин положить в молоко, посоленное по вкусу. Вынуть, обсушить салфеткой, натереть солью, перцем, запанировать в муке и обжарить до полуготовности. После этого уложить в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в духовку. Через 10 мин добавить мелко нацинкованный репчатый лук и продолжать запекать до готовности. Подать с отварным картофелем.

Карась мелкий — 1000 г, сметана — 300 г, лук репчатый — 150 г, маргарин или масло сливочное — 100 г, соль, специи по вкусу.

Сельдь жареная по-датски

Свежую сельдь разделать на чистое филе, посолить, сбрызнуть уксусом и смазать с обеих сторон горчицей. Запанировать сначала в муке, затем в яйце и белых сухарях. Шпик нарезать кубиками и вытопить. На этом жире обжарить рыбку с обеих сторон до готовности. Подать с картофельным пюре.

Рыба — 1000 г, шпик — 50 г, мука — 100 г, яйца — 1 шт., сухари белые — 150 г, уксус, соль, горчица по вкусу.

Рыба по-индийски

Филе рыбы без кожи и костей нарезать на порционные куски и вместе с нарезанными ломтиками морковью, сельдереем и репчатым луком положить в кастрюлю, добавить немного сливочного масла и ароматическую зелень, лимонную кислоту, залить рыбным бульоном, посолить по вкусу и тушить. Пока рыба тушится, приготовить гарнир. Для этого рис проварить 15 мин в воде, затем пропустить с маслом в течение 10 мин. Тушеную рыбку положить на приготовленный рис, залить белым соусом и обложить яблоками. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Белый соус приготовить следующим образом: спассеровать на масле муку, поперчить, залить соком, в котором тушилась рыба, развести рыбным бульоном, заправить сливочным маслом и процедить через сито.

Филе рыбное — 1000 г, масло сливочное — 200 г, рис — 250 г, бульон — 150 г, мука пшеничная — 50 г, зелень петрушки — 15 г, морковь, сельдерей и лук репчатый — по 25 г, лимонная кислота — 1 г, соль, специи по вкусу.

Лещ (карп) запеченный, фаршированный гречневой кашей

Очистить и выпотрошить рыбу средней величины, натереть изнутри и снаружи солью. Затем приготовить фарш. Для этого поджарить на сливочном масле нарезанный лук. Сварить рассыпчатую гречневую кашу и смешать с поджаренным луком. Затем добавить яйца, сваренные вскрученные и мелко нарезанные. Все тщательно перемешать. Рыбу нафаршировать, зашить, запанировать в муке, обжарить в сковороде. Затем облить маслом, добавить 100 г воды и запечь в горячей духовке, часто поливая выделившимся

соком. Запеченную рыбу полить сметаной и печь еще 2—3 мин. Перед подачей украсить зеленью.

Рыба — 1000 г, лук — 100 г, крупа гречневая — 200 г, яйца — 3—4 шт., сметана — 100 г, сливочное масло — 100 г, мука — 50 г, зелень, соль по вкусу.

Лещ, фаршированный кислой капустой

Квашеную капусту промыть, отжать и тушить до готовности. Нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить капусту и мелко нарезанные яблоки, посолить, поперчить. Все тщательно перемешать. Рыбу почистить, выпотрошить, промыть и обтереть солью. Готовым фаршем наполнить рыбку, зашить ниткой, сложить в сковороду с растопленным маслом, обсыпать мукой и поместить в горячую духовку на 30 мин. Рыбу часто поливать выделившимся соком. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

Это блюдо можно приготовить из карпа и толстолобика.

Рыба — 1000 г, капуста квашеная — 500 г, масло сливочное — 100 г, лук — 100 г, яблоки (сладкие) — 100 г, мука — 50 г, перец черный молотый, соль по вкусу.

Пельмени

Тесто для пельменей должно быть кротким, эластичным, легко раскатываться в тонкий пласт шириной 2—3 мм. Выемкой или тонкостенной рюмкой вырезают кружочки, на которые кладут фарш. Края теста соединяют и защищают.

В кипящую подсоленную воду кладут пельмени и варят до тех пор, пока они не всплынут. Пельмени вынимают из воды шумовкой и подают с маслом, сметаной, уксусом, жареным луком или томатным соусом.

Для томатного соуса спелые помидоры (2 шт.) кладут на сковородку с разогретым растительным маслом (1 ст. ложка) и проваривают при помешивании в течение 10 мин, затем массу протирают через сито и добавляют в пюре соль.

Ниже даны рецепты теста для пельменей и фаршей, с которыми их можно приготовить.

Тесто для пельменей. В воду добавить соль, растительное масло, яйцо и тщательно перемешать смесь. Муку насыпать горкой, сделать в ней углубление, влить в него подготовленную смесь и постепенно замесить тесто, добавляя в

жидкость муку. Для повышения эластичности теста его надо энергично вымешивать или выбивать. Приготовленное тесто накрыть марлей или полотенцем и оставить на 30—40 мин для набухания.

2 стакана муки, 1 яйцо, $\frac{2}{3}$ стакана воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль по вкусу.

Фарш капустный с грибами. Отварные грибы пропустить через мясорубку вместе с белокочанной капустой. Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле, добавить капусту с грибами, соль, перец и прогреть смесь в течение 2—3 мин.

Холодным грибным бульоном развести крахмал, довести смесь до кипения, смешать с тушеной капустой, добавить укроп, перемешать и охладить.

Если используют свежие грибы, то пропускают их через мясорубку вместе с белокочанной капустой, добавляют мелко нарубленный и обжаренный на растительном масле репчатый лук, соль, перец, картофельный крахмал и перемешивают. Подготовленную смесь прогревают 2—3 мин и охлаждают.

500 г белокочанной капусты, 10 г сухих белых грибов или 10—20 шт. свежих, 2 луковицы, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки рубленого укропа, 4 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш капустный с сыром. Капусту мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с плавленым сыром, добавить обжаренный на растительном масле репчатый лук, соль, перец, прогреть смесь в течение 2—3 мин и охладить.

500 г белокочанной капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 300 г плавленого сыра, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш капустный с яйцами. Репчатый лук слегка обжарить на растительном масле, выложить в противень, сверху уложить нашинкованную соломкой белокочанную капусту. Поставить противень в жарочный шкаф, нагретый до 180—200°C, и запечь капусту в течение 10—12 мин, периодически помешивая, после чего охладить. В готовую капусту добавить рубленые вареные яйца, зелень, соль, перец и перемешать.

500 г капусты, 3 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш капустный с изюмом. Капусту мелко порубить, добавить промытый изюм, соль, молоко и тушить 7—8 мин, после чего охладить.

400 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки изюма, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль по вкусу.

Фарш из квашеной капусты с луком. Квашенную капусту слегка отжать от рассола и мелко порубить. Репчатый лук порубить, обжарить на растительном масле. На смазанный растительным маслом противень положить обжаренный лук, квашенную капусту, добавить перец, обжарить при помешивании в жарочном шкафу в течение 15—20 мин.

400 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, молотый перец по вкусу.

Фарш из квашеной капусты с яйцом. Квашенную капусту пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный обжаренный репчатый лук, соль, перец и тушить 15—20 мин, периодически помешивая массу. В конце тушения добавить картофельный крахмал, разведенный в 1 стакане воды, перемешать, довести до кипения и охладить. Добавить в фарш сваренные вскрутыми и мелко нарубленные яйца, зелень петрушки.

800 г квашеной капусты, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 5 яиц, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из картофеля с сыром. Сварить в подсоленной воде картофель, добавить к картофелю плавленый сыр, мелко нарубленный, обжаренный на растительном масле, репчатый лук, перец, протереть массу через сито и взбить.

5 картофелин, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из моркови с изюмом. Морковь натереть на крупной терке, добавить сливки, промытый изюм, соль, ванилин, прогреть смесь в течение 2—3 мин и охладить.

4 моркови, 2 ст. ложки изюма, 3 ст. ложки сливок, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из свеклы и моркови. Свеклу и морковь натереть на крупной терке, добавить мелко нарубленное яблоко (без сердцевины), сливки, сахар, кардамон, соль, прогреть смесь в течение 2—3 мин и охладить.

2 свеклы, 1 морковь, 1 яблоко, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, кардамон на кончике ножа, 1 ст. ложка сахара, соль по вкусу.

Фарш из свеклы с изюмом. Свеклу натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, сливки, соль, ванилин, прогреть смесь в течение 2—3 мин и охладить.

2 свеклы, 2 ст. ложки изюма, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль, ванилин на кончике ножа.

Фарш из свеклы и чернослива. Свеклу натереть на крупной терке, добавить молоко, соль, промытый изюм, чернослив без косточек, прогреть смесь в течение 2—3 мин, охладить, добавить сметану и ванилин.

2 свеклы, 10 шт. чернослива, 1 ст. ложка изюма, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки сметаны, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из редьки. Редьку натереть на крупной терке, добавить молоко, соль, прогреть смесь в течение 2—3 мин и охладить. Мелко нарубленный лук обжарить на растительном масле, смешать с прогретой редькой.

2 редьки, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль по вкусу.

Фарш из кабачков. Кабачки натереть на крупной терке, добавить молоко, соль, довести до кипения и охладить. Лук мелко порубить, обжарить на растительном масле и смешать с подготовленными кабачками.

400 г кабачков, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Фарш грибной. Грибы отварить и пропустить через мясорубку вместе с жареным луком, затем добавить грибной бульон, сметану, мелко нарубленные сваренные вскрутыми яйца, соль, перец, укроп и перемешать.

6 сухих белых грибов, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 стакан воды, 2 ст. ложки рубленого укропа, соль, молотый перец по вкусу.

Вареники

Тесто для вареников готовят так же, как для пельменей, и так же, как пельмени, варят их. Подают вареники с маслом или сметаной.

Ниже даны рецепты приготовления теста и фаршей для вареников.

Тесто для вареников. Замесить тесто, как для пельменей. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, вырезать стаканом кружочки, уложить на середину их фарш, защищать края теста и придать вареникам форму полумесяца. Сварить вареники, как пельмени.

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Фарш картофельный. Очищенный картофель отварить в подсоленной воде так, чтобы в конце варки оставался минимум воды. Отварной картофель протереть горячим через сито, добавить мелко нарубленный и обжаренный на

растительном масле репчатый лук, маргарин, перец, горячее молоко, тщательно вымешать массу и охладить.

7 картофелин, 100 г маргарина, 3 луковицы, 1 стакан молока, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из творога и моркови. Творог пропустить через сито, добавить натертую на мелкой терке морковь, яйца, маргарин, мед, соль, массу тщательно перемешать.

500 г творога, 2 ст. ложки меда, 5 шт. моркови, 2 яйца, 100 г маргарина, соль по вкусу.

Фарш из тыквы и изюма. Промытый замоченный рис залить горячей подсоленной водой, довести до кипения. Когда крупа впитает воду, влить горячее молоко, добавить рубленую тыкву, соль, ванилин, промытый изюм, проварить в течение 2—3 мин, после чего снять с огня и настаивать 10—15 мин.

К рису добавить маргарин, накрыть посуду крышкой, сверху полотенцем и дать постоять 15—20 мин, а затем фарш охладить.

800 г тыквы, 3 ст. ложки изюма, 4 ст. ложки риса, 1/4 стакана молока, 1/4 стакана воды, 2 ст. ложки маргарина, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш яблочный. Яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину варить 4—6 мин. Отвар процедить, добавить в него корицу, сахар, лимонный сок, ломтики яблок, прогреть все в течение 1—2 мин и охладить.

3 яблока, 1 ст. ложка лимонного сока, 4 ст. ложки яблочного отвара, 2 ст. ложки сахара, корица на кончике ножа.

Фарш яблочный с тыквой и рисом. Сварить из кожицы и сердцевины яблок отвар, добавить в него соль, гвоздику, замоченный рис, довести до кипения, положить в него ломтики яблок, тыквы, масло и проварить все в течение 1—2 мин, после чего снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать постоять 10—12 мин. Затем охладить, добавить мед.

1 яблоко, 100 г тыквы, 1 ст. ложка меда, 2 почки гвоздики, 1 ст. ложка риса, 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка масла, соль по вкусу.

Фарш из айвы. Кожицу и сердцевину айвы залить водой, проварить в течение 10—12 мин и процедить. В отвар добавить кусочки очищенной айвы, проварить 1—2 мин, добавить разведенный в небольшом количестве холодной воды крахмал, проварить еще 1—2 мин, охладить, добавить мед.

500 г айвы, 2 ст. ложки меда, 1 чайная ложка крахмала, 1—2 стакана воды.

Фарш из яблок и риса. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину залить водой, проварить в течение 4—6 мин, отвар процедить, добавить в него замоченный рис, соль, сахар и довести до кипения. Настаивать 10—15 мин. В рис добавить кусочки яблок, ванилин. Перемешать все и охладить.

4 яблока, 2 ст. ложки риса, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки сахара, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из абрикосов. Свежие абрикосы без косточек перемешать с грецкими орехами.

400 г свежих абрикосов, 2 ст. ложки мелко нарубленных ядер грецких орехов.

Фарш из слив и орехов. Свежие сливы разрезать вдоль и удалить косточку. Сливы без косточек смешать с сахаром, грецкими орехами.

400 г свежих слив, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов.

Фарш из клюквы. Промытую клюкву тщательно размять деревянным пестиком, добавить сахар, крахмал, ванилин, все тщательно размешать. Довести смесь до кипения и охладить.

1,5 стакана клюквы, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, ванилин на кончике ножа.

Фарш из черной смородины. Смородину размять деревянным пестиком, добавить сахар, натертые на крупной терке яблоки, крахмал, довести смесь до кипения и охладить.

1,5 стакана черной смородины, 0,5 стакана сахара, 1 яблоко, 1 ст. ложка картофельного крахмала.

Фарш из риса с медом. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину залить водой, добавить гвоздику и проварить смесь в течение 4—6 мин. В процеженный яблочный отвар добавить соль, засыпать промытый и замоченный рис, отварить и откинуть на дуршлаг. Смешать отварной рис с медом, промытым изюмом, нарезанными кусочками яблоками, натертой на крупной терке свеклой и перемешать.

3 ст. ложки риса, 2 яблока, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка изюма, 2 почки гвоздики, 1 стакан воды, 1 свекла, соль по вкусу.

Фарш из риса и яиц. Сварить в подсоленной воде рассыпчатый рис, добавить мелко нарубленные сваренные вкрутую яйца, обжаренный на сливочном масле лук, перец и перемешать.

3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 1 луковица, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из риса и тыквы. Замоченный рис залить горячим молоком, добавить кусочки тыквы, изюм, соль, ванилин, проварить все в течение 1—2 мин и оставить в плотно закрытой кастрюле на 10—15 мин, а затем охладить.

3 ст. ложки риса, 200 г тыквы, 2 ст. ложки изюма, 1 стакан молока, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из риса и яйца с рубленой зеленью. Отварить в подсоленной воде замоченный рис и откинуть на дуршлаг. Рис смешать со сваренными вкрутую рублеными яйцами, добавить жареный на растительном масле репчатый лук, зелень, перец и тщательно перемешать.

3 ст. ложки риса, 1 яйцо, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из риса и орехов. К отварному рису (см. предыдущий рецепт) добавить рубленые ядра грецких орехов, промытый изюм, мед, ванилин и тщательно перемешать.

3 ст. ложки риса, 2 ст. ложки рубленых ядер грецких орехов, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка меда, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из пшена и тыквы. Промытое и замоченное пшено залить горячей подсоленной водой и варить до загустения, затем добавить горячее молоко, изюм, сахар, ванилин, кусочки очищенной от кожицы и семян тыквы, проварить в течение 2—3 мин, после чего снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 15—20 мин.

4 ст. ложки пшена, 200 г тыквы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка сахара, ванилин на кончике ножа, соль по вкусу.

Фарш из перловой крупы и яиц. Замоченную перловую крупу залить кипящей подсоленной водой, варить до загустения. Накрыть кастрюлю с кашей крышкой и поставить упревать на 30—35 мин. В готовую перловую кашу добавить обжаренный на растительном масле рубленый репчатый лук, сваренные яйца, перец, зелень и перемешать.

4 ст. ложки перловой крупы, 1 стакан воды, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из творога и моркови. Творог протереть через сито, добавить натертую морковь, мед, грецкие орехи, ванилин и взбить массу.

150 г творога, 2 моркови, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка рубленых ядер грецких орехов, ванилин на кончике ножа.

Фарш из творога, яблок и изюма. Творог протереть через сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину залить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, проварить в течение 5—6 мин, добавить корицу и затем настаивать, закрыв посуду крышкой, 10—12 мин. Отвар процедить.

Творог смешать с яблочным отваром, добавить промытый изюм, сахар, натертые на крупной терке яблоки и взбить массу.

150 г творога, 2 яблока, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки изюма, корица на кончике ножа.

Фарш из творога. Сахар, измельченную гвоздику смешать со сливками, ввести разведенной частью холодных сливок крахмал, смесь довести до кипения при постоянном помешивании и охладить. Протертый творог смешать с приготовленной смесью и взбить.

400 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 2 почки гвоздики, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 1 ст. ложка крахмала.

Фарш из сыра и творога. Творог смешать с кусочками плавленого сыра, добавить соль, перец, рубленую зелень и протереть массу через сито.

150 г творога, 100 г плавленого сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из сыра, редьки и творога. Редьку, нарезанный кусочками плавленый сыр, творог, рубленую зелень пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и взбить массу.

100 г плавленого сыра, 2 редьки, 100 г творога, 2 ст. ложки рубленой зелени, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш из сыра, творога и моркови. Морковь и плавленый сыр нарезать кусочками, смешать с творогом, медом, пропустить через мясорубку, добавить кардамон и взбить массу.

100 г плавленого сыра, 100 г творога, 2 моркови, 1 ст. ложка меда, кардамон на кончике ножа.

Фарш из сыра и яиц. Плавленый сыр, яйца, сливки, рубленую зелень тщательно взбить, добавить перец, перемешать.

400 г плавленого сыра, 3 яйца, 2 ст. ложки рубленой зелени, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, молотый перец по вкусу.

СЛАДКИЕ И МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Основным сырьем для приготовления кондитерских изделий служит мука; к ней добавляются требующиеся по рецептуре продукты: жидкости — молоко, вода, сливки, вино; жиры — масло животное, маргарин, растительное масло, сало; яйца цельные, яичные белки, яичные желтки; сметана, сахар, мед, соль, дрожжи, химические разрыхлители (аммоний углекислый, сода двууглекислая).

Для приготовления сладких блюд основным сырьем является сахар с добавлением продуктов, требующихся по рецептуре: сливок, желатина, ягодных и плодовых соков, взбитых белков, плодового и ягодного пюре, свежих ягод, свежих плодов, молока, вина, орехов.

Для приготовления варенья, сиропов, ягодных и плодовых припасов используются сахар, ягоды, плоды, вода.

Все продукты, используемые для изготовления кондитерских изделий и их полуфабрикатов, проходят предварительную подготовку.

Муку для изготовления мучных кондитерских изделий в основном применяют пшеничную высшего и 1-го сортов и лишь некоторые изделия, главным образом пряники, выпекают из муки 2-го сорта. Пшеничная мука разных сортов даже в пределах одного сорта может иметь различное содержание клейковины. Мука, имеющая хорошую клейковину, поглощает больше влаги, что способствует увеличению припека. Изделия из такой муки получаются красивые, нерасплывчатые.

Муку следует обязательно просеять через сито, чтобы очистить ее от посторонних примесей, случайных предметов и слежавшихся мучных комочеков. При просеивании мука проветривается, разрыхляется и насыщается кислородом. Кислород необходим для лучшего подъема теста, так как он способствует размножению дрожжей, повышая их активность. Дополнительные продукты — сахар, молоко, вода, — смешанные с мукой, также оказывают положительное влияние на подъем теста.

Сахар в некоторых случаях также должен пройти предварительную обработку. При варке варенья и сиропов сахар

распускают в воде и доводят до требуемой пробы; образующуюся при кипении пену собирают ложкой или шумовкой. Сахарную пудру рекомендуется просеивать через среднее сито, чтобы она стала более однородной.

Если в продаже отсутствует сахарная пудра, то хозяйка легко ее может приготовить сама. Для этого нужно взять сахар-рафинад, растолочь его в ступке и просеять.

При изготовлении кондитерских изделий необходимо строго придерживаться указанных в рецептуре норм. Отклонение в ту или иную сторону ухудшает качество изделий, а иногда и совсем их портит. Например, в меру положенный сахар обеспечивает высокое качество изделий; недостаток сахара придает мучным изделиям бледный, неаппетитный вид, а избыток сахара замедляет брожение теста, при выпечке корочка таких изделий поджаривается, в то время как середина изделия не пропекается.

Недостаток сахара в варенье, всевозможных ягодных и плодовых припасах может вызвать брожение, а избыток его ухудшает вкус и аромат изготавляемых продуктов.

Яйца для мучных кондитерских изделий являются необходимым продуктом. Они придают изделиям вкус, колер и пористость. Перед использованием яйца рекомендуется промыть в 2%-ном хлорном растворе или в содовой воде, приготовленной в следующей пропорции: на 1 стакан воды $\frac{1}{2}$ чайной ложки питьевой соды. После этого яйца нужно сполоснуть в чистой воде и протереть сухой чистой тряпочкой. Такая обработка яйца необходима, так как на скорлупе яиц имеется большое скопление бактерий, которые неминуемо попадают в приготавливаемую массу.

При подготовке сырья для изделия, в рецептуру которого входят яйца, нужно отсчитать сразу все требующееся количество яиц.

Приготовленные для теста или крема яйца разбивают по одному в стакан (не более 3 штук), затем после проверки доброкачественности сливают из стакана в кастрюлю. Если в стакан попадает порченое яйцо, то стакан необходимо промыть с содой.

В состав большинства рецептов на кондитерские изделия яйца входят в виде желтков и белков. Желтки почти всегда растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, а белки взбивают в крепкую пену.

При разбивании яйца необходимо соблюдать осторожность, так как можно прорвать пленочку, которая обволакивает желток, тогда желток непременно попадет в белок, и последний не будет сбиваться. Во избежание этого яйцо

нужно разбивать тупой стороной ножа посередине так, чтобы получились две равные скорлупки, с помощью которых желток отделяется от белка; белок сливают в просторную высокостенную кастрюлю для взбивания, а желток — в плоскую посуду для растирания.

Белки взбивают металлическим веничком или спиралькой до увеличения в объеме в 3 раза. Алюминиевые кастрюли для взбивания белка не годятся, так как от алюминия белок темнеет.

Взбивают белки, приподнимая их на веничке и ударяя последним о край кастрюли. Само взбивание производится сначала медленно, а потом все быстрее и быстрее. Белок взбивают до стойкой пены. Готовность определяется по тому, держится ли белковая пена гребешком на веничке или спиральке.

Белки долго оставаться во взбитом состоянии не могут, так как они постепенно становятся жидкими и опадают, поэтому взбивать их нужно только перед употреблением. В течение нескольких минут взбитые белки можно сохранить, выставив их на холод.

Взбитые белки гораздо легче и нежнее всяких других продуктов, поэтому их вводят в продукты, а не наоборот.

Взбитые белки с назначенными по рецептуре дополнительными продуктами перемешивают осторожно сверху вниз. Только при изготовлении взбивного заварного крема горячий сироп вводится в белки.

Свежие яйца иногда приходится заменять яичным порошком (20 штук яиц равняются 278 г яичного порошка).

Яичный порошок перед употреблением растворяют в теплой воде из расчета 100 г порошка на стакан воды. Чтобы при растворении яичного порошка не образовалось комков, его просеивают через сито и тщательно растирают с небольшим количеством воды. После этого добавляют остальное количество воды и оставляют на 25—30 мин для набухания. Затем взбивают веничком и употребляют как свежее яйцо.

При приготовлении как густого, так и жидкого теста лучше употреблять только желтки, а не цельные яйца, так как не взбитые белки делают тесто плотным.

Жидкости, как и все другие дополнительные продукты, проходят предварительную подготовку. В большинстве случаев для приготовления кондитерских изделий используются следующие жидкости: вода, молоко, простокваша, сливки, иногда вино.

Для дрожжевых изделий жидкость (молоко или вода)

всегда должна быть подогретой до 35—40°, так как дрожжевые грибки в жидкости, имеющей более низкую температуру, теряют свою активность, температура выше 40° их убивает.

В дрожжевом тесте молоко иногда заменяют водой. Сдобное тесто всегда ставится на молоке, изделия получаются вкуснее, ароматнее, с корочкой красивой окраски. Крем для отделки пирожных и торты, за исключением «любительского крема», тоже приготавливается только на молоке.

Сыре молоко — продукт склеропортящийся и поэтому немедленно после покупки его нужно прокипятить, охладить, и если оно не идет тотчас же в работу, то его следует поставить на хранение при температуре 1—5°.

В некоторых случаях свежее молоко приходится заменять консервированным, сгущенным или сухим (1 л цельного молока соответствует 250 г сгущенного без сахара, 250 г сгущенного молока с сахаром или 130 г молока сухого цельного). Сгущенное молоко разводят теплой кипяченой водой. Сухое молоко перед употреблением рекомендуется просеять, после чего растворить в небольшом количестве воды, нагретой до температуры 60—70° (чтобы не получилось комков, порошок нужно предварительно хорошо растереть), затем развести оставшейся водой и прокипятить.

Сливки, предназначенные для приготовления кондитерских изделий, должны быть подготовлены соответствующим образом: их охлаждают до температуры 8—10° и взбивают. Взбивание сливок лучше проводить в прохладном помещении, можно также взбивать сливки в кастрюле, поставленной в холодную воду.

Сливки, так же как и белки, взбивают металлическим веничком или спиралькой в высокостенной посуде, они, так же как и белки, увеличиваются в объеме в 2—3 раза. Взбивают сливки до тех пор, пока они не будут держаться на веничке.

Взбивать сливки следует незадолго до употребления, иначе сливки могут опасть. Если сливки плохо взбиваются, рекомендуется их откинуть на сито для отцеживания лишней влаги, после чего возобновить взбивание.

Сметану перед употреблением необходимо охладить; если она используется для взбивания, то охлаждение должно быть не ниже 6—8°, а для приготовления сдобного пресного теста — не ниже 3—5°.

Жиры в приготовлении мучных дрожжевых и пресных изделий играют важную роль. Их употребляют в тесто, для отделки и жарки изделий, в кремы.

При достаточном количестве введенных в тесто жиров улучшается вкус изделий, которые приобретают сдобность, аромат, калорийность. Однако надо помнить, что превышение нормы жиров в тесте ведет к ухудшению качества. Изделия с завышенной нормой жиров получаются тяжелыми, расплывчатыми, плохо пропекаются в середине и деформируются в рисунке.

Для сдобного теста употребляют сливочное, топленое масло, маргарин, а для теста некоторых других видов — растительное масло. В ряде случаев (кроме крема и слоеного теста) масло сливочное заменяется топленым маслом из расчета: 1 кг сливочного масла равен 840—860 г топленого.

Все жиры можно сохранять до двух недель при температуре 4—6° в наглухо закрытой посуде, так как от действия света и воздуха они портятся. Для более длительного хранения температура требуется не выше 0°.

В дрожжевое и пресно-сдобное тесто рекомендуется топленое и сливочное масло не распускать (растапливать), а вмешивать в виде густой массы; это нужно для лучшего сохранения аромата масла. Растопленное масло ухудшает структуру теста, оно делается темным, рвется на части, не промешиваясь; исправить такое тесто можно, добавив ложку воды. Воду следует постепенно подливать, не переставая вымешивать тесто.

Разрыхлители требуются почти для всех видов теста. К разрыхлителям относят прессованные дрожжи, соду двууглекислую, углекислый аммоний.

Тесто, приготовленное на дрожжах, называется «дрожжевое кислое», а тесто, приготовленное на химических разрыхлителях, называют «пресное».

Как дрожжи, так соду и аммоний, кладут в тесто строго по норме. Дрожжи, сода и аммоний, как и все продукты, должны проходить подготовительную обработку.

Перед употреблением дрожжи следует подкормить. Для этого требующееся по рецепту количество дрожжей разводят в небольшом количестве теплой воды или молока с одной чайной ложкой сахара и полстаканом муки, хорошо перемешивают (до консистенции сметаны) и ставят в теплое место на несколько минут до появления «шапки» или увеличения массы в объеме в 3—4 раза. После этого поднявшиеся дрожжи кладут в приготовленное тесто, которое ставят в теплое место с температурой не ниже 25—32°. Эта температура является наилучшей для размножения дрожжей.

Приготовление хорошего дрожжевого теста зависит от свежести и качества дрожжей. Свежие дрожжи имеют вид

мягкой слегка сероватой массы с приятным запахом. Хранить дрожжи необходимо при низкой температуре — не выше 3—4°. Так как дрожжи имеют высокую влажность, они быстро портятся. Низкую температуру дрожжи переносят хорошо, но при резкой перемене температуры они могут погибнуть. При подъеме теста приток воздуха ускоряет процесс размножения дрожжей, что достигается перевивкой теста.

Дрожжи расходуются по количеству взятой муки. Средняя норма: на 1 кг муки от 20 до 40 г дрожжей; увеличение нормы дрожжей зависит от сорта замешиваемого теста; так, для сдобного теста количество дрожжей увеличивается.

Химические разрыхлители также должны быть подготовлены соответствующим образом. Питьевую соду при употреблении лучше разводить в воде и тогда уже соединять с тестом; если же соду вводят в сухом виде, то ее следует тщательно размешать с мукой, предназначенной для замеса теста.

Введенная в тесто сода с добавлением кислоты при повышении температуры подвергается реакции, при которой начинает выделяться углекислый газ; он и разрыхляет тесто. Так как сода быстро реагирует с кислотами, то после замеса тесто необходимо немедленно формовать, пока не улетучится углекислый газ; в противном случае тесто делается опять плотным и при выпечке изделия не поднимаются. Если сода добавлена в недостаточном количестве, то тесто плохо разрыхляется. Избыток соды совершенно портит изделия, придает им неприятный желто-зеленый цвет, запах мыла и неприятный вкус. Сода, положенная в тесто строго по рецепту, придает изделиям красивый внешний вид, улучшает вкусовые качества изделий.

Аммоний углекислый также необходимо добавлять в определенном количестве по рецепту. Перед употреблением его нужно растворить в воде или потолочь в фарфоровой ступке и вводить в тесто в виде порошка; в том или ином случае рекомендуется аммоний применять в смеси с питьевой содой.

При замесе дрожжевого теста обязательно вводят соль, так как ее присутствие в норме улучшает качество и вкус изделий. При недостаточном количестве соли тесто теряет структуру, изделия деформируются при выпечке и имеют пресный вкус. Излишнее количество соли замедляет брожение теста, ускоряет образование сухой корочки при расстойке изделий, готовые изделия имеют неаппетитный внешний вид с бледной потрескавшейся корочкой, на вкус они соленые.

При обнаружении в тесте пересола требуется подмесить новую порцию теста без соли, при недосоле нужно развести соль в небольшом количестве воды и вмешать в тесто.

Плоды и ягоды применяются при изготовлении сладких блюд, пирогов, пирожных и тортов. Свежие ягоды и плоды можно заменять консервированными или вареными ягодами и плодами, и наоборот, консервированные и вареные — свежими; используют также ягоды, заготовленные с сахаром.

Свежие ягоды и плоды перед употреблением перебирают, обмывают в нескольких водах и кладут на решето или дуршлаг для отсушки.

Затем плоды и ягоды проходят подготовку.

Вишню используют в основном для пирогов, варенья, компотов, освобождают от косточек с помощью специальной машинки или тупым концом металлической шпильки.

Землянику, применяемую преимущественно для пирогов, варенья, муссов, очищают от плодо жек и сполоскивают холодной водой, после чего откладывают на решето для отсушки.

Малину, используемую чаще всего для пирогов, варенья, киселей, очищают от плодоножек и сердцевины.

Черную смородину, применяемую для варенья, джема и припасов, очищают от плодоножек и сухих венчиков. Если черная смородина идет для варенья, то ее обваривают кипятком, а если для припаса, то обмывают только холодной водой.

Крыжовник, идущий в основном для варенья, после удаления плодоножек и сухих бородок осторожно прокалывают и освобождают от семян.

Сливы, используемые чаще всего для пирогов, отделки тортов, варенья, джема, перед употреблением хорошо промывают и освобождают от косточек; для маринада сливы только промывают.

Свежие абрикосы сполоскивают и разрезают на 2—3 части, удаляя при этом косточки. Из мелких абрикосов, которые можно использовать на отделку пирогов и тортов цельными, удаляют косточки. Абрикосы могут идти и на компоты и варенье. Для варенья используют абрикосы совершенно зрелые и без всяких повреждений. Перед варкой варенья мелкие абрикосы рекомендуется наколоть и обварить горячей водой.

Сушенные абрикосы — урюк и курагу — перед употреблением промывают в нескольких водах, затем из урюка удаляют косточку, после этого заваривают кипятком и ставят на 1—2 ч для набухания. Когда мякоть кураги или

урюка сделается мягкой, ее пропускают через мясорубку; полученное пюре идет в употребление.

Для ароматизации некоторых сладких блюд и кондитерских изделий часто применяют цитрусовые плоды, например лимоны, мандарины. Используют цедру — ароматную желтую кожицу, снимаемую теркой, а также сами плоды в протертом с сахаром виде без снятия цедры, их пропускают через мясорубку. Корочки цитрусовых плодов, а также некоторые плоды и ягоды, используют на варку цукатов.

Орехи для изготовления кондитерских изделий применяются разных видов — миндаль, лесные, грецкие, а иногда — заменители этих орехов — ядра абрикосовой и слиновой косточки.

Орехи различных видов обрабатывают по-разному. Лесной орех, например, освобождают от скорлупы и подвергают горячей обработке: насыпают на сковороду и ставят на 5—6 мин в печь при температуре 200—220°, при этом шелуха ореха лопается и отделяется от ядра. Прожаренные таким образом орехи складывают в мешочек или в узелок из ткани и растирают руками. Пересыпая ядра из руки в руку, отсеивают шелуху.

Миндаль, освобожденный от твердой скорлупки, заливают кипящей водой, после того как коричневая оболочка от ядра будет легко отходить, миндаль быстро откладывают на решето или дуршлаг, обдают холодной водой и очищают от шелухи руками. Очищенный миндаль высыпают на сковороду или металлический лист в один ряд и подсушивают при температуре 60—70°.

Грецкие орехи, освобожденные от скорлупы, рубят и иногда жарят.

Сливовые и абрикосовые косточки разбивают и освобожденное ядро очищают от коричневой оболочки.

Желирующие вещества, к которым относятся агар-агар и желатин, используют для сладких блюд. В домашних условиях лучше пользоваться желатином, который перед употреблением сполоскивают в холодной воде и замачивают на 50—60 мин.

Ароматизирующие вещества применяют при изготовлении некоторых изделий. Роль ароматизирующих веществ могут выполнять различные продукты. Например, иногда по рецептуре требуется добавить в качестве ароматических веществ вино и ликер. Вино добавляют строго по рецептуре, потому что излишек его может придать изделию горький привкус. Цвет вина должен соответствовать цвету изделий, так как темным вином можно испортить светлый крем.

В домашних условиях ароматизировать изделия и сладкие блюда приходится более доступными ароматизирующими веществами, например, ванильным сахаром, а также цедрой с лимона, апельсина и мандарина, кофе, фруктовыми эссенциями. Для той же цели могут служить некоторые пряности: корица, гвоздика, душистый перец, черный перц, лавровый лист. Ароматизация кондитерских изделий — весьма важная операция, так как при самом лучшем сырье, но неправильной ароматизации, вкус изделий ухудшается. Например, фруктовые эссенции добавляют из расчета 4—5 капель на 1 кг теста.

Красители в домашних условиях могут быть использованы для приготовления кондитерских изделий, но в очень ограниченных количествах. Розовый цвет в кремах можно получить, например, введением ягодных соков. Жженка дает несколько цветов — от темно-желтого до коричневого цвета. Шоколад и кофе также могут заменить красители.

Кислоты пищевые применяются для улучшения вкуса кондитерских изделий и сладких блюд, а также для соединения с химическими разрыхлителями и предохранения сиропов и варенья от засахаривания. К ним относятся лимонная и винно-каменная кислоты. При употреблении кислоту обязательно растворяют в воде.

Определение пробы сахара в сиропе в домашних условиях приходится производить органолептически — по вкусу и внешнему виду. Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определяемых пробами: тонкая и толстая нитка, слабый, средний, твердый шарик, карамель, жженка.

Тонкая и толстая нитка — проба сахарного сиропа, уваренного в течение (примерно) 25 мин. Если взять пальцами немного сиропа, то при сжимании и разжимании пальцев между ними тянутся тонкие и толстые нити.

Слабый шарик — проба сахарного сиропа, уваренного более длительное время. Пробу берут ложечкой или пальцами, заранее смоченными в холодной воде. Небольшую порцию сиропа захватывают быстрым движением и опускают в холодную воду. Сахарный сироп должен свернуться в сгусток, как хорошая сметана.

Средний шарик — проба сиропа, образующего в холодной воде мягкий шарик.

Твердый шарик — проба, при которой шарик сахарного сиропа становится твердым.

Карамель — проба сахарного сиропа, который в холодной воде превращается в ломкую сахарную массу; если взять ее на зуб, то она хрустит.

Жженка — концентрированный сахарный сироп, в котором началось горение сахара.

Приготовление теста

Виды теста. Каждому виду кондитерского изделия соответствует и вид теста. Различаются они по способу приготовления и по составу рецепта.

По консистенции тесто бывает густое и жидкое, по способу приготовления — на дрожжах и пресное. Дрожжевое тесто, в свою очередь, делится по консистенции на жидкое, густое, а по количеству добавляемой сдобы — сдобное, несдобное. Пресное тесто также бывает по консистенции густое, жидкое; по количеству сдобы — сдобное, несдобное; по способу замеса — слоеное, песочное.

Рецептуру этих видов теста можно разнообразить, изменяя пропорции продуктов или же вводя различные специи.

Температурные условия для разных видов теста. Каждый вид теста при его приготовлении требует различной температуры воздуха, при которой проходит замес и его дозревание.

Для дрожжевого теста всех видов необходима, например температура воздуха не ниже 24—35°. Заварное тесто требует при замесе высокой температуры, нужной для его заваривания. Песочное тесто и вообще пресное тесто с жирами приготавливается в условиях обычной комнатной температуры, но по надобности выносится на холода. Слоеное тесто замешивают при комнатной температуре, но его несколько раз выносят на холода для охлаждения введенного в него масла.

Температура при выпекании изделий также требуется определенная для каждого вида изделий.

Для дрожжевых несдобных изделий температура должна быть 250—270°, для сдобных — 220—240°, для ореховой булки — 160—180°. Изделия из бисквитного теста выпекают при температуре 200—220°, из слоеного теста — при 250—260°, из заварного теста — при 200—220°, из песочного теста — при 220—240°.

Если нет термометра, то приблизительно температуру в печи и духовке можно определить, бросив в печь щепотку муки. Если мука сперва пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, то это значит, что температура в печи равна примерно 220—240°. Если же брошенная в печь мука моментально обугливается, то температура достигает уровня

иногда заливают на предназначенный к отделке торт или на заготовку для пирожных или же выливают в большое блюдо с ровным дном слоем в 1 см. Когда желе затвердеет, из него вырезают всевозможные фигуры: ромбики, полоски, листики и украшают изделия. Для более разнообразной отделки желе подкрашивают в разные цвета и придают ему соответствующий вкус введением ароматизирующих веществ. Например, лимонное или апельсиновое желе можно подкрасить слабой жженкой или морковным соком, для аромата используют цедру лимона или апельсина; можно добавлять клюкву.

Для отделки некоторых изделий требуется миндаль, орехи. Миндаль для посыпки подготавливают в очищенном и неочищенном виде; для более равномерной посыпки рубленый или мелко нарезанный миндаль просеивают через сито с крупной ячейкой. Для сырых изделий, приготовленных к выпечке, миндаль используется сырой. Уже выпеченные изделия посыпают жареным миндалем. Сказанное относится также и к орехам.

Для украшения изделий также используют и шоколад. Его настругивают ножом в чайную чашку, которую ставят в посуду с горячей водой для полного растворения шоколада, затем добавляют несколько капель воды (на 50 г шоколада 5 капель) и охлаждают. После этого вторично ставят в теплую воду. При помешивании шоколад распускается и тогда его выливают в бумажный конусный кондитерский мешочек с узким прямым срезом на конце. Выдавливанием из мешочка шоколад в виде всевозможных рисунков (их можно заранее нарисовать) наносят на пергамент. После охлаждения шоколадные рисунки поднимают ножом с пергамента и используют для украшения торта.

Изделия украшают также глазурью, ее можно подкрашивать в желтый, розовый, шоколадный цвета. В большинстве же случаев пользуются просто белой глазурью. Готовой глазурью иногда покрывают изделия сверху, заливая ею всю поверхность (например, куличи), подсохшую глазурь расписывают подкрашенной глазурью. По глазури можно нанести рисунки и из шоколада.

Некоторые изделия расписывают глазурью из бумажного конусного мешочка с узким обрезом на конце.

Более простой и доступный способ отделки тортов по шаблону — посыпка. Посыпка готовится из обрезков выпеченного бисквитного, песочного, слоеного теста и т. д. (горелые крошки в посыпку не годятся). Крошки протирают через сито и обжаривают в духовке до золотистого цвета.

Для придания более темного цвета добавляют немного као-порошка. Приготовленной таким образом посыпкой засыпают полностью некоторые изделия, покрытые кремом, или же посыпают их по трафарету (шаблону).

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто замешивают двумя способами: опарным и безопарным.

Для более сдобного теста лучше применять опарный способ, так как сдобы замедляет подъем теста. Безопарным способом приготавляется тесто с меньшим количеством сдобы и более слабой консистенции: употребляется оно для жарки во фритюре.

Опарный способ приготовления теста делится на две стадии: приготовление и брожение опары, приготовление и брожение теста.

Опарой называется жидкое тесто, которое замешивают из расчета полной нормы жидкости, половинной нормы муки (если очень сдобное тесто, то муки кладут в опару только $\frac{1}{3}$ по рецепту) и полной нормы дрожжей. Жидкость (молоко или вода) должна быть теплой — не ниже 28—30°. В жидкости разводят дрожжи и муку, посуду с опарой наглоухо завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 40—50 мин. При брожении опара постепенно увеличивается в объеме в два раза, поверхность ее покрывается пузырьками. Это признак того, что опара готова. В готовую опару добавляют все дополнительные продукты и соль по рецепту. Тесто тщательно перемешивают в посуде, после чего выкладывают на доску, густо посыпанную мукой. Затем тесто выбивают руками до состояния эластичности, т. е. до тех пор, пока оно начнет легко отставать от рук. Выбитое таким образом тесто кладут обратно в посуду, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место на 1,5—2 ч для брожения. В течение этого времени тесто обминают два раза, тоже на доске или на столе, как при замесе.

Определить готовность теста дело нелегкое, так как обычно тесто имеет различную консистенцию, а это значит, что процесс брожения проходит различно. Например, в жидком тесте брожение протекает быстрее, чем в густом, несдобное тесто тоже подходит быстрее, чем сдобное. Поэтому готовность теста определяется не только по времени, затраченному на его приготовление, а главным образом по признаком, характеризующим его зрелое состояние: только что замешенное тесто бывает плотным, влажным и мало эла-

стичным, при зрелом же состоянии тесто увеличивается в объеме в 1,5—2 раза, делается пышным, гладким и приобретает эластичность.

Безопарный способ приготовления теста включает только одну стадию. Все предназначенные по рецепту продукты замешивают в тесто сразу и в полной норме. При таком способе замеса норма дрожжей несколько увеличивается по сравнению с нормой дрожжей при опарном способе. Так как дрожжи медленно размножаются в густом тесте, время для первого подъема нужно удлинить; остальная часть процесса приготовления теста протекает так же, как и при опарном способе.

Разделка теста состоит из ряда операций: деления теста на равные кусочки или большие булки; формования куска теста в соответствующие изделия; расстойки сформованных изделий.

Разделка теста является одним из важных моментов приготовления мучных изделий. От качества обработки теста зависит качество изделий. Готовое тесто выкладывают на стол или доску, подыпанную мукой, и скатывают в длинный жгут, от которого затем отрезают отдельные куски, желательно равной величины. Неровные куски теста, как правило, приводят к неодинаковому пропеканию изделий: мелкие будут перепекаться, а крупные — недопекаться. При разделке теста и формовке изделий необходимо учитывать размеры будущих готовых изделий. Объем готовых изделий обычно увеличивается. Размер увеличения зависит от качества муки, рецептуры изделий, времени расстойки теста и температуры печи.

Сформованные изделия укладывают на металлический лист, смазанный жиром, ровными рядами, с учетом увеличения объема изделий. Лист ставят в теплое место на расстойку, которая необходима вследствие уплотнения изделий при формовке. Продолжающееся брожение в тесте с выделением углекислого газа вызывает увеличение объема изделий. Чтобы сформованные изделия во время расстойки не обветривались, их покрывают легкой салфеткой или куском марли. Чем быстрее расстаивается тесто, тем лучше получаются выпеченные изделия. Благоприятная для расстойки теста температура 30—35°; приблизительное время расстойки 30—60 мин. Время расстойки зависит и от размера изделий; чем мельче изделия, тем меньше требуется времени для расстойки, крупные изделия, наоборот, нуждаются в большем времени на расстойку. При недостаточной расстойке на изделиях при выпечке образуются трещинки.

сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропечеными. Излишняя расстойка деформирует изделия, они получаются смятишем в крупных порах.

Готовность теста при расстойке определяется так: если при легком надавливании пальцем углубление на поверхности куска теста быстро исчезнет, то расстойка еще недостаточная. При нормальной расстойке углубление на тесте исчезает медленно.

Температуру печи также нужно иметь в виду, в зависимости от температуры в печь ставят изделия с определенной расстойкой. При высокой температуре быстро образуются корочки на изделиях и брожение в тесте прекращается. При низкой температуре в печи изделия следует сажать с недостаточной расстойкой, так как образование корочек и проникновение тепла внутрь теста идет медленнее, и поэтому расстойка изделий будет более продолжительной.

Для улучшения внешнего вида некоторые сорта изделий смазывают яйцом или маслом. Яйца перед смазкой должны быть хорошо взбиты в однородную массу из белков и желтков. Смазывают изделия за 5—10 мин до посадки в печь. Посыпка изделий сахаром, миндалем, мучной посыпкой (мучная посыпка приготавливается путем перетирания масла с мукой, сахаром и мелко рубленным миндалем) придает изделиям красивый и аппетитный вид. Мучной посыпкой, миндалем, орешками или крошкой нужно посыпать изделия сразу же после смазки, а сахаром — спустя 5—6 мин, иначе он будет таять.

Изделия выпекают при различной температуре: мелкие изделия — при более высокой температуре, примерно 220—240°, а крупные и сдобные — при 210—220°.

Готовность определяется по цвету и весу изделий. Некоторые изделия после выпечки глазируют помадкой и посыпают жареными и нарубленными ореховыми ядрами или миндалем по незастывшей помадке, другие только обсыпают сахарной пудрой, по желанию иногда смешанной с ванилином.

Перед посадкой в печь верхнюю корочку пирогов — капустных, рыбных — рекомендуется смазывать каким-либо жиром и посыпать мелко толченными сухарями, что придает корочке лучший вид и вкус.

Готовность больших пирогов узнают по нижней корочке: она должна быть слегка подрумянена и легко отделяться от противня.

Для придания мягкости как верхней, так и нижней

корочке испеченный пирог следует сложить с листа на мягкую салфетку и покрыть салфеткой или кухонным полотенцем. Если же пирог продолжительное время находился в печи и корочка его сильно засохла, рекомендуется покрыть пирог влажной салфеткой, а сверху — сухим полотенцем. В результате сухая корочка быстро отмякнет.

Готовность булки узнается посредством постукивания пальцами по нижней корке. Если получается звонкий чистый звук, значит булка готова.

Пирожки и пончики можно жарить во фритюре. При жарке во фритюре пирожки или другие изделия погружают в кипящий жир. При жарке пирожков на сковороде жир наливают в таком количестве, чтобы изделия покрывались им до половины (для прожаривания изделий с боков).

Для жарки используют различные жиры: русское (топленое) масло, свиной жир в смеси с говяжьим жиром или с растительным маслом, комбижир, растительные масла: соевое, подсолнечное и т. д.

Лучшая температура для жарки 170—180°. Перегретый жир скимает изделия, они получаются непышными и сырьими внутри, верх их приобретает темную окраску; при заниженной температуре изделия получаются бледные, тяжелые. Жарить пирожки и пончики рекомендуется в толстостенной посуде с высокими бортами, примерно 5—6 см. Жир для жарки во фритюре берут в таком количестве, чтобы изделия свободно плавали в нем (вес жира должен быть в 4—5 раз больше веса выпекаемых в нем изделий); длительность жарки не меньше 2—3 мин.

Изделия, приготовленные к жарке в жире, раскатывают и выкладывают на расстойку на доски или металлические листы, смазанные жиром; если же изделия были раскатаны на муке, то перед жаркой ее следует обмести или отряхнуть, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, изделия получаются темного цвета.

Булки из несдобного дрожжевого теста

Дрожжи распускают в одном стакане теплой воды с добавлением одной чайной ложки сахара-песка и одного стакана просеянной муки. Все хорошо вымешивают и ставят в теплое место на 20—25 мин до увеличения в объеме в 2—3 раза. Затем в массу вливают остальную воду, кладут муку и соль. Кастрюлю с замешенным тестом завязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема на 1,5—2 ч. При первом подъеме (в 2—3 раза) тесто следует обмять.

Лучше всего тесто выложить на специальную доску, посыпанную мукой, и выбить его хорошо, а затем вторично поставить на подъем. В течение 1,5—2 ч созревания теста его выбивают два раза. После этого тесто скатывают в булки определенного размера, которые укладывают в специальную металлическую форму или на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, а затем ставят на расстойку в теплое место на 20—25 мин. Хорошо расстоявшиеся булки выпекают при температуре 180—200°.

Перед посадкой в печь булки по желанию посыпают мукой или смачивают водой.

Мука — 12,5 стаканов, или 2 кг, вода — 5 стаканов, сахар-песок — 1 чайная ложка, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г.

Пироги, пирожки, ватрушки из дрожжевого теста (замес опарным способом)

В подогретом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и одной ложкой сахара-песка. Замешенную таким образом опару ставят в теплое место на 40—50 мин до увеличения в объеме в 2—3 раза и до появления на поверхности теста мелких пузырьков. Когда опара начнет чуть оседать, в нее вливают приготовленные яйца, оставшуюся муку, сахар, соль и масло (желательно такой консистенции, как густая сметана). Все это вымешивают до состояния однородной эластичной массы. Хорошо вымешенное тесто совсем не пристает к рукам и доске, на которой его вымешивают. После вымешивания тесто кладут обратно в кастрюлю, покрывают плотно салфеткой и ставят в теплое место на 25—30 мин, еще раз выбивают на доске и снова ставят на подъем до увеличения в объеме в 3—4 раза. Лишь после этого готовое тесто идет на разделку: для пирогов, пирожков.

Мука — 8 стаканов, масло сливочное или маргарин — 1/2 стакана, молоко или вода — 3 стакана, яйца — 4 штуки, сахар-песок — 1/2 стакана, соль — 2 чайные ложки, дрожжи — 70 г, начинка.

Ватрушки с творогом из дрожжевого теста (замес безопарным способом)

Тесто заводят безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и замешивают тесто по раскладке, указанной выше. Хорошо промешенное тесто ставят в теплое место для подъема на 40—60 мин, после чего его тщательно

сбивают и вновь ставят в теплое место на 25—30 мин. Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в длинный жгут, от которого нарезают небольшие куски; последние формуют в круглые шарики и укладывают их на доску, обсыпанную мукой, затем шарики из теста (булочки) ставят в теплое место на расстойку на 15—20 мин. Расстоявшиеся булочки из теста посередине вдавливают концом скалки или донышком небольшого стаканчика, в полученное углубление накладывают творог, протертый с одним яйцом, сметаной и сахаром. Готовые ватрушки смазывают маслом или яйцом и укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Выпекают ватрушки при температуре 220—240° в течение 15—20 мин.

Мука — 4 стакана, масло сливочное или маргарин — 6 столовых ложек, молоко — 1,5 стакана, сахар-песок — 2 столовые ложки, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, начинка.

Большая ватрушка из дрожжевого теста

Тесто заводят безопарным способом. Кусок готового теста раскатывают на столе (имеется в виду, что на стол положена доска для разделки теста) скалкой по размеру листа или большой сковороды, на которых ватрушка должна выпекаться. Раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят на лист или сковороду, смазанную маслом. Выложенное тесто выравнивают руками, подравнивают края. Затем борт загибают наверх и прижимают. После этого накладывают приготовленный творог, который с помощью ножа разравнивают до бортиков. На поверхности творога раскладывают изюм или делают переплет из того же теста. В тесто для переплета рекомендуется вмесить немного муки, чтобы сделать его консистенцию крепче. От этого переплет выходит красивее. Переплеты делают по-разному. В одном случае кусок теста раскатывают тонким ровным слоем и нарезают узкими полосками шириной в 1 см. Полоски накладывают сначала в одном направлении, начиная с середины, с угла на угол. Затем эти полоски смазывают яйцами и накладывают поперек второй ряд полосок. Готовый переплет смазывают яйцом. Более красивый переплет получается, когда куски теста раскатывают в тонкие ровные жгутики диаметром примерно около 0,5 см и раскладывают их таким же образом, как и в первом случае. Расстойка для большой ватрушки дается очень умеренная, приблизительно 15—20 мин.

Выпекают ватрушку при температуре 200—220°.

Мука — 6 стаканов, молоко — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — 3 столовые ложки, яйца — 3 штуки, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г, начинка.

Булочки с вареньем

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и нарезают на ровные кусочки, которые формуют в булочки и кладут на металлический лист, смазанный жиром, а затем ставят на расстойку на 15—20 мин, прикрыв их салфеткой. Выкладывать булочки нужно с учетом увеличения их в объеме после расстойки. Затем в середине расстоявшихся булочек пестиком делают углубление, которое заполняют вареньем. Булочки смазывают яйцом и ставят для дальнейшей расстойки на 10—15 мин.

Выпекают их при температуре 250—260° приблизительно 10—15 мин.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 5 штук, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г. Начинка: варенье — 1,5 стакана, яйцо — 1 штука.

Плюшки

Тесто заводят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, обсыпанной мукой, и раскатывают в жгут. Жгут нарезают на маленькие кусочки, которые формуют в булочки, раскладывают тут же на столе или на доске, посыпанной мукой, и оставляют для расстойки на 15—20 мин. После расстойки булочки раскатывают скалкой в круглые лепешки толщиной в 1 см. Лепешки смазывают русским маслом густой консистенции (как сметана); при желании их посыпают сахаром, сахаром с маком или же сахаром с корицей и свертывают в трубочки смазанной стороной внутрь. Трубочки разрезают вдоль острым ножом, им придают любую форму: сердечко, узорчик, бантик.

Сформованные плюшки укладывают на металлический лист, смазанный русским маслом, и ставят на расстойку в теплое место на 30—60 мин. Затем их смазывают яйцом и через 8—10 мин выпекают в печи при температуре 200—230° в течение 10—15 мин.

Мука — 7 стаканов, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — 1 стакан, яйца — 6 штук, молоко — 1,5 стакана, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г.

Рогалики

Тесто ставят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, раскатывают скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезают в виде ромбов с сильно вытянутыми сторонами. На середину кладут варенье, тесто свертывают с угла на угол, а затем сгибают в виде полумесяца. Сформованные рогалики укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 40—50 мин. После расстойки рогалики смазывают яйцом и минут через 8—10 ставят в печь.

Выпекают рогалики при температуре 220—230°. Продолжительность выпечки 20—25 мин.

Мука — 7 стаканов, сахар-песок — 1 стакан, масло топленое — 0,5 стакана, яйца — 6 штук, молоко — 2 стакана, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г, варенье без косточек — 1 стакан.

Сибирские шанежки

Тесто для шанежек замешивают в опаре. В теплом молоке разбалтывают дрожжи, четыре стакана муки и столовую ложку сахара. Опару ставят в теплое место. В готовую опару закладывают растерты с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешивают и только тогда в тесто вбивают масло. Хорошо вымешенное тесто еще раз выбивают на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Затем тесто кладут обратно в посуду и ставят в теплое место для подъема на 1,5 — 2 ч.

Готовое тесто формуют в маленькие булочки размером с яйцо, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 40—45 мин в теплое место. Готовые булочки смазывают сметанной смазкой: на каждую булочку накладывают чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывают по всей поверхности булочки.

Выпекают шанежки при температуре 220—230° в течение 20—25 мин.

Приготовление сметанной массы: 6 ложек сметаны соединяют с сахаром, мукой и маслом, все хорошо выбивают до исчезновения комочеков.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, яйца — 6 штук, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 1 стакан, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г.

Сметанная масса: сметана — 6 столовых ложек, масло — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, мука — 2 столовые ложки.

Пирожки со щавелем

Тесто на пирожки готовят опарным способом. Два стакана молока подогревают до парного состояния, в молоке разводят дрожжи и 4 стакана муки. Ставят опару в теплое место. В готовую опару вводят желтки, растерты с сахаром, соль, муку и масло куском, все это хорошо перемешивают и выбивают на столе до состояния, при котором тесто отстает от рук. Выбитое тесто ставят в теплое место для подъема. Когда тесто будет готово, его нарезают небольшими кусочками (побольше грецкого ореха) и формуют в булочки, которые раскладывают на столе для расстойки на 10—15 мин, предварительно прикрыв их салфеткой. Расстоявшиеся булочки раскатывают скалкой в круглые лепешки, на которые кладут чайную ложку сахара и кучку мелко рубленного щавеля, пересыпанного картофельной мукой. Пирожки защищают, смазывают яйцом, выпекают при температуре 220—230° в течение 15—20 мин.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, яичные желтки — 5 штук, сахар — 1,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г, начинка.

Рулет с корицей

Тесто готовят опарным способом. В готовую опару заливают продукты по рецептуре; тесто хорошо вымешивают и выбивают на столе, после чего ставят в теплое место для подъема. Готовое тесто раскатывают скалкой на столе в пласт толщиной 1 см. Поверхность пласти смазывают маслом, обсыпают корицей с сахаром и завертывают в рулет, который острым ножом разрезают посередине вдоль рулета не до конца (разрез не должен доходить на 3—4 см до края). Разрезанные половинки скручивают в виде жгута по отдельности, а потом соединяют вместе и снова скручивают. Завитый жгутом рулет укладывают на противень с тремя бортиками, смазанный маслом, где рулету придается форма полукалача. Затем рулет ставят в теплое место на расстойку в течение 60—70 мин. Смазанный яйцом и об-

сыпанный рублеными орехами рулет выпекают при температуре 200—210° в течение 40—50 мин.

Мука — 3,5 стакана, молоко — 1 стакан, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 0,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 30 г, корица толченая — 1 столовая ложка, орехи рубленые — 0,5 стакана.

Рулет с маком

Тесто для макового рулета ставят так же на опаре, как для рулета с корицей. Готовое тесто раскатывают на столе в пласт толщиной 1 см. На раскатанный пласт выкладывают приготовленный мак, разравнивают его по всему пласту, который затем свертывают в трубку. После этого рулет укладывают на металлический лист, смазанный русским маслом, и ставят в теплое место на расстойку на 40—60 мин. Затем рулет смазывают яйцом и через 5—6 мин ставят для выпечки в печь при температуре 200—210° на 40—50 мин.

Мука — 3,5 стакана, молоко — 1 стакан, яйца — 2 штуки, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 стакан, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 30 г, маковая начинка.

Венок слоеный

Тесто на венок замешивают на опаре, приготовленной из всего молока, дрожжей, четырех стаканов муки и одной столовой ложки сахара. Опару ставят в теплое место для подъема. Желтки перетирают с сахаром добела, к ним добавляют масло с ванильным сахаром, все выбивают в однородную массу. В подошедшую опару добавляют оставшуюся муку, соль и взбитую массу. Тесто хорошо перемешивают и кладут в него изюм. После этого тесто ставят в теплое место для подъема, затем еще раз обминают и вторично ставят на подъем.

Готовое тесто выкладывают на доску и раскатывают в продолговатый пласт толщиной в 1—1,5 см. Пласт смазывают маслом, посыпают сахаром и закатывают его в рулет, стараясь растянуть подлиннее. Рулет легонько приплощивают и разрезают на три полосы в длину, но не до конца, оставляя 2—3 см. Разрезанные пласти заплетают в косу и придают им форму венка. Венок укладывают на противень с тремя бортами, смазанный маслом, и ставят для подъема в теплое место на 50—60 мин. За 10 мин до посадки в

печь венок смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Перед выпечкой венок нужно проколоть в нескольких местах вилкой, иначе он вздуется.

Выпекают венок при температуре 200—210° в течение 50—60 мин. Готовый венок обсыпают сахарной пудрой.

Мука — 7 стаканов, молоко — 1,5 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана, желтки яичные — 10 штук, масло сливочное — 1 стакан, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 60 г, изюм — 0,5 стакана, миндаль — 0,5 стакана, ванильный сахар, сахарная пудра.

Листовой пирог

Тесто приготовляют опарным способом.

Для опары используют всю норму молока, дрожжей и четыре стакана муки. В готовую опару замешивают сахар, яйца, соль, муку. Все это вымешивают, затем добавляют масло, выбивают тесто веселкой и ставят на подъем в теплое место. Тесто для этого пирога очень слабой консистенции. Разделяют его на столе, посыпанном мукой. Тесту придают форму четырехугольного бруска, который раскатывают в пласт толщиной 2 см и размером примерно с противень, на котором пирог будет выпекаться. Раскатанный пласт навертывают на скалу и раскладывают на металлическом противне, заранее приготовленном (смазанном маслом и посыпанном мукой).

Выложенный на лист пирог ставят на расстойку на 20—25 мин, после этого смазывают яйцом и густо посыпают мучной посыпкой и ванильным сахаром. Затем поверхность пирога украшают тонко нарезанными цукатами из апельсиновых или лимонных корок, на цукаты кладут маленькие кусочки сливочного масла.

Пирог ставят на выпечку на 30—35 мин при температуре печи 210—220°.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар-песок — 1,5 стакана, яйца — 10 штук, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 70 г, ванильный сахар.

Листовой пирог с воздушным кремом

Для опары используют все полагающееся по норме молоко, подогретое до парного состояния, дрожжи, а муку берут в половинной норме. Посуду с опарой ставят в теплое

место, закрывают ее салфеткой. Желтки растирают с сахаром добела. Масло отминают до мягкости и смешивают с растертыми желтками и ванильным сахаром.

Все соединяют с готовой опарой и кладут оставшуюся муку и соль. Тесто выбивают веселкой, пока оно не станет легко отставать от стенок посуды и веселки, затем ставят в теплое место на 50—60 мин и в течение этого времени выбивают веселкой один раз. Готовое тесто разделяют на столе, посыпанном мукой. Пирог раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 см, потом навертывают на скалку и раскладывают на металлическом противне, смазанном маслом и посыпанном мукой. Края пирога смазывают яйцом и на смазанное место укладывают полоски теста в виде бортиков, верх пирога посыпают крупно рубленными грецкими орехами. После этого пирог ставят на расстойку на 15—20 мин. За 5 мин до посадки в печь бортик пирога смазывают яйцом. Выпекают пирог при температуре 220—230°. В испеченный пирог укладывают сливочный крем, который подготавливают к моменту выхода пирога из печи. Верх крема посыпают сахарной пудрой и сливочным маслом, мелко нарезанным и перемешанным с мукой в виде крупки. После этого пирог ставят еще в печь на несколько минут для подрумянивания.

Мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 8 штук, дрожжи — 50 г, соль — 1 чайная ложка, ванильный сахар.

Отделка: масло сливочное — 2 столовые ложки, орехи грецкие — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан.

Пирог с вареньем

В теплом молоке разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки и ложкой сахара. Опару ставят в теплое место до готовности. В готовую опару кладут продукты по рецептуре, кроме варенья и одного яйца. Массу хорошо вымешивают и выбивают на столе, после чего ставят в теплое место для брожения на 1,5—2 ч. Готовое тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и формуют в бруск. От бруска отрезают небольшой кусок теста для отделки пирога. Сформованный бруск раскатывают в виде прямоугольника, если пирог предназначают для выпечки на противне, или круга, если пирог предназначают для выпечки на большой сковороде.

Раскатанный пласт укладывают на заранее подготовленной противне, выравнивают руками и накладывают варенье, располагая его равномерно по всему пирогу; края

пирога чуть загибают наверх. Из оставшегося куска теста раскатывают длинный тонкий жгут, который укладывают в виде решетки на пироге. По краям пирог смазывают яйцом или водой и укладывают рантик из теста. Пирог ставят на расстойку в теплое место на 15—20 мин. После этого бортик и решетку на пироге смазывают яйцом.

Выпекают пирог при температуре 220—240° в течение 40—60 мин.

Мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 6 штук, молоко — 1,5 стакана, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, варенье или джем — 2 стакана.

Сибирский пирог с молотой черемухой

Дрожжи разводят в теплом молоке (полная норма) с четырьмя стаканами муки. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место. В готовую опару добавляют сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь кладут масло мягкой консистенции. Тесто вымешивают до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук или веселки, ставят в теплое место для увеличения его объема в два или три раза, еще раз обминают и вторично ставят на подъем. Готовое тесто выкладывают на стол, подыпаненный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1,5 см. Раскатанное тесто выравнивают по листу, на котором оно будет выпекаться, накатывают на скалку, выкладывают, хорошо его выравнивая, на лист, смазанный маслом. По краю пласта укладывают рантик. Лист с пирогом ставят на расстойку в теплое место на 10—15 мин. Затем на пирог укладывают начинку из черемухи слоем примерно в 1—2 см.

Пирог ставят в печь на 30—50 мин, температура печи должна быть 200—210°. Испеченный пирог выкладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, чтобы донышко пирога не отпотело. Совершенно остывший пирог покрывают взбитыми с сахаром сметаной или сливками.

Мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 6 штук, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г, начинка из черемухи.

Крендель

В подогретом молоке растворяют дрожжи и четыре стакана просеянной муки. Опару хорошо вымешивают и ставят

в теплое место для подъема. В готовую опару кладут яйца, сахар, муку, соль, масло. Все это тщательно вымешивают и ставят в теплое место до увеличения объема теста примерно в два раза. Готовое тесто выкладывают на стол и в него вмешивают изюм, миндаль, нарезанный мелко, и корицу. Все хорошо перемешивают и оставляют на столе на 15—20 мин, покрыв тесто салфеткой. Затем скатывают большой крендель и кладут его на металлический противень с тремя бортиками, смазанный маслом. Крендель ставят на расстойку в теплое место на 20—25 мин.

Выпекают крендель при температуре 200—210°. Готовый крендель глазируют помадкой или посыпают сахарной пудрой.

Мука — 8 стаканов, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — 1,5 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана, изюм — 1 стакан, сахарная пудра, миндаль — 0,5 стакана, корица молотая — 1 столовая ложка, яйца — 7 штук, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г.

Сборный пирог

В теплом молоке (2 стакана) разводят дрожжи с четырьмя стаканами муки. Опару ставят в теплое место; когда она увеличится в объеме в два раза, в нее кладут остальные продукты. Тесто хорошо вымешивают и ставят в теплое место для подъема. Когда тесто еще раз поднимется, его выкладывают на стол и скатывают в жгут, который нарезают на мелкие кусочки величиной с грецкий орех. Кусочки формуют в булочки и укладывают на столе для расстойки на 10—15 мин, покрыв их салфеткой. Сформованные булочки раскатывают в круглые лепешки, на которые накладывают варенье по одной чайной ложке. Пирожки защищают узелком и обмакивают в растопленное масло, затем укладывают очень тесно один к другому в глубокую форму. Форму с пирожками ставят в теплое место на расстойку в течение 20—25 мин, после расстойки сборный пирог выпекают при температуре 210—220°. Готовый пирог выкладывают из формы и обсыпают сахарной пудрой.

Форму (кастрюлю) нужно брать для выпечки пирога такую, чтобы ее высота в три раза превышала высоту уложенных пирожков, так как при выпечке они сильно поднимаются.

Мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, желтки — 4 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г.

Начинка: варенье — 1,5 стакана, масло топленое — 1 стакан, сахарная пудра с ванильным сахаром — 2 столовые ложки.

Кулич на сливках

В подогретых сливках разводят дрожжи и половину всего количества муки, и опару ставят в теплое место. Пока опара подходит, растирают желтки с сахаром добела. Растирные желтки соединяют с растертым добела маслом. Изюм перебирают и моют. Когда опара будет готова, в нее вводят растертые желтки с маслом, изюм, нарезанные цукаты, миндаль. Массу хорошо размешивают и всыпают соль, оставшуюся муку, ванильный сахар. Затем все перемешивают на столе, укладывают в посуду и ставят в теплое место на 60—80 мин — до увеличения в объеме в два раза. После этого тесто еще раз вымешивают на столе и вторично ставят в теплое место.

Из готового теста формуют небольшую булочку и кладут в форму с высокими стенками, смазанную маслом, дно формы и стенки застилают промасленной бумагой. Тесто в форме должно занимать $\frac{1}{3}$ высоты. Форму с тестом ставят на расстойку в теплое место на 60—80 мин. Выпекают кулич при температуре 200—220° в течение 60—70 мин. Когда верх кулича потемнеет, нужно накрыть его сырой бумагой. Кулич во время выпечки трясти нельзя, он может осесть. Готовый кулич осторожно выкладывают из формы на мягкую подстилку, застланную бумагой и салфеткой.

Остывший кулич сверху смазывают тонким слоем глазури, а оставшуюся глазурь выкладывают в бумажный конусный конверт, у которого кончик отрезают ножницами; выдавливая глазурь, делают рисунок на куличе. Поверхность кулича можно украшать также цукатами, мармеладом, помадкой.

Мука — 5 стаканов, сливки — 1,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, желтки — 8 штук, миндаль — 0,5 стакана, изюм — 0,5 стакана, цукаты — 0,5 стакана, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 100 г, ванильный сахар, глазурь для отделки кулича.

Кулич на желтках

Тесто заводится опарным способом, желтки растирают с сахаром и вливают в готовую опару, после чего кладут оставшуюся муку, масло, коньяк, ванильный сахар, соль.

Замешенное тесто ставят в теплое место. Во время подъема тесто нужно обмять два раза, а после третьего подъема тесто выкладывают на стол и делят на куски для куличей, которые укладывают в формы, застланные промасленной бумагой. Тесто должно занимать $\frac{1}{3}$ формы. Затем тесто в формах ставят на подъем в теплое место на 60–80 мин.

Выпекают куличи при температуре 200–210°. Готовые оставшиеся куличи смазывают глазурью.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 1 стакан, желтки — 7 штук, сахар-песок — 1,5 стакана, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 70 г, коньяк — 1 столовая ложка, ванильный сахар.

Кулич цукатный

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто кладут в куличную форму (или в кастрюлю с высокими стенками), застланную промасленной бумагой, на $\frac{1}{3}$ формы и ставят на расстойку до увеличения объема теста примерно до $\frac{3}{4}$ формы. После этого тесто ставят в печь при температуре 200–210°. Готовый кулич глазируют.

Мука — 4 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, молоко — 1 стакан, сахар-песок $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 6 штук, цукаты апельсиновые — $\frac{1}{2}$ стакана, изюм мелкий — $\frac{1}{2}$ стакана, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 70 г, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Ромовая баба

Опару готовят из половины всей муки, теплого молока (1,5 стакана) и дрожжей. Опару ставят в теплое место до увеличения в объеме и появления пузырьков на ее поверхности.

В готовую опару кладут масло, растертое с сахаром. Яйца разбивают и кладут по одному, все время выбивая опару веселкой. Опару выбивают до тех пор, пока не введут все яйца. Затем прибавляют соль и остальную муку. Тесто выбивают до пышности и ставят в теплое место на 1,5 ч — до увеличения в объеме в два раза.

Готовое тесто выкладывают на стол и формуют в булки, которые укладывают в формы, смазанные маслом и посыпаные мукой (если нет формы, можно положить в мелкие кастрюли). Тесто, которое должно занимать $\frac{1}{3}$ формы, ставят на расстойку. Когда тесто в форме поднимется на $\frac{3}{4}$ высоты, его ставят в печь с температурой 210–230°.

Готовые ромовые бабы осторожно вынимают из форм и пропитывают заранее приготовленным сиропом. Сироп делают, расpusкая сахар в воде, с добавлением коньяка или нескольких капель ромовой эссенции.

Верх бабы глазируют помадкой. В помадку по желанию можно добавлять какао, масло сливочное, сок из клюквы и т. д.

Мука — 6 стаканов, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, молоко — 1,5 стакана, сахар-песок — 0,5 стакана, яйца — 10 штук, соль — 0,5 чайной ложки, дрожжи — 50 г.

Промочка: сахар-песок — 0,5 стакана, вода — 1 стакан, коньяк — 4 столовые ложки, помадка — 4 столовые ложки.

Ореховая булка

Тесто на ореховую булку готовится безопарным способом. В подогретом молоке разводят дрожжи и растирают их до исчезновения комочеков. Вливают кагор, кладут сахар, яйца, соль, какао, масло, муку, мелко рубленный орех — все полностью по норме; затем массу перемешивают и выбивают на столе. После этого тесто кладут в посуду, завязывают салфеткой и ставят в теплое место для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его на столе вторично выбивают и ставят в теплое место до готовности. Готовое тесто формуют в одну большую булку, укладывают на металлический противень, смазанный маслом, и ставят в теплое место для расстойки на 60–80 мин. Затем булку выпекают при температуре 200–210° в течение 1–1,5 ч.

Готовность булки узнается по цвету корочки и по весу булки. У готовой булки цвет корок коричневый и легкий вес. Булку сверху покрывают глазурью из бумажного кондитерского мешочка, нанося на нее различные орнаменты в русском стиле.

Мука — 8 стаканов, масло сливочное — 0,5 стакана, молоко — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 3 штуки, кагор — 0,5 стакана, какао — 1 столовая ложка, ядра грецкого ореха — 300 г, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 100 г.

Пирожки и пончики жареные

В подогретом молоке разводят дрожжи. Тщательно разбивают и закладывают остальные продукты. Хорошо вымешенное тесто ставят в теплое место на 1–1,5 ч. Готовое тесто выкладывают на стол и скатывают длинным жгутом,

от которого нарезают маленькие кусочки теста величиной с яйцо. Эти кусочки формуют в булочки и оставляют на 10—15 мин, закрыв салфеткой для расстойки, после этого их раскатывают на круглые лепешки. На середину лепешки кладут начинку и края лепешки защищают пирожком. Разделанные пирожки укладывают на лист, посыпанный мукой или смазанный маслом, и ставят для расстойки на 15—20 мин. Затем пирожки кладут на сковороду защищкой вниз и жарят в разогретом жире. Жареные пирожки переворачивают с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились со всех сторон. Продолжительность жарки приблизительно 5—7 мин.

Пончики приготавливают так же, как и жареные пирожки. В отличие от пирожков они имеют круглую форму и для них жарки требуется больше жира. Готовые пончики обсыпают сахарной пудрой. После жарки пирожков и пончиков жир сливают в другую посуду, так как он может быть еще раз использован при прибавлении свежего масла.

Пирожки и пончики перед жаркой отряхивают от муки, так как попавшая в горячий жир мука горит и засоряет жир, а изделия получаются темного цвета.

Мука — 7 стаканов, масло сливочное — $\frac{1}{3}$ стакана, молоко или вода — 2 стакана, яйца — 2 штуки, дрожжи — 60 г, соль — 1 чайная ложка, жир для жарки — 500 г. Начинка.

Пирог со свежей капустой

Малосдобные пироги, а также пирожки приготавливают из теста очень мягкой консистенции. Тесто ставят опарным и безопарным способом. Для большого пирога готовое тесто делят на два куска. Из одного куска раскатывают пласт толщиной примерно в 1 см. Раскатывают тесто ровным слоем на столе, посыпанном мукой. Затем раскатанное тесто навертывают на скалку и переносят его на хорошо смазанный металлический лист или противень с тремя бортиками. На разложенное тесто кладут фарш, который распределяют по всему противню. Края у пирога приподнимают и завертывают на фарш. Раскатанный второй пласт теста укладывают на пирог и края защищают. Приготовленный пирог ставят на расстойку в теплое место на 10—15 мин, затем смазывают его маслом или яйцом. Если пирог смазывают маслом, то поверхность пирога посыпают толченными сухарями. После смазки на поверхности пирога делают проколы ножом в нескольких местах для того, чтобы не образовались

воздухия верхней корки во время выпечки. Пирог выпекают при температуре 210—220° в течение 25—30 мин.

Готовый пирог перекладывают на стол, застланный бумагой, и накрывают салфеткой; если корочка пирога получилась жесткой, то ее нужно покрыть влажной салфеткой.

Тесто для пирога с квашеной капустой приготавляется так же, как и для пирога со свежей капустой.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, жир — 4 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г. Начинка.

Морковный пирог

Таким же образом, как и для капустного пирога, готовится тесто для морковного пирога. Готовое тесто укладывают на лист углами. Начинку выкладывают и разравнивают, углы завертывают конвертом и защищают, пирог смазывают яйцом или маслом и ставят для расстойки лишь на 8—10 мин. Верхнюю корочку пирога прокалывают в нескольких местах ножом.

Выпекают пирог при температуре 210—230° в течение 25—30 мин.

Пирожки с грибами и рисом

На теплом молоке готовят опару из дрожжей и муки, взятой в половинной норме. Хорошо вымешенную опару ставят в теплое место на подъем. В готовую опару кладут все оставшиеся продукты. Тесто вымешивают до состояния гладкости и ставят на подъем на 1—1,5 ч. После этого еще дважды перебивают тесто, выкладывая его на стол, подпыленной мукой. На столе тесто разделяют на маленькие булочки, которые после небольшой расстойки (в течение 10—15 мин) раскатывают на круглые лепешки. На лепешки кладут грибной фарш. Края лепешек защищают и придают им форму пирожка; сформованные пирожки ставят на расстойку на 10—15 мин, после чего жарят на сковороде с растопленным жиром или растительным маслом. Во время жарки пирожки переворачивают вилкой с одной стороны на другую, чтобы они подрумянились. Эти пирожки можно печь и на металлических листах, но в этом случае тесто надо замесить несколько круче.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — $\frac{1}{3}$ стакана, соль — 1 чайная ложка, яйца — 2 штуки, сметана — 1 столовая ложка, грибной фарш — 250 г, рис — 100 г, сметана для смазки — 1 столовая ложка, соль — 1 чайная ложка, соль для жарки — 1 чайная ложка. Начинка.

вочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки — 400 г. Начинка.

Пирожки с яйцами и зеленым луком

Тесто готовят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, и раскатывают в пласт 0,5 см толщины. Из этого пластина нарезают формочкой или стаканом круглые лепешки, на которые раскладывают заранее приготовленный фарш. Пирожки защищают и укладывают защищкой вниз на металлический лист, смазанный жиром, затем ставят на расстойку в теплое место на 15—20 мин, прикрыв их салфеткой. После этого пирожки смазывают яйцом или маслом и ставят в печь при температуре 220—230° на 18—20 мин. Эти пирожки можно жарить и во фритюре.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное или маргарин — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г. Начинка.

Пирожки с начинкой из визиги

Тесто ставят безопарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и делают лепешки так же, как и для пирожков с яйцами и зеленым луком. На готовые лепешки накладывают фарш. Пирожки защищают, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, защищкой вниз и оставляют для расстойки на 10—15 мин. За 5—6 мин перед посадкой в печь пирожки смазывают яйцом.

Выпекают пирожки при температуре 220—230° в течение 18—20 мин.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г. Начинка.

Пирожки с начинкой из саго

Тесто готовят так же, как и для пирожков с яйцами и зеленым луком, но консистенция его чуть слабее. На готовые лепешки накладывают фарш и пирожки ставят на расстойку на 8—10 мин, покрыв их легкой салфеткой или марлей. После расстойки пирожки жарят в горячем жире или в

растительном масле. Во время жарки пирожки переворачивают ножом или вилкой для того, чтобы корочка прожаривалась равномерно со всех сторон.

Эти пирожки можно выпекать и на листах.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2,5 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки — 400 г. Начинка.

Пирожки с яйцами и рисом

Тесто ставят так же, как и для пирожков с яйцами и луком. Готовое тесто раскатывают в пласт и нарезают выемкой или стаканом лепешки, на которые раскладывают приготовленный фарш. Пирожки защищают, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку в теплое место на 10—15 мин, прикрыв легкой салфеткой. За пять минут до посадки в печь пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 220—230° в течение 20—25 мин.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 3 столовые ложки, сахар-песок — 2 столовые ложки, яйца — 3 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г. Начинка.

Пироги с солеными грибами

Тесто готовится по тому же способу, как и для пирожков с яйцами, визигой и т. д.

Готовые лепешки заполняют грибным фаршем, защищают и укладывают на доску, подпыленную мукой, или на металлический лист, смазанный маслом. После расстойки в течение 10—12 мин пирожки жарят во фритюре.

Мука — 7 стаканов, молоко или вода — 2 стакана, масло растительное — 3 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, жир для обжарки пирожков — 400 г. Начинка.

Рыбный пирог

На теплом молоке замешивают тесто и ставят его в теплое место на подъем на 1—1,5 ч. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его вымешивают на столе, подпыленном мукой. Готовое тесто раскатывают в два пластина толщиной 1 см, один пласт навертывают на скалку и переносят на

Расстегай рыбные

Приготовленное тесто раскатывают на столе, подыпленном мукой, в большой пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезают кружки, которые слегка раскатывают скалкой, на каждый кружок кладут фарш из риса. На середину, сверху фарша, кладут кусочек рыбы. Края расстегая защищают, оставляя середину открытой. Приготовленные таким образом расстегаи укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 15—20 мин. Смазанные яйцом расстегаи пекут при температуре 220—230°. Испеченные расстегаи смазывают маслом, выкладывают с металлического листа и покрывают влажной салфеткой.

Мука — 7 стаканов, молоко — 2 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, рыба (для расстегая употребляется осетрина, кета, судак, лосось, семга) — 300 г, фарш рисовый (рисовый фарш для расстегаев можно заменить фаршем из саго или визиги).

Слоеное дрожжевое тесто

Слоеное дрожжевое тесто можно ставить опарным и безопарным способом. Но так как в это тесто обычно добавляют много сдобы, то лучше его готовить опарным способом. Масло для прослойки вводят уже в готовое тесто.

Из слоеного дрожжевого теста выпекаются булочки, розанчики, слойки с вареньем и т. д.

Слойки, расстегайчики, витушки

В опару используют всю норму молока, предназначенного для теста. Муку берут в половинном размере. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место для увеличения в объеме примерно в два раза. В готовую опару добавляют соль, ванильный сахар. Всю сдобу предварительно хорошо размешивают и соединяют с опарой. После этого добавляют муку и замешивают тесто мягкой консистенции. Готовое тесто выкладывают на стол, выбивают и оставляют для расстойки на 10—15 мин на столе, после чего тесто раскатывают в квадрат толщиной 1,5 см. На одной половине раскатанного пласта раскладывают сливочное масло, нарезанное в виде тонких лепешек. Уложен-

трехбортный металлический лист, смазанный маслом. На пласт теста накладывают тонкий слой фарша из визиги, саго или риса, а сверху размещают небольшими кусками сырую, заранее подсоленную рыбу, на рыбу укладывают мелко резанный лук и лавровый лист, посыпают слегка перцем и сбрызгивают маслом. Накладывают второй пласт теста, края защищают и пирог ставят на расстойку на 4—5 мин. Верх пирога смазывают маслом и обсыпают мелко толченными сухарями. Верхнюю корку пирога прокалывают ножом для выхода пара.

Пирог выпекают при температуре 210—220°, продолжительность выпечки 50—60 мин. Готовый пирог с листа перекладывают на стол, застланный в несколько рядов бумагой, и накрывают влажной салфеткой.

Рыбу приготовляют следующим образом. У рыб осетровых пород отрубают голову, обрезают плавники, спинные жучки и разрезают вдоль по хребту пополам. Затем рыбьи опускают в кипящую воду на 2—3 мин и срезают ножом боковые жучки, чтобы поверхность рыбы была совершенно гладкая и не царапала руки. Если жучки плохо снимаются, то рыбьи погружают вторично в кипяток на 1—2 мин. После очистки рыбьи вторично промывают, нарезают небольшими кусочками, кладут в миску и солят.

Частиковую рыбьи перед очисткой заливают холодной водой на 20—30 мин. Затем очищают от чешуи, аккуратно разрезают брюшко, вынимают жабры и внутренности, обрубают голову и плавники. После этого рыбьи промывают, пластают, по возможности вырезают хребтовые кости. Режут рыбьи на небольшие куски, укладывают в миску и засаливают на 1—2 ч.

Свежемороженную рыбьи заливают холодной водой для оттаивания. Соленую рыбьи замачивают в холодной воде на 20—24 ч, меняя воду 3—4 раза. Затем рыбьи очищают от чешуи и разрезают на требуемые куски.

Для теста: мука — 7 стаканов, молоко или вода — 2 стакана, масло сливочное (можно растительное) — 4 столовые ложки, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 50 г.

Для фарша: рыбьи (осетрина, нельма, судак, сом и др.) — 1,5 кг, лук репчатый — 2 головки, лавровый лист — 2 листочка, сухари толченые — 3 столовые ложки, соль — 1,5 столовые ложки, перец по вкусу, рис — 300 г, масло (можно растительное) — 4 столовые ложки.

ное масло закрывают второй половиной пластины. После этого слойку поворачивают по длине стола и раскатывают снова толщиной примерно 1,5 см, затем тесто складывают в четыре слоя. Таким образом тесто раскатывают два раза. После этого слойку укладывают на подпыленную мукой доску и ставят в прохладное место. Всего в тесте, закатанном с маслом, образуется 12 слоев.

Для разделки на изделия слойку снова раскатывают ровным слоем толщиной не более 1 см. Перед нарезкой сначала делают наметку продольных полосок, а затем их отрезают острым ножом. Полоски нарезают в вертикальном направлении. Получаются квадратные пластинки.

По окончании разделки слоеного теста на пластинки накладывают начинку (варенье, творог, крем или яблоки) и складывают изделия, придавая им определенную форму.

Для слоек приготовленное дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и разрезают на небольшие квадратики. Противоположные углы каждого квадрата соединяют в середине, слегка прижимая. Сформованные таким образом булочки раскладывают на металлический лист, смазанный маслом, с таким расчетом, чтобы между рядами и между булочками в ряду было значительное расстояние, так как при выпечке изделия увеличиваются в объеме. Булочки ставят на расстойку в теплое место на 20—25 мин, после чего сверху смазывают взбитым яйцом и через 5—8 мин выпекают при температуре 250—260° в течение 12—15 мин.

Для слоенных книжечек с вареньем дрожжевое слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают прямоугольниками. На одну половинку прямоугольника кладут чайную ложку варенья, и пластинки с начинкой складывают вдвое наподобие книжки, а затем слегка прижимают. Сформованные слойки укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и, прикрыв легкой салфеткой, ставят на расстойку на 10—15 мин. После расстойки верх книжки смазывают яйцом и выпекают при температуре 250—260° в течение 15—20 мин. Готовые изделия глазируют помадкой.

Для слоенных подковок с вареньем готовое дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Нарезают его на квадраты и каждый квадрат разрезают на два треугольника. На широкую часть треугольника кладут варенье. Треугольник свертывают в виде подковки, на середине которой рельефно выделяются ступеньки навернутой полоски теста. Сформованные подковки укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 10—15 мин. Верх

подковок смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—250° в течение 20—25 мин. Готовые подковки глазируют помадкой.

Для слоек с повидлом готовое дрожжевое слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. По длине пластины отрезают полоску шириной в ладонь. Вдоль, по середине полоски, дорожкой укладывают повидло. Края полоски соединяют и зашпивают над повидлом. Получается длинный узкий пирог, который осторожно переворачивают швом вниз, выравнивают и нарезают на кусочки шириной в 2—2,5 пальца, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Затем слойки ставят на расстойку на 15—20 мин. За 5—8 мин до посадки в печь смазывают слойки яйцом и выпекают при температуре 250—260° в течение 15—20 мин.

Чтобы приготовить расстегайчики с творогом, на квадратики теста кладут по две чайные ложки творожного фарша, приготовленного с сахаром, сметаной, яйцами и ванильным сахаром. Затем скрепляют углы слойки, укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на расстойку, прикрыв легкой салфеткой, на 15—20 мин, а после этого смазывают сверху яйцом и посыпают тертым мукой с маслом. Расстегайчики выпекают при температуре 250—260° в течение 12—15 мин. После выпечки расстегайчики посыпают сахарной пудрой.

Для витушек с орехами слоеное дрожжевое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Пласт режут на полоски шириной 2—3 см и длиной 20 см. Отрезанные полоски закручивают, соединяют концами и снова закручивают в спираль. При укладке на металлический лист концы подвертывают под витушку. Сформованные изделия, прикрыты легкой салфеткой, ставят на расстойку на 15—20 мин. После расстойки витушки смазывают яйцом и посыпают рублеными орехами или миндалем. Витушки пекут при температуре 250—260°.

Мука — 8 стаканов, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 0,5 стакана, яйца — 4 штуки, молоко — 3 стакана, соль — 1,5 чайные ложки, дрожжи — 40 г, ванильный сахар — 0,5 порошка, масло сливочное для прослойки теста — 250 г.

Кулебяка из слоенного дрожжевого теста

Тесто ставят опарным способом. Готовое тесто раскатывают в пласт по длине противня, на котором предполагают

выпекать кулебяку, при этом ширина пласти должна быть не менее 20—25 см ширины и 1 см толщины. Раскатанное тесто аккуратно перекладывают на полотенце или салфетку, посыпанную мукой. После этого фарш укладывают в таком порядке: сначала отварной рис, затем мелко нарезанная рыба и опять рис. Уложенный таким образом фарш призывают. Углы раскатанного теста вырезают, чтобы при загибании кулебяки не было лишнего теста на углах. Затем кулебяку следует плотно защищать, линию защипки можно слегка смочить водой, чтобы тесто лучше склеилось. Кулебяку осторожно опрокидывают с полотенца на металлический лист, смазанный маслом. На листе кулебяку выравнивают руками, верх кулебяки смазывают яйцом и из теста, срезанного с углов, накатывают тонкие жгутики, которые укладывают ровными скобочками поперек кулебяки или в виде сеточки и смазывают яйцом. На верхней корочке кулебяки делают несколько небольших надрезов для выхода пара. Кулебяку ставят в печь при высокой температуре, приблизительно 240—260°, а затем через 10—15 мин после образования корочки температуру снижают до 220—210°. Во время выпечки кулебяку осторожно поворачивают, чтобы она равномерно пропекалась. При сильном жаре на кулебяку можно положить смоченную водой бумагу. Кулебяку держат в печи до тех пор, пока она не будет свободно отставать от листа и не приобретет коричневый цвет. Если кулебяка не с рыбной начинкой, то продолжительность выпечки 35—40 мин, если начинка кулебяки — свежая рыба, то — 55—60 мин, иначе рыба останется сырой.

Мука — 4,5 стакана, масло сливочное — 50 г, молоко — 1,5 стакана, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 40 г, масло для прослойки теста — 150 г. Начинка.

Блины на дрожжах

В двух стаканах теплого молока разводят все дрожжи и три стакана муки. Хорошо перемешенное тесто завязывают салфеткой и ставят в теплое место на 30—40 мин до увеличения в объеме в два раза. В готовую опару кладут сахар, соль, растертые яичные желтки, жир. Все перемешивают и всыпают остальную муку, затем вымешивают до эластичного состояния и разводят постепенно теплым молоком. Вторично ставят в теплое место до подъема и увеличения в два раза. Поднявшееся тесто снова сбивают и дают ему еще раз подняться. После этого в тесто кладут взбитые в

крепкую пену белки и оставляют его на 15—20 мин, чтобы оно поднялось; как только оно поднимется, приступают к выпечке блинов.

Блины лучше выпекать на толстых сковородах небольшого размера. Тесто следует наливать на хорошо разогретую сковороду, промазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика, насыженного на вилку. Тесто наливают на сковороду и, наклоняя ее, разливают по всей сковороде.

Для блинов берется пшеничная или гречневая мука, а иногда та и другая вместе. Блины подают к столу только в горячем виде и со всевозможными приправами, например с зеленым луком, рублеными яйцами, с семгой, икрой и т. д.; к блинам подается масло разогретое сливочное, топленое, сметана.

Мука — 5 стаканов, молоко — 5 стаканов, яйца — 3—4 штуки, сахар-песок — 2 столовые ложки, соль — 1 чайная ложка, дрожжи — 50 г, жир — 200 г, шпик — 20 г. Шпик предназначается для смазки сковороды.

Блины на соде

В яйца, растертые с сахаром, постепенно вливают воду и всыпают соль и раствор соды. Хорошо перемешанную жидкость постепенно сливают в муку. Тесто размешивают до исчезновения мучных комочек. В приготовленное тесто льют разведенную мелко толченную лимонную кислоту. Все хорошо размешивают и сразу же приступают к выпечке блинов обычным способом.

Мука — 3 стакана, вода — 3 стакана, яйца — 3 штуки, сода — 1/2 чайной ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1 чайная ложка, лимонная кислота — 1/3 чайной ложки.

Манные блины

В стакан кипящего молока засыпают манную крупу и кладут масло. Варят кашу до готовности и выносят на холод на 50—60 мин. Из муки, двух желтков, двух стаканов молока и соли делают тесто и смешивают его с остывшей манной кашей. Массу вымешивают до гладкости. Блины пекут на маленьких сковородах, переворачивая их с одной стороны на другую.

Мука — 1/2 стакана, крупа манная — 1/2 стакана, молоко — 3 стакана, желтки — 2 штуки, масло сливочное — 2 чайные ложки, соль — 1/2 чайной ложки.

Блины из овсяных хлопьев

Овсяные хлопья, муку, сыр, яйцо, соль, соду развести теплым молоком, тщательно перемешать и оставить в теплом месте на 20 мин. Тесто протереть через сито. Блины жарить на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

100 г овсяных хлопьев, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки тертого твердого сыра, 2 яйца, 1/2 л молока, питьевая сода на кончике ножа, 4 ст. ложки растительного масла для жарения, соль по вкусу.

Блины на кислом молоке

Яичные желтки соединить с солью, сахаром, мукой, растопленным сливочным маслом, тщательно перемешать, разбавить кислым молоком. Ввести взбитые в густую пену белки, осторожно перемешать. Печь блины на небольших сковородах, смазанных растительным маслом. Подавать со сметаной или сливочным маслом.

2 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 стакана кислого молока, 4 ст. ложки растительного масла, соль на кончике ножа.

Блинчики

Яйца сбивают с солью и сахаром, разводят одним стаканом молока, всыпают муку, вымешивают тесто до гладкости, затем разводят тесто остальным молоком, размешивают, процеживают через сито и выпекают блинчики на сковороде среднего размера. Если блинчики предполагают заворачивать с фаршем, то при выпечке их не переворачивают.

Мука — 2 стакана, молоко — 3 стакана, яйца — 3 штуки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1/2 чайной ложки.

Блинчики с начинкой

Тесто готовят так же, как и для блинчиков обычновенных. Блинчики выпекают на сковородах среднего размера, не переворачивая. В охлажденные блинчики завертывают начинку. Начинку кладут на обжаренную сторону блинчика. Приготовленные таким образом блинчики поджаривают в масле с обеих сторон.

Мука — 3 стакана, молоко — 3 стакана, яйца — 5 штук, сахар-песок — 3 столовые ложки, соль — 1 чайная ложка. Начинка.

Оладьи

Из муки, молока и дрожжей замешивают тесто, покрывают его салфеткой и ставят в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавляют яйца, соль, сахар, 1 чайную ложку масла. Хорошо перемешанное тесто ставят вторично на подъем на 15—20 мин, после чего, не размешивая, приступают к выпечке оладий. Сковорода должна быть горячей, масло разогретое. Поджаривают оладьи с обеих сторон.

Перед тем как взять порцию теста, ложку смачивают водой.

Мука — 3 стакана, молоко — 2 стакана, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 столовая ложка, соль — 1/2 чайной ложки, дрожжи — 30 г, масло коровье или растительное — 1 стакан.

Оладьи с яблоками

Из одного стакана муки, молока и дрожжей замешивают опару, ставят ее в теплое место для подъема в два раза. В готовую опару добавляют оставшуюся муку, сахар, соль, яйца, все хорошо перемешивают и соединяют с мелко нацинкованными яблоками. Тесто ставят на несколько минут в теплое место, и когда оно поднимется, выпекают, как обыкновенные оладьи.

Мука — 3 стакана, молоко — 2,5 стакана, яйца — 4 штуки, сахар-песок — 1/2 стакана, дрожжи — 20 г, яблоки — 4—5 штук, масло топленое — 1 стакан, соль по вкусу.

Оладьи из пресного теста

Муку смешивают с простоквашей, добавляют яйца с сахаром, солью и растворенной в воде содой. Все хорошо вымешивают и жарят на масле.

Мука — 3 стакана, простокваша — 2 стакана, яйца — 3 штуки, сахар-песок — 1/2 стакана, сода — 1/2 чайной ложки, соль — 1/2 чайной ложки.

Оладьи из ржаного хлеба с яблоками

Ржаной хлеб нарезают на куски и заливают горячим молоком. Размокший хлеб растирают, добавляют яйцо, муку, измельченные сырье яблоки, тщательно размешивают. Подготовленное тесто ложкой наливают на горячую сковороду, хорошо смазанную подсолнечным маслом, и выпекают оладьи. Подают со сметаной и сахаром.

250 г ржаного хлеба, 300 мл молока, 1 яйцо, 80 г муки, 40 г растительного масла, 150 г яблок, 120 г сметаны, 40 г сахара, соль.

Оладьи из моркови

Очищенную и хорошо промытую морковь натирают на мелкой терке; в протертую морковную массу кладут яйца, соль, муку. Все хорошо перемешивают и поджаривают в масле, как обычные оладьи.

Так же можно приготовить картофельные оладьи, заменив в рецептуре морковь картофелем.

Мука — 1,5 стакана, яйца — 3 штуки, соль — 0,5 чайной ложки, сырая морковь — 0,5 кг, масло топленое — 0,5 стакана.

Яблоки в тесте

Желтки смешивают с растопленным маслом, мукою, солью, молоком и сахаром (0,5 стакана). Тесто вымешивают до гладкости, вводят в него взбитые в крепкую пену яичные белки. Яблоки, очищенные от сердцевины, нарезают на равные кружочки толщиной 0,5 см, каждый кружок берут на вилку, обмакивают в тесто и жарят в растопленном масле на слабом огне до появления румянной корочки. Обжаренные таким образом яблоки кладут в сотейник и ставят в духовку на 15—20 мин. Готовые изделия посыпают сахаром с молотой корицей.

Мука — 2 стакана, молоко — 1,5 стакана, сливочное масло — 3 столовые ложки, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 6 штук, соль — 0,5 чайной ложки, корица молотая — 2 чайные ложки, яблоки — 5—6 штук, масло топленое — 1 стакан.

Пресное слобное тесто

Пресным слобным тестом называется тесто, готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц. По консистенции пресное слобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов, пирожков, ватрушек и т. д.

Ватрушки из слобного теста

В просеянную муку, смешанную с содой, кладут сметану, масло, соль, сахар, яйца и вымешивают тесто на столе. Из хорошо промешенного теста делают булку и выносят ее на холод, накрывая от заветривания салфеткой, на 25—30 мин. После этого тесто раскатывают в пласт слоем в 0,5 см. Из этого пласти выемкой или стаканом нарезают кружки и делают ватрушки с творогом или ягодами. Края ватрушек завертывают. После этого ватрушки укладывают на лист. Верх ватрушек смазывают взбитыми яйцами.

Ватрушки выпекают при температуре 250—270° в течение 10—15 мин.

Мука — 6 стаканов, сахар-песок — 1/2 стакана, сметана — 2 стакана, яйца — 4 штуки, масло сливочное — 1 стакан, сода — 1/2 чайной ложки, соль — 1/2 чайной ложки. Начинка.

Пирог со сливами

Приготовленное пресное тесто, так же как и тесто для ватрушек, выносят на холод. Затем тесто делят на два равных куска. Один кусок раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, укладывают на металлический лист, смазанный маслом, и разравнивают аккуратно руками. Затем берут сливы, разрезанные пополам и очищенные от косточек, раскладывают поверх теста и густо посыпают сахаром. Нарезают полоски теста шириной 0,5 см и располагают их в виде решетки на пирог. По краям укладывают рантик. Пирог смазывают взбитыми яйцами и выпекают при температуре 180—200° в течение 20—25 мин. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

Пирог с яблоками

Приготавливается тесто таким же образом, как для ватрушек из пресного теста. Яблоки очищают и натирают на крупной терке или режут небольшими ломтиками. Половину теста раскатывают слоем толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, смазанный маслом. На тесто раскладывают яблочный фарш и посыпают сахаром с молотой корицей и изюмом. Затем раскатывают вторую половину теста, из нее нарезают полоски, которыми покрывают пирог в виде сетки. Пирог смазывают яйцом и выпекают при температуре 180—200° в течение 25—30 мин.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 3 штуки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, сметана — 1 стакан, простокваша — 2 столовые ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, яблоки — 1 кг, корица молотая — 1 столовая ложка, изюм — 1 стакан.

Пирог с малиной

Тесто готовят так же, как для ватрушек из пресного теста. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и выкладывают на металлический лист или круглую сковороду. Тесто хорошо разравнивают и делают рант по краям пирога, который смазывают яйцом. Пирог выпекают при температуре 220—240°. Как только пирог слегка зарумяняется, его осторожно выдигают и раскладывают сверху малину так, чтобы пирог был хорошо покрыт; малину засыпают стаканом сахара и быстро ставят в печь на 15—20 мин. Готовый и совершенно остывший пирог покрывают взбитыми сливками или сметаной.

Мука — 3,5 стакана, сметана — 1 стакан, желтки — 4 штуки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки. Начинка: малина — 5 стаканов, сахар-песок — 1 стакан, взбитые сливки — 1 стакан.

Пирожки слобные с рисом и яйцом

Тесто замешивают и выносят на холод на 25—30 мин. Затем по мере надобности тесто берут небольшими порциями, чтобы оно не согревалось. Занесенное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см. Нарезают стаканом или выемкой кружочки. На середину каждого кружка кладут фарш. Кружочки перегибают и защищают, придавая овальную или треугольную форму каждому пирожку. Сформованные пирожки укладывают на смазанный маслом холодный лист. Пирожки смазывают яйцом и ставят в печь при температуре 240—260°.

Мука — 3,5 стакана, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 чайная ложка, соль — 1 чайная ложка, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки. Начинка.

Сдобное тесто на скорую руку

Просеянную муку смешивают с сахаром и солью, собирают все на столе кучкой и рубят с куском масла (или

маргарина) до состояния мелкой крупки; в собранной кучке делают углубление, вливают яйцо и заранее разведенное в молоке или в воде дрожжи. Тесто быстро замешивают и раскатывают в пласт толщиной 0,5 см, затем нарезают выемкой или стаканом кружочки, на которые укладывают фарш. Из этого же теста можно делать ватрушки, пирожки, пироги.

Мука — 4 стакана, маргарин или масло сливочное куском — 300 г, яйцо — 1 штука, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, дрожжи — 50 г, сахар-песок — 1 столовая ложка, молоко или вода — $\frac{1}{4}$ стакана.

Рулет с маком

Перемешенную муку с содой просеивают на стол и рубят с куском сливочного масла до состояния мелкой крупки. Потом сгребают в кучку, в которой делают углубление, куда кладут заранее смешанные яйца, сметану, сахар, соль, быстро замешивают тесто и выносят в прохладное место на 15—20 мин, после чего тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Пласт засыпают толченным маком, смешанным с сахаром и орехами, и завертывают в рулет. Готовый рулет укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Верх рулета смазывают взбитым яйцом и посыпают маком, смешанным с сахаром и рублеными орехами. Рулет выпекают в течение 30—35 мин при температуре 230—240°.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное куском — 150 г, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 3 штуки, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки. Начинка: мак — 2 стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, орехи рубленые — $\frac{1}{2}$ стакана.

Крендели

Углекислый аммоний, растворенный в воде, смешивают с молоком, которое соединяют с сахаром, маслом, яйцами, все взбалтывают до однородной массы, всыпают просеянную муку, соль и соду. Тесто вымешивают до эластичного состояния. Консистенция такого теста слабая. Готовое тесто кладут в прохладное место на 15—20 мин, после чего приступают к его разделке. Тесто раскатывают в длинный жгут, от которого отрезают небольшие кусочки длиной 16—17 см и толщиной 1—2 см, еще раз раскатывают в виде колбасок и укладывают на металлический лист, смазанный маслом, в виде крендельков. Сформованные крендельки

смазывают сверху взбитым яйцом и выпекают при температуре 270—280° в течение 10—12 мин.

Мука — 3,5 стакана, молоко — 1/2 стакана, масло сливочное — 1/2 стакана, сахар-песок — 1/2 стакана, яйца — 3 штуки, углекислый аммоний — 1/2 чайной ложки, сода — 1/2 чайной ложки, соль — 1/2 чайной ложки.

Кольца сдобные с миндалем

Просеянную муку на столе собирают горкой, в середине которой делают углубление, куда кладут соду, сметану, сахар, яйца и масло. Все перемешивают с мукою и вымешивают руками до гладкости. Выносят в холодное помещение на 30 мин. Охлажденное тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см; специальной круглой выемкой нарезают кольца, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Если нет специальной выемки для колец, можно кружки вырезать стаканом, а середину рюмкой. Верх колец смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают кольца при температуре 230—240° в течение 10—15 мин.

Миндаль можно заменить любыми орехами.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 3/4 стакана, сметана — 1/2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 3 штуки (одно для смазки), сода — 1/2 чайной ложки, миндаль — 1 стакан.

Печенье к чаю

Муку пшеничную и картофельную, соду смешивают и просеивают. Из просеянной муки делают холмик с углублением в середине, куда кладут сметану, масло, сахар, яйца. Перемешивают все это ножом, затем собирают руками в комок, который вымешивают до эластичного состояния. Готовое тесто выносят охладить на 10—15 мин, после чего скалкой раскатывают в пласт толщиной 1 см. Выемкой нарезают различные фигурки и раскладывают их на металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 240—260° в течение 10—15 мин. Готовое печенье снимают с листа охлажденным.

Мука пшеничная — 1 стакан, мука картофельная — 1 стакан, сметана — 1/2 стакана, яйца — 2 штуки, масло сливочное — 3 столовые ложки, сахар-песок — 3/4 стакана, сода — 1/3 чайной ложки, соль — 1/4 чайной ложки.

Сдобные пресные коржики

Просеянную муку собирают в кучку. В середине кучки делают углубление, куда кладут масло, сметану, яйца, растворенные с сахаром, и соль. Тесто быстро вымешивают и выносят на холод на 30 мин. Если тесто согрелось, замаслилось и рвется, нужно его немедленно исправить, для этого в него вливают 1 столовую ложку воды или молока. Все снова быстро вымешивают. Остуженное в прохладном месте в течение 20—30 мин тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 1 см и нарезают разнообразные фигурки специальными выемками или стаканом. Коржики раскладываются на металлический лист, слегка подпыленный мукой. Верх коржиков смазывают яйцом и посыпают сахаром или корицей.

Выпекают коржики при температуре 240—260°. Снимают с листа холодными.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 1,5 стакана, сметана — 1/2 стакана, яйца — 4 штуки, сахар — 1/2 стакана, соль — 1/4 чайной ложки, ванильный сахар — 1/2 порошка.

Печенье с орехами

Муку, смешанную с содой, просеивают на стол, собирают холмиком и замешивают со сдобой, жареными орехами и изюмом, затем тесто выносят в прохладное место на 15—20 мин. Охлажденное тесто делят на куски, раскатывают в батоны и укладывают на металлический лист, посыпанный мукой. Толщина батона примерно 5—6 см. Верх батона смазывают взбитым яйцом и посыпают рублеными нежареными орехами.

Выпекают батон при температуре 240—250°.

Готовый батон в холодном виде нарезают ломтиками.

Мука — 5 стаканов, сметана — 1,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, яйца — 6 штук, сода — 1/2 чайной ложки, сахар-песок — 1 стакан, изюм — 1 стакан, орехи рубленые — 1 стакан, простокваша — 4 столовые ложки, соль — 1/3 чайной ложки.

Печенье «сухарики»

Муку, смешанную с содой, просеивают, затем замешивают тесто, используя все приведенные в рецептуре продукты. Хорошо вымешенное тесто выносят на 10—15 мин

на холод. После этого скатывают батончики толщиной 3—4 см, которые укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают печенье при температуре 230—240° до сухого состояния. Батоны в охлажденном состоянии нарезают в виде сухариков, но не сушат.

Мука — 2 стакана, яйца — 3 штуки, сахар-песок — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сода — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Пирог со свежей земляникой

Растертое добела масло соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Все смешивают с просеянной мукой и солью. Замешенное тесто выносят на холод на 25—30 мин. Одну треть теста оставляют для бортиков, а из остального раскатывают круглый пласт размером в большую сковороду или форму. Толщина пластина 0,5 см. Раскатанное тесто укладывают в сковороду или форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Оставшееся тесто раскатывают в длинный жгут и обкладывают им края пирога в виде бортика.

Пирог выпекают при температуре 230—240°. Готовый остывший пирог выкладывают на блюдо. В углубление пирога засыпают промытую землянику, смешанную с сахаром. Поверх земляники накладывают взбитые сливки.

Землянику можно заменить другими ягодами, например черникой, морошкой, клубникой и т. д.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яичные желтки — 3 штуки, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки.

Начинка: земляника — 4—5 стаканов, сахар-песок — 1,5 стакана ($\frac{1}{2}$ стакана в сливки), сливки — 2 стакана, желатин — 1 чайная ложка.

Струделль

Из просеянной муки, яиц и теплой воды замешивают тесто и, покрыв его салфеткой, ставят в теплое место на 5—10 мин. Готовое тесто раскатывают на большой салфетке, посыпанной мукой, так, чтобы тесто стало тонким, как бумага. Плохо растянувшиеся края осторожно подтягивают. На растянутое таким образом тесто кладут равномерным слоем сырье нацинкованные яблоки, изюм, все это сбрызгивают маслом и посыпают сахаром с корицей. С помощью салфетки, которую берут за края, приподнимают тесто с

яблоками, свертывают его рулетом и кладут на металлический лист, смазанный маслом. Струделль сверху смазывают яйцом и посыпают сахаром.

Выпекают струделль при температуре 220—230° в течение 30—35 мин.

Мука — 2,5 стакана, яйца — 2 штуки, вода — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан.

Начинка: яблоки — 1 кг, корица — 2 столовые ложки, изюм — 2 стакана, масло топленое — $\frac{1}{2}$ стакана.

Пирог с черникой

Смешанную с содой муку просеивают на стол и собирают холмиком, в середине которого делают углубление, куда закладывают масло, яйца, сметану, сахар, соль. Все быстро вымешивают и выносят в прохладное место на 20—25 мин. Остывшее тесто делят на два куска, один чуть побольше другого. Кусок большего размера раскатывают в пласт толщиной 1 см и укладывают его на большую сковороду или в форму, смазанную маслом. На середину уложенного пласта опрокидывают дном кверху широкую фарфоровую чайную чашку. Вокруг чашки по всему пирогу засыпают чернику, промытую и смешанную с сахаром и картофельной мукой. Верх пирога закрывают второй раскатанной лепешкой и защищают края. Пирог смазывают яйцом и прокалывают в нескольких местах ножом для выхода пара.

Выпекают пирог при температуре 230—240°. Готовый пирог сверху срезают и вытаскивают из него чашку, под которой при выпечке пирога собирается ягодный сок.

Мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, яйца — 2 штуки, масло топленое — $\frac{1}{2}$ стакана, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана.

Начинка: черника — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан, картофельная мука — 1 столовая ложка.

Маковые коржики

Муку, смешанную с содой, просеивают и собирают холмиком с углублением в середине. В углубление кладут мак, сметану, масло, яйца, сахар, все перемешивают ножом и замешивают тесто до эластичности. Тесто выносят на холод на 30—40 мин и затем раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают стаканом кружочки, которые укладывают на лист, смазанный маслом.

Выпекают коржики при температуре 230—250°.

Мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 стакан, мак — 1 стакан, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Сухарики с корицей

Муку, смешанную с содой, просеивают и собирают холмиком. В середине его делают углубление, в которое кладут продукты по рецептуре. Тесто замешивают и охлаждают в течение 20—30 мин, потом скатывают в батоны толщиной 3 см, которые укладывают на лист, смазанный маслом. Батоны нарезают наискосок и укладывают на лист.

Выпекают сухарики при температуре 170—180° до подрумянивания.

Мука — 1,5 стакана, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 2 столовые ложки, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, корица — 2 чайные ложки.

Яблоки в тесте

Из всех полагающихся по рецептуре продуктов замешивают тесто, как и по предыдущим рецептам. Тесто охлаждают и из него раскатывают пласт толщиной 0,5 см, из которого нарезают квадраты. На середину квадратной лепешки кладут яблоко, очищенное от сердцевины, и засыпают его сахаром. Концы квадратной лепешки приподнимают и соединяют над яблоком. Яблоки в тесте раскладывают на металлический лист, смазанный маслом. Верх узелков смазывают яйцом и обсыпают сахаром.

Выпекают при температуре 200—220°. Готовность изделия определяется по яблокам: испеченные яблоки становятся мягкими.

Мука — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 7 столовых ложек, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана.

Начинка: яблоки — 1 кг, сахар-песок — 1 стакан.

Булки на простокваше

Смешанную с содой и крахмалом муку просеивают и собирают холмиком, в середине которого делают углубление, куда наливают простоквашу и кладут сахар, яйца, соль. Все вымешивают и кладут в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой.

Выпекают булки при температуре 220—230°. Готовую булку посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Мука — 2,5 стакана, мука картофельная — 1 столовая ложка, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 2 штуки, простокваша — 2 стакана, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Пирог со свежей клубникой

Просеянную и смешанную с содой муку собирают холмиком с углублением в середине. В углубление кладут сметану, масло, яйца. Хорошо вымешенное тесто охлаждают в течение 15—20 мин, после чего его раскатывают в длинную полоску толщиной 1 см и шириной 8—10 см. Лишнее тесто обрезают и подкатывают в виде тонкой колбаски. Раскатанную полоску укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Полоску смазывают у краев яйцом или смачивают водой и кладут на смоченные края рантин, сделанный из срезанного теста. Приготовленное таким образом тесто ставят в печь при температуре 230—240° и выпекают до готовности.

В желобок остывшего пирога укладывают ровными рядами вымытую клубнику, смешанную с сахаром, и заливают остуженным до комнатной температуры желе.

Мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 5 столовых ложек, яйца — 3 штуки, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Отделка: клубника — 500 г, сахар-песок — 1 стакан, желатин — 1 столовая ложка, сок из $\frac{1}{2}$ лимона.

Уголки

Из просеянной муки на сметане и масле замешивают тесто и выносят в прохладное место на 15—20 мин.

Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 2 мм и нарезают полосками шириной 4—5 см, длиной 15—18 см. На край полоски, отступя примерно на 5 мм, кладут рубленые и слабо поджаренные орехи и изюм. Затем полоску свертывают в виде уголка. Уголки укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают уголки при температуре 220—240° до подрумянивания. Из этого теста можно сформовать и рогалики.

Мука — 3 стакана, сметана — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана.

Начинка: ореховое ядро — 1 стакан, изюм — 1 стакан.

Печенье с изюмом

Просеянную муку с охлажденным маслом рубят ножом на столе до состояния мелкой крупки. Яйца растирают с сахаром-песком и ванильным сахаром и соединяют с рубленой мукой. Замешенное тесто выносят на холод на 30—40 мин, после чего раскатывают в длинные колбаски, которые пропускают через мясорубку. Выходящее из мясорубки тесто отрезают ровными порциями, не допуская слипания теста. Сформованные изделия раскладывают на лист, посыпанный мукой. На каждое изделие сверху кладут по нескольку изюминок, вдавливая их в тесто.

Выпекают печенье при температуре 240—260° в течение 10—15 мин. Готовое печенье снимают охлажденным.

Мука — 2 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, 2 яйца, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Печенье «крокеты»

Разведенные в молоке дрожжи растирают с сахаром и яйцом. Постепенно к ним добавляют масло, ванильный сахар, соль. Массу хорошо перемешивают и соединяют с мукой и крахмалом, заранее перемешанными. В тесто добавляют рубленые и слегка поджаренные ядра грецких орехов. Тесто выносят на холод на 5—6 ч. Выдержанное таким образом тесто скатывают в жгут и отрезают от него ровные кусочки, из которых формуют шарики (крокеты) размером с грецкий орех. Укладывают их на противень, смазанный маслом. Выпекают крокеты при температуре 220—240°.

Мука пшеничная — 1 стакан, мука картофельная — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 5 столовых ложек, 1 яйцо, молоко — 3 столовые ложки, грецкие орехи — 1 стакан, дрожжи — 50 г, соль — 0,25 чайной ложки, ванилин.

Печенье «крокеты с изюмом»

Яйцо растирают с сахаром и затем добавляют сметану, масло, соль. Пшеничную муку смешивают с картофельной мукой и содой и соединяют с растертой массой.

Замешенное до эластичности тесто выносят на холод на 10—15 мин. Затем тесто скатывают в батон и режут на небольшие кусочки (размером с грецкий орех) и формуют

шарики, в которые закатывают изюм. Готовые шарики укладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают при температуре 220—240°. Готовое печенье пересыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Мука пшеничная — 1 стакан, мука картофельная — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 3 столовые ложки, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, яйцо — 1 штука, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, изюм — 1 стакан, сахарная пудра с ванильным сахаром — $\frac{1}{2}$ стакана.

Маковики

Желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, добавляют сметану, масло и все выбивают до однородной массы. Муку смешивают с содой и соединяют с растертой массой. Хорошо вымешенное тесто выносят на 30—40 мин в прохладное место, после чего тесто раскатывают на столе скалкой в квадратный пласт толщиной 1 см и нарезают полоски шириной 5—6 см и длиной с металлический лист, на котором маковики будут выпекаться. Из обрезков теста скатывают длинный тонкий жгутик и укладывают на края полоски, заранее смазанные яйцом, в виде бортика. На полоску накладывают заранее приготовленный мак (растертый с сахаром и перемешанный с тремя белками, взбитыми в пену), разравнивают его ровным слоем.

Выпекают маковики при температуре 220—230°. Готовые изделия надо остудить и нарезать квадратиками.

Мука — 1,5 стакана, сметана — 3 столовые ложки, масло сливочное — 2 столовые ложки, яйца — 3 штуки, мак — 1,5 стакана, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахар-песок — 1 стакан.

Крендели вареные

Яйца растирают с сахаром, маслом и солью, разбавляют молоком, все хорошо вымешивают и замешивают с мукой до эластичности. Из готового теста делают маленькие крендельки и варят в кипящей чуть подсоленной воде. Готовые крендельки поднимаются кверху, их вылавливают шумовкой, раскладывают на металлические листы, смазанные маслом, и выпекают при температуре 240—260°.

Мука — 3 стакана, яйца — 4 штуки, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ столовые ложки, сахар-песок — $\frac{1}{4}$ стакана, молоко — $\frac{1}{4}$ стакана, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Печенье к кофе

Масло растирают добела, добавляют сахар, яйца, цедру с лимона и все выбивают до состояния однородной пышной массы. Просеянную и смешанную с содой муку соединяют с растертой массой и замешивают тесто, которое раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1 см. Выемкой (или стаканом) нарезают разнообразные кружочки, звездочки, раскладывают их на металлический лист, подпыленный мукой, смазывают яйцом, посыпают мелко рубленным миндалем и выносят на листе на холод на 15—20 мин. Выпекают при температуре 250—260° в течение 8—10 мин.

Мука — 1,5 стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, масло топленое — 5 столовых ложек, миндаль — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 2 штуки, цедра с 1 лимона, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Пирог на сметане

Просеянную и смешанную с содой муку собирают на столе холмиком, в середине которого делают углубление, куда кладут сметану, сахар, соль и замешивают тесто; тесто делят на четыре кусочка, из которых раскатывают коржи размером с десертную тарелку. Коржи выпекают при температуре 220—240°.

Сметану (один стакан) с сахаром и ванильным сахаром выбивают до густой пены и перекладывают ею охлажденные коржи.

Мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Отделка: сметана — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Булка для выпекания в печи «чудо»

Растертые с сахаром яйца соединяют с маслом, солью и молоком. Массу выбивают до густой пены и замешивают тесто из муки, смешанной с содой и крахмалом. Готовое тесто укладывают в печь «чудо», смазанную маслом и обсыпанную сухарями (или на сковородку), и выпекают при температуре 220—230°. Готовую булку надо посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Мука пшеничная — 1 стакан, мука картофельная — 1 стакан, молоко — 2 столовые ложки, яйца — 2 штуки,

масло — $\frac{1}{2}$ стакана, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Слоеное пресное тесто

Для приготовления слоеного пресного теста используется большое количество сливочного масла, поэтому для изделий из такого теста характерна высокая стоимость. Для приготовления слоеного теста рекомендуется мука тонкого помола с хорошей клейковиной, само тесто должно быть хорошо промешанным. Это тесто используется для изготовления пирожков, пирожных, тортов и т. д.

Пирожки из слоеного теста

Просеянную муку высыпают на стол, из 2,5 стаканов замешивают на воде и яйцах тесто с добавлением нескольких капель лимонной кислоты и соли. Тесто, покрытое салфеткой, оставляют на 10—15 мин, после этого его раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. На середину теста кладут размятое с мукой ($\frac{1}{2}$ стакана) сливочное масло, которое разравнивают по середине пласта. Тесто защищают так, чтобы масло получилось как бы в конверте. Конверт раскатывают осторожно скалкой ровной полосой шириной 20—25 см и толщиной 1 см, затем аккуратно складывают вчетверо на доску, подпыленную мукой, и выносят на холод на 30—40 мин. Охлажденное тесто вновь раскатывают таким же образом, складывают вчетверо и вновь выносят на холод. Эта процедура повторяется и в третий раз, после чего тесто раскатывают на требуемые изделия. Слоеное тесто с маслом можно складывать в три слоя, но этот процесс повторяют не три раза, как в первом варианте, а четыре.

Из раскатанного пласта слоеного теста толщиной 0,5 см нарезают выемкой или стаканом кружочки, которые с помощью перышка слегка смачиваются водой. На середину кружка кладут фарш, накладывают второй вырезанный кружок теста, затем каждый пирожок обжимают рукой, придавливая края пирожка так, чтобы они соединились. Сформованные пирожки кладут на лист, слегка смоченный водой, и смазывают сверху взбитыми яйцами. Затем немедленно ставят в печь при температуре 260—270° на 10—15 мин.

Мука — 3 стакана, масло сливочное куском — 400 г, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 2 штуки, лимонная кислота или уксус — 5—6 капель, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки. Начинка.

Болованы, или гнезда

Приготовленное слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают выемкой кружки размером с большую чайную чашку. Полозину нарезанных кружков раскладывают на лист, смоченный слегка водой, и смазывают яйцом. Из остальных кружков вырезают выемкой, стаканом или рюмкой серединки, чтобы получились кольца. На смазанные яйцом кружки накладывают вырезанные кольца, сверху их смазывают яйцом и выпекают при температуре 200—240°. Вынутые же серединки (маленькие кружки) укладывают на лист, смоченный водой, смазывают яйцом и выпекают при температуре 260—270°. Выпеченные кружки охлаждают.

Крупные кружки наполняют какой-либо начинкой из овощей, рыбы или икры и накрывают маленькими кружочками.

Кулебяка слоеная

Слоеное тесто раскатывают в большой пласт толщиной 0,5 см и разрезают на две неравные части: одна шириной примерно 10—12 см, а другая 20—22 см. Узкую часть укладывают на лист, смоченный водой, и на нее кладут ранее испеченные блинчики, чтобы корочка кулебяки не отсырела от фарша. Вдоль полоски на блинчики укладывают комбинированную начинку, например: визигу, какую-нибудь рыбу (толстыми ломтиками) и опять визигу и т. д. Можно также чередовать рыбу с рисом и рыбью с капустой. Поверх фарша кладут опять блинчики, края которых смазывают яйцом и соединяют с нижними блинчиками. Смазывают яйцом края нижнего и верхнего пластов теста и зашипывают их кругом.

Верх кулебяки смазывают яйцом и укладывают тонкие полоски теста в виде решеточки, также смазанные яйцом. Края кулебяки можно также закрывать полоской теста. По верху делают проколы для выхода пара.

Выпекают кулебяку при температуре 230—240° в течение 40—50 мин. Если кулебяка сверху будет подгорать, то ее следует накрыть смоченной в воде бумагой.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное (для слоеного теста масло дается в граммах) куском — 300 г, яйцо — 1 штука, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, лимонная кислота — 5—6 капель, яйцо для смазки — 1 штука. Начинка.

Слоеные язычки

Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой или стаканом на круглые лепешки. Каждую лепешку посыпают сахаром и затем раскатывают скалкой, придавая ей форму язычка. Толщина лепешки должна быть 0,5 см. Лепешки укладывают на металлический лист, слегка смоченный водой. Выпекают язычки при температуре 260—280° до расплавления сахара на поверхности язычков.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное куском — 400 г, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, яйцо — 1 штука, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, лимонная кислота — 4—5 капель, сахар-песок — 1 стакан.

Яблоки в слойке

Слоеное тесто, раскатанное толщиной 1 см, нарезают на квадраты. На каждый квадрат кладут очищенное яблоко с вынутой серединой, в которую насыпают сахар. Затем углы квадрата приподнимают и соединяют узелком над яблоком и крепко зашипывают по шву. Из теста рюмочкой нарезают маленькие кружочки и накладывают поверх узелков. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и укладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают при температуре 200—220°. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Мука — 2,5 стакана, вода — 1 стакан, яйца — 2 штуки, масло сливочное куском — 300 г, соль $\frac{1}{3}$ чайной ложки, лимонная кислота — 3—4 капли, яблоки — 1 кг, сахар-песок — 1 стакан, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Слоеные трубочки

Приготовленное слоеное тесто раскатывают толщиной 0,5 см, нарезают на полоски 1,5—2 см шириной, 20 см длиной и навертывают на металлическую конусообразную трубку (если нет металлической трубы, то ее можно сделать из толстой бумаги). Поверхность теста, навернутого на трубочки, смазывают яйцом. Трубочки укладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают трубочки при температуре 240—250°. Выпеченные трубочки из теста освобождают от металлических трубочек и охлаждают. После этого их наполняют кремом из сливок и засыпают слоеной крошкой.

Мука — 2,5 стакана, вода — 1 стакан, яйца — 2 штуки, сливочное масло куском — 300 г, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, лимонная кислота — 4—5 капель, сливки — 2,5 стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Слоеный пирог с вареньем

Готовое слоеное тесто раскатывают в тонкий пласт, примерно 1 см толщины, по размеру металлического листа, на котором должен выпекаться пирог. Одну треть теста оставляют для отделки. Раскатанный пласт укладывают на лист, слегка смоченный водой, расправляют тесто и в нескольких местах накалывают ножом или вилкой. Пирог выпекают при температуре 240—260° в течение 12—15 мин.

Оставшееся тесто также раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают полоски шириной 1,5—2 см, длина полосок должна быть такой же, как длина выпекаемого пласта. Полоски укладывают в виде решетки на таком же листе, как и для выпечки пласта слойки. Решетку смазывают яйцом и выпекают при температуре 240—260° в течение 10—12 мин. Готовую решетку укладывают на слоеный выпеченный пласт, смазанный густо вареньем. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

Мука — 3 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 2 штуки, масло сливочное куском — 300 г, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, лимонная кислота — 4—5 капель, сахарная пудра — 1 столовая ложка, варенье без косточек — 1 стакан.

Слоеное пирожное («Наполеон»)

Приготовленное слоеное тесто раскатывают толщиной 1,5 см, выкладывают на металлический лист, чуть смоченный водой, хорошо разравнивают руками и прокалывают в нескольких местах, чтобы не получилось вздутия теста. Выпекают тесто при температуре 240—260° в течение 12—15 мин. Выпеченное тесто разрезают на две равные части, укладывают одну часть на другую и выравнивают края ножом. Обрезанные кусочки идут на крошку. Один из пластов намазывают кремом, покрывают вторым пластом, который сверху тоже смазывают кремом, сверху крем посыпают крошкой. Крошку в свою очередь посыпают сахарной пудрой. Затем нарезают пирожные на порции.

Мука — 3 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное куском — 300 г, яйца — 2 штуки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Слойка с яблочной начинкой

Готовое слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 0,5 см, разрезают на четыре части шириной примерно 6—7 см (4—5 пальцев) и длиной с металлический лист, на котором будет выпекаться слойка.

Разрезанные пласти укладывают на подготовленный лист, слойку прокалывают вилкой в нескольких местах. Две полоски смазывают яйцом, а две полоски выпекают несмазанными.

Выпекают слойки при температуре 250—270° в течение 15—20 мин. Готовые полоски слойки, не смазанные яйцом, покрывают яблочной начинкой, разравнивают ее и поверх накладывают полоски слойки, смазанные яйцом. Затем слойку разрезают на отдельные порции, которые посыпают сахарной пудрой.

Мука — 3 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, масло куском сливочное — 250 г, яйцо — 1 штука, лимонная кислота — 4—5 капель, яблоки для начинки — 1 кг, сахар-песок — 1 стакан, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Слойки-бантики

Приготовленное слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и нарезают на полоски 3—4 см шириной и 6—7 см длиной. Полоски подрезают на середине, но не до конца, и перекручивают обе половинки. Получаются бантики, которые укладывают на металлический лист, смоченный водой, и посыпают их сахарной пудрой.

Выпекают бантики при температуре 240—260° в течение 20—25 мин.

Мука — 3 стакана, масло сливочное куском — 400 г, воды — $\frac{3}{4}$ стакана, лимонная кислота — 4—5 капель, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Заварное тесто

Заварное тесто содержит большое количество яиц. Приготовление заварного теста состоит из двух стадий: 1) заварки муки с водой, маслом и солью и 2) замеса заваренного теста с яйцами.

Полуфабрикаты, приготовленные из заварного теста, характеризуются растрескавшейся поверхностью и пустотами

внутри изделия, которые заполняют кремом или взбитыми сливками.

Из заварного теста готовят булочки, трубочки, заварные калачики и т. д.

Кольца, трубочки, булочки из заварного теста

В кастрюлю выливают всю воду по норме, кладут соль, масло и доводят до кипения. В кипящую воду с маслом высыпают муку, непрерывно мешая ложкой, и варят массу 2—3 мин. Заваренное таким образом тесто немного охлаждают и вводят в него по одному все яйца. Все хорошо перемешивают. Тесто помещают в специальный кондитерский мешок (если нет такого мешка, то его можно сделать из пергамента) и выпускают через металлическую трубочку в виде различных изделий (кольца, трубочки, булочки) на лист, слегка смазанный маслом. Чрезмерное смазывание жиром листа ухудшает качество изделий, так как на нижней корке образуются трещины.

Выпекают изделия при температуре 190—200° в течение 30—35 мин.

Мука — 1,5 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 5 штук, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Заварные булочки с кремом

Заварное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой на конце, которая имеет отверстие диаметром 1,5 см. Выпускают тесто в виде булочек на противень, слегка смазанный маслом, расстояние между булочками должно быть 3—4 см.

Булочки выпекают при температуре 220—240° в течение 35—40 мин до подрумянивания. У готовых охлажденных булочек срезают верхнюю часть, пустоту наполняют взбитыми сливками, снова укладывают срезанную часть булочки и посыпают ее сахарной пудрой.

Мука — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, 4 яйца, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка; для крема: сливки — 1 стакан, сахар-песок — 3 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ порошка, ликер — $\frac{1}{2}$ столовой ложки.

Заварные трубочки с кремом

Заварное тесто кладут в кондитерский мешок и выпускают его в виде палочек длиной 10—12 см на противень, слегка смазанный маслом.

Выпекают трубочки при температуре 200—220° в течение 30—40 мин. Затем их охлаждают и прокалывают ножом, в образовавшееся отверстие выпускают крем. Поверхность трубочки глазируют теплой помадкой.

Мука — 1,5 стакана, вода — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, 5 яиц, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки; крем: сахар-песок — 1,5 стакана, молоко — 2 стакана, мука — 3 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ порошка.

Заварные кольца

Заварное тесто кладут в кондитерский мешок с металлическим наконечником зубчатой формы диаметром приблизительно 10—12 мм и на металлический лист, смазанный маслом, выпускают изделия в виде колец диаметром с небольшое блюдце.

Выпекают кольца при температуре 200—220° в течение 30—35 мин. Готовые кольца посыпают сахарной пудрой, прокалывают в нескольких местах и наполняют из кондитерского мешка заварным кремом. Поверхность кольца смазывают повидлом и глазируют подогретой помадкой.

Мука — 1,5 стакана, вода — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 4—5 штук, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 2 столовые ложки.

Горка с начинкой

Масло с водой ставят на огонь, доводят до кипения, всыпают муку, все быстро перемешивают и, не снимая с огня, в тесто постепенно разбивают по одному яйцу, не переставая помешивать. Когда все яйца введены, тесто хорошо выбивают и раскладывают его чайной ложечкой на металлическом листе, смазанном маслом, в виде маленьких орешков (приблизительно с мелкий грецкий орех).

Выпекают булочки при температуре 190—200° в течение 20—25 мин. Готовые, совершенно охлажденные булочки прокалывают сбоку и наполняют кремом из бумажного кондитерского мешочка через узко обрезанный конец. Начиненные булочки обмакивают в разогретую помадку и быстро укладывают на тарелку, прижимая одну к другой

в виде горки. Когда булочки будут все уложены, сверху их обливают оставшейся помадкой и посыпают рублеными и поджаренными орехами.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, вода — $\frac{1}{2}$ стакан, яйца — 6 штук, жареные рубленые орехи — $\frac{1}{2}$ стакана.

Бисквитное тесто

Бисквитное тесто готовится из муки, яиц, сахара. Для приготовления этого теста яичные белки, отделенные от желтков, взбивают специальными приспособлениями (металлическими веничками, миксером) в течение нескольких минут до пышной пены и увеличения первоначального объема их в 2,5—3 раза. В растертые с сахаром желтки всыпают муку, тщательно все растирают до состояния однородной массы, после чего постепенно вливают взбитые белки и осторожно перемешивают.

Готовое бисквитное тесто характеризуется пышностью, вследствие большого количества пор, заполненных воздухом. Бисквитное тесто используется в основном для приготовления тортов и пирожных.

Бисквит без отделки

Яйца разбивают так, чтобы можно было легко отделить белки от желтков. Желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок и до увеличения растертой массы в 3 раза. Одновременно в другой посуде взбивают белки до крепкой пены и увеличения в объеме в 4—5 раз (готовые белки крепко держатся на веничке). В растертые желтки вводят $\frac{1}{3}$ взбитых белков, осторожно все перемешивают, всыпают муку и ванильный сахар, после чего добавляют оставшиеся белки и снова осторожно перемешивают до однородной массы. Затем разливают тесто в заранее приготовленные формы или противни, смазанные маслом и застланные по дну бумагой. Формы заполняют тестом на $\frac{3}{4}$ высоты, учитывая увеличение объема во время выпечки бисквита.

Бисквит выпекают при температуре 200—220° в течение 25—30 мин. Готовность бисквита узнают с помощью деревянной иглы: если бисквит готов, то вынутая игла останется сухой. Готовый бисквит из формы выкладывают на мягкую подстилку (если он круглый, то на сито). Бисквит подвергают разделке только в остывшем виде. Свежеиспеченный

бисквит разрезать на пласти нельзя, так как он мнется, лучше всего бисквит выпекать накануне. Перед отделкой торта или пирожных бисквит пропитывают ароматизированным холодным сиропом.

Мука — 1,25 стакана, яйца — 10 штук, сахар-песок — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Бисквитный торт

Готовое бисквитное тесто выпекают в круглой форме или сковороде, смазанной маслом и посыпанной слегка мукой. На дно сковороды или формы кладут бумажный кружок. Форму заполняют тестом на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают тесто при температуре 200—220° в течение 25—30 мин. Остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта. Пласти слегка пропитывают заранее приготовленной промочкой, прослаивают кремом и складывают один на другой, прижимая их рукой для лучшего соединения. Верх торта и бока смазывают кремом. Бока, кроме того, посыпают крошкой, приготовленной из обрезков бисквита, а поверхность торта отделяют кремом, цукатами и мармеладом.

Мука — 1,25 стакана, яйца — 10 штук, сахар-песок — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Сироп: сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, лимон — $\frac{1}{2}$ штуки; цукаты — 100 г, мармелад — 100 г.

Бисквитный рулет

Приготовленное бисквитное тесто разливают на металлическом листе, застланном бумагой так, чтобы толщина его составляла примерно 1 см, и разравнивают ножом по всему листу.

Выпекают его при температуре 200—220°. Готовый бисквит выкладывают на стол бумагой кверху. Бумагу осторожно снимают, промазывают бисквит ровным слоем повидла и свертывают рулетом. Рулет обертывают в бумагу до полного охлаждения. С холодного рулета снимают бумагу и рулет нарезают на пирожные. Нарезанные пирожные посыпают сахарной пудрой.

Вместо повидла можно брать варенье или крем.

Мука — 1,25 стакана, яйца — 10 штук, сахар-песок — 1 стакан, повидло — 1 стакан, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Бисквитные палочки

Готовое бисквитное тесто закладывают в конусообразный бумажный или холщовый мешочек и выдавливают через круглый металлический наконечник в виде палочек на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Палочки должны быть длиной 6—8 см, толщиной 1,5—2 см. Верх палочек посыпают сахаром. Выпекают их при температуре 200—220°.

Мука пшеничная — $\frac{1}{2}$ стакана, мука картофельная — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 5 штук, сахар-песок — 1,25 стакана.

Бисквит круглый

Приготовленное бисквитное тесто закладывают в мешочек с металлическим наконечником диаметром примерно 2 см, тесто отсаживают на покрытый бумагой металлический лист в виде лепешечек размером больше медного пятака. Выпекают лепешечки в печи при температуре 210—220°.

Испеченные и охлажденные лепешки снимают с бумаги и пропитывают сиропом. Половину лепешечек смазывают повидлом и прикрывают их сверху оставшимися лепешечками. Склейенные повидлом лепешечки сверху глазируют разогретой помадкой и украшают цукатами.

Мука — 1,25 стакана, яйца — 10 штук, сахар-песок — 1 стакан. Сироп: сахар-песок — 1 стакан, начинка фруктовая — 1 стакан, помадка молочная — 2 столовые ложки.

Бисквитные пирожные с вареньем

Готовое бисквитное тесто наливают в металлический противень (или форму), смазанный маслом и слегка посыпанный мукой. Противень или форма должны быть заполнены тестом на $\frac{3}{4}$ высоты. Выпекают бисквит при температуре 210—220°. Готовый остывший бисквит разрезают по горизонтали на два слоя и каждый слой слегка пропитывают сиропом и промазывают вареньем без косточек. Пласти бисквита укладывают один на другой так, чтобы варенье оказалось в середине. Верх бисквита глазируют помадкой и украшают ягодами из варенья, цукатами, орехами. После этого бисквит разрезают на пирожные.

Мука — 1,25 стакана, яйца — 10 штук, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакан, сахар-песок для сиропа — $\frac{1}{2}$ стакана, сок из $\frac{1}{2}$ лимона, варенье — 1 стакан, помадка.

Бисквит лимонный

Желтки отделяют от белков и выбивают с сахаром добела и до исчезновения сахарных крупинок. Добавляют сок, выжатый из одного лимона, и лимонную цедру, снятую теркой с лимона; масло взбивают в холодном месте добела и взбивают в крепкую пену белки. Растворенные желтки с сахаром и лимоном последовательно соединяют с маслом, мукой, изюмом и взбитыми белками. Все осторожно перемешивают, чтобы не помять белков. Массу выливают в форму, смазанную маслом, на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают бисквит при температуре 200—210°.

Готовность его узнают с помощью деревянной иглы. Испеченный бисквит выкладывают на сито до полного охлаждения, после чего посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 8 штук, масло сливочное — 7 столовых ложек, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, лимон, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Бисквит «Ливадия»

Яйца целиком разбивают в кастрюлю, в которую добавляют сахар. Затем кастрюлю ставят на слабый огонь и взбивают ее содержимое до увеличения в объеме в 3—4 раза. После этого снимают с огня, дают остить и добавляют муки. Все осторожно перемешивают и выливают на металлический противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, ставят в теплое место на 1,5—2 ч до образования на бисквите корочки. Перед посадкой в печь бисквит слегка надавливают рукой, чтобы корочка на поверхности бисквита потрескалась, затем бисквит выпекают при температуре 210—220°.

Мука — 1,5 стакана, яйца — 6 штук, сахар-песок — 1,25 стакана.

Бисквит с маком

Бисквит с маком готовят так же, как и бисквит «Ливадия». Поверхность теста, вылитого в форму, посыпают промытым и обсушенным маком или анисом, ставят на подсушивание в теплое место для образования корочки на 1—2 ч, а затем выпекают в печи при температуре 200—210°. Готовый бисквит посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1,5 стакана, яйца — 6 штук, сахар-песок — 1,25 стакана, мак — $\frac{1}{2}$ стакана или анис — 1 чайная ложка, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Бисквит заварной

В кастрюлю разбивают все яйца и высыпают сахар, все хорошо перемешивают и ставят на слабый огонь, беспрерывно взбивая массу веничком до пышного состояния и белого цвета. После этого кастрюлю ставят на стол и продолжают взбивание до увеличения массы в объеме в 2—3 раза. Затем всыпают постепенно муку и ванильный сахар. Все осторожно вымешивают и вливают слегка растопленное масло. Перемешенное тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную картофельной мукой. Тесто не должно занимать более $\frac{3}{4}$ высоты формы.

Выпекают бисквит при температуре 210—220°. Готовность бисквита узнается с помощью деревянной иглы.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 10 штук, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Бисквитный торт с помадкой

Сливочное масло растирают добела, потом добавляют в него сахар и ванильный сахар. В хорошо растертую массу кладут желтки по одному, в перемешку с мукой, массу вымешивают, пока не введут все желтки и муку. После этого добавляют крепко взбитые в пену белки, осторожно вымешивают сверху вниз до образования однородного теста и разливают в две формы, смазанные маслом и посыпанные картофельной мукой. Тесто наливают в формы на $\frac{3}{4}$ высоты и выпекают при температуре 200—220°.

Готовность бисквита проверяют деревянной иглой.

Готовые остывшие лепешки из двух форм разрезают по горизонтали на четыре пласти. Полученные пласти прослаивают вареньем и кладывают один на другой, а затем глазируют верх и бока помадкой.

Мука — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, варенье — 1,5 стакана, картофельная мука — 1 столовая ложка, яйца — 6 штук, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, помадка.

Бисквит со сметаной

Желтки отделяют от белков, соединяют с сахаром и растирают добела. В растертые желтки добавляют сметану, ванильный сахар и небольшими порциями муку при непрерывном помешивании. Затем вводят белки, взбитые в креп-

кую пену, и все осторожно перемешивают сверху вниз, чтобы получилась однородная масса. Готовое бисквитное тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполняя ее на $\frac{3}{4}$ высоты. Выпекают бисквит при температуре 200—220°.

Готовый бисквит осторожно выкладывают на сито, дают ему остить и прослаивают каким-либо вареньем без kostочек. Поверхность торта посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, сметана — 2 столовые ложки, яйца — 10 штук, варенье — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Бисквитный земляничный торт

Приготовленным бисквитным тестом заполняют на $\frac{3}{4}$ высоты две одинаковые формы, смазанные маслом и застланые по дну бумагой. Бисквит выпекают при температуре 200—220°. Готовый бисквит охлаждают и разрезают по горизонтали так, чтобы получилось четыре пласти. Пласти укладывают один на другой, переслаивая их заранее приготовленным земляничным пюре, легонько прижимая. На верх торта укладывают свежую землянику с сахаром и заливают полузастывшим земляничным желе.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 10 штук.

Начинка: земляника свежая — 3 стакана, сахар — $\frac{1}{2}$ стакана, желатин — 15 г, или 1 столовая ложка.

Бисквитный торт с кремом из сливок

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем всыпают муку, хорошо все перемешивают и вводят белки, заранее взбитые в крепкую пену.

Перемешенное тщательно тесто выливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Толщина налитого теста должна быть не более 1,5—2 см (это значит, что толщина испеченного бисквита будет не выше 3—3,5 см). Выпекают бисквит при температуре 200—220° в течение 30—35 мин.

Остывший бисквит опоясывают бумажной полоской, которая должна быть на 4—5 см выше поверхности бисквита. Получается бумажная коробочка с бисквитным донышком. В эту коробочку кладут взбитые с сахаром и желатином сливки.

Верх украшают этим же кремом. Залитый кремом торт ставят на холд на 30 мин, после чего бумажный бортик снимают.

Мука — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 10 штук.

Отделка: сливки густые или сметана — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, желатин — 2 чайные ложки, вода — 3 столовые ложки, ванильный сахар по вкусу.

Абрикосовый торт

Готовое бисквитное тесто наливают в форму на $\frac{3}{4}$ высоты, смазанную маслом и застланную на дне бумагой.

Бисквит выпекают при температуре 200—220°. Готовность бисквита узнают деревянной иглой. Остуженную круглую бисквитную лепешку разрезают по горизонтали, на нижний круг накладывают заранее приготовленное абрикосовое пюре и накрывают вторым кругом, сверху кладут небольшой груз в 1—1,5 кг на 2—3 ч. По истечении этого срока оставшееся абрикосовое пюре разогревают до горячего состояния и разливают по поверхности торта, аккуратно разравнивая ножом.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 10 штук. Начинка: абрикосы — 400 г, сахар-песок — 1 стакан.

Бисквитный пирог с вареньем

В готовое бисквитное тесто добавляют лимонную цедру. Хорошо перемешенное тесто выливают в металлическую форму на $\frac{3}{4}$ ее высоты. Выпекают тесто при температуре 200—220°. Готовность бисквита узнают с помощью деревянной иглы. Испеченный и остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта. На один из них (на разрезанную сторону) кладут варенье, разравнивая его по всей площади бисквита, и накрывают вторым пластом. Верх и бока покрывают глазурью. Затем торт ставят на 4—5 мин в печь для подсушки глазури.

Мука пшеничная — $\frac{1}{2}$ стакана, мука картофельная — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 6 штук, цедра с одного лимона, варенье — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{4}$ стакана, глазурь.

Торт на сливках

Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром добела, после чего смешивают со взбитыми сливками, ванильным сахаром и мукой. Массу растирают до однородного

состояния. Белки взбивают и вводят в растертное тесто. Перемешивают сверху вниз осторожно, чтобы не помять белков. Наливают в металлическую форму, обмазанную маслом и посыпанную сухарями.

Выпекают торт при температуре 200—220°. Торт при выпечке нельзя встряхивать, так как он может осесть. Готовый торт посыпают сахарной пудрой.

Мука — 2 столовые ложки, сахар-песок — 2 столовые ложки, яйца — 3 штуки, густые сливки — 1,5 стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, сахарная пудра — 2 столовые ложки.

Бисквитный торт «Овальная корзинка»

Приготовленное бисквитное тесто выпекают в овальной металлической форме. Остывший выпеченный бисквит разрезают по горизонтали на два пласта, которые смачивают сиропом, прослаивают кремом и складывают один на другой. Поверхность торта смазывают кремом, бока торта отделяют кремом из кондитерского мешочка. Торт украшают розочками из крема, цветным желе, плодами и ягодами.

Мука — 2,5 стакана, сахар-песок — 2 стакана, яйца — 10 штук, крем «Шарлотт», сахарный сироп — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар для сиропа — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Бисквитный торт «Сказка»

Бисквитное тесто выпекается в специальной металлической форме. Если формы нет, то бисквит можно выпечь на металлическом противне в виде пластины, который в выпеченном и охлажденном виде нарезают на две полоски. Полоски слегка промачивают сахарным сиропом, промазывают кремом и складывают одну на другую. Бока торта срезают так, чтобы придать ему форму полена. Верх смазывают кремом, на поверхность крема наносят волнистые или прямые линии специальным кондитерским металлическим гребешком или вилкой. Бока торта обсыпают бисквитной крошкой, полученной из обрезков этого же торта. Верх украшают розочками из крема, грибками, полосками цветного желе.

Торт «Сказка» может отделяться шоколадным и по желанию белым кремом.

Мука — 2,5 стакана, сахар-песок — 2 стакана, яйца — 10 штук, крем сливочный «Шарлотт», крем шоколадный, сахарный сироп — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Бисквитный торт с сухарями

Яйца, разбитые целиком в кастрюлю, растирают с сахаром до исчезновения крупинок, ставят на слабый огонь и взбивают веничиком, не доводя до кипения, до увеличения в объеме в 4—5 раз. Затем снимают с огня и выбивают еще в течение 10—12 мин, после этого добавляют муку и толченые просеянные ржаные сухари. Осторожно все вымешивают и выливают на $\frac{3}{4}$ высоты в форму, смазанную маслом и застланную на дне бумагой.

Выпекают бисквит при температуре 200—210°. Испеченный остывший бисквит разрезают по горизонтали на два пласта, нижний намазывают кремом и накрывают вторым пластом, легонько прижимая для уплотнения крема. Поверхность и бока торта смазывают кремом, украшают с помощью металлической трубочки рисунком из крема и плодами и ягодами из варенья или цукатами.

Мука — 2 столовые ложки, яйца — 7 штук, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, сухари толченые ржаные — 6 столовых ложек.

Прослойка: какао — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 2 штуки, масло сливочное — 200 г, мука — 2 столовые ложки, молоко — 2,5 стакана.

Бисквитный торт ореховый

Торт ореховый готовят так же, как и торт с сухарями, но вместо сухарей используют муку, кроме того, добавляют стакан жареных толченых орехов. В креме можно заменить какао жареными и мелко рубленными орехами.

Мука — 1 стакан, яйца — 7 штук, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, ядро ореховое мелко рубленное — 1,5 стакана, крем.

Бисквитный торт лимонный

Размятое масло смешивают с сахаром и цедрой, снятой с двух лимонов, при непрерывном помешивании вводят один за другим 8 желтков. Когда желтки с маслом будут хорошо растерты, всыпают муку и тщательно перемешивают ее с растертой массой. Затем вводят взбитые в стойкую пену белки. Вымешенное тесто выливают в форму (или на сковородку), смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями, заполняя тестом на $\frac{3}{4}$ высоты, и выпекают 30—35 мин при температуре 220—230°. Торт сверху посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 8 штук, цедра с 2 лимонов, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Бисквитный торт с картофельной мукой

Сливочное масло растирают, соединяют с картофельной мукой, взбивают до белизны, постепенно добавляя сахар, и вводят, не переставая помешивать, желтки в количестве 7 штук. Все растирают и соединяют сначала с пшеничной мукой и ванильным сахаром, затем осторожно со взбитыми белками. Вымешенное тесто наливают в металлическую форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, заполняя ее на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают торт при температуре 200—220° в продолжение 30—35 мин. Готовый торт по желанию украшают любым кремом или посыпают сахарной пудрой.

Мука картофельная — $\frac{1}{4}$ стакана, мука пшеничная — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 7 штук, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, сахарная пудра — 2 столовые ложки.

Бисквит с миндалем

Желтки, отделенные от белков, соединяют с сахаром и взбивают на слабом огне веничиком до температуры парного молока, после чего сбивают еще раз на столе до увеличения в объеме в 2—3 раза и до загустения взбываемой массы, затем всыпают постепенно муку и цедру с целого лимона. Все тщательно вымешивают и соединяют со взбитыми в крепкую пену белками. Хорошо перемешенное тесто выливают в форму, густо смазанную маслом и кругом посыпанную рубленым миндалем. Форму заполняют на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают бисквит при температуре 210—220° в течение 30—35 мин.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, миндаль рубленый — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 7 штук, лимон, сахарная пудра — 2 столовые ложки.

Песочное тесто

Песочное тесто богато жиром, сахаром и яйцами. Изделия, приготовленные из песочного теста, характеризуются рассыпчатостью. Готовится оно следующим образом.

Муку смешивают с содой, просеивают на стол и собирают

в холмик с углублением в середине. Масло и сахар в кастрюле растирают до пышного состояния, постепенно добавляют желтки и соль. Все хорошо перемешивают и вливают в муку, быстро замешивая тесто ножом, затем собирают в комок и вымешивают до получения однородной массы. Готовому тесту придают форму прямоугольника и раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см. При раскатке стол обильно посыпают мукой. Равномерно раскатанный пласт навертывают на скалку и переносят на сухой металлический лист, аккуратно разравнивая по листу, лишнее тесто обрезают. Пласт в нескольких местах прокалывают ножом. Песочный пласт выпекается при температуре 210—230° до золотистого цвета.

Из песочного теста в основном готовят печенье, торты, пирожные и т. д.

Песочники

Готовое песочное тесто выносят на холод на 20—30 мин, потом раскатывают в пласт толщиной 1 см, из которого нарезают выемками всевозможные фигурки, укладывают на металлический лист, подпыленный мукой, смазывают яйцом и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают песочники при температуре 230—250° до золотистого цвета. Готовые песочники не снимают с листов до охлаждения, так как в горячем виде они ломаются.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное куском — 300 г, желтки — 3 штуки, миндаль очищенный — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан.

Песочное пирожное с фруктовой начинкой

Из приготовленного песочного теста раскатывают пласт толщиной 0,5 см. Из него нарезают выемкой, рюмочкой или стаканом круглые лепешки, которые укладывают на сухой металлический лист, смазывают сверху яйцом и по смазке наносят вилкой волнистые полоски. Выпекают лепешки при температуре 250—260°. У испеченных и охлажденных лепешек смазывают донышки повидлом и склеивают их попарно.

Мука — 3 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, желтки — 3 штуки, повидло — 1 стакан, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Песочный фруктовый пирог

Приготовленное песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см, обрезают круг по форме, в которой будет выпекаться пирог, укладывают его в форму, посыпанную мукой. Из обрезков скатывают жгутик, укладывают его по краям круглого пласта и смазывают яйцом. Тесто выпекают при температуре 230—250°. В выпеченный и остывший пирог до бортиков укладывают свежие или консервированные яблоки, сливы, персики и заливают сверху охлажденным желе.

Мука — 3 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, желтки — 3 штуки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, желе, консервированные плоды или ягоды — 1 стакан.

Песочный торт на желтках

Желтки растирают с сахаром до пышности, вливают сметану, хорошо все перемешивают и соединяют с мукой, смешанной с содой. В перемешанное тесто кладут масло, желательно густой консистенции. Тесто вымешивают до образования однородной массы, а затем выносят на холод на 20—25 мин. Охлажденное тесто делят на три равные булочки, раскатывают их на круглые пласти и укладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Каждый пласт перекладывают ореховой массой, заранее приготовленной из мелко порубленных и помятых скалкой ядер, пяти взбитых белков и одного стакана сахара. Прослоенные таким образом пласти выпекают при температуре 220—240°. Готовый остывший торт сверху обливают молочной помадкой с какао и украшают кремом.

Мука — 5 стаканов, сметана — 1 стакан, желтки — 5 штук, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, сода — $\frac{1}{3}$ чайной ложки.

Прослойка: белки — 5 штук, сахар-песок — 1 стакан, здро грецкого ореха — 1 стакан.

Песочный пирог с орехами

Смешанную с содой муку рубят на столе с маслом. Желтки растирают добела с сахаром, смешивают с мукой и замешивают тесто, которое выносят на 10—15 мин на холод. Охлажденное тесто раскатывают в круглую лепешку и укладывают в форму или сковороду, смазанную маслом.

Поверхность лепешки посыпают рублеными орехами, смешанными с сахаром (полстакана), и заливают взбитыми в крепкую пену белками, смешанными с сахаром (полстакана).

Пирог выпекают при температуре 220—240°. Готовый пирог можно посыпать сверху сахарной пудрой.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 100 г, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, желтки — 3 штуки, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Отделка: ядра ореховые — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, белки — 3 штуки.

Песочный рубленый пирог с лимоном

Смешанную с содой муку просеивают и собирают в кучку, в середине которой делают углубление. Желтки растирают добела с сахаром и солью; когда исчезнут крупинки сахара, вводят масло, все растирают в однородную массу и выкладывают в углубление, сделанное в кучке муки. Муку рубят ножом вместе с охлажденной растертой массой до состояния мелкой крупки. Полученную таким образом массу делят на две кучки. Одну кучку рассыпают на сухую форму ровным слоем, на этот слой укладывают лимонную массу, полученную пропусканием через мясорубку лимона вместе с корочкой, но без зерен, с добавлением сахара. Лимонную массу разравнивают и засыпают второй кучкой рубленой муки, затем слегка разглаживают и выпекают при температуре 220—240° в течение 25—30 мин.

Мука — 2 стакана, масло — 250 г или 1 стакан, желтки — 4 штуки, сахар-песок — 1 стакан, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{3}$ чайной ложки.

Начинка: лимон — 2 штуки, сахар-песок — 1 стакан.

Пирог на сметане

В сметану, перемешанную с сахаром и солью, всыпают муку с содой и замешивают тесто слабой консистенции. Тесто делят на четыре кусочка, которые раскатывают в круглые лепешки (коржи) и укладывают их на металлический лист, смазанный маслом. Выпекают коржи при температуре 230—240° в течение 10—15 мин. Остывшие три коржа укладывают на блюдо, прослаивая их взбитой с сахаром сметаной. Четвертый корж рубят на крошки, которых посыпают верхний корж, облитый сметаной. Готовый пирог ставят на холод на 3—4 ч для того, чтобы коржи впитали сметану.

Мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Прослойка: сметана — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Сметанник

Желтки растирают с сахаром и сметаной до исчезновения сахарных крупинок, в растертую массу всыпают постепенно муку, смешанную с содой, и кладут лимонную цедру (можно мелко нарезанные цукаты). Хорошо перемешенное тесто выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или мелко толченными сухарями.

Выпекают сметанник при температуре 220—230°. Испеченный торт посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Мука — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, сметана — 1 стакан, желтки — 3 штуки, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, цедра с 1 лимона, сахарная пудра — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Сметанник с маком

Тесто для сметанника с маком приготовляют так же, как и для сметанника, но вместо цедры кладут промытый мак. Все хорошо перемешивают и выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями или мукой. Поверхность разлитого теста посыпают мелко рублеными орехами.

Выпекают сметанник при температуре 220—230°. Готовый сметанник с маком посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1 стакан, мак — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакан, сметана — 1 стакан, желтки — 4 штуки, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, орехи рубленые — $\frac{1}{2}$ стакана, сахарная пудра — 2 столовые ложки.

Пирог трехслойный

Цельные яйца соединяют с сахаром (один стакан), цедрой, солью, сбивают в однородную массу, вливают масло и сметану, добавляют муку и соду и замешивают тесто, которое затем выносят на холод на 30—40 мин. Охлажденное тесто делят на три куска, из которых раскатывают три лепешки толщиной 0,5 см. Первую лепешку кладут на

металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, смазывают ее вареньем и накрывают второй лепешкой, которую также смазывают вареньем и накрывают третьей лепешкой, края которой соединяют с краями первой лепешки и крепко защипывают, чтобы при выпечке варенье не вытекало. Поверхность и защипанные края смазывают яйцом и посыпают орехами, смешанными с сахаром.

Выпекают пирог при температуре 210—230°. Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

Мука — 3 стакана, яйца — 4 штуки, сахар-песок — 1,5 стакана, сливочное масло — 5 столовых ложек, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, ядра орехов рубленые — 1 стакан, варенье — 1 стакан, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — 2 столовые ложки, цедра с 1 лимона.

Торт сухарный

Ванильные сухари пропускают через мясорубку, насыпают на сковородку и ставят в духовку при температуре 200—220° для подсушки на 15—18 мин; при этом сухари перемешивают ложкой для равномерной подсушки. Готовую сухарную крупку окладывают. Затем заранее приготовленный крем делят на две равные части, одну часть крема смешивают с молотыми сухарями и тщательно перемешивают до однородной массы, вторую часть оставляют для отделки. Одну половину готовой массы укладывают в тарелку слоем 1 см, утрамбовывая ложкой. Утрамбованный пласт смазывают кремом (две столовые ложки). Второй половиной готовой массы покрывают крем и выравнивают края изделия. Поверхность торта смазывают оставшимся кремом. По желанию торт можно украсить кремом с помощью трубочки, но тогда порцию крема следует увеличить или в прослойку торта положить вместо крема варенье (полстакана). Готовый торт ставят на 25—30 мин в прохладное место.

Ванильные сухари — 400 г. Крем для сухарного торта.

Торт глазированный с вареньем

Просеянную на столе муку собирают кучкой, кладут масло и рубят ножом до состояния мелкой крушки. Яйца растирают с сахаром и цедрой, соединяют с рубленой мукой и замешивают тесто, которое делят на два равных куска. Куски теста раскатывают на две круглые лепешки толщиной

1 см и выкладывают их на металлический лист, смазанный маслом.

Пекут лепешки при температуре 240—260°С до золотистого цвета. Испеченные лепешки, прослоенные вареньем, укладывают одну на другую. Верх торта глазируют из бумажного кондитерского мешка, украшая торт рисунком в виде решетки; в углубление решетки кладут варенье.

Мука — 2 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана, масло сливочное — 4 столовые ложки, варенье — 1 стакан, цедра с $\frac{1}{2}$ лимона, яйца — 4 штуки, глазурь.

Пирожное со взбитыми белками

Яичные желтки растирают с двумя столовыми ложками сахара-песка, растертые желтки смешивают со сметаной и остальным сахаром, после чего добавляют муку и масло. Вымешенное тесто выносят на холод на 20—30 мин. Остывшее тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, слегка смазанный маслом.

Выпекают тесто при температуре 230—240°С до золотистого цвета. Готовый выпеченный пласт разрезают на полоски шириной 10—12 см, которые украшают свежими ягодами или консервированными плодами и ягодами, заливают взбитыми белками с сахаром, ставят на 10—12 мин в печь при температуре 160—180°С, а затем нарезают на пирожные.

Мука — 2,5 стакана, желтки — 3 штуки, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 7 столовых ложек, сахар-песок — 1 стакан.

Отделка: белки 5 штук, сахар-песок — 1,5 стакана, консервированные плоды или ягоды — 1 стакан.

Пирожное краковское

Из просеянной муки, сахара, масла, яиц, соды, углекислого аммония и соли замешивают песочное тесто и выносят его на холод на 20—30 мин. Затем раскатывают тесто в пласт толщиной 1,5 см и укладывают на металлический лист, вытертый насухо. Выпекают пласт до полуготовности при температуре 200—220°С. Жареный растертый миндаль смешивают со слегка взбитыми белками и сахаром. Массу прогревают при непрерывном помешивании на слабом огне до горячего состояния (примерно 50—60°), затем снимают с плиты и немного охлаждают, после чего вводят муку, перемешивают и немедленно разливают на песочный

пласт ровным слоем. Когда образуется пленочка, пласт разрезают на пирожные, которые дополнительно при температуре 160—180° ставят в печь (до образования корочки).

Мука — 2,5 стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — 1 стакан, яйца — 2 штуки, сода — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, аммоний углекислый — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки.

Миндальная масса: мука — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — 2 стакана, белки — 10 штук, миндаль жареный — 300 г.

Пирожное с миндалем

Ошпаренный, очищенный и высушенный миндаль смешивают с 2—3 белками и сахаром (одна столовая ложка), мелко толкнут в ступке или пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. В полученную миндальную массу добавляют остальные белки и, помешивая, прогревают до горячего состояния (50—60°), затем слегка охлаждают и смешивают с просеянной мукой. Выложенное в кондитерский мешочек миндальное тесто отсаживают на металлический лист, застланный бумагой, в виде небольших лепешек, которые раскладывают на расстоянии 6—7 см одна от другой, так как при выпечке они расплываются.

Выпекают миндальное пирожное при температуре 200—220°. Готовое пирожное вместе с бумагой перекладывают на влажную салфетку. Через некоторое время остывшее пирожное отстанет от бумаги. Миндальное пирожное можно делать двойным, для этого смазывают донышко одного пирожного горячим повидлом, вареньем или разогретым шоколадом и прикрывают сверху донышком другого пирожного.

Мука — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — 2 стакана, белки — 7 штук, миндаль — $\frac{1}{2}$ стакана.

Печенье взбивное с маком

Яичные белки взбивают, в конце добавляют постепенно сахар (половину нормы). Затем всыпают остальной сахар, вымешивают массу и выкладывают ее на металлический лист, покрытый бумагой, в виде небольших лепешечек, которые слегка посыпают промытым и просушенным маком.

Выпекают печенье при температуре 110—130° в течение 25—30 мин. Мак можно заменить мелко рубленными орешками.

Белки — 4 штуки, сахар-песок — 1 стакан, мак — $\frac{1}{2}$ стакана.

Меренги со взбитыми сливками

Яичные белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением одного стакана сахара. По окончании взбивания белки смешивают с остальным сахаром и выкладывают ложкой на металлический лист, покрытый бумагой, небольшими порциями (лучше всего это делать с помощью кондитерского мешочка через металлическую трубочку размером 1,5—2 см).

Выпекают меренги при температуре 100—130° в течение 20—30 мин. Готовые меренги снимают с листа вместе с бумагой; если они не отстают от бумаги, то бумагу с меренгами кладут на влажную салфетку. Охлажденные меренги прокалывают, наполняют взбитыми сливками или смазывают донышки каким-либо кремом и соединяют попарно. Сверху меренги посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Яичные белки — 10 штук, сахар-песок — 2,5 стакана.

Начинка: сахарная пудра — $\frac{3}{4}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, сливки — 2,5 стакана.

Миндальные ежики

Белки взбивают в крепкую пену, к концу взбивания всыпают небольшими порциями сахар, затем мелко нарезанный миндаль, все это хорошо вымешивают и выкладывают небольшими кучками на металлический лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Лист ставят в печь при температуре 180—200° на 20—25 мин. Готовое печенье снимают с листа горячим.

Очищенный миндаль — 1,5 стакана, белки — 4 штуки, сахар-песок — 1 стакан.

Печенье взбивное

Белки взбивают в крепкую пену, постепенно подсыпая сахар, смешивают его с белками, после чего всыпают муку с ванильным сахаром и все хорошо вымешивают до однородной массы. Готовое тесто выкладывают в бумажный кондитерский мешочек с отрезанным концом и отсаживают на металлический лист, смазанный маслом и охлажденный, в виде всевозможных фигурок, колечек, спиралек и т. д.

Выпекают печенье при температуре 180—200° в продолжение 10—15 мин.

Мука — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яичные белки — 3 штуки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Трубочки со сливками

Просеянную муку смешивают с сахарной пудрой и замешивают тесто на яйцах и молоке. Полученное тесто выкладывают чайной ложкой ровными кусочками на металлический лист, смазанный маслом, затем каждый кусочек теста размазывают в ровный тонкий блинчик. Выпекают блинчики при температуре 230—240° до золотистого цвета. После этого их в горячем виде свертывают в трубочки или в фунтики (конусные трубочки), которые в холодном виде заполняют взбитыми сливками.

Мука — 2 стакана, сахарная пудра — 1,5 стакана, яйца — 4 штуки, молоко — $\frac{3}{4}$ стакана, крем.

Сахарные трубочки, выпеченные в форме

Масло растирают добела, всыпают сахар, не переставая растирать, и вводят яйца постепенно, по одному. В хорошо растертую массу всыпают медленно муку и вымешивают тесто до эластичного состояния. Готовое тесто накладывают по одной чайной ложке в форму, раскаленную и смазанную маслом (форму надо смазать только один раз). Выпеченные блинчики в горячем состоянии быстро свертывают в трубочки, которые затем в охлажденном виде наполняют кремом из взбитых сливок.

Мука — 1 стакан, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 6 штук, крем из взбитых сливок.

Печенье «палочки»

Яичные белки, взбитые с сахаром и корицей, смешивают с мукой и молоком. Хорошо вымешенное тесто выкладывают чайной ложкой небольшими кусочками на металлический лист, смазанный маслом, и размазывают в виде тонких блинчиков.

Выпекают блинчики при температуре 200—220° до золотистого цвета. Блинчики в горячем состоянии накручивают на ровные деревянные палочки. После охлаждения блинчиков палочки вытаскивают.

Мука — 2,5 стакана, сахарная пудра — 2 стакана, корица толченая — 2 столовые ложки, белки — 6 штук, молоко — $\frac{3}{4}$ стакана.

Заварная коврижка

Воду, сахар и мед соединяют и разогревают до горячего состояния, но не доводят до кипения. В теплую массу всыпают 2,5 стакана муки и соду. Все хорошо перемешивают и оставляют на сутки. По истечении суток добавляют оставшуюся муку, углекислый аммоний, масло, яйца и корицу. Хорошо вымешенное на столе тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 1,5 см и укладывают на металлический лист, посыпанный мукой.

Верх коврижки смазывают яйцом и выпекают при температуре 200—220°. Испеченную коврижку покрывают глазурью или помадкой.

Мука — 3,5 стакана, мед — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 1 столовая ложка, яйца — 2 штуки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, корица — 1 чайная ложка, аммоний углекислый и сода по $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Коврижка с гвоздикой

Яйца растирают с сахаром, добавляют стакан меда, корицу молотую, гвоздику в порошке и соду. В хорошо перемешанную массу всыпают муку и выбивают до эластичности. Готовое тесто выкладывают на металлический лист, посыпанный мукой, разравнивают и посыпают рубленым миндалем.

Выпекают коврижку при температуре 200—220° в течение 30—40 мин.

Мука — 4 стакана, сахар-песок — 1 стакан, мед — 1 стакан, яйца — 2 штуки, миндаль — $\frac{1}{2}$ стакана, сода — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, корица и гвоздика по 1 чайной ложке.

Коврижка с изюмом

Хорошо промытый изюм пропускают через мясорубку. Изюмную массу смешивают с яйцами, толченой корицей, простоквашей, сахаром и маслом. Затем вводят муку, аммоний, все хорошо вымешивают и оставляют на 30—40 мин. После этого тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 2 см и переносят на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Верх пласти смазывают яйцом, и вилкой или ножом на поверхности коврижки делают полоски.

Выпекают коврижку при температуре 200—220°. Готовую коврижку покрывают глазурью.

Мука — 2,5 стакана, изюм — 1,5 стакана, масло — 2 столовые ложки, яйца — 3 штуки, корица — 1 столовая ложка, простокваша — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, аммоний углекислый — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Коврижка на яйцах

Желтки яичные, отделенные от белков, растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу вливают мед, выбивают ее до белого цвета, после этого кладут рубленые цукаты, корицу, миндаль, постепенно добавляют муку, все хорошо перемешивают и соединяют с взбитыми белками. После добавления белков массу осторожно перемешивают сверху вниз, чтобы их не помять.

Готовое тесто выливают в форму, смазанную маслом, и выпекают при температуре 200—220°. Готовую коврижку нарезают на равные кусочки.

Мука — 2,5 стакана, яйца — 6 штук, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, мед — 2 стакана, корица молотая — 1 столовая ложка, цукаты рубленые — $\frac{1}{2}$ стакана, миндаль рубленый — $\frac{1}{2}$ стакана.

Медовые пряники

Сахар, мед и воду смешивают, ставят на огонь и доводят до кипения. После этого слегка охлаждают и при постепенном добавлении муки замешивают тесто, которое ставят на 15—18 мин для охлаждения. В охлажденное тесто вводят углекислый аммоний, предварительно разведенный в воде. Тесто, хорошо вымешенное с амmonием, оставляют на столе минут на 8—10, затем раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см и нарезают пряники специальной выемкой или стаканом. Сформованные пряники раскладывают на металлическом листе, подсыпанном мукой, и выпекают при температуре 220—240° в продолжение 15—18 мин.

Мука — 7 стаканов, сахар-песок — 1 стакан, мед — 2 стакана, аммоний углекислый или сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, вода — $\frac{3}{4}$ стакана.

Медовые пряники слобные

Смесь из меда и воды ставят на огонь и доводят до кипения. Затем в чуть охлажденный сироп постепенно всыпают муку, соду и вводят растертые яйца, масло, корицу, гвоздику и мелко нарубленный миндаль. Все хорошо пере-

мешивают и выкладывают тесто на стол. Затем тесто раскатывают на столе, обильно подсыпанном мукой, в пласт толщиной 1—1,5 см и нарезают пряники стаканом или выемкой. Пряники раскладывают на холодном листе, подсыпанном мукой.

Выпекают пряники при температуре 210—220° в течение 15—16 мин.

Мука — 4 стакана, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 1 столовая ложка, мед — 1 стакан, корица молотая — 1 столовая ложка, гвоздика молотая — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, миндаль — 1 стакан.

Медовые пряники с грецкими орехами

Растопленный на огне мед смешивают с сахаром, затем постепенно засыпают муку. Готовое тесто ставят в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбивают яйца и добавляют разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо все вымешивают, затем вводят распущенное масло, толченую корицу, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатывают на столе, подсыпанном мукой, и формуют пряники, которые раскладывают на холодном металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают эти пряники при температуре 200—220°.

Мука — 2 стакана, мед — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 2 штуки, масло сливочное — 1 столовая ложка, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, корица толченая — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, гвоздика толченая — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, рубленые грецкие орехи — $\frac{1}{2}$ стакана.

Пряники миндальные

Разбитые в кастрюлю целые яйца смешивают с сахаром и взбивают в однородную массу, после чего вводят муку, мелко нарубленный и слабо поджаренный миндаль и лимонную цедру, все замешивают в тесто слабой консистенции; готовое тесто выкладывают на стол, подсыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1 см. Из пласта нарезают выемкой или стаканчиком прянички, которые выпекают при температуре 220—225°.

Яйца — 4 штуки, мука — 1 стакан, сахар-песок — 1,25 стакана, миндаль рубленый и слегка поджаренный — $\frac{1}{2}$ стакана, цедра с 1 лимона.

Мелкое печенье

Яйца, смешанные с сахаром-песком, ставят на легкий огонь, взбивают веничком и доводят до состояния густой сметаны, затем их снимают с огня, слегка охлаждают и смешивают с мукой, ванильным сахаром и позже с маслом. Хорошо перемешенное тесто выкладывают на металлический лист, смазанный маслом, в виде небольших лепешек. Лепешки посыпают сахаром, оставляют для заветривания на 5—6 мин и выпекают при температуре 260—280°.

Муки — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 4 штуки, масло сливочное — 5 столовых ложек, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Шакер-пури

Сливочное масло растирают с сахарной пудрой, яйцами и молоком, после чего добавляют ванильный сахар и мелко растолченный аммоний. Всю массу тщательно перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто крепкой консистенции. Тесто раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1—1,5 см и стаканом нарезают фигурки в виде полумесяца.

Выпекают шакер-пури при температуре 220—250° в течение 25—30 мин.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сахарная пудра — 1 стакан, яйца — 1 штука, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, аммоний углекислый — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Курабье

Масло тщательно растирают с сахарной пудрой и яйцами, добавляют углекислый аммоний и ванильный сахар. Затем в растертую массу всыпают муку и растирают все до однородной массы. Готовое тесто, прикрытое салфеткой, оставляют для отлежки на 8—10 мин. После этого тесто раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 12—15 мм и нарезают на крупные квадраты.

Выпекают курабье при температуре 200—210° в течение 15—20 мин.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 1,25 стакана, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 5 штук, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, аммоний углекислый — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Слоеные батончики с орехами

Из просеянной муки берут 2,5 стакана и замешивают на воде с солью и одним яйцом тесто. Хорошо промятое тесто, покрытое салфеткой, выкладывают на стол на 25—30 мин. Затем масло соединяют с одним стаканом муки и формуют в небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатывают в пласт и на середину его кладут сформованное масло. После этого тесто завертывают конвертом, раскатывают в пласт толщиной 2 см, складывают, не разрезая, в четыре слоя и выносят на холод на 10—15 мин. Охлажденное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают стаканом круглые лепешки, на которые раскладывают ореховую начинку (молотый орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей). Лепешки с начинкой закаиваются в батончики таким образом, чтобы начинка не крошилась и не выпадала. Готовые батончики укладывают на лист, смазанный маслом, сверху их смазывают яйцом.

Выпекают батончики при температуре 220—240° в течение 15—20 мин. Испеченные ореховые батончики в горячем виде накалывают на вилку и опускают на 1—2 мин в кипящий мед, после чего укладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

Мука — 3,5 стакана, яйца — 2 штуки, вода — 1 стакан, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, масло сливочное — 100 г, мед — 1 стакан.

Начинка: ядро грецкого ореха рубленое — 1 стакан, сахарная пудра — 3 столовые ложки, корица — 1 чайная ложка.

Миндальные сухарики

Яичные желтки растирают с сахаром добела и соединяют с растертым маслом, постепенно всыпают муку, хорошо промытый изюм, мелко нарубленный миндаль и нарезанные цукаты. Хорошо вымешенную массу выкладывают на стол, раскатывают ровным слоем толщиной 1 см и укладывают на металлический лист, смазанный маслом. Верх пласта смазывают яйцом и посыпают крупно нарезанным миндалем. Ставят в печь при температуре 240—260°. Через 8—10 мин лист вынимают из печи, пласт разрезают на небольшие ромбики и вторично ставят в печь на 20—25 мин.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, желтки — 7 штук, сахар-песок — 1 стакан, цукаты рубленые — $\frac{1}{2}$ стакана, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, миндаль рубленый — $\frac{1}{2}$ стакана.

Печенье морковное

Хорошо промытую морковь варят до готовности в подсоленной воде, очищают от кожицы и пропускают через мясорубку. Затем морковное пюре протирают через сито. В протертую морковную массу кладут сахар, масло, яйца, лимонную цедру и сбивают все до пышности. После этого добавляют муку. Вымешенное тесто раскатывают на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см. Пласт нарезают на всевозможные фигурки выемками или стаканом (рюмкой). Нарезанные изделия укладывают на металлический лист, смазанный маслом.

Выпекают печенье при температуре 240—260°.

Мука — 2,5 стакана, сахар-песок — 2 стакана, яйца — 3 штуки, масло сливочное — 2 столовые ложки, цедра с 1 лимона, морковь сырья — 1 кг.

Печенье лимонное

Яйца, хорошо растертые с сахаром и лимонной цедрой, перемешивают с просеянной мукой до однородной массы. Тесто выкладывают небольшими порциями чайной ложкой на лист, смазанный маслом. Печенью придают круглую или овальную форму.

Выпекают печенье при температуре 260—280° в течение 8—10 мин.

Мука — 2 стакана, яйца — 6 штук, сахар-песок — 1 стакан, цедра с 1 лимона.

Коржи из хлопьев

(пшеничных, овсяных, кукурузных)

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром добела и добавляют к ним ванильный сахар и взбитые в крепкую пену белки. Все соединяют с хлопьями и изюмом. Полученную массу ложкой выкладывают кучками на хорошо смазанный лист. Выпекают коржи при температуре 200—210° в течение 35—40 мин.

Сахар-песок — 1 стакан, яйца — 2 штуки, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, хлопья пшеничные, овсяные и другие — 2 стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Горка

Просеянную муку собирают на столе в холмик, в котором делают углубление и вводят туда сметану, желтки, молоко, сахар, соль, коньяк, замешивают тесто крепкой консистенции, и оставляют его для отлежки на 10—15 мин. После этого тесто разделяют в тонкие батончики (примерно как карандаш), которые нарезают на мелкие кусочки, рассыпая их по столу, чтобы не слипались. Свиной жир или топленое масло, а можно то и другое пополам, растапливают, доводя до горячего состояния, и в него опускают небольшими порциями нарезанные кусочки, которые жарят до золотистого цвета и увеличения в объеме в два-три раза, затем шумовкой вылавливая из жира, ссыпают на сито, застланное бумагой. Обжаренные таким образом кусочки теста опускают на 1—2 мин в кипящий мед и укладывают горкой на тарелку.

Мука — 2,5 стакана, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, желтки — 3 штуки, сметана 2 столовые ложки, соль — $\frac{1}{3}$ чайной ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, коньяк или водка — 2 столовые ложки, топленое масло или свиной жир — 500 г, мед — 1 стакан.

Хворост

(первый вариант)

Мука — 3 стакана, сахар-песок — 2 столовые ложки, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, сметана — 3 столовые ложки, желтки — 3 штуки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана на обсыпку, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, жир для жарки — 500 г.

Хворост

(второй вариант)

Мука — 3 стакана, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, желтки — 4 штуки, коньяк или водка — 1 столовая ложка, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, жир для жарки — 500 г.

Хворост

(третий вариант)

Из просеянной муки и всех остальных продуктов (кроме сахарной пудры и ванильного сахара) замешивают тесто густой консистенции, дают ему отлежаться в течение 10—15 мин.

Затем раскатывают на столе скалкой в пласт толщиной 1,5—2 мм и нарезают стаканом или специальной выемкой кружочки, которые перед жаркой в жире еще раз раскатывают. В кипящий жир следует опускать по одному кружочку, при погружении и жарке в жире кружочки нужно придерживать шумовкой. Жарят кружки до бледно-золотистого цвета. Готовый хворост, форма которого напоминает ракушки, посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Если же жира для жарки хвороста мало, то изделия формуют по-другому: раскатанный тонко пласт нарезают на полоски шириной 3—4 см, длиной 10—12 см, которые сплетают в узелки или, надрезая середину, свертывают жгутиками или завязывают бантиками.

Хворост можно сделать в виде цветочеков. Для этого нарезают кружочки и складывают их по три штуки, один на другой, склеивая в середине белком. Цветочки погружают в растопленный жир, придавливая их в середине острой палочкой и удерживая в таком положении до готовности.

Мука — 3 стакана, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 1 столовая ложка, желтки — 3 штуки, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, молоко сгущенное — 2 столовые ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана, жир для жарки — 500 г.

Жидкий хворост

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. Разводят желтки молоком и выливают в муку, вымешивая все в однородную массу, затем вводят взбитые в крепкую пену белки. Тесто осторожно перемешивают. После этого тесто начинают спускать в разогретый жир тонкой струей через вороночку, в носочек которой помещают тонкую деревянную палочку, которой регулируют спуск теста в жир.

Тесто разливают в разных направлениях, чтобы хворост получался в виде сетки, затем осторожно шумовкой надавливают на сетку, погружая ее на 1—2 мин в разогретый жир. Готовый хворост вылавливают шумовкой и посыпают сахарной пудрой. Таким путем выливают тесто несколько раз.

Мука — 1 стакан, молоко — 1 стакан, сахар-песок — $\frac{2}{3}$ столовые ложки, яйца — 4 штуки, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана.

Вафли

Сливочное масло сбивают добела. Постепенно добавляют желтки, сахар, соль, продолжая сбивать массу до исчезновения сахарных крупинок. Затем добавляют муку, взбитые сливки и взбитые в крепкую пену белки. Тесто быстро перемешивают (иначе оно может осесть). Кастрюлю с тестом ставят в холодную воду, тесто наливают в заранее очищенную, смазанную маслом и прокаленную вафельницу по полной столовой ложке и выпекают на сильном огне. Можно выпекать в электрической вафельнице, продолжительность выпечки 3—4 мин. Готовые вафли посыпают сахарной пудрой или обливают каймаком.

Мука — 1,5 стакана, яйца — 6 штук, масло сливочное — 5 столовых ложек, сахар-песок — 2 столовые ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сливки (или молоко) — 1 стакан, каймак.

Булочки к чаю

В просеянную муку кладут сахар, масло, желтки, соль, вино, все хорошо вымешивают и формуют длинную веревочку, от которой отрезают небольшие галушки размером с грецкий орех. Закругленные и слегка приплощнутые булочки раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом. Поверхность булочки смазывают яйцом и посыпают маком.

Булочки выпекают при температуре 230—260° в течение 15—20 мин.

Мука — 1,5 стакана, желтки — 4 штуки, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 4 столовые ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, вино — 1 столовая ложка, мак — $\frac{1}{2}$ стакана.

Печенье ореховое

Очищенные орехи поджаривают и пропускают через мясорубку, после чего растирают с сахаром и смешивают с мукой, желтками, маслом.

Вымешенное до эластичности тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают выемкой всевозможные фигурки и раскладывают их на листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 250—260° в течение 10—15 мин. С листа печенье следует снимать в охлажденном состоянии. Печенье посыпают сахарной пудрой.

Мука — 1 стакан, орехи каленые — 1 стакан, сахар-

песок — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 200 г, желтки — 3 штуки, сахарная пудра — 1 столовая ложка.

Печенье с миндалем

Очищенный миндаль подсушивают, толкуют в ступке или проворачивают через мясорубку и растирают с сахаром, после чего смешивают с мукой, маслом, белками и водой. Замешенное тесто должно быть крепкой консистенции. Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают выемкой или стаканчиком, лепешечки раскладывают на металлическом листе, смазанном маслом.

Выпекают печенье при температуре 230—240° в течение 18—20 мин. Печенье снимают с листа в охлажденном виде.

Мука — 1,25 стакана, миндаль — 200 г, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 3 столовые ложки, белки — 2 штуки, вода — 2 столовые ложки.

Печенье с грецкими орехами

Ядра рубленого грецкого ореха (один стакан) поджаривают и толкуют с сахаром или пропускают через мясорубку, после чего смешивают с мукой, маслом, желтками и вином. Хорошо промешенное тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают круглой выемкой или стаканом лепешечки, которые выкладывают на лист, смазанный маслом. Каждую лепешечку смазывают яичным желтком, на середину кладут четвертинку ядра грецкого ореха.

Выпекают печенье при температуре 230—240° в течение 25—27 мин.

Ядра грецкого ореха — 2 стакана, мука — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, желтки — 2 штуки, вино — 1 столовая ложка.

Крендельки с маком

Просеянную муку собирают на столе в кучку с углублением в середине, куда закладывают соль, яйца, масло, воду. Тесто замешивают крепкой консистенции (как на лапшу). Хорошо натертное тесто раскатывают в жгут толщиной примерно с мизинец и нарезают на равные кусочки, из которых делают крендельки. Скатанные крендельки варят в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплынут на поверхность. После этого крендельки вытаскивают шумовкой, обваливают в маке, раскладывают на ме-

таллическом листе, смазанном маслом, и выпекают при температуре 230—250° в течение 10—15 мин.

Мука — 2,5 стакана, яйца — 2 штуки, масло сливочное — 2 чайные ложки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, мак — $\frac{1}{2}$ стакана.

Печенье с изюмом

Масло растирают до размягчения, после чего всыпают сахар и растирают с маслом добела, постепенно вводя в массу по одному яйцу. Все хорошо сбивают до однородной массы, а затем смешивают с мукой и изюмом. Готовое тесто выкладывают в бумажный кондитерский мешочек и отсыпают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде ровных лепешечек, которые располагают друг от друга на расстоянии 5—6 см, так как при выпечке печенье расплывается.

Выпекают печенье при температуре 250—260° до зарумянивания краев.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, изюм мелкий — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 штуки.

Чайное печенье с анисом

Яйца смешивают с сахаром и ставят на огонь, непрерывно сбивая. Нагревают до теплого состояния, после чего снимают с огня и выбивают до увеличения в объеме в три раза и до загустения. Затем кладут анис и муку, все хорошо перемешивают. Тесто выкладывают в кондитерский мешочек и выпускают на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде всевозможных фигурок. Фигурки осторожно посыпают сахаром-песком и ставят в теплое место на 40—50 мин до образования легкой корочки на поверхности печенья. После этого выпекают при температуре 200—220° до образования румяной корочки по краям.

Мука — 1,25 стакана, сахар-песок — 1 стакан, яйца — 5 штук, анис — 1 чайная ложка.

Крендельки на желтках

Просеянную муку собирают на столе кучкой, делают выемку, куда кладут масло куском, сахар, желтки, сметану, щедру с половиной лимона, все перемешивают до однородной массы и раскатывают в длинный жгут толщиной примерно

с мизинец. От жгута нарезают небольшие батончики, которые раскатывают в еще более тонкие жгутики и завертывают в крендели. Крендельки обмакивают в сахар-песок и укладывают на лист, смазанный маслом. Выпекают крендельки при температуре 240—250° в течение 10—15 мин.

То же тесто можно раскатывать в пласт толщиной 1 см и нарезать в виде фигурок.

Мука — 1,25 стакана, масло сливочное — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 столовая ложка, сметана — 2 столовые ложки, желтки — 4 штуки, цедра с $\frac{1}{2}$ лимона, сахар-песок для посыпки кренделей — 1 столовая ложка.

Миндальные галеты

Масло растирают с сахаром добела, постепенно вводят туда желтки и выбивают до пышности, затем всыпают муку и все хорошо перемешивают.

Очищенный и подсущенный миндаль пропускают через мясорубку или толкуют в ступке, после чего смешивают с заранее растертой массой и вливают крепко взбитые белки. Хорошо перемешенное тесто отсаживают из бумажного кондитерского мешочка на лист, смазанный маслом, в виде лепешечек.

Выпекают галеты при температуре 240—250° в течение 18—20 мин. Готовые галеты горячими снимают с листа ножом.

Мука — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, миндаль — 1 стакан, масло сливочное — 4 столовые ложки, яйца — 4 штуки.

Пирог тройной

Первый слой готовят следующим образом: просеянную муку смешивают с маслом, сахаром, солью и яйцами; замешивают тесто густой консистенции, после чего оставляют на 8—10 мин. Затем тесто раскатывают в пласт размером с большую сковороду. Сковороду смазывают маслом, кладут на нее тесто и ставят в печь при температуре 220—230° на 10—15 мин. После этого пирог вынимают из печи, покрывают заранее приготовленной курагой и снова ставят в печь на 8—10 мин, потом покрывают приготовленным тестом для третьего слоя. Этот слой готовят так: желтки растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем засыпают муку с ванильным сахаром и взбитые в

крепкую пену белки. Хорошо вымешенное тесто выливают на пирог с курагой, который выпекают при температуре 200—220° в течение 25—30 мин.

Для первого слоя: мука — 1 стакан, масло сливочное — 4 столовые ложки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 1 штука, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Для второго слоя: курага — 300 г.

Для третьего слоя: яйца — 4 штуки, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, мука — 4 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{3}{4}$ порошка.

Сухое печенье с корицей

Сметану, яйца, масло, сахарную пудру, корицу, соль соединяют и растирают до однородной массы. Муку, смешанную с содой, просеивают на доску, сгребают в кучку с углублением в центре, куда выливают всю взбитую массу, с замешивают тесто крепкой консистенции. Тесто, покрытое салфеткой, укладывают на тарелку и выносят для охлаждения на 25—30 мин. После этого из теста раскатывают пласт толщиной 0,5 см, выемочкой нарезают всевозможные фигурки, укладывают их на металлический лист, смазанный маслом, сверху посыпают сахаром-песком, смешанным с молотой корицей, и выпекают при температуре 220—230°.

Мука — 3 стакана, яйца — 2 штуки, масло — 3 столовые ложки, сметана — $\frac{3}{4}$ стакана, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана, корица молотая — 1 чайная ложка, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, сахар-песок для посыпки — 1 столовая ложка.

Кекс ванильный

В хорошо размятое масло кладут сахар, ванильный сахар; все растирают добела, затем, не прекращая растирания, вводят по одному восемь желтоков и постепенно всыпают небольшими порциями муку. Хорошо вымешенное тесто ставят на 30—40 мин для охлаждения. Когда тесто охладится и загустеет, в него кладут хорошо промытый мелкий изюм и взбитые в крепкую пену 8 белков. Осторожно перемешенное тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, на дно которой кладут промасленную бумагу. Тесто в форме должно занимать не более $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают кекс при температуре 200—220° в течение 50—60 мин. Готовность кекса узнают с помощью деревянной иглы.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 8 штук, сахар-песок — 1 стакан, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Кекс ореховый

Просеянную муку смешивают с растертыми орехами и изюмом, белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры и соединяют с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымешивают и выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, дно формы выстилают промасленной бумагой. Наливают тесто в форму на $\frac{3}{4}$ высоты.

Выпекают кекс при температуре 230—240° в течение 50—60 мин. Готовый кекс выносят в прохладное помещение на сутки.

Мука — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан, белки — 1 стакан, грецкие орехи, мелко нарубленные и растерты, — 1 стакан, изюм или цукаты — $\frac{1}{2}$ стакана.

Кекс миндальный

Масло, смешанное с сахаром, растирают до исчезновения сахарных крупинок. Не переставая мешать, постепенно вводят по одному яйцу, хорошо все выбивают до состояния однородной массы, а затем смешивают с мукой, и мелко порубленным миндалем. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на $\frac{3}{4}$ ее высоты.

Выпекают кекс при температуре 210—220° приблизительно 40—50 мин.

Мука пшеничная — 1 стакан, мука картофельная — 5 столовых ложек, сахар-песок — 1,5 стакана, масло топленое — 1 стакан, яйца — 8 штук, миндаль — 1 стакан.

Кекс на дрожжах

Из просеянной муки на столе делают холмик с углублением в середине, куда кладут разведенное молоком дрожжи и соль, замешивают крутое тесто (опару), и формуют его в булочку. Булочку опускают в кастрюлю с теплой водой (2,5—3 л) с температурой 30—32°, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место для подъема опары. Когда опара увеличится в объеме в два раза, ее вылавливают из воды шумовкой и смешивают с заранее приготовленной

сдобой (яйца растирают с сахаром добела, затем соединяют с размытым маслом и ванильным сахаром). В готовое тесто всыпают изюм и рубленые слегка поджаренные орехи. Тесто выливают в форму, смазанную маслом, заполняя ее наполовину, и ставят в теплое место. Когда тесто в форме поднимется до $\frac{3}{4}$ высоты, форму ставят осторожно в печь при температуре 200—220° на 50—60 мин.

Мука — 3 стакана, яйца — 7 штук, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, масло сливочное — 1 стакан, молоко — $\frac{3}{4}$ стакана, дрожжи — 40 г, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, ванильный сахар — $\frac{3}{4}$ порошка, орехи рубленые — $\frac{1}{2}$ стакана, изюм мелкий — $\frac{1}{2}$ стакана.

Кекс «Восторг»

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром ($\frac{1}{2}$ стакана); в растертые желтки кладут масло, оставшийся сахар и разведенный в одной столовой ложке воды аммоний. Полученную массу выбивают до пышности, затем всыпают просеянную муку, цукаты, соль, снова хорошо вымешивают и соединяют со взбитыми в пену белками, осторожно перемешивая до получения однородного теста. Готовое тесто выливают в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или толченными сухарями.

Выпекают кекс при температуре 220—230° в течение 45—55 мин.

Мука — 1,5 стакана, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 9 столовых ложек, яйца — 2 штуки, цукаты — $\frac{1}{2}$ стакана, соль — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, аммоний углекислый — $\frac{1}{4}$ чайной ложки.

Кекс по-английски

Отделенные от белков желтки смешивают с сахаром и заранее отмытым маслом, все тщательно растирают добела, после чего кладут вымытый изюм и мелко нарезанные цукаты, всыпают муку и перемешивают все до однородного теста, затем вливают белковую массу, взбитую в крепкую пену. Осторожно вымешенное тесто выливают в форму или в маленькие формочки, смазанные маслом. Форму или формочки заполняют тестом только наполовину. Формы с тестом ставят в печь на металлическом листе.

Выпекают кексы при температуре 200—220° в течение 40—50 мин. Готовые кексы посыпают сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Мука — 3 стакана, сахар-песок — 2 стакана, изюм мелкий — 1,5 стакана, масло сливочное — 1,5 стакана, цукаты — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 10 штук, сахарная пудра — 2 столовые ложки, ванильный сахар по вкусу.

Кекс темный

В кастрюлю кладут сахар, мед, масло, соль, все смешивают до однородной массы, затем добавляют яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой, все хорошо вымешивают и соединяют с изюмом, вишней, рублеными орехами, мелко нарезанными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанным без семян лимоном. Перемешенное тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толченными сухарями. Для этого кекса форма требуется с толстыми стенками.

Выпекают кекс при температуре 200—220° в продолжение 50—55 мин.

Мука — 3 стакана, сахар-песок — 2 столовые ложки, масло сливочное — 7 столовых ложек, яйца — 9 штук, мед — 1 стакан, изюм мелкий — 1 стакан, вишня без косточек сушеная — 1 стакан, цукаты апельсиновые — $\frac{1}{2}$ стакана, лимон, нарезанный дольками, — 1 штука, миндаль рубленый — 1 стакан, цедра с 1 лимона, рубленое ядро грецкого ореха — $\frac{1}{2}$ стакана, корица молотая — 1 столовая ложка, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, сода — $\frac{1}{2}$ чайной ложки.

Кекс лимонный

В растертое с сахаром масло постепенно вводят желтки, которые тщательно растирают, после чего всыпают муку, крахмал и цедру с целого лимона; в хорошо вымешенную массу вводят взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешивают все до однородного состояния и выливают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекают кекс при температуре 200—220° в продолжение 50—60 мин.

Мука — 1 стакан, яйца — 9 штук, картофельная мука — 2 столовые ложки, сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — $\frac{3}{4}$ стакана, лимон.

Шарлотка с яблоками

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, замачивают в смеси яиц и молока. Яблоки (лучше антоновские) нарезают ломтиками, перемешивают с сахаром (можно добавить ко-

рицу, ванильный сахар и тертую лимонную цедру). Глубокую форму смазывают жиром и посыпают сухарями; дно и бока формы выкладывают замоченными ломтиками хлеба. В форму чередующимися слоями кладут подготовленные яблоки и ломтики хлеба. На каждый ряд кладут по кусочку сливочного маргарина. Разравнивают верх, смазывают маргарином или яйцом, выпекают в духовке. Посыпают сахарной пудрой.

300 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 200 мл молока, 400 г яблок, 100 г сахара, 60 г маргарина, 25 г панировочных сухарей, корица, ванильный сахар, лимонная цедра.

Пирог со сливами

Пшеничный хлеб натирают на терке. На подмазанный противень укладывают слой тертого хлеба, сверху кладут слой пюре из слив, прикрывают тертым хлебом, посыпают сахаром, смазывают маргарином и запекают в духовке. Приготовление пюре: из слив удаляют косточки, складывают в кастрюлю, заливают водой, чтобы едва покрывала их, и варят. Откладывают на сито, чтобы стекла вода, протирают с сахаром или виноградным соком.

300 г пшеничного хлеба, 600 г слив, 150 г сахара, 100 мл виноградного сока, 50 г сливочного маргарина.

Пирог с вишнями

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, замачивают в молоке и растирают. Сливочный маргарин, сахар и желтки хорошо взбивают. У вишни удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют на 3—4 ч в прохладном месте, отделяют сок. Хлеб, маргарин и вишню смешивают, затем добавляют взбитые белки, аккуратно перемешивают. Полученную массу выкладывают в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекают пирог в духовке в течение 30—35 мин.

200 г пшеничного хлеба, 200 мл молока, 100 г сливочного маргарина, 80 г сахара, 500 г вишни, 70 г сахара.

Шоколадные фаджи с грецкими орехами

Смешать сгущенное и пастеризованное молоко, сахар, шоколадный порошок и поставить смесь на огонь. Когда смесь начнет кипеть, добавить в нее масло и, не прекращая помешивать, варить до загустения. Опустить чайную ложку смеси в чашку с холодной водой. Смесь примет форму

шарика. Если шарик, брошенный на тарелку, звучно ударится о поверхность, значит, смесь готова. Снять с огня, добавить грецкие орехи и все перемешать. Уложить смесь на противень, обильно смазанный жиром. Через несколько минут сформовать из массы маленькие кружочки.

1 банка (400 г) стущенного молока, $\frac{3}{4}$ чашки сахара, 480 мл молока, 2 ст. ложки топленого или сливочного масла, 2 ст. ложки шоколадного порошка, 2 ст. ложки какао, 115 г мелко нарезанных грецких орехов.

Овсяные пирожные

Взбить кремовую массу из маргарина с сахаром и солью. Добавить овсяную крупу и хорошо вымешать. Смазать маслом плоский квадратный противень, сторона которого равна 175 мм. Уложить смесь ровным слоем в подготовленный противень. Выпекать в горячей духовке при 200°C в течение 15—20 мин. Пирог слегка охладить, не снимая с противня. Наметить на пироге острым ножом 12 палочек. Когда пирог затвердеет, разрезать его на палочки.

85 г маргарина или сливочного масла, 85 г сахара, 115 г овсяной крупы геркулес, щепоть соли.

Пирог с тыквой

Маргарин, соль, корицу, лимонную цедру и сок тщательно перемешивают, постепенно добавляют яйцо. Добавляют нашинкованную тыкву, картофельное пюре, тертые сухари и изюм. Массу смешивают, выкладывают в смазанную жиром сковороду и выпекают в духовке при среднем нагреве в течение 45 мин. Подают с фруктовым соком или компотом. Часть тыквы можно заменить яблоками.

500 г тыквы, 50 г маргарина, 50 г сахара, $\frac{1}{2}$ лимона, 3 яйца, 250 г картофельного пюре, 200 г молотых сухарей, 100 г изюма.

Каравай из черствого хлеба

Мякиш черствого хлеба натирают на терке, заливают кипящим молоком, хорошо растирают и оставляют на час. После этого массу снова растирают, пока она не станет однородной. Всыпают сахарный песок, добавляют яйцо и хорошо размешивают. Массу выкладывают в смазанную маргарином и посыпанную молотыми сухарями форму. Ставят в духовой шкаф на 30—35 мин. Готовый каравай по-

сыпают сахарной пудрой, отдельно подают сливки или сладкий фруктовый сок.

450 г белого хлеба, 300 мл молока, 100 г сахара, 4 яйца, 30 г сливочного маргарина, 30 г молотых сухарей, 200 мл сливок или фруктового сока.

«Вишневые палочки»

Из вишни удалить косточки, ягоды засыпать сахарным песком и разварить на небольшом огне до получения довольно густой массы. Тертый пшеничный хлеб слегка обжарить на масле, добавить к вишневой массе и тщательно перемешать. Затем добавить взбитые яйца, муку и сформовать из полученного теста палочки. Обмакнуть их в подготовленную болтушку из молока и муки, а затем обвалять в сухарной крошки и зажарить на сковороде в сильно разогретом масле. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей или ванилином.

3 стакана тертого пшеничного хлеба, 3 стакана вишни, 40 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, 60 г муки, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 30 г сухарной крошки, 20 г сахарной пудры, корица или ванильный сахар по вкусу.

Пирог с маком

Мак залить сладким горячим молоком и прокипятить, чтобы образовалось тягучее тесто. В это тесто добавить изюм, орехи и цукаты. Дно посуды выложить ломтиками пшеничного хлеба, предварительно обмакнув их в горячее сладкое молоко (1 стакан молока, 15 г сахарного песка). На них положить толстый слой маковой массы, потом слой ломтиков хлеба и т. д. (последний слой маковый). Блюдо поставить на 3 ч в холодное место. Перед подачей на стол сверху украсить миндалем или орехами.

200 г пшеничного хлеба, 1 стакан мака, 2 стакана молока, 1 стакан сахарного песка, 20 г изюма, 30 г измельченных орехов, 10 г измельченных цукатов.

Торт с джемом

Нарезать ломтиками пшеничный хлеб, намочить в молоке половину ломтиков хлеба и уложить их плотным слоем на дно формы для торта, смазанной маслом. Залить горячим сливочным маслом или посыпать орехами. Нанести на хлеб слой повидла или джема, ароматизированного

ванильным сахаром, корицей или ромом, и положить кое-где кусочки апельсиновых корок или инжира. Сверху уложить второй слой ломтиков хлеба, также окунув их в молоко. Залить торт смесью из взбитых желтков, сахара, молока и выпечь.

Взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и нанести белковую глазурь на торт, только что вынутый из духовки. Затем снова поставить его в слабо нагретую духовку и выпечь до поддумянивания глазури.

200 г пшеничного хлеба, 1—2 л молока, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, 30 г растопленного сливочного масла, 30 г толченых орехов, 30 г сахарной пудры, повидло или джем, ванильный сахар, корица или ром, апельсиновые корки или инжир по вкусу.

Торт «Сан-Суси»

Яйцо растереть с сахарным песком. Молоко вскипятить, добавить молотый кофе, процедить, 1 стаканом горячего молока залить тертые сухари для набухания. 1 стакан оставшегося молока постепенно влить в яичную массу, проварить на огне до закипания. Отдельно взбить масло добела и, не прекращая взбивания, добавить охлажденную яичную массу. Полученный крем разделить пополам. Одну часть крема смешать с сухарями и полученной густой массы выложить на тарелку. Сверху положить оставшийся крем. Посыпать торт толчеными орехами и поставить в холодное место до застывания крема на 1—2 ч.

4 стакана тертых сухарей из пшеничного хлеба, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана сахарного песка, 2 яйца, 2 стакана молока, 20 г молотого кофе, 20 г толченых орехов.

Холодный торт-бисквит

Все компоненты тщательно смешать, плотно уложить в форму и поставить на холод. Перед употреблением вынуть из формы и полить фруктовым сиропом.

200 г молотых сухарей из пшеничного хлеба или ванильных сухарей, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, сахарный песок по вкусу.

Торт сухарный с заварным кремом

Растереть желтки с сахаром, добавить толченые сухари из ржаного хлеба, взбитые в густую пену белки, перемешать

массу и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную толчеными ржаными сухарями, выпечь в духовке в течение 15—20 мин. Готовый торт выложить на блюдо или доску, остудить, разрезать тонким ножом пополам на 2 лепешки, прослоить заварным кремом, сложить одна на другую. Оставшимся кремом смазать поверхность и посыпать измельченными орехами или миндалем.

Крем приготовить следующим образом: в кастрюльку отбить яйца, добавить муку, сахарный песок, горячее молоко, орехи и поставить на плиту, проварить, постоянно помешивая, до густоты сметаны. Заварной крем остудить и при помешивании постепенно добавить сливочное масло.

1 стакан толченых сухарей из ржаного хлеба, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахарного песка, 30 г толченых сухарей на посыпку формы.

Для крема: 2 яйца, 10 г муки, 1 стакан горячего молока, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных орехов, 100 г сливочного масла, $\frac{2}{3}$ стакана сахарного песка

Бисквит из ржаных сухарей

Толченые сухари из ржаного хлеба залить молоком, тщательно перемешать и оставить на 15 мин. Когда сухари хорошо набухнут, добавить просеянную муку, крахмал, какао-порошок, корицу и хорошо перемешать. Яйца, взбитые с сахарным песком, соединить с сухарной массой. Все выложить на противень, покрытый промасленной пергаментной бумагой, и выпечь в духовке. Выпеченный полуфабрикат использовать для приготовления тортов, пирожных или как сладкое блюдо к чаю.

3 стакана толченых сухарей из ржаного хлеба, 15 г муки, 30 г картофельного крахмала, $\frac{3}{4}$ стакана сахарного песка, 7 яиц, 1,5 стакана молока, 10 г какао-порошка, 3 г корицы.

Пирог «Без хлопот»

Черствый батон или булку разрезать на 3 части — на 3 ломтя. Окунуть каждый ломоть в теплое молоко и уложить в один ряд мякишем вверх на смазанный маргарином противень. Сверху положить нарезанные на крупной терке яблоки, посыпать пирог сахарным песком. Запекать пирог в духовке 15—20 мин (до готовности яблок).

Пшеничный хлеб — 400 г, молоко — 1 стакан, яблоки — 3—5 шт., сахарный песок — 3 ст. ложки, маргарин — 1 ст. ложка.

Открытый пирог с яблоками

Черствый пшеничный хлеб натереть на терке, добавить молоко и взбитые яйца. Очищенные яблоки нарезать тонкими ломтиками и смешать с сахарным песком. На сковороду, смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями, положить слой хлеба, сверху — слой яблок. Посыпать сахарным песком, полить растопленным сливочным маслом, или маргарином (или разложить их кусочками), или сметаной. Выпекать в духовке 25—30 мин. По желанию этот пирог можно посыпать корицей ($\frac{1}{2}$ ст. ложки) или сверху полить сметаной (3 ст. ложки).

Пшеничный хлеб — 100 г, яблоки — 4—5 шт., молоко — 1,5 стакана, яйца — 2 шт., сливочное масло или маргарин — 3 ст. ложки, сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана.

Закрытый пирог с яблоками

Ломтики черствого пшеничного хлеба замочить в яично-молочной смеси и половину их выложить в ряд на противень, смазанный сливочным маслом или маргарином и посыпанный панировочными сухарями. Яблоки очистить от кожицы и натереть на крупной терке, пересыпать сахаром, уложить на слой хлеба, а на яблоки положить второй слой ломтиков хлеба. Поверхность залить остатком яично-молочной смеси, полить растопленным маслом. Выпечь пирог в духовке. Горячий пирог охладить, нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой или песком.

В этот пирог можно положить корицу, часть масла заменить сметаной или сливками.

Пшеничный хлеб — 400 г, яблоки — 4—6 шт., молоко — 2—3 стакана, яйца — 2 шт., сахарный песок — $\frac{1}{2}$ стакана, корица — 1 чайная ложка, сливочное масло или маргарин — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст. ложка.

Пирог из черного хлеба с яблоками

Ржаной хлеб (желательно бородинский) нарезать кусочками, обмакнуть в смесь воды с любым соком и половину кусочков плотно уложить на дно смазанного маргарином и посыпанного панировочными сухарями противня (или сковороды). Сверху положить натертые на крупной терке яблоки, посыпать их сахарным песком, затем положить слой накрошенного смоченного хлеба. Сверху разложить небольшие кусочки сливочного масла, залить все оставшейся

смесью воды и сока, посыпать сахарным песком. Испечь пирог до готовности яблок. Посыпать сахарной пудрой.

Ржаной хлеб — 400 г, вода — 2 стакана, сок — 1 стакан, яблоки — 5 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, маргарин — 1 ст. ложка, сахарный песок — 3—4 ст. ложки, панировочные сухари — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

Пирог из кислого теста с яблочным пюре и заварным кремом

Приготовить кислое тесто, раскатать из него круглую лепешку и уложить на большую сковороду, смазанную растительным маслом. Сверху ровным слоем положить все яблочное пюре. Из кондитерского мешка или из бумажного фунтика через отверстие, прорезанное в конце фунтика, выпустить на яблочное пюре спиралью остуженный заварной крем. Поставить пирог в теплое место, чтобы он поднялся, а затем поместить в духовку со средним жаром и выпечь до готовности. Снимать готовый пирог со сковороды после того, как он остынет.

Приготовление крема: растереть желтки с сахарным песком, добавить, размешивая, сначала картофельную, а затем пшеничную муку. В полученную массу постепенно влить горячее молоко, непрерывно помешивая, чтобы не заварились желтки; все размешать в однородную массу и поставить на небольшой огонь, непрерывно помешивая и не давая кипеть; проварить до густоты. Крем остудить, всыпать в него ванильный сахар, хорошо растереть.

Мука — 4 стакана, яйца — 4 шт., сахарный песок — 1 стакан, молоко — 1,5 стакана, растительное масло — 100 г, растительное масло для смазывания сковороды, дрожжи — $\frac{1}{3}$ палочки, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, яблочное пюре — 1,5 стакана. Для заварного крема: молоко — 1 стакан, желтки — 2 шт., сахарный песок — 5 ст. ложек, картофельная мука — 1 чайная ложка, пшеничная мука — 1 чайная ложка, ванильный сахар — 1 пакетик.

Пирог со свежими яблоками

2 яйца растереть с сахарным песком, добавить сметану, растительное масло и все хорошо растереть. Блинную муку смешать с пшеничной и всыпать в приготовленную массу. Замесить тесто, поместить его в холодильник на 30 мин, разделить пополам, раскатать. На смазанный

растительным маслом и посыпанный мукой лист положить один пласт теста, посыпать его сухариками и равномерно разложить начинку, посыпать сахаром, накрыть другим пластом, защипать края теста, смазать пирог яйцом, посередине сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки. Поставить пирог в духовку со средним жаром на 30 мин, затем вынуть, накрыть полотенцем, чтобы пирог размяк.

Приготовление начинки: яблоки мелко нарезать, посыпать $\frac{1}{3}$ стакана толченых сухарей, хорошо размешать.

Блинная мука — 200 г, пшеничная мука — 200 г, сахарный песок — $\frac{2}{3}$ стакана, растительное масло — $\frac{1}{2}$ стакана, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 3 шт. Для начинки: яблоки — 700 г, сахарный песок — $\frac{2}{3}$ стакана, сухари толченые 1 стакан.

Воздушный пирог из яблок

Яблоки (лучше всего антоновские) вымыть в холодной воде, разрезать на несколько частей, удалив сердцевину, положить на сковороду, подлить немного воды и испечь в духовке. Печенные яблоки протереть сквозь сито, в полученное пюре всыпать сахар и, помешивая, варить, пока пюре не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

Яичные белки влить в кастрюлю, хорошо охладить и взбить веничком до образования густой пены.

Во взбитые белки положить горячее пюре и хорошо вымешать. Приготовленную массу выложить в виде горки на смазанную маслом сковороду, поверхность сладить лезвием ножа и поставить на 10—15 мин в духовку, чтобы пирог подрумянился и поднялся.

Как только пирог будет готов, его надо подавать, иначе он осядет. Подавать в той же посуде, в которой он выпекался, сверху посыпать сахарной пудрой. Отдельно к пирогу можно подать холодное кипяченое молоко или сливки.

Вместо яблок можно взять готовое яблочное пюре или яблочный соус.

Белки яичные — 6 шт., сахарный песок — 1 стакан, яблоки — 3—4 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки.

Рулет с яблоками

Яблоки очистить от кожицы и сердцевины, разрезать каждое на 8 частей и каждую часть — поперек тонкими пластинками. Растительное масло растереть с творогом в однородную

массу, посолить, размешать с мукой. Полученное тесто разделить пополам и поставить в холодильник на 3 ч, после чего раскатать в два коржа, каждый корж покрыть нарезанными яблоками, сверху густо засыпать сахарным песком. Свернуть рулетом, смазать яйцом и испечь в духовке со средним жаром.

Яблоки — 5—7 шт., сахарный песок — 1 стакан, мука — 1 стакан, творог — 100 г, растительное масло — 100 г, яйцо — 1 шт.

Яблочный рулет

Муку просеять на доску, вбить в нее яйцо, прибавить жир, соль, уксус и замесить крутое тесто. Тесто не раскатывать, а брать в руки и с силой бросать на доску, пока оно не перестанет приставать к рукам и к доске и не начнет пузыриться. Затем посыпать мукой сухую доску, положить на нее тесто, сбрзнуть теплой водой, прикрыть подогретым горшком и оставить на 30 мин. Кухонный стол покрыть чистой салфеткой и посыпать ее мукой. Тесто слегка раскатать в виде треугольника, затем растягивать руками до тех пор, пока оно не станет совсем прозрачным. Если тесто где-то прорвется, залатать его и заплату постараться сравнять. Очень тонко раскатанное тесто оставить на некоторое время, чтобы оно подсохло. Проще всего разделить тесто и приготовить 2 или 3 маленьких рулета. Тесто смазать растопленным маслом или маргарином и $\frac{2}{3}$ поверхности рулета покрыть начинкой. Осторожно приподнимая края салфетки, скатать рулет, края крепко защипать и выложить на смазанный жиром противень, сбрзнуть сверху растопленным маслом и выпекать при умеренной температуре ровно 45 мин. Часто смазывать рулет растопленным маслом. Когда рулет будет готов, посыпать его сахарной пудрой и разрезать на части толщиной 2—4 см. Подавать в теплом или холодном виде.

Приготовление начинки: яблоки очистить от кожи, удалить сердцевину. Нарезать яблоки мелкими дольками или лучше натереть на крупной терке. Панировочные сухари смешать с небольшим количеством сахара и слегка обжарить на сливочном масле. Этими сухарями посыпать подготовленное, смазанное маслом тесто, распределить на нем начинку (яблоки, изюм и миндаль, перемешанные вместе), сверху посыпать корицей, смешанной с сахаром, и скатать рулет.

Мука — 250 г, яйцо — 1 шт., растительное масло — 2—3 ст. ложки, соль (щепотка), теплая вода — 3—4 ст.

ложки, уксус, сливочное масло или маргарин (для смазки). Для яблочной начинки: яблоки — 800—1000 г, изюм, миндаль, панировочные сухари — 100 г, сахарный песок — 1/2 стакана, корица — 1/2 чайной ложки, сливочное масло или маргарин.

Яблочный торт

Масло размять руками, положить в кастрюльку, насыпать сахарный песок, вбить яйцо, посолить и добавить немного соды. Тщательно все перемешать и после этого всыпать просеянную через сито муку и приготовить тесто. На доске, подпыленной мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, сделать из него круг диаметром 20 см, положить круг в неглубокую кастрюлю и испечь в духовке в течение 5—7 мин (не больше) при температуре 220°С до полусырого состояния. Кастрюлю вынуть из духовки, дать остить лепешке, не вынимая ее из кастрюли, затем положить на нее повидло и размазать равномерно по всей поверхности, сверху уложить мелко нарезанные сырье яблоки, смешанные с сахарным песком и корицей, и выпекать 15—20 мин.

Яблоки — 2—3 шт., сахарный песок — 1/2 стакана, корица — 1/2 чайной ложки, повидло — 3 ст. ложки. Для песочного теста: мука — 200 г сахарный песок — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., масло сливочное или маргарин — 100 г, соль и сода (на кончике чайной ложки).

Яблочный торт со взбитыми белками

Батон или сдобный хлеб нарезать ломтиками и замочить в горячем молоке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, натереть на крупной терке и смешать с 2 ст. ложками сахарного песка. Яичные белки взбить в густую пену, добавить понемногу сахарный песок, продолжая взбивать белки. Форму или глубокую сковороду смазать сливочным маслом или маргарином, посыпать панировочными сухарями и выложить дно формы ломтиками намоченного хлеба. Сверху положить половину яблок, посыпать толчеными грецкими орехами или панировочными сухарями, поджаренными на сливочном масле или маргарине, залить половиной взбитых белков, положить оставшиеся яблоки, снова посыпать орехами или сухарями и залить белковой смесью. Выпекать в нежаркой духовке до легкого подрумянивания торта.

Батон или сдобный хлеб — 300 г, молоко — 1 1/2 стакана,

яблоки (большие) — 6 шт., белки яичные — 6 шт., сахарный песок — 8 ст. ложек, сливочное масло или, маргарин — 3 ст. ложки, панировочные сухари — 4 ст. ложки или измельченные грецкие орехи — 2 ст. ложки. Желтки яиц использовать для приготовления молочного соуса, заварного крема, коктейля.

Торт «Пай»

Муку и маргарин порубить ножом в миске, чтобы получилась маслянистая крупа, влить сметану, смешанную с солью, и быстро замесить тесто. Разложить его ровным слоем, прижимая пальцами, на смазанный растительным маслом глубокий противень, поставить в хорошо нагретую духовку и тесто слегка подпечь. Когда оно начнет румяниться, вынуть его на стол, смазать яблочным конфитюром и сверху залить ровным слоем смеси для бисквита. Снова поставить в духовку, уменьшив нагрев. Когда бисквит зарумянится и пропечется, вынуть торт, порезать на листе горячим ножом на квадраты, засыпать сахарной пудрой. Лопаткой переложить куски торта на блюдо или в кастрюлю, плотно закрыть крышкой. До подачи держать на холода.

Приготовление смеси для бисквита: отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Белки взбить в крепкую пену. Всыпать в желтки муку и сверху положить взбитые белки; все хорошо перемешать ложкой сверху вниз.

Маргарин — 150 г, мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, яблочный конфитюр — 2 стакана, сахарная пудра — 1/2 стакана, соль — 1 чайная ложка. Для смеси: сахарный песок — 1 стакан, яйца — 4 шт., мука — 1 стакан.

Торт с вареньем

Сахарный песок высыпать на сковороду и разогреть на огне до золотистого цвета, после чего развести его 1/2 стакана горячей воды. В охлажденный жженый сахар добавить желтки, варенье, растительное масло, остаток сахарного песка, погашенную уксусом соду, ванилин и муку (столько, сколько ее необходимо для получения довольно крутого теста). Все тесто разделить на 8 лепешек, каждую из которых поджарить с обеих сторон на несмазанной сковороде на слабом огне. Лепешки в теплом виде смазать кремом, наложить одну на другую, сверху торт также украсить кремом.

Приготовление крема: испечь 7 яблок и пропарить их

зрь сите, чтобы получилось 400 г яблочного пюре. Пюре то хорошо проварить с сахарным песком и влить в него лимонную кислоту. Варить пюре нужно так, чтобы получился как бы яблочный мармелад. Взбить белки в кругую пену и влить в них струей горячий мармелад, смешивая это со взбитыми белками.

Варенье засахаренное — 4 ст. ложки, желтки — 3 шт., сахарный песок — 1 стакан, растительное масло — 4 ст. ложки, сода — 1 чайная ложка, уксус (6 %-ный) — 2 ст. ложки, ванилин, мука (сколько потребуется). Для крема: яблочное пюре — 400 г, сахарный песок — 2 стакана, белки — 5 шт., лимонная кислота — 1/2 чайной ложки.

Пирожное «картошка» с какао

Сахар растворяют в молоке и кипятят. В молоко добавляют сливочный маргарин, какао, молотые сухари из пшеничного хлеба, измельченное ядро грецкого ореха, виноградный сок. Массу тщательно перемешивают, формуют из нее шарики, которые обваливают в сухарях, смешанных с какао и сахаром. Подают к чаю.

600 г сухарей, 200 г сахара, 200 мл молока, 150 г сливочного масла или маргарина, 30 г какао, 15 г ядра ореха, 60 мл виноградного сока.

Пирожное из творога с изюмом и цукатами

Творог протирают или пропускают через мясорубку, смешивают с молотыми сухарями, сахаром, ванильным сахаром и сливочным маслом. В творожную массу добавляют изюм, мелко нарезанные цукаты, цедру лимона или апельсина и перемешивают. Из массы формуют небольшие шарики, обкатывают их в какао с сахаром и ставят на холод.

500 г творога, 150 г пшеничных сухарей, 100 г сахара, 5 г ванильного сахара, 30 г сливочного масла, 150 г изюма, 60 г цукатов, 15 г цедры лимона или апельсина, 50 г сахара (для обкатки), 30 г какао.

Шарлотка с творогом и яблоками

Ломтики пшеничного хлеба смочить в горячем молоке. Творог перемешать с небольшим количеством молока, разтереть, добавить сахарный песок, яйца. Яблоки очистить, натереть на крупной терке и смешать с сахарным песком. Форму смазать маргарином, посыпать панировочными су-

харями, на дно формы положить ломтики хлеба, на них — слой творога, затем опять ломтики хлеба и слой яблок. Так чередовать слои до заполнения формы; сверху положить ломтики хлеба, на них по желанию кусочки сливочного масла или маргарина, посыпать сахарным песком и запечь в духовке при слабом нагреве до появления румянной корочки.

При желании в творог можно добавить изюм.

Пшеничный хлеб — 400 г, творог — 250 г, яблоки — 2—3 шт., молоко — 2—3 стакана, мука — 1 ст. ложка, сахарный песок — 3 ст. ложки (из них 1 ст. ложка для творога, 1 ст. ложка для яблок), яйца — 2 шт., сливочное масло — 2 ст. ложки, маргарин — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 1 ст. ложка.

Крокеты воздушные

Кладут в кастрюлю с водой масло и соль, кипятят, всыпают струйкой просеянную муку, хорошо перемешивают и ставят на огонь на 1—2 мин, непрерывно помешивая. Заварное тесто охлаждают и, помешивая, вливают в него постепенно яйцо. Кусочки теста чайной ложкой опускают в кипящий жир. Готовые крокеты посыпают сахарной пудрой и подают с вареньем.

Яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 30 г, масло сливочное — 15 г, сахарная пудра — 15 г, жир или масло топленое — 25 г, вода — 200 г, соль по вкусу.

Бисквит творожный

Взбивают желтки яиц, смешивают их с творогом, добавляют муку и взбитые в пену белки, перемешивают. Полученную массу выкладывают на противень, смазанный сливочным маслом и посыпанный мукой, и выпекают в духовке около 40 мин.

Яйцо (желток) — 10 шт., яичные белки — 2 шт., творог — 250 г, мука пшеничная 200 г, соль по вкусу.

Булочки творожные

Из творога, муки, маргарина, сахара и яйца замесить тесто, оставить на 30 мин в холодильнике, скатать в виде цилиндра, разрезать на кружки, сформовать из них булочки, которые положить на смазанный маргарином противень; смазать поверхность булочек яичным желтком и выпечь их в духовке.

250 г творога, 1,5 стакана пшеничной муки, 1 ст. ложка маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 1 желток.

Печенье с творогом

Муку перемешать с питьевой содой. Маргарин тщательно растереть с сахаром, добавить яйцо, пропущенный через мясорубку творог, цедру лимона, а затем и муку. Замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружки, которые уложить на противень, смазанный маргарином. Выпекать печенье в духовом шкафу.

1 стакан нежирного творога, 1 стакан пшеничной муки, $\frac{1}{4}$ чайной ложки питьевой соды, цедра с 1 лимона, 100 г маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 яйцо.

Пирожки творожные с джемом

Масло растереть добела, добавить протертый творог, муку, соль, ванилин, все тщательно размешать. Тесто поставить на 1 ч в холодильник. Затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать стаканом кружки. На середину каждого кружка положить джем, края загнуть, придав форму пирожка. Уложить пирожки на смазанный маслом противень, поверхность их смазать яйцом. Выпекать в течение 8–12 мин в духовке. Готовые пирожки обсыпать сахарной пудрой.

1 стакан нежирного творога, 200 г сливочного масла, 1,5 стакана пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{2}$ стакана джема, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарной пудры, ванилин по вкусу.

Пирог творожный сладкий

Молоко прокипятить с ванилином. Масло размешать с поджаренной пшеничной мукой, при помешивании влить в него горячее молоко и прокипятить еще 2–3 мин. Желток растереть с сахаром, добавить растертый творог и лимонную цедру, изюм, соль, корицу, перемешать и соединить с молоком. В полученную массу ввести взбитые белки, осторожно размешать и выложить в смазанную маслом форму. Запечь в духовке в течение 50 мин.

2 стакана молока, 50 г сливочного масла, 1,5 стакана пшеничной муки, 2 желтка, 1,25 стакана сахара, 2 стакана нежирного творога, $\frac{1}{2}$ стакана изюма, цедра с 1 лимона, ванилин, соль и корица по вкусу.

Пасха заварная

Некислый творог дважды протереть сквозь сито, смешать с яйцами, сливочным маслом и сметаной, затем посуду со смесью поместить в кастрюлю с кипящей водой и проварить массу, непрерывно помешивая. Снять с огня и остудить, не переставая помешивать. Добавить сахар, ванилин, изюм, все хорошо перемешать и положить под гнет для отделения излишней влаги.

100 г нежирного творога, $\frac{1}{2}$ яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, 1 чайная ложка изюма, ванилин.

Пасха деревенская

Некислый творог поместить под пресс на 5–6 ч, затем протереть, добавить сливочное масло, яйца, сметану, сахар, мелко нарубленные цукаты, изюм, ванилин, все перемешать и вновь отпрессовать.

100 г нежирного творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки сахара, 2 чайные ложки цукатов, 2 чайные ложки изюма, ванилин.

Пасха розовая

Сливочное масло растереть добела, постепенно добавляя протертую вареную морковь, протертый творог, сахар, муку. Полученную массу развести молоком, проварить на водяной бане до загустения, остудить и, добавив ванилин, взбить.

100 г нежирного творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 морковь, 1 ст. ложка сахара, 1 чайная ложка муки, 2 ст. ложки молока, ванилин.

Сырковая масса

Размягченное сливочное масло с добавленными в него сахарной пудрой и ванилином взбить до получения пышного крема, затем, продолжая взбивать, ввести небольшими порциями протертый творог. Готовую массу выложить в форму и охладить.

100 г нежирного творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, ванилин.

Фарш творожный для ватрушек

Творог — 300 г, сметана — 2 столовые ложки, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 столовая ложка, мука — 1 чайная ложка, соль — $\frac{1}{2}$ чайной ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Фарш творожный (для большой ватрушки)

Творог пропускают через мясорубку, после чего добавляют сметану, яйца, сахар, изюм, соль, ванильный сахар и все тщательно перемешивают до однородной массы.

Творог — 600 г, сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 3 штуки, изюм — $\frac{1}{2}$ стакана, соль — 1 чайная ложка, ванильный сахар — 1 порошок.

Начинка из кураги

Курагу отмачивают в воде в течение 10—15 мин, после этого тщательно промывают и заливают горячей водой так, чтобы вода только чуть покрыла курагу. Проваренную в течение 10—15 мин курагу откладывают на сито или дуршлаг, а затем перемешивают с сахаром.

Курага — 400 г, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана.

Фарш из щавеля

Щавель очищают от посторонней травы, укорачивают у него стебельки, споласкивают в проточной воде несколько раз, легонько отжимают и складывают на решето или дуршлаг для стока воды. Затем мелко шинкуют на столе или доске, засыпают картофельным крахмалом (лучше щавель обвалять в крахмале).

Щавель — 1 кг, сахар-песок — 1,5 стакана, картофельный крахмал — 1 столовая ложка.

Начинка из хлеба и яблок

Пшеничный хлеб намочить в молоке, дать ему набухнуть и размять. К этой массе добавить очищенные и натертые на крупной терке яблоки, сахар, изюм, корицу и растопленное масло или маргарин. Все тщательно вымешивать до получения однородной массы.

Использовать как начинку к пирожкам, булочкам и для изготовления гренков.

Яблоки — 5 шт., пшеничный хлеб — 200 г, молоко — 2 стакана, сливочное масло или маргарин — 1 ст. ложка, сахарный песок — 3 ст. ложки, изюм — 2 ст. ложки, молотая корица — 1 чайная ложка.

Начинка яблочная с тыквой и рисом

Сварить из кожицы и сердцевины яблок отвар, добавить соль по вкусу, гвоздику, замоченный рис, довести до кипения, положить нарезанные ломтиками яблоки и тыкву, масло и проварить все в течение 1—2 мин, после чего снять кастрюлю с огня, накрыть крышкой и дать постоять 10—12 мин. Затем охладить, добавить мед.

Яблоки — 1 шт., тыква — 100 г, мед — $\frac{1}{2}$ ст. ложка, гвоздика — 2 шт., рис — 1 ст. ложка, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 1 чайная ложка.

Начинка из яблок и риса

Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину залить водой, проварить в течение 4—6 мин, отвар процедить, добавить в него замоченный рис, соль по вкусу, сахар и довести до кипения. Настаивать 10—15 мин. В рис добавить кусочки яблок, ванилин. Перемешать все и охладить.

Яблоки — 4 шт., рис — 2 ст. ложки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки, ванилин (на кончике ножа).

Начинка из творога, яблок и изюма

Творог протереть через сито. Яблоки очистить, удалить сердцевину. Кожицу и сердцевину залить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, проварить в течение 5—6 мин, добавить корицу и затем настаивать, закрыв посуду крышкой, 10—12 мин. Отвар процедить. Творог смешать с яблочным отваром, добавить промытый изюм, сахар, натертые на крупной терке яблоки и взбить массу.

Творог — 150 г, яблоки — 2 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, изюм — 2 ст. ложки, корица (на кончике ножа).

Фарш из мака

Перед употреблением мак просеивают, промывают несколько раз в горячей воде, заливают водой и ставят на слабый огонь. Доводят до кипения (или заливают крутым кипятком), закрывают кастрюлю крышкой и оставляют на

20—30 мин), потом откладывают на сито или на покрытый марлей дуршлаг и оставляют до полного охлаждения. Остывший мак пропускают через мясорубку два раза, в прощущенную маковую массу кладут сахар и в некоторых случаях мед.

Мак — 2 стакана, мед — $\frac{1}{2}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан.

Начинка из черемухи (сушеної)

Молотую черемуху просеивают, затем заливают стаканом горячей воды и плотно закрывают, ставят минут на 40—60 в теплое место для набухания (если черемуха окажется очень густой и сухой, следует подлить еще воды, так как черемуха бывает разного помола и по-разному воспринимает влагу). После этого всыпают сахар, тщательно перемешивая всю массу.

Молотая черемуха — 3 стакана, сахар-песок — 1,5 стакана, вода — 1 стакан.

Фарш рисовый с яйцами

Рис промывают в теплой воде несколько раз до удаления мути, после чего засыпают в кипящую подсоленную воду, туда же кладут жир. Варят рис до мягкости, затем откладывают его в дуршлаг до полного охлаждения. В охлажденный рис кладут круто сваренные и порубленные яйца и все смешивают.

Рис — 1 стакан, масло или маргарин — 4 столовые ложки, яйца — 4 штуки, соль — 1 столовая ложка, вода — 2,5 стакана.

Фарш морковный (первый вариант)

Промытую и очищенную морковь пропускают через мясорубку, затем в толстостенной сковороде или кастрюле тушат до мягкости. По окончании тушения добавляют соль, сахар, яйца, жир. Все хорошо вымешивают.

Морковь — 500 г, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 чайная ложка, маргарин сливочный или масло — 2 столовые ложки, соль — 1 столовая ложка.

Фарш морковный (второй вариант)

Очищенную и хорошо промытую морковь режут на тонкие ломтики, складывают в кастрюлю, заливают водой и тушат до мягкости. Готовую морковь рубят мелко в корытце сечкой или ножом на доске и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами, после чего добавляют масло, соль, сахар.

Морковь — 500 г, яйца — 2 штуки, сахар-песок — 1 чайная ложка, масло сливочное — 2 столовые ложки, соль — $\frac{1}{2}$ столовой ложки, вода — 1 стакан.

Фарш из свежей капусты (первый вариант)

Свежую капусту очищают от верхних загрязненных листьев. Предварительно вырезав из кочана кочерыжку, капусту мелко рубят на доске ножом или в корытце сечкой. Рубленую капусту обваривают кипятком, откладывают на сито или дуршлаг, и обдают холодной водой. Затем дают стечь воде, крепко отжимают, складывают в кастрюлю или в высокостенную сковороду и, добавляя масло, прожаривают до мягкости. Готовую капусту солят и смешивают с круто сваренными и порубленными яйцами.

Капуста свежая — 1 кг, яйца — 5 штук, масло сливочное — 3 столовые ложки, соль — 1 столовая ложка.

Фарш из свежей капусты (второй вариант)

Очищенную и мелко порубленную капусту складывают в кастрюлю, заливают молоком, тушат до готовности и до исчезновения молока; лук репчатый рубят и обжаривают в масле, затем смешивают с тушеной капустой и с крутыми нацинкованными яйцами; все солят по вкусу.

Капуста — 1 кг, молоко — 1 стакан, масло — 3 столовые ложки, яйца — 4 штуки, лук репчатый — 1 головка, соль — $\frac{1}{2}$ столовой ложки.

Фарш из квашеной капусты

Капусту перебирают, промывают в холодной воде несколько раз, откладывают в дуршлаг, дают стечь воде, отжимают и складывают в кастрюлю, прибавляют раститель-

ное или топленое масло и тушат до готовности. Отдельно жарят мелко нарезанный лук и вводят его в капусту, соль и перец добавляют по вкусу.

Капуста — 1 кг, лук репчатый — 2 головки, растительное масло — 4 столовые ложки, соль и перец по вкусу.

Начинка яблочная

Яблоки обмывают, удаляя сердцевину, нарезают их ломтиками, укладывают в кастрюльку, пересыпав сахаром. В кастрюлю подливают воды две столовые ложки и тушат на слабом огне до тех пор, пока масса не станет густой.

Яблоки свежие — 500 г, сахар-песок — 1/2 стакана.

Начинка из сухих фруктов

Сухие фрукты тщательно промывают, заливают водой, чтобы она только их покрывала, и ставят варить на 10—15 мин. Затем из урюка и чернослива удаляют косточки, сваренные сухофрукты пропускают через мясорубку, в полученнное пюре добавляют сахар и все хорошо перемешивают.

Урюк — 100 г, чернослив — 100 г, сабза — 100 г, сахар-песок — 2 столовые ложки.

Фарш из саго

Саго, промытое в холодной воде, заливают кипятком соленым и, непрерывно помешивая, варят в течение 25—30 мин. Готовое саго должно быть прозрачным. Затем саго откладывают на сито или дуршлаг и обдают холодной водой. Когда вода стечет, саго перекладывают в посуду, солят по вкусу и перемешивают с круто сваренными, мелко нарезанными яйцами и поджаренным на масле луком.

Саго — 1 стакан, яйца — 2 штуки, масло — 3 столовые ложки, лук репчатый — 1 головка, вода для варки саго — 12 стаканов, соль по вкусу.

Фарш из визиги

Визигу замачивают в холодной воде на 3—4 ч в большой кастрюле, так как при замачивании она сильно набухает и увеличивается в объеме в 3—4 раза. Разбухшую визигу сполоскивают холодной водой и ставят варить на 2—3 ч. Готовая визига приобретает прозрачность и делается мягкой. После варки визигу откладывают на решето или дуршлаг и промывают холо-

дой водой. Остывшую визигу пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом. В измельченную визигу кладут соль, перец по вкусу, поджаренный лук и сваренные круто яйца. Все хорошо перемешивают. Этот фарш может быть использован и к рыбному пирогу, но без яиц.

Визига — 100 г, масло растительное — 3 столовые ложки, лук репчатый — 2 головки, яйца — 2—3 штуки, соль и перец по вкусу.

Фарш рыбный

Филе свежей рыбы без костей припускать на противне в духовке или в закрытом сотейнике на плите в течение 15—20 мин. Слить бульон, на котором приготовить белый соус. Готовую рыбу нарезать не очень мелко, добавить отварной рис, соус, нашинкованную зелень, перец, соль и хорошо перемешать.

Для приготовления соуса мелко нарезанный лук слегка обжарить, прибавить прожаренную муку, развести бульоном, в котором тушилась рыба, и, помешивая, варить 20—30 мин. Соус должен иметь консистенцию густой сметаны.

Рыба — 1000 г, рис — 150 г, лук репчатый — 100 г, масло растительное рафинированное или сало — 55 г, мука — 15 г, перец молотый, зелень петрушки, соль по вкусу.

Фарш рыбный с рисом и визигой

Рыбу и визигу приготовить так, как описано в двух предыдущих рецептах, перемешать с отварным рисом, маслом, перцем и нашинкованной зеленью.

Рыба — 1000 г, визига свежая — 400 г или вяленая — 100 г, рис — 50 г, масло топленое — 50 г, перец молотый, зелень петрушки, соль по вкусу.

Фарш из зеленого лука с яйцами

Сваренные круто яйца мелко рубят и перемешивают с мелко нарезанным зеленым луком и маслом. Соль кладут по вкусу.

Лук зеленый — 300 г, яйца — 5 штук, масло сливочное — 4 столовые ложки, соль по вкусу

Фарш из сушеных грибов

Сушевые грибы тщательно промывают, а затем отваривают до мягкости. Отваренные грибы вторично промывают

холодной водой и пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом на доске. Измельченную грибную массу слегка поджаривают с маслом и смешивают с мелко нарубленным и поджаренным луком, а также мукой. Соль и перец добавляют по вкусу. Для приготовления грибного фарша с рисом в грибной фарш добавляют стакан отваренного риса.

Сушеные грибы — 50 г, масло сливочное или растительное — 3 столовые ложки, лук репчатый — 2 головки, мука пшеничная — 1 чайная ложка, перец и соль по вкусу.

Фарш из соленых грибов

Соленые грибы заливают холодной водой на 40—60 мин. Затем откidyвают на дуршлаг или волосяное сито. Когда вода с грибов стечет, их рубят мелко на доске и смешивают с мукой и поджаренным мелко рубленным луком. Перец добавляют по вкусу.

Грибы соленые — 500 г, масло растительное — 3 столовые ложки, лук репчатый — 2 головки, мука — 1 чайная ложка, перец по вкусу.

Начинка из творога и моркови

Морковь натереть на мелкой терке, добавить маргарин, потушить 7—8 мин и охладить. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, ванилин, тушеную морковь и перемешать массу.

500 г творога, 1 ст. ложка сахара, 6 шт. моркови, 2 ст. ложки маргарина, 2 яйца, ванилин на кончике ножа.

Начинка из творога, тыквы и изюма

Тыкву натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, потушить 7—8 мин и охладить. К тыкве с изюмом добавить протертый творог, яйца, ванилин.

500 г творога, 500 г тыквы, 2 ст. ложки изюма, 2 яйца, ванилин на кончике ножа.

Начинка картофельная с грибами

Отварить очищенный картофель, протереть его в горячем виде, добавить горячее молоко, отварные и мелко нарубленные грибы, обжаренный на маргарине рубленый репчатый лук, соль, перец и перемешать массу.

7 картофелин, 7 сухих грибов, 1 стакан молока, 2 луковицы, 3 ст. ложки маргарина, соль, молотый перец по вкусу.

Фарш рисовый с зеленым луком и яйцами

Отварной рассыпчатый рис смешать с мелко нарезанным зеленым луком, мелко нарубленными сваренными вкрутую яйцами, добавить маргарин, соль, перец и перемешать.

1 стакан риса, 500 г зеленого лука, 5 яиц, 4 ст. ложки маргарина, соль, молотый перец по вкусу.

Начинка из моркови, тыквы и изюма

Морковь натереть на крупной терке, добавить промытый изюм, маргарин, мед, мелко нарубленную тыкву, соль и тушить 8—10 мин.

10 шт. моркови, 300 г тыквы, 4 ст. ложки маргарина, 1/2 стакана изюма, 2 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Начинка из ботвы свеклы и листьев крапивы

Промыть ботву свеклы, отделить листья. Черешки свеклы порубить и потушить с маслом 5—7 мин. Листья свеклы и крапивы порубить, смешать с черешками, добавить соль.

200 г ботвы свеклы, 3 ст. ложки рубленых листьев крапивы, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Начинка из яиц с ботвой редиса

Ботву редиса промыть, отделить черешки от листьев, и то и другое мелко порубить. Морковь пропустить через мясорубку. К моркови добавить черешки листьев и потушить с растительным маслом 5—7 мин, добавить рубленые яйца, листья редиса и соль.

4 яйца, 200 г ботвы редиса, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Начинка из свеклы с листьями подорожника

Свеклу натереть на крупной терке, добавить растительность масло, потушить 5—7 мин и охладить. К свекле добавить мелко нарубленные листья подорожника, майонез и перемешать.

4 свеклы, 3 ст. ложки майонеза, 10 листьев подорожника.

Начинка из моркови и яблок

Морковь и яблоки пропустить через мясорубку, добавить маргарин, измельченные листья липы, потушить 5—6 мин и охладить.

4 моркови, 4 яблока, 2 ст. ложки маргарина, 10 листьев липы.

Начинка из тыквы с листьями земляники

Тыкву натереть на крупной терке, добавить рубленые листья земляники, растительное масло, сахар и потушить 5—7 мин.

400 г тыквы, 2 ст. ложки рубленых листьев земляники, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара.

Любительский крем заварной без яиц

Положенный в кастрюльку сахар заливают полстаканом воды, ставят на огонь, непрерывно помешивая, доводят до горячего состояния и исчезновения сахарных крупинок; затем полстаканом воды заливают муку, размешивают ее до гладкости и эту массу постепенно вводят в разогретый сахарный сироп, не переставая помешивать. Полученную смесь нужно варить до состояния кашицы или густой сметаны. Затем массу ставят для охлаждения (до температуры парного молока), когда она остывает, добавляют масло, нарезанное мелкими кусочками, и ванильный сахар; все это сбивают деревянной веселкой или ложкой в течение 50—60 мин, пока крем не сделается пышным, белым.

Такой крем употребляют для начинки эклеров, в прослойку тортов и на отделку тортов и пирожных.

Сахар-песок — 1 стакан, вода — 1 стакан, мука — 2 столовые ложки, масло сливочное — 250 г (или 1 стакан), ванильный сахар по вкусу.

Крем с яйцами

Яйца растирают с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем всыпают муку и ванильный сахар и все растирают до эластичности; в растертую массу постепенно вливают горячее молоко, непрерывно помешивая деревянной веселкой. Перемешанную массу ставят на небольшой огонь и, продолжая мешать, варят до густоты сметаны. Когда крем загустеет, его вымешивают особенно тщательно, так

как он может пригореть. Доведенный до нужной консистенции крем снимают с огня и взбивают лопаточкой.

Готовый охлажденный крем употребляют в начинку для слоек, эклеров и т. д.

Сахар-песок — 1 стакан, молоко — 2 стакана, мука — 1/2 стакана, яйца — 4 штуки, ванильный сахар — 1/4 порошка.

Крем лимонный на воде

Сахар с лимонной цедрой заливают водой и доводят до кипения. Одновременно растирают желтки в кастрюле. В растертые желтки вливают тонкой струей сироп; когда сироп соединится с желтками, его вторично ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, варят, при этом необходимо следить, чтобы не образовалось комков. Когда крем получится нужной густоты (консистенция негустой сметаны), его нужно охладить до состояния парного молока и затем соединить с маслом, нарезанным мелкими кусочками. После этого массу взбиваю^т веселочкой до пышности.

Крем употребляют на отделку тортов и пирожных.

Сахар-песок — 1,25 стакана, воды — 1/2 стакана, желтки — 4 штуки, цедра с 1/2 лимона, сливочное масло — 250 г.

Крем сливочный ванильный

Сахар заливают горячим молоком, ставят на огонь и, не переставая мешать, варят до густоты сливок, после чего охлаждают до температуры парного молока и постепенно по чайной ложке вливают в размятое масло, продолжая взбивать. Таким образом надо ввести весь сироп и массу взбить до пышности. Во взбитую массу кладут ванильный сахар и коньяк, хорошо все перемешивая. По желанию крем можно подкрасить, добавляя одну чайную ложку какао, жженку, малиновый сироп, клюквенный сок или какие-либо пищевые краски. Если крем получится рябоватый, то нужно его слегка разогреть и вторично взбить.

Крем употребляют для отделки и прослойки тортов и пирожных.

Сахар-песок — 1 стакан, яйцо — 1 штука, молоко — 1/2 стакана, масло сливочное — 200 г, коньяк — 1 столовая ложка, ванильный сахар — 1/3 порошка.

Крем сливочный «Шарлотт» (для фигурных тортов и торта «Сказка»)

Молоко и сахар нагревают, размешивают до исчезновения сахарных крупинок, после чего вводят в заранее взбитое яйцо тонкой струей во избежание заварки яйца. Полученный таким образом сироп охлаждают до состояния парного молока. Сливочное масло разминают в кастрюльке деревянной ложкой и в размятое масло постепенно небольшими порциями вливают сахарный сироп (примерно в три-четыре приема) при интенсивном помешивании крема и взбивают до пышности.

Сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 200 г, яйцо — 1 штука, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Крем «Шарлотт» шоколадный

Сахар-песок — 1 стакан, масло сливочное — 200 г, яйцо — 1 штука, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, какао — 1 столовая ложка, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ порошка.

Технология изготовления крема такая же, как и сливочного.

Крем сливочный для сухарного торта

Сахар заливают одним стаканом молока и подогревают до растворения сахарных крупинок. Оставшимся молоком постепенно заливают муку и размешивают ее до однородной кашицы, которую при непрерывном помешивании вливают в горячий сахарный сироп и варят на слабом огне до загустения (консистенция густой сметаны). В охлажденную до температуры парного молока массу постепенно добавляют сливочное масло, заранее нарезанное на мелкие кусочки, и всыпают ванильный сахар. Все это делают при непрерывном выбивании деревянной лопаточкой или ложкой до пышной белой массы.

Сахар-песок — 1,5 стакана, молоко — 2 стакана, мука — $\frac{1}{2}$ стакана, масло сливочное — 300 г, ванильный сахар — $\frac{1}{2}$ порошка.

Крем заварной

Яйца, хорошо растертые с сахаром, соединяют с мукою и растирают до исчезновения комочеков, затем постепенно

тоиенькой струйкой вливают горячее молоко, непрерывно взбивая растертую массу. После этого массу ставят на огонь и варят до загустения (консистенция густой сметаны). Крем непрерывно помешивают, чтобы не пригорел. Доведенный до нужной густоты крем снимают с огня и охлаждают до температуры парного молока, затем вводят заранее отмытое и растертое с сахарной пудрой масло и ванильный сахар. Масло вводить нужно небольшими кусочками, не переставая взбивать. Крем взбивают до белой пышной массы.

Сахар-песок — 1 стакан, мука — 2 столовые ложки, молоко — $\frac{3}{4}$ стакана, яйца — 5 штук, масло сливочное — 250 г, сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Крем кофейный

Крутым кипятком (полстакана) заливают кофе и ставят на 15—20 мин на край плиты, затем сливают настой и процеживают его через частое ситечко или через марлю. Кофейный отвар соединяют с молоком и сахаром и доводят до кипения. Одновременно с этим растирают яйцо и соединяют с кофейно-сахарным раствором, проваривая до густоты (консистенция негустой сметаны), охлаждают до температуры парного молока и вводят эту массу мелкими порциями (с чайную ложку) в размятое масло, непрерывно взбивая веселкой или ложкой. Крем взбивают до пышности и увеличения в объеме в два раза.

Кофейный крем употребляют для отделки тортов и пирожных.

Сахар-песок — 1 стакан, молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, яйца — 1 штука, масло сливочное — 250 г, кофе молотый — 1 столовая ложка, вода для кофе — $\frac{1}{2}$ стакана.

Крем с грецкими орехами

Желтки растирают с сахаром, коньяком и мукой, растертую массу разводят молоком и проваривают до загустения. Ядра грецких орехов рубят мелко, растирают в ступке или прокатывают на доске скалкой. Растворенные орехи добавляют в готовую массу и хорошо все выбивают до пышного состояния.

Сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, молоко — 1 стакан, желтки — 2 штуки, мука — 1 столовая ложка, ядра рубленые грецких орехов — 2 стакана, коньяк — 1 столовая ложка.

Крем заварной без масла

Желтки, отделенные от белков, растирают с сахаром, затем всыпают муку, все хорошо вымешивают до гладкости и постепенно, не переставая растирать, вливают небольшими порциями молоко, при этом надо следить, чтобы не было мучных комочеков. После этого всю растертую массу ставят на огонь и проваривают до густоты (консистенция густой сметаны), затем добавляют ванильный сахар и вывают крем до пышности.

Этот крем употребляется для начинки эклеров, слоенных пирожных, слобных булочек.

Сахар-песок — 1 стакан, молоко — 2 стакана, желтки — 4 штуки, мука — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка.

Крем из сгущенного молока

Несоленое сливочное масло разминают в миске и растирают добела. Сгущенное молоко вливают небольшими порциями (не более чайной ложки) в размятое масло, не переставая взбивать массу ложкой или небольшой деревянной веселкой до пышности, в готовый крем добавляют ванильный сахар и ликер. Этот крем можно делать с добавлением кофе или какао.

Масло сливочное — 250 г, сгущенное молоко — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, ликер — 1 чайная ложка.

Крем сбивной (сырой)

Отделенные от желтков белки взбивают до пышной пены с постепенным добавлением сахарной пудры и ванильного сахара. Крем взбивают не менее 20—25 мин.

Используется этот крем для начинки и отделки пирожных.

Яичные белки — 7 штук, сахарная пудра — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{3}{4}$ порошка.

Крем сбивной заварной

Сахар заливают водой и проваривают до пробы «твердый шарик». Одновременно с этим взбивают белки до крепкой пены, в конце взбивания в белки всыпают ванильный сахар и вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, не пре-

краща взбивать крем. Очень важно установить верную пробу сиропа, так как от этого зависит качество крема. Процесс варки сиропа и взбивания белков следует заканчивать одновременно. Этот крем подкрашивают в любой по желанию цвет, а также ароматизируют по вкусу.

Сахар-песок — 1 стакан, белки — 4 штуки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Крем из кефира

Кефир и свежую сметану хорошо перемешать, добавив сахар, измельченную апельсиновую или лимонную цедру, растворенный в $\frac{1}{2}$ стакана воды желатин. Смесь охладить в холодильнике, после чего взбить до загустения. Разложить в стеклянные вазочки, сверху положить по тоненькому кружочку апельсина, очищенного от кожи и семян, посыпать сахарной пудрой и поставить в холодильник на 2 ч.

1 стакан кефира, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки желатина, цедра $\frac{1}{2}$ апельсина или лимона.

Крем сливочный с рисом

Рис перебирают, промывают, засыпают в кипящую воду, варят до готовности, откладывают и протирают в горячем виде, после чего соединяют с яично-молочной смесью. Для приготовления смеси яйца растирают с сахаром до получения однородной массы и, помешивая, вливают в эту смесь тонкой струйкой горячее молоко. Кастрюлю со смесью ставят на водяную баню и, помешивая, нагревают до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию густых сливок. В смесь добавляют растворенный желатин и ванильный сахар, размешивают, охлаждают, соединяют со взбитыми сливками, разливают в порционную посуду и охлаждают.

Яйцо — 2 шт., сливки — 500 г, рис — 80 г, молоко — 200 г, сахарный песок — 150 г, желатин — 15 г, ванильный сахар — 0,15 г.

Крем баварский

Кипятят молоко с сахаром, снимают с огня и при непрерывном помешивании вводят белки и желатин. Варят крем на водяной бане, добавляют в него сметану, протертое пюре из фруктов (ягод). Выкладывают смесь в форму и

оставляют для желирования. Перед подачей крем поливают фруктовым сиропом.

Яйцо — 5 шт., молоко — 500 г, сахарный песок — 200 г, желатин — 20 г, сметана — 200 г, фрукты (ягоды) — 500 г.

Крем масляный

Выпускают в небольшую толстостенную кастрюлю яйца, добавляют сахар, смешивают. Ставят смесь на сильный огонь и растирают до получения густой пышной массы. Снимают яичный крем с огня и продолжают растирать до охлаждения. Отдельно взбивают сливочное масло с сахарной пудрой. Постепенно при непрерывном помешивании вводят яичный крем в масляный. Для ароматизации добавляют ванильный сахар.

В крем при желании добавляют в начале стужения какао-порошок.

Яйца — 4 шт., сахарный песок — 200 г, масло сливочное — 250 г, пудра сахарная — 100 г, ванильный сахар — 0,15 г.

Крем молочный заварной воздушный

Растирают желтки с сахарным песком, вливают молоко и, помешивая, доводят смесь до кипения. В эту смесь при энергичном помешивании вводят белки, взбитые охлажденными, и все нагревают, размешивая еще 2—3 мин. Крем получается воздушным, подают его охлажденным.

Яйца — 8 шт., сахарный песок — 100 г, молоко — 400 г.

Глазурь

Отделенный от желтка белок взбивают в миске до увеличения белка в 3—4 раза. При взбивании белка постепенно небольшими порциями всыпают сахарную пудру, а затем добавляют кислоту или сок лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 4—5 капель столового уксуса). Глазурь растирают до белого цвета и пышного состояния. При желании глазурь подкрашивают в требуемый цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, жженку, процеженный клюквенный сок и т. д.

Глазурь используют для отделки тортов, пирожных, куличей, ореховой булки и т. д.

Яичный белок — 1 штука, сахарная пудра — 1 стакан, лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) — 8—10 капель.

Каймак

Два стакана сливок, смешанных с сахаром и ванильным сахаром, варят на слабом огне до готовности (каймак готов, если капля, спущенная в холодную воду, загустевает до консистенции густой сметаны). При варке каймака нужно следить, чтобы он не пригорел.

Доведенный до пробы каймак снимают с огня, охлаждают (можно поставить в посуду с холодной водой), затем взбивают лопаточкой, при этом добавляют по капле лимонный сок. Когда каймак хорошо будет растерп, т. е. станет густым и белым, в него вводят оставшийся стакан взбитых сливок. Массу хорошо вымешивают и выносят на холод.

Каймак используется для прослойки вафель.

Сливки — 3 стакана, сахар-песок — 1 стакан, ванильный сахар — 1/4 порошка, лимон — 1 штука.

Помадка

Сахар смешивают с водой и варят до пробы «слабый шарик» (сироп, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах как мягкое тесто). Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто обтирать чистой мокрой тряпочкой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снимают с огня и охлаждают (можно в посуде с холодной водой). Поверхность сиропа необходимо сбрзнуть холодной водой, чтобы не образовалось сахарной корочки; остывший до температуры парного молока сироп взбивают веселкой до получения однородной белой массы. Готовую помадку накрывают чистой мокрой салфеткой. В белую помадку по желанию добавляют какао, крепкий кофейный отвар, соки любых ягод и фруктов. Перед употреблением в помадку добавляют немного воды и разогревают.

Сахар-песок — 2 стакана, вода — 1 стакан.

Помадка молочная

Сахар смешивают с молоком и при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой варят до пробы «слабый шарик». В процессе варки края посуды обтирают чистой

мокрой тряпочкой, чтобы избежать засахаривания сиропа. Готовый молочно-сахарный сироп охлаждают, а поверхность его сбрызгивают холодной водой. Когда помадка остынет до температуры парного молока, ее начинают взбивать венчиком до образования однородной массы. Взбитую помадку накрывают мокрой чистой тряпочкой.

В молочную помадку можно также добавлять какао, шоколад, крепко отваренный кофе; ягоды в молочную помадку не кладут.

Сахар-песок — 2 стакана, молоко — 1 стакан.

Сироп для глазировки медовых пряников и коврижек

Сахар, залитый водой, уваривают до пробы «толстая нитка», снимают собравшуюся на сиропе пену и немного охлаждают, по желанию ароматизируют и приступают к глазировке коврижек или пряников. Коврижку или очень крупные пряники глазируют с помощью кисточки (которой смазывают изделия яйцом), а мелкие прянички опускают по несколько штук в посуду с сиропом целиком. Покрытые глазурью пряники или коврижки помещают в очень теплое место ($50-60^{\circ}$) и, разложив изделия на листы, подсушивают их до появления на них блестящей с белым налетом корочки.

Сахар-песок — 1 стакан, вода — $\frac{1}{2}$ стакана.

Сироп для промочки

В закипевшую воду кладут сахар и размешивают его до исчезновения сахарных крупинок, с закипевшего сиропа снимают собравшуюся пену и сироп охлаждают. К охлажденному сиропу добавляют ароматизирующие вещества и, если промочка идет на изделия с фруктовой начинкой, лимонную кислоту. Для промочки ни в коем случае нельзя использовать теплый сироп, так как изделия могут развалиться. Следует также помнить, что изделия не следует пропитывать, пока они теплые, от этого они также могут развалиться.

Коньяк или десертное вино — 1 столовая ложка, лимонный сок — 1 чайная ложка, сахар-песок — 1 стакан, вода — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Сироп кофейный

Сахар заливают водой (полстакана) и нагревают до растворения сахарных крупинок; растворенный сироп доводят

до кипения, на оставшемся количестве воды (полстакана) варят кофе, который ставят на край плиты для настоя. Через 15—20 мин кофе процеживают и чистый кофейный настоя вливают вместе с коньяком в сахарный сироп, который тщательно размешивают и охлаждают.

Сахар-песок — 1 стакан, коньяк — 1 столовая ложка, кофе молотый — 2 столовые ложки, вода — 1 стакан.

Зефир яблочный

Запеченные яблоки протирают сквозь сито. Промытый агар-агар заливают холодной водой по норме, указанной в рецептуре, и оставляют на 3—4 ч для набухания, затем в этой же воде ставят варить. Как только агар-агар закипит, в него кладут сахар и варят до тех пор, пока капля сиропа, спущенная на тарелку, не будет растекаться; после этого в агар-агар кладут протертое яблочное пюре и вторично доводят его до кипения. Во взбитые к этому моменту белки выливают тонкой струйкой горячий сироп, не переставая взбивать всю массу. Вливают разведенную в столовой ложке лимонную кислоту. Теплый зефир разливают в требуемые формы или противень, смоченный водой, и ставят на охлаждение.

Зефир можно готовить из малины, клубники, абрикосов и других ягод и плодов.

Яблоки — 400 г, сахар-песок — 1,5 стакана, вода — 2,5 стакана, агар-агар — 50 г, белки — 6 штук, лимонная кислота по вкусу.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Чернослив размочить в холодной кипяченой воде и удалить косточки. Творог протереть через сито, смешать с манной крупой, желтком, сахаром и мелко нарубленными поджаренными орехами. Этой массой нафаршировать чернослив, положить на сковороду, смазанную маслом, подлить немного воды и запечь в духовке. Сметану наполовину выпарить, полить ею чернослив и подать к столу.

Чернослив — 60 г, творог — 60 г, яичный желток — 1 шт., манная крупа — 5 г, сахар — 10 г, орехи грецкие очищенные — 25 г, сметана — 50 г, сливочное масло — 3 г.

Чернослив со сметаной и сливками

Промытый чернослив залить стаканом кипятка, добавить сахар, довести смесь до кипения, закрыть крышкой и на-

стаивать 1 ч. Из чернослива удалить косточки, разложить его в порционную посуду, добавить отвар, а сверху положить взбитую с сахарной пудрой сметану или сливки.

Чернослив — 1 стакан, сахарный песок — 1 ст. ложка, сметана или сливки — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка, вода — 1 стакан.

Цукаты из сливы

Из сливы удалить косточки. Сварить сахарный сироп (1 кг сахара и 2—3 стакана воды на 1 кг плодов). Опустить сливы в кипящий сироп и кипятить 5 мин, затем выстаивать 10—12 ч. Так повторить 3—4 раза, после чего варить до готовности. Уваренную сливы откинуть на дуршлаг, дать стечь сиропу и подсушить. Подсушенные цукаты пересыпать сахарным песком и уложить в банки или коробки на хранение.

Если цукаты в подсушеннном виде хранятся недолго, то лучше готовить их с косточкой (у таких цукатов более привлекательный вид). По желанию каждую сливу, из которой удалена косточка, можно начинить грецким орехом.

Конфеты из чернослива с сухарной начинкой в шоколаде

Чернослив замочить в горячей воде, удалить косточки и сварить в сахарном сиропе, приготовленном на отваре из чернослива. Заполнить чернослив начинкой из поджаренных в сливочном масле молотых сухарей из ржаного или бородинского хлеба и обвалять в тертом или расплавленном шоколаде.

Чернослив — 30 шт., сахарный песок — 5 ст. ложек, вода — 2 стакана, молотые сухари из ржаного хлеба — 14 чайных ложек, сливочное масло — 2 ст. ложки, плитка шоколада (50—100 г).

Яблоки, фаршированные творогом и изюмом

Творог протереть, смешать с манной крупой, изюмом, сахаром, желтком, растопленным маслом. С яблок срезать верхушку, извлечь сердцевину, не прорезая краев, заполнить яблоки творогом и запечь в духовке. Подать к столу со сметаной и сахарной пудрой.

Яблоки — 4 шт., изюм — 4 ст. ложки, творог — 150 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, желтки — 2 шт., крупа

манная — 1 ст. ложка, сметана — 1/2 стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки.

Яблоки, фаршированные рисом и орехами

Яблоки промыть в холодной воде, вынуть из них сердцевину и часть мякоти, не прорезая яблока насквозь. Миндаль или орехи очистить от кожуры и мелко нарезать. Изюм перебрать и промыть. Рис перебрать, хорошо промыть и сварить на молоке с сахаром. В рисовую кашу положить изюм, орехи, сливочное масло, яйца и все это хорошо перемешать. Яблоки наполнить фаршем, положить на сковороду и поставить в нагретую духовку. Чтобы яблоки не пригорели, на сковороду подлить 2—3 ст. ложки воды. Как только яблоки сделаются мягкими, вынуть из духовки и выложить на блюдо. Сверху яблоки можно полить ягодным (малиновым, черносмородиновым) вареньем.

Яблоки — 10 шт., изюм — 2—3 ст. ложки, рис — 1/2 стакана, молоко — 1 стакан, орехи или миндаль — 2 ст. ложки, сахарный песок — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., сливочное масло 2 ст. ложки.

Яблоки тертые, запеченные в белке

Вымыть яблоки, удалить сердцевину. Натереть на терке, положить на порционные сковородки или мелкие тарелки горкой, свежие белки взбить с сахарной пудрой так, чтобы объем увеличился в два-три раза. Облить тертые яблоки и запечь в духовом шкафу, чтобы белок зарумянился (2—3 мин).

Яблоки свежие — 100 г, яичные белки — 40 г, сахарная пудра — 10 г.

Яблочное пюре со взбитыми сливками или сметаной

Яблоки запечь и протереть через сито. В пюре добавить корицу и проварить его до загустения. Выложить пюре в вазочки, положить на него мед, взбитые и смешанные с сахарной пудрой сливки или сметану.

Яблоки — 6—7 шт., мед — 3 ст. ложки, корица — 1 чайная ложка, сливки или сметана — 1 стакан, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

Черника по-шведски

В молотые сухари всыпают $\frac{1}{2}$ нормы сахара и слегка обжаривают их на маргарине, постоянно помешивая. Чернику посыпают оставшимся сахаром, добавляют немного воды и варят 8—10 мин. Ягоды и сухари, чередуя, укладывают в вазу или салатницу и ставят на холод. Лимонный сок смешивают с сахарной пудрой и заливают охлажденное блюдо, сверху посыпают рубленым миндалем или орехами.

500 г черники, 250 г тертых сухарей, 100 г сахара, 50 г сливочного маргарина, $\frac{1}{2}$ лимона, рубленый миндаль или орехи.

Желе

Желе приготавливают из сахара, воды и желатина, а также из свежих ягод, плодов, сиропов, ягодных соков, из красного вина с добавлением ароматизирующих продуктов: ванильного сахара, лимонной и апельсиновой цедры, лимонной кислоты, лимонного сока, разных вин и ликеров. Готовое желе разливают в специальные формочки. Чтобы отделить застывшее желе от формочек, их на несколько секунд погружают в горячую воду. Желе, предназначенное для заливки мучных кондитерских изделий, охлаждают до тягучего состояния; заливают изделия в прохладном помещении.

Желатин перед употреблением сполосывают в холодной воде и заливают кипяченой водой на 30—40 мин; когда желатин набухнет, воду сливают, а желатин кладут в приготовленный сироп.

Желе с красным вином

Сахар заливают горячей водой (2 стакана) и добавляют заранее приготовленный желатин (не снимая с огня). Все тщательно вымешивают до растворения сахарных крупинок и желатина, доводят до кипения, после чего вливают вино, добавляют по вкусу ванильный сахар и лимонную кислоту и процеживают в горячем виде.

Сахар-песок — 1 стакан, красное вино — 1 стакан, вода — 2 стакана, желатин — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{3}$ порошка, лимонная кислота по вкусу — 0,5 г.

Желе лимонное

С лимона снимают цедру, заливают водой с сахаром, ставят на огонь и доводят до кипения, после чего добавляют

размоченный в воде желатин, все хорошо вымешивают до растворения желатина, затем вливают сок из лимона, снимают с огня и процеживают.

Лимон — 1 штука, сахар-песок — 1 стакан, вода — 3 стакана, желатин — 1 столовая ложка.

Желе вишневое

Спелую вишню сполоскивают холодной водой и откладывают на решето или дуршлаг для стока воды. После этого вишню ссыпают в кастрюлю и толкуют; толченую вишню вторично выкладывают на сито, слегка отжимая ложкой; отжимки заливают водой, доводят до кипения и процеживают. В чистый отвар кладут сахар, размоченный желатин и вишневый сок. Проваривают сироп до растворения желатина, снимают с огня и процеживают.

Вишня — 4 стакана, сахар-песок — 1 стакан, вода — 3 стакана, желатин — 1 столовая ложка.

Желе из апельсинов

С апельсинов срезают корки. Мякоть апельсина режут на тонкие ломтики, удаляя зерна, засыпают полстаканом сахара-песка и ставят на 30—40 мин до образования апельсинового сока. Воду кипятят с полстаканом сахара, цедрой апельсинов, кладут отмоченный желатин, мешают его до растворения, после чего снимают с огня, вливают апельсиновый сок и прибавляют по вкусу лимонную кислоту. Затем сироп процеживают, слегка охлаждают, разливают в приготовленные формы или на пирог (слой желе должен быть не выше 1,5—2 см) и ставят в холодное помещение до загустения; на застывший слой желе кладут ломтики апельсина и заливают снова оставшимся желе.

Апельсины — 2 штуки, сахар-песок — 1 стакан, вода — 2 стакана, желатин — 1 столовая ложка, лимонная кислота по вкусу.

Желе яблочное

Яблоки нарезают на дольки, удаляя при этом сердцевину, заливают водой и ставят на огонь, доводя до кипения, после чего всыпают сахар и проваривают яблоки до мягкого состояния. Проваренные яблоки протирают через дуршлаг. В протертое яблочное пюре кладут заранее подготовленный желатин, ставят на огонь и опять прова-

ривают при непрерывном помешивании до растворения желатина.

Яблоки — 400 г, сахар-песок — 1 стакан, вода — 1,5 стакана, желатин — 2 чайные ложки.

Желе молочное с плодами

Молоко с сахаром кипятят до растворения сахарных крупинок, после чего добавляют заранее приготовленные желатин и ванилин, все хорошо размешивают, кипятят и разливают по вазочкам, в которые заранее положены плоды или ягоды; лучшими из них для желе являются очищенные и разрезанные на дольки персики, сливы без косточек, абрикосы, вишня без косточек.

Молоко — 1,25 стакана, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, желатин — 2 чайные ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, плоды — 200 г.

Муссы

Муссы готовят так же, как и желе — из соков свежих ягод и фруктов, сиропов, варенья разных сортов, меда и красных натуральных вин. Рецептура приготовления муссов такая же, как и желе, только мусс взбивают веничком во время его охлаждения. Взбивают мусс в прохладном помещении (мусс можно также взбивать, помещая кастрюлю в посуду большего размера с холодной водой) металлическим веничком в высокостенной посуде, так как при взбивании мусс увеличивается в объеме в 2—3 раза. Взбивать мусс следует до густой стойкой пены.

Готовый мусс разливают в приготовленные формы и ставят в прохладное помещение. Муссом, как и желе, можно заливать ягоды и плоды.

Мусс из сырых яблок

Со свежих яблок снимают кожицу, которую заливают водой и ставят варить. Когда кожица хорошо уварится, процеживают отвар через сито, кладут сахар, все размешивают и вводят заранее подготовленный желатин. Затем отвар ставят на плиту и, помешивая, варят до растворения желатина.

Очищенные от кожуры и залитые водой (чтобы не темнели) яблоки трут на терке и сразу же опускают в немного охлажденный желатиновый отвар. Когда яблочная масса

будет вся введена, приступают к взбиванию мусса. Взбивают мусс до густоты сметаны, после чего разливают в формы.

Яблоки — 700 г, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, желатин — 2 чайные ложки, вода — 2 стакана, лимонный сок — 1 чайная ложка.

Мусс яблочный без желатина

Вымытые яблоки нужно разложить на листе или на сковороде, подлить немного воды, затем поставить в печь. Когда яблоки станут мягкими, их протирают через сито; в протертое пюре выливают заранее разведененный водой сахар и начинают взбивать до тех пор, пока мусс не увеличится в объеме в 2—3 раза и не станет белым. Если мусс получается недостаточно кислым, то во время взбивания вливают лимонный сок. Готовый мусс выкладывают в форму и ставят в прохладное место.

Яблоки антоновские — 500 г, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, вода — $\frac{1}{3}$ стакана, лимонный сок — 1 чайная ложка.

Мусс манный

Промытую клюкву толкуют деревянным пестиком и разбавляют полстаканом горячей воды, затем процеживают через чистую марлю, клюквенные отжимки заливают оставшейся водой и ставят на огонь, кипятят несколько минут и вторично процеживают. На полученном отваре заваривают манную крупу. Во избежание образования комочеков засыпать крупу надо медленно, не снимая кастрюлю с огня и непрерывно помешивая кашу ложкой. После 15-минутной варки на слабом огне всыпают сахар-песок и, не снимая с огня, кашу перемешивают и выносят на охлаждение. Когда манная каша остывает (но будет еще теплой), в нее вливают ранее отжатый клюквенный сок и ванильный сахар и начинают взбивать веничком до увеличения массы в объеме в два раза и до получения густой бледно-розовой пены. Готовый мусс разливают в приготовленные вазочки или формы.

Если нет металлического веничка, можно сваренную массу отделять небольшими порциями в глубокую миску или тарелку и взбивать вилкой.

Манная крупа — $\frac{1}{3}$ стакана, сахар-песок — 1 стакан, вода — 3 стакана, клюква — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Мусс из свежих вишнен

Из промытой спелой вишни удаляют косточки, очищенную вишню соединяют в миске с высокой стенкой с белками и сахаром, затем начинают взбивать до образования крепкой пены и увеличения взбиваемой массы в объеме в 2—3 раза. В конце взбивания вводят ванильный сахар. Готовый мусс разливают по формам и выносят на холода на 1—2 ч.

Вишня без косточек — 1 стакан, белки — 2 штуки, сахар-песок — 1 стакан, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Мусс из облепихи

Свежую или замороженную облепиху перебирают и промывают в воде, откладывают на сито или дуршлаг и толкуют деревянным пестиком или ложкой, а затем разводят одним стаканом воды и протирают через сито. Отжимки заливают тремя стаканами воды, ставят на огонь, доводят до кипения и процеживают. В процеженный отвар кладут сахар и заранее приготовленный желатин, отвар ставят на огонь и, все время помешивая, доводят до кипения. Когда растворится желатин, отвар снимают с огня, немногого остужают, соединяют с процеженным соком облепихи и взбивают веничком до образования однородной пенистой массы. Когда масса начнет густеть, ее разливают по формочкам и ставят в прохладное место.

Взбивать мусс следует в холодном помещении. Можно кастрюлю поставить в посуду со льдом, снегом или холодной водой.

Облепиха — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, вода — 4 стакана, желатин — 2 столовые ложки.

Медовый мусс

Яичные желтки растирают и постепенно к ним добавляют мед. Когда получится однородная масса, ее ставят на слабый огонь и, непрерывно помешивая, доводят до густоты, затем снимают с огня и охлаждают. Сливки, заранее охлажденные, взбивают металлическим веничком до образования густой пены и соединяют с остывшими проваренными желтками и медом; все хорошо вымешивают и охлаждают.

Мед — 1 стакан, желтки — 5 штук, густые сливки — 1 стакан.

Крем из сливок

Яичные желтки растирают с одной ложкой сахара и разводят постепенно молоком, размешивая, чтобы не осталось комочеков, затем вливают все молоко, вводят весь сахар, ставят на огонь и нагревают (не давая закипеть) до густоты сливок. После этого в массу добавляют заранее замоченный желатин, размешивают до тех пор, пока он не растворится, снимают с огня, процеживают через редкое сито и охлаждают. Охлажденные сливки взбивают до образования густой пены, затем в них постепенно вводят охлажденное до комнатной температуры молочное желе. Хорошо перемешанную массу разливают в формы и охлаждают.

Сливки — 2 стакана, молоко — 1,5 стакана, желтки — 3 штуки, сахар-песок — 1,5 стакана, желатин — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Крем клубничный

Вначале крем готовится так же, как и крем из сливок. Очищенную клубнику споласкивают холодной водой и откладывают на решето или дуршлаг, часть ягод протирают. В не совсем остывший крем кладут протертые и оставшиеся цельные ягоды. Все хорошо перемешивают и разливают в формы. Этот крем можно готовить с малиной, персиками, абрикосами и другими ягодами и плодами.

Сливки — 2 стакана, молоко — 1,5 стакана, желтки — 3 штуки, сахар-песок — 1,5 стакана, желатин — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, клубника — 300 г.

Крем ванильный

Хорошо охлажденные сливки взбивают металлическим веничком до образования густой пены, после чего в них добавляют сахарную пудру и ванильный сахар. Затем в желатин, заранее приготовленный и растворенный в горячей воде, при непрерывном помешивании вливают тонкой струйкой сливки. Все размешивают и готовый крем выливают в форму.

В этот крем можно добавлять какао, шоколад, кофейный отвар.

Сливки — 4 стакана, сахарная пудра — 1,5 стакана, желатин — 2 столовые ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, вода — $\frac{1}{2}$ стакана.

Крем кофейный

Отделенные от белков желтки растирают с сахаром, вливая в них полстакана кофейного отвара, в котором разведен и желатин. Массу слегка подогревают и соединяют со взбитыми в пену белками. Все охлаждают и соединяют со взбитыми сливками, а затем выливают в форму и выносят на холод.

Сливки — 1 стакан, сахар-песок — 1,5 стакана, яйца — 4 штуки, кофе молотый — 2 чайные ложки, вода для заварки кофе — $\frac{1}{2}$ стакана, желатин — 2 чайные ложки.

Крем из простокваши

Холодную простоквашу хорошо взбивают металлическим веничком, затем кладут в нее сахарную пудру, корицу в порошке и растворенный в горячей воде желатин, все хорошо перемешивают, выливают в формочки и охлаждают.

Простокваша — 3 стакана, сахарная пудра — 1 стакан, желатин — 1 столовая ложка, корица — $\frac{1}{2}$ столовой ложки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана.

Крем из сметаны

Посуду с охлажденной сметаной ставят в холодную воду, металлическим веничком взбивают сметану до увеличения в объеме в два раза. Затем, не переставая помешивать, всыпают сахар и ванильный сахар и вливают тонкой струей распущенный в горячей воде желатин. Хорошо промешанную массу разливают в формы.

В этот крем можно добавлять протертые свежие ягоды, плоды.

Сметана — 2 стакана, сахар-песок — 1 стакан, желатин — 2 чайные ложки, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка, вода — $\frac{1}{2}$ стакана.

Крем из простоквashi со сметаной

Желтки растирают с сахаром и разводят кипящим молоком, затем кладут заранее вымоченный желатин и, не прерывно помешивая, массу нагревают до растворения желатина. Соединенную с простоквашей сметану вымешивают веничком до однородной массы, добавляют молотую корицу и при непрерывном помешивании вливают ранее сваренные с желатином желтки. Хорошо перемешанную массу разливают в формы и выносят на холод.

Простокваша — 4 стакана, сметана — 1 стакан, сахар-песок — 1,5 стакана, молоко — $\frac{3}{4}$ стакана, желатин — 2 столовые ложки, яичные желтки — 3 штуки, корица молотая — 2 чайные ложки.

Крем из клубники

Спелую клубнику перебирают, сполоскивают и откладывают на сито, после чего протирают через редкое сито, полученное пюре смешивают с сахаром и ставят на холод. Охлажденные сливки взбивают металлическим веничком до образования густой пены, смешивают с клубничным пюре и желатином, заранее подготовленным и разведенным в кипятке ($\frac{1}{3}$ стакана), всю массу быстро перемешивают и выливают в форму.

Клубника — 300 г, сахар-песок — 1 стакан, сливки — 1 стакан, желатин — 1 чайная ложка.

Сметана, взбитая с сахаром

Сметану, соединенную с сахаром-песком и ванильным сахаром, ставят на холод на 30—40 мин, затем взбивают металлическим веничком до образования густой пены и увеличения в объеме в два раза. Готовить взбитую сметану нужно перед употреблением, так как ее надолго оставлять нельзя: она сделается жидкой.

Сметана — 2 стакана, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Снежки

Отделенные от желтоков белки взбивают в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры (один стакан). Затем столовой ложкой в горячее молоко спускают комочки взбитых белков так, чтобы они не касались друг друга. Кастрюлю закрывают крышкой и снежки проваривают в течение 4—5 мин, после чего вылавливают их шумовкой и укладывают на волосяное сито. Когда все снежки будут сварены и выложены на сито, желтки растирают с оставшейся сахарной пудрой, постепенно разводят двумя стаканами горячего молока (в котором варились снежки), вливают его тонкой струйкой и затем кладут ванильный сахар. Всю массу проваривают на огне до загустения, после чего охлаждают и обливают ею снежки, уложенные на блюдо.

Яйца — 6 штук, сахарная пудра — 2 стакана, молоко — 5 стаканов, ванильный сахар — $\frac{1}{4}$ порошка.

Самбук яблочный

Яблоки (рекомендуются кислые) промывают, укладывают на сковороду, добавляют небольшое количество воды, пропекают до мягкого состояния, протирают через сито и охлаждают. В холодное яблочное пюре кладут сахар и яичные белки, массу взбивают веничком до увеличения в объеме в 4—5 раз, вливают заранее подготовленный и растворенный в полстакане кипятка желатин, быстро перемешивают, разливают в формы для охлаждения.

Яблоки — 1 кг, сахар-песок — 2 стакана, желатин — 2 чайные ложки, белки — 3 штуки.

Самбук из сливы

Сливу после удаления косточек сварить в небольшом количестве воды и протереть. В пюре добавить мед, яичные белки и взбить до образования пышной массы. Самбук сразу же разложить в порционную посуду и подать.

Если самбук нужно приготовить заранее, то замоченный в 8—10-кратном количестве воды желатин растворить в водяной бане, охладить до 40°С и ввести тонкой струей при энергичном перемешивании во взбитую массу из слив и белков. Массу быстро выложить в формы, смоченные водой, и поставить в холодильник для желирования. Перед подачей форму (нижнюю часть) поместить на несколько секунд в теплую воду, закрыть тарелкой, перевернуть форму и выложить самбук на тарелку.

Слива — 400 г, мед — 3 ст. ложки, белки яичные — 2 шт., желатин — 2 чайные ложки, вода — $\frac{1}{2}$ стакана.

Компот из смеси свежих плодов

Очищенные яблоки и груши нарезают дольками, предварительно удалив сердцевину; у абрикосов и черешен удаляют косточки. Промытые фрукты заливают двумя стаканами воды и варят с сахаром минут 10—15, в смесь добавляют лимонную кислоту для предохранения очищенных плодов от потемнения. Для улучшения вкуса в готовый компот добавляют еще виноградное вино.

Яблоки — 100 г, груши — 100 г, абрикосы — 100 г, черешня — 100 г, сахар-песок — 1 стакан, кислота лимон-

ная — 1 г, виноградное вино — 2 столовые ложки, воды — 3 стакана.

Компот из сухофруктов

Сушеные фрукты перебирают для удаления примесей, затем сортируют, отделяя яблоки и груши, так как они варятся значительно дольше других сухофруктов. Переображеные сухофрукты промывают в теплой воде, отобранные яблоки и груши заливают пятью стаканами холодной воды и при слабом кипении варят 20—30 мин. После этого в кастрюлю кладут остальные фрукты, сахар, лимонную кислоту и варят еще минут 8—10.

Сваренный компот до употребления ставят на 10—12 ч в холодное помещение для настаивания, при котором происходит переход экстрактивных веществ из плодов в сироп, отчего улучшается качество компота.

Сухие фрукты (смесь) — 300 г, сахар-песок — $\frac{3}{4}$ стакана, вода — 5 стаканов, кислота лимонная — 1 г.

Компот из ревеня

Ревень очищают от верхнего слоя (волокна), сполоскивают в воде и нарезают на небольшие куски. Из сахара и воды варят сироп, в кипящий сироп кладут нарезанный ревень и корицу, кипятят 2—3 мин и охлаждают.

Ревень — 300 г, сахар-песок — $\frac{1}{2}$ стакана, корица — $\frac{1}{4}$ чайной ложки, вода — 1,5 стакана.

Гоголь-моголь

Растереть добела яичный желток с сахаром, добавив щепотку соли и ванилин, влить молоко, хорошо перемешать и охладить. Подать в высоком бокале.

1 стакан молока, 1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток, ванилин.

Напиток из сыворотки

К охлажденной сыворотке добавить томатный сок и сметану, взбить, прибавить рубленую зелень, соль и сахар по вкусу.

$\frac{1}{2}$ стакана сыворотки, 1 ст. ложка сметаны, $\frac{1}{4}$ стакана томатного сока, рубленая зелень, соль, сахар по вкусу.