

Молода
Господиця

ПЕРЕПИСИ
ПЕЧИВА І СТРАВ

Перший зшиток
Видас 14ий курінь старших пластунок „Спартанки” в Чикаго.
1971.



Дорогі Подруги!

Приступаємо до видавання переписів печива і страв котрі напевно стануть у пригоді неодній молодій господині, чи ще в домі родичів, чи вже на своїй новій господарці.

Наші бабусі, матусі і тети попривозили з собою з України безліч знання варення та печення смачних страв щоденних, чи на пишні прийняття. Багато цього кулінарного мистецтва мають записаного у дивних своїх родинних записних книжочках, де можна знайти неодну цінну пораду у варенні чи печенні. Один клопіт тільки, що часто подаванні там старі способи приладження і в європейських мірах. Ми у своїх „зшитках" постараємось подати Вам ці переписи з облегшеним новим способом приладження і в тутешних вимірах.

ст. пл. Ірина Гумін'як

курінна

ЗМІСТ:

1. Закуси	число: 1-5
2. Юшки	6-10
3. Салати і городини	11-21
4. Головні страви	22-30
5. Печиво	31-60

1. НАЧИНЮВАНІ ПЕЧЕРИЧКИ /ГРИБИ/

2 фунти печеричок
1 яйце варене
1 яйце сире
1 ложочка сухариків
1 велика цивуля
1 ложочка сметанки
1 ложочка масла

Вибрати великі печерички /по 2 на особу/, відрізати корінці і раз заварити в соленій воді. Відставити щоб вистигли. Другу частину печеричок посікти і вкинути на гарячий товщ разом з січеною цибулею. Тушкувати аж будуть мягенькі /не додавати води/, і відставити щоб вистигли. Тоді додати посікане варене яйце, ложочку тертих сухариків розведених. Все це вимішати з сирим яйцем. Тією начинкою начинити шапочки зварених печеричок. Обтачати їх в муці, яйці й тертих сухариках. Смажити на маслі.

2. МАСА ДО КАНАПОК З ШИНКИ

4 зварені на твердо жовтка
5 унц. вареної шинки /товстої/
5 унц. масла
1 ложка французької /жовтої/ муштарди
сіль, і перець

Перемолоти шинку з жовтками, додати масло, муштарду,
трохи перцю і соли, і терти, поки зробиться гладка маса.

3. МАСА ДО КАНАПОК З ШИНКИ І ТЕЛЯТИНИ

1 цибуля
1 ложка масла
5 унц. шинки
5 унц. печеної мелятини
5 унц. масла
маггі, сіль, і перець

Втерти на терці велику цибулю і присмажити на біло з
ложкою масла, охолодити. Змолоти на млинці шинку і
телятину, додати кілька крапель "маггі", масло /м'яке,
але не топлене/, посолити, поперчити і добре втерти все.

4. НАЧИНКА З ШИНКОЮ

- 1/4 гор. майонезу
- 1 огірок квашений покраяний дрібно
- 1 плястерок цибулі
- 1 гор. покраяної шинки

Вложити всі складники за порядком як подані до електричної мішалки /блендера/. Наставити мішалку на "бленд", і мішати 15 секунд аж буде гладка маса. Посмарувати на хліб, сухарики або салеру.

5. НАЧИНКА З АВОКАДО

- 2 ложочки цитринового соку
- 1 ложочки оливи
- 1 плястерок цибулі
- 1 горнятко йогурту, або 1 кістка сметанкового сира /"крім чіз"/
- 1 горнятко покраяного авокада
- 1/4 ложочки соли

Вимішати всі складники в електричній мішалці аж буде гладка маса. Посмарувати на крухті сухарики.

6. УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ З МЯСОМ

Два фунти мяса /свинини, воловини, баранини або дробу/ заляти 3 кварта води, додати горнятко наніч намоченої фасолі, 2 цілі бураки, 1 моркву, 1 салеру, 1 петрушку, 1 калярепу, посолити і варити протягом 1 1/2 години. Потому додати трохи шаткованої солодкої капусти, 5-6 картопель, 6-8 помідорів, варити ще пів години аж все змякне. Перетерти через друшляк помідори, накришити варену городину /ярину/. Заквасити цитриною або оцтом. Додати потовчене сало з цибулею і часником. На тарілках можна заправити сметаню. Цей припис є на 6 осіб.

7. БОРЩ ПІДБИВАНИЙ ВІД МАМИ

Зварити росіл з двох фунтів мяса з костями і трома квартами води. Окремо зварити 4 бураки, 1 петрушку, 2 моркви, 1 кусок салери, трошка солодкої капусти, 1 помідор, 1/2 цибулі, і 1 калярепу. Відцідити городину до росолу, посолити, додати цитрини і варити. В окремім горнятку розколоти 1/2 горнятка води, 1/2 горнятка солодкої сметанки і 1 ложку муки. Залати на кипячий борщ, і як раз закипить, відставити.

8. ХОЛОДНИЙ БОРЩ НА СКОРО

1 гор. йогурту

3/4 гор. квасної сметани

1 ложочка цитринового соку

1/4 ложки соли

1 гор. варених бураків

Дати всі складники до електричної мішалки /блендера/.

Мішати через 15 секунд. Бляти до чашок вставити до холодильника. Перед поданням дати ложку сметани.

9. ЯРИНІВКА /ЮШКА З ГОРОДИНИ/

Зварити росіл, накриваючи кости водою. Посолити, додати 1 ложочку цукру і 1 зубчик чоснику. Нехай легко кипить 1/2 години. Вишумовати росіл. Додати 1 цибулю, 4 цілі перчики і кілька бобкових листків. Нехай знов кипить 1/4 години. Додати різні покранні городини: моркву, капусту, цибулю, петрушку салеру, фасолю і калярепу. По пів годині додати покранну бараболю і карафіол. Нехай сильно кипить пів години. На кипячий борщ вляти підбивку з квасної сметани і муки. Як ще раз закипить, відставити.

10. ХОЛОДНИК /ОВОЧЕВА ЮШКА/

Яблука, сливи, вишні або малини зварити /так як на компот/, перетерти через друшляк і додати кілька ложок цукру. Заправити сметаною /або молоком/ з мукою. Дати для запаху цитринової шкірки. Подавати теплу або зимну з тісточками або грінками з булки. Це добра юшка на гаряче літо.

11. САЛАТА З РИБИ В ЖЕЛЯТИНІ

4 великі "білі риби" /1 1/2 фунта/
1/2 ложочки паприки
2 ложочки соли
4 горнятка води
4 ложки цитринового соку
6 зернят перцю
6 гвоздиків
2 бобкові листя
1 краяна цибуля
трошки салери
2 пачки білої желатини
1 квашений огірок
1 цитрина, покрайна на плястерки
1/4 покрайної зеленої цибулі

1. Посипати рибу паприкою і солею /1/2 ложки/, скрутити в ролюку кожний кавалок, і замкнути шпичкою.
2. Варити коло 1/2 години - воду, цитриновий сок, решта соли, перець, гвоздики, бобкове листя, і салеру - аж зм"якне ярина.
3. Додати рибу і варити ще 10 хвилин....

Продовження на слід. стор.

12. ПРИПРАВА ДО ВОСТОНСЬКОЇ САЛАТИ

2 ложки оливи
1 ложка оцту
1/2 ложочки муштарди
сіль, перець
/зубчик чесноку/

1. До оливи додати оцит, сіль і перець, і муштарду. Можна ще додати дрібненько посічений зубчик чесноку, добре його втерти в приправу.
2. Добре все змішати разом.
3. Поляти тим салату, зараз перед їдою, і вимішати.

Можна кілька разів подвоїти цю приправу /без чесноку/ і тримати в холодильці.

13. САЛАТА З РИВИ - "ТУНА"

на одно пуделко риби:
4 яйця, на твердо
3 довгі галузки салери
3 ложки майонесу

Все покряти і змішати з майонесом. Подавати на зимно.

14. ПРИГОТОВЛЕННЯ "ПЛЯТАНО" - овоч подібний до "банани", тільки більший і все варений

1. Обібрати 2 або 3 овочі, врізати на подовгасті частини.
2. Трошки посолити і посипати цукром - до смаку.
3. На пательні розтопити трохи масла або пригріти оливу.
4. Смажити кавалки овочів на низькім вогні аж зм"якнуть і зарум"яняться. Постійно обертати на оден і на другий бік. Смажиться від 30 хвилин до години.

"Плятано" можна таксамо спечи замість смажити:

1. Приготовити овочі таксамо як до печення.
2. Посмарувати низьку бляху товщом. Уложити в ню кавалки овоча
3. Печи на 300 степенів від години до години-і-пів, аж зм"якне.

15. САЛАТА З АВОКАДА

1 великий, доспілий овоч - "авокадо"
1 мала цибуля
до смаку: перець, сіль, "чілс" порошок
1 помідор

1. Обібрати овоч, подусити вилкою або посічи дрібно ножом.
2. Обібрати цибулю, посічи добре, і додати до авокада.
3. Порізати на кавалочки помідор і додати.
4. Змішати все добре разом, додати присмаки.

Цю салату треба приготувляти зараз перед їдою, щоб не стояла довше як годину.

16. САЛАТА З ОСЕЛЕДЦЯ

1/2 - 3/4 малого слоїчка оселедців, дрібно посічи.

2 великі яйця зварити на твердо і посікти.

1 помідор середньої величини дрібно покряти.

Це все замішати з двома ложками сметани і з двома тонко покряними цибульками. Посолити і поперчити.

17. МОРКВА

Втерти моркву, або дрібно пократи ножем, додати ложочку масла, трошка цукру і соли. Висипати це все до банячка і полати кілкома дождками води. Тушувати аж морква змякне. Окредо розробити запрашку з смтанки і трошка муки, і влати до моркви. Варити аж закипить. Замість запрашки можна додати трошка більше масла.

18. БУРАЧКИ СМАЖЕНІ

Зварити цілі бураки і відставити щоб вистигнули. Обібрати шкірку і втерти на терці. Додати цитрини /або оцту/, і трошка цукру і соли. Окредо вемажити тоненько пократну цибульку. Висипати бурачки до цибулі і ще раз всмажити. Можна додати сметани. Подається до печень, дичини, або качки.

19. БУРАЧКИ З ХРІНОМ

Зварити бураки, обібрати з лупини і втерти на терці. Додати тертий хрін, кмін, оцет, цукор і сіль. Зложити до скляного начиння. Подавати до мяса.

20. МІШАНА САЛАТА З КАРТОПЛЕЮ

Зварити в лупині картоплю і бураки. Обібрати, і порізати на куснички. Додати зварену фасольку, тоненько покрані квашені огірки, порізаний оселедець, печену рибу, кілька покранних цибуль, і добре вимішати з соєю і перцем. Висипати до гарної мишинки і прибрати сардинками. Залити оливою змішаною з оцтом і цукром. Салату цю подається на Святвечір.

21. НАЧИНЬВАНІ ПОМІДОРИ

Вибрати серединки з більших, круглих помідорів і посолити в середині. Начинка: стушкувати на товщі порізані 2 петрушки, 4 моркви, 2 салери, посолити і додати трошки цукру. Делікатно начинити помідори. Залити розвареними помідорами, заправленими мукою. Запекти в руці.

22. ПРАВИЛЬНЕ ПЕЧЕННЯ КУРКИ

1. Готову, почищену курку посолити з нутра із зовні. Зверху натерти і намастити $1/2$ ложочки оливи і $1/2$ ложочки масла.
2. Дати в посудину і вкласти в руру. Руру передтим нагріти 15 хвилин на 415 степенів. Печи по 8 хвилин на однім і на другім боці.
3. Скрутити температуру до 350 степенів.
4. За 8 хвилин витягнути курку і полати товщем – 1 ложка оливи і 1 ложка масла разом стоплені. Це повторяти що 10 хвилин аж спечеться.
5. По 1 $1/4$ години курка готова. Витягнути, нехай постоїть 10 до 15 хвилин. Тоді пократити.

ПІДЛИВА /сос до курки/

1. З товщу, що натопився, лишити лише 2 ложки.
2. Додати $1/2$ ложки зеленої цибульки, дрібонько січеної.
3. Дати закипіти 1-2 хвилини.
4. Додати $1/2$ горнятка росолу /розпустити МАГГІ/ і додати соли до смаку.
5. Варити на великому вогні аж $1/2$ плинну википить. Додати перець, 2 ложки товщу – мішакчи цілий час.

23. УШКА /маленькі вареники з грибами до борщу/

На тісто: 2 горнятка муки
1/2 ложочки соли
1 яйце
1/2 горнятка води

1. Замісити все разом в одну масу тіста. Якщо тісто чіпляється до рук, треба додати муки. Якщо тісто не тримається разом, треба додати води.
2. Розгачати це тісто на столі або дощі /легко посипаній мукою, шоби тісто легко відставало.

До начинання: 4 горнятка свіжих грибів
1 цибуля

1. Якщо гриби є засушені, покласти їх на пів години в легко-кип'ячу воду.
2. Посічи гриби або змолоти.
3. Посічи цибулю і посмажити на сковороді.
4. Додати до цибулі гриби.
5. Посолити, поперчити і посмажити все разом 1/2 години.
6. Обстудити....

Продовження на слід. стор.

Начиняти і ліпити:

1. Тонко-розтачане тісто покряяти на квадратики /2"x2"/.
2. Покласти ложочку начинки на кожний квадрат, обложити притискаючи кінчики разом.
3. Вкинути в заварену воду, додати соли, і помішати щоби не зліпилися. Варити 7 до 10 хвилин.

Зварені "ушка" всипати в миску, змішати маслом, щоби не зліпилися. Їх тоді студиться і дається до борщу.

Ушка з борщем - це традиційна українська страва на Св"ят-Вечір.

24. ЩОСЬ СМАЧНЕ З РИБИ І ГРИБІВ:

1 торба /середньої величини/ бараболяних сухарів /"чіпс"/
1 пушка риби - "туна"
грибовий сос, приготовлений з грибової зупи або купленого сосу
1 пушка законсервованих, цілих грибів
присмаки: сіль, перець, "чілі"

1. Покрушити сухарі /"чіпс"/, лишаючи досить на покриття.
2. Всипати до миски до печення /кесерол/, на дно.
3. Вляти і горнятко грибового сосу.
4. Вмішати цілі гриби і рибу - "туну". Змішати все разом.
5. Додати присмаки, поставити до печі на 45 хвилин /425 степенів/.

25. ПАШТЕТ З РІЗНИХ М"ЯС

1/2 фунта свинського м"яса
1/2 фунта волового м"яса
1/2 фунта телятини або курки
1/4 фунта баранини
1/2 фунта печінки
3 яйця свіжі
1/2 горнятка тертої булки
сіль, перець

1. Всі ті м"яса покряти і зарум"янити на товщі - присмажити.
2. Залишити, щоб вистигло.
3. Змолоти два рази і додати трошки тертої булки.
4. Додати 3 жовтка і вбиту піну з білків.
5. Посолити, поперчити і змішати машинкою.
6. Висмарувати форму до печення маслом; посипати на дно терту булку.
7. Дати м"ясо до форми, печи 1 годину і 15 хвилин на 350 степенів.
8. Як спечеться, покряти, уложити на тарілці.
9. Подавати на зимно або на тепло.

26. ПАШТЕТ ІЗ ЗАЯЦЯ НА ЗИМНО

1. Купити у м'ясарні 1 покрайний, почищений заяць.
2. Замаринувати: 1/2 горнятка оцту, 1 горнятко води, бобкове листя, 1/2 ложочки соли - заварити, охолодити, і тоді заляти заяця. Нехай це стоїть 24 годин, обертаючи м'ясо раз, два рази.
3. Виймати м'ясо, витерти, і підсмажити на оливі аж підрум'яниться.
4. Окремо підрум'янити куски одної курки, і 1 фунт свинського м'яса.
5. Все м'ясо зложити в І глибоке начення.
6. Додати ярину: цибулю, моркву, салеру.
7. Печи 1 1/2 години на 350 степенів, накрити або у станіолі.
8. Окремо спечи 1/4 фунта солонини, 1/2 години.
9. Охолодити все м'ясо, викинути ярину, відділити від костей.
10. Змолоти все м'ясо два рази, додаючи 3 плястерки моченого хліба. Додати 1 плястерок волової печінки, змеленої раз.
11. Покраяти солонину на квадрати.
12. Окремо вбити 3 жовтка, 3 білка на піну.
13. Все змішати разом. Додати сіль, перець, до смаку.
14. Вложити в подовгасті, вимашені, окладані станіолею форми.
15. Форми печи у начинню з гарячою водою, вода щоби доходила до 1/2 висоти форми /це щоби не висохло м'ясо/.
16. Печи 1 годину на 350 степенів.
17. Охолодити, виймати з форми, і покраяти до подавання.

Цей паштет є смачний зі сосом хріновим, або муштардою, із буряками з хріном і вином.

27. ГУЛЯШ

Надається передне товсте м'ясо, /волове або телятина/.
Покраяти м'ясо на малі куски, посолити, /добре є трошка
передтим потовчи/, вкинути на гарячу сковороду з товщем,
посипати паприкою і заром'янити. Опісля додати до м'яса
дрібно посікану цибулю, скропити зимною водою і тушкувати
аж м'ясо зм'якне. На кінець посипати мукою, сильно
прирум'янити, /щоб мука присмажилася/, залити м'ясною кшкою,
/росолом/, або водою і подавати з картоплями або з рижом.

28. ШВИДКІ ГОЛУБЦІ

До 1/2 фунта змеленого свинячого м'яса додати намочену
булку і 1 покр'яну цибулю. Посолити і добре вимішати.
Великі капустині листки попарити, наложити кожний м'ясом,
звинути і зав'язати білою ниткою. Обкачати в муці й
обсмажити кругом на гарячій товщі. Зложити в ринку,
залити виваром з капусти і тушкувати під покр'шкою 1
годину. Розколоти молоком або сметаною з мукою,
залити і як закипить подавати.

29. ПАПРИКАР З КУРКИ

1. Поділити одну курку на куски, поляти цитриновим соком, посолити, лишити в холодільні на дві години.
2. Посипати курку мукою і смажити на маслі короткий час. Відложити курку, затримати товщ.
3. Смажити в товщі з курки 2 великі, покранні цибулі. Додати 2 горнятка води до цибулі. Поляти тим курку.
4. Покранти 4 паприки. Поляти їх 4 ложками білого вина. Дрібно посіки солонинку /не товсту/, посолити, смажити менше як 1/2 години. Розколоти 1/2 горнятка сметанки, 1 ложку муки і перець. Все виляти на курку, нехай закипить. Подавати з рижом.

30. РИЖ ДО ПАПРИКАРА З КУРКИ

В банячку загріти риж з оливою /1 ложочка оливи на 1 горнятко рижу/, і варити аж побіліє. Поляти 2 горнятками росолу з курки або буліоном з водою. Посолити. Поставити на малий вогонь, не мішати. Також можна подати яріну /так як молодий горошок, зелену фасольку, або маленькі капусти/, і холодну салату або мізерію.

31. ВІДЕНЬСЬКІ ТІСТОЧКА

2 горнятка муки
1/2 фунта солодкого масла
1 велика пачка філядельфія сир
трошка соли
1/2 торбинки цукру ванілії

Пересіяну муку, сіль і ванілію вимішати разом. Додати сир та на дрібненько сікачем січи. Потім додати масло і далі січи на більші куски. При кінці скоро руками зробити місто так, щоби масло не розтопилося. Покласти на пів години до ледівки. Потім розтачати на середню грубість, викраювати форми, і на тарілці покласти ще раз на дві години до ледівки. Опісля відділити жовток від білка, білок троха розбити і кожне тісточко мачати в білку і цукрі, який повинен бути окремо. Класти на бляху і пекти 45 хвилин через 350 степенів. Уважати щоб з долини не пригоріли.

32. КРУХІ ТІСТОЧКА ВІД ПАНІ ІРЦІ БЕЛЕЙ

1/2 літри цукру

4 жовтка

1 ціле яйце

1 ложка сметани

сок з одної цитрини і з неї утерту шкірку

1 порошок "ОЕТКЕР"

муки стільки, щоби вийшло місто твердше як на вареники

3 кістки масла, або маргарини

З цього замісити тісто і поставити на одну годину до холодильні.

Розтачати тоненько, як на вареники і витискати формами.

На плиткій тарілці розбити вилками 2 білка, в другу тарілку насипати цукру. Мачати тісточка в білок, а опісля в цукор і складати на помашену бляху.

Пекти на 350 степенів, 10 хвилин.

33. ХРУСТИ З СОКОЛІ

4 жовтка

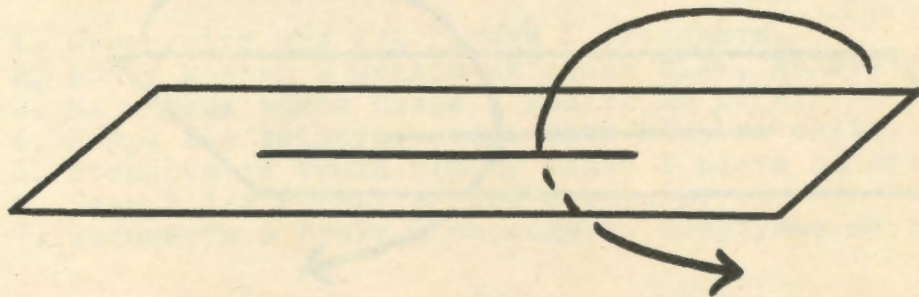
4 ложки сметанки -- "випінг крім"

1 ложка мілкого цукру

1 ложка руму, або соку з цитрини або з помаранчі

1 горнятко муки, або тільки щоб було вільне тісто

Замісити це все , і розвалкувати тонко, як на макарон.
Покраяти на паски /1 1/2 інчі широкі/, а ці паски на
кусники /6 інчі довгі/, і кожний хруст розкряти посере-
дині. Переплести один кінець через дірку, і смажити в
горячій товщі до золотій краски. Як остигнуть, то посипати
мілким цукром. Цей перепис вистарчас на 40 хрустів.



34. ХРУСТИ З МИСЛЯТИЧ

6 жовтка

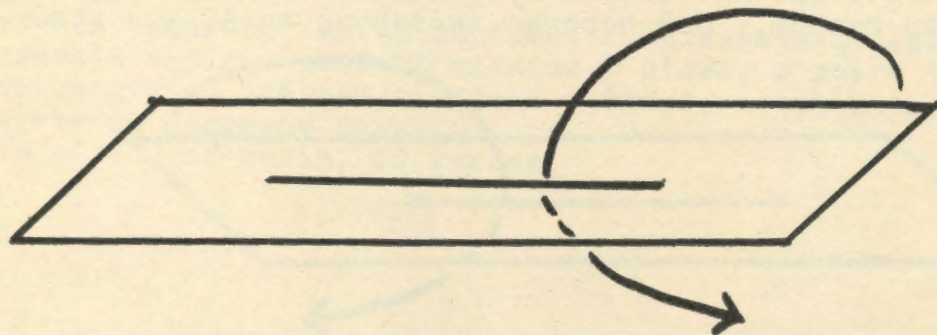
6 ложки мілкого цукру

1 горнятко сметанки -- "випінг крім"

2 ложки масла

около 3 1/2 горняток муки, щоб тісто було тверде

Замісити це все, розвалкувати дуже тонко і пократити на кусники, 2 інчі широкі і 6 інчі довгі. Розкратити посередині, і вплести кожний хруст. Смажити в гарячій товщі до золотіє краски. Коли остигне то посипати мілким цукром. Цей перепис вистарчає на 90 до 100 хрустів.



35. МЕДІВНИК

6 яєць, розділені на жовтки, білки
1 горнятко меду
1 1/2 горнятка цукру
1 слоїк /8 унсіїв/ яблочного соку
1 торбинка /8 унсіїв/ оріхів - "волнатс"
1 пачка родзинків
1/2 кістки масла
6 ложок оливи
3 1/2 горнятка муки
1 чарка горілки
по 1 ложочці запахів: мелені гвоздики, "джієнджер", "крім оф тартар", порошок до печення, "сода байкарбонет"

1. Перекипіти мід 1/2 години і охолодити.
2. Вбити жовтки з цукром аж стане біле, додати решта.
3. На кінець вбити білки і додати до маси.
4. Добре все змішати, скоро щоби піна не осіла.
5. Посмарувати трохи глибшу бляху і вляти до неї тісто.
6. Печи 1 1/2 години на 300 степенів.
7. Витягнути з бляхи і охолодити, обернувши на другу сторону.

36. СИРНИК

- 1 пачка ванілевих тісточок
- 3 ложки маргарини
- 2 горнятка на-грубо-крайних оріхів
- 2 кістки кремового сира /16 унсіїв/
- 1 коробка "катедж" сир /16 унсіїв/
- 1 горнятко цукру
- 6 яєць
- 2 ложки "корн старч"
- 1 шкірка з цитрини, стерта і сок з половинки

Спід:

1. На дошці покрушити у порошок цілу пачку тісточок.
2. Змішати це з маргариною втовчи на спід тортівниці рівно /тортівницю можна перше покрити алюмінієм/.....

Маса:

1. Перше вбити жовтка з цукром аж буде білий крем.
2. Додати до цієї маси потрохи сири: перше кремовий, тоді "катедж". Цілий час мішати.
3. Додати шкірку з цитрини і сок.
4. Мішати все аж будуть маленькі груди сиру. Вони пізніше розтопляться.
5. Посипати на втовчені тісточка оріхи.
6. Вбити піну з білків.
7. Вмішати до маси і додати "корн старч".
8. Вляти до тортівниці.
9. Печи на 350 степенів, 1/2 години. Знизити до 300 степенів і печи 1/2 години довше.
10. Витягнути на хвилину і насмарувати зверху таку мішанку: 1 3/4 пачки квасної сметани і 5 ложок мучкого цукру і трохи "корн старч".
11. Дати печи на 15 хвилин довше.
12. Лишити сирник у вилученій печі щоби охолов. Тоді витягнути і лишити на столі аж цілком вистигне /не ставити у холодне місце відразу, бо осяде/.

37. ПЛЯЦОК З ЧЕРЕШЕНЬ І СИРА ВІД ПАНІ ОРИСІ СВИТНИК

Тісто: 1 1/4 горняток муки
1/2 горнятка масла
2 ложки цукру
1/2 горнятка мелених оріхів, волоскі або мигдали

Змісити це все і положити в бляху - 11"x7"x1 1/2". Пекти 20 хвилин на 400 степенів. Охолодити.

Маса: 1 пушка черешень - "пай філінг, ТЕНК Ю фірма"
1 пачка "Філядельфія крім чіз" /11 унсіїв/
1 горнятко цукру мучки
2 ложки молока
1 горнятко мелених волоских оріхів
1 ложочка ванілії
2 ложки цукру
1 горнямко збитої сметанки

Втерти сир, мілкий цукор і молоко на міксері, і тим посмарувати пляцок. Посипати оріхами. Додати ванілії і цукру до битої сметанки і покрити оріхи. Поляти все черешнями. Вставити до ледівнички хоч на 8 годин - через ніч.

38. БЕЗИ /МЕРИНГЕ/

Не робити це якщо є вогкість в повітрі, наприклад в літі без охолодженого повітря.

1. Бити два білки аж буде полиск.
2. Додати трошки соли і цитрину. Додавати цукор.
На тісточка: додати 1 ложку кави - порошок, 1 ложочку ванілії, 1 ложочку руму або січених оріхів. Замість кави можна уживати чоколяду.
3. Намастити бляху і посипати мукою.
4. Ложкою ставити тісто на бляху купками. Пекти на 325 степенів, 1/2 години.
5. Згасити руру і залишити тісточка в печі аж висохнуть і охолodнуть.

ОРИХОВО-ДАКТИЛЕВІ ХЛІВЧИКИ ПЕЧЕНІ В ПУШКАХ

8 унц. покранних дактилів
 1 пачка порошку "ОЕТКЕР"
 1 горнятко масла
 2 горнятка мілкого цукру
 1 ложочка ванілії
 2 вбиті яйця
 4 горнятка муки
 1 горнятко оріхів /волоскі/
 6-7 пушок -- такі великі як від "Камбел" супи

Посипити дактилі порошком і поляти на них 2 горнятка киплячої води і відставити. Змішати масло, цукор, ванілію, яйця і муку, а тоді поvoli це все змішати з дактилями. Додати змелені оріхи. Вляти тісто до посмарованих і мукою посипаних пушок до половини пушки. Пекти одну годину через 350 - 375 степенів. Прохолодити і пократи на круглі кусники. Можна посмарувати сиром або мармолядою.

40. БУЛОЧКИ

1. Дати до риночки, щоби закипіло: 1 горнятко води, 1 кістка маргарини, 1 трошки соли.
2. Всипати по трохи горнятко муки, мішаючи постійно ложкою.
3. Як згусне, здіяти з вогню і вбити машинкою 4 цілі яйця, по одному.
4. Ложкою набрати тісто і класти на посмазовану /товщем/ бляху до печення.
5. Печи на 375 степенів аж доки виросте і зарум'яниться.

Як булочки вистигнуть, їх можна начиняти кремом, мармолядою, або чим небуть іншим. Ті булочки є дуже добрі до кави або чаю на поплудне.

41. ВАНІЛЕВИЙ КРЕМ /можна ним начиняти булочки/

4 жовтка

1/2 горнятка цукру

3 горнятка молока

1 ліску правдивої ванілії

2 ложки "корн-старч"

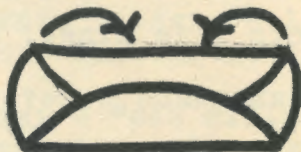
1. Втерти жовтка і цукор аж збіліє і згусне.
2. Заварити молоко і ванілію.
3. Вмішати до жовтків "корн-старч" і заварене молоко, мішаючи добре, щоби не було грудок.
4. Це знова заварити, мішаючи постійно, аж згусне.
5. Охолодити.

Блинчики можна робити з усякими начинками, як солодкими, так і солиними. Тісто на налисники робиться так: розбивається яйця з мукою і водою /можна дати й дуже трошка молока/, на тісто таке рідке, як молода квасна сметана. На кожне велике яйце береться доброї пів шкянки муки, на кінець ножа соли й шкянку води /від молока блинчики жилаві/. Розколоти якнайкраще ложкою або машинкою і наливати ложкою того тіста на дуже розігріту сковороду посмарованою дно легко „КРІСКОМ“. Порушити сковороду, щоб тісто рівно розлялося, й пекти. Обертати не треба; як засмажиться, обернути сковороду над тарілкою горі дном і виложити налисник. З одного яйця буде 9 - 10 блинчиків.

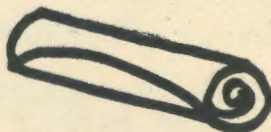
43.

НАЧИНКИ ДО БЛИНЧИКІВ

СИР: розтерти з жовтками, маслом, цукром. Як сухий, дати трошки сметани, для запаху цитринової шкірки, або цинамону. Мстити тонко блинчики, складати їх у хусточку, і обсмажити.



ПОВИЛА: розбити з цукром і сметаною, дати трохи тертої булки, цинамону для запаху й мстити тоненько блинчики; звивати в трубку й обсмажити.



Зробити солодку мармоляду з яблук, або з ребарбару чи інших овочів і мстити трохи грубше, як повилами.

БІШКОПТ

4 цілі яйця
 4 ложки цукру
 4 ложки муки
 шкірку з одної цитрини
 1/2 скупой ложочки порошку "OETKER"

Яйця і цукор вбити на міксері на середній швидкості в малій мисці аж збіліє -- 20-25 хвилин-- . Муку змішати з порошком і додаючи до вбитих яєць мішати шпатулкою -- не на міксері-- . Додати запах. Вилляти на посмазовану і пудровану мукою тортівницю-- 8". Пекти на 350 степенів до золотой краски. Ту саму кількість можна вилляти на велику плоску бляху, вистеленою восковим папером, посмазованим і попудрованим мукою, і пекти на 300 степенів. По печенню викинути на поцукровану цукром мучкою серветку і скоро звинути. Най пристигне. Розвинути і посмарувати конфітурами або чоколадовою чи кавовою масою і знов звинути.

45. ТОРТ КАВОВИЙ ВІД ТЕТИ ШВЕДЗИЦКОЇ

Тісто: 12 яєць

1/2 фунта цукру

1/2 фунта картопляної муки

12 жовтків втерти з цукром до білості, і до того всипати піну з
12 білків і муку. Вмішати легко. З цього тіста спечи у трійох
тортівницях три кружки, а коли вистигнуть, переложити кремом:

Крем: 1/2 фунта масла

1/2 фунта цукру

мала склянка від вина повна сильної кави

Втерти масло з цукром до білості. По трошка додавати каву, і
добре втерти.

Люкор: 3/4 фунта цукру

3/4 склянки води

чарку від горілки сильної кави

1/4 склянки вареної сметанки

не більше як волоський оріх масла

Заварити сироп з води, цукру і кави, і варити поки згусне.

Опіс'я, додати сметанку і масло, і в холоднім місці дати аж
вистигне. Покрити тим люкором торт.

ТОРТ ОРІХОВИЙ ВІД МАМИ

10 жовтків
1/2 фунта муки
2/3 фунта мелених. оріхів
2 таблички втертої чоколяди
10 білків-вбиті на піну

Втерти жовтки з мукою до білості. Додати оріхів, чоколяду і піну. Пологи вимішати, вляти до двох тортівниць і печи--375²-40',
Маса:

1/4 фунта масла
1/4фунта цукру мучки
3 унції тертої чоколяди
2 унції мелених оріхів

Втерти масло з цукром. Додати чоколяду і оріхи. Переложити охолоджені печені тіста.

Лькор:

5 унцій цукру мучки
4 ложки горячої води
3 унції чоколяди розтопленої
1 ложку масла

Терти цукор з водою кілька хвилин. Додати чоколяду і масло, втерти на масу, розігріти на кухні, і обляти торт.

47. ТОРТ З ТРЬОХ РІЗНИХ ПЛЯЦКІВ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

Перший пляцок: чотири жовтка утерти з 4 1/2 унц. цукру, додати 4 1/2 унц. тертої чоколяди, дві ложки булки тертої, піну з чотирьох білків, румовий запах і все легко вимішати.

Другий пляцок: чотири жовтка утерти з 4 1/2 унц. цукру, додати 4 1/2 унц. мелених, парених мигдалів, піну з чотирьох білків, 2 ложки муки, ванілевий цукор та все легко вимішати.

Третій пляцок: чотири жовтка утерти з 4 1/2 унц. цукру, додати 4 1/2 унц. зрумянених, мелених волоских орехів, 2 ложки тертої булки, піну з чотирьох білків, сок з одної цитрини та все легко вимішати...

Продовження на слід. стор.

Пляцки пекти на 350 степенів через 45 хвилин. Спечені пляцки прохолодити, скропити кавою та перекладати слідуючою масою:
Маса: 12 1/2 унц. масла утерти на піну, додаючи по одному 5 білків. Окремо запарити 1/2 шклянки сильної чорної кави. Цєю кавою залити 9 унц. цукру і варити сироп мішаючи часто. Коли сироп почне гуснути, зняти з пальника та добре утирати на помадку. Коли ця помадка простигне додавати її потрохи до масла і разом добре утерти.

Люкер - шклиця: 1 1/2 шклянки цукру і 1 1/2 шклянки сильної кави варити і утирати. Коли трошка простигне покрити люкром торт.

48.

ТОРТ З ЛІСКОВИХ ОРІХІВ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

10 жовтків втерти до білости з 9 унц. цукру, втиснути сок з пів цитрини, додати 9 унц. мелених, легко зрумянених ліскових оріхів, вбити піну з 10 білків та все легко вимішати. Пекти на 350 степенів через 45 хвилин. З цього має бути два, або три плячки та перекладати слідуючою масою:

Маса: 9 унц. масла утерти до білости, додати 7 унц. цукру, запах румовий, 2 сирі жовтка, 7 унц. зрумянених та мелених ліскових оріхів, та все разом добре утерти.

Торт полюкрувати винним люкром.

ТОРТ УКРАЇНСЬКИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

9 унц. масла, 9 унц. муки, 9 унц. цукру, 9 унц. напарених, мелених мігдалів, сок і шкірка з цитрини та одно яйце замісити, поділити на 3 частини, розпровадити ножем на тортівниці і пекти на рум'яно. Упечені плячки підважувати ножем та горячі стягати. Коли плячки простигнуть перекладати морелевою /з апрікосів/ мармолядою та люкрувати винним люкром.

ТОРТ ОРІХОВИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

9 унц. цукру, 4 цілі яйця, 6 жовтків добре утерти. 9 унц. мелених волоських оріхів, 2 унц. тертої чоколяди, 1 ложечка порошкової кави, цукор ванілевий - все разом легко вимішати з тертими жовтками і піною з чотирьох білків, та спекти з цього два плячки, / 2 або 3 плячки залежить від величини тортівниці./

Маса: 9 унц. цукру, 4 1/2 унц. ліскових мелених оріхів, 5 ложок солодкої сметанки та ванілевий цукор, все разом добре утерти.

ТОРТ КРУХИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

18 унц. муки, 14 унц. масла, 7 унц. цукру, 6 варених жовтків перетертих через ситко, ~~ли~~м'янка мелених мігдалів, ванілія, цитринова шкірка: з цього замісити тісто та поділити на 5 пляцків та пекти на легко рум'яну краску. Перекладати масами цитриновою, марелевою, оріховою та мігдаловою. Покрити торт винним люкром.

52. КРУХИЙ ТОРТ З МОСТИСЬК ВІД ТЕТИ МИРОСІ ПАРКАСЕВИЧ

3 горнятка муки
1 кістка масла
1 горнато цукру
1 порошок до печення
1 ванілевий запах
1 яйце, 1 жовток, 6 білків
1 ложка сметани
1 ложка цитринового соку

мармоляда, або галярета перетерта з цукром

Муку з маслом розтерти, додати яйця, порошок і вимішати. Додати квасну сметану і замішати. Тісто поділити на 3 частини. Пекти 2 плячки, а з третьої частини сітку.

Вбити піну з 6 білків, змішати з мармолядою, або галяретою з цукром. Переложити. Подати на другий день.

53. ТОРТ РЕМБРАНДТА ВІД МАМИ

1 горнятко цукру.

8 яйць

1/2 фунта змелених мігдалів

6 табличок чоколяди до печення

3 унц. тертої пересіяної булки

Цукор, 6 шовтків і 2 цілі яйця втерти, щоби згусло. Додати мігдали та чоколяду і втерти разом. Додати піну з позісталих білків і досипати булку. Виміщати і спекти у вимашеній тортівниці у негарячій печі. Переложити кремом:

Крем: 5 унц. цукру

1/2 горнятка води

3 таблички чоколяди

4 білка

Заварити на густий сироп цукор, воду, а окремо розігріти чоколяду.

Збити піну з білків і вимішати з чоколядою і сиропом.

Опісля це виложити на торт і вложити у негарячу піч, щоби зробилась кришталева поволока. На другий день подавати.

54. ТОРТ ПОНЧЕВИЙ ВІД БАБУСИ З МИШЛЯТИЧ

Вбити до високого горця 4 цілі яйця і 2 жовтка, всипати 2 горнятка мілкового цукру і поставити у літню воду у більшому начинні, таї вбивати дріткою шпателькою на гарячій кухні. А як зачне пінитися, зняти з кухні і вбивати поки остигне. До холодного всипати 5 унц. бараболяної муки, 5 унц. розтопленого масла, вляти це у миску і терти на масу. Додати втертої шкірки з одної цитрини, дві ложки доброго руму, і вимішати і спечити у двох вимашених тортівницях 2 кружки.

Переложити мармелядою і полкруквати шоколадовим локром.

55. ТОРТ З МАКУ ВІД МАМИ

10 жовтків і 2 горнятка мілкового цукру терти до білоти. 1/4 фунта маку запарити і утерти. Вбити піну з 10 білків. Усе вимішати і вляти до висмажених двох тортівниць. Печити в негарячій печі. Переложити мармелядою і полкруквати.

ТОРТ ПОМАРАНЧЕВИЙ ВІД БАВУСІ З СОКОЛІ

Сироп: 3 горнятка цукру
2 помаранчі
1/2 горнятка води
Окремо: 12 жовтків
1 горнятко цукру
1/2 фунта мігдалів
7 білків
3 ложки тертої булки
помаранчева мармоляда
помаранчевий люкер з ложкою руму

З горнятка цукру, змелену шкірку з двох помаранч, 1/2 горнятка води і видушений сок з двох помаранч заважити на густий сироп, вляти до міксера і мішати, аж збіліє. Окремо 12 жовтків утерти з одним горнятком цукру. Змолоти наперед спарені 1/2 фунта мігдалів, змішати з жовтками і добре втерти.

Вбити піну з 7 білків. Додати 3 ложки тертої булки. Усе вимішати разом, вляти до двох тортівниць висмарованих маслом і посипаних тертою булкою і спекти. Охолодити кружки і переложити помаранчевою мармолядою. Опісля полжукрувати помадковим помаранчевим люкром, до котрого додати руму.

57. ТОРТ ФАСОЛЕВИЙ ВІД МАМИ З МИШЛЯТИЧ

1/2 фунта фасолі великої, день перед печенням зварити, по відцідженню нехай просхне. Обрати з луски. На другий день змолоти три рази на машинці.

7 жовтків і 1/2 фунта цукру утерти до білості, всипати фасолю і довго терти. Відтак вимішати з піною збитою із полишених яєць. Вложити до двох тортівниць висмарованих маслом і посипаних тертою булкою.

Маса: 1/2 фунта масла втерти на піну, додати цукру до смаку 1 жовток і 2 ложки какава, і переложити. Посмарувати масою, або чоколядовим лյюкром.

58. ТОРТ ВІД ТЕТИ ЗОСІ ГУЧКО

1/2 фунта масла

5 яєць

1/2 фунта цукру

1/2 фунта муки

1 порошок до печення

Терти масло додаючи по одному яйцеві, втерти на масу. Додати цукор, муку і порошок, і вимішати. Спечи з цього три кружки в тортівниці на папері висмарованім маслом. Переложити мармолядою і полжюкувати чоколядовим лյюкром.

СКОРЕ ТІСТО

2 цілі яйця

1 жовток

8 ложок цукру

7 ложок молока

1/2 порошку "OETKER"

скірка з цитрини

14 ложок муки

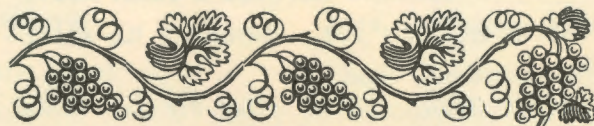
1/4 горнятка родзинок -- перемішати з ложкою муки

Яйця і цукор вбити в малій мисці. Додати молоко, порошок і скірку з цитрини на міксері. На кінець додавати по трохи муку і родзинки і мішати ложкою. Вилляти на посмазовану форму -- 10"-3"-6 1/2"--, і пекти на 350 степенів, аж зарум'яниться. Витягнути і нехай вистегне. Тоді викинути з форми.

60. СОЛОДКА ПАСКА

На 16 горняток муки приготувати 7 унц. дріжджа, розпушене в 3 горнятка теплого молока. Втерти копу /60/ жовтків з 35 унц. дрібного цукру. Всипати поволи до втертих жовтків муку, молоко з дріжджами, втерти ванілію і місити аж відстане від руки. Вляти тоді 4 горнятка розтопленого масла і місити ще пів години. Потім прикрити, поставити в тепле місце, щоб піросло. Як тіста стане вдвоє більше, наложити потрохи у вимашені маслом форми. Як підросте, помазати жовтком, легенько вставити у піч і пекти. /Около 3/4 год., 300 степенів/ Вирати з форми як остигне і помазати шафраном розпущеним в горілці. Можна також верх покрити скливом.

НАШІ ШАНОВНІ СПОНЗОРИ



УКРАЇНСЬКА ЩАДНИЧО-ПОЗИЧКОВА СПІЛКА „ПЕВНІСТЬ” у Чікаго



виплачує найвищі дивіденди, а саме:

5% від звичайних щадничих конт
5¹/₄% — 6% — 7¹/₂% від сертифікатів

відповідно до суми ощадностей і часу.



Кожне щадниче conto є убезпечене до 20,000 дол.
Спілка приймає ощадності теж поштою, уділює позики на
купівлю домів, видає „моні ордери” і подорожні чеки.

SECURITY SAVINGS & LOAN ASS'N.

936 NORTH WESTERN AVE. - CHICAGO, ILL. 60612 - TEL. 772-4500



Українська Федеральна Кредитова Кооператива

САМОПОМІЧ

в Чікаго

Центрاليا: 2351 W. Chicago Ave. — Chicago, Ill. 60622

Tel. 489-0520

УРЯДОВІ ГОДИНИ: Вівторок — 9:00 - 2:00 і 6:30 - 8:30 веч.

Середа — 9:00 - 2:00 Четвер — 9:00 - 2:00 П'ятниця — 12:00 - 8:00

Субота — 9:00 - 12:00 пол.

ФІЛІЇ:

На півдні Чікаго:

1923 West 51st Street
Chicago, Ill. 60609 Tel. 476-9435

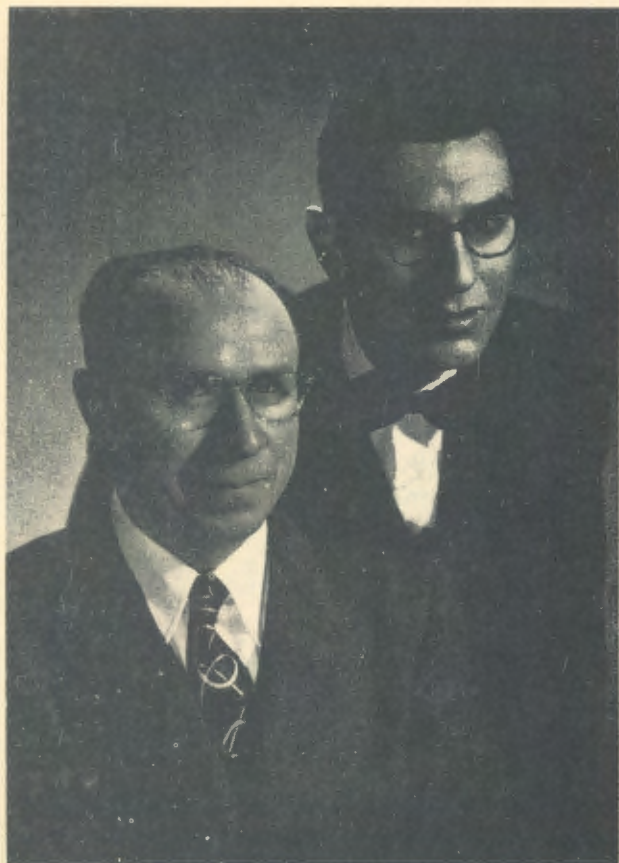
Четвер і п'ятниці — 6:30 - 9:00 веч.
Субота — 9:00 - 12:00 пол.

На північному заході:

5000 Cumberland Road
Chicago, Ill. 60656 Tel. 625-9830

Неділя — 9:30 - 12:00 пол.

Кооперативний рух скріплює націю, плекаючи єдність та співпрацю.



ВАСИЛЬ

I

БОГДАН

МУЗИКИ



ДО ДОБРА І КРАСИ!

Українсько-Американське
Кооперативне Товариство

“САМОДОПОМОГА, ІНК.”

що веде відпочинкову оселю в Равнд Лейку
та харчову крамницю в Чікаго
при

2206 W. CHICAGO AVE.

— Telephones: —
252-2793 — 252-9092

ЯКЩО ВАМ ПЕЧИВО ПЕРШИЙ РАЗ
НЕ ВДАСТЬСЯ —
ТО ВИРУЧИТЬ ВАС З КЛОПОТУ

ПРИЯТЕЛЬ "СПАРТАНОК"

ПАН

В. ТИМЧИНА

ВЛАСНИК ПЕКАРНІ

BURGUNDY BAKERY

W. TYMCZYNA

TEL.: BR 8-2722

ORDERS TAKEN FOR WEDDING CAKES
PARTIES AND ALL OCCASIONS

We Bake Our Own Bread

BR 8-2722
2638 W. DIVISION ST.

CHICAGO, ILLINOIS 60622

УКРАЇНСЬКА ГОСТИННИЦЯ



ЦЕНТР ЗУСТРІЧЕЙ УКРАЇНЦІВ ЧІКАГО



Пані Є. ЛЕВКОВИЧ, власниця гостинниці:



**STEVE'S LOUNGE
&
RESTAURANT**



*2301 West Chicago Avenue
Chicago, Illinois 60622*

*American & European Food
Telephone: EV 4-9892*

УКРАЇНСЬКА ХАРЧОВА КРАМНИЦЯ

Midwest Food Mart



941 North Western Avenue



Tel. HU 6-7174

Власник — ЮРКО БОЄЧКО

СПОЖИВЧІ ТОВАРИ — СВИЖА ЯРИНА

ГАРНІ ОВОЧІ

ТА НАДЗВИЧАЙНО СМАЧНІ М'ЯСНІ ВИРОБИ

Спробуйте раз, а переконаєтесь, що кращих немає!

ОБЕЗПЕЧЕННЯ ВСІХ РОДІВ:

Авта, дома, хатня обстановка та інші

JOSEPH DATZKO GENERAL INSURANCE

Пан ДАЦКО ОСИП – власник

звертайтесь до нього по ближшій
інформації

BR 8-0194 & AL 2-4195

2228 W. CHICAGO AV.



Якість і великий вибір поручає

Українська Пекарня під фірмою

“ANN'S BAKERY”

2158 W. Chicago Ave.

Tel.: EV 4-5562

Власник ВАСИЛЬ ДМИТРАШ

Щоденно різного рода свіже печиво та солодке!
Приймаємо замовлення на всі okazji.

Зайдіть і переконайтеся!



SUNNY SIPKA

Florist

939 N. Western Av.
Chicago, Ill.
BR 8-7890



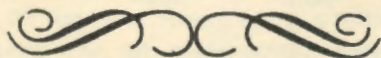
п. ТЕОДОР ПИЛЯВКА
директор Кооперативи -

“САМОДОПОМОГА, ІНК.”



СПОЖИВЧА КРАМНИЦЯ

Володимира Березецького



**S & W
SUPER MARKET**

2156 W. CHICAGO AVENUE

Д-р БОГДАН І ОЛЕНА СТАРУХИ

2242 ВЕСТ ЧІКАГО ЕВЕНЮ — ЧІКАГО 22, ІЛЛ.
— Тел.: BE 5-7788 —



Знайдені помилки:

<u>число</u>	<u>перепису</u>	<u>написано</u>	<u>має бути</u>
	1	цивуля	цибуля
	3	мелятини	телятини
	5	елктричі	електричний
	9	на кипячий борщ	на клячу юшку
	11	огірки	огірка
	11	змішано	змішаною
	17	кілкома ложками	кількома ложками
	21	делекатно	уважно
	29	посіки	посікти
	31	місто	тісто
	32	місто	тісто
	53	яйць	яєць
	60	вирати	вибрати

ЗАПИСКИ

ЗАПИСКИ

