СОЮЗ УКРАЇНОК АМЕРИКИ

ЗЕНОВІЯ ТЕРЛЕЦЬКА

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

З. ТЕРЛЕЦЬКА УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ



Зеновія Терлецька

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

Українській жінці на еміграції присвячує

Авторка

ZENOVIA TERLETSKA

UKRAINIAN DISHES

UKRAINIAN NATIONAL WOMEN'S LEAGUE
OF AMERICA, INC.

NEW YORK 1990

ЗЕНОВІЯ ТЕРЛЕЦЬКА

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

СОЮЗ УКРАЇНОК АМЕРИКИ

НЬЮ ЙОРК 1990

Всі права застережені

Рисунки роботи
Марійки Винницької

Copyright © 1971 by Ukrainian National Women's League of America, Inc.
All rights reserved.
Library of Congress Catalog Card Number: 76-171887

Published by Ukrainian National Women's League of America, Inc.
First Printing, 1971
Second Printing, 1981
Second Edition, 1990

ЗМІСТ

ІРИНА КАШУБИНСЬКА — ВСТУПНЕ СЛОВО 5
ЛІДІЯ БУРАЧИНМЬКА — БАГАТИЙ ШЛЯХ 7
НАТАЛІЯ ЧАПЛЕНКО — КУХОВАРСЬКИЙ СЛІВНИЧОК 8
ЗАКУСКИ І БУФЕТОВЕ ПРИЙНЯТТЯ 9
БОРЩІ І ЮШКИ 32
ДОДАТКИ ДО ЮШОК 44
М'ЯСИВО 48
ЯЛОВИЧИНА (ВОЛОВЕ М'ЯСО) 49
ТЕЛЯТИНА 57
БАРАНИНА 73
ДРІБ 76
ДИЧИНА 81
РИБИ Й РАКИ 82
ГОРОДИНА, САЛАТИ І ПІДЛИВИ 87
САЛАТИ 102
СТРАВИ З ЯЄЦЬ І ЛАКОМИНКИ 120
ПЕЧИВО 132
ТОРТИ, МАСИ І СКЛИЦІ 166
ЯГОДИ І САДОВИНА 188
ГОРІЛКИ 191
МІРИ І ВАГИ 193
СПИСОК ДЕКОРАТИВНИХ РИСУНКІВ 194
АЗБУЧНИЙ ПОКАЖЧИК 195

ВСТУПНЕ СЛОВО

Рівно сто літ після появи першої книжки куховарських приписів Емілії Левицької в Галичині, на XV Конвенції СУА у Шикаго постановлено видати книжку, що її маєте в руках. Вона повинна заспокоїти потребу українського жіноцтва на еміграції. Книжка наша подає приписи страв, що при кінці 19 ст. і в першій половині 20 ст. були вживані в цілій Україні, та в Галичині вони особливо вкорінилися, маючи можність безперервного розвитку. З того й підналоловок книжки. В ті часи українське харчування на приходствах, хуторах і домах тодішньої інтелігенції по містах дійшло до найвищого розквіту і могло суперничати сміло з вибагливими стравами других народів. В останніх 10-ти роках до 2 світової війни приписи ті при допомозі курсів увійшли до харчування села і міщанства. Українська жінка зовсім гладко і вміло впровадила їх у свій побут. Сьогодні більшість тих приписів примінюють по домах українських родин у цілому світі. Хоч подекуди і слідне їх споріднення з приписами інших народів, то все ж таки впадає в око вибагливо-ніжніше досмаковування і дещо відмінне зіставлювання у стравописі.

Багато з нас, залишаючи рідні сторони у 2 світовій війні, не думало про збереження приписів наших бабунь чи матерів, а дехто ще навіть не цікавився справами кухні. Часи мандрівки і таборів уже поза нами. По 20-ти роках в Америці життя наше стало нормальне на свій спосіб. Та стверджується, що ані роки, ані несподіванки переживань не затерли спогаду рідного дому і тому так багато з нас добре пам'ятає (прямо чує під носом і на язиці) смак різних пишних страв, що їх ладили наші матері й бабуні. Та як вони це робили? Бо ж добрі страви хочеться їсти, а не тільки пам'ятати. І тут допомогла нам п-ні Зеновія Терлецька. Ми дуже вдячні, що вона піднялася того трудного діла. Щоб передати нам свої випробувані приписи, мусіла примінити їх до вимог часу, тобто подати їх теперішнім спо-

собом і тепер уживаними мірками. Велика заслуга авторки в тому, що ми зможемо продовжувати харчування, при якому ми зросли і до якого наш організм звик. Коли переглянемо книжки з приписами різних народів у різних часах, побачимо, що немає старих приписів — є тільки поступ у техніці приготовлювання і досмаковування. Модерні приписи, що так шумно заповідалися перед 20-ти роками, припинилися. Нова індустрія готових морожених страв перейшла виключно на приписи бабунь. З того ясно, чому саме такі, а не інші приписи постановлено видати.

Дорогі українські господині! Прийміть ці приписи з довір'ям, доложіть трохи терпеливости, а напевно будете нам вдячні.

Ірина Кашубинська
Господарська референтка СУА

БАГАТИЙ ШЛЯХ



Зеновія Терлецька

Авторка книжки „Українські страви" народилась і виростала на Покутті. Походить із патріотичної родини Чайковських, що вчителювали в околиці Коломиї. Середню освіту закінчила у ліцеї СС Василіянок у Станиславові. Одружившись із о. Миколою Терлецьким, молоде подружжя жило спершу в Коломиї, потім у Підгайчиках, Винограді й Кобаках. Всюди молода жінка включалась у громадську роботу, а в 30-их роках очолювала Кружок Союзу Українок у Кутах впродовж 10 літ.

Ще з родинного дому авторка винесла добре знання домашнього господарства, а в тому окреме замилування до кулінарної справи. Як дружина священика вона удосконалила це вміння у власному господарстві. То ж коли повдовіла у 1939 р., стала продумувати над професійним використанням його. До того незабаром трапилась нагода. У 1941 р. відбула практику в цукорні у Станиславові і здала челядничий іспит. Деякий час провадила власну цукорню і внедовзі здала майстерський іспит у тому званні.

Маючи фаховий диплом із кулінарної ділянки, Зеновія Терлецька використала це також у громадській праці. В часі нашої великої мандрівки вона провадила в таборі в Німеччині господарську школу, а також дала численні господарські покази і курси. Це своє кулінарне знання використала також на новому поселенні, спершу в Канаді, а потім в ЗСА. Від 1961 р. давала свої дописи до господарської частини журналу „Наше Життя".

Зеновія Терлецька досконало зглибила українське ку-

ховарення. Як уроженка західніх земель, вона найкраще знає галицькі страви, але цікавиться також харчуванням в інших частинах України. Бажаючи допомогти українській жінці на новому поселенні, зладила цю куховарську книжку. Передає її українському жіноцтву з бажанням, щоб воно пізнало й використало це багате джерело радости і традиції, яким є українське харчування.

Л. Бурачинська

КУХОВАРСЬКИЙ СЛІВНИЧОК

У кожному виданні з куховарства треба мати на увазі не тільки приписи готування страв, але й їхні назви. У нас вони мають багато відмін, залежно від частини України, з якої походять, і займанщини, в якій вона перебувала. А нашим бажанням було — зробити цю книжку зрозумілою для кожної української господині.

Тому підготовляючи її, ми скористувались назвами, що увійшли до загальноукраїнської літературної мови. Є між ними й назви чужого походження, коли харчевий складник або страва прийшли до нас ззовні і засвоїлись у нашому харчуванні. Приписи цієї книжки походять здебільшого з Західної України, тим і подаємо в кожному приписі поруч літературної назви чи чужомовної назви, прийнятої в нашій мові, у дужках також її місцеву назву.

Для упорядкування наших куховарських назв, ужитих у цій книжці, ми використали різні українські куховарські видання та термінологічні й загальні слівники української мови.

Наталія Чапленко

1. Закуски і буфетове прийняття

Закуски часто надають особливого характеру усій гостині. Вони роблять гостину елеґантнішою, надають блиску та враження небуденности, святковости. Вони спроможні впровадити своїм фантазійним виглядом та смаком добрий настрій у гостей.

За теперішніх умовин життя закуски бувають не тільки вступом. Снідання, обіди чи вечері за столом дають тепер здебільшого при врочистих та родинних оказіях. Щораз то частіше улаштовуємо гостини у буфетовому стилі. У таких випадках крім закусок, що є вступом, є ще й такі, що становлять основні страви. Тож добираючи закуски, слід брати під увагу те, якого роду прийняття маємо намір влаштувати.

Також треба взяти до уваги те, чи закуску будуть їсти за столом, на тарілках виделками та ножами, чи має вона бути подана „раз на зуб", часто настоячки, до горілки тощо. В такому разі її треба приготувати так, щоб її легко було взяти. Якщо це канапка - перекусник, то не повинна вона бути надто велика, а її складники не повинні розлітатися. Інші дрібні закуски треба так укласти, щоб їх можна було зручно настромити на призначену до цього шпичку (зубочистку).

Прийняття у буфетовому стилі мають ту прикмету для господині, що здебільшого все приготоване на столі, а гості обслуговують себе самі. Це не означає, що господарі мають залишати їх самих, бо хоч часи обов'яз-

кового припрошування минули, то все ж таки не можна обійтися без деякої заохоти до їжі.

Буфетові гостини приємні теж і для гостей, бо вони можуть зміняти місця та партнерів розмови. У таких випадках, коли гість мусить відходити раніш, або ще гірше, спізниться, то він не викликує непотрібного замішання і може тільки виправдатись перед господарями.

У поданих тут приписах поділено закуски на холодні й гарячі. З-поміж цих останніх є такі, що їх можна теж подавати холодними і це зазначено при кожному приписі.

— — — — —

Наприкінці кілька практичних порад:

— Перекусники (канапки) не повинні довго стояти, бо обсихають, отже їх треба ладити коротко перед поданням.

— Смажені закуски чи салати можуть довше стояти, отже можна приготовити їх скоріш.

— Закуски з яєць і оселедців годяться до горілки.

— Закуски з риби або телятини годяться для осіб, що хворіють на шлунок.

— Пиріжки (паштетики) належать до гарячих закусок. Одначе їх можна спекти напередодні, а перед поданням пригріти в печі.



Перекусник (канапка) у формі торта, прибраний грибками й кусниками яець. По середині редьківця.

ЗАКУСКИ ХОЛОДНІ

ПЕРЕКУСНИКИ (КАНАПКИ)

М'ясні перекусники (канапки)

Перекусники бувають накладні, перекладні або вміщені в булці.

Накладні перекусники (канапки)

хліб пшеничний або житний
½ горнятка масла
пасти (гл. дальше)
3 варені яйця
2 помідори
1 маринований огірок або 2 корнішони
¼ ф шинки або бляшанка сардинок
4 скибки американського сира
кусник зеленого перцю (паприки)
кілька штук редьківці

Порізати хліб на малі прямокутні, квадратні чи овальні кусники пів інча завгрубшки. Шкуринку зняти. Мастити тоненько маслом або котроюсь масою. Зварені яйця (осібно білок і жовток) перетерти через ситко. Помідор, огірок, або корнішон, перець і редьку покроїти на кусники, сир на трикутнички, а шинку звинути у малі рульоники. Сардинки покроїти на кусники. На кожен кусник хліба накладати потрохи кожного складника, щоб творило гарну мозаїку.

На перекусниках, помащених маслом, можна накладати маси купками, а в них встромити кусник сира. На перекусниках, помащених масою — сир встромлюємо в купку жовтка.

ПАСТИ ДО КАНАПОК ТА ХЛІБА

На булки або хліб, покраяні як у попередньому приписі, можна замість окремих складників накладати пасти. Надаються вони теж як перекладка до пікантного торта, якого припис подаємо дальше. Можна їх подавати, як мастило до хліба.

Паста з бриндзі з сардинками

Бляшанка сардинок без костей
1 горнятко бриндзі або
½ ф вершкового сира (cream cheese)

Сардинки розтерти з бриндзею або сиром, додаючи олію з бляшанки.

Паста з бриндзі зі сметаною

1 горнятко бриндзі
½ горнятка сметани
солодка паприка

Бриндзю втерти зі сметаною на пухку масу, на кінці додати паприки до смаку.

Паста з оселедця

1 оселедець
2 зварені жовтки
½ горнятка масла

Оселедець виполокати, намочити на кільканадцять годин, зміняючи воду. Вийняти і добре витиснути з води, зняти шкірку, вибрати кости. Перемолоти на машинці разом зі звареними жовтками, додати масло і втерти на пухку масу. Можна вживати не тільки до канапок та хліба, але до картопляників та печеної картоплі.

Паста з м'яса (печені)

½ фунта печеного м'яса
2 варені яйця
1 ложка масла або ½ горнятка сметани
1 ложка приправу
1 ложка кропу або петрушки
сіль, перець до смаку

М'ясо перемолоти на машинці разом із твердо звареними яйцями. Змелену масу втерти з маслом або сметаною. Паста повинна бути досить густа. Додати солі і перцю до смаку, дрібно посіченого кропу.

Паста зі шинки

½ фунта шинки
2 варені яйця
2 ложки гірчиці (муштарди)
1 ложка масла
сіль, перець, можна додати кусник швайцарського сира

Зварені яйця перемолоти на машинці разом із шинкою. До змеленого додати масла, гірчиці, солі і перцю до смаку. Можна теж додати змеленого швайцарського сира. Якщо маса за густа — можна розрідити її, додаючи 2-3 ложки сметани. Якщо шинка сита — масла не додавати.

Перекусник (канапка) у довгій булці

2 малі довгі італійські булки
½ ф шинки
3 варені яйця
1 корнішон
4 платки гострого сира
1 ложка вершкового (сметанкового) сира (cream cheese)
1 ложка сметани
1 ложечка гірчиці (муштарди)
січена зелена цибулька
січена зелена петрушка

З булок вибрати м'якушку з обох кінців, стільки — скільки можна. Шинку, варені яйця, корнішон, сир, покроїти в малі кубики. Розтерти разом ложку вершкового сира, ложку сметани і ложечку гірчиці і додати до шинки і яєць. Вимішати все добре з січеною зеленою цибулею, посолити до смаку і напхати в приготовану булку. Напихати з обох сторін. Колн все повне, обвинути восковим папером і покласти в холод.

Перед поданням кроїти скибки пів цаля завгрубшки. Зверху для прикраси посипати зеленню петрушки або цибулі.

ЗАКУСКИ ДО ХЛІБА

Смажений свинячий мозок

1 мозок свиняч
1 ложка товщу
2 цибулі
сіль
перець до смаку

Мозок обмити, почистити з плівок і покроїти на кусники. Покласти на сковороду на гарячий товщ, додати дрібно січеної цибулі, посолити, поперчити і смажити. Часто мішати, щоб не припалилось. Коли цибуля вже м'яка, то мозок готовий. Подається прибраний зеленою петрушкою — до хліба.

Свіжа капуста з помідорами

1 головка свіжої білої капусти
4 цибулі
2 ложечки солі
перець
6 помідорів
¾ горнятка олії (оливи)
1 горнятко втисненої січеної зеленої петрушки
2-3 ложки помідорової гірчиці (кечапу)
1½ ложки оцту
1 ложка цукру

Звичайну білу капусту посікти, вложити до горшка, додати січену цибулю, сіль, перець. Помідори почищені і покроєні вимішати з тим і тушкувати на олії близько ½ години, аж капуста зм'якне. Мішати, щоб не припалилося. Коли вже все м'яке, головно капуста, додати зелену січену петрушку, нехай покипить 15 хвилин. На кінці додати помідорову гірчицю, оцет і ложку цукру. Коли ще раз з цими додатками закипить, відставити.

Ця капуста може стояти кілька днів. Подається холодну, як закуску до хліба. Хто любить гостріше, може додати оцту і цукру до смаку.

ЗАКУСКИ З ЯЄЦЬ

Яйця начинювані

5-6 твердо зварених яєць
1 січена смажена цибуля
1 ложка тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
сіль, перець
1 ложка зеленої посіченої цибулі

Зварені яйця, коли прохолонуть, обібрати з лушпинки, покроїти вздовж і вибрати жовток. Посікти й додати до того січену смажену цибулю і терті сухарики вимішані з вершками. Все разом добре вимішати, посолити, поперчити і начинювати тим білки. Притиснути, з верху посипати січеною зеленою цибулькою. Можна також додати січеної червоної солодкої паприки для прикраси.

Такі ж яйця з оливками

Якщо бажаємо гострішого смаку, слід додати до всіх складників ложечку гірчиці (муштарди). Половинки яєць обсмажити на товщі, а зверху на кожну покласти скибочку оливки.

Холодець із яєць і м'яса

1 фунт меленої свинини, телятини або мішаного м'яса
1 січена смажена цибуля
1 суха булка
1 ложечка солі
перець до смаку
2 сирі яйця
6 варених яєць
1 ложка борошна (муки)
4 ложки тертих сухариків
4 ложки товщу
1 фунт яловичини (волового м'яса) з кісткою
закришка (петрушка, морква, салерє)
1 пачка желятини
3 горнятка води

Вимішати м'ясо зі смаженою цибулею. Булку намочити в холодній воді, зняти шкуринку, витиснути, дода-

ти до м'яса, посолити і поперчити до смаку. Додати одне сире яйце і добре вимісити. Почистити варені яйця і обгорнути їх приготованою масою на палець завгрубшки, обкачати в борошні, сирім яйці й тертих сухариках. Обсмажити на товщі з усіх боків. Коли вистигнуть, покраяти вздовж на половинки й уложити в два або три ряди на полумиску, прибравши кружальцями моркви й зеленою петрушкою.

Яловичину з кісткою приставити з закришкою, залляти 2 горнятками води. Варити одну годину, доливаючи води, щоб м'ясо було прикрите. Коли вже м'яке, перецідити. Желятину розмішати в горнятку теплої юшки і вляти до всієї рідини. Посолити до смаку. Коли вистигне, залляти яйця, приготовані на полумиску. Покласти до холодільника і вживати на другий день.

ЗАКУСКИ З ОСЕЛЕДЦІВ

Мариновані оселедці з гірчицею

2 оселедці (смальцеві)
2 великі цибулини
½ горнятка води
½ горнятка оцту
перець
лавровий листок
½ ложечки цукру
2-3 ложки олії (оливи)
½ ложечки гірчиці (муштарди)

Оселедці намочити в холодній воді на 12 годин, двічі змінюючи воду. Зняти шкірку, вийняти кости і покраяти на кусники. Цибулю покраяти на кружальця. Заварити маринаду, себто воду, оцет із перцем і лавровим листком і додати цукру. Залляти кип'ячою маринадою покраяну цибулю і накрити. Нехай так стоїть, аж вистигне. Кусники оселедців уложити верствами у слоїку, перекладаючи холодною цибулею. Олію втерти з гірчицею, доливаючи потрохи маринади. Тією підливою залляти оселедці з цибулею на один день. Тоді готове до вжитку.

Мариновані оселедці зі сметаною або помідорами

2 оселедці (смальцеві) з молочком
½ горнятка оцту
½ горнятка води
спеції (звичайний перець, 2-3 гвоздики, запашний перець)
2 цибулі
1 ложка олії (оливи)
½ ложечки гірчиці (муштарди)
½ ложечки цукру
2 ложки сметани або 3 ложки помідорової підливи чи 1 ложка помідорової пасти

Оселедці і маринаду приготовити, як у попередньому приписі. З молочка, вийнятого з оселедців, після вимочення, зняти плівку, покроїти, втерти з олією, гірчицею і цукром. Додати сметану і ще трохи терти. На кінці маринаду разом вимішати і залляти оселедці в слоїку, переславши їх холодною цибулею.

Салата з оселедців

1 оселедець (смальцевий)
1 велика цибуля
2 ложки олії (оливи)
1 суха булка
4 твердо зварені яйця
1 ложка січеної зеленої цибулі
кусник червоної солодкої паприки

Оселедець намочити на 5-6 годин, змінюючи воду 2-3 рази, щоб не був надто солоний. Зняти з нього шкірку і вибрати кости. Змолоти на м'ясорубці. Цибулю дрібно посікти і всмажити на ясний кольор. Булку намочити в зимній воді і витиснути, обібравши шкірку. Все разом добре вимішати, уложити в салатниці у формі стіжка. Яйця обібрати з лушпинки і покроїти їх на чвертки або кружальця. Прибрати ними салату, посипати січеною зеленою цибулькою і січеною червоною паприкою.

ЗАКУСКИ З РИБ

Холодець із риби

5-6 фунтів коропа
5-6 цибуль
закришка (петрушка, морква, салера)
6-8 горняток води
1 ложечка солі
спеції (перець, лавровий листок)
1 цитрина
1 пачечка желятини

Рибу гарно почистити, відтяти голову і хвіст. Заварити закришку і цибулю в воді зі сіллю і спеціями, а коли все майже зварене, додати голову і хвіст та поварити 20-25 хвилин вважаючи, щоб вони не розварились. Перед процідженням голову і хвіст вибрати обережно, щоб не покришити і покласти на полумисок. Тулуб риби покласти в подовгувату посудину і залляти кип'ячим виваром. Поварити 20 хвилин на один, а 20 хвилин на другий бік. Коли вже тулуб риби готовий, прохолодити, покласти на полумисок, прикласти голову і хвіст, щоб риба була ціла і прибрати її кружальцями вареної моркви і скибками цитрини. Розробити в горнятку желятину в літеплій рідині, а потім домішати до вивару. Залляти цим рибу на полумиску. Для смаку можна додати перед тим до вивару трошки цукру і цитринового соку.

Риба на жидівський спосіб

5-6 фунтів щупака або коропа
6 цибулин
1 ложка олії (оливи)
1 суха булка (без шкуринки)
1 яйце
1 ложечка солі
дрібка перцю
закришка (петрушка, морква, салера)
спеції (кілька зерен цілого перцю, лавровий листок)
1 пачечка желятини

Стягнути шкіру з риби і м'ясо змолоти. Додати до нього всмажену на олії одну цибулю й другу сиру, втер-

ту на терці, потім намочену у воді і видушену булку, одне яйце, ½ ложечки солі і трохи меленого перцю. Це все добре вимісити, зробити з маси два подовгуваті валочки, приложити половинки знятої з риби шкіри на верх кожного валочка, добре приплескати і обвинути цілий валок зі шкірою восковим папером. Кості (голова, хвіст) зварити з городиною з 4 великими цибулинами, додавши ½ ложечки солі, кілька зерен звичайного перцю і лавровий листок. Завинену рибу покласти до відповідної подовгуватої посудини і залляти процідженим кип'ячим виваром. Нехай покипить 25 хвилин на один, а 25 хвилин на другий бік. Якщо валок грубий, то треба варити около 30 хвилин на кожен бік. Коли вже все готове, виложити рибу на полумисок, обережно зняти папір і лишити нехай простигне. Голову і хвіст риби обережно перетяти по половині, щоб можна приложити до кожного валочка. Прибрати кусниками вареної моркви і зеленню петрушки та залляти юшкою з додатком желятини. Так зробити і з другою половиною риби. Спосіб приготування желятини поданий при попередньому приписі. Рибу поставити в холодне місце.

На другий день подається як холодну закуску.

Риба в помідоровій підливі

4 фунти риби, найкраще корона
2 цибулини
4 ложки олії (оливи)
1 горнятко води
4 великі помідори або 2 ложки помідорової пасти
сіль

Рибу почистити і перекроїти на дві частини вздовж хребта. Відтяти голову і хвіст. Вибрати хребет і великі кости. Перекроїти ще впоперек і посолити. Покришити цибулю. Покласти на сковороду рибу і цибулю, полляти олією і горнятком води, накрити і поставити, нехай тушкується на легкому вогні. Порушувати час від часу сковородою, і коли треба, підливати потрохи води. Тушкувати 25 хвилин на одну сторону, потім обернути уважно лопаткою на другу сторону і знов тушкувати 25 хвилин.

Коли вже м'яке, відставити, нехай прохолоне. Вибрати рибу на полумисок. Підливу перетерти через ситко, додати до неї переварені і перетерті помідори або помідорову пасту. Поставити нехай закипить і досмакувати, це значить посолити, коли потрібно, поцукрувати і додати трохи води. Коли прохолоне, залляти тим рибу на полумиску. Подається холодне.

ХОЛОДЦІ З М'ЯСА

Холодець із свинячих ніжок

2 свинячі ніжки
6 горняток води
1 фунт м'яса (телятина або свинина)
1 ложечка солі
перець
закришка (петрушка, салера, морква, цибуля)
1-2 зубки часнику
1 пачечка желятини

Свинячі ніжки порубати на частини. Покласти в ринку, залляти холодною водою, а коли закипить, відвар зараз злити. Залляти ніжки вдруге водою, додавши м'ясо, сіль, перець, закришку, часник. Вода повинна це прикрити. Поставити варити на легкому вогні около півтори години. Не доливати води. На кінець повинно бути стільки вивару, щоб накрив м'ясо. Готові кусники ніжок уложити в салатниці, прибрати зеленню і кружальцями вареної моркви. Вивар перецідити, додати розпущену в горнятку вивару желятину і залляти ним салатницю, нехай застигне.

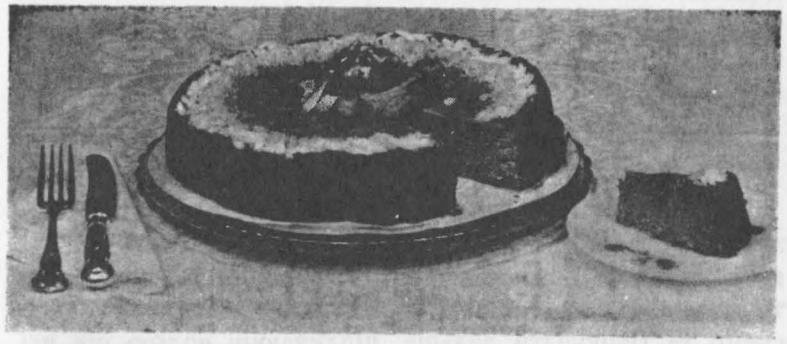
Подавати на другий день. До цього подати цитрину або оцет.

Холодець із індика, курки, каплуна

5-7 фунтів м'яса разом із кістями
8 горняток води
закришка (петрушка, салера, морква)
1½ ложечки солі
перець
цибуля
2-3 зубки часнику
2 твердо зварені яйця
1 пачечка желятини

М'ясо залляти водою, щоб його накрила. У половині варення додати закришку, сіль, перець, цибулю і 2-3 зубці часнику. Варити на легкому вогні (около 2½ години, залежно від якости м'яса). Коли вже зварене, вийняти м'ясо, відділити від костей, гарно покроїти, уложити на полумиску, прибрати вареними яйцями, морквою, зеленню і залляти процідженим вивaром, в якім розпущено 1 пачку желятини. Надається до вжитку на другий день. До цього подати цитрину або оцет.

ПАШТЕТИ



Паштет, прибраний грибками. Довкруги обведений тертим білком і жовтком.

Паштет із мішаного м'яса

2 фунти телятини
2 фунти свинини, трохи товстої
1 фунт курячих грудинок
4 цибулі
1 ложка солі
спеції: перець, лавровий листок
½ фунта телячої печінки
3 сухі булки
4 яйця
½ фунта сала (солонини)
1 ложка товщу
1 ложка тертих сухариків
кілька платків бекону

М'ясо покроїти на кусники, додати січену цибулю, перець, сіль, лавровий листок, підляти трохи водою і тушкувати аж зм'якне (1 і пів год.). Прикінці додати ¼ фунта (половину) печінки, нехай трохи приваріться. Коли вже все м'яке, змолоти 2-3 рази, додавши решту сирої печінки (¼ фунта) і три булки, намочені у воді й витиснені, без шкуринок. Це все разом ще раз змолоти, додати сирі яйця і добре вимісити. Можна додати накінець вареного, покраяного в кубики сала. Ринку добре вимастити товщем та висипати тертими сухариками, а дно вистелити беконом. Всунути до гарячої печі на 300-350 ступнів. Пекти около одну годину.

Паштет із дичини

4 фунти м'яса з дичини (заяць, серна, цап, дик)
сіль
3 ложки товщу
1 фунт товстої свинини
4 цибулі
спеції: лавровий листок, кілька зерен перцю
½ фунта телячої печінки
3 сухі булки
4 яйця
1 ложка солі
перець
½ фунта бекону
¼ фунта сала (солонини)

М'ясо потовкти, покроїти на кусники, посолити і нехай постоїть 2 години. Тоді покласти на кухню тушкувати, додавши 3 ложки товщу і трохи води. Після 2 годин тушкування додати покроєну свинину, січену цибулю і спеції та тушкувати дальше, підливаючи водою ще дві години (разом час тушкування — 4 години). Прикінці додати ¼ ф телячої печінки, нехай трохи приваріться. Потім змолоти все з додатком ¼ ф сирої телячої печінки,

булок (намочених і витиснених із води, без шкуринки), яець, солі і перцю до смаку. Все це добре вимісити. Ринку виложити беконом, вложити масу і пекти на 300-350 ст. одну годину. Можна до маси додати зварене сало, покраяне в кістку.

ЗАКУСКИ З М'ЯСА

Теляча шинка маринована

1 чвертка телятини (15 фунтів)
¾ фунта солі
1 ложка цукру
кілька зубків часнику
спеції: 1 ложечка товченої солі-трн, 1 ложечка коленлри, 2-3 лаврові листки, по кілька зерен звичайного й запашного перцю
½ фунта бекону

Вибрати з шинки велику кістку, меншу залишити. Шинку натерти салітрою, цукром, колендрою і товченим часником із сіллю. Решта спецій заварити з водою і сіллю. Коли вистигне, залляти рідиною шинку, щоб накрила. Залишити на 6-8 днів, обертаючи і поливаючи маринадою щодва дні. Накінці вийняти, гарно обмити і на 4-5 годин намочити в холодній воді, щоб витягнути сіль. Потім вложити до посудини, обложивши беконом, залляти водою до половини і накрити покришкою. Пекти 3-4 години на 380 ст. (півтори години на один бік, а півтори на другий), поливаючи соком з-під шинки. Вибрати і подавати, як шинку.

Телятина наче риба

4-5 фунтів телятини
2 цибулі
1 ложка олії (оливи)
½ ложечки солі
трошки перцю
1 суха булка без шкуринки
1 яйце
4-5 фунтів телячих костей
2 літри води
закришка (морква, петрушка, салера, 3 цибулі)
½ ложечки солі
1 лавровий листок
1 пачечка желятини
1 цитрина

М'ясо змолоти, додати одну смажену цибулю й одну сиру, втерту на терці, солі й перцю до смаку, булочку

без шкуринки, намочену у воді і витиснену, одне яйце. Добре все вимісити, поділити на дві частини і виробити два валочки у формі риби. Обвинути у восковий папір і покласти до подовгуватої посудини.

Кості з закришкою варити півтори години з сіллю, перцем і лавровим листком. Процідженим кип'ячим відваром залляти м'ясо-рибу. Варити 30 хвилин на один бік (час рахувати від хвилини кипіння), обернути відповідною лопаткою і варити 30 хвилин на другий бік. Коли простигне, зняти папір і виложити на полумисок. Гарно прибрати скибками цитрини, кружальцями вареної моркви і залляти відваром, в якому передтим розпустити пачечку желятини. (Пачечка желятини вистачає на літру юшки). Покласти в холодне місце, щоб стужавіло.

ЗАКУСКИ З СИРА

Сир із редьківцею

½ фунта фармерського сира
1 горнятко сметани
сіль
5-6 молодих цибулин разом із зеленим билом
5-6 червоних редьківець
трохи червоної меленої солодкої паприки
листки зеленої салати

Сир добре втерти зі сметаною і посолити. Цибулю дрібно покришити разом із зеленим билом. Редьківцю потерти на грубій терці. Це все добре вимішати, посолити, додати трошки спорошкованої солодкої паприки. Укладати на полумиску на листках зеленої салати, щоб можна було легко взяти.

Для прикраси можна на полумиску уложити довкруги червону редьківцю, викроєну як рожу.

В інших розділах цієї книжки знаходяться такі закуски:

Салата: Салата з кабачків
Салата з баклажанів
Салата з перцю (паприки)

ПЕЧИВО

Солоні пальчики з кмином

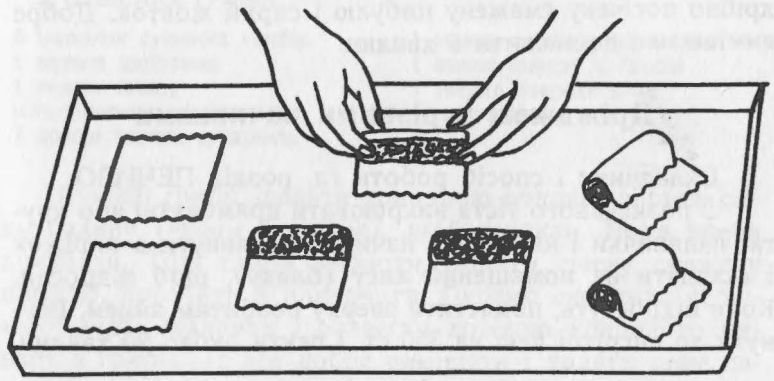
2 горнятка борошна (муки)
½ горнятка масла
1 ложка сметани
1½ унції дріжджів (2 кісточки)
3 жовтки
1 ложка цукру
½ ложечки солі
1 яйце
1½ ложки кмину

Масло розтерти з борошном. Сметану розтерти з дріжджами, замісити борошно на стільниці, додаючи жовтки, сметану, цукор і сіль. Лишити на годину у кімнатній температурі, щоб підросло.

Тоді виложити на стільницю і виробити валочки завгрубшки вказівного пальця. Помастити розбитим яйцем і посипати кмином, вимішаним із сіллю. Укладати на вимащений лист (бляху) і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на 15 - 20 хвилин.

ЗАКУСКИ ГАРЯЧІ

Пиріжки (паштетики)



ПИРІЖКИ (ПАШТЕТИКИ)
На прямокутнпки з тіста накладати начинку з одного краю. Потім звиватн тісто доволі тісно, щоб постали подовгуваті пиріжки.

З півлисткованого тіста з начинкою з мозку

ТІСТО:

1 горнятко масла
2¼ горнятка борошна (муки)
1 ложка сметани
сік із пів цитрини
½ яйця
¼ ложечки солі

Замісити тісто (гл. відділ ПЕЧИВО) і розкачати. Викроювати палянички завбільшки, як на вареники. Половину лишити цілими, а в половині викроїти в середині невелике кружальце. Всі три частини виложити на вимащений лист (бляху) і пекти в вигрітій печі на 350 ст. 10 хвилин. Спечені переложити начинкою з мозку, а саме — цілі кружальця помастити тоненько начинкою, наложити на те кружальце з вирізаною серединою і наложити в дірку теплої начинки. Зверху прикрити маленьким кружальцем і подавати.

НАЧИНКА З МОЗКУ:

1 телячий мозок
1 літра води
1 ложка оцту
¼ ложечки солі
1 цибуля
1 ложка товщу
1 жовток

Мозок зварити в солоній воді з оцтом (около пів год.). Тоді почистити з плівки і жилок, посікти, додати дрібно посічену смажену цибулю і сирий жовток. Добре вимішати і посмажити 5 хвилин.

Дріжджеві з різними начинками

Складники і спосіб роботи гл. розділ ПЕЧИВО.

З розкачаного тіста викроювати прямокутні або круглі палянички і накладати начинкою. Звинути в пиріжок і складати на помащений лист (бляху), щоб підросли. Коли підростуть, помастити зверху розбитим яйцем. Всунути до вигрітої печі на 350 ст. і пекти около 20 хвилин.

Начинки

З М'ЯСА

1 ф мішаного тушкованого м'яса (пів телятини, пів свинини)
2 дрібно січені смажені цибулі
1 яйце
ложечка тертих сухариків
1 ложечка солі
перцю до смаку

Втушковане м'ясо двічі змолоти на м'ясорубці. Вимішати його зі смаженою цибулею, сирим яйцем і тертими сухариками, посолити й поперчити. Все добре вимісити. Коли простигне, накладати на квадратики з тіста.

З СОЛОДКОЇ КАПУСТИ

1 середня головка капусти (2 ф)
2 великі цибулини
1 ложечка солі
трохи перцю
3 ложки товщу
2 твердо зварені яйця

Капусту зварити (ок. 15 хвилин), витиснути воду, змолоти або посікти в мисці. Вимішати зі смаженою цибулею, сіллю й перцем. Додати товщу і висмажити капусту (около пів год.), мішаючи, щоб не пригоріла. Накінець додати посічені яйця і вимішати. Коли простигне, накладати на квадратики з тіста.

З СУШЕНИХ ГРИБІВ

6 шапочок сушених грибів
1 велика цибулина
1 ложка товщу
сіль і перець
1 ложка тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
1 ложка вивару з грибів
1 твердо зварене яйце
1 сире яйце

Сушені гриби залляти холодною водою і варити одну годину (часом і довше), щоб зм'якли. Води треба доливати. Тоді гриби змолоти, додати січену смажену цибулю, посолити й поперчити. Окремо скропити вершками терті сухарики і розвести ложкою холодного вивару з грибів. Те все добре вимішати і додати одне сире, а друге зварене й посічене яйце. Знов вимішати і цю начинку накладати на квадратики з тіста.

Півкрихкі пиріжки

Складники і спосіб роботи гл. розділ ПЕЧИВО.

Дальше поступати, як у попередньому приписі. Час печення — 15 хвилин.

Крокети в налисниках

ТІСТО:

3 яйця
½ горнятка молока або води
ДО ВИРОБУ:
кусник сала (несоленої солонини)
2 ложки борошна
сіль
¼ горнятка борошна (муки)
1 яйце
2 ложки тертих сухариків

Зладити тісто (гл. відділ СТРАВИ З БОРОШНА) і смажити на сковороді тоненькі налисники. Вважати, щоб не були великі. Коли вистигнуть, мастити начинкою і складати немов коверту. Обкачати в борошні, розбитому яйці і тертих сухариках і смажити на товщі з обох боків. До того найкраще годиться начинка з капусти або грибів.

РІЗНІ

Смажені сардинки

1 пачка сардинок без шкірки й костей
1 велика цибуля
2 ложки олії (оливи)
дрібка солі
1 сире яйце

Сардинки дрібно вилками подушити. Цибулю посікти і всмажити на олії, додаючи трохи води, щоб зберігся ясний колір. Коли цибуля зм'якне, додати посічені сардинки, посолити і ще трохи смажити (3-5 хвилин). Тоді влити туди розбите яйце, скоро вимішати з сардинками і відставити з вогню.

Подається з хлібом або печеною картоплею.

Печінка теляча або куряча, смажена

½ фунта печінки
4 ложки молока
1 цибуля
1 ложка товщу
дрібка солі й перцю

Печінку покроїти у скибки (курячу цілу) і намочити в молоці на дві години. Цибулю посікти і підсмажити на товщі на ясний колір. Потім вкинути на неї печінку і ще трохи посмажити з цибулею, обертаючи. Коли вже не виходить кров, посолити, поперчити і подавати зі смаженою цибулею.

Валочки з решток м'яса

Залишки печеної яловичини, телятини, курятини
2-3 цибулі
4 ложки товщу
дрібка солі й перцю
2 сирі яйця
ложечка тертих сухариків
1 ложка борошна (муки)

М'ясо змолоти на м'ясорубці, додати посічену і ясно всмажену цибулю, посолити й поперчити. Додати сирі яйця і терті сухарики, добре вимісити, зробити валочки, обкачати в борошні і смажити на гарячому товщі.

Подається з помідоровою підливою, як гарячу закуску до горілки.

Печериці начинювані і смажені

40 шапочок печериць
2 цибулі
5 ложок товщу
дрібка солі
2 яйця
2 ложечки тертих сухариків (одна до начинки, а друга до смаження)
1 ложка борошна (муки)

Половину шапочок вкинути на окріп і варити 20 хвилин, щоб зм'якли. Тоді уложити їх на стільничці, щоб простигли і не поломилися. Потім приготувати начинку, а саме — дрібно посікти другу частину печериць, додати січеної цибулі і смажити на товщі, мішаючи, аж зм'якнуть. Коли готове, додати дрібку солі до смаку, одне

яйце і ложечку тертих сухариків, щоб начинка трималася. Наповнити нею шапочки обварених печериць. Потім кожну з них обсипати борошном, намочити в розбитому яйці і в тертих сухариках. Класти на гарячий товщ і смажити з обох боків, як крокети.

Подавати, як окрему закуску або прибрати тим печеню.

СТРАВИ

Бігос мисливський

3 фунти квасної капусти
6 цибуль
6-8 ложок товщу
1 фунт телятини
1 фунт свинини
1 ложка борошна (муки)
1 ложечка солі
спеції (лавровий листок і перцю до смаку)
1 фунт ковбаси

Капусту раз сполокати, додати покришену цибулю і 4-5 ложок товщу, підолляти води і тушкувати одну годину. Окремо покроїти телятину і свинину на кусники, посолити, розігріти в ринці товщ і тушкувати одну годину аж зм'якне, підливаючи потрохи водою. Тоді зладити ясну засмажку з ложки товщу і ложки борошна і заправити тим м'ясо. Додати спеції (лавровий листок, перець) і нехай разом покипить 15 хвилин. Вкінці вкинути ковбасу без шкірки, покраяну на кусники, щоб раз заварилось. Вимішати так приправлене м'ясо з готовою капустою.

Подавати, як гарячу закуску з хлібом.

Флячки гарячі

3 фунти чистих флячків
2-3 фунти яловичини (волового м'яса з кісткою)
закришка (морква, петрушка, салера, цибуля)
спеції (лавровий листок, перець)
1 ложечка січеної зеленої петрушки
1 ложка товщу
1 ложка борошна (муки)
½ фунта сира - пармезану

Флячки покласти варити і по 5 хвилинах кипіння зляти з них воду. Повторити це чотири рази. Окремо зварити відвар із яловичини і залляти ним флячки. Додати закришку і варити на легкому вогні 2-3 години, аж флячки зм'якнуть. Підливати відваром, прикінці додати спеції (лавровий листок, перець). Флячки покроїти в пасочки, а закришку в кубики. Додати січеної зеленої петрушки. Накінець зробити ясну засмажку з ложки масла і ложки борошна, заправити тим флячки. Нехай усе разом покипить ще 20 хвилин. Можна додати трохи звареної яловичини, покраяної в пасочки. Викладаючи на полумисок, посипати зверху сиром-пармезаном.

В інших розділах цієї книжки знаходяться такі буфетові страви:

Риби: Риба тушкована

М'ясиво: Печена свиняча похребтина (полядвиця)
Свиняча поребрина смажена



2. Борщі і юшки

Українська традиція не признає обіду без юшки чи борщу. Навпаки, вона признає навіть юшку або борщ із його поживними якостями, як можливо одну страву на обід чи вечерю цілої родини.

Борщ чи юшка є — оскільки не попереджує їх закуска — першою стравою і їх добір і спосіб подання залежний від дальшого стравопису. При буфетовому прийнятті гарячий борщ може бути єдиною гарячою стравою серед холодних закусок.

З огляду на спосіб приправи ділимо юшки на:

чисті — незагущені приправою чи додатками

приправлені або **загущені** засмажкою або сметаною з додатком каш, затирок тощо.

Юшки чисті подаємо в чашках. Після варення їх проціджуємо, щоб виловити рештки шуму чи інших дрібних частинок. Якщо вони дуже товсті, то їх треба вихолодити, а товщ, що збереться на поверхні, зняти. Чисті юшки треба довго варити на легкому вогні, щоб усі смакові й поживні складники увійшли до вивару.

Залежно від вивару, на якому юшка є приладжена, ділимо їх на безм'ясні і м'ясні. Безм'ясні приладжені з городини, грибів, садовини або молока, а м'ясні з м'яса, костей і городини, а також риби.

Юшка отримує свою назву від головного складника, що надає їй смаку. В українському харчуванні велику ролю відграє борщ і тому подаємо кілька приписів на нього.

Борщів є чимала кількість в Україні, залежно від околиці, в якій він вариться. В головному це є юшка з кваскуватим смаком із городини, з перевагою буряка і капусти. Вона приладжена на виварі з м'яса, а в часі посту на грибах. Бувають також борщі, варені на смаку з риби. Улюбленим додатком є також вуджене м'ясо. Справжній

борщ повинен брати свій кваскуватий смак із квасу, приготованого передусім із буряків. В деяких околицях України квас приготовляють із жита.

Добір юшки залежить від стравопису. Коли дальші страви легкі, тоді підправлена юшка чи борщ добра, бо не тільки смакує, але й насичує. Коли ж дальші страви поживні, тоді чиста юшка чи борщ додасть апетиту, не насичуючи надмірно.

Буряковий квас

15 буряків середньої величини
5 літровий слій
кусник житнього хліба
6 горняток води

Буряки почистити, перекроїти на половинки або чвертки. Додати кусник разового хліба і вложити це все до слоя. Переварити воду та літеплою залити буряки в слоїку. Обв'язати отвір прозорим рідким полотенцем та поставити в теплому, але не гарячому місці на 5-6 днів.

Таким квасом можна заквашувати борщ, але з ним повинен ще коротко покипіти, бо йнакше чути сирий квас у борщі. Готовий квас можна переховувати у холодильнику.

Коли бурякового квасу немає, тоді заквашуємо помідорами, цитриновим соком або оцтом.

Галицький борщ

5-6 великих буряків
1 фунт м'яса (яловичина або свинина)
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
сіль
перець
2-3 зубки часнику
¼ головки кучерявої капусти
1 зварений грибок
½ горнятка помідорового соку
квас (буряковий, цитриновий або оцет)
1 горнятко сметани

Буряки покроїти на половинки і варити годину аж зм'якнуть. Окремо приставити м'ясо з сіллю, перцем і часником, а за пів години додати до нього закришку. Наприкінці, коли м'ясо вже майже м'яке, вкинути капусту, що повинна кипіти 5 хвилин. Коли буряки готові, відці-

дити їх, а 2-3 потерти на грубій терці і вкинути до бурякового відвару, додаючи покраяний зварений грибок і пів покраяної вареної моркви. Влити проціджений відвар із м'яса і закришки, додати капусту, покраяну на частинки і кусник м'яса, покраяний у смужки. Влити помідоровий сік і трохи квасу. Можна досмакувати дрібкою цукру й солі. Поварити ще разом 5 хвилин. На кінці можна заправити сметаною або ясною засмажкою з масла й борошна.

Борщ весняний

В'язанка молодих бурячків із листям
6 горняток води
1 фунт м'яса (яловичина або свинина)
сіль
перець
2-3 зубки часнику
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
½ горнятка помідорового соку
квас (буряковий, цитриновий сік або оцет)
1 горнятко сметани
зелений кріп

Бурячки почистити, покроїти з листям і залляти зимною водою. Варити пів години. Окремо приставити м'ясо з часником, сіллю й перцем до смаку. Коли повариться пів години, тоді додати закришку. Коли бурячки і м'ясо вже зварені, тоді процідити відвар із м'яса до бурячків і долляти помідоровий сік. Зварене м'ясо покроїти на кришеники і вкинути до борщу. Заквасити квасом, цитриновим соком або оцтом і з тим варити ще 5 хвилин. Заправити сметаною. На кінці додати трохи січеного зеленого кропу.

Подавати з молодою картоплею, посипаною січеною зеленню.

Борщ у чашках чистий

5-6 буряків
1 фунт свинячої поребрини або іншого м'яса
2 гриби
кусник капусти
3-4 зубки часнику
солі й перцю до смаку
лавровий листок
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
½ горнятка помідорового соку
квас або цитриновий сік
цукор
1 ложка товщу
1 ложка борошна (муки)

Буряки почистити, покроїти на чвертки, додати м'ясо, часник, гриби, солі й перцю до смаку, лавровий листок і приставити, щоб варилось. Коли повариться пів години, вкинути закришку і варити дальше. Коли вже м'ясо м'яке, тоді все перецідити, додати помідорового соку, квасу до смаку і трохи цукру. Заправити ясною засмажкою з товщу й борошна. Разом нехай ще покипить 5 хвилин.

Якщо борщ не червоний, тоді потерти на дрібній терці 2-3 сирі буряки і перецідити борщ через них. Повинен ще раз закипіти. Борщ дістане тоді гарний червоний колір.

Такий борщ подаємо в чашках на прийняттях, а теж на Великодні свята.

Свят-Вечірній борщ

5-6 буряків
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
6 горняток води
5-6 сушених грибів
½ горнятка помідорового соку
квас (буряковий або цитриновий сік)
1 ложка товщу
1 ложка борошна (муки)
сіль
цукор

Буряки почистити і покроїти на чвертки. Додати закришку, залляти водою і варити аж буряки зм'якнуть. Окремо варити сушені грибки одну годину. Процідити відвар із буряків і закришки, влити до нього відвар із грибів, помідоровий сік і квас. Зладити засмажку з борошна й олії і заварити з борщем. Додати солі й цукру до смаку і ще раз заварити.

Вушка гл. Додатки до юшок.

ЮШКИ З М'ЯСА

Росіл (бульйон) з яловичини (волового м'яса)

2 і пів фунта м'яса з крихкою кісткою
6 горняток води
1 ложечка солі
2 зернятка чорного перцю
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля, пора, пів калярепи, кусник кучерявої капусти)
1 ложечка січеної зеленої петрушки

М'ясо і кості сполокати, залляти холодною водою, посолити і приставити варити з перцем. Коли вже м'ясо майже м'яке, додати закришку без кучерявої капусти і доварити. Вкінці докинути й капусту і поварити ще 10 хвилин. Перецідити й досолити до смаку. Зняти товщ і вкинути дрібної січеної петрушки.

Росіл подавати з локшиною, тертим або литим тістом, галушками або рижом.

Найкращий росіл із яловичини або курятини. Може бути також із мішаного м'яса.

Юшка з курячих подрібок із рижом

1 фунт подрібок (крильця, шлунки)
½ ложечки солі
перець
1 грибок
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля, кусник кучерявої капусти і калярепи)
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)
2 горнятка вареного рижу

Подрібки залляти холодною водою з грибком, сіллю й перцем і варити около пів години. Тоді докинути закришку і варити аж зм'якнуть. Коли готове, перецідити. М'ясо і городину з відвару покроїти і вкинути до юшки. Заправити юшку сметаною, в якій розколочено трохи борошна. Нехай із тим покипить около 5 хвилин.

До того годиться сипко зварений риж, що його накладаємо до тарілок.

ЮШКИ З ГОРОДИНИ Й САДОВИНИ

Капусняк

2 фунти квашеної капусти
1 фунт свинини або іншого м'яса з кісткою
сіль
перець
лавровий листок
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
1 ложка товщу
1 ложка борошна (муки)

Капусту сполокати, залляти водою, щоб прикрила і варити одну годину. М'ясо покроїти на кусники, додати

солі, перцю, лавровий листок і приставити з водою. Коли повариться пів години, додати закришку. Варити дальше, аж м'ясо зм'якне. Тоді перецідити і до відвару вкинути капусту, покроєне на кусники м'ясо і моркву. Зладити засмажку з товщу й борошна і заправити тим капусняк.

Подавати до того картоплю, помащену вишкварками і посипану зеленою петрушкою.

Юшка з кваску

1 горнятко січеного кваску
1 ложка масла
4-5 горняток окропу
1 ложечка солі
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна
1 горнятко вареного рижу

Квасок обмити й дрібно посікти. Розтопити ложку масла в сковороді і засмажити квасок. Тоді вкинути його до горшка, влити окропу й посолити. Нехай повариться на легкому вогні около пів години. Тоді заправити сметаною, в якій розколочено трохи борошна. Заправлену юшку ще поварити 5 хвилин. Виложити на тарілки сипко зварений риж і наливати в них юшку.

Юшка з квітної капусти

1 фунт м'яса з кісткою
½ ложечки солі
6 горняток водн
1 квітна капуста
закришка (морква, петрушка, салера, цибуля)
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)

М'ясо залляти водою, посолити і варити ¾ години. Тоді вкинути почищену закришку і варити дальше. Коли вже м'ясо м'яке, перецідити. Квітну капусту почистити і поділити на частинки. Спарити окропом, а потім варити у відварі з м'яса около 15 хвилин. Закришку з відвару покроїти і вкинути до юшки. Посолити до смаку. Зладити засмажку з масла й борошна й заправити тим юшку. Варити ще 5 хвилин. Можна додати м'ясо з відвару, покраяне в дрібні кусники.

Цю юшку можна варити без м'яса. Тоді заправити її сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Додати ложку сипко звареного рижу.

Юшка з городини

2 морквини
2 ложки зеленого горошку
пів квітної капусти
кусник кучерявої капусти
1 цибуля
1 ложка масла
1 ложечка борошна (муки)
6 горняток окропу
2 картоплини
1 ложка січеної зеленої петрушки
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна

Городину, окрім картоплі і січеної петрушки, покроїти на кубики, додати ложку масла, підолляти трошки водою і тушкувати, мішаючи, аж зм'якне. Коли вже готове, посипати зверху борошном і вимішати. До кип'ячої води вкинути тушковану городину, а також дві картоплини, покроєні на кубики та дрібно посічену петрушку. Нехай вариться, аж картопля буде готова. Можна заправити сметаною, в якій розколочено ложечку борошна.

Юшка шпараґова

2 фунти кісток з м'ясом
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
2-3 в'язки шпарагів
трохи солі
1 горнятко сметани або засмажка з масла й борошна (муки)

Кості з м'ясом залляти водою і варити пів години. Тоді додати закришку і варити, аж зм'якне. Перецідити. Шпараґи покроїти в кубики, відкинувши грубші кінці та відділивши головки. Залляти шпараґи водою, нехай раз закипить. Тоді відляти воду, а шпараґи вкинути до відвару з м'яса і варити 10-13 хвилин, а головки шпарагів вкинути наприкінці. Коли зм'якнуть, посолити і заправити сметаною, в якій розколочено ложечку борошна, або засмажкою.

Подається зі звичайними або м'ясними галушками, до яких можна вжити м'ясо з відвару.

Юшка картопляна звичайна

4-6 картоплини
кусник кучерявої капусти
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
½ ложечки солі
6 горняток води
трохи січеної зеленої петрушки і кропу
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

Картоплю покроїти в кістку і зварити разом із закришкою й капустою. Посолити. Коли зм'якне, додати січеної зеленої петрушки і кропу та заправити сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Варити ще 5 хвилин. Цю юшку можна варити на відварі з м'яса або пісну. Подібно можна цю юшку заправити засмажкою з масла й борошна, на якій засмажено одну січену цибулю.

Юшка картопляна перетирана

4-5 картоплини
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
½ ложечки солі
6 горняток води
кілька зерен чорного перцю
лавровий листок
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

Картоплю почистити, покроїти в кістку і зварити з закришкою. Посолити до смаку. Коли вже картопля готова, тоді вийняти з відвару закришку, а картоплю перетерти через ситко, поливаючи відваром. Закришку (моркву й петрушку) покроїти в кістку, додати кілька зерен перцю і кусник лаврового листка. Заправити сметаною, в якій розколочено трохи борошна. Варити ще 10 хвилин.

Юшка з кмину

2 фунти телячих костей із м'ясом
8 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
½ ложечки солі
2 ложки кмину
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)

Кості з м'ясом варити у воді пів години, а тоді посолити й додати почищену закришку. Коли м'ясо зм'якне,

перецідити. Окремо зварити у риночці кмин (около 15 хвилин) і перецідити. Зляти відвар із костей і кмину разом. Вкинути туди покроєну закришку та м'ясо. Зладити засмажку з масла й борошна і заправити цим юшку. Варити ще 5 хвилин.

До цього зладити литі галушки або засмажені грінки з булки.

Юшка з ягід або різної садовини

2-3 фунти різних ягід чи садовини (вишні, черешні, малини, яблука, сливи)
2 літри води
½ горнятка цукру
1 горнятко молока
1 горнятко вершків (сметанки)
1 ложка картопляного борошна (муки)

Ягоди чи садовину помити, обчистити й покроїти. Залити водою і варити, аж зм'якне. Перетерти через ситко, додати цукру і заварити, щоб цукор розпустився. Заправити молоком вимішаним з вершками, в якому добре розколочено картопляне борошно. Цю заправу треба перецідити через ситко. Помішати і поварити ще 10 хвилин. Покласти в холодне місце. Можна додати цитринового соку до смаку, або вкинути кусник ванілі.

Юшку з ягід або садовини подавати холодну в чашках, а до того солодке, сухе печиво або солодку булку. Можна її варити не тільки зі свіжих ягід чи садовини, але й із сушених або консервованих.

Юшка цитринова

1 горнятко сипко звареного рижу
1 фунт м'яса з кісткою
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
6 горняток води
½ ложечки солі
1 цитрина
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

Приставити посолене м'ясо з водою, а за пів години вкинути закришку. Коли м'ясо м'яке, тоді перецідити відвар, додати соку з однієї цитрини і заварити (около 5

хвилин). Потім заправити сметаною, в якій розколочено трохи борошна. Покроїти м'ясо у смужки, а закришку (моркву, петрушку) в кубики і вкинути до юшки. На тарілки наложити трохи вареного рижу і залляти юшкою.

ЮШКИ З КАШ, БОРОШНА ТА МОЛОШНІ

Крупник

1 горнятко ячмінних крупів (перлових)
6 горняток води
1 ложка масла
1 ложечка солі
4-5 сушених грибів
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)
січена зелена петрушка

Крупи сполокати холодною водою. Залляти водою, посолити, додати масла і поставити варити 2 год. на легкому вогні, аж крупи зм'якнуть і розклеяться. Доливати потрохи води, щоб не були густі. Окремо варити гриби з закришкою одну годину аж зм'якнуть. Коли все готове, тоді гриби перецідити, а вивар вляти до крупів. Досолити до смаку. Шапочки з грибів посікти і вкинути до юшки. Заправити сметаною, в якій розколочено борошно. Поварити все разом около 5 хвилин. Накінці додати трохи січеної зеленої петрушки.

Цю юшку можна варити також на костях. Це значить — варити кості з грибами, а перецідивши, додати вивар до крупів.

Юшка - клей

1 горнятко перлових крупів
6 горняток холодної води
½ ложечки солі
1 ложка масла

Крупи залляти холодною водою і варити з маслом 2-3 години на легкому вогні. Часто мішати й доливати води в міру потреби. Коли вже крупи зварились і розклеїлись, перетерти їх через ситко і посолити до смаку. Можна додати ще свіжого масла і подати, як юшку. Це дієтична страва й коли хворому не вільно їсти товщу, тоді його не додавати до варення.

Перлові (ячмінні) крупи є троякі — грубі, середні і дрібні. Грубі крупи слід на кілька годин намочити в воді.

Молошна юшка з краківських крупів

½ горнятка краківських крупів
1 яйце
½ літри молока
½ літри води
сіль

Крупи затерти яйцем і висушити, мішаючи в сковороді на легкому вогні. Коли вже трохи підсмажились, тоді всипати до кип'ячої води з молоком. Мішаючи, поварити ще 30-40 хвилин. Посолити, а можна теж поцукрувати до смаку. Подається, як молошну страву на обід або на вечерю.

Молошна юшка з литими галушками

Подібно ладиться ця юшка. Галушки (гл. ДОДАТКИ ДО ЮШОК) лити на кип'яче молоко з водою, щоб заварилось. Найкраще вживати до того горнятка з дзюбком і лити тонкою струєю. Варити около 5 хвилин.

ЮШКИ З РИБ

Юшка з риби

2-3 фунти свіжої риби (щупак, короп)
6 горняток води
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
1 яйце
1 січена смажена цибуля
1 ложечка тертих сухарників
½ ложечки солі
дрібка перцю
2 ложки борошна

Рибу з закришкою залляти холодною водою і варити пів години. Вважати, щоб риба не розварилась. Перецідити. Вибрати з риби кості, а м'ясо посікти на масу. Додати смажену цибулю, яйце і терті сухарики. Посолити і поперчити. З тієї маси зробити маленькі галушки (пульпети), викачати в борошні і кинути на кип'ячу юшку. Варити аж галушки спливуть на верх (ок. 20 хвилин).

ЮШКИ З ПИВА І ВИНА

Юшка з пива

3 жовтки
3 ложки цукру
1 літра пива
½ ліски ванілі
кілька кружалець цитрини

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Пиво влити до посудини, додати ванілі і поставити, щоб раз закипіло. Кип'ячим залляти втерті жовтки, вимішати, більше не варити і влити до чашок, в які покласти кружальця цитрини.

До того подається несолоні сухарики або бісквіти.

Юшка з вина

5 жовтків
5 ложок цукру
½ літри вина (легкого, столового)
спеції: кусник цинамону, 2-3 гвоздики
½ літри перевареної води

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Заварити вино із спеціями і водою. Кип'яче вино (спеції вийняти) вливати до втертих жовтків і дальше втирати у мішалі аж згусне до такої степені, як на юшку потрібно.

Подавати в чашках на великі гостини з бісквітами, цвібаком або сухими тістечками.



Додатки до юшок

ДОДАТКИ ДО ЮШОК З БОРОШНА І КРУПІВ

Французькі галушки

а) З пшеничних крупів або борошна

1 ложка масла
3 яйця
2 ложки пшеничних крупів (грисіку)
солі до смаку
1 ложечка борошна (муки)
¼ ложечки цитринової шкірки

Втерти масло, додаючи жовтки і сіль. Досипати пшеничні крупи, борошно і цитринову шкірку. Все добре вимішати і лишити, нехай годину постоїть. Тоді вбити шум із білків, легко вимішати з тістом і ложечкою класти на кип'ячу юшку, найкраще у широкій ринці. Варити около 15 хвилин. Спробувати, чи готові.

б) З борошна

1 ложка масла
3 яйця
1 горнятко борошна (муки)
солі до смаку

Втерти масло, додаючи жовтки і сіль. Дальше додавати потрохи борошна, втираючи, аж постане м'яке тісто. Вбити шум із білків і додавати постепенно, легко вимішати і класти ложечкою на кип'ячу юшку. Дальше поступати, як попередньо.

Грибок

а) З пшеничних крупів

2 яйця
2 ложки масла
солі до смаку
1 ложка пшеничних крупів

Утерти жовтки з однією ложкою масла, посолити, досипати крупів, вимішати і лишити, нехай постоїть пів години. Тоді вимішати з шумом із білків. Розігріти товщ у сковороді і влити туди гаряче тісто. Всунути до печі на 350 ст. на 10 хвилин. Коли зарум'яниться — грибок готовий. Покроїти на квадратики і подавати до юшок.

б) З борошна (муки)

2 яйця
2 ложки масла
солі до смаку
2 ложки борошна (муки)

Жовтки втерти з однією ложкою масла і сіллю. Потім, мішаючи, додавати борошно. Білки вбити на шум і легко вимішати з тістом. Розігріти масло на сковороді і на гаряче влити тісто. Всунути до печі на 350 ст. Коли зарум'яниться (приблизно 10 хвилин), перевернути на полумисок і покроїти на кубики.

Грінки з пшеничної булки

2 булки
1 ложка масла

Булки покроїти в кубики, покропити розтопленим маслом і засмажити на сковороді.

Подавати до прозорих або заправлених юшок.

Локшина (макарони)

½ горнятка борошна (муки)
1 яйце
солі до смаку

Замісити борошно з яйцем і сіллю без води. Розкачати тоненько. Лишити, нехай трохи просхне. Звинути і покроїти у тоненькі смужки. Вкинути на окріп і заварити. Коли готове — відцідити.

Терті галушки

1½ ложки борошна
1 яйце
солі до смаку

Замісити борошно з яйцем і сіллю на тверде тісто, потерти на грубій терці (терти в один бік) і підсушити. Коли підсохне, закинути на юшку або молоко і заварити.

Литі галушки

1 яйце
1 ложка борошна (муки)
солі до смаку

Яйце добре розбити, додаючи потрохи борошна і сіль. Що довше бити це тісто, то краще воно. Тісто повинно тягнутися тонкою струєю, тому слід його розробляти в горнятку з дзюбком. Коли юшка закипить у широкій посудині, лляти тісто згори струєю і легко мішати, щоб не збилося докупи. Зварене повинно нагадувати макарони.

ДОДАТКИ ДО ЮШОК ІЗ М'ЯСА І ГРИБІВ

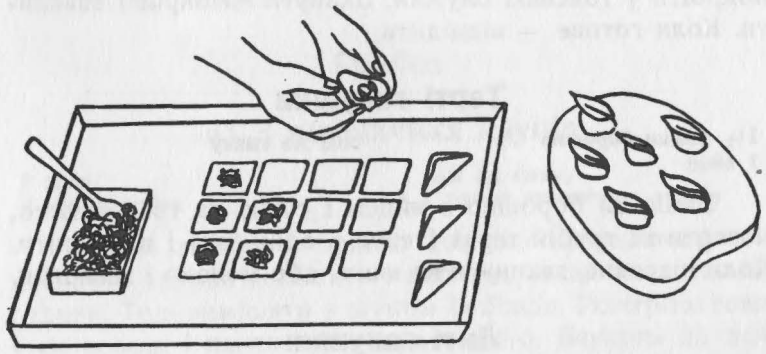
а) Грибова начинка до вушок

5-6 грибів (шапочки)
1 січена смажена цибуля
1 яйце
1 ложечка тертих сухариків

Тісто на вушка, гл. вареники.

Грибки зварити, відцідити і посікти або змолоти. Вимішати зі смаженою січеною цибулею, яйцем і тертими сухариками.

Тісто розкачати, покроїти в малі квадратики, накладати начинки і заліплювати. Щоб надати їм форму вушок, зліпити ще два ріжки докупи. Дальше поступати, як із варениками.



ВУШКА
На маленькі квадратики з тіста накладати начинку з грибів. Зліплювати їх неначе вареники, а потім два дальші кінці зліпити до купи.

б) М'ясна начинка до вушок

Замість грибів дати 3-4 ложки меленого, втушкованого м'яса. Дальше поступати, як із начинкою з грибів.

Галушки з м'яса (пульпети)

1 ложечка тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
½ фунта меленого м'яса (може бути курятина, яловичина, телятина, свинина)
1 січена смажена цибуля
1 яйце
сіль
перець
1 ложка борошна (муки)

Терті сухарики покропити вершками. Вимішати з меленим м'ясом і цибулею, додати яйце, сіль, перець і добре вимісити. Виробляти малі кульочки як лісковий оріх завбільшки. Викачати в борошні і кинути на кип'ячу юшку, щоб поварилося около 20 хвилин. М'ясо може бути варене або сире.

Галушки з грибів

Замість м'яса дати 4-5 грибів (шапочки), зварених і змелених. Спосіб роботи такий самий, як при галушках із м'яса.

Галушки з курячої печінки

2 яйця
1 ложка масла
1 куряча печінка
сіль до смаку
1 ложка борошна (муки)

Жовтки втерти з маслом. Печінку посікти, додати до жовтків і терти разом. Посолити. Постепенно додавати борошна. Вбити шум із білків, легко вимішати з масою і класти ложечкою на кип'ячий росіл. Варити їх у широкій ринці около 10 хвилин.

3. М'ясиво

Головним складником, що його м'ясо достачає людському організмові — це протеїни, білок та вітаміни групи Б. При тому білок у м'ясі є для людського організму легко стравний.

На відживну вартість м'яса вплив має спосіб годівлі тварин, призначуваних на заріз, а теж частина, з якої м'ясо походить, та спосіб його приготування.

М'ясо можна варити, пекти, смажити, тушкувати. Передусім треба пам'ятати про те, що якщо хочемо, щоб поживною була юшка чи вивар із м'яса, тоді мусимо класти м'ясо у холодну воду й варити на повільному вогні. Якщо хочемо всі поживні складники заховати в м'ясі, тоді кладемо м'ясо в окріп. Печене м'ясо задержує більше корисних складників, але ж дієтна віджива поручає варене, а не печене чи смажене м'ясо. В кожному разі м'ясо не повинно бути надто припечене, припалене чи присмажене. Новітня кухня поручає м'ясо печене без товщу, на рушті.

М'ясо є доброю поживою для всяких бактерій. Тому треба його дбайливо в холоді зберігати. Крім заморожування є ще домашні способи консервації м'яса в оцті, квасному молоці або заправі з олії й городини.

ЯЛОВИЧИНА (ВОЛОВЕ М'ЯСО)

Печеня з яловичини

2-3 ф яловичини (волового м'яса)
сіль
1 ложка оцту або цитринового соку
1 цибуля
3 ложки товщу
1 ложка борошна (муки)

М'ясо потовкти, посолити і покропити оцтом або соком із цитрини. Залишити на одну годину. На гарячому товщі обсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Додати покраяну в кружальця цибулю і підолляти водою. Накрити, дати до печі і пекти 2 години при 350 ст. Обернути раз або двічі, поливаючи соком з-під печені. Коли замало соку, додати ще води. При кінці печення посипати м'ясо борошном. Як підсмажиться, полляти соком, замішати і заварити, щоб утворилася підлива. Тоді м'ясо вийняти, покроїти на скибки і уложити на полумиску. Підливу перетерти через ситко і полляти нею м'ясо.

Подається з городиною і салатою.

Печеня з яловичини зі сметаною

Приладити печеню, як у попередньому приписі. Коли м'ясо вже м'яке, підолляти його сметаною, в якій розколочено ложечку борошна (муки). Нехай раз закипить. Вийняти печеню і покроїти на скибки. Підливу перетерти через ситко і полляти печеню на полумиску.

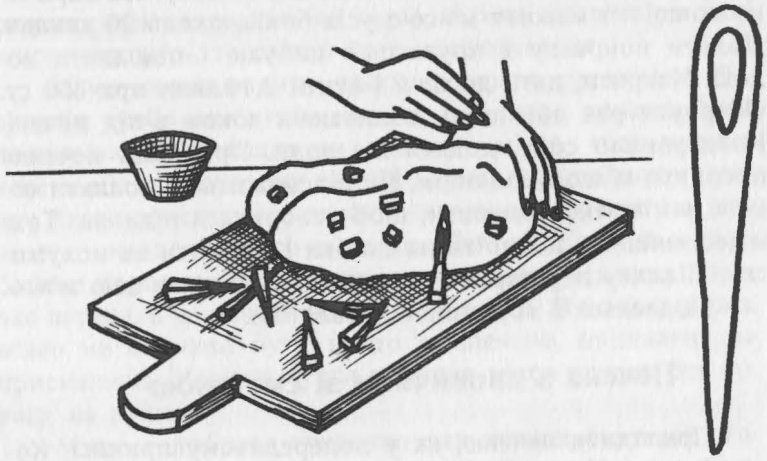
Дика печеня

3-4 фунти яловичини (волового м'яса)
сіль
маринада (1 горнятко води, 1 горнятко оцту, спеції)
кусник сала (солонини)
2 ложки товщу
2 цибулі, покраяні в кільця
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

М'ясо потовкти, посолити, полляти холодною маринадою і накрити. Лишити так на 24 години, але час від

часу м'ясо обертати. Потім вийняти і нашпигувати пасочками сала. На гарячім товщі обсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Потім додати цибулю, підляти водою, накрити і пекти при 350 ст. 2 години. Поливати соком з-під печені, обернути раз або двічі. Коли вже м'ясо м'яке, підолляти його сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Нехай раз закипить. Вийняти печеню і покроїти на скибки. Підливу перетерти через ситко і полляти нею печеню на полумиску.

Подається з макаронами і бурячками.



ШПИГУВАННЯ ПЕЧЕНІ

Печеню з яловичини (волового м'яса) приготувати до шпигування, проколюючи в м'ясі отвори на 2 інчі завглибшки. Окремо нарізати пасочки сала (солонини). Всувати їх у ті отвори, як далеко можна.

Печеня гусарська

3-4 фунти яловичини (волового м'яса)
сіль
1 ложка оцту
1 ложка масла
2 ложки товщу
1 ложечка борошна (муки)

НАЧИНКА:
2 цибулі
½ ложки олії (оливи)
1 ложка масла
2 ложки тертих сухариків
сіль
перець

М'ясо потовкти, посолити і покропити оцтом. Залишити на одну годину. Помастити зверху маслом і на гарячому товщі обсмажити з усіх боків. Тоді підолляти водою, накрити і всунути до печі на 350 ст. Пекти одну годину, обертаючи раз і поливаючи соком з-під м'яса. Потім вийняти на стільницю, понадрізувати скісно скибками і наложити тоненько начинки. Стулити докупи і покласти наново до ринки, щоб дальше пеклося одну годину на 350 ст. Поливати дальше соком з-під м'яса. Коли м'ясо готове, припорошити борошном. Засмажити, щоб утворилася підлива. М'ясо покроїти, уложити на полумиску і подати.

Подається з молодою картоплею, посипаною зеленню з петрушки і кропу та салатою з червоної капусти.

Начинка: Всмажити на олії цибулю, втерти разом із маслом і тертими сухариками. Додати солі й перцю до смаку.

Штуфада

3-4 фунти яловичини (волового м'яса)
сіль
кусник сала (солонини)
½ горнятка столового вина
1 чарка горілки
2 ложки товщу
1 цибуля, покраяна в кільця
1 ложечка борошна (муки)

М'ясо потовкти, посолити і нашпигувати салом. Вимішати вино з горілкою і полляти тим м'ясо. Лишити на 20 хвилин. На гарячому товщі підсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Додати цибулю і підолляти водою. Накрити, дати до печі і пекти 2 години при 350 ст. Обернути раз або двічі, поливаючи соком з-під печені. Якщо замало соку, додати ще води. Коли м'ясо вже м'яке, вийняти на стільницю і порізати на скибки. Підливу припорошити борошном, заварити її, а тоді перетерти через ситко. Виложити печеню на полумисок і полляти підливою.

Подається з м'ятою картоплею і свіжою капустою з яблуками.

Штуфада з сиром-пармезаном

Приладивши печеню, як у повищому приписі, посипати її вже на полумиску сиром-пармезаном.

Подавати з макаронами або рижом.

Печеня з беконом

3-4 фунти яловичини (волового м'яса)
сіль
½ горнятка столового вина
1 велика цибуля
½ фунта бекону або вудженого сала (солонини)
2 ложки товщу

М'ясо потовкти, посолити і полляти вином. Лишити на одну годину. На гарячому товщі обсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Тоді обложити його кільцями цибулі і беконом, підолляти водою, накрити і пекти 2 години при 350 ст. Обернути раз або двічі й поливати соком з-під печені. Коли вже м'ясо м'яке, вибрати на стільницю і покроїти на скибки. Підливу з цибулею перетерти через ситко і полляти тим печеню на полумиску.

Подавати з різною городиною і м'ятою картоплею.

Печеня з похребтини (полядвиці) з сиром-пармезаном

3-4 фунти похребтини (полядвиці) з яловичини
сіль
2 ложки цитринового соку
1 кусник сала (солонини)
2 ложки товщу
2 цибулі
1 ложечка борошна (муки)
3 ложки тертого сира - пармезану

М'ясо потовкти, посолити, покропити цитриновим соком і лишити на пів години. Потім нашпигувати пасочками сала і на гарячому товщі обсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Додати покраяну в кружальця цибулю, підолляти водою і накрити. Пекти на 350 ст. півтори години, обертаючи раз або двічі і поливаючи соком з-під печені. Якщо замало соку, додати ще води. Коли вже м'ясо м'яке, вийняти на стільницю. Підливу припорошити борошном, заварити і перетерти через ситко. Печеню покроїти на скибки, виложити назад до ринки, посипати тертим сиром-пармезаном і всунути на 10 хвилин до печі, щоб запеклось. Виложити м'ясо на полумиску і полляти підливою.

Подавати з м'ятою картоплею і бурячками.

Печеня „Росбіф"

3-4 фунти яловичини (волового м'яса)
сіль
2 ложки соку з цитрини
2 ложки товщу
2 цибулі покраяні в кружальця
1 ложечка борошна (муки)
1 ложка гірчиці (муштарди)
1 горнятко сметани

М'ясо потовкти, посолити, покропити цитриновим соком і залишити на пів години. На гарячім товщі обсмажити м'ясо з усіх боків, около 20 хвилин. Потім додати цибулю, підлити водою, накрити і пекти при 350 ст. 2 години. Поливати соком з-під печені, обертаючи раз або двічі. Підливу припорошити борошном і заварити. Вибрати печеню і покроїти в куски. Підливу перетерти через ситко, додати гірчицю, розтерти зі сметаною і заварити на плиті. Печеню виложити на полумисок і полляти підливою.

Подавати з городиною і м'ятою картоплею.

Січена печеня

2 сухі булки
2 цибулі
3 ложки товщу
2 фунти меленої яловичини (волового м'яса)
1 фунт меленої свинини
2 яйця
перець
сіль
кусник зеленого перцю (паприки)
1 ложечка січеної зеленої петрушки
1 ложечка січеного кропу
2 ложки борошна (муки)
1 горнятко сметани

Булки намочити в воді, витиснути й обібрати зі шкірки. Покришити цибулі й всмажити на ложці товщу. Вимішати з меленим м'ясом, додаючи яйця. Посолити й

поперчити до смаку, додати зеленого перцю, покраяного в кісточку, і зелень кропу й петрушки. Все добре вимісити і виробити з того два валки. Обкачавши їх у борошні, обсмажити на гарячому товщі з усіх боків. Тоді підолляти водою, накрити і пекти одну годину на 350 ст., підливаючи соком з-під печені, а коли треба, то й водою. Окремо розбити сметану з ложечкою борошна, полляти тим печеню, нехай раз закипить. Вибрати печеню на полумисок, покроїти на скибки і полляти підливою.

Подавати з городиною, зеленою салатою й картоплею.

Битки з яйцем і цибулею

1½ фунта похребтини (полядвиці) або 6 битків
сіль
1 ложка борошна (муки)
4 цибулі
4 ложки товщу
6 яєць
січена зелена петрушка

Кожен биток потовкти, посолити і трошки борошном припорошити. Осібно всмажити на ложці товщу цибулю, покраяну в кружальця. Розігріти сильно в широкій сковороді товщ і всмажити на ньому скоро м'ясо з обох сторін (около 15 хвилин). Укладати битки на полумиску, а зверху на кожен класти смажене яйце. Довкруги обложити смаженою цибулею, а зверху притрусити січеною зеленою петрушкою. Подавати зараз, бо коли довше стоять, стверднуть.

Подавати з городиною, картоплею і помідоровою гірчицею (кечапом).

Битки з курячою печінкою

Всі складники, як у попередньому приписі з додатком:

6 курячих печінок
8 ложок смажених грінок із булки або 8 підсмажених скибок із булки

Поступ роботи такий самий. Окремо обсмажити на обидва боки курячу печінку. Всмажені битки укладати

кожен зосібна на грінки, на них наложити трохи смаженої цибулі, а зверху покласти курячу печінку. Це все притрусити зеленню петрушки.

Подавати з молодою картоплею і салатою.

Гуляш

2 ф яловичини (волового м'яса)
сіль, перець
2 ложки товщу
малий лавровий листок
3 цибулі
1 ложка борошна (муки)

М'ясо покроїти на кусники, потовкти, посолити й поперчити до смаку. Вкинути на гарячий товщ, а коли обсмажиться з усіх боків, тоді додати січеної цибулі, лавровий листок, і підолляти водою так, щоб прикрила. Тушкувати на легкому вогні около півтори години. Вважати, щоб сік із-під м'яса не википів, отже підливати потрохи води. Коли хто любить, може додати для смаку і запаху один сушений гриб. Коли вже м'ясо м'яке, тоді припорошити його борошном і раз заварити.

Подавати з гречаною кашею, картоплею, городиною і квашеним огірком.

Гуляш із городиною

2 фунти яловичини
сіль, перець
2 ложки товщу
городина — морква, горошок, калярепа, петрушка, цибуля, 2 помідори

М'ясо покроїти на кусники і потовкти, щоб розпластилось. Посолити, поперчити й обсмажити на гарячому товщі з усіх боків. Тоді підолляти водою (щоб прикрила) і тушкувати 30 хвилин. Городину і цибулю (без помідорів) покроїти в кістку і вкинути до м'яса. Підолляти води або юшки і тушкувати аж зм'якне. Почистити помідори від шкірки, покроїти на скибки, всмажити на товщі і накінці вляти його до м'яса. Все гарно вимішати і виложити на полумисок.

Подавати з м'ятою картоплею і свіжою салатою.

Січеники

2 сухі булки
2 цибулі
3 ложки товщу
2 ф меленої яловичини (волового м'яса), може бути мішане зі свининою
1 сире яйце
2 зубки часнику
сіль
перець
2 ложки тертих сухариків

Булки намочити в холодній воді, витиснути, почистити зі шкуринки. Цибулю дрібно покришити і всмажити в ложці товщу. Все це добре вимішати з м'ясом, додаючи сире яйце. Посолити й поперчити до смаку, додати втертого часнику і добре вимісити. Формувати січеники, обкачати в тертих сухариках і смажити з обох боків на гарячім товщі, аж будуть рум'яні. Коли хто не любить часнику, обходиться без нього.

Подавати з м'ятою картоплею, городиною і салатою.

Зрази

2 сухі булки
3 ложки товщу
2 фунти яловичини (може бути мішана зі свининою)
1 яйце
сіль, перець
2 ложки борошна (муки)
2 цибулі

Поступ роботи, як у попередньому приписі. Коли м'ясо вже вимішане, формувати подовгуваті січеники, обкачати в борошні і посмажити з усіх боків на гарячім товщі. Зложити до ринки. Всмажити дрібно покришену цибулю і на тому зладити засмажку з борошна. Розвести водою або вивaром і залляти тим зрази в ринці. Поставити на кухню, щоб покипіло 10 хвилин.

Подавати з гречаною або краківською кашею, затираною яйцем і випеченою. До того помідорова салата, зелені огірки, фасоля у квасній підливі.

Лизень (воловий язик)

1 лизень
спеції: лавровий листок, перець чорний і запашний
сіль
трохи бекону
1 ложка товщу
городина (морква, горошок, петрушка, салера)

Лизень варити зі спеціями, а коли зм'якне, почистити зі шкірки. Посолити, цілого обложити беконом, пришпилюючи бекон зубочистками. Покласти лизень на гарячий товщ, додати городину, підолляти водою і тушкувати пів години. Коли городина зм'якне, вийняти лизень, відкинути з нього бекон і покроїти на скибки. Покласти на полумисок і обложити городиною.

Подавати з татарською підливою.

Маринований лизень

Лизень треба намаринувати, себто залляти холодною маринадою з солі (2-3 ложки), звичайного і запашного перцю (по кілька зерен) і лаврового листка. У маринаді держати 5-6 днів, обертаючи його щодня. Дальший спосіб приладжування, як у попередньому приписі.

ТЕЛЯТИНА

Печеня з телятини

2-3 фунти телятини
сіль
1 ложка цитринового соку
1 ложка масла
2 ложки товщу
1 цибуля
1 ложечка борошна (муки)

М'ясо потовкти, посолити і покропити цитриновим соком. Залишити на пів години. Помастити зверху маслом і обсмажити на гарячому товщі з усіх боків. Додати покраяну в кружальця цибулю, і підолляти водою. Накрити, всунути до печі на 350 ст. і пекти півтори години. Обернути раз або двічі, поливаючи соком з-під печені, а коли треба, то й водою. Коли м'ясо вже готове, тоді вибрати на стільницю і покроїти на скибки. Підливу припорошити борошном, заварити, перетерти через ситко і полляти тим печеню на полумиску.

Подавати з зеленою салатою і молодою картоплею.

Печеня з телятини (нирківка)

3-4 фунти телятини з ниркою
1 ложечка солі
2 цибулі
перець
1 горнятко сметани
1 ложка борошна (муки)
3 ложки масла

Приготовити і пекти як у попередньому приписі. Коли м'ясо готове, вибрати, а до соку додати сметану, розколочену з борошном. Нехай завариться 5 хвилин. Полляти м'ясо.

Подавати із сипко звареним рижом, зеленою салатою, або салатою з городини.

Теляча печеня в підливі

Приготовляється як попередні. Окремо приготовити підливу:

Підлива з гірчиці (муштарди)

1 горнятко сметани
1 ложка цитринового соку
1 ложечка цукру
1 ложка борошна (муки)
½ ложечки гірчиці (муштарди)

Всі складники добре вимішати і додати до соку з м'яса. Коли м'ясо вже готове, нехай завариться 5 хвилин, а тоді процідити через ситко й полляти печеню на полумиску.

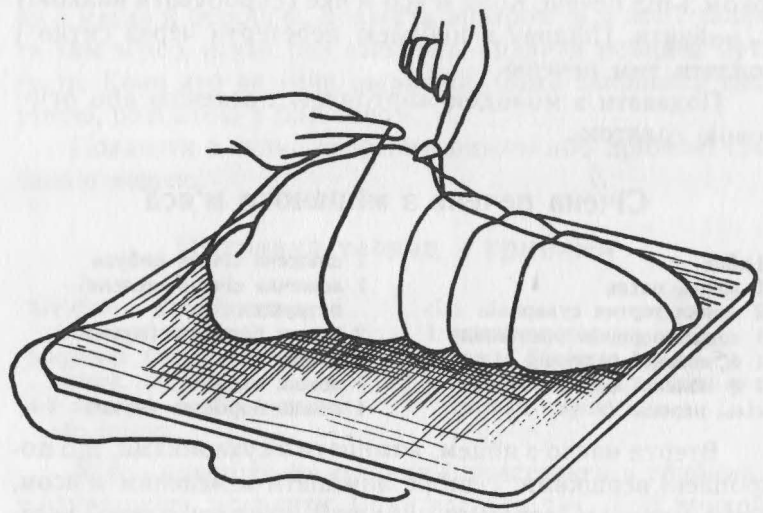
Подавати з галушками, рижом і городиною. Можна в цей спосіб зладити із підливами: помідоровою, грибовою, кроповою.

Завиванець із телятини

3-4 ф телятини на печеню
1 ложечка солі
1 ложка соку з цитрини
2 курячі грудинки
сіль
перець
1 ложка тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
1 яйце
1 січена смажена цибуля
1 ложечка січеного кропу
1 ложечка січеної зеленої петрушки
2 ложки масла
2 ложки товщу
1 ложка борошна (муки)

М'ясо сильно потовкти, щоб розпласталось. Посолити, покропити соком із цитрини і лишити, нехай полежить пів години. М'ясо з курячих грудинок змолоти, додати солі й перцю до смаку, тертих сухариків, покроплених вершками, яйце і все добре вимішати. Додати цибулю, петрушку і кріп. Начинку наложити на пласт телятини, звинути й обв'язати. Помастити маслом (1 ложка) і покласти на гарячий товщ на 350 ст. Підолляти 4 ложки води, накрити і пекти около 2 год., поливаючи соком з-під печені. Раз обернути. Пробувати вилкою, а коли м'яке — вийняти. Коли простигне, зняти зав'язку і покроїти. Зладити засмажку з масла й борошна, розвести соком з-під печені, посолити і залляти тим печеню.

Подавати гарячу з городиною і картоплею або холодну з картопляною салатою.



ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ ТЕЛЯТИНИ
Завиванець має форму валка, що його треба перев'язати. До того служить нам білий шнурок. Обвивати спершу впоперек у рівних відступах, а потім перетягнути шнурок вздовж, затягаючи його через кожну поперечку.

Теляча грудинка з начинкою

3-4 фунти телячої грудинки
сіль
2 ложки масла
4 яйця
2 курячі печінки
4 ложки тертих сухариків
2 ложки вершків (сметанки)
1 ложечка січеної зеленої петрушки
перець
1 ложка масла
2 ложки товщу
1 велика цибуля

М'ясо посолити і надірвати плівку між реберцями з м'ясом, щоб постав отвір. Розтерти 2 ложки масла з жовтками і печінкою, додати сухарики, покроплені вершками та петрушку. Вимішати, а накінець додати шум із білків, вимішати, посолити й поперчити. Начинкою виповнити телятину через отвір. Помастити маслом і покласти на гарячий товщ. Цибулю покроїти на чотири частини і покласти чвертку в кожен бік посудини. Накрити і пекти на 350 ст. ок. 2 години, обертаючи та поливаючи соком з-під печені. Коли м'ясо м'яке (спробувати вилкою) — вийняти. Підливу з цибулею перетерти через ситко і полляти тим печеню.

Подавати з молодою картоплею і зеленою або огірковою салатою.

Січена печеня з мішаного м'яса

1 яйце
1 ложка масла
2 ложки тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
1 ф меленої телятини
1 ф меленої свинини
сіль, перець
1 смажена січена цибуля
1 ложечка січеної зеленої петрушки
2 ложки борошна (муки)
2 ложки товщу
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)

Втерти масло з яйцем, вимішати з сухариками, що покроплені вершками, і добре вимішати з меленим м'ясом, сіллю і перцем, додаючи цибулю і ложечку січеної зеленої петрушки. Добре вимісити, виробити валок, обкачати в борошні і покласти на гарячий товщ. Всунути до печі на 350 ст., накрити покришкою і пекти одну годину. Під час того раз обернути. Поливати соком з-під печені, а коли треба, то й водою. Накінці зладити засмажку з масла й борошна. Коли м'ясо готове, вибрати і покроїти на скибки. Підливу заправити засмажкою і полляти нею печеню на полумиску.

Подавати з м'ятою картоплею, городиною чи салатою з помідорів або огірків.

Потравка з телятини

3-4 фунти телятини-нирківки (може бути без нирки)
1 ложечка солі
спеції: кілька зерен чорного і білого перцю, кусник лаврового листка
2 січені цибулі
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки) або 1 горнятко сметани й 1 ложечка борошна (муки)

М'ясо покроїти на кусники, посолити, дати до посудини разом із цибулею і спеціями, залляти водою так, щоб прикрила, і варити аж зм'якне. Вийняти обережно більші кістки, щоб не покришити м'яса. Зладити засмажку з масла й борошна, розвести виваром із м'яса і залляти тим м'ясо, нехай раз закипить. Підлива повинна бути густа. Коли хто не хоче засмажки, може заправити сметаною, розбитою з борошном.

Подавати з сипко звареним рижом або дрібною гречаною кашею.

Потравка теляча з грибами

3-4 фунти м'яса-грудинки (передня частина)
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
4-5 шапочок грибів, сушених або свіжих
сіль
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
1 ложечка січеної зеленої петрушки і кропу

М'ясо покроїти на кусники і приставити з грибами і з закришкою, посолити. Води налляти так, щоб прикрила. Варити на легкому вогні (около півтори години) аж м'ясо зм'якне. Перецідити. Гриби і закришку покроїти. Зладити засмажку з масла й борошна, розвести виваром із м'яса і вимішати все з м'ясом, грибами і закришкою.

Поварити ще 10 хвилин. Накінець дати зелену петрушку і кріп.

До цього годиться зелена або огіркова салата, французькі галушки або книдлі з булки.

Паприкар телячий із рижом

3 фунти телятини-нирківки
сіль
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
1 ложка масла
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна
½ ложечки червоної солодкої паприки

М'ясо покроїти на кусники, посолити. Приставити в ринці з закришкою, ложкою масла, заливши водою так, щоб прикрила. Тушкувати на легкому вогні півтори години. Коли м'ясо зм'якне, перецідити. Закришку покроїти. Сметану розколотити з борошном, додати паприку, розвести виваром із м'яса і залляти тим м'ясо. Поварити ще 10 хвилин.

Подавати з рижом, кашею або молодою картоплею.

Телячі котлети

6 телячих котлет із похребтини (полядвиці)
сіль
2 ложки борошна (муки)
2 яйця
2 ложки тертих сухариків
4 ложки товщу

М'ясо потовкти, посолити. Обкачати в борошні, замочити в розбитих яйцях і тертих сухариках. Класти на гарячий товщ, смажити на дві сторони, аж буде рум'яне (по 10 хвилин на кожну сторону). Складати до ринки, накрити, всунути до гарячої на 350 ст. печі на 5 хвилин. Уложити на полумиску, обложити вареною городиною, квітною капустою, морквою, горошком і картоплею.

Подавати зі свіжою, огірковою або помідоровою салатою.

Віденський шницель

Спосіб приладження віденського шницля такий самий, як попередньо, з тією різницею, що не вживається борошна, а обкачується відразу в яйці і сухариках. Смажені шницлі складати на полумисок і відразу подавати. Скорупка повинна бути хрупка.

Телячі битки

2 фунти телятини (6 кусників)
сіль, перець
1 ложка борошна (муки)
2 ложки товщу
2 цибулі покроєні в кружальця і присмажені на ясний колір
5-6 саджених яєць
1 ложка січеної зеленої петрушки

М'ясо добре потовкти, щоб розпласталось. Посолити, поперчити, обкачати в борошні. Смажити битки на товщі з обох боків, аж зарум'яняться і зм'якнуть (приблизно 15 хвилин). Укладати на полумисок смажені битки, на кожен трохи присмаженої цибулі і смажене яйце, притрусити петрушкою. Подавати зараз же з вогню, щоб не ствердли.

До того годиться огіркова салата, картопля, помідорова гірчиця (кечап).

Крученики з рижом

6 телячих битків без кістки
сіль
½ горнятка рижу
¼ ф бекону
1 цибуля
перець
1 горнятко бульйону
2 ложки товщу
½ ф шинки

М'ясо потовкти, посолити. Зварити сипко риж і вимішати з дрібнокраєною шинкою і беконом та січеною смаженою цибулею. Трохи поперчити. Накладати цю начинку на м'ясо, звинути кожен крученик і зіп'яти круглою зубочисткою. Класти до посудини на гарячий товщ й обсмажити з усіх боків. Тоді залляти виваром із м'яса або водою, щоб прикрила, і всунути до печі на 350 ст. на півтори години. Підливати соком з-під кручеників, а коли треба, то й водою. Коли м'ясо м'яке, подавати з помідоровою підливою, городиною і картоплею.

Січеники з телятини

2 ф меленої телятини
1 суха булка
2 цибулі січені, смажені
2 яйця
1 ложечка січеної зеленої петрушки
сіль
перець
3-4 ложки тертих сухариків
3-4 ложки товщу

Суху булку намочити у воді, витиснути, обібрати шкірку. Додати до м'яса смажену цибулю, булку, сирі яйця і петрушку, сіль, перець. Добре вимісити. Формувати січеники, обкачати у сухариках і смажити на гарячому товщі з обох боків, щоб були рум'яні (по 10 хвилин на одну сторону). Складати до ринки, накрити і всунути до печі на 350 ст. на 5 хвилин.

Подавати зі салатою, городиною, картоплею.

Гуляш із телячого подробу

2 телячі нирки
2 телячі серця
2 цибулі, покроєні в кружальця
1 ложка товщу
1 лавровий листок
1 ложка борошна (муки)
1 ложка товщу
сіль, перець

Нирки залляти холодною водою, заварити і воду вилляти. М'ясо покроїти в кубики, посолити. Кружальця цибулі всмажити на гарячому товщі, вкинути туди м'ясо, обсмажити, підолляти водою, вкинувши лавровий листок і тушкувати ще півтори години. Коли м'ясо зм'якне, зладити засмажку з товщу і борошна, розвести виваром, залляти тим м'ясо і поварити ще около 20 хвилин.

Подавати з кашею, картоплею та квашеними огірками.

Телячі ніжки смажені

2 почищені телячі ніжки
закришка (петрушка, морква, салера, цибуля)
спеції: кусник лаврового листка, кілька зерен перцю
сіль
2 ложки борошна (муки)
2-3 яйця
4 ложки товщу

Ніжки порубати впоперек на кусні і варити в солоній воді з городиною і спеціями. Коли вже м'які, розрізати вздовж, вибрати кістку, обкачати в борошні, потім у розбитих яйцях і знов у борошні та смажити на гарячому товщі, аж будуть рум'яні.

Подавати з хлібом.

Теляча печінка смажена

2 фунти печінки (8 кусників)
1 горнятко молока
2 ложки борошна (муки)
2 розбиті яйця
2 ложки тертих сухариків
3-4 ложки товщу
сіль

Печінку покроїти на кусники, як котлети. Зняти шкуринку і намочити в молоці на одну годину. Обкачати в борошні, трохи посолити, намочити в яйцях, а потім обкачати в тертих сухариках. Смажити коротко на гарячому товщі на обидві сторони. Посолити вже готове.

СВИНИНА

Окіст (шинка вуджена)

1 задня шинка (окіст) без костей, 8-9 фунтів
спеції: кілька зерен запашного і звичайного перцю, лавровий листок, кілька зубців часнику

Варення шинки:

Окіст обмити і намочити у воді кімнатної температури. Лишити на 12 годин. Потім воду зляти і залляти свіжою, щоб прикрила. Варити 3-4 години і лишити, нехай простигне у відварі.

Печення шинки:

Поступ роботи на початку такий, як у попередньому випадку. Вложити шинку до посудини з покришкою. Підляти водою до половини, додавши спеції і кілька зубків часнику. Всунути до печі на 350 ст. Пекти на одну сторону 2 години, а потім обернути і стільки ж пекти на другу

сторону. Лишити, нехай простигне у підливі. Можна скомбінувати обидва способи. Поваривши шинку півтори години, всунути її до печі на 350 ст. (гл. вище) і пекти годину на одну, а годину на другу сторону.

Приправлена шинка:

При купні готово звареної шинки (ready to eat) треба її пекти у закритій посудині пів години на одну, а пів години на другу сторону, підливши водсю до половини.

Печеня зі свинини

3-4 ф свинини
сік із цитрини
сіль
1 ложка товщу
2 цибулі

М'ясо потовкти, посолити, покропити цитриною, або оцтом і лишити на ½ години. На гарячому товщі обсмажити з обох сторін впродовж 20 хвилин. Тоді прикрити і всунути до печі на 380 ст. Пекти около 1½ години, обертаючи раз, або двічі і поливаючи часто соком з-під печені. Наприкінці вкинути цибулю, покраяну в кільця і ще трохи пекти, аж цибуля зм'якне. Коли вже м'ясо м'яке, вийняти печеню і покроїти у скибки. Підливу перетерти через ситко і полляти тим печеню.

Подавати з вареною капустою, м'ятою картоплею, горохом.

Печеня зі свинини з начинкою

3-4 фунти м'яса з окосту (шинки)
сіль
1 суха булка без шкуринки
1 пачка сардинок без шкірки
3 цибулі
1 яйце
кілька капарців
мушкатний оріх
перець
1 ложка товщу

М'ясо добре потовкти, щоб розпласталось і посолити. Для начинки намочити булку у воді й витиснути, і вимішати з сардинками, однією січеною смаженою цибулею, яйцем, капарцями і дрібкою мушкатного горіха. Посолити і поперчити і все добре вимісити. Тоді наложити начинку на м'ясо, звинути його у валок і обв'язати. Розігріти у посудині товщ і обсмажити м'ясо у печі впродовж 20 хвилин з усіх боків. Потім пекти півтори години на 350 ст., обертаючи раз або двічі і поливаючи соком з-під печені з додатком трохи води. Прикінці додати 2 цибулі, покраяні в кільця. Коли м'ясо вже м'яке, вийняти на стільничку, покроїти в скибки і виложити на полумисок. Полляти підливою з-під печені.

Подавати з рижом або французькими галушками та помідоровою підливою або огірковою салатою.

Печена свиняча похребтина (полядвиця)

3-4 ф похребтини (полядвиці)
сіль
1 ложка товщу
1 цибуля
кмин
1 ложка борошна

М'ясо посолити. Розігріти товщ у посудині й обсмажити м'ясо впродовж 20 хвилин у печі на 400 ст. з усіх боків. Додати цибулю, покраяну на чвертки і посипати м'ясо кмином. Трохи підолляти водою, накрити, пекти на 350 ст. півтори години, обертаючи раз або двічі і поливаючи часто соком з-під печені або водою. Коли вже м'ясо м'яке — вийняти на стільничку. Сік із-під печені посипати борошном, розтерти і заварити. Потім перетерти через ситко, щоб цибуля розпустилася. Покроїти печеню в скибки, виложити на полумисок і полляти підливою.

Подавати з капустою, картоплею, маринованими грибами, огірками.

Котлети в сухариках

6 котлетів
сіль
2 ложки борошна (муки)
2 розбиті яйця
2 ложки тертих сухариків
2 ложки товщу

М'ясо посолити, потовкти. Обкачати в борошні, на-

мочити в розбитих яйцях і тертих сухариках. Розігріти на сковороді товщ і смажити котлети з обох боків, аж зарум'яняться (около 15 хвилин). Складати до ринки і всунути до печі на 350 ст. на 10 хвилин.

Подавати з городиною, капустою, картоплею.

Котлети зі свинини в тісті

6 котлетів з окосту (задньої шинки) або похребтини (полядвиці)
сіль
3 яйця
4 ложки вершків (сметанки)
2 ложки борошна (муки)
½ ложечки солі
3 ложки товщу

М'ясо потовкти і посолити. Зладити налисникове тісто з борошна, яєць і вершків, намочуючи в ньому котлети. Смажити на добре розігрітому товщі на обидві сторони, аж будуть рум'яні (около 30 хвилин). Виложити на полумисок і скоро подавати (не повинні довго стояти).

Подавати з картоплею, городиною або салатою.

Битки тушковані

6 битків
сіль
2 ложки борошна (муки)
2 ложки товщу
2 цибулі
1 лавровий листок
перець
1 горнятко води або вивару з м'яса

М'ясо потовкти і посолити. Обкачати в борошні і смажити на добре розігрітому товщі з обох боків, щоб зарум'янилось. Цибулю покроїти в кружальця. Посмажені битки зложити до ринки, перекладаючи їх цибулею. Додати лавровий листок і перець, підолляти водою або виваром із м'яса і тушкувати півтори год. в печі на 350 ст. або на плиті, поливаючи соком з-під м'яса. Коли готове, подавати.

До того годиться риж або картопля. Подавати з салатою.

Битки тушковані з помідоровою підливою

Посмажити битки, як у попередньому приписі. Зложивши їх до ринки, підолляти помідоровою підливою і тушкувати около півтори години. Коли підлива википить, підливати водою, аж будуть готові.

Подавати з кашею або картоплею. До того квасна капуста або огірки.

Січеники зі свинини

2-3 фунти меленого м'яса
2 сухі булки
2 цибулі
3 ложки товщу
2 яйця
сіль
перець
терті сухарики

Булку намочити в зимній воді, витиснути з води й обібрати зі шкірки. Вимісити з тим м'ясо, додаючи яйця, сіль, перець і січену цибулю, всмажену на товщі. Виробляти подовгуваті січеники, обкачати в сухариках.

Дальший поступ роботи, як при котлетах.

Зрази зі свинини

2 фунти меленого м'яса
сіль
перець
2 сухі булки
2 яйця
2 цибулі
2 ложки борошна (муки)
3 ложки товщу

Поступ роботи той самий, що при січениках з тією різницею, що зрази треба обкачувати в борошні, а не в сухариках. Всмажені залляти підливою (часниковою, цибулевою, грибовою) і поставити, нехай раз закипить.

Подавати з кашею, картоплею, галушками, городиною, салатою.

Ґуляш зі свинини

2-3 фунти м'яса
сіль
перець
2 ложки товщу
2-3 цибулі
1 лавровий листок
1 ложечка борошна (муки)

М'ясо покроїти на кусники, посолити і поперчити. Розтопити товщ у сковороді й на сильному вогні обсмажити м'ясо і цибулю, покраяну в кружальця, мішаючи невпинно. Тоді підолляти водою, щоб прикрила, додати лавровий листок і тушкувати на легкому вогні півтори години. Час від часу помішати. Замість перцю можна дати трохи червоної паприки. Коли вже м'ясо м'яке, посипати борошном, підолляти водою або виваром із м'яса і поварити 10 хвилин, щоб затягнулось.

Подавати з гречаною кашею, картоплею, городиною й огірковою салатою.

Свинячий бочок із капустою (сирий або вуджений)

1 бочок (3 ф), сирий
1 головка капусти
1 цибуля
закришка (морква, петрушка, салера)
1 ложка товщу
1 ложечка солі
перець
1 ложка борошна (муки)
1 ложка товщу

Свинячий бочок варити в несоленій воді півтори години аж зм'якне. Капусту пошаткувати і спарити. Цибулю покроїти в кільця, а закришку на кусники. Капусту й городину покласти до ринки, додати ложку товщу, 1 горнятко води, посолити й поперчити до смаку і тушкувати одну годину на легкому вогні аж зм'якне. Тоді зладити засмажку з товщу й борошна і заправити тим капусту. Нехай покипить 5 хвилин.

Виложити на полумисок по середині капусту, а довкруги покроєний бочок. Подавати з картоплею.

Бочок запечений із картоплею

1 вуджений бочок (3 фунти)
4-5 твердо зварених яець
6 варених картоплин
2 ложки товщу
1 ложка тертих сухариків
сіль
перець
2 смажені січені цибулі
1 ложка січеної зеленої петрушки і кропу

Бочок варити у несоленій воді півтори години, аж

зм'якне. Варену картоплю і яйця почистити. Посудину вимастити товщем і висипати сухариками. Картоплю краяти у кружальця, виложити на дно посудини, посолити, поперчити, покласти бочок покроєний у скибки і покроєні в кружальця яйця. Помастити смаженою цибулею, прикрити верствою краяної в кружальця картоплі, знов уложити на це бочок і яйця, помастити цибулею, завершити картоплею. Зверху покропити розтопленим товщем і всунути до печі на 350 ст. на 20 хвилин. Потім перевернути на полумисок і притрусити зеленою петрушкою і кропом.

До того подати звичайну помідорову підливу. Квашений огірок.

Печене порося

1 порося
1 ложечка солі
4 зубці часнику
1 цибуля
1 ложка олії (оливи)
2-3 ложки товщу
1 горнятко води

Порося натерти сіллю, розтертою з товченим часником. Начинити його однією з начинок і помастити зверху олією. Покласти до посудини на розігрітий товщ, підолляти водою, накрити і всунути до печі на 350 ст. Пекти 3-4 години, додавши цибулю, покраяну в чвертки. Час від часу підливати соком з-під поросяти і водою. Коли зм'якне, готове.

М'ЯСНА НАЧИНКА:
2 фунти меленого м'яса (телятини)
2 цибулі
2 ложки тертих сухариків
2 ложки масла
1 ложка вершків (сметаники)
1 ложка січеної зеленої петрушки
2 яйця
1 ложечка солі
перець

Посікти і всмажити цибулю. Сухарики розтерти з ложкою масла і вершками, додати січеної петрушки, яйця, смажену цибулю і сіль. Все разом добре вимішати з м'ясом, поперчити, добре вимісити.

ПАШТЕТОВА НАЧИНКА:

- 3-4 курячі печінки
- 2 ложки масла
- 2 яйця
- 2 сухі булки
- ½ горнятка молока
- 2 січені смажені цибулі
- 1 ложка січеної зеленої петрушки
- ½ ложечки солі
- перець

Приготування начинки: Перетерти печінку через сито. Розтерти її з маслом, додати яйця, булки намочені в молоці й витиснені, січену смажену цибулю, січену петрушку, сіль і перець. Вимісити.

Завиванець із поросяти

- 1 порося
- начинка, як у попередньому приписі
- сіль
- 3-4 зубці часнику
- 2 ложки товщу
- 1 цибуля

Обчищене порося розрізати зпереду через грудину до кінця. Вийняти кісточки, відрізати лабки і голову і потовкти так, щоб розпласталось. Зладити м'ясну начинку, наложити на розпластану поросятину і звинути її у валок. Обв'язати, помастити товченим часником зі сіллю і покласти на розігрітий товщ на 400 ст. на 20 хвилин. Тоді додати цибулю, покроєну на чвертки, підолляти водою, накрити і пекти на 350 ст. около 2 години. Час від часу поливати соком з-під поросяти, обернути раз або двічі.

Подавати гаряче, або холодне.

Свинячі ніжки смажені

- 2 передні ніжки, покроєні на кусники впоперек
- закришка (морква, петрушка, салера, цибуля)
- спеції: перець, лавровий листок
- сіль
- 2 ложки тертих сухариків
- 2 ложки товщу

Ніжки, спеції та закришку залляти окропом, посолити і варити одну годину. Коли м'ясо готове, перерізати ніжки вздовж на кусні, вибрати кістки й обкачати в тертих сухариках. Смажити на розігрітому товщі на сковороді з обох боків. Коли зарум'яниться, виложити на полумисок і обложити вареною картоплею і городиною.

Холодець зі свинячих ніжок

- 2 ніжки, порубані впоперек на кусники
- 1 фунт свинини
- закришка (морква, петрушка, салера, цибуля)
- 2-3 зубці часнику
- спеції: перець, лавровий листок
- сіль

Залляти водою ніжки і поставити, щоб раз закипіли. Тоді відвар вилляти. Залляти водою вдруге, додати м'ясо, часник, спеції, сіль і варити на легкому вогні півтори години. По годині додати закришку. Води повинно бути стільки, щоб накрила м'ясо. Коли вже м'ясо м'яке, вийняти його, більші кістки вибрати, решту покроїти на кусні, виложити до салатниці і залляти виваром. Поставити, нехай застигне. На другий день можна подавати.

До цього годиться цитрина або оцет. Подавати з хлібом.

БАРАНИНА

Печеня з молодої баранини

- 1 окіст (задня шинка) з молодого барана (5-6 фунтів)
- ½ горнятка оцту
- ½ горнятка води
- 6-7 зубців часнику
- сіль
- перець
- 4 ложки товщу
- спеції (перець запашний, лавровий листок)
- 1 цибуля
- 1 ложечка борошна

М'ясо обмити і зняти з нього цілковито товщ. Вийняти кістку, а м'ясо потовкти й залляти розпущеним водою оцтом і лишити на дві години. Раз обернути. Вийняти з оцту, намочити у воді на пів години. Часник розтерти з дрібкою солі і перцем, натерти цим м'ясо і покласти його до посудини на гарячий товщ. Накрити, всунути до печі на 400 ст. на 20 хвилин. Коли обсмажиться з усіх боків, тоді вибрати м'ясо, вилляти товщ і зішкрябати трохи часник. Наново розтопити товщ у посудині, вло-

жити печеню, додаючи спеції, цибулю, покраяну на чвертки. Пекти м'ясо на 350 ст. ще около 2 години, аж коли м'ясо буде м'яке. Час від часу поливати соком з-під печені. Коли вже готове, вийняти м'ясо, а сік можна припорошити борошном. Коли раз закипить, перетерти через ситко. Печеню на полумиску покроїти і залляти підливою.

Подавати з городиною, картоплею і бурячками або квашеними огірками.

Дика печеня з баранини

3-4 фунти баранини з окосту (задня шинка)
½ горнятка оцту
½ горнятка води
спеції (чорний і запашний перець, лавровий листок)
½ ф вудженого сала (солонини)
1 цибуля
2 ложки товщу
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

М'ясо обмити і обібрати з товщу. Залляти маринадою з оцту, води і спецій так, щоб закрила. Залишити на одну добу. Тоді вийняти, обмити, посолити і нашпигувати вудженим салом. Розігріти товщ в посудині, покласти туди м'ясо й обсмажити на 400 ст. з усіх боків впродовж 20 хвилин. Потім дати цибулю, покраяну в чвертки і пекти на 350 ст. ще около 2 години, час від часу поливаючи соком з-під печені. Коли вже м'ясо м'яке, вийняти на стільницю і покроїти. Сік перетерти через ситко, заправити сметаною, в якій розколочено трохи борошна. Нехай покипить 5 хвилин. Підливою полляти печеню на полумиску, а решту подати окремо у підливнику.

Подати з грубими макаронами і бурячками.

Січеники з баранини

2 фунти меленої баранини (без товщу)
2 зубки часнику
½ ложечки солі
перець
2-3 ложки товщу
1 дрібно посічена смажена цибуля
2 сухі булки
2 яйця
3 ложки тертих сухариків

Намочити у воді сухі булки, витиснути й почистити зі шкірки. Часник розтерти з сіллю і перцем. Вимішати в м'ясом і цибулею. Дальший поступ роботи, як при січениках з телятини.

Подавати з квасною або свіжою капустою чи з салаткою із помідорів і м'ятою картоплею.

Бараняча поребрина з часником

3-4 фунти поребрини
2-3 зубки часнику
сіль
2 ложки олії (оливи)
1 цибулина

М'ясо порізати на кусники й обібрати з товщу. Спарити окропом, посолити, натерти часником зі сіллю. Розігріти товщ у посудині і покласти поребрину. Всунути до печі на 350 ст., підолляти трохи водою, додати цибулю, покраяну на чвертки. Пекти одну годину, аж буде рум'яне. Під час печення поливати соком з-під м'яса.

Подавати з городиною, фасолею у квасній підливі, картоплею і капустою.

Шашлик по-турецьки

2 фунти баранини
2 ложки товщу
сіль
перець
2 цибулі

М'ясо почистити з товщу, потовкти і порізати на скибки. Посолити і поперчити. Насилити на залізну штабку з ручкою і помастити товщем. Пекти на рожні, повертаючи повільно штабкою. Пробувати чи м'яке. Окремо всмажити кружальця цибулі. Виложити м'ясо на полумисок і покрити цибулею.

Можна теж насилити кусники м'яса за дерев'яні патички, вложити до посудини і пекти при 350 ст., поливаючи товщем і водою. Пекти одну годину, а 15 хвилин перед кінцем вкинути кружальця цибулі.

Баранина з городиною

2-3 фунти поребрини
сіль
різна городина (морква, горошок, калярепа, цибуля)
1 ложка товщу
спеції (запашний перець, лавровий листок)
2 картоплини

М'ясо з поребрини порізати на кусники. Обібрати з товщу і спарити окропом. Посолити. Городину покроїти на кусники. Вимастити ринку товщем і виложити на спід верству м'яса, на те покласти городину, знов верству м'яса і знов городину. Залляти водою, щоб прикрила, посолити, додати спеції і всунути до печі на 350 ст. на півтори години. Підкінець дати зверху верству картоплі, покраяної у кістку. Коли готове, викладати відразу в тарілки, як густу юшку.

ДРІБ

Печена курка з начинкою

1 курка (3 ф) на чотири особи
2 ложки товщу
½ ложечки солі
НАЧИНКА:
1 ложка масла
1 печінка
1 булка намочена у воді і вистиснена без шкірки
сіль
2 яйця
1 ложечка січеної зеленої петрушки
1 цибуля

Втерти масло з печінкою. Булку витиснену з води вимісити з печінкою, жовтками і смаженою січеною цибулею. Посолити. З білок вбити шум, вимішати з начинкою, накінець додати січеної петрушки.

Курку обмити і посолити. Накласти в неї начинку і зашити. Покласти в посудину на гарячий товщ і всунути до печі на 350 ст. Накрити і пекти, поливаючи соком з-під курки около півтори години. Пробувати вилками, чи м'ясо м'яке.

Подавати з картоплею, городиною і зеленою салатою.

Холодець із курки

1 курка
закришка (морква, салєра, петрушка, цибуля)
сіль
спеції (кілька зерен звичайного перцю, лавровий листок)
кілька зубців часнику
1 пачка желятини

Курку перекроїти на кусні, залляти холодною водою, щоб прикрила. Варити на легкому вогні одну годину, а тоді додати закришку і варити ще пів години. Накінці посолити до смаку, вкинути спеції та кілька зубців часнику (як хто любить). Коли м'ясо м'яке, тоді перецідити, покроїти і гарно уложити на полумиску, вийнявши з м'яса більші кістки. Прибрати кружальцями моркви і зеленою петрушкою. Розпустити у юшці желятину і тим росолом залляти курку на полумиску. Коли вистигне, дати до холодільника.

Подавати з оцтом або цитриною.

Потравка з курки

1 курка (5 ф) на 6 осіб
сіль
закришка (петрушка, морква, салєра, цибуля)
кусник квітної капусти
1 ложка масла
1 ложка борошна
1 ложечка січеної зеленої петрушки

Курку покроїти на кусники, посолити. Покроїти закришку, покришити цибулю, поділити квітну капусту. Залляти водою, щоб прикрила. Варити на легкому вогні впродовж півтори години, аж м'ясо зм'якне. Тоді все перецідити, а відвар заправити засмажкою з борошна і масла. Додати січеної зеленої петрушки і варити ще 10 хвилин, щоб затягнулось. Уложити м'ясо на глибокому полумиску, додати закришку, покроєну на кусники і залляти юшкою.

Подавати зі сипко звареним рижом або з галушками.

Котлети з курячих грудинок

3 цілі курячі грудинки
сіль
трохи борошна
1 яйце
2 ложки тертих сухариків
2 ложки товщу

Викроїти м'ясо з грудинок, потовкти, посолити, обкачати в борошні, замочити в розбитому яйці і в тертих сухариках. Розігріти на сковороді товщ і смажити повільно з обох боків, щоб зарум'янилось. Тоді вложити до ринки, накрити і всунути на 10 хвилин до гарячої печі.

Подавати з картопляною салатою або м'ятою картоплею.

Печена качка з начинкою

1 качка (4-5 ф)
сіль
2 ложки товщу
1 терта цибуля
НАЧИНКА:
2 яйця
1 печінка
1 ложка масла
1 суха булка без шкуринки
1 ложечка січеного кропу
1 січена смажена цибуля

Втерти жовтки з маслом і печінкою, вимішати з сухою булкою, намоченою у воді й витисненою, і цибулею. Накінці додати шум із двох білків і січений кріп.

Качку помити і посолити. Начинити начинкою, зашити. У посудині обсмажити її з усіх боків, товщ вилляти. Всунути до гарячої на 350 ст. печі, накрити і пекти около 2 години, поливаючи соком з-під качки. По годині печення помастити тертою цибулею. Коли м'ясо м'яке, качка готова.

Подавати з картоплею, городиною, салатою.

Печена качка начинювана яблуками

Складники і поступ роботи той самий. Замість начинкою, наповнюємо качку яблуками, покраяними на чвертки.

Печений індик із начинкою

1 індик 8-10 фунтів (індичка)
сіль
терта цибуля
2 ложки товщу

Індика посолити зверху і в середині і натерти цілого тертою цибулею.

НАЧИНКА З ПЕЧІНКИ:

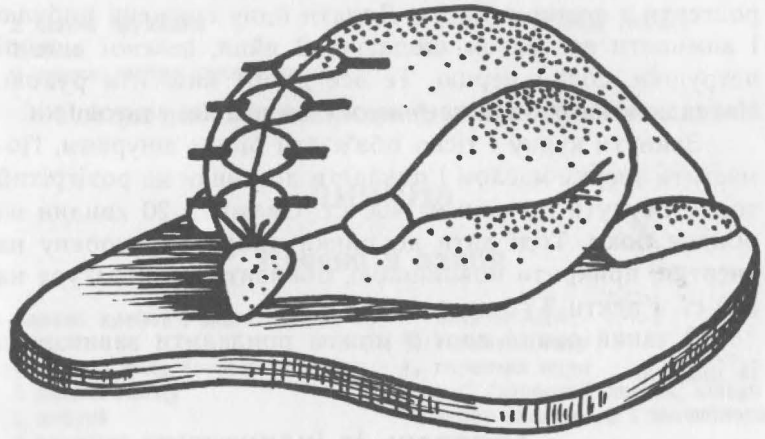
5-6 яєць
½ горнятка товщу
5-6 курячих печінок
5-6 булок
2 січені смажені цибулі
ложка січеної петрушки
сіль
перець

Жовтки втерти з маслом, додати посічену і перетерту печінку, цибулю, булки намочені в воді й витиснені без шкуринки, петрушку. Все добре вимісити, посолити, поперчити. Вбити шум із білків і додати накінці, вимішати. Начинити індика, зашити.

НАЧИНКА М'ЯСНА:

1 фунт меленої телятини
6 ложок тертих сухариків
1 горнятко вершків (сметанки)
2 смажені січені цибулі
4 яйця
сіль
перець
зелена січена петрушка

Терті сухарики розвести вершками, додати цибулю, яйця, сіль, перець і зелень петрушки. Те все добре вимішати з м'ясом. Начинити індика, зашити.



НАЧИНЕНА КУРКА АБО КАПЛУН

Начинивши курку або каплуна, встромити у певному відступі вздовж отвору кілька спиначів. Це є довгий гачок, загнений з одного боку. Дальше треба переволікти гачки білим шнурком і на кінці зав'язати. Тоді начинка не буде вилазити через отвір. Коли курка спечена, можна легко вибрати гачки. Шнурок тоді сам відпаде.

Помастити індика товщем і всунути до печі на 400 ст., накрити, пекти 4 години, поливаючи часто товщем з-під індика. Коли м'ясо м'яке — готове.

Завиванець із курки або каплуна

1 курка (5-6 фунтів)
1 ложечка солі
1 ложка масла
3 ложки товщу
1 цибуля
¾ фунта меленої телятини
2 ложки тертих сухариків
½ горнятка вершків (сметанки)
1 куряча печінка
2 яйця
1 ложка масла
1 січена, смажена цибуля
1 ложка січеної зеленої петрушки
½ ложечки солі
перцю до смаку

Курку перерізати спереду згори вниз. Розгорнути курячу тушу і відрізати лабки до коліна. Вибрати з туші всі кості. М'ясо легко потовкти, щоб розпласталось. Посолити (ложечка солі) і лишити.

Начинка: До меленої телятини додати терті сухарики, покроплені вершками. Курячу печінку посікти і розтерти з ложкою масла. Додати одну смажену цибулю і вимішати все разом, додаючи 2 яйця, зеленої січеної петрушки, солі і перцю. Те все добре вимісити рукою. Накладати на розпластану курку на палець завтовшки.

Звинути курку і тісно обв'язати білим шнурком. Помастити зверху маслом і покласти до ринки на розігрітий товщ. Всунути до печі на 400 ст. Смажити 20 хвилин на обидва боки. Тоді дати до ринки цибулю, покроєну на чвертки, прикрити покришкою, обнизити температуру на 350 ст. і пекти 3 години.

В такий самий спосіб можна приладити завиванець із індика.

Холодець із індика

1 індичка 6-7 фунтів
сіль
около 8 горняток води
закришка (морква, петрушка, салера)
2-3 зубці часнику
кілька зерен перцю
листки зеленої петрушки
1 пачечка желятини

Індичку покроїти на кусні, посолити. Залляти водою так, щоб прикрила. Варити на дуже легкому вогні 3 години. По 2-ох годинах кипіння вкинути закришку і часник та перець. Коли м'ясо м'яке, вийняти і вибрати великі кістки. М'ясо уложити кусниками на салатницях, прибрати вареною морквою, покраяною в кружальця і листками зеленої петрушки. Процідити юшку, заправити желятиною і залляти нею м'ясо. Коли прохолоне — дати до холодільника.

Потравка з індички

2-3 ф м'яса індички
закришка (морква, петрушка, салера)
1 цибуля
2 ложки товщу
сіль

Поступ роботи такий, як при потравці з курки.

Котлети з індички

2 індичі грудинки
1 яйце
2 ложки тертих сухариків
1 ложка борошна (муки)
сіль

Поступ роботи такий самий, як при котлетах з курки.

ДИЧИНА

Печеня з заяця

Заячий хребет і задні лабки
сіль
½ фунта сала (солонини),
3 ложки товщу
2 цибулі
2 горнятка сметани
1 ложечка борошна (муки)
МАРИНАДА:
¾ горнятка оцту
¾ горнятка води
спеції (лавровий листок, кілька зерен запашного і звичайного перцю)

М'ясо посолити. Заварити маринаду з оцту, води та спецій, а коли вистигне, залляти тим м'ясо на одну добу. Під час того м'ясо обертати. Вийняти, нашпигувати салом хребет і лабки. Покласти на розігрітий товщ на 380

ст. Прикрити і пекти півтори години, обертаючи і поливаючи соком з-під печені. По 30 хвилинах печення вкинути цибулі, покраяні на чвертки. Коли м'ясо м'яке, заллляти його сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Вибрати м'ясо на полумисок і покроїти на кусники, а підливу перетерти через ситко і полляти нею печеню. Решту подати в підливнику.

Подавати з галушками і бурячками.

Заяця можна заступити кріликом.

Печеня з серни або цапа

3-4 фунти м'яса
½ фунта сала (солонини)
2 цибулі
3 ложки товщу
2 горнятка сметани
1 ложечка борошна
маринада, як у приписі на заяця

М'ясо наперед добре потовкти і намаринувати. Поступ роботи такий самий, як при печені з заяця.

Печеня з дика

3-4 фунти м'яса
½ фунта сала (солонини)
2 цибулі
3 ложки товщу
2 горнятка сметани
1 ложечка борошна
маринада, як до печені з заяця з додатком кількох зубців часнику

Поступ роботи такий самий, як при печені з заяця.

РИБИ И РАКИ

Риби варені

Вивар із городини для варення риб.

2 літри води
сіль
закришка з додатком порів
4 цибулі
1-2 лаврові листки
4-5 зерен чорного перцю
1 ложка олії (оливи)

На легкому вогні зварити вивар у солоній воді з почищеної закришки, цибулі та спецій (ок. 30 хвилин). До варення додати ложку олії. Коли городина зм'якне, перецідити і вляти до посудини, в якій будемо варити рибу. Найкраща посудина з вкладом для варення риб.

Варений короп, щупак, карась, лосось

4-5 ф риби
сіль
вивару стільки, щоб покрив рибу
1 ложка масла
1 ложка хрону
2 твердо зварені яйця
1 ложка січеної зеленої петрушки і кропу
1 цитрина

Почистити рибу, покроїти на кусники і посолити. Нехай трохи полежить. Вкинути на гарячий вивар, приряджений як вище. Варити на легкому вогні ок. 40 хвилин. Вийняти обережно з вкладом і зсунути на полумисок. Можна також почищену рибу обвинути у восковий папір або марлю (cheese cloth) так, щоб це можна зверху легко отворити. Тоді рибу слід помастити маслом або олією. Рибу зсунену на полумисок посипати січеними вареними яйцями, змішаними з хроном і січеною зеленину. Прибрати кружальцями моркви і цитрини.

Подається з картоплею, а теж з різними підливами.

Риби тушковані

Риба тушкована з городиною

морква
петрушка
салера
4 цибулі
1 калярпа
2 ложки олії
4-5 фунтів почищеної і покроєної на кусники (дзвони) риби
сіль

Городину покроїти в кістки або кружальця, дати до посудини з товщем і кількома ложками води й тушкувати, аж городина зм'якне (ок. 30 хвилин). Тоді вложити посолену рибу, накрити покришкою, нехай тушкується

около 35 хвилин. Підливати водою, обережно обертаючи рибу, щоб не припалилась. Коли готове, вибрати на полумисок, укладаючи кругом городину з ринки для прикраси.

До цього надається грибова підлива та литі галушки (гл. ДОДАТКИ ДО ЮШОК).

Щука або короп начинений сардинками

5-6 фунтів почищеної риби
2 бляшанки сардинок без шкірки й остей
1 мала булка без шкірки
січена смажена цибуля
перець
1 ложка олії (оливи)
цитрина покроєна в кружальця
1 варене покроєне яйце

Сардинки посікти, додати ясно смажену цибулю, булку намочену у воді і витиснену, перець і все добре вимішати. Рибу почистити, посолити, начинити приготованою начинкою і зашити. Помастити олією та завинути у восковий папір, як у приписі про варену рибу. Вложити у посудину, підлити трошки кип'ячої води, всунути до печі на 350 ст., часто підливаючи водою. Так тушкувати около 45 хвилин. Коли готове, перекинути на полумисок, зняти легко папір, прибрати цитриною і вареними січеними яйцями.

До того подати цитринову підливу (гл. Підливи) та молоду варену картоплю.

Риби смажені

Риба смажена як котлети

4-5 ф риби
сіль
2-3 сирі яйця
2-3 ложки борошна (муки)
5 ложок тертих сухариків
4 ложки товщу до смаження, найкраще олії (оливи)

Рибу почистити, покроїти на кусники. Можна вибрати ості, а можна тільки вибрати хребет. Покроєні кусники посолити. Розбити вилкою яйця. Кусники риби мачати в борошно, потім у яйця і в терті сухарики. Смажити на гарячому товщі, на обидві сторони, на легкому вогні, аж зарум'яниться. Посмажені складати у посудину, накрити і всунути до гарячої печі на 300 ст. на 15 хвилин.

Подавати з картоплею, а до того хрін з оцтом, або помідорову гірчицю (кечап).

Лосось смажений

2-3 ф риби
сіль
4-5 ложок олії (оливи)

Рибу почистити, покроїти на кусники та вибрати хребет, посолити. Мачати в олії та смажити на гарячій помащеній олією сковороді з обох боків. Посмажені складати у посудину і всунути накриту до печі, як при попередньому приписі.

Подається з помідоровою підливою, без сметани.

Крученики з риби

3 шапочки зварених посічених грибів
2 січені смажені цибулі
3 ложки тертих сухариків
4 ложки вершків (сметанки)
1 яйце
сіль
перець
3-4 ф коропа
борошно (мука) до підсипування
4-5 ложок олії (оливи)

Грибки вимішати з цибулею й тертими сухариками, покропленими вершками. Додати яйце, сіль, перець та добре вимішати. Рибу почистити та покроїти на кусники (дзвони). Вибрати ості, посолити й трошки потовкти, щоб зробити рівні, грубі битки.

Кожний биток помастити начинкою, звинути та скріпити зубочисткою. Обкачати в борошні й смажити на гарячому товщі. Коли зарум'яниться, скласти у посудину, накрити покришкою і всунути до гарячої печі на 350 ст. на 10 хвилин.

Подавати гаряче зі сипким рижом та помідоровою підливою.

Раки і омари

Раки

25-30 раків
1 в'язанка кропу і зелені петрушки
½ ложечки кмину
сіль

Раки вмити щіткою під біжучою водою, вкинути до солоної, кип'ячої води, додати кропу і петрушки, пучку кмину. Варити у високій посудині під покришкою 10-15 хвилин. Варені відцідити, уложити на полумиску хребтом вверх. Прибрати зеленою петрушкою. Можна їх ще прибрати вареними яйцями та подати до них татарську підливу.

Омари

Це великі морські раки. Їх приготовляється так, як раки у попередньому приписі.



4. Городина, салати і підливи

Городина, її плекання, варення, а навіть консервація на зиму, належить до давніх українських куховарських традицій. Теперішня наука про відживу обоснувала цю народню мудрість, вважаючи городину одним із найбільш корисних для людського здоров'я складників відживи. Вони є головним, а майже одиноким джерелом вітамінів (зокрема вітаміни А і С), а теж доставляють організмові значну кількість мінералів та й інших корисних складників.

У часі приготування городини треба вважати, щоб вона не втратила тієї відживної вартости. Тому до приладжування городини треба ставитись дуже уважно. Перед варенням слід старанно помити, а городину-корінь (морква, петрушка) зішкрябати так, щоб зняти з неї тільки тоненьку верству, помити під біжучою водою і зразу потерти чи покроїти. Після почищення чи миття городина не повинна довго лежати у воді чи без неї. До краяння чи тертя вживати знаряддя з нержавіючої сталі або скла. Час варення городини треба яко мога скоротити, щоб не гинули в ній цінні складники. Тому заливаємо городину окропом лиш так, щоб він її прикрив, і варимо коротко на сильному вогні. Щоб охоронити городину перед втратою вітамінів та надати їй кращого смаку, слід додати до варення трохи молока.

Городину, що має в собі гіркість (капуста, квітна капуста) треба відкрити на деякий час по закипінні. По хвилині знов прикрити і доварити під покришкою.

Вивар, що в ньому варилась городина, можна використати, як підставу до юшок або підлив.

Дуже вказане є варення городини під парою, та для того треба вживати особливу посудину.

Через свою вартість варену городину треба споживати у свіжому стані, не залишаючи її на другий день.

— — — — —

Салати подаємо передусім, як додаток до м'ясних страв чи до зимного м'ясива або вудженини. Бувають теж салати настільки поживні, що можуть правити за головну страву на друге снідання чи перекуску перед головною їжею. Як відомо — це останнє є звичаєм при американському полуденку (ланчі). З огляду на відживну вартість та брак кальорій подаємо тепер салати, як додаток до страв замість варенної городини.

Салата повинна бути не тільки добре приладжена, до смаку приправлена, але теж подана на відповідних, невеликих, подовгуватих полумисках або скляних, прямокутних салатницях. В Америці прийнялося тепер подавати салати у дерев'яних мисках, до яких є відповідні мисочки і такі ж ложки й виделки до набирання. Салату треба в салатниці прибрати. До того користуємось частинами городини, покроєними в різнородні геометричні форми. Якщо салата не подана в дерев'яній мисці з такою ж ложкою, тоді до набирання салати служить скляна або кістяна ложка й виделка. Якщо салата заправлена сметаною, тоді на більших прийняттях подають до неї окремі тарілочки з комплету, що належить до салатниці.

ГОРОДИНА

Бурячки

а) Звичайні

3-4 буряки варені або печені
1 смажена січена цибуля
сіль
оцет або цитрина
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки) або ½ горнятка сметани
½ ложечки борошна

Буряки добре помити щіточкою, зварити або спекти, почистити з лушпинки, потерти на дрібній терці, вимішати зі смаженою цибулею, додати солі, оцту або цитрини до смаку. Нехай покипить около 5 хвилин. Заправити сметаною, в якій розколочено трохи борошна, або засмажкою з масла й борошна. Подається гаряче до печені.

б) З хріном

4-5 буряків варених або печених
½ горнятка тертого хріну
сіль і цукор
½ горнятка оцту напіврозпущеного з перевареною водою
1 ложечка кмину

Приготувати буряки, як у попередньому приписі. Коли вже втерті, вимішати з тертим хріном, додавши солі й цукру до смаку. Накінець залляти оцтом, посипати кмином і все добре вимішати. Зложити в слоїку і щільно закрити. Подається до зимного м'яса.

Брюссельська капуста

10-12 штук брюссельок
сіль
2 ложки масла
1 ложка тертих сухариків

Брюссельську капусту добре сполокати у великій кількості холодної води, залити кип'ячою солоною водою, прикрити. Коли закипить — відкрити на хвилину,

потім доварити під покришкою ок. 20 хвилин. Коли м'яка, відцідити, виложити на полумисок, полляти смаженим маслом із тертими сухариками. Подавати, як городину до м'яса.

Гарбуз варений

2 горнятка краяного в кістку гарбуза
3 горнятка води
сіль
½ горнятка цукру
½ горнятка рижу
1 ложка масла
½ горнятка вершків (сметанки)

Вкинути гарбуз на солону воду, додати цукор, масло, риж. Це все мішаючи, варити, аж зм'якне. Накінець додати вершки, нехай покипить ок. 5 хвилин.

Горошок молодий

2 горнятка зеленого молодого горошку
3 горнятка води
1½ ложки масла
сіль

Горошок залляти в ринці кип'ячою водою, щоб прикрила. Додати масла і солі й тушкувати пів години аж зм'якне, доливаючи води, щоб не википіла. Підкінець не доливати, а коли вода википить, горошок готовий.

Перетертий горох або квасоля

2 горнятка гороху, або квасолі
1 січена смажена цибуля
сіль
для підливання може бути вивар з м'яса
1 ложка масла

Горох або квасолю напередодні намочити у перевареній холодній воді. На слідуючий день варити ок. одну годину в тій же воді. Коли вже зм'якне — перетерти через сито, посолити, додати цибулю й трошки відвару з м'яса, нехай покипить 5 хвилин. Полляти розтопленим маслом (може бути вуджене сало). Подається до вудженого гарячого м'яса.

Каляріпа

а) Тушкована

5-6 каляріп, покроєних у кружальця або кістку
1 ложка масла
1 горнятко води
сіль
1 горнятко сметани
1 ложка борошна (муки)

Каляріпу тушкувати около пів години з маслом у воді, аж зм'якне. Посолити до смаку і заправити сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Можна замість сметани заправити засмажкою з борошна і масла.

б) Начинювана м'ясом

½ ф меленого м'яса
1 січена смажена цибуля
1 ложка тертих сухариків
1 ложка вершків (сметанки)
1 яйце
сіль
4-5 каляріп, почищених і вижолоблених
2 ложки масла
1 ложка борошна (муки)

Наперед приготовити начинку з м'яса, додаючи цибулю, сухарики, вершки, яйце і сіль. Начинку добре вимішати і наложити до вижолоблених каляріпок. На спід ринки дати ложку масла й води та посічені серединки з каляріпок. Підливати водою або росолом і тушкувати пів години, аж зм'якне. Накінець зробити засмажку, додати до каляріпок, заварити 15 хвилин.

Капуста

а) Свіжа з яблуками, помідорами

1 головка свіжої капусти
сіль
2 січені цибулі
2 ложки масла
кілька винних яблук
1 ложка борошна (муки)
цукор
замість яблук можна дати до капусти 4 помідори або 2 ложки помідорової пасти, а тоді потрібне 1 горнятко сметани
1 ложечка борошна

Капусту посікти, посолити, нехай постоїть. Видушити сік з капусти, додати 2 січені цибулі, ложку масла

і води, щоб прикрила. Тушкувати під покришкою ок. пів години. Яблука почистити, пошаткувати на грубій терці і додати до капусти. Долляти трохи води, нехай ще тушкується. Коли вже м'яке, заправити засмажкою з масла й муки, додаючи цукру. Поварити разом 5 хвилин.

В той самий спосіб приготовляється капусту з помідорами. Помідори, розварені і перетерті через сито, або помідорову пасту додати замість яблук. Заправити накінець сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Заварити 5 хвилин.

б) Кучерява (волоська) з води

1 головка кучерявої капусти
2 ложки масла
1 ложка тертих сухариків
сіль

Капусту почистити, покроїти на 8 частин, залляти кип'ячою солоною водою, щоб прикрила, і накрити покришкою. Коли закипить, відкрити на хвилину, відтак варити дальше під покришкою ок. пів години. Коли зм'якне, відцідити. Полляти смаженими на маслі тертими сухариками. Подавати до м'яса, як городину.

в) Начинювана м'ясом

1 головка кучерявої капусти
1 ф меленого м'яса (може бути мішане, телятина з свининою)
1 січена смажена цибуля
1 ложка тертих сухариків
1 яйце
1 ложечка вершків (сметанки)
сіль
2 ложки масла
1 ложка борошна (муки)
2 зубці часнику
трохи росолу

Капусту спарити, поділити на 4 чвертки. Начинку з м'яса приготовити, як описано при каляріпі. Наложити начинку поміж листочки капусти, зав'язати ниткою, уложити тісно до ринки, підолляти водою, щоб накрила, і додати ложку масла. Накрити і варити ок. пів години, а коли зм'якне, зробити засмажку з масла й борошна. Додати товченого часнику, підолляти росолом і варити ще 15 хвилин.

Квітна капуста (каляфіор)

а) З маслом і тертими сухариками

1 квітна капуста
сіль
½ горнятка молока
цукор
2 ложки масла
1 ложка тертих сухариків

Квітну капусту почистити з листків, сполоскати, залляти кип'ячою солоною водою з молоком та цукром, прикрити. Коли закипить, відкрити на хвилину і доварити під накриттям. Вариться 20-30 хвилин. Коли зм'якне, відцідити докладно воду, виложити на полумисок і полляти маслом, смаженим із сухариками.

б) У французькому тісті

1 квітна капуста
1 ложка тертих сухариків
2 ложки масла
½ горнятка молока
сіль і цукор до смаку
3 жовтки
1 ложка борошна (муки)
3 ложки вершків (сметанки)

Квітну капусту поділити на частинки - малі головки, зварити, як у попередньому приписі. Коли звариться, вложити до скляної огнетривалої посудини, вимащеної товщем. Зверху полляти смаженим маслом із сухариками. Зладити налисникове тісто (гл. Страви з борошна) і ним полляти гарячу квітну капусту. Всунути до гарячої печі на 350 ст., щоб тісто запеклося (приблизно на пів год.).

Голубці

а) З рижом і м'ясом

1 головка капусти
1 горнятко рижу
1 ложка товщу
1 ф м'яса (може бути вуджене або теж мішане, яловичина зі свининою)
2-3 смажені січені цибулі
сіль
перець
1 горнятко вивару з помідорів або помідорової юшки

Капусту спарити, обкроїти з листя грубі хребтики, а великі листки можна переполовити. Риж сполоскати, зілляти воду і приставити з ложкою товщу, заллявши горнятком окропу, нехай покипить під покришкою 10 хвилин. Тим часом мелене або краяне м'ясо вимішати з цибулею, посолити і поперчити до смаку. Додати риж, вимішати. М'ясо накладати на капустяні листки й тісно завивати. Голубці укладати тісно в ринці, виложеній капустяними листками, або алюмініовим папером. Залити окропом (1 горнятко), а коли хто любить винні, то вивaром із помідорів. Прикрити покришкою і всунути до печі на 350 ст. приблизно на одну годину.

б) **З рижом і грибами**

Складники, як у попередньому приписі, тільки замість м'яса кілька варених січених грибів.

Спосіб виробу, як голубців з м'яса. До пісних голубців подавати грибову підливу.

К а р т о п л я

Картопля смажена

10 картоплин
1 літра олії (оливи)
трошки солі

Картоплю почистити, покроїти в довгі, грубі брусочки. До смаження потрібно окремої посудини з ситком. Туди влити олію, а коли закипить, вкидати по пригорщі картоплю. Коли готова, вибрати на бібулу, щоб олія стекла, і посолити. До ситка вкинути знов пригорщу покраяної картоплі. Олії потрібно багато, по смаженні можна її вжити ще на слідуючий раз.

Картопля м'ята (пюре)

5-6 картоплин
сіль
1 ложка масла
2 ложки молока
трошки січеної зелені петрушки

Картоплю почистити, покроїти на чвертки, зварити у посоленій воді. Відцідити воду, пом'яти, додаючи масло і молоко. Зверху, перед поданням, посипати січеною зеленню петрушки.

Картопляні пальчики

4 середні зварені, пом'яті картоплини
1 яйце
2 ложки борошна (муки)
½ ложечки солі
2 ложки масла
1 ложка тертих сухариків

Картоплю замісити з яйцем і борошном, посолити. З цього тіста зробити тонкий валочок, покроїти на довжину пальця і вкинути на кип'ячу воду. Варити около 15-20 хвилин (готові, коли спливають на верх). Відцідити. Полляти маслом, смаженим із тертими сухариками.

Можна подавати як страву з сиром і сметаною або як додаток до гуляшу.

Картопляники з сирої картоплі

4-5 картоплин
сіль, перець
4 яйця
½ горнятка олії (оливи)

Картоплю почистити, потерти, відцідити рідину, додати солі, перцю і яйця. Все те добре вибити. Ложкою класти на сковороду з гарячим, розтопленим товщем. Обсмажити на обидві сторони.

Картопляники з вареної картоплі

5-6 варених, пом'ятих картоплин
1 січена смажена цибуля
1 ложка січених, варених грибів або 1 ложка фармерського сира
3 сирі яйця
2 ложки борошна (муки)
2 ложки тертих сухариків
2 ложки олії (оливи)

Картоплю вимісити з цибулею, грибами, або сиром та з 2 яйцями, сіллю, перцем і ложкою борошна. Виробити картопляники, обкачати в борошні, в розбитому

яйці та тертих сухариках. Смажити на гарячій олії на обидві сторони.

Подавати з грибовою або помідоровою підливою.

Картопля начинювана м'ясом

5-6 круглих картоплин
начинка з м'яса (приладжена як до каляріши)
2 ложки масла
1 ложка борошна (муки)
сіль, перець

Картоплю почистити, позрізувати вершки, вижолобити серединки. Наповнити начинкою, прикрити зрізаними з картоплин вершками, вложити тісно до ринки. Дати туди ложку товщу, підолляти до половини водою, посолити, поперчити і накрити. Тушкувати 30-40 хвилин. Зладити засмажку з товщу і борошна, розвести росолом або водою і залляти картоплю. Поварити ще 5 хвилин.

Так само приладжується начинку з грибів. Потрібен один грибок на одну картоплину.

Картопля випечена з яйцями

5-6 картоплин
сіль
5-6 твердо зварених яець
товщ до вимащення ринки
1 ложка тертих сухариків
перець
шматок сира-пармезану
2 великі цибулі, посічені і смажені
1 горнятко сметани

Картоплю почистити, зварити в солоній воді, покроїти на кружальця. Так само покроїти яйця. Ринку вимастити товщем і посипати тертими сухариками. На дно положити тонку верству картоплі, поперчити і посипати сиром-пармезаном, покласти верству краяних яець, помастити смаженою цибулею, поверх того знов верству краяної картоплі, яку посипати пармезаном. Зверху полляти сметаною і накрити покришкою. Вставити на пів години до гарячої печі на 350 ст.

Так можна випікати картоплю з залишками печені, різного м'яса та шинки.

Картопляні галушки

2-3 варені м'яті картоплини
2-3 сирі терті картоплини
2 яйця
3 ложки борошна (муки)
сіль
4 ложки товщу

Картоплю зварену і сиру, витиснену з води, добре вимісити з яйцями, борошном і сіллю. З того тіста робити подовгасті, малі кульки, величини волоського горіха, кидати на кип'ячу воду і варити 30-40 хвилин. Пробувати чи готові, відцідити. Помастити маслом. Можна посипати сиром і подати зі сметаною, або до м'яса з підливою.

Морква

1 в'язка моркви
1 ложка масла
трошки солі і цукру
1 ложка борошна (муки)

Моркву почистити й потерти на грубій терці, або покроїти в кісточки. Залляти горнятком кип'ячої води, додаючи ложку масла, трошки солі й цукру. Нехай тушкується ок. пів години, аж зм'якне під накриттям. Час від часу помішати. Накінець припорошити борошном і додати кілька ложок росолу або води, нехай із тим раз закипить.

Морква з зеленим горошком

2 в'язки моркви
1 горнятко зеленого молодого горошку
1 ложка масла
цукор, сіль до смаку
1 ложка борошна

Варити, як у попередньому приписі. Подавати до м'яса.

Перець зелений солодкий (паприка)

5-6 перців
½ горнятка олії (оливи)
сіль до смаку

Перець почистити від зернят, покроїти у пасочки, додати олії і смажити около 15 хвилин на сковороді, часто мішаючи. Посолити, коли вже м'яке-готове. Коли вистигне, зложити до слоїка і вживати як городину до м'яса.

При поданні можна покропити цитриновим соком.

Квасоля стручкова (шпарагова)

а) З води

1 фунт квасолі
сіль
½ ложки масла
½ ложки тертих сухариків

Молоду свіжу квасольку обібрати із волокон, виполоскати, залляти кип'ячою водою. Варити на сильному вогні ок. пів години, аж зм'якне. Відціджити, посолити та помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

б) В підливі

1 фунт квасолі покроєної
сіль
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
сік із ½ цитрини

Зварити квасольку як у попередньому приписі, тільки залляти меншою кількістю кип'ячої води і її не відціджувати, а коли фасолька м'яка — посолити і заправити засмажкою з масла й борошна. Додати цитринового соку до смаку.

в) У помідоровій підливі

1 ф краяної скісно квасольки
сіль
1 цибуля
2 ложки масла
4 помідори або 1 ложка помідорової пасти
1 ложка борошна (муки)

Квасольку зварити, як у попередньому приписі. Цибулю всмажити з помідорами на ложці масла і перетерти через ситко. Додати до квасолі й заправити засмажкою з масла і борошна. Помідори можна заступити помідоровою пастою.

Шпінат

а) Зі сметаною

1 фунт почищеного шпінату
1 січена смажена цибуля
1 ложка масла
сіль
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна (муки)

Добре виполосканий шпінат вкинути на кип'ячу воду, щоб раз закипів. Вийняти і процідити, посікти, додати смажену цибулю і вкинути на сковороду на гарячий товщ. Підолляти водою і тушкувати, мішаючи около 20 хвилин. Посолити, а коли вже готовий, заправити сметаною, в якій розколочено борошно. Раз заварити.

б) З засмажкою

1 ф почищеного шпінату
1½ ложки масла
сіль
1 ложка борошна (муки)
2-3 зубці січеного часнику

Спарити шпінат (гл. попередній припис), посікти, додати 1/2 ложки масла, часник і вкинути на гарячий товщ на сковороду, щоб тушкувалося ок. 20 хвилин. Часто мішати. Посолити, а коли готове, заправити засмажкою з масла і борошна. Раз заварити.

Шпараги

1 в'язка шпарагів
сіль, цукор
1 ложечка масла
1 ложечка тертих сухариків

Шпараги почистити зі шкірки від долішньої частини до вершка. Вложити в'язками до кип'ячої посоленої

води з дрібкою цукру. Варити ок. 15 хвилин, аж будуть м'які. Відцідити, розв'язати, уложити на полумисок головками до середини.

Помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

ГРИБИ

Вартість грибів, подібно як городини, передусім у великій кількості вітамінів групи Б та цінних смакових прикметах. Вітаміни групи Б розпускаються у воді, тому оскільки це можливе, треба використовувати вивар із грибів для приправлювання страв. Гриби як і городина не є висококальорійними стравами.

При свіжих грибах треба вважати, чи належать вони до їстивних. Свіжих грибків не можна передержувати. Треба їх старанно перебрати та відкинути старі, хробачливі, чи надпсуті. Гриби свіжі приготовляємо так, що стинаємо їхні капелюшки, корінчики чистимо та відкидаємо їх долішню частину. Треба добре кілька разів сполоскати. Для варення, смаження і маринування надаються головно свіжі гриби.

Гриби сушені треба перебрати, обмити і залляти холодною водою на 2-3 години, щоб набрякали. Тоді вони скоріше зваряться. З них можна робити начинки до паштетів, вушок, картоплі, або підливи. Можна теж подавати як окрему страву, тушковані.

Гриби сушені

8-9 грибів
сіль
1 січена смажена цибуля
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)

Гриби намочити (гл. вступ), варити около 2 години, доливаючи води, а коли м'які, посікти або покроїти. Додати січеної смаженої цибулі, посолити і заправити засмажкою, розведеною виваром із грибів.

Гриби свіжі

8 штук грибів
2 ложки товщу
2 цибулі
січена зелена петрушка
1 ложка борошна (муки)
1 горнятко сметани
сіль

Гриби почистити, покроїти. На сковороді розтопити ложку товщу, вкинути 2 січені цибулі й гриби і тушкувати на слабому вогні. Мішати гриби, які пустять сік, аж зм'якнуть, около 20 хвилин. Додати трохи води, посолити до смаку, а накінець вкинути трохи січеної зеленої петрушки. Заправити сметаною, в якій розколочено ложку борошна, або засмажкою з масла й борошна.

Гриби мариновані

10-15 штук (молоді шапочки середньої величини) підпеньків, ридзів або рижок, боровиків, печериць
1 горнятко оцту
1 горнятко води
цілий перець
лавровий листок
сіль

Шапочки грибів зварити в солоній воді. Боровики треба варити довше (ок. 1 годину), інші коротше. Відцідити і уложити в слоїки. Окремо зварити оцет, вимішаний із водою і спеціями, прохолодити і залляти цим гриби в слоїках. Щільно зав'язати, закрити і тримати в сухому місці.

Печериці

1 ф печериць
2 січені цибулі
2 ложки масла
сіль
1 ложка борошна (муки)
1 горнятко сметани
1 ложечка борошна
1 ложка січеного зеленого кропу

Печериці почистити, покроїти, додати січену цибулю, ложку масла, сіль і тушкувати, підоллявши трошки водою, ок. 20 хвилин, аж зм'якнуть. Коли готові, зробити засмажку, або заправити сметаною, в якій розколочено ложечку борошна. Додати січеного зеленого кропу.

САЛАТИ

Бурячки з хріном

Гляди у відділі „ГОРОДИНА".

Салата з помідорів

5-6 помідорів
сіль
перець
зелена січена цибуля

Помідори покроїти в кружальця, посолити й поперчити і посипати зеленою січеною цибулею.

Салата буде смачніша, коли помідори спарити окропом і зняти з них шкірку.

Звичайна зелена салата

1 головка салати
2 варені яйця
1 горнятко сметани
цитриновий сік або оцет
цукор

Салату почистити, покроїти на 8 частин і гарно уложити в салатниці. Прибрати вареними яйцями, покраяними в чвертки. Зладити підливу зі сметани, додаючи цитринового соку або оцту і цукру до смаку. Добре вбити і полляти салату перед поданням на стіл.

Мішана салата

1 головка салати
¼ малої головки капусти
1 свіжий огірок
мала в'язанка редьки
2 квасні яблука
2 ложки сирої моркви, грубо втертої
1 ложка зеленого вареного горошку
сіль
2 горнятка сметани
цукор
цитриновий сік або оцет

Салату й капусту посікти. Огірок і редьку покроїти в кружальця, яблука у кістку, моркву втерти на терці. Все разом вимішати з горошком і трошки посолити. Окремо розбити сметану з цукром і цитриновим соком або оцтом до смаку, додати до салати і разом вимішати. Зверху прибрати салату горошком, кружальцями моркви і червоною редькою.

Салата з квасної капусти

2 горнятка квашеної капустн
1 ложка зеленої січеної цибульки
2 ложки олії
1 ложка цукру

1-ший спосіб:

Капусту раз сполокати, воду витиснути і трошки посікти. Додати зеленої січеної цибулі, олії й цукру. Добре все вимішати.

Подавати до гарячого м'яса.

2-ий спосіб:

До всіх повищих складників додати ще одну моркву, втерту на терці.

Салата зі свіжої капусти

1 головка капусти
сіль
2 морквини
1 горнятко сметани
оцет
цукор

Капусту посікти, посолити і лишити, нехай постоїть пів години. Зляти сік і додати тертої моркви. Сметану розбити з оцтом і цукром до смаку, додати до капусти і вимішати.

Подавати до гарячого м'яса.

Салата з червоної капусти

1 головка капусти
сіль
½ горнятка січеної зеленої цибулі
1 морква, дрібно потерта
2 горнятка сметани
1 ложка цукру
1 ложечка муштарди
сік із ½ цитрини

Капусту посікти (пошаткувати), залити кип'ячою

солоною водою, нехай раз закипить. Видушити з води, нехай простигне. Додати моркву і цибулю. Окремо зладити підливу, розколотивши сметану з муштардою і цукром. Добре втерти, додати цитринового соку до смаку, ще раз добре вбити і вимішати підливу з капустою.

Подається до гарячого м'яса.

Салата з сира з яйцями

½ фунта сира
1 горнятко сметани
4 яйця
сіль
1 велика цибуля
1 ложка товщу
1 ложка кмину
кілька листків зеленої салати
1 ложечка січеного зеленого кропу

Сир добре втерти зі сметаною, яйця твердо зварити і коли прохолонуть, покроїти в кістку. Вимішати зі сиром, посолити до смаку. Всмажити на товщі дрібно січену цибулю і вимішати зі сиром, додаючи ложечку кмину. Уложити в полумиску на листках зеленої салати (одна ложка салати на листок) і посипати зверху січеним кропом.

Картопляна салата

6 великих варених картоплин
сіль
3 морквини
4 варені яйця
2 цибулини
1 ложка січеної салери
2 горнятка сметани
1 ложечка столової гірчиці (муштарди)
оцет
цукор
перець

Картоплю, зварену у підсоленій воді, покроїти в кістку, посолити. Твердо зварені яйця покроїти в кістку. Моркву втерти на дрібній терці, цибулю і салеру дрібно покришити. Все те разом вимішати. До сметани додати столової гірчиці, оцту й цукру до смаку і добре розтерти. Вбити, додати до салати і вимішати все разом. Коли треба — посолити й поперчити.

Цю салату ладити годину-дві перед поданням. Але не залишати на другий день, бо вона несмачна і шкідлива.

Французька салата

2 корені салери
3 ложки горошку
3 ложки білої дрібної фасольки
кусник квітної капусти
2 морквини
1 каляріпа
1 сушений грибок (шапочка)
2 варені жовтки
2 ложки олії (оливи)
1 ложечка гірчиці (муштарди)
1 ложечка ясної засмажки
1 ложка цитринового соку
1 ложечка цукру
1 горнятко сметани
сіль
¼ фунта шинки

Зварити городину, окремо грибок. Покроїти в кістку. Варені жовтки втерти з олією, гірчицею, засмажкою, цитриновим соком і цукром. До втертої маси додати сметану, посолити і дальше добре втерти. Цю масу вимішати з городиною і грибком. Коли загусте, додати сметани.

Якщо салата має бути закускою, тоді треба додати дрібно покроєної шинки і вимішати. Якщо салата подається до м'яса, тоді шинки не потрібно.

Годиться до зимного і теплого м'яса.

Салата з баклажана

1 великий баклажан
1 велика цибуля
2 ложки олії
1 ложечка цитринового соку або оцту
трохи солі

Баклажан спекти у посудині в печі, як картоплю. Коли прохолоне, обібрати, а м'якуш посікти. Вимішати зі смаженою на олії цибулею, додаючи ложечку цитринового соку або оцту. Посолити до смаку. Можна також додати ложку помідорової пасти.

Подавати холодне.

Салата з кабачків

4 молоді кабачки
2 била салери
2 великі морквини
2 великі цибулі
1 петрушка
2 ложки води
2 ложки олії (оливи)
сіль
1 ложка помідорової пасти
1 ложка підливи „чілі"

Кабачки помити й обібрати зі шкірки. Покроїти дрібно разом із городиною. Цибулю посікти, посолити, додати олії і стільки ж води. Тушкувати аж зм'якне, доли-

ваючи потрохи води, щоб не википіло. Коли вже все готове, додати помідорової пасти і підливи „чілі". Замішати і поставити, щоб ще трохи покипіло.

Подавати холодне.

Салата з свіжих огірків (мізерія)

2 огірки почищені
сіль
½ горнятка сметани
перець

Огірки покроїти в кружальця, посолити, нехай постоять. Воду з них сцідити, не видушуючи. Сметану розмішати з оцтом і цукром до смаку, полляти огірки, а зверху трошки поперчити.

Сметану можна заступити ложкою олії.

Салата з садовини

По одній або дві штуці садовини: банани, яблука, помаранчі, грушки, сливки, виноград
сік із 1 цитрини
чарка руму
2 ложки цукру
½ горнятка мелених або січених горіхів або мигдалю
½ горнятка вершків (сметанки), вбитих з цукром

Почищену садовину покроїти в кістку, поцукрувати, полляти соком із цитрини і румом і вимішати з горіхами або мигдалем. Накінець полляти вбитими з цукром вершками.



ПІДЛИВИ

Хрінова підлива

1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
3 ложки бульйону або води
2 ложки тертого хрону
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна (муки)
сіль

Зробити ясну засмажку з масла і борошна, розвести бульйоном або водою і додати хрін, нехай покипить. Посолити. Дрібку борошна розбити зі сметаною і влити до підливи, заварити.

Хрінова підлива годиться до тушкованих риб і до м'яса.

Помідорова підлива зі сметаною або без

4-5 стиглих помідорів
1 ложка масла
2 цибулі
2-3 ложки бульйону або води
сіль
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна (муки)

Помідори покроїти на кусники, додати масла і січеної цибулі і смажити, мішаючи, щоб не припалилось. Коли помідори зм'якли — перетерти через ситко, додаючи бульйон. Заварити, посолити і заправити сметаною з додатком дрібки борошна. Помідорова підлива без сметани робиться з ясною засмажкою на маслі.

Помідорова підлива уживається до риб і м'яса.

Підлива з кропу

1 ложка борошна (муки)
1 ложка масла
1 ложка січеного зеленого кропу
3-4 ложки бульйону або води
сіль
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна (муки)

Зробити ясну засмажку, додати кропу і бульйону, нехай повариться. Посолити, заправити сметаною з додатком дрібки борошна.

Годиться до росолового м'яса або вареної курятини.

Підлива з цибулі

2-3 цибулі
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
2-3 ложки бульйону або води
1 ложка оцту або цитринового соку
сіль і цукор до смаку

Цибулю посікти і смажити разом зі засмажкою, себто кинути її на ложку масла і ложку борошна. Коли вже цибуля м'яка, додати 2-3 ложки бульйону і розварити. Перетерти через ситко, додати оцту або цитр. соку, солі і цукру, заварити. Коли загусте, додати бульйону або води.

Подається до росолового м'яса.

Підлива з часнику

4-5 зубців часнику
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
сіль
1 горнятко бульйону

Часник посікти, кинути до засмажки і разом смажити. Посолити, влити горнятко бульйону і заварити. Перетерти через ситко.

Подається до росолового м'яса.

Огіркова підлива

1 малий квашений огірок
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
1 горнятко бульйону
сіль і цукор до смаку

Огірок покроїти на кусники. Зладити засмажку з масла й борошна і розварити з бульйоном. Додати покраяний огірочок і заварити. Перецідити, додати цукру до смаку і коли треба — солі.

Подається до росолового м'яса.

Цитринова підлива

1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
1 ложка соку з цитрини
кілька ложок води
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна
цукор
сіль

Зробити ясну засмажку з масла й борошна. Додати соку з цитрини і кілька ложок води. Заварити і заправити сметаною, перемішаною з дрібкою борошна. Додати цукру і солі, раз заварити.

Подається до м'яса і риби.

Підлива з сушених грибів

5-6 сушених грибів
1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
2 січені цибулі
1 горнятко вивару з грибів
1 горнятко сметани
½ ложечки борошна (муки)
сіль

Зварити сушені гриби, щоб зм'якли. Посікти. Зладити засмажку з цибулею, розвести вивaром із грибів. Вкинути туди січені гриби і влити сметану, в якій розколочено дрібку борошна. Посолити і заварити.

Годиться, як підлива до риб, м'яса і голубців. Може бути зроблена і без сметани.

Підлива - Бешамель

1 ложка масла
1 ложка борошна (муки)
1 горнятко сметани або молока
1 жовток
сік з цитрини
сіль до смаку

Зробити ясну засмажку. Сметану розбити з жовтком і додати дрібку борошна і сіль. Розбити все разом і розвести засмажку. Заварити, додаючи соку з цитрини до смаку і мішати, щоб добре розварилося. Можна додати трошки цукру, коли хто любить.

Ця підлива може бути до риби і м'яса.

Татарська підлива

6 варених жовтків
2 ложки олії (оливи)
1 ложечка гірчиці (муштарди)
1 ложка оцту
1 ложка тертого свіжого хрону
2-3 ложки сметани
сіль
1 ложечка цукру

Варені жовтки перетерти через сито, розтерти з олією, оцтом і гірчицею, додати хрін і сметану. Те все добре розмішати. Коли загусте, додати ще сметани. Посолити і додати цукру до смаку. Можна дати ложку дрібно січених корнішонів.

Подається до шинки і тушкованої риби. Також до яловичини, як закуска.

Великодня підлива з яєць

10-15 варених яєць
1 ложка олії (оливи)
1 ложечка гірчиці (муштарди)
2 горнятка сметани
1 ложка свіжого тертого хрону
1 горнятко зеленої січеної цибульки або зрізуванця
сіль
цукор до смаку

Варені жовтки перетерти через ситко, додати олії, гірчиці і добре все втерти. Додати сметану і знов утерти. Додати хрін, цибульку або зрізуванець, цукор, сіль і добре все вимішати. Коли загусте — додати сметани.

Подається до шинки на Великодні Свята.



5. Страви з борошна і крупів

Ці страви постачають людський організм вуглеводнями, отже є джерелом енергії. Окрім того мають певну кількість білка, а з мінеральних солей — фосфор. Кількість вапна є дуже мала, а гречана каша має в собі залізо. Що грубше змелене борошно, то більша в ньому вартість білка і мінеральних складників, а також зростає кількість вітамін групи Б.

У нашому харчуванні вживаємо найбільше пшеничного борошна. Щоб його збагатити в вітаміни стараємось подавати ті страви у сполуці з молоком, сиром, яйцями і деякою городиною (капуста, помідори, квітна капуста). При печенні вживаємо дріжджів, що є джерелом вітамінів Б1.

Страви з борошна виконані здебільшого у формі тіста. Його складники є борошно і рідина. Рослинний білок (глютен), що знаходиться в борошні, набухає підо впливом води і творить із рештою складників тісто. Тому, що рослинний білок є гнучкий і розтяжний, надає тістові ті самі прикмети. До виробу тіста служить борошно, що має достатню кількість того білка, а це є пшеничне, житнє і ячмінне. Борошно кукурудзяне чи картопляне не має тих прикмет і тому саме, без домішки іншого борошна, тіста не створить.

Крупи — харчовий продукт зернових культур у виді очищеного цілого зерна (риж, гречка, просо) або подрібленого (з пшениці, ячменю, кукурудзи). Приладжуємо їх при помочі варення на різного роду каші. Внаслідок варення розклеюється у зернах крохмаль і зеренця втягають у себе воду. Є два способи приладжування каш — 1) варення клейких каш, 2) варення розсипчастих каш. Звичайно дрібні крупи розклеюються, а грубші можна варити одним і другим способом.

СТРАВИ З БОРОШНА

Вареники

1. спосіб:

4 горнятка борошна (муки)
1 ложка олії (олнви)
2 жовтки
сіль

Борошно пересіяти на стільницю, додати олію і жовтки і замісити теплою водою тісто до середньої густоти. Розкачати на стільниці і покроїти на квадратові кусники. Накладати ложечкою начинку і зліплювати краї. Приготовані вареники кидати на таку кількість підсоленої кип'ячої води, щоб вони могли вільно варитися. Вареники є готові, коли вони після 5-6 хвилин кипіння спливуть на поверхню води.

2. спосіб:

4 горнятка борошна
1 ложечка масла
2½ унції вершкового сира (cream cheese)
2 жовтки
сіль

Поступ роботи такий самий з тією різницею, що замішувати треба теплим молоком.

Вареники можна робити з різною начинкою, а саме — м'ясною, масою з телячих легенів, з картоплею, з фармерським сиром, з солодкою або квасною капустою.

Варенички (лазанки) з сиром або шинкою

Тісто, як на вареники
2 ложки масла
сіль
2 ложки тертих сухариків
товщ до вимащення ринки
1 горнятко сметани

Розкачати тісто, покроїти в малі квадратики і кинути на кип'ячу посолену воду. Коли готові, процідити і помастити маслом із тертими сухариками. Потім вимастити ринку маслом і висипати тертими сухариками. Перекладати варенички начинкою з сира або шинки. Всунути до

гарячої печі на 350 ст. на 20 хвилин. Накінці полляти сметаною (тільки при начинці з сира) і прикрити, нехай печеться ще 10 хвилин. Перевернути на таріль.

НАЧИНКА З СИРА:
2 горнятка сира
3 жовтки
½ ложечки солі
1 ложка вершків (сметани)
1 ложка тертих сухариків

Сир утерти з жовтками, посолити, додати ложку сухариків і ложку вершків.

НАЧИНКА З ШИНКИ:
½ ф змеленої шинки
2 варені яйця
1 січена смажена цибуля

Мелену шинку, січені варені яйця, і цибулю добре вимішати.

Ліниві вареники

2 горнятка сира
2 жовтки
1 ціле яйце
1 ложка сметани
3-4 ложки борошна (муки)
сіль
1 ложка масла
1 ложка тертих сухариків

Втерти сир із жовтками, яйцем та сметаною, замісити з борошном і розкачати на пів пальця завгрубшки. Покроїти в смужки, а з них викроювати ромби. Кидати на кип'ячу солону воду і варити около 5 хвилин, аж поки не спливуть на верх. Тоді відцідити і помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

Подавати зі сметаною.

Книдлі зі сливками

1. спосіб:

1 горнятко борошна (муки)
1 жовток
1 ціле яйце
¾ горнятка варених прохололих картопель
1 ложечка масла
сіль
1 фунт сливок
1 ложка масла
1 ложка тертих сухариків

Замісити тісто з борошна, яєць і м'ятої картоплі, розбитої з ложечкою масла. Розкачати як на варсники завгрубшки, кроїти малі квадратики і накладати на них обмиті і сухі сливи. Заліпити й варити на кип'ячій підсоленій воді около 20 хвилин. Спробувати й коли готове відцідити і помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

2. спосіб:

1 горнятко борошна (муки)
1 ложечка масла
1 жовток
½ пачечки вершкового сира (cream cheese)
1 ціле яйце
сіль
1 фунт сливок
1 ложка масла
1 ложка тертих сухариків

Борошно розтерти з ложечкою масла і сиром. Замісити з яйцями, додавши трохи солі. Розкачати тісто грубше, як на вареники, кроїти круглі варенички і накладати на них обмиті і сухі сливи. Заліпити і варити на кип'ячій підсоленій воді около 20 хвилин. Спробувати й коли готове, відцідити і помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

Галушки з сира

а) **з тертими сухариками**

2 горнятка сира
1 ложка масла
2 жовтки
1 ціле яйце
сіль
1 ложка сметани
1 горнятко тертих сухариків
трошки борошна (муки)
1 ложка масла
1 ложка тертих сухариків

Сир, масло, яйце і жовтки добре втерти й посолити. Додати ложку сметани і дальше терти. Накінці додати терті сухарики і замісити. Нехай постоїть одну годину. Тоді виробляти в борошні на стільниці малі круглі галушки і заварити на солоній кип'ячій воді. Варити около 10 хвилин аж спливуть на поверхню. Спробувати чи готове, а тоді відцідити і помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

б) **з пшеничними крупками**

1 ложка масла
4 жовтки
1 ложка сметани
2 горнятка сира
шум із білків
сіль
½ горнятка пшеничних крупів (грисіку)
4 ложки борошна
1 ложка тертих сухариків
1 ложка масла

Поступ роботи, як угорі. Коли вже втерта маса, тоді додати пшеничні крупки і знов утерти. Нехай постоїть одну годину. Потім додати борошно і шум, убитий із білків. Набирати ложкою галушки і кидати на солону кип'ячу воду. Варити около 10 хвилин, аж спливуть на поверхню. Спробувати, а коли готові, відцідити і помастити маслом, смаженим із тертими сухариками.

Галушки з булки до м'яса

4 жовтки
1 горнятко молока
4 ложки борошна (муки)
3 горнятка смажених грінок із булки
шум із білків
сіль

Жовтки розбити в молоці, додати борошно, трошки солі, полляти тим грінки і нехай так постоїть пів години. Потім те все вимішати з добре вбитим шумом із білків і виробляти галушки. Обкачувати їх у борошні і кидати на кип'ячу підсолену воду. Варити 10-15 хвилин, аж спливуть на поверхню. Коли готові, відцідити і помастити маслом.

Подається до м'яса. Можна також їсти з капустою або підливою зі сливкового повидла.

Налисники

2 горнятка молока
4 яйця
1 ложка олії (оливи)
4-5 ложок борошна (муки)
сіль
кусник несоленого сала (солонини)

Вбити дуже докладно жовтки з молоком, і додати стільки борошна, щоб тісто було, як густа сметана. Вбити шум із білків, легко вимішати з тістом, додаючи ще трохи борошна і сіль. Розігріти на плиті чисту сковороду і помастити її кусником сала або дрібкою олії щіточкою. Набирати тісто варешкою і наливати на гарячу сковороду. Вважати, щоб налисники не були надто грубі. Коли б виллялось занадто багато тіста, тоді можна назад відляти до горшка. Смажити на легкому рівному вогні: коли тісто зітнеться, обернути лопаткою налисник на другий бік. Всмажені налисники складати на глибоку тарілку, обернену горі дном.

Коли вилляти тісто на мало нагріту сковороду, тоді з тіста зробляться галушки. Коли б налисник припалився, тоді треба сковороду обмити, розігріти, помастити товщем і смажити дальше.

Налисники можуть бути з різними начинками — грибовою, з солодкої капусти, м'ясною, сирною. Подаємо їх — завинувши начинку в налисник. Або можна зложити з начинкою у прямокутник, обкачати в борошні, яйці й тертих сухариках і обсмажити на гарячому товщі. Начинені солодким на лакоминку обсмажити без обрібки, а лиш на товщі.

Налисники без шуму

2 яйця
1 горнятко борошна (муки)
1 горнятко молока
1 горнятко води
сіль
трохи сала до намащення сковороди

Молоко змішати з водою. Цілі яйця старанно розбити в горнятку, додаючи потрохи борошна і молока з водою, посолити, смажити як попередні.

Грибок із сметаною

6 яєць
2 ложки цукру-мучки
1 ложка масла
2 горнятка борошна (муки)
2 горнятка сметани
цитринова шкірка
2 ложки товщу

Втерти жовтки з цукром аж збіліють, а потім втерти добре з маслом. Вимішати з борошном, сметаною і цитриновою шкіркою. Вбити шум із білків, вимішати легко і поділити все на дві частини. Вляти на гарячий товщ у двох сковородах.

Коли вистигне — помастити один мармелядою з садовини і прикрити другим. Зверху посипати цукромпудром.

СТРАВИ З КРУПІВ

Сипко зварений риж

1 горнятко ризу
2 горнятка води
1 ложка масла
½ ложечки солі

Риж сполокати в теплій воді і всипати на кип'ячу воду, додати масло і сіль. Злегка вимішати і прикрити покришкою (не щільно). Нехай покипить 10 хвилин і напучнявіє. Ще раз замішати, прикрити і всунути до гарячої печі на 350 ст. на пів години.

Краківська каша

1. спосіб:

1 горнятко краківських крупів
1 яйце
2 горнятка води
½ ложечки солі
1 ложка масла

Крупки висипати до миски й добре вимішати з цілим сирим яйцем. Виложити на сковороду, висушити, а потім присмажити на легкому вогні, мішаючи, щоб не вліплювалась у грудки. Коли вже висушена, всипати до кип'ячої води. Посолити, замішати, додати ложку масла. Нехай кипить около 10 хвилин, мішати як довго кипить. Коли вже каша згусне й напучнявіє, тоді накрити її і всунути до гарячої печі на 350 ст. на пів години.

2. спосіб:

Те саме з додатком:
1 цибуля
1 ложечка січеного кропу
трошки солі й перцю

Кашу затерти яйцем і висушити (гл. вгорі). Всипати на кип'ячу воду, додати смажену січену цибулю, кріп, сіль і перець. Замішати і нехай покипить около 10 хвилин. Тоді всунути до гарячої печі на 350 ст. на пів години.

Такою кашею можна начинювати молоді курята.

Каша гречана ціла або середня

2 горнятка каші
1 цибуля
1 ложка товщу
5 горняток кип'ячої води
½ ложечки солі

Кашу сполокати, перецідити через ситко і всипати на кип'ячу воду. Дрібно посікти цибулю і всмажити на товщі на ясний колір. Додати смажену цибулю до кип'ячої каші, посолити. Замішати, нехай покипить 10 хвилин. Накрити і всунути до гарячої печі на 350 ст. на 1/2 години.

Примітка: Каша заправлена цибулею годиться до м'яса або до підлив. Коли ж має бути подана з молоком, тоді треба її підправити самим товщем, без цибулі.

Каша з перлових крупів

Кашу з перлових крупів варити подібно, як у попередніх приписах, тільки треба варити довше на плиті з додатком масла. Постійно мішати. Води давати тричі стільки, що крупів.

Такої каші вживається до варення юшок і клеїків.

При варенні юшки з перлових крупів можна додати до води вивару з м'яса і костей чи з грибів. Заправляти сметаною або засмажкою.

Кукурудзяна каша

1 горнятко кукурудзяного борошна
1 горнятко холодної, а
2 горнятка кип'ячої води
1 ложка масла
сіль

Кукурудзяне борошно залляти горнятком зимної води, перемішати і всипати до кип'ячої води, мішаючи невпинно. Додати ложку масла й трохи солі. Варити около 10 хвилин. Коли згусне, всунути до гарячої печі на 350 ст. на 20 хвилин.

Подається до молока й до гуляшу. Можна подавати саму з вишкварками, звичайним сиром або бриндзею.

Вівсяна каша

2 горнятка води
3 ложки вівсяних пластівців
сіль, жовток
1 ложечка масла

Всипати вівсяні пластівці на холодну воду, додаючи сіль. Мішати цілий час, поки не звариться злегка густа маса. На тарілку покласти кусник масла і жовток, розтерти жовток із маслом і вляти на те гарячу юшку.

Можна подати з молоком — без яйця.

Каша з пшеничних крупів

1 горнятко пшеничних крупів
1 ложка масла
2 горнятка окропу
сіль

До кип'ячої води вкинути ложку масла і трошки солі. Всипати потрохи крупи, мішаючи, щоб не було грудок. Варити 10 хвилин.

Подавати до молока, юшок і до м'ясної потравки з телятини або курятини.

6. Страви з яєць і лакоминки

Яйце є одним із найдавніших харчових складників. У давніх народів воно було символом життя і це вірування проявилось у наших писанках, на яких писанкарки наносять символічні знаки.

Про яйце сказав хтось, що воно є приятелем кухаря, бо виступає в різнородних стравах. Воно в'яже харчові складники, надає пухкости, смаку та й саме може стати стравою.

Свіжість яйця має велике значення при використанні його. Тому стараємось провірити це різними способами. Коли розіб'єте яйце і жовток і білок добре розділюються, то це є доказом їх свіжости. Це дуже важливе при білку, з якого маємо вбити шум. Коли білок густий і суцільний, а не рідкий, то з нього шум скоріш уб'ється.

Перед уживанням яйця слід його старанно помити, не зважаючи на те, чи хочемо його зварити чи йнакше зужиткувати. На лушпині яйця можуть бути заразки, що перейдуть тоді до страви.

Розбиваємо яйце найкраще вдаряючи гострим ножем у лушпинку ближче тоншого кінця.

Яйця у підливах
(у підливі зі сметани)

6 яєць
3 ложки масла
1 смажена січена цибуля
1 горнятко сметани
сіль
1 ложка борошна (муки)

Вбити яйця на гаряче масло і присмажити з обох сторін. Виложити на полумисок. Зробити ясну засмажку з січеною цибулею, розвести її сметаною, посолити. Нехай раз закипить. Залляти тим яйця. До цього подається м'ята картопля.

Подібно приготовляємо яйця у підливах, заправлених сметаною, яких приписи найдемо у відділі про підливи. Можна подавати яйця у

б) хріновій підливі
в) помідоровій підливі
г) грибовій підливі

Яйця начинювані

6 яєць
1 ложка масла
зелень петрушки для прикраси

Яйця зварити твердо. Ще гарячі вложити на хвилину у холодну воду, тоді легше зняти лушпинку. Перекроїти яйця вздовж і вибрати жовтки. Окремо зладити начинку і накладати на місце вибраних жовтків. На гаряче розтоплене масло класти начинені половинки яєць (перетятою стороною). Присмажити, виложити на полумисок і прибрати зеленню петрушки.

а) **Начинка звичайна** (гл. ЗАКУСКИ)
Подавати з сипко звареним рижом.

б) **Начинка з шинки**

½ фунта посіченої шинки
1 січена смажена цибуля
1 ложечка тертих сухариків
1 ложка сметани
сіль
перець

Вибрані жовтки вимішати з шинкою, смаженою цибулею, тертими сухариками і сметаною. Посолити й поперчити до смаку і все добре вимішати.

Подавати з м'ятою картоплею і помідоровою підливою без сметани.

в) **Начинка з вудженої риби**

1 пачка вуджених сардинок без шкірки й остей
1 дрібно посічена і смажена цибуля
2 ложки олії (оливи)
сіль
перець

На підсмажену на ясний колір цибулю вкинути посічені сардинки і трошки підсмажити. Те все вимішати з вареними жовтками, посолити й поперчити. До присмажування яєць користуватись олією.

Подавати з м'ятою картоплею і грибовою підливою.

Яєшня

а) **З січеною зеленню**

1 ложка масла
6 яєць
1 ложка січеної зелені кропу і петрушки
сіль
перець
1 ложка тертого сира-пармезану

Масло розтопити на сковороді. Коли вже гаряче, вибити туди яйця, посолити й поперчити, додати січеної зелені, помішати і швидко зняти з вогню, щоб довго не смажилось. Посипати тертим сиром.

Подавати з хлібом, маслом і помідоровою гірчицею (кечап).

б) **З шинкою і ковбасою**

3 скибочки шинки і кусник ковбаси, покроєні в кубики
1 ложка товщу
6 яєць
дрібка солі (небагато, бо шинка і ковбаса солоні)
1 ложечка вершків (сметанки)

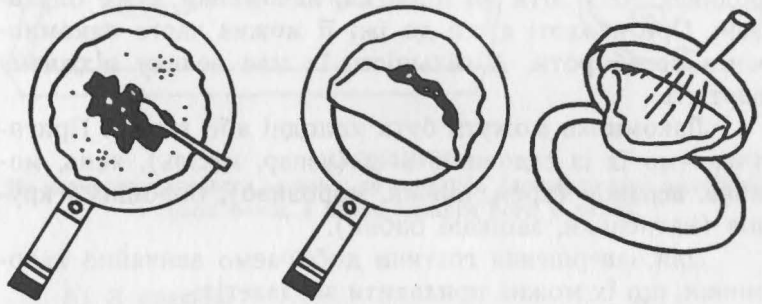
Шинку і ковбасу вкинути на гарячий товщ, посмажити, обернути. Яйця вбити до горнятка і вимішати з ложечкою вершків. Залляти ними шинку і ковбасу, посолити, замішати і вийняти на полумисок.

Подавати зі смаженою картоплею і помідоровою салатою.

Омлет французький з начинками

10 яєць
2 ложки борошна (муки)
3 ложки води
сіль
3 ложки товщу
зелень петрушки

Свіжі яйця вмити, розбити до горшка, докладно розтріпати з борошном, доливаючи води, посолити. Розігріти товщ на великій сковороді і на гарячий вилляти половину яєць. Смажити поволі. Підважувати лопаткою при стінці сковороди так, щоб рідка маса спливала під спід. Підложити під спід омлету трохи товщу. Коли омлет зітнеться, спід буде легко рум'яний, а поверхня дриглевата — омлет готовий. При помочі лопатки зсунути на огрітий полумисок. На це наложити городину або іншу начинку. Дальше прикрити це другим омлетом і прибрати зеленню петрушки. Городину, як горошок, моркву, шпінат, шпараги, приладити тушкованою, так само печериці. З інших начинок можуть бути ковбаски (треба почистити зі шкірки), шинка або мозок. Начинку з шинки гл. СТРАВИ З ЯЄЦЬ, з мозку гл. ЗАКУСКИ.



ОМЛЕТ
На готовий омлет наложити начинку (городину, мозок). Тоді завернути одну половину омлету, щоб прикрила. Легко зсунути цілий омлет на таріль.

Січеники з варених яєць

6 варених яєць
1 січена смажена цибуля
2 ложки тертих сухариків
1 ложечка сметани
сіль
1 сире яйце
6 ложок масла

Зварені яйця обібрати з лушпинки і посікти. Додати смажену цибулю, терті сухарики, сметану, сире яйце і вимішати. Посолити до смаку. Формувати малі січеники, обкачати в сухариках і смажити з обох боків на гарячому товщі.

До них подавати городину, зелену салату і молоду картоплю.

ЛАКОМИНКИ

Лакоминки — це солодкі страви, що ними закінчуємо стравопис обіду чи вечері. Колись вони були дуже різноманітні, а деякі з них могли навіть заступити другу страву. Тепер їх уважають надто калорійними й обмежуються свіжою садовиною або компотом.

Одначе лакоминки мають свої добрі прикмети. У родинах, де є діти чи підлітки, лакоминки дуже оправдані. При неохоті дітей до їжі її можна часто лакоминками перебороти. А більшість їх має велику відживну вартість.

Лакоминки можуть бути холодні або гарячі. Приготовляємо їх із садовини, ягід (узвар, кисіль), яєць, молока, вершків (крем, пінник, морозиво), борошна і круп'їв (налисники, запікані бабки).

Для завершення гостини добираємо звичайно лакоминки, що їх можна приладити заздалегідь.

Налисники

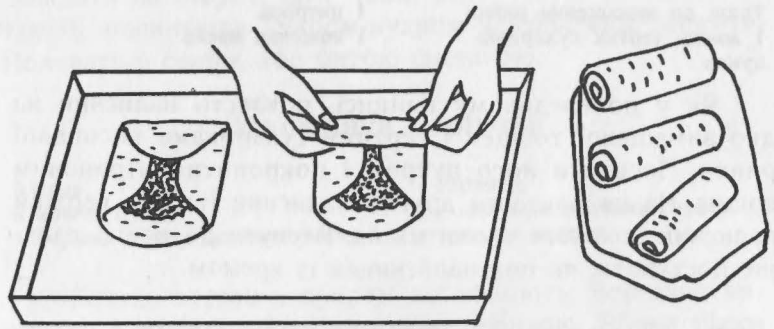
Приладження тіста гл. СТРАВИ З БОРОШНА.

а) **З сиром**

2 горнятка фармерського сира
4 жовтки
3 ложки цукру
1 ложка масла
цитринова шкірка
1 ложка сметани
1 ложка тертих сухариків
потім 3 ложки сметани
товщ до вимащення рынки

Сир, жовтки, цукор, масло, ложку сметани і цитринову шкірку добре втерти на масу. Мастити нею налисники, звивати у валочки і складати верствами у вимащену товщем ринку, посипану тертими сухариками. Полляти трьома ложками сметани і прикрити порожним налисником. Всунути до гарячої печі на 350 ст. на 15 хвилин.

Перекинути на полумисок, посипати цукром-пудром.



НАЛИСНИК
На налиснику розвести начинку по середині. Заложити краї налисника з трьох боків, а потім звинути його у валок.

б) **З кремом**

4-5 жовтків
4-5 ложок цукру
1 ложка картопляного борошна (муки)
2 ложки вершків (сметанки)
1 ложечка ванілевого цукру
1 ложка тертих сухариків
товщ до вимащення ринки

Втерти жовтки з цукром. Картопляне борошно вимішати з вершками і ваніллю. Вимішати все разом і заварити в посудині, яку вкладаємо до другої, більшої з кип'ячою водою. Мішати невпинно й коли почне гуснути і кілька разів випустить повітряні баньки, зняти. Ринку вимастити товщем і висипати сухариками. На дно поло-

жити налисник і помастити його тоненько кремом. Потім положити другий налисник, знов тоненько помастити ітд. Зверху прикрити налисником і всунути до печі на 350 ст. на 15 хвилин. Перевернути на круглий таріль і зверху посипати цукром-пудром. Кроїти у трикутники, як торт.

До того подавати биту сметану або овочевий сік.

в) **З цитриновим соком**

Товщ до вимащення ринки
1 ложка тертих сухариків
цукор
1 цитрина
1 ложечка масла

Як у попередньому приписі, покласти налисник на дно вимащеної товщем і тертими сухариками висипаної ринки. Посипати його цукром і покропити цитриновим соком. На це покласти другий налисник ітд. На верхній налисник покласти трохи масла. Всунути до печі і дальше поступати, як при налисниках із кремом.

Лакоминка з краяних налисників

Налисники
товщ до вимащення ринки
1 ложка тертих сухариків
2 унції тертої шоколяди
½ горнятка цукру
цитринова шкірка
1 ложка топленого масла
1 горнятко меленого мигдалю
2 білки

На спід вимащеної тортівниці, висипаної тертими сухариками, покласти налисника. Залишити ще один налисник на прикриття. Решту налисників покроїти на квадратики та вимішати з усіми поданими складниками за винятком білків, ложки мигдалю та ложки цукру. Цю масу покласти на налисник у тортівниці, прикрити другим і всунути до гарячої печі на 350 ст. на 30 хвилин. Потім убити шум із білків з цукром, помастити лакоминку, посипати січеним мигдалем і дати до печі на 10 хвилин.

Лакоминку подавати на круглому тарелі і покроїти на трикутники. Можна їсти гарячу й холодну.

Долки

2 горнятка борошна (муки)
1 горнятко сметани
2 цілі яйця
сіль
товщ до смаження
цукор-пудер

Всі ці складники разом розколотити впродовж 10 хвилин у мішалі. Смажити на сковороді з заглибинками (як на яйця). Накладати на гарячий товщ ложкою (не більше), а коли зарум'яниться, перевернути. Всмажене складати на бібулу, щоб товщ всяк. Потім укладати на таріль, посипуючи цукром-пудром з ванілевим запахом. Подавати з соком, або битою сметаною.

Лакоминка горіхова

8 яєць
8 ложок цукру
1 вершна ложка картопляного борошна
1½ горнятка мелених горіхів
цитринова шкірка

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Борошно вимішати з горіхами і цитриновою шкіркою. Вбити білки на шум і додавати, легко мішаючи, до жовтків на переміну з горіхами, що вимішані з борошном. Виложити до вимащеної тортівниці або форми. Всунути до печі на 350 ст. на 45 хвилин.

Подавати зі шодом (гл. СОЛОДКІ ПІДЛИВИ).

Таку саму лакоминку можна приладити з мигдалю або ліскових горіхів. Щоб зменшити кількість горіхів, можна додати тертих сухариків.

Лакоминка із омлетів

4 омлети
(гл. СТРАВИ З БОРОШНА)
мармеляда з садовини або ягід
1 білок
1 ложка цукру
1 ложка січеного мигдалю або горіхів

Омлети переложити мармелядою, скласти один на одного, зверху помастити розбитим білком, посипати

цукром, змішаним із січеним мигдалем, або горіхами. Кроїти в трикутники, як торт.

Лакоминки з яблук

а) Локшина (тоненькі макарони) з яблуками

6 великих винних яблук
1 ложка цукру
цинамон або ваніля
2 горнятка локшини
2 ложки масла
2 ложки тертих сухариків
товщ до вимащення ринки
1 ложка тертих сухариків
цукор-пудер

Яблука почистити, потерти на грубій терці, поцукрувати, додати запаху (цинамон або ваніля). Локшину зварити, кидаючи її на кип'ячу воду. Коли готова, сполокати, помастити маслом, підсмаженим із сухариками. Ринку вимастити товщем і висипати тертими сухариками. На дно покласти грубшу верству локшини, тоді верству яблук, знов верству локшини (тоншу), верству яблук і знов локшину. Всунути до печі на 350 ст. на 45 хвилин. Пробувати чи яблука готові. Перекинути на круглий таріль і посипати цукром-пудром.

б) Риж із яблуками

6 великих винних яблук
1 ложка цукру
½ горнятка ясних родзинок
1 горнятко ряжу
запах (цинамон або ваніля)
товщ до вимащення ринки
1 ложка тертих сухариків

Яблука приготувати, як у попередньому приписі, вимішати з цукром і родзинками та запахом. Зварити сипкий риж і переложити яблуками, як подано вище. Дальший поступ роботи такий самий. Прибрати смаженими ягодами, подавати з овочевим соком.

в) Яблука смажені в тісті

4 винні яблука
4 яйця
1 ложка сметани
2 ложки борошна (муки)
сіль
8 ложок товщу
2 ложки цукру-пудру

Яблука почистити, вижолобити, покроїти на грубі кружальця. Приготовити тісто, а саме — жовтки втерти зі сметаною, додати борошно і шум із убитих білків, трошки посолити. Кружальця яблук мачати у тісті і класти на розігрітий на сковороді товщ. Смажити на два боки. Посипати цукром-пудром поки гарячі. Подавати на круглому тарелі.

г) Яблука у бісквітному тісті

5-6 яблук (винних)
кілька смажених вишень
1 ложка товщу
терті сухарики
4 яйця
4 ложки цукру
3 ложки борошна (муки)
терта шкірка цитрини
цукор-пудер

Яблука почистити і вижолобити. Накласти у середину смажені вишні без соку, уложити у вимащеній і сухариками висипаній ринці у відступах, а одне в середину. Втерти жовтки з цукром, білки вбити на шум, і додавати білки і борошно на переміну, накінець додати шкірку з цитрини. Залляти тим уложені яблука, всунути до печі на 350 ст. на 45 хвилин. Пробувати зубочисткою чи яблука спечені. Перевернути на таріль, посипати цукром-пудром. До цього можна подати сік, або якусь солодку підливу.

Омлет звиваний

5 яєць
5 ложок цукру
цитринова шкірка
товщ до вимащення форми
3-4 ложки борошна (муки)
сіль, цукор-пудер

Жовтки втерти з цукром аж збіліють і додати свіжо втерту цитринову шкірку. Вбити шум із білків і вимішати все легко з жовтками й борошном. Вилляти до вимащеної форми, висипаної борошном. Всунути до гарячої печі на 320 ст. на 25 хвилин. Викинути на стільницю, помастити мармелядою з садовини, звинути і всунути на

5 хвилин ще до печі. Покроїти на тарелі і зверху посипати цукром-пудром.

Якщо омлет не має служити, як лакоминка, тоді зменшити кількість цукру до двох ложок і посолити.

Підливи до лакоминок

Шодо з вина

3 свіжі жовтки
3 ложки цукру
2 ложки вершків (сметанки)
ліска ванілі
1 горнятко столового несолодкого вина
1 ложечка добре втертого масла

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Спарити вершки з ванілею, додати їх до жовтків і заварити, мішаючи у посудині, що вставлена до більшої з кип'ячою водою. Коли маса починає гуснути і випускає повітряні баньки, тоді зняти це з пари. Масу добре вибити з кип'ячим вином. Коли б вона була за густа, можна розбавити гарячим вином. Накінці додати трохи добре втертого масла.

Підлива пуншова

Підливу пуншову приладжувати так само, тільки до вина треба додати чарку руму.

Ванілева підлива з вершків

3 свіжі жовтки
3 ложки цукру
1 горнятко вершків (сметанки)
1 ліска ванілі

Поступати, як у попередньому приписі, заварivши окремо горнятко вершків із ванілею. Коли маса згусне, зняти її з пари, добре розмішати. Накінці додати трохи добре втертого масла. Часом треба цю підливу перетерти через ситко, щоб була гладка.

Підлива шоколядова

Приготовляється, як попередня, тільки до вершків треба додати 1 унцію розтопленої шоколяди.

Підлива кавова

Приготовляється, як попередня, тільки до маси перед завареннням на парі слід додати 2 ложки міцної кави, пареної або завареної розчинної („інстант").

Підлива з овочевих соків

Приготовляється, як попередня, тільки до маси перед завареннням на парі треба додати 2 ложки соку з малин, порічок, полуниць чи морель. Для перецідження підлив із соками треба вживати срібного або скляного ситка, щоб не чорніло.



7. Печиво

Печиво все було в Україні поважним складником харчування. Багата українська земля щедро вирощувала пшеницю й жито і це стало підставою нашого печива. Поруч найбільш поширеного продукту — хліба — випікали більш делікатні його відміни — паляниці, книші, булки, баби. А згодом із додатком скорому, себто товщу, яєць, цукру чи меду — постали інші відміни тіста, що дають делікатне вибагливе печиво.

Печиво ділимо на такі засадничі групи: 1. Дріжджеве, 2. Крихке, 3. Бісквітне, 4. Медяникове, 5. Листковане, 6. Заварне. Рід тіста залежить від його складників і способу приладження.

Вибагливе печиво відзначається запахом. Найбільше вживали у нас справжньої ванілі, доволі часто цитринової й помаранчевої шкірки, подекуди цинамону, руму, затираної троянди, гіркого мигдалю.

Окреме місце займало в нашому харчуванні обрядове печиво. Найбільш відомим був у Різдвяному часі медяник, у Великодньому часі паска, бабка й сирник, а на весіллях коровай чи колач. За душі померлих жертвували книші. Подаємо й тут кілька вказівок щодо приладження тих виробів.

Заграничні туристи, що відвідують Україну, одностайно хвалять її печиво щоденного вжитку. Хліб і булки не мають собі рівних в Європі. Отак довголітня традиція нашого печива перемогла все лихоліття, що його переходила наша Батьківщина.

Дріжджеве тісто

Дріжджі, ферментуючи, діють на тісто так, що воно стає пухким, легким. Ензими, що знаходяться в дріжджах, діють на крохмаль у борошні, замінюючи його на

алькоголь і двоокис вугля. З черги двоокис вугля спричинює збільшення об'єму тіста перед печенням та в часі печення. Поживкою для дріжджів є вуглеводні, білок і мінеральні солі, тому добре їх розчиняти на молоці з додатком цукру або солі.

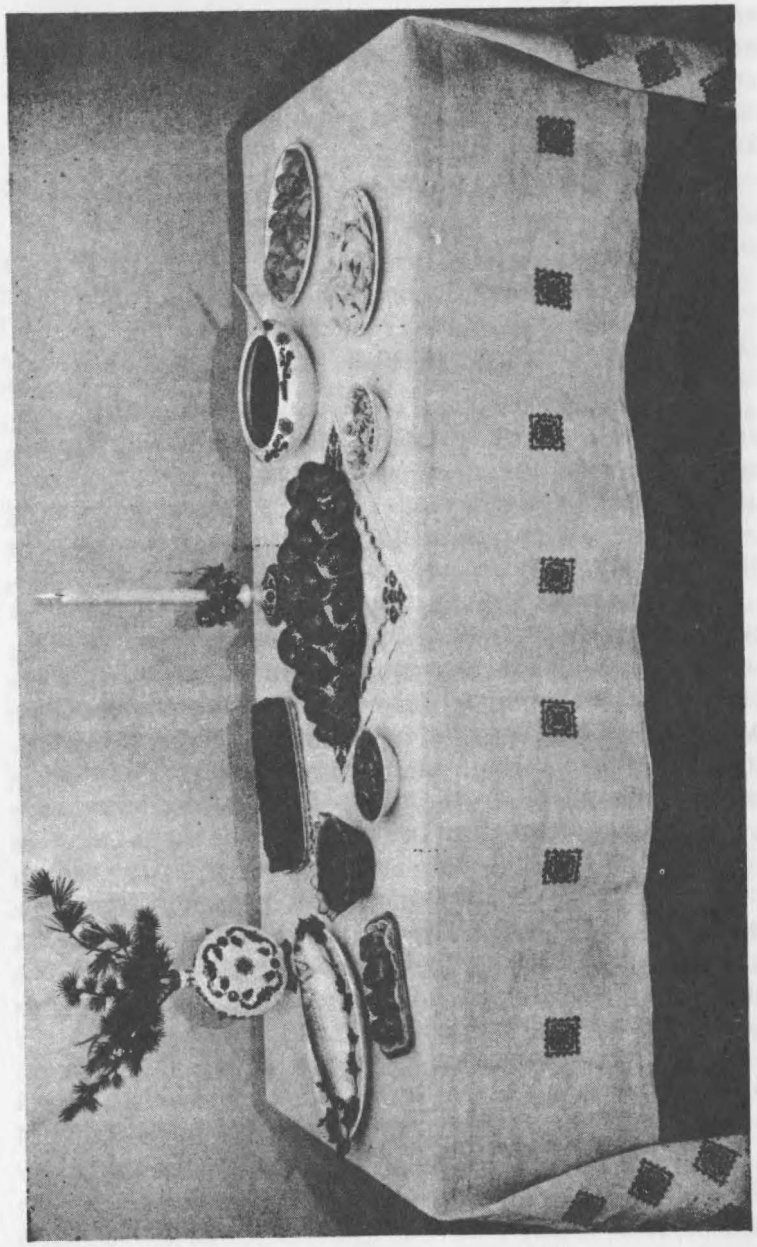
Приготування тіста складається з таких чинностей:

а) готування розчину, в якому дріжджі розмножуються
б) розчинювання і вимішення тіста
в) формування печива і поновний ріст
г) підготовка до печення.

а) Дріжджі розтираємо з цукром, а коли вони розпливуться, мішаємо з теплою рідиною, найкраще з молоком. До цього додати теплого борошна так, щоб створило масу такої густоти, як сметана. Цю масу поставити у теплі, щоб почала ферментувати. Цей розчин повинен збільшити свій об'єм на 100 %.

б) В часі коли дріжджі ростуть, треба приготовити усі складники як, борошно, молоко, воду, товщ, яйця, сіль, лист і інші додатки передбачені приписом, цебто: вбити яйця з цукром, стопити товщ, приготовити приправи. Все це получити з розчином та добре замісити, а потім виробити тісто. Час, виріб тіста має велике значення не тільки тому, що при вироблюванні тіста лучаться всі складники, але теж тому, що впроваджуємо в тісто повітря, а це надає йому легкості й пухкості. Добре вироблене тісто повинно бути гладке й лискуче. Воно має в собі багато пухирів повітря та відстає від посудини, в якій його виробляємо і від рук. Готове тісто накриваємо і залишаємо в теплому місці, де воно повинно вирости так, щоб подвоївся його об'єм.

в) Коли тісто виросло, формуємо його на стільниці, або в посудині згідно з тим, як цього вимагає даний припис. Рідке, легке тісто накладаємо у форми до 3/4 їх висоти. Тісто у формах повинно ще вирости, при чому форми треба уставляти рівно так, щоб тісто росло рівно. Перед всуненням до печі мастимо його розбитим яйцем,



СТРАВИ СВЯТ-ВЕЧІРНЬОГО СТОЛА:
По середині Різдвяна булка. У малій мисочці кутя, у більшій борщ. Зліва на полумиску холодець із риби, на подовгуватій тарілці риба смажена. Справа вареники і голубці, а поруч них ушка до борщу. У скляній посудині—узвар. За ним на скляній підставці медяник.

жовтком, або водою з цукром. Можна посипати цукром, маком, чорнушкою.

г) Печиво готове, коли зарум'яниться, виросте і відстає від країв посудини. Для проби чи тісто готове, вживаємо дерев'яної шпички. Коли проколоти нею тісто, а шпичка остається суха — то знак, що печиво готове. Піч для дріжджевого тіста мусить бути нагріта до відповідної температури. Коли піч надто нагріта, дріжджеве тісто не виросте. Мало випечене тісто сідає і творить закалець. Нагле стрясення теж може спричинити закалець. Надто довге печення висушує, притемнює та творить грубу шкірку на печиві.

При приготуванні дріжджевого тіста треба перестерігати приписаних пропорцій складників, а тоді печиво напевно вдасться.

Дріжджеве тісто без розчину

Дріжджі розробити з цукром і теплим молоком та вимішати з борошном і додатками (яйця, вбиті з цукром ітп.), тісто вимісити, як подано вище і залишити в теплому місці, де повинно вирости так, щоб об'єм тіста потроївся. Пекти як тісто з розчину.

Дріжджеве тісто парене

Борошно, призначене на розчин, паримо гарячим молоком та старанно втираємо на одноцілу масу, а відтак вистуджуємо. Додаємо дріжджі, розтерті з цукром, та розведені рідиною. Дальше поступати згідно з вказівками приписів.

— — — — — —

Ще кілька слів про посудини й форми, в яких печемо дріжджеве печиво.

Хліб печемо у круглій посудині проміру 10". Можна також пекти в подовгуватій розміру 12 x 3 x 2".

Булку можна пекти в такій же подовгуватій посудині чи на листі (блясі).

Для паски вживаємо тієї ж круглої посудини, що й

для хліба. Бабки потребують спеціяльної високої форми.

Для печення булок чи рогаликів вживаємо листа (бляхи) розміру 16 x 12".

Приписи подані на 6-8 осіб.

Крихке печиво

Цей рід печива дуже поширений завдяки тому, що воно легке до виконання. Його складники — це борошно, товщ, цукор, жовтки, часом сметана. Борошно і товщ дають майже в однаковій кількості. Тому крихке печиво має велику кальорійну вартість.

Приладження крихкого тіста нетрудне. Звичайно треба борошно пересікти з товщем на стільниці, а жовтки — здебільшого варені — додати, перетерті через сито. Тіста не вимішується докладно, а лиш так, щоб получилось. Піч на крихке тісто мусить бути сильно розігріта. Пекти треба коротко й на сильному вогні до 400 ст.

Сюди належить також пів-крихке тісто. Тут є зменшена кількість товщу, зате малий додаток сметани і порошку до печення. Яйця додається сирі.

До крихкого тіста зачислюємо також напів листковане (пів-французьке) тісто. Кількість товщу ще менша, як при пів-крихкому і цей брак заступає сметана. Тісто треба заробити напередодні і лишити у нормальній температурі на 12 годин. Внаслідок ферментації, що відбулася в тому часі, гази підносять частинки тіста під час печення і спечене тісто листкується.

Листковане тісто (французьке)

Складники цього тіста — борошно, товщ і невеликий додаток яєць чи сметани. Через відповідне складання, розкачування і охолоджування тіста твориться по спеченні багато наверствувань, тоненьких, як листки паперу, що є характерне для цього печива. Складну техніку його виконання подаємо при приписах.

Печиво з листкованого тіста є дуже вибагливе і дає делікатні печені вироби.

Бісквітне тісто

Це печиво легке, сухе і дуже популярне, бо з усіх печив має найменшу кальорійність. Підставою тіста є — жовтки, втерті з цукром, білки вбиті на тугий шум, трохи борошна і тертих сухариків. Певна кількість повітря, вбита в тісто під час тертя жовтків і биття білків, підносить тісто вгору в часі печення. Тому спечене тісто є дірчасте і легкостравне.

До цього роду печива належить також тісто макароникове. Спосіб приладження такий самий, тільки замість борошна доходять різні роди горіхів чи мигдалю, часом додаток тертих сухариків або шоколяди.

Заварне тісто

Тісто заварне — це тісто парене. Воно сильно виростає під час печення, а в середині його твориться порожнеча, що її наповнюємо різними начинками чи кремом. Вироби з заварного тіста — легкі й делікатні. Треба подавати їх зараз же по спеченні, бо потім тратять крихкість і вже не мають того смаку Складниками заварного тіста є — борошно, вода, товщ і яйця.



ХЛІБ, БУЛКИ, ПАСКИ, БАБКИ

Хліб пшеничний

1¼ унції дріжджів
1 ложечка цукру
1 горнятко води
1 ложечка солі
8½ горняток борошна (муки)
кмин або чорнушка
½ яйця до помащення
товщ до помащення форми

Зладити розчину з дріжджів, теплої води, цукру і солі та ложки борошна. Коли підійде (приблизно після пів години), додати решту борошна, кмин або чорнушку і місити около пів години. Коли почне відставати від руки, покласти в тепле місце, щоб подвійно підійшло. Виробити на стільниці два довгі бохонці і знов покласти, щоб підійшли. Вложити до вимашених форм і всунути до вигрітої печі на 350 ст., помастивши зверху розбитим яйцем. Пекти одну годину.

Хліб ґрагама

1 унція дріжджів
1 ложечка цукру
1 варена пом'ята картопля
7½ горняток разового пшеничного борошна (муки)
2 горнятка літеплої води
1 ложечка солі
кмин

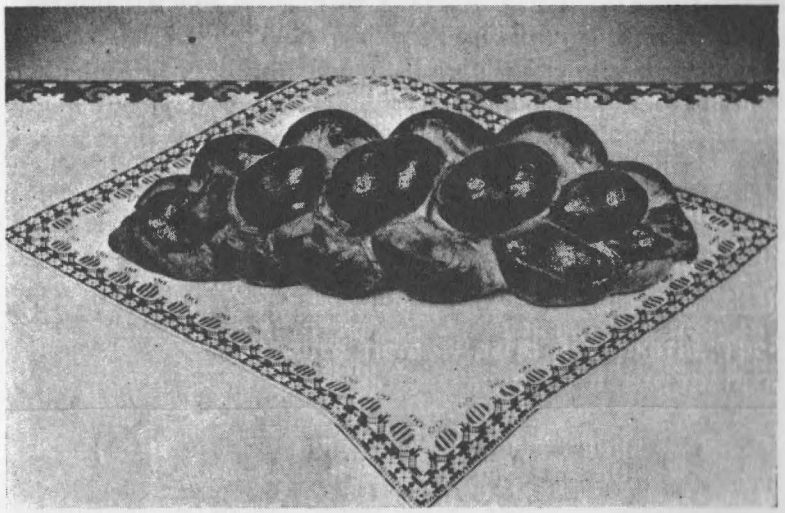
Дріжджі розпустити з цукром, картоплею і дрібкою борошна у літеплій воді. Дальший виріб, як у приписі на хліб та у вступних увагах до дріжджевого тіста. Піч на 350 ст. — пекти одну годину.

Булка звичайна

2 унції дріжджів
2 ложки цукру
2 горнятка літеплого молока
8½ горняток борошна (муки)
2 жовтки
1 яйце
1 ложечка солі
2 ложки топленого масла
шкірка з цитрини або ваніля
товщ і яйце до мащення

Дріжджі розпустити в літеплому молоці з 2 ложками борошна і однією ложкою цукру, як у попередніх приписах. Коли почне підходити, додати решту борошна, яйця, втерті з ложкою цукру, і почати місити. По пів го-

дини або коли почне відставати від руки, додати розтоплене масло і запах. Ще місити около пів години, а коли вже зовсім відстає від руки, тоді уформувати булку, і лишити на 15 хвилин, щоб підійшла. Помастити розбитим яйцем і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на одну годину.



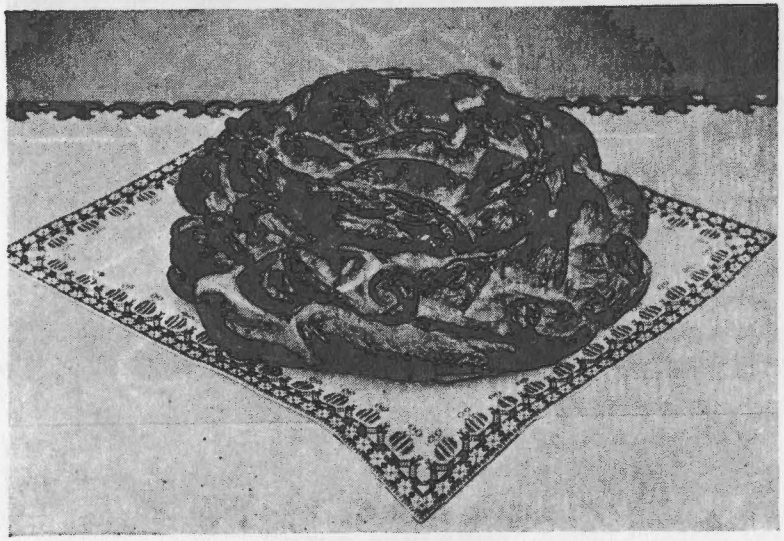
РІЗДВЯНА БУЛКА

Різдвяна булка

3 унції дріжджів
2 горнятка молока
½ горнятка цукру
9 горняток борошна (муки)
4 жовтки
2 цілі яйця
¾ горнятка масла
½ ложечки солі
цитринова шкірка
товщ і яйце до мащення

Зладити розчину з дріжджів, пів горнятка теплого молока, ложечки цукру і ложки борошна. Покласти в теплому місці на пів години, щоб підійшло. Втерти яйця з цукром. Масло стопити, зняти шум і осад. Вимішати розчину з яйцями і додаючи потрохи борошно, решту

молока і сіль — місити около 3/4 години аж тісно почне відставати від руки. Тоді вляти топлене масло, додати цитринову шкірку і знов місити 1/2 години. Покласти тісто в теплому місці, щоб підійшло подвійно. Тоді поділити його на три частини, розкачати кожну у валок і сплести їх у косу. Виложити на помащений і припорошений борошном лист (бляху) і покласти, щоб підійшло. Коли виросте, тоді помастити розбитим яйцем і притрусити маком. Всунути до вигрітої печі на 325 ст. і пекти одну годину.



ПАСКА З ПОКУТТЯ

Паска великодня з Покуття

3 унції дріжджів
2 горнятка молока
1½ горнятка цукру
4 горнятка борошна
1 ложечка солі
½ горнятка масла
10 жовтків
2 яйця
цитринова шкірка
½ горнятка родзинків
товщ і розбите яйце до мащення
1 ложка тертих сухариків

Дріжджі розвести в теплому молоці з додатком ложки цукру і горнятка борошна. Масло розтопити і зібрати шум і осад. До розчини, яка зійшла, додати решту борошна, сіль, втерті яйця з цукром і цитринову шкірку. Місити пів до 3/4 год. аж тісто почне відставати від рук. Накінець додати розтоплене масло і родзинки і знов місити около пів год. Тісто повинно бути м'яке і вповні відставати від руки. Поставити в теплому місці, нехай підходить дві години. Вимастити форму, а потім виложити вимащеним восковим папером і посипати тертими сухариками або борошном. Виповнити тістом форму до половини, а якщо це має бути паска, тоді наложити прибрання. Це є — плетена кісочка з тіста кругом, а посередині хрест, або інші форми прикрас. Поставити, нехай росте майже до верхнього краю посудини. Помастити розбитим яйцем і всунути до вигрітої печі на 350 ст. Пекти одну годину.

Бабка звичайна

2 унції дріжджів
2 ложки молока
½ горнятка цукру
8½ горняток борошна
8 жовтків і 2 цілі яйця
½ ложечки солі
2 горнятка вершків (сметанки) на половину з молоком
цитринова шкірка або ваніля для запаху
3 зерна меленого гіркого мигдалю
½ горнятка топленого масла
1 ложка ясних родзинок
товщ і розбите яйце до мащення

Розпустити дріжджі в літеплому молоці з додатком ложки цукру й 3 ложок борошна. Поставити, щоб підійшло. Втерти жовтки та яйця з цукром, аж збіліють. Коли розчина підійшла, додати борошно, сіль, втерті яйця, вершки, цитринову шкірку або ванілю, мигдаль та добре місити около 1/2 години. Накінці додати топлене масло без осаду і знов місити 1/2 год. аж почне відставати від руки. Накінець додати родзинки. Покласти тісто в теплому місці, щоб підійшло (около 2 години). Вимастити форму і виложити її вимащеним восковим папером, посипаним борошном. Наложити тісто до форм, випов-

няючи їх до половини. Дати вирости, щоб досягли до 4/5 посудини. Накінець помастити розбитим жовтком і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на одну годину.

Примітка: Якщо бабка має бути покрита склицею, тоді не слід її мастити яйцем.

Бабка парена

8 горняток борошна (муки)
½ горнятка кип'ячого молока
1½ горнятка молока, вимішаного з вершками (сметанкою)
3 унції дріжджів
1 ложечка цукру
8 жовтків
2 цілі яйця
½ горнятка цукру
½ ложечки солі
цитринова шкірка або ваніля для запаху
1 горнятко топленого масла
3 зерна меленого гіркого мигдалю
½ ложечки січеної помаранчевої цукати
1 ложка ясних родзинок

Три ложки борошна запарити кип'ячим молоком і добре розтерти, щоб не було грудок. Коли вистигне, додати молоко з вершками, борошно і дріжджі. Розтерти тісто до густоти сметани, додати ложечку цукру і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Втерти яйця з цукром аж збіліють. Коли розчина підійде, додати втерті яйця, сіль, цитринову шкірку або ванілю і місити на м'яке тісто ок. пів години. Накінець додати топлене масло без осаду і знов пів години місити аж тісто почне відставати від руки. Коли добре вимішене, додати меленого мигдалю, помаранчеву цукату, родзинки, ще трохи помісити і покласти на 2 години, щоб підійшло. Приготувати форми, як у попередніх приписах і накладати тісто, виповняючи форми до половини. Дати вирости, щоб виповнило 4/5 посудини. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. одну годину.

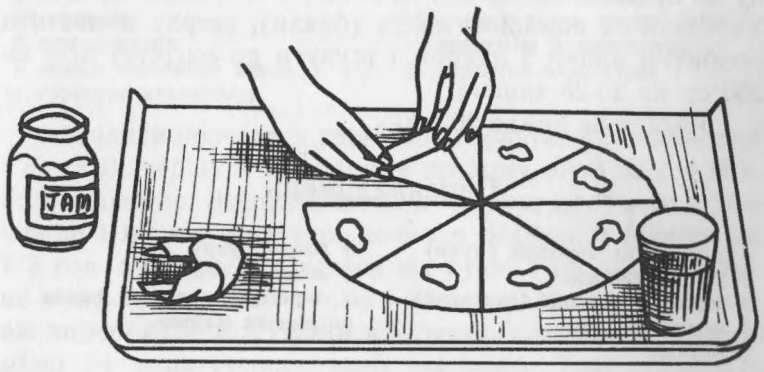
Булочки маслянí

2 унції дріжджів
3 ложки молока
1 ложечка цукру
5 ложок цукру
4 жовтки
1 горнятко вершків (сметанки)
7 горняток борошна (муки)
¼ ложечки солі
4 ложки топленого масла
ваніля або цитринова шкірка
розбите яйце до мащення
цукор до посипання

Розпустити дріжджі в літеплому молоці з додатком ложечки цукру і лишити на пів години. Жовтки втерти з цукром, получити їх із дріжджами і місити 3/4 години, додаючи постепенно борошно, вершки і сіль. Тоді коли тісто почне відставати від руки, додати топлене масло, цитринову шкірку або ванілю і ще трохи місити. Тісто повинно бути м'яке. Покласти на дві години в теплому місці, щоб підійшло подвійно. Тоді виробляти булочки або рогалики, помастити розбитим жовтком і посипати цукром. Уложити на помащених листах (бляхах), щоб підійшло. Всунути до вигрітої печі на 325 ст. і пекти 15-20 хвилин. Булочок вийде 20 штук.

Рогалики звичайні

2 унції дріжджів
2 горнятка молока
1 ложечка цукру
4 жовтки
4 ложки цукру
7 горняток борошна (муки)
½ ложечки солі
ваніля або цитринова шкірка
4 ложки розтопленого масла
маса горіхова або мармеляда
розбите яйце до мащення



РОГАЛИКИ
Розкачати тісто у круг і поділити на 8 частин. Наложити начинку на кожну частину ближче до краю, а потім звивати, як на рисунку. Кінці заокруглити.

Дріжджі розпустити в горнятку літеплого молока з цукром на пів години. Дальше поступати як у попередньому приписі. Розкачавши тісто, викроювати рогалики і начинювати їх масою або мармелядою. Виложити на вимащені листи і лишити, щоб підійшли. Пекти у вигрітій печі на 325 ст. около 20 хвилин. Рогаликів вийде 20 штук.

Рогалики дріжджеві листковані

3 унції дріжджів
½ горнятка молока
½ ложечки солі
1 ложка цукру-пудру
3 яйця
1 горнятко вершків (сметанки)
4 горнятка борошна (муки)
½ фунта топленого масла або мармеляда
рослинного товщу (кріско)

Дріжджі розпустити в літеплому молоці зі сіллю. Яйця розтерти з цукром. Получити це та додати стільки борошна і вершків, щоб було дуже м'яке тісто. Тонко його розкачати, помастити розтопленим товщем, звинути у валок і перекроїти на три частини. Прикрити і покласти на 3-4 години до холодильника. Потім брати по одній, качати і викроювати трикутники. Мастити мармелядою (приготувати морелеву з помаранчевою, відповідну до печення, гл. Маси і начинки) і звивати в рогалики. Укладати на помащені листи (бляхи), зверху помастити розбитим яйцем з цукром і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на 20-25 хвилин.

Рогаликів вийде 20 штук.

Перекладанець

3½ горнятка борошна (муки)
3 унції дріжджів
1 горнятко вершків (сметанки)
2 ложки молока
9 жовтків
9 ложок цукру
¼ ложечки солі
1 горнятко топленого масла
цитринова шкірка

Зладити розчину з горнятка борошна, дріжджів і літеплих вершків, змішаних із молоком. Поставити на пів години, щоб підійшло. Жовтки втерти з цукром, вимішати з розчиною і місити, додаючи постепенно борошно

і сіль (около пів години). Коли починає відставати від руки, влити топлене масло без осаду і додати цитринову шкірку. Місити дальше ок. 1/2 год. аж коли тісто вповні відстане від рук. Покласти на 2 год. в теплому місці, щоб підійшло.

Приготовити посудину, найкраще поливану, вимастити її і виложити спід і боки помашеним восковим папером. Помастивши руки топленим маслом, взяти 1/4 частину тіста і розтягаючи руками — виложити спід посудини. На розтягнений пласт тіста накладати масу (гл. Маси і перекладки). Це прикрити новим пластом тіста і знов наложити масу. Так поступати дальше, аж будуть виложені три маси. Зверху прикрити останнім пластом тіста. Лишити нехай підросте ще 1/2 год., помастити розбитим яйцем і посипати січеним мигдалем або горіхами для прикраси. Тоді всунути до печі на 350 ст. на одну годину.

Пампушки

2 унції дріжджів
1 горнятка борошна (муки)
1 горнятко вершків (сметанки)
¼ ложечки солі
10 жовтків
5 ложок цукру
2 ложки топленого масла
¼ горнятка алькоголю
ліска ванілі
смажена рожа або овочева мармеляда до начинювання
ДО СМАЖЕННЯ:
2 літри рідкого товщу (олія вперемішку із смальцем)
¼ горнятка алькоголю

Зладити розчину з дріжджів, горнятка борошна, солі і літеплих вершків. Покласти в теплому місці на 1/4 год., щоб підійшло. Втерти жовтки з цукром, получити з розчиною і місити, додаючи потрохи борошно. Місити ок. 1/2 год. аж почне відставати від руки. Тоді влити топлене масло, алькоголь, ванілю і місити дальше ок. 1/2 год. аж вповні буде відставати від руки. Покласти в теплому місці на одну годину, щоб підійшло. Тоді розкачати грубо на стільниці і на половину тіста накладати в відступах смажену рожу або мармеляду. Прикрити другою половиною тіста, викроїти склянкою подвійні начинені кружала і притиснути боки. Лишити на 1/4 год., щоб

підросли. Розтопити у глибокій ринці товщ, додаючи ложку води або алькоголю. Коли закипить, кидати стільки пампушків, скільки вміститься на поверхні. Смажити на один бік около 3 хвилини, потім обернути шпилькою на другий бік. Коли хочемо мати ясні обручики, тоді треба ринку накрити покришкою на час смаження. Коли готові, вибирати і складати на бібулу, щоб товщ всяк. Готові посипати через ситко цукром-пудром з ванілею.

Пиріжки (паштетики) дріжджеві

¼ горнятка масла
2 горнятка борошна (муки)
4 жовтки
2 ложки цукру
2 унції дріжджів
½ горнятка сметани
1 ложечка цукру
¼ ложечки солі
1 яйце до помащення

Масло посікти з борошном, жовтки втерти з цукром. Дріжджі розпустити в сметані, додаючи ложечку цукру і сіль і вимішати з утертими жовтками. Сполучити з борошном, посіченим із маслом і дальше цю масу сікти, аж постане одноціле тісто таке густе, як на вареники. Покласти тісто на дві години, щоб підійшло (в кімнатній температурі). Потім розкачати його трохи грубше, як на вареники і викроювати прямокутники або кружальця, як на вареники. Накладати на них начинку і звивати в пиріжки. Укладати на помащений товщем лист (бляху) і лишити, щоб ще раз підійшло. Заки всунути до печі — помастити розбитим яйцем. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. біля 20 хвилин.

Начинювати м'ясом, капустою, грибами (гл. ЗАКУСКИ).

Пиріжки (паштетики) півкрихкі-дріжджеві

1 горнятко масла
3 горнятка борошна (муки)
4 жовтки
1 ложка цукру
1½ унції дріжджів
1 горнятко сметани
1 ложечка цукру
¼ ложечки солі

Виріб, як у попередньому приписі.

Завиванець

2 унції дріжджів
2 ложки молока
½ горнятка цукру
8½ горняток борошна (муки)
6 жовтків і 2 цілі яйця
½ ложечки солі
1 горнятко вершків (сметанки)
цитринова шкірка або ваніля
½ горнятка топленого масла
1 ложка тертих сухариків
товщ і розбите яйце до мащення

Виріб тіста такий, як при бабці звичайній. Коли тісто вже підійшло, виложити його на натовщений восковий папір на стільниці. Руками, помащеними товщем, розтягнути його на палець завгрубшки. Припорошити тертими сухариками і помастити масою (не дуже грубо). Звивати тісто, підтримуючи його папером. Звинене тісто покласти на помащений товщем лист (бляху), і лишити, щоб підійшло. На листі можна вмістити два завиванці. Перед печенням помастити розбитим яйцем і всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти около 45 хвилин. Спробувати зубочисткою чи готове.

Приписи на маси гл. МАСИ І СКЛИЦІ.

ПЕЧИВО ПІВКРИХКЕ З ДРІЖДЖАМИ

Пиріжки або рогалики

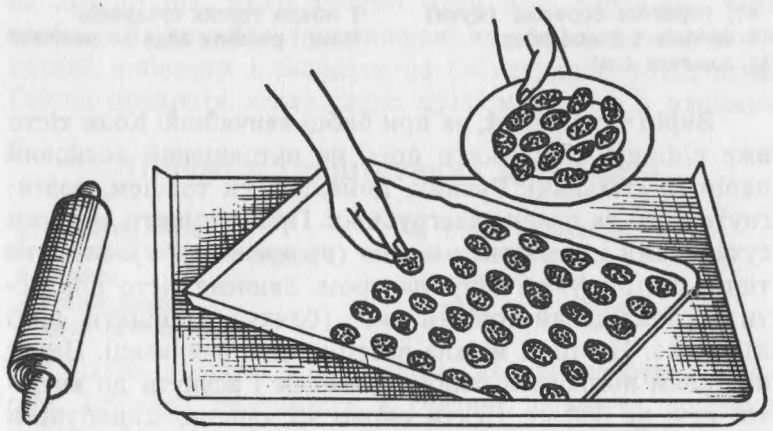
1 горнятко масла
4 горнятка борошна (муки)
2 жовтки і 1 яйце
1 ложка цукру-пудру
4 ложки сметани
2 унції дріжджів
цитринова шкірка
½ ложечки солі

Масло посікти з борошном. Жовтки і яйця втерти з цукром, додати сметану і в тому розробити дріжджі. Додати цитринову шкірку і сіль, а вкінці вимішати з борошном і маслом. Замісити ножем і лишити в кімнатній температурі, щоб підійшло.

З цього тіста можна робити коржики, рогалики, тістечка з мармелядою і пиріжки. Годиться також для пирога з мармелядою, ягодами чи садовиною.

Таке саме тісто можна виконати, вживаючи замість дріжджів одну пачечку порошку до печення.

Пиріжків вийде 20 штук.



КОРЖИК ІЗ СЛИВКАМИ

На тісто, виложене на лист (бляху), накладатн половинки сливок, шкіркою до тіста.

Пиріг із ягодами або садовиною

1 горнятко і 2 ложки масла
4 горнятка борошна (муки)
6 жовтків
2 ложки цукру
2½ унції дріжджів
1 горнятко сметани
¼ ложечки солі
цитринова шкірка або ваніля
2 горнятка ягід або 6 яблук середньої величини
½ горнятка тертих сухариків

Виріб тіста, як у попередньому приписі. Коли тісто підійде, тоді поділити його на дві половини. Одну розкачати і уложити на вимащений лист (бляху). З другої половини зробити валочки і уложити поверх розкачаного тіста ґратки. В поодинокі кліточки класти ягоди або кусники садовини. Ягоди (вишні або чорні ягоди) обмити, вийняти кістки і перемішати з тертими сухариками й цукром, щоб не витікав сік. Яблука почистити, пошаткувати і вимішати з цукром і ложкою тертих сухариків. Сливи викісткувати і розкроїти на половинки. Їх треба укладати тісніше, без ґратки з тіста. Можна також замість ґратки прикрити садовину другою частиною тіста. Лишити, щоб підійшло на листі (ок. 20 хвилин). Тоді помастити розбитим яйцем, притрусити січеними горіхами для прикраси. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. на 45 хвилин. Пробувати зубочисткою, чи готове.

КРИХКЕ ПЕЧИВО

Тістечка крихкі з варених жовтків

3 варені жовтки
1 горнятко борошна (муки)
1 горнятко масла
¼ горнятка цукру-пудру
цитринова шкірка для запаху
розбите яйце
січені горіхи або мигдаль, перемішані з цукром

Жовтки перетерти через сито. Борошно посікти з маслом, додати цукор, жовтки, цитринову шкірку і дальше сікти. Коли вже добре пересічене, вимісити, розкачати як на вареники та викроїти кружальця. Половину їх помастити розбитим яйцем і посипати січеними горіхами або мигдалем, перемішаним із цукром. Виложити на помащений лист (бляху) і пекти в вигрітій печі на 350 ст. впродовж 10-15 хвилин. Другу половину тістечок спекти без горіхів. Непосипані кружальця помастити мармелядою, а на них накладати ті з горіхами.

Тістечка крихкі з сирих жовтків

3 жовтки
1 горнятко борошна (муки)
1 горнятко масла
¼ горнятка цукру-пудру
2 білки
січені горіхи або мигдаль, перемішані з цукром
цитринова шкірка для запаху

Виріб, як у попередньому приписі. Половину коржиків мастити білками.

Тістечка крихкі цитринові

2 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
1 жовток
сік і шкірка з 1 цитрини

Борошно посікти з маслом, додати жовток, цитриновий сік і терту шкірку, замісити. Лишити на 10 хвилин. Потім розкачати, як на вареники і вирізати кружальця. Виложити на лист (бляху) і пекти в вигрітій печі на 300 ст. впродовж 10 хвилин. Коли простигнуть, покрити цитриновою склицею.

Тістечка крихкі горіхові або мигдалеві

1 горнятко борошна (муки)
¾ горнятка масла
1 ціле яйце
3 жовтки
4 ложки мелених горіхів або
терта цитринова шкірка

Борошно посікти з маслом. Додати решту складників, разом замісити і лишити на 10 хвилин. Тоді розкачати як на вареники завгрубшки, викроювати різні форми, призначеними для цього формочками. Виложити на лист (бляху) і всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти впродовж 10 хвилин.

З того самого тіста можна робити рогалики, викроюючи з нього трикутники, начиняючи мармелядою і звиваючи їх. Мармеляда мусить бути відповідна до печення. (Гл. МАСИ).

Крихкі бабочки

2¼ горнятка борошна (муки)
¾ горнятка масла
¾ горнятка цукру-пудру
4 жовтки
маса горіхова

Борошно перетерти з маслом, додаючи цукор. Замісити з жовтками на тісто і розкачати, як на вареники завгрубшки. Приготувати малі формочки, вимастити товщем. Виложити середину формочки тістом, залишаючи

місце на начинку. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. По 5 хвилинах вийняти і вложити до середини горіхову масу. Це треба робити швидко, щоб бабочки не вистигли. Наложивши, всунути знов до печі на 5 хвилин. Коли спечені, перевернути, щоб бабочки випали.

Замість горіхової маси можна до холодних спечених бабочок накладати биті вершки (сметанку) з желятиною.

Крихкий пиріг із мармелядою

2 горнятка борошна (муки)
½ горнятка масла
4 жовтки
¾ гориятка цукру-пудру
цитринова шкірка

Борошно розтерти з маслом, жовтки втерти з цукром. Додати цитринову шкірку і замісити на тісто. Прикрити стирочкою і лишити на одну годину. Тісто поділити на дві частини. Одну розкачати і виложити на помащений лист (бляху). Помастити мармелядою, відповідною до печення (гл. Маси) і прикрити другою частиною тіста. Пиріг поколоти вилкою і всунути до вигрітої печі на 350 ст. Пекти около пів години. Спечений можна посипати цукром-пудром або покрити склицею.

Півкрихкі січені тістечка

1 горнятко масла
2 горнятка борошна
1 ложка сметани
сік із пів цитрини
½ яйця
січені горіхи, вимішані з цукром
білок до помащення

Масло посікти з борошном, додати сметану, пів яйця, цитриновий сік і сікти дальше, аж постане тісто. Стуливши його, покласти на 2 год. до холодильника. Тоді розкачати, як на вареники завгрубшки, викроювати зірки, мастити розбитим білком, а зверху посипати січеними горіхами з цукром. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 10 хвилин.

СИРНИКИ

Сирник на крихкім коржі

2 фунти свіжого сухого сира
12 яєць
1½ горнятка цукру-пудру
1½ горнятка масла
цитринова шкірка і ваніля
1 ложка борошна (муки) звичайного
1 ложка картопляного борошна
¼ горнятка помаранчевої шкірки (цуката)
¼ горнятка ясних родзинок
2-3 зерна січеного гіркого мигдалю

Сир витиснути і змолоти двічі або перетерти через ситко. Жовтки втерти з цукром, додати масло і терти дальше. Коли це добре втерте, получити все разом і терти на масу в мішалі (міксері) ок. пів години, додаючи по черзі ванілю і цитринову шкірку. Вимішати легко з шумом із білків на переміну з борошном. Накінці додати помаранчеву шкірку (цукату), родзинки і мигдаль.

НА КОРЖ:
1 горнятко борошна (муки)
¼ горнятка цукру-пудру
1/3 горнятка масла
цитринова шкірка
2 жовтки

Борошно розтерти в руках з цукром і маслом, додати цитринову шкірку і замісити жовтками. Розкачати і викласти до тортівниці. Спекти у вигрітій печі на 300 ст. около 10 хвилин на золотий колір. Вийняти корж, прохолодити і вимастити боки тортівниці, припорошити борошном. Вложити наново корж, виложити на нього сирну масу і всунути до печі на 350 ст. Після пів години печення прикрити сирник у печі легким білим папером, щоб не зарум'янився. При тому не рухати тортівниці. Пекти разом одну годину в тортівниці проміру 10". Не вибирати з тортівниці, нехай там вистигне.

Сирник іншим способом

1¼ горнятка цукру
5 яєць і 2 жовтки
5 пачечок по 8 унцій сметанкового сира (cream cheese)
1 ложка сметани
4 ложки борошна звичайного, перемішаного з картопляним
¼ ложечки солі
цитринова шкірка і ваніля
1 ложка смаженої помаранчевої шкірки (цукати) і 1 ложка родзинків

Цукор втерти в мішалі з яйцями і жовтками. Додати до того сметанковий сир і втерти на масу (ок. пів год.). Вкінці додати сметану, пересіяне борошно, сіль, цитринову шкірку і ванілю. Дальше втерти, щоб усе получилось. Накінці додати помаранчеву шкірку (цукату) і родзинки, виложити на крихкий спечений коржик (гл. попер. припис) і пекти у вигрітій печі на 350 ст. одну годину. Вживати до того тортівниці проміру 10".

БІСКВІТНЕ ПЕЧИВО

Завиванець бісквітний із масою

5 жовтків
2 білки (додатково)
1¼ горнятка цукру-пудру
1 ложка оцту або цитринового соку
½ горнятка борошна (муки)

Жовтки втерти з цукром, додаючи потрохи оцет або цитриновий сік. Білки вбити на тугий шум. Тепер додавати до жовтків на переміну борошно і шум із білків. Приготувати лист (бляху), намащуючи його товщем. На лист покласти добре натовщений восковий папір і наложити на нього тісто. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти 15-20 хвилин, а коли готове, на ще тепле наложити масу з садовини або горіхів чи мигдалю і звинути при помочі паперу в валок.

Цвібак

6 яєць
6 ложок цукру-пудру
1 ложка цитринового соку
6 ложок борошна (муки)
бакалії: ½ горнятка родзинок,
1 ложка (смаженої) помаранчевої цукати, 1 горнятко краяних горіхів
1 ложечка борошна

Жовтки втерти з цукром, додаючи потрохи цитриновий сік. Білки вбити на тугий шум. Тепер додавати до жовтків на переміну борошно з шумом. Бакалії перемішати з ложечкою борошна і накінці легко вимішати з

тістом. Виложити до вимащеної довгої форми розміру 12 x 3 x 2" і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на 30 хвилин.

МЕДЯНИКИ

Медяник наших бабунь

6 яєць
1 горнятко цукру
½ ложечки мелених гвоздиків
½ ложечки цинамону
1 горнятко рідкого меду
2 ложки сметани
1 ложечка соди до печення
¾ горнятка олії (оливи)
3 горнятка борошна (муки)
1 ложечка порошку до печення
1 горнятко січених горіхів

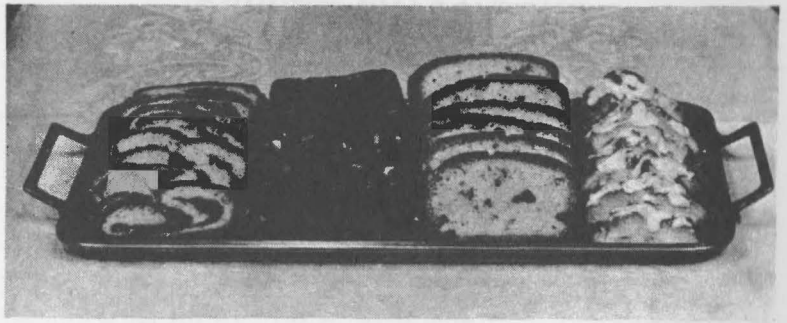
Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Додати гвоздики, цинамон і горнятко меду. Сметану вимішати з содою до печення, нехай постоїть кілька хвилин. Вимішати з масою, додаючи олію. Борошно пересіяти з порошком до печення, а білки вбити на шум. Додавати до маси борошно, мішаючи наперемінку з білками. Накінці вимішати з горнятком січених горіхів, припорошених борошном. Наложити до двох вимащених форм розміру 12 x 3 x 2", виложених натовщеним восковим папером. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. одну годину і 15 хвилин. Вибирати, коли вистигне.

Медяник іншим способом

6 яєць
1 горнятко цукру
5 ложок топленого масла
1 горнятко сметани
1 ложечка соди до печення
1 горнятко рідкого меду
½ ложечки гвоздиків
½ ложечки цинамону
цитринова шкірка
3 горнятка борошна (муки)

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Додати до того топлене масло і сметану, в якій розколочено ложечку соди до печення і мед. Вимішати зі спеціями, а потім додавати пересіяне борошно на перемінку з шумом із білків. Виложити це до вимащеної і вистеленої натовщеним восковим папером форми. Величина форми — 16 на 10

інчів. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. одну годину і 15 хвилин. Вибрати з форми, коли вистигне і на другий день перекроїти. Можна переложити мармелядою.



РІЗНІ РОДИ ПЕЧИВА
Зліва направо: маківник, медяник, цвібак і рогалики.

Медянички з шоколядовою склицею

4 горнятка борошна (муки)
2 ложки топленого масла або олії (оливи)
4 яйця
2 горнятка цукру-пудру
1 ложечка соди або порошку
до печення
1 ложка рідкого меду
спеції: по пів ложечки мелених гвоздників, цинамону, запашного перцю

Борошно перетерти з товщем. Яйця втерти з цукром і содою або порошком. Додати меду й спецій і все разом замісити. Виробляти медянички різної форми і класти на помащений лист (бляху). Пекти в вигрітій печі на 300 ст. впродовж 10-15 хвилин. Вже спечені потягнути шоколядовою склицею.

Медянички дрібні

4 горнятка борошна (муки)
2 ложки олії (оливи)
4 яйця
2 горнятка цукру-пудру
1 ложечка соди або порошку
до печення
2 ложки рідкого меду
спеції: по пів ложечки мелених гвоздиків, цинамону, запашного перцю

Замісити, як у попередньому приписі. Класти ложкою купочки на вимащений лист. На верх втикати половинки горіхів. Пекти при 300 ст. около 15 хвилин.

ЛИСТКОВАНЕ ПЕЧИВО

Листковане тісто (французьке)

на тістечка з кремом або битими вершками (сметанкою), рурки, наполеони

1¼ горнятка масла
3 горнятка борошна (муки)
½ яйця
¼ ложечки солі
1 ложечка цитринового соку або оцту
½ горнятка літеплої води

Борошно розділити на 3 частини. Одну частину посікти з маслом кімнатної температури. Уформувати прямокутник і покласти до холодильника. Дві частини замісити з половиною яйця, сіллю, цитриновим соком або оцтом і водою на не дуже туге тісто. Обвинути в стирочку і поставити на 2 год. до холодильника. Тоді вийняти, розкачати у прямокутник, більший від попереднього масляного тіста, посередині уложити масляний прямокутник, краї тіста завинути у формі коверти, обвинути стирочкою і це все разом покласти до холодильника на 20 хвилин. Тоді вийняти, перекачати (качати рухом від себе) у прямокутник, зложити знов і покласти до холодильника на 20 хвилин. Це повторити ще два рази. Тоді поділити тісто на половину і розкачати на палець завгрубшки. Приготувати листи (бляхи) розміру 16 x 12" без однієї бічної стінки, щоб спечене тісто можна було легко зісунути. Виложити тісто на листи і всунути до вигрітої печі на 350 ст. на 20 хвилин. Коли печиво легко рум'яне, зісунути на стільничку. Перекладати на другий день теплим кремом і покроїти на квадратні кусники, прикладаючи лінійку. Вийде 48 штук (кроїти вшир 6, а вздовж 8 штук).

Корж із листкованого тіста

4 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
сіль
1 горнятко сметани
1 яйце

Посікти борошно з маслом і перемішати з сіллю, сметаною і яйцем. Тісто звинути у формі коверти, обвинути стирочкою і покласти до холодильника на 2 год. Вийняти, розкачати, знов звинути у формі коверти і вложити до холодильника на 20 хвилин. Повторити так ще 4 рази, а потім поділити на дві частини. Розкачати кожну і виложити на вимащений лист. Всунути до вигрітої печі на 350 ст. і пекти 20-25 хвилин.

Коли прохолоне можна перекладати овочевою масою (гл. Маси і склиці). Зверху поцукрувати ванілевим цукром.

З того самого тіста можна пекти пироги з ягодами або рогалики з мармелядою.

Напів листковане тісто

3-4 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
½ ложечки солі
4 жовтки
1 ложка цукру
1 горнятко сметани
2½ унції дріжджів

Борошно пересікти з маслом, додати до того цукор, жовтки, дріжджі, розпущені в сметані, і сіль. Сікти дальше, щоб постало тісто. Вложити на 2 год. до холодильника.

Потім вийняти і розкачати, залежно від призначення, на пиріжки чи рогалики. Пекти на помащеному і борошном посипаному листі (блясі) на 350 ст. впродовж 20 хвилин.

Крем до листкованого тіста

8 жовтків
8 ложок цукру-пудру
2 горнятка вершків (сметанки)
1 лісочка ванілі
1 вершна ложка борошна, напів із картопляним, пересіяна
1 ложка масла
1 ложка цукру-пудру

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Вершки спарити з ванілею. Вимішати разом, додати борошно і заварити на парі; (вложити ринку до посудини з кип'ячою водою і постійно мішати). Коли почне гуснути, зняти з вогню, а коли трохи простигне, додати ложку масла, змішаного з цукром, втертого на шум. Перекладати літеплим кремом, накладаючи на один пласт тіста і прикриваючи другим. Притиснути, щоб вирівнялось. Перекладати того самого дня, що подається. Вже перед поданням поцукрувати зверху цукром-пудром з ванілею (через ситко).

Кількість крему відповідна для припису „Листковане тісто".

МАКАРОНИКОВЕ ПЕЧИВО

Макарони горіхові або мигдалові

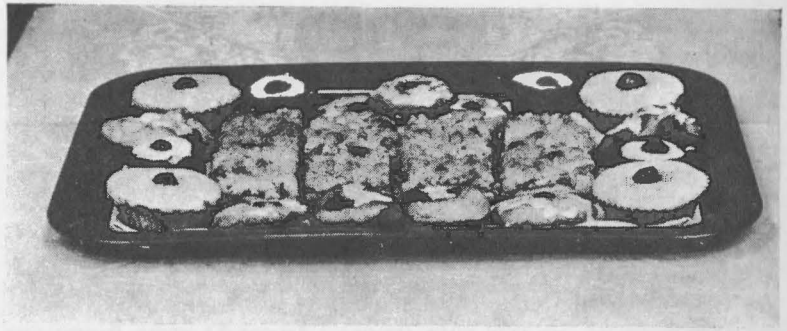
6 білків
1 фунт цукру-пудру
1 горнятко січених горіхів або мигдалю
½ горнятка грубо втертої шоколяди
½ горнятка тертих бісквітів (бішкоптів)

Білки вбити на тугий шум. Тоді додавати потрохи цукор, дальше вбиваючи. Додати січені горіхи або мигдаль, терту шоколяду і бісквіт. Все вимішати. На лист (бляху) покласти восковий папір, помащений товщем. Накладати ложечкою купки на папір. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. і пекти 10-15 хвилин.

Макарони кокосові

6 білків
1 фунт цукру-пудру
½ фунта кокосового борошна

З білками і шумом поступати як у попередньому приписі. Потім вбивати на парі, вложивши риночку до посудини з кип'ячою водою. Додати кокосове борошно і заварити, мішаючи кілька хвилин. Тоді відставити, приготувати лист (бляху), як у попередньому приписі і поступати дальше так само.



Різні роди печива можна впорядкувати на одній таці.

ДРІБНІ ТІСТЕЧКА

Альберти (добрі для хворих)

½ горнятка сметани
1 яйце
1 дріжджевий порошок
2 горнятка борошна (муки)
½ горнятка картопляного борошна
1 ложка масла
3 ложки цукру-пудру
ваніля

Сметану розбити з яйцем і дріжджевим порошком. Борошно пересіяти разом з картопляним і розтерти з маслом. Додати цукор, ванілю і все разом замісити. Накрити і поставити на пів години. Розкачати, викроювати кружальця, як на вареники, класти на вимащений лист (бляху) і пекти при 350 ст. 10-15 хвилин.

Кекси

7 горняток борошна (муки)
½ горнятка масла
1 дріжджевий порошок
1 ванілевий порошок
4 яйця
4 ложки цукру
сіль

Борошно розтерти з маслом та порошками. Яйця втерти з цукром. Все разом замісити. Дальше поступати,

як при альбертах. Можна перед печенням помастити розбитим яйцем.

Тістечка з вершкового (сметанкового) сира

2½ горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
½ фунта вершкового сира (cream cheese)
цитринова шкірка
2 жовтки
сіль
1 ложка цукру-пудру
1 ложка сметани

Масло розтерти з борошном, накінці додати вершковий сир і цитринову шкірку. Жовтки розтерти з сіллю, додати цукор-пудер і сметану, з того всього заробити м'яке тісто, завинути у стирочку і покласти на ніч до холодильника. На другий день вийняти на стільницю, перекачати, зложити в прямокутник, як при листкованому тісті і вложити до холодильника на 20 хвилин. Повторити це три рази, а потім виробляти тістечка. Покласти на помащений лист (бляху) і всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти впродовж 10-15 хвилин.

З того тіста можна робити маленькі рогалики з мармелядою або горіховою масою. Можна спекти як корж подібно переложений і посипати зверху січеними горіхами.

Мигдалеві тістечка

2 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
6 жовтків
5 ложок цукру
¼ горнятка руму
2 ложки вершків (сметанки)
1 горнятко меленого мигдалю

Борошно розтерти з маслом, жовтки втерти з цукром, додати рум і вершки та замісити все разом. Накінець додати меленого мигдалю. Розкачати, як на вареники завгрубшки і викроїти формами тістечка. Класти на помащений товщем лист (бляху) і пекти 10-15 хвилин при 325 ст.

Тістечка з ліскових орішків

2 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
1½ горнятка цукру-пудру
1 жовток
1 яйце
1 ложка сметани
2 горнятка ліскових горіхів, присмажених на сковороді і змелених
цитринова шкірка

Борошно розтерти з маслом і цукром, додати всі складники і замісити. Лишити в холодильнику на одну годину. Розкачати і викроїти тістечка. Викласти на вимащений лист (бляху) і пекти при 300 ст. 10 хвилин.

Тістечка до чаю

6 горняток борошна (муки)
¾ горнятка масла
5 жовтків
1½ горнятка цукру
1 порошок до печення
1 горнятко вершків (сметанки)
цитринова шкірка
яйце до мащення

Борошно перетерти з маслом, жовтки втерти з цукром. Порошок розпустити у вершках. Всі складники разом добре вимісити, накінець додати цитринову шкірку. Розкачати, викроїти формочками тістечка, класти на вимащений лист (бляху), і помастити розбитим яйцем. Поставити, щоб підійшло, а тоді всунути до вигрітої печі на 300 ст. на 10-15 хвилин.

РІЗНЕ ПЕЧИВО

Нугат із цитриною

6 білків
1 фунт цукру-пудру, змішаного з ванілею
2 ложки густого меду
сік з цитрини
1 горнятко краяних горіхів
2 вафлеві кружала (андрути) розміру 10"

Білки вбити на тугий шум, потім додати цукру і ще вбивати аж шум втягне його. Мед розтопити на парі,

а коли закипить, додати до нього шум із білків, мішаючи швидко й невпинно. Коли маса почне кипіти і випускати повітряні бульки та гуснути, влити сік із цитрини, добре вимішати, а потім додати краяні горіхи. Раз заварити і відставити. Все разом від закипіння меду триває 15-20 хвилин.

На стільницю виложити вафлю, розвести по ній теплу масу відповідної товщини і притиснути другою. На одну ніч приложити легко, щоб вирівнялось.

Нугат білий

Складники ті самі, що в попередньому приписі, тільки без цитрини. Спосіб приготування той самий.

Корж із фіг

13 унцій змелених на м'ясорубці фіг
1½ цитрини
2½ горнятка цукру
1 горнятко водн
½ горнятка мелених горіхів
2 вафлеві кружала (андрути)

Фіги змолоти, цитрини зварити в воді, а коли зм'якнуть, теж змолоти. Цукор залляти водою і покласти на вогонь, щоб розпустився і заварився соковик (сироп). На нього вкинути фіги й цитрину, а накінець горіхи. Поварити ще 5 хвилин. Маса не повинна бути дуже густа. Теплу виложити на вафлю і прикрити другим кружалом. Зверху притиснути дощинкою та чимсь важким, щоб вирівнялось. Коли вистигне, кроїти на прямокутні кусники.

Корж із дактилів

1 горнятко цукру
¼ горнятка водн
3 горнятка покраяних дактилів
1 горнятко краяних горіхів
2 вафлеві кружала (андрути)

Цукор залляти водою і заварити на соковик (сироп). Вкинути покраяні дактилі і варити, мішаючи, аж

створиться маса. Додати горіхи, вимішати і ще тепле виложити на вафлю, прикрити другою і притиснути, щоб вирівнялось.

Корж тортовий

НА СПІД:
2 горнятка борошна (муки)
½ горнятка цукру-пудру
сіль
½ горнятка масла
цитринова шкірка або ваніля для запаху
1 горнятко сметани (або й більше)
1 яйце

НА ВЕРХ:
5 яєць
5 ложок цукру
1 горнятко мелених горіхів або мигдалю
цитринова шкірка
1 вершна ложка борошна (муки)

Спід: Перемішати борошно з цукром-пудром і сіллю і перетерти з маслом на стільниці, додавши цитринову шкірку чи ванілю для запаху. Тоді замісити зі сметаною, розбитою з одним яйцем. Повинно бути м'яке тісто. Розкачати на тонкий корж і виложити на вимащений лист (бляху).

Верх: Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Додати мелені горіхи або спарений мелений мигдаль, цитринову шкірку для запаху, ложку борошна і добре вимішати. Накінець легко вимішати з туго вбитим шумом із білків. Наложити тонкою верствою на вище згаданий спід. Можна обидва коржі переложити масою (гл. Маси до завиванців).

Всунути до вигрітої печі на 350 ст. і пекти 45 хвилин. Коли прохолоне, можна покропити якоюнебудь склицею.

Мазурок родзинковий

12 жовтків
1 горнятко цукру
1 горнятко масла
4 горнятка борошна (муки)
1 порошок до печення
2 ложки вершків (сметанки)
¼ ложечки солі
¾ горнятка білих родзинок
4 унції меленого мигдалю
1 ложка помаранчевої цукати
ваніля

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Масло втерти на шум і вимішати з жовтками. Додати пересіяне борошно, вимішане з порошком до печення, сіль і замісити з вершками. Накінець додати родзинки, цукату, мигдаль і ванілю. На вимащений товщем лист (бляху) наложити масу і всунути до вигрітої печі на 300 ст. на 30 хвилин. Пробувати зубочисткою чи готове.

ЗАВАРНЕ ПЕЧИВО

Заварне тісто

½ горнятка топленого масла
1 горнятко води
½ ложечки солі
1 горнятко борошна (муки)
4 яйця
1 порошок до печення

Заварити воду з сіллю й маслом, а на кип'ячу всипати борошно, все мішаючи, щоб не потворилися грудки. Відставити з вогню і скоро мішати, розтираючи дерев'яною ложкою і знов приставити на вогонь та варити, мішаючи, аж маса буде блистіти від товщу. Відставити, а коли стане літепле, вбивати по одному яйця, все мішаючи. Накінці додати порошок, розсипаючи його по всьому тісту, і добре вимішати. На вимащений лист (бляху) накладати ложкою купки тіста, величиною яйця. Всунути до вигрітої печі на 400 ст. на 20-30 хвилин. В тому часі не відчиняти печі. Тоді обнизити температуру на 350 ст. і пекти ще 20 хвилин. Готові тістечка, коли прохолонуть, начинювати кремом або битими вершками (сметанкою). Для того треба надрізати верх. Вийде 12 штук.

Може служити як закуска, коли начинити м'ясною начинкою.



СТРАВИ ВЕЛИКОДНЬОГО СТОЛА:
По середині паска, обведена вінком із писанок. Поруч неї бабка, покрита склицею. Зліва на полумиску ковбаса з хроном довкруги шинки. Зпереду яйця, сир і масло. Зліва на скляній підставці перекладанець, а справа торт.

8. Торти, маси і склиці

Торти виготовляють із різного роду тіста, що описане в попередньому розділі, за винятком дріжджевого. Є тільки та різниця, що торт приймає круглу форму і є звичайно переложений якоюсь масою. Бувають торти однородні, коли всі його коржі з одного тіста. Але й є вибагливі торти, де коржі є різних складників і різного виробу.

Перекладаючи торт масою, треба добрати відповідну до нього. І так крихкі торти перешаровують кремом та різними масами, часто з домішкою шоколяди. Бісквітні торти перекладають джемом, кремом, масою. Мигдалево-горіхові торти перекладають різними масами, джемом. Листковані торти перешаровують звичайно кремом.

Є загальне переконання, що торти є дуже калорійні і їх слід уникати у щоденному стравописі. Та в рідному краю, як і тут приладжуємо їх для спеціяльної нагоди чи в часі свят, отже надто ними не перетяжуємо шлунка. А все ж радо вітаємо на нашому столі цього свідка давніх добрих часів нашого куховарення.

КРИХКІ ТОРТИ

Коржі на торти

1. Торт із двох коржів

2 горнятка борошна (муки)
¾ горнятка масла
4 жовтки
¼ горнятка цукру-пудру
1 ложечка цитринового соку
шкірка для запаху

Борошно розтерти з маслом, додати інші складники і замісити. Завинути в стирочку і покласти на 2 години

до холодильника. Розкачати на два коржі. Виложити до помащеної тортівниці і пекти у вигрітій печі на 300 ст. на рум'яний колір впродовж 15-20 хвилин.

Коли вистигне, переложити теплою яблучною масою.

2. Торт з п'ятьох коржів

3 горнятка борошна (муки)
1 горнятко і 1 ложка масла
5 жовтків
3 ложки цукру-пудру
сіль
цитринова шкірка для запаху

Виріб, як у попередньому приписі. Тісто поділити на 5 частин і спекти. Перекладати тоненько різними масами.

3. Торт з чотирьох коржів із вареними жовтками

4 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
1 горнятко цукру-пудру
12 варених перетертих через сито жовтків
1 ложечка цитринового соку
1 яйце
шкірка або ваніля для запаху

Виріб, як у попередніх приписах.

4. Торт із чотирьох коржів із сирими жовтками

7 горняток борошна (муки)
1 горнятко цукру-пудру
2¼ горнятка масла
4 жовтки
1 ложечка цитринового соку
шкірка для запаху

Виріб, як у попередніх приписах.

Вище згадані коржі можна переложити шумом, убитим із мармелядою (гл. Маси і склиці).

Крихкий торт із ліскових горіхів „Мартуся"

3 унції мелених ліскових горіхів
3 горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
4 ложки цукру-пудру
4 жовтки

Горішки витерти в стирочці і підсушити на сковороді. Тоді змолоти двічі. Борошно посікти з маслом, додати всі складники і добре замісити. Розділити на 4 частини, легко розкачати і виложити до вимащених тортівниць. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. около 3/4 год. Коли простигнуть, переложити масою кавовою, овочевою або шоколядовою. Зверху покрити склицею.

Крихкий торт горіховий

2¼ горнятка борошна (муки)
1 горнятко масла
1 горнятко цукру-пудру
2 яйця
2½ горнятка мелених волоських горіхів

Виріб, як у попередньому приписі з тим, що треба тісто поділити на дві частини і пекти два коржі. Перекладати масою з садовини або ягід.

ГОРІХОВІ І МИГДАЛЕВІ

Український горіховий торт

4 яйця
4 ложки цукру
2½ горнятка мелених волоських горіхів
4 ложки картопляного борошна (муки)
1 горнятко масла
1 ложка цукру-пудру
цитринова шкірка для запаху

Жовтки втерти з цукром, горіхи вимішати з картопляним борошном, масло втерти з ложкою цукру-пудру, білки вбити на тугий шум. До жовтків додати масло, потім горіхи, цитринову шкірку, а накінець шум із білків. Поділити на дві частини, легко розкачати і виложити на помащену тортівницю. Пекти у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 25 хвилин. Коли простигне, переложити масою зі сметани та горіхів (гл. Маси).

Горіховий торт Ані

9 яєць
9 ложок цукру
4 ложечки картопляного борошна (муки)
цитринова шкірка
1½ горнятка мелених горіхів
румовий пунш

Жовтки втерти з цукром аж збіліють. Картопляне борошно вимішати з цитриновою шкіркою і меленими горіхами. Получити це з жовтками. Поділити цю масу на три частини. До кожної вбити тугий шум із трьох білків, вимішати і виложити до окремої тортівниці. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. і пекти около 15 хвилин. Вибрати з тортівниці, а коли прохолоне, покропити пуншом. (Гл. Бісквітний торт). Перекладати кавовою масою і покрити такою ж склицею.

Торт бабуні

ПЕРШІ КОРЖІ:
2 цілі яйця і 3 жовтки
4 ложки цукру-пудру
1 горнятко масла, покраяного на кусники
цитринова шкірка для запаху
2 горнятка борошна (муки)

ДРУГІ КОРЖІ:
4 ложки масла
4 ложки мелених горіхів
1 ложка цукру-пудру
6 ложок борошна (муки)
2 ложки сметани
цитринова шкірка для запаху
4 жовтки

Перші коржі: Дати до мішала яйця, цукор і масло і терти аж зробиться суцільна маса. Додати цитринову шкірку, борошно і вимішати. Поділити цю масу на дві частини і виложити до двох вимащених тортівниць. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. і пекти 20-30 хвилин.

Другі коржі: Дати до мішала масло, мелені горіхи, цукор-пудер, борошно, сметану, жовтки і цитринову шкірку. Втерти це все добре на суцільну масу. Поділити на дві частини і пекти в двох вимащених тортівницях на 300 ст. від 15-20 хвилин.

Коли коржі прохолонуть, тоді перекладати, чергуючи, кавовою або горіховою масою. Покрити кавовою склицею.

Торт княжий горіховий

12 жовтків
12 ложок цукру
1 ложечка меленої кавипорошку

2 горнятка мелених горіхів
2 унції шоколяди, тертої на грубій терці
1 ложка тертих бісквітів (бішкоптів)
шум з 12 білків

Жовтки втерти з цукром, горіхи перемішати з шоколядою, кавою та тертими бісквітами. Получити все разом, а накінець додати шум із білків. Масу поділити на дві частини, наложити ложкою на дві тортівниці і пекти при 350 ст. 45 хвилин. На другий день один коржик перекроїти, так що будемо мати три. Переложити масою шоколядовою, кавовою, овочевою або шоколядово-горіховою. Потягнути зверху кавовою склицею. Якщо неможливо пекти у двох тортівницях, то переділити складники на дві частини і приготовити окремо один, а коли він спечений, другий корж.

Торт мигдалевий

4½ горнятка борошна (муки)
2½ горнятка масла
1¼ горнятка цукру-пудру
4 варені жовтки
1 ложка цитринового соку
шкірка з цитрини
2¼ горнятка спареного і змеленого мигдалю
2 сирі яйця

Борошно перетерти з маслом і з цукром-пудром. Додати до того варені жовтки, перетерті через ситко і цитриновий сік і шкірку. Перемішати, додати спарений і мелений мигдаль і все перемісити з сирими яйцями. Тісто поділити на 4 частини. Виложити ложкою на помащену тортівницю і пекти у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 25-30 хвилин. Коли простигне, переложити довільною масою.

Торт мигдалевий королівський

15 яець
1¾ горнятка цукру
4½ горнятка спареного і двічі змеленого мигдалю
2 ложки тертих сухих бісквітів (бішкоптів)
сік і шкірка з 1 цитрини

Жовтки втерти з цукром. Мигдаль перемішати з цитриновим соком, шкіркою і підсушеним тертим бісквітом. Вимішати це разом, а накінець додати тугий шум із білків. Поділити на три частини і ложкою виложити до вимащених тортівниць. Пекти рівночасно у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 15-20 хвилин.

На другий день переложити кавовою або шоколядовою, перемішаною з мигдалем масою.

Торт мигдалевий двох відтінків

6 яець
6 ложок цукру
1 горнятко спареного і двічі змеленого мигдалю
1 ложка борошна (муки)
цитринова шкірка або ваніля. Те саме потрібне на другий корж з тією різницею, що мигдаль не треба парити, а тільки витерти стирочкою

Перший корж:

Жовтки втерти з цукром, а білки вбити на тугий шум. Всипати до жовтків мигдаль, ложку борошна, цитринову шкірку або ванілю і получити з шумом, мішаючи легко. Вимастити тортівницю і виложити масу. Всунути до вигрітої печі на 325 ст. і пекти 45 хвилин.

Другий корж:

Поступ роботи такий самий. Коли коржі вийняті з тортівниці, прохолонуть, тоді перекроїти кожен і перекладати їх довільною масою.

Торт мигдалевий без перекладки

1 горнятко спареного, підсмаженого, двічі змеленого мигдалю
¾ горнятка цукру-пудру
½ горнятка сухих тертих бісквітів (бішкоптів)
¼ горнятка вина
2 жовтки
спеції: 1 ложка січеної цукати, ¼ ложечки меленого цинамону, ¼ ложечки мелених гвоздиків
6 білків

Мелений мигдаль перемішати з цукром, терті бісквіти скропити вином. Перемішати. Додати жовтки, пересіяні спеції, цукату і вимішати ложкою. Вбити тугий шум і все легко перемішати.

Вимастити тортівницю, висипати борошном і виложити туди масу. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти 40-45 хвилин.

Вийняти з тортівниці, а на другий день покрити білою склицею.

Торт мигдалевий весільний

4½ горнятка спареного і змеленого мигдалю
2¾ горнятка цукру-пудру
сік із помаранчі
цитринова і помаранчева шкірка
1½ горнятка масла
8 сирих яєць
3 варені жовтки
1 горнятко і 2 ложки борошна (муки)

Мигдаль вимішати з цукром, соком із помаранчі і шкіркою з цитрини й помаранчі. Окремо втерти масло на шум, додаючи до нього по одному яйцеві і варені жовтки, перетерті через сито. Під кінець додати борошно і вбивати в мішалі (міксері), аж буде суцільна маса. Накінці додати мигдаль із соком і ще трохи вбивати. Масу поділити на три частини. Виложити ложкою до вимащеної тортівниці і пекти у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 45 хвилин. Переложити подвійною масою: на спід дати масу з садовини, а на це мигдалеву. Покрити зверху білою склицею.

Торт мигдалево-горіховий

6 яєць
6 ложок цукру
1 горнятко мелених горіхів або спареного меленого мигдалю
1 ложка борошна (муки)
цитринова шкірка або ваніля

Жовтки втерти з цукром, аж збіліють. Додати горнятко мелених горіхів, ложку борошна і цитринову шкірку для запаху. Получити це все, а накінець вимішати з тугим шумом, вбитим із білків. Виложити до вимащеної тортівниці і всунути до печі на 325 ст. Пекти 45 хвилин. На другий день перекроїти на два коржі.

Спекти такий самий другий коржик, заступаючи горіхи пареним меленим мигдалем. Так само перекроїти на другий день.

Перекладати кавовою масою в такий спосіб, щоб горіховий коржик чергувався з мигдалевим. Покрити кавовою склицею.

Торт із трьох коржів

Складники на корж горіховий і мигдалевий, як у попередньому приписі.

ШОКОЛЯДОВИЙ КОРЖ:
6 яєць
6 ложок цукру
½ горнятка мелених горіхів або мигдалю
3 унції шоколяди
ваніля
1 вершна ложка борошна (муки)

НА ЛИСТКОВАНЕ ТІСТО:
1 горнятко і 2 ложки масла
1¾ горнятка борошна (муки)
3 варені, перетерті через сито жовтки
1½ ложки сметани
½ ложечки цитринового соку
сіль
порошку до печення на кінець ножа

Приладити коржі горіховий і мигдалевий, як вище.

Шоколядовий корж: Втерти жовтки з цукром аж збіліють. Додати мелені горіхи, шоколяду, втерту на грубій терці, ванілю для запаху, ложку борошна (муки) і все добре вимішати. Вбити білки на тугий шум і легко вимішати. Виложити до вимащеної тортівниці і пекти в вигрітій печі на 325 ст. впродовж 45 хвилин.

Коли всі три коржі прохолонуть — можна їх перекроїти. Приладити листковане тісто, гл. Торт Наполеон. (З вищеподаної кількості повинно вийти 4 коржі).

Укладаючи коржі для торта, треба їх чергувати між собою, а також перекладати листкованим тістом.

Маси для цього торта також можуть бути різні — горіхова, шоколядова, кавова. Листковане тісто слід мастити масою овочевою (гл. Маси і склиці).

БІСКВІТНІ

Бісквітний торт (бішкоптовий)

12 яєць
10 ложок цукру-пудру
4 ложки звичайного, а 4 ложки картопляного борошна (муки)
1 ложечка порошку до печення
ваніля

ПУНШ:
½ горнятка сильного напару чаю, посолодженого
½ горнятка руму

Жовтки втерти з цукром. Борошно звичайне і картопляне пересіяти з порошком. Білки вбити на тугий шум. До жовтків додавати на переміну борошно і шум, легко вимішуючи. Додати ванілю, поділити на дві частини і виложити до двох вимащених тортівниць.

Пекти рівночасно у вигрітій печі на 300 ст. впродовж 45 хвилин. Коли вистигне, на другий день перекроїти кожен корж на два. Покропити пуншем і переложити довільною масою або конфітурою, перетертою через сито і змішаною з меленим бісквітом (бішкоптом).

Можна теж обійтися без додатку пуншу.

МАКАРОНИКОВІ

Торт прованський

1 фунт цукру-пудру
1 фунт спареного, просушеного і двічі змеленого мигдалю
цитринова і помаранчева шкірка
12 білків

Пів фунта цукру перемішати з меленим мигдалем і потертою шкіркою. Вбити білки, додаючи потрохи другу половину цукру, на тугий шум. Все легко вимішати, поділити на дві частини і виложити ложкою до вимащених тортівниць. Пекти рівночасно у вигрітій печі на 300 ст. впродовж 40-45 хвилин. На другий день перекладати кавовою або з ліскових горіхів масою. Покрити цитриновою склицею.

Торт макарониковий

3 горнятка спареного і двічі змеленого мигдалю
1½ горнятка цукру-пудру
2 ложки тертих бісквітів (бішкоптів)
1 ложка цитринового, 1 ложка помаранчевого соку
цитринова і помаранчева шкірка
12 білків

Мигдаль перемішати з половиною цукру, бісквітами, соком та шкіркою з цитрини й помаранчі. Це все поділити на 4 частини. Решту цукру теж поділити на 4 частини. Вбивати по 3 білки на тугий шум, додаючи потрохи одну частину цукру. До вбитого шуму додавати одну четверту частину приготованого мигдалю і легко вимішати. Виложити до вимащеної тортівниці і всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти впродовж 15-20 хвилин. Так приготувати і пекти кожен корж. На другий день переложити в середині мигдальною масою, а двічі кавовою. До тих мас добре додати по ложечці руму.

Торт шоколядово-макароniковий

3 унції шоколяди, потертої на грубій терці
3 горнятка витертого у стирочці непареного, меленого мигдалю
2 ложки тертих бісквітів (бішкоптів)
1 ложка топленого масла
шкірка з цитрини і помаранчі
6 білків
3 ложки цукру-пудру

Шоколяду вимішати з мигдалем і тертими бісквітами, покропити топленим маслом і додати терту шкірку. Білки вбити на тугий шум, додаючи потрохи цукор. Легко все вимішати і виложити до вимащеної тортівниці. Пекти у вигрітій печі при 300 ст. впродовж 45 хвилин. Коли вистигне, покрити склицею. Не перекладати.

РІЗНІ

Торт Наполеон

2¼ горнятка масла
3½ горнятка борошна (муки)
6 варених, перетертих через сито жовтків
3 ложки сметани
1 ложечка цитринового соку
½ ложечки солі
¼ ложечки порошку до печення

КОРЖ ІЗ БІСКВІТНОГО ТІСТА:
1 ложка цукру
3 яйця
½ горнятка тертих, підсушених бісквітів (бішкоптів)
1 ложечка борошна (муки)

Масло посікти з борошном. Додати жовтки, сметану, вимішану з сіллю й порошком, цитриновий сік і вимішувати ножем, щоб зробилося м'яке тісто. Поділити його на 8 частин, уформувати круглі кульки, припорошити борошном і покласти на одну ніч до холодильника. На другий день кожну частину окремо перемісити і розкачати на величину тортівниці більшого формату (тісто в часі печення збігається). Виложити до тортівниці і пекти у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 10-15 хвилин. Спечений корж виложити осібно на восковий папір, щоб вистиг. Переложити довільною масою і покрити склицею. Торт може бути поданий і без спідного коржа.

Корж: Жовтки втерти з цукром, білки вбити на тугий шум, бісквіти перемішати з борошном. Все разом легко вимішати і виложити до вимащеної тортівниці. Спекти у вигрітій печі на 325 ст. впродовж 20 хвилин.



Торт Наполеон, покритий білою склицею і кольоровими прикрасами з помадки.

Торт маковий

1 горнятко маку
1 горнятко молока
10 яєць
1½ горнятка цукру
1 ложечка борошна (муки)
1 горнятко присмажених та змелених лускових або волоських горіхів
спеції: ваніля, цинамон, гвоздики
цитринова шкірка

Мак спарити двічі окропом, зляти воду, залляти кип'ячим молоком і раз заварити. Коли вистигне, молоко зляти і мак двічі змолоти. Жовтки втерти з цукром, білки вбити на тугий шум. Вимішати жовтки з маком, борошном, горіхами і спеціями, а накінці додати шум із білків. Виложити ложкою до вимащеної тортівниці і всунути до вигрітої печі на 350 ст. Пекти 45-50 хвилин.

Цей торт не перекладати, тільки покрити склицею.

Торт медовий із горіхами або без

1 горнятко цукру
1 горнятко розтопленого меду
3 яйця
1 ложка топленого масла
1 ложечка соди
спеції: по пів ложечки мелених гвоздиків і цинамону, меленого запашного перцю
4¾ горнятка борошна
4 ложки мелених горіхів

Цукор утерти з яйцями. Додати мед, топлене масло і дальше терти в мішалі (міксері). Додавати по черзі — соду, горіхи, спеції, борошно. Замісити і поділити на 6 частин. Прикрити стирочкою і покласти на 24 години до холодильника. На другий день по черзі тоненько розкачати і виложити до вимащеної тортівниці. Пекти у вигрітій печі на 300 ст. впродовж 15-20 хвилин. Коли вистигне, переложити горіховою або кавовою масою.

Торт марципановий

1 горнятко масла
1 фунт цукру-пудру
6 варених жовтків
1 фунт мигдалю, витертого в стирочці і двічі змеленого
2 сирі яйця
ваніля
2 ложки борошна (муки)

Масло втерти з цукром-пудром. Варені жовтки перетерти через ситко. Получити це і додати до того миг-

даль, сирі яйця, ванілю і борошно. Все це разом добре вимішати. Відділити одну четвертину тіста, а 3/4 тіста виложити до вимащеної тортівниці. З четвертини тіста зробити валочки і виложити на тісті в гратку. Всунути до вигрітої печі на 300 ст. і пекти впродовж 30 хвилин. Коли спечене і прохололе, тоді виповнити віконця поміж гратками склицею. Звичайну склицю можна забарвити.

Торт Добош

НА КОРЖІ:
8 яєць
8 ложок цукру
5 ложок картопляного борошна (муки)

МАСА:
6 жовтків
6 ложок цукру
2 ложки вершків (сметанки)
1 горнятко двічі змелених ліскових горіхів
1 ложка руму
1 унція тертої шоколяди
2 ложки масла, втертого з 2 ложками цукру-пудру

Жовтки втерти з цукром. Білки вбити на тугий шум. Вимішувати на переміну жовтки з шумом і борошном. Коли вже все вимішане, поділити на два коржі. Виложити до вимащених і висипаних мукою тортівниць і пекти рівночасно у вигрітій печі на 350 ст. впродовж 15-20 хвилин. Коли прохолоне, перерізати кожен корж на два. Переложити масою.

Жовтки втерти з цукром. Додати вершки і двічі змелені ліскові горішки. Все це заварити на парі, вложивши ринку до другої посудини з кип'ячою водою. Постійно мішати, а коли завариться, тоді додати рум і терту шоколяду. Добре вимішати і покласти, щоб вистигло. Коли прохолоне, додати масло, втерте з цукром-пудром і ще раз добре вимішати.

Торт помаранчевий

1½ горнятка цукру
½ горнятка помаранчевого соку
2 горнятка спареного і двічі змеленого мигдалю
10 жовтків
шкірка з двох помаранч
1 вершна ложка борошна (муки)
5 білків

Заварити густий соковик (сироп) з цукру і помаранчевого соку. Коли прохолоне, додати спарений і двічі змелений мигдаль. Дати до мішала і втирати на суцільну масу, додаючи по одному жовтку. Додати помаранчеву шкірку для запаху і терти дальше, додаючи ложку борошна (муки) і шум із 5 білків. Поділити масу на дві частини.

Виложити до вимащеної тортівниці кожну і пекти в вигрітій печі на 325 ст. одну годину.

На другий день переложити масою з ліскових горішків (гл. Маси і склиці). Покрити білою склицею.

Торт кавовий

9 яєць
8 ложок цукру-пудру
12 ложок картопляного борошна (муки)
1 ложечка пшеничного борошна
цитринова шкірка або ваніля

Жовтки втерти з цукром-пудром аж збіліють. Вимішати пшеничне борошно з картопляним і пересіяти. Додати цитринову шкірку для запаху. Все разом получити і поділити на три частини. До кожної вбити тугий шум із трьох білків. Виложити до трьох вимащених тортівниць і всунути до вигрітої печі на 300 ст. Пекти 20 хвилин.

На другий день переложити кавовою масою і покрити кавовою склицею.

НЕПЕЧЕНІ

Торт мигдалево-помадковий

6 горняток цукру
1½ горнятка води
4 горнятка пареного, меленого мигдалю
2 унції тертої шоколяди
1 ложка цитринового соку
1 ложка помаранчевого соку
4 вафлі (андрути)

Заварити соковик (сироп) із цукру і води. На гаря-

чий кинути мигдаль і варити, аж згусне. Поділити на 3 частини. До однієї дати шоколяду, до другої цитриновий сік, а до третьої помаранчевий. Кожну частину терти в мішалі (міксері), а коли стане гладка і густа, накладати на вафлі. На спідню наложити цитринову масу, накрити вафлею, на це шоколядову, знов накрити вафлею і помаранчеву. Готовий торт потягнути цитриновою склицею. Кроїти на маленькі кусочки.

Торт Федора на вафлях (андрутах)

1. МАСА ШОКОЛЯДОВА
6 жовтків
6 ложок цукру
2 ложки пареної міцної кави
2 ложки розтопленої шоколядн
2-3 ложки масла, добре втертого з ложкою цукру-пудру

Жовтки втерти з цукром, додати кип'ячу каву, замішати і заварити на парі (над кип'ячою водою). Переложити до миски і вимішати з шоколядою. Коли вистигне, додати масло і в мішалі вбивати, аж буде суцільна маса. Поділити на дві рівні частини.

2. МАСА МИГДАЛЕВА
3 жовтки
3 ложки цукру
3 ложки вершків (сметанки),
заварених із пів ліскою ванілі
1 горнятко меленого пареного мигдалю

Жовтки втерти з цукром, додати кип'ячі вершки, замішати і заварити на парі (над кип'ячою водою), додаючи мигдаль. Коли почне гуснути, вибрати до миски, нехай прохолоне. Якщо загусте, додати трохи гарячих вершків.

4 вафлі (андрути)

В тортівницю покласти на спід вафлю, а на неї половину шоколядової маси. Потім вафлю і мигдалеву масу, знов вафлю і другу половину шоколядової. Приложити зверху вафлею. Коли прохолоне, вибрати з тортівниці і покрити цитриновою склицею.

Торт шоколядовий

1 фунт цукру
1 горнятко води
1 фунт пареного меленого мигдалю
½ фунта тертої на грубій терці шоколяди (пів-солодкої)
2 ложки масла
2 ложки конфітур (малини, вишні, полуниці)
ваніля
помаранчева і цитринова шкірка
2 вафлі (андрути)

З цукру і води зладити соковик (сироп), додати всі інші складники і варити, мішаючи. А коли згусне, виложити на вафлю і прикрити другою. Притиснути чимсь важким, щоб рівно застигло. На другий день потягнути шоколядовою склицею.

Торт дактилевий

1 горнятко цукру
¼ горнятка води
14 унцій покраяних дактилів без шкірки і кісток
1½ горнятка краяних горіхів
цитринова шкірка
2 вафлі (андрути)

На гарячий соковик (сироп) вкинути дактилі і посмажити, мішаючи, аж згусне. Тоді вкинути горіхи, цитринову шкірку і вимішати. Ще тепле виложити на вафлю, прикрити другою і притиснути чимсь важким, щоб рівно застигло. На другий день потягнути шоколядовою склицею.

Торт Пішінгер

2¼ горнятка масла
6 варених жовтків
6-8 унцій шоколяди
1½ горнятка цукру-пудру
2-4 ложки вершків (сметанки)
2¼ горнятка мелених горіхів, або мигдалю
вафлі (андрути)
шоколядова склиця

Масло втерти на шум, додати варені жовтки, перетерті через сито, і шоколяду, втерту на грубій терці. Дальше вбивати це в мішалі. Коли вже є суцільна маса,

тоді додати вершки, цукор-пудер і дальше вбивати. Накінці додати горіхи або мигдаль. Ще трохи терти, а потім мастити тоненько вафлі масою і класти один на одний. Зверху потягнути шоколядовою склицею.

МАСИ ДО ЗАВИВАНЦІВ, ПЕРЕКЛАДАНЦІВ І ПИРІЖКІВ

Маса горіхова

2 ложки вершків (сметанки)
½ ложки ванілі
1 горнятко мелених горіхів
2 ложки цукру-пудру
2 білки

Вершки заварити з ванілею. Кип'ячими залити горіхи і вбивати. Накінець додати пересіяний цукор і дальше терти в мішалі, щоб маса була густа. Покласти, щоб прохололо, а тоді додати білки і знов терти, щоб була суцільна маса.

Маса мигдалева

2 ложки вершків (сметанки)
1 горнятко пареного, меленого мигдалю
2 ложки цукру-пудру
(пересіяного)
2 білки і кілька краплин мигдалевого екстракту

Виріб, як у попередньому приписі.

Маса овочева

1 фунт повидла зі слив коифітури: 2 ложки вишень, 2 ложки малин, 2 ложки полуниць, 2 ложки помаранчевої мармеляди, 1 ложка троянди (рожі)

Всі складники перемішати добре ложкою так, щоб постала суцільна маса.

Мармеляда яблучна

8 великих, однорідних, винних яблук
3 горнятка цукру
сік із двох цитрин

Яблука почистити, покроїти в кружальця, додати цукор і смажити на легкому вогні, мішаючи постійно. Коли яблука стануть склисті, додати сік із цитрин, заварити одну хвилину і відставити. При вживанні можна додати трохи помаранчевої мармеляди.

Помаранчева мармеляда

5 помаранч (вибирати менше соковиті, а більше м'ясисті)
2 горнятка цукру
сік із двох цитрин

Помаранчі почистити зі шкірки і плівок. Шкірки з 2-ох помаранч залити холодною водою, а коли покипить 5 хвилин, відлити окріп і залити знов холодною. Так повторити 8 разів і посікти їх. Помаранчі поділити, зовсім вичистити з плівок і вложити до посудини разом із звареною шкіркою. Додати цукор і смажити на легкому вогні, мішаючи постійно. Коли вже густе й прозоре, додати сік із цитрин. Нехай закипить ще одну хвилину, а тоді готове.

Мармеляду треба держати в холодильнику. Якщо вона загуста, тоді можна її розрідити іншою, як яблучною або ананасовою.

Маса зі сира

1 фунт фармерського сира
¼ горнятка масла
5 жовтків
3 ложки цукру
цитринова шкірка
2 ложки сметани

Сир змолоти або перетерти через сито, додати масло і втерти в мішалі. Жовтки втерти з цукром, додати цитринову шкірку і дальше терти. Накінці додати сметану і терти все разом, щоб постала суцільна маса.

Маса з маку

1 горнятко маку
молока, щоб покрило
2 ложки меду
1 ложка цукру
1 ложечка масла
шкірка з цитрини і помаранчі
2 білки

Мак двічі спарити окропом, залляти гарячим молоком, щоб закипіло. Двічі змолоти, додати цукор, масло, мед і все те разом пересмажити в сковороді (1 хвилину). Коли вистигне, додати білки, цитринову й помаранчеву шкірку і добре вимішати.

Маса з убитого шуму

4 білки
1 ложка цукру-пудру
1 ложка мармеляди або соку з садовини

Білки вбити на тугий шум, наприкінець додати цукор-пудер і ще трохи вбивати. Коли вже вбите, додати мармеляду і добре розтерти з шумом. Поставити з посудиною на пару і вбивати коротко, щоб загусло.

Годиться лиш до перекладання спечених уже коржів (крихких тортів).

Вбиті вершки (сметанка)

2 горнятка вершків (сметанки)
½ горнятка цукру-пудру
½ горнятка соку з садовини
1 ложечка желятини

Вершки з цукром убити аж згуснуть. Желятину розпустити в соку з садовини, добре вимішати і додати до вбитих вершків. Ще трохи вбивати і покласти, нехай застигне.

Якщо має служити за лакоминку, тоді виложити до чашок. Годиться також до перекладу тортів або завершення коржів із битими вершками.

Марципан

5 горняток мигдалю, спареного і двічі змеленого
2 горнятка цукру
½ ложки гарячої води
ложечка руму

Все разом втерти на масу. Повинна бути густа, як тісто. Можна закрасити їстивним барвником. Формувати різні прикраси для тортів.

МАСИ ДО ТОРТІВ

Маса яблучна до торта

8 великих винних яблук, одного роду
3 горнятка цукру
сік із двох цитрин
½ горнятка січених горіхів

Спосіб приготування, як при яблучній мармеляді, а прикінці додати цитриновий сік і січені горіхи.

Маса кавова

2 жовтки
2 ложки цукру
2 ложки міцної кави
1 ложка добре втертого масла з ложкою цукру-пудру
1 ложка руму

Жовтки втерти з цукром, аж збіліють. Розвести ложку спорошкованої кави у двох ложках кип'ячої води. Заварити на парі жовтки з кавою, а коли почне гуснути, зняти. Коли простигне, додати рум і втерте масло. Добре вимішати. Коли б було зарідке, додати ще пів ложки масла.

Ця кількість вистачає на одну перекладку.

Маса овочева

5 унцій овочевої мармеляди або драглецю (галяретки)
5 мелених пересіяних бісквітів (бішкоптів)
1 ложечка масла, добре втертого з ложечкою цукру-пудру
1 ложечка руму

Всі складники добре разом утерти. З драглеців найкраще годиться порічковий, червоний.

Маса з ліскових горіхів

3 жовтки
3 ложки цукру
4 ложки заварених із ванілею вершків (сметанки)
1 горнятко легко присмажених мелених горішків
1 ложка добре втертого масла з ложкою цукру-пудру

Жовтки втерти з цукром, додати кип'ячі вершки, добре вимішати і заварити на парі (у посудині з кип'ячою водою), мішаючи постійно. Коли почне гуснути, додати горішки і ще хвилину варити. Відставити, а коли простигне, додати втерте масло і вимішати.

Такий самий поступ роботи при масі з горіхів і з мигдалю.

Маса сметаново-горіхова

1 горнятко сметани
1 ложка цукру-пудру
ваніля
1½ горнятка мелених горіхів

Сметану вбити з цукром і запахом ванілі, додати горіхи і все разом добре втерти.

Перекладати торт горіховий або мигдалевий.

СКЛИЦІ

Склиця цитринова

Сік із цитрини
1 білок
1 фунт цукру-пудру
1 ложка добре втертого масла

Все, крім масла, добре разом утерти (около 20 хвилин). Накінець додати масло і ще трохи втерти, щоб сполучилось. Коли загусте, можна додати трохи цитринового соку, а коли зарідке, додати цукру.

Склиця шоколядова

Ті ж складники з додатком 2 ложок розпущеної густої шоколяди.

Спосіб роботи такий самий з тим, що шоколяду й масло додати накінці.

Склиця кавова

Ті ж складники, що при цитриновій склиці з додатком одної ложки міцного напару кави.

Спосіб роботи такий самий з тим, що каву й масло додати наприкінці.



9. Ягоди і садовина

У сучасному харчуванні ягоди і садовина є важливим складником. Здебільша поручається їх їсти сирими, щоб засвоїти собі мінеральні солі, вітаміни, ензими і квасі. Але споживаємо їх і в формі страв чи у сполуці з печивом. (Гл. ЛАКОМИНКИ, ПЕЧИВО).

Ягоди і садовину стараємось заварювати, щоб послужили нам у законсервованому виді. Є різні способи приготування тих запасів. Конфітура — це заварювання цілих ягід чи частин садовини у частинно згаляризованому соковику (сиропі). Компот — це заварювання садовини у меншій кількості цукру. Вона зберігається через спеціяльне варення при усуненні з посудини повітря. Мармеляда — це заварювання ягід і садовини або їх комбінацій у густому виді.

Напої з ягід і садовини можна приладити, використовуючи їх сік. Вони постають при помочі природної ферментації або з додатком алькоголю.

Конфітура з ягід

1 фунт ягід — **1 горнятко води**
2 фунти цукру

Зладити соковик (сироп) із цукру і води. Коли покипить 10-15 хвилин, зняти з нього шум, помішати і, коли він уже прозорий, вкинути на нього сполокані ягоди. Нехай покипить 5 хвилин. У часі кипіння порушувати ринкою і легко вимішати чистою дерев'яною ложкою. Зняти шум, що накипає і відставити. На другий і третій день повторити це. Тоді ягода просякне добре соковиком. Коли прохолоне третього дня, виложити до чисто помитих,

сухих слоїків. Щільно прикрити. Найкраще вживати слоїків, які закриваються герметично.

В такий спосіб можна заварювати всі ягоди — суниці, черешні, полуниці (трускавки), вишні, малини, ожини, порічки, агрус. У ягід, що мають кістки, їх треба наперед усунути. Полуниці слід перед заварюванням скропити румом.

Мармеляда (повидло)

1 фунт ягід або садовини — **1 ложка цитринового соку**
1 фунт цукру

Почистити і сполокати ягоди чи садовину і виложити до посудини разом із цукром і соком із цитрини. Поставити на легкий вогонь, і варити, мішаючи невпинно, щоб не пригоріло. Коли вже маса стане прозорою, тоді можна зняти. Коли прохолоне — накладати до сухих слоїків і щільно закрити.

Мармеляду можна ладити з різних ягід і садовини, як сливи, броскви. Можна також помішати садовину з ягодами для тієї цілі.

Соки з ягід

4 горнятка ягід — **2 горнятка води**
2 фунти цукру

Вкинути до посудини ягоди, цукор і долляти воду. Заварити, а коли закипить — збирати шум. Поварити так 15-20 хвилин. Тоді перецідити ягоди, а коли прохолоне — зляти сок до вимитих, сухих фляшок і щільно закрити.

Ягоди можна пересмажити на мармеляду, додавши пів горнятка цукру. (Гл. Мармеляди).

Найкращий сок удається з полуниць, малин, вишень, ожин.

Ці соки можуть послужити, як заправи до горілок. Їх треба тоді заварити з алькоголем (гл. Горілки).

Компоти з ягід або садовини

2 фунти ягід або садовини
2 фунти цукру
2 горнятка води

Сливки треба поколоти зубочисткою. Велику садовину перекроїти, а з деяких зняти шкірку

1. спосіб: Зладити соковик (сироп) із цукру й води. (Гл. Конфітура). Вкинути на нього сполокані ягоди або садовину. Коли закипить, зібрати шум.

Смажити на кухні около 3/4 години, порушуючи посудиною, щоб ягоди чи садовина перейшли соковиком. Дальше збирати шум. Вкінці спробувати дерев'яною шпичкою, чи садовина зм'якла. Коли так, то вже готове. Гаряче переложити до нагрітих слоїків, що герметично замикаються. Наложити повні, щоб не було порожнього місця. Закрутити і обернути горі дном на одну ніч. На другий день поскладати в сухе, холодне місце.

2. спосіб: Зладити соковик (сироп) із цукру й води (гл. Конфітура). Почистити ягоди чи садовину на компот. Приготувати чисті слоїки і виложити до них ягоди чи садовину одного роду так, щоб не були повні. Залляти теплим соковиком, щоб покрив ягоди чи садовину. Вложити слоїки до великої посудини з водою так, щоб себе не дотикали і вода їх не прикрила. Поставити варити на 3/4 години кипіння. Коли простигне — вийняти слоїки і сховати в сухе, холодне місце.

НАЛИВКИ

Наливки — це напої з ягід або садовини, що вміщують природний алькоголь або постають із додатком штучного.

Наливка з ягід

1. СПОСІБ:
1 фунт ягід
½ фунта цукру

Перемішати ягоди з цукром і виложити до скляної посудини. Виставити на світло і прикрити марлею (органтиною). Там витвориться сік і буде ферментувати кілька тижнів. Вкінці почне виділюватися чистий сік. Його можна зілляти до фляшок.

2. СПОСІБ:
1 фунт ягід
½ фунта цукру
1 горнятко алькоголю (чистий 90%)

Поступ роботи такий самий. У висліді наливка міцніша.

Таку наливку можна робити з суміші різних ягід і садовини, додаючи їх постепенно до скляної посудини. Поступ роботи такий самий. У смаку й запаху вона більш складна. Звуть її — ратафія.

ГОРІЛКИ (ЛІКЕР)

Цитринівка

1 літра алькоголю (90%)
шкірка з 3-ох цитрин
1 фунт цукру
2 горнятка води

Обібрати тоненько цитрини, цю шкірку вложити до більшої склянки і залляти горнятком алькоголю, прикриваючи накривкою. Поставити на світло на 2 дні. Зладити соковик із цукру й води (гл. Конфітури), а коли він прочиститься, тоді відставити на бік. Коли вистигне — влити туди чистий алькоголь, вимішати і заварити на легкому вогні. Коли закипить, тоді знов відставити і влити туди процідже́ний алькоголь, в якому була цитринова шкірка. Це все вимішати, раз заварити і відставити, нехай прохолоне. Зляти до фляшки.

В такий самий спосіб можна ладити помаранчівку. Інші горілки, як кавова, чайна, кминова чи полинова — ладять у такий спосіб, що до завареного соковика з аль-

коголем треба додати сильний напар із згаданих складників.

Медівка

1 горнятко меду
1 горнятко води
спеції: кілька зерен запашного перцю, гвоздик, кусник цинамону, кусник мушкатного горіха
2 горнятка алькоголю (90%)
1 горнятко цукру

Мед розігріти на кухні, щоб закипів. Окремо заварити на воді спеції, перецідити їх і всипати до рідини цукор. Заварити на соковик (сироп). Коли вже соковик прочиститься, вляти мед, перемішати і заварити. Відставити на бік і вляти до того алькоголь. Перемішати і поставити на плиту, щоб раз закипіло. Відставити, а коли прохолоне, вляти до фляшки.

Ту саму медівку подають зимою гарячу і тоді вона зветься крупник.



Міри і ваги

Найкращою мірою для харчевих складників є стандаризовані посудини, що є тепер у загальному вжитку. У продажі є такі більші й менші горнятка з поділкою. Їх тепер вживає кожна господиня, хоч може й зважити харчевий складник у крамниці.

Подаємо тут відношення міри й ваги до горняток:

Масло	1 фунт	2 горнятка
Борошно пшеничне	1 фунт	4 горнятка
кукурудзяне	1 фунт	3 горнятка
Цукор-пісок	1 фунт	2 горнятка
Цукор-пудер	1 фунт	3 1/3 горнятка
Сир коровячий	1 фунт	2 горнятка
Риж	1 фунт	2 1/3 горнятка
Терта шоколяда	4 унції	1 горнятко

БАКАЛІЇ

Мигдаль

1 горнятко цілого мигдалю	4 унції
1 горнятко меленого, пареного мигдалю	
1 горнятко меленого, непареного мигдалю	

Горіхи

1 горнятко мелених горіхів	3½ унції
1 горнятко січених горіхів	3½ унції
1 фунт горіхів, потовчених (без лушпинки)	2 горнятка 7½ унції

МІРИ І ВАГИ

(*Продовження*)

1 ложка плину = 2 Л. — 1/8 горнятка американської міри
1 ложка цукру = 2 Л. — 1 унц. — 3 дкг. (около)
1 ложка товщу = 4 Л. — 2 унц. — 5.7 дкг. (около)
1 ложка муки = 2 Л. — 1/2 унц. — 1.5 дкг. (около).
1 шклянка = 1 горнятко
1 літер = 4 горнятка
Тортівиниці вживати 11 інчів у промірі.

СПИСОК ДЕКОРАТИВНИХ РИСУНКІВ

Миска і глечик з Дибинців на Київщині 31
Декоративна кераміка (Г. Шарай) 43
Декоративна кераміка (М. Примаченко) 86
Горщики з Волині 106
Миска і глечик із Опішні на Полтавщині 110
Миска з Покуття 131
Керамічні вироби з Косова 137
Чайник і макітра з Київщини 187
Куманець із Опішні на Полтавщині 192

АЗБУЧНИЙ ПОКАЖЧИК

Альберти, 159
Бабка звичайна, 141
Бабка парена, 142
Баранина
з городиною, 76
печеня, 73
печеня дика, 74
поребрина з часником, 75
січеники, 74
шашлик по-турецьки, 75
Безм'ясні страви
вареники, 112
варенички (лазанки) зі сиром або шинкою, 112
галушки з булки до м'яса, 115
галушки зі сира з пшеничними крупками, 115
галушки зі сира з тертими сухариками, 114
картопля випечена з яйцями, 96
картопляники з вареної картоплі, 95
картопляники зі сирої картоплі, 95
картопляні галушки, 97
картопляні пальчики, 95
книдлі зі сливками, 113
ліниві вареники, 113
налисники, 115, 124
налисники без шуму, 116
омлет французький з начинками, 122
Безм'ясні страви — продовження
січеники з варених яєць, 123
яєшня, 122
яйця начинювані, 15, 121
яйця у підливах, 120
Біґос мисливський, 30
Борщі
весняний, 34
галицький, 33
свят-вечірний, 35
чистий, 34
Буряковий квас, 33
Вареники, 112
Волове м'ясо — дивись: Яловичина
Воловий язик — дивись: Яловичина, лизень
Вушка з грибовою начинкою, 46
Вушка з м'ясною начинкою, 47
Голубці, 93
Горілки
медівка, 192
наливка з ягід, 190
цитринівка, 191
Городина
брюссельська капуста, 89
бурячки, 89
гарбуз варений, 90
горох перетираний, 90
горошок молодий, 90
каляріпа, 91
каляфіор — дивись: квітна капуста

Городина — продовження
капуста, 91
капуста кучерява, 92
картопля м'ята, 94
картопля смажена, 94
квасоля перетирана, 90
квасоля стручкова (шпараґова), 98
квітна капуста (каляфіор), 93
морква, 97
морква з зеленим горошком, 97
перець зелений солодкий (паприка), 99
фасоля — дивись квасоля
шпараґи, 99
шпінат, 99
Городина начинювана м'ясом
каляріпа, 91
капуста кучерява, 92
картопля, 96
Гриби
мариновані, 101
свіжі, 101
сушені, 100
Дичина
печеня з дика, 82
печеня із зайця, 81
печеня зі серни або цапа, 82
Додатки до юшок
вушка з грибовою начинкою, 46
вушка з м'ясною начинкою, 47
галушки з грибів, 47
галушки з курячої печінки, 47
галушки литі, 45
галушки з м'яса (пульпети), 47
галушки терті, 45
галушки французькі, 44
грибок з борошна, 45
грибок з пшеничних крупів, 44
грінки з пшеничної булки, 45
Додатки до юшок — продовження
локшина (макарони), 45
макарони — дивись: локшина
Долки, 127
Дріб — дивись: Індик, Качка, Курка
Закуски гарячі
валочки з решток м'яса, 29
крокети в налисниках, 28
печериці начинювані і смажені, 29
печінка теляча або куряча, смажена, 29
пиріжки дріжджеві з начинками, 25-27
пиріжки півкрихкі, 28
пиріжки з півлисткованого тіста, 26
сардинки смажені, 28
свинячий мозок смажений, 14
Закуски — канапки
канапка у довгій булці, 13
накладні канапки, 11
пасти до канапок і хліба
з бриндзі зі сардинками, 12
з бриндзі зі сметаною, 12
з м'яса (печені), 12
з оселедця, 12
зі шинки, 13
Закуски холодні
капуста з помідорами, 14
оселедці мариновані з гірчицею, 16
оселедці мариновані зі сметаною або помідорами, 17
паштет з дичини, 22
паштет з мішаного м'яса, 22
салата з оселедців, 17
сир з редьківцею, 24
солоні пальчики з кмином, 25

Закуски холодні — продовження
холодець з індика, курки, каплуна, 21
холодець зі свинячих ніжок, 20, 73
холодець з яєць і м'яса, 15
яйця начинювані, 15
яйця начинювані з оливками, 15
Зупи — дивись: Юшки
Індик
котлети, 81
печений з начинкою, 78
холодець, 80
холодець з індика, курки, каплуна, 21
Калач різдвяний, 139
Картопляні пальчики, 95
Качка
печена з начинкою, 78
печена начинювана яблуками, 78
Каші
вівсяна, 119
гречана, 118
краківська, 117
кукурудзяна, 119
з пшеничних крупів, 119
риж, 117
Кекси, 159
Книдлі зі сливками, 113
Коржі
з дактилів, 162
тортовий, 163
з фіґ, 163
Курка
завиванець, 80
котлети з грудинок, 77
печена з начинкою, 76
потравка, 77
холодець, 77
Лакомінки
горіхова, 127
Лакомінки — продовження
грибок зі сметаною, 116
долки, 127
з краяних налисників, 126
локшина з яблуками, 128
налисники, 115, 124-126
омлет звиваний, 129
з омлетів, 127
риж з яблуками, 128
яблука у бісквітному тісті, 129
яблука смажені в тісті, 128
Дивись теж: Підливи до лакомінок
Лінивi вареники, 113
Мазурок родзинковий, 163
Марципан, 185
Маси до тортів й іншого солодкого печива
з вершків (сметанки), 184
горіхова, 182
кавова, 185
з ліскових горіхів, 186
з маку, 184
мигдалева, 182
овочева, 182, 185
з помаранчевої мармеляди, 183
зі сира, 183
сметаново-горіхова, 186
з убитого шуму, 184
яблучна, 185
з яблучної мармеляди, 183
Медівка, 192
Медяники, 154
Медяничкн, 155
Міра і ваги, 193
М'ясиво — дивись: Баранина, Дичина, Свинина, Яловичина (волове м'ясо), Індик, Качка, Курка
Налисники, 115, 124
Нуґат, 161
Нуґат білий, 162
Овочі — дивись: Ягоди і садовина

Омлет французький, 122
Омари, 86
Пальчики картопляні, 95
Пампушки, 145
Паска великодня, 140
Паштет з дичини, 22
Паштет з мішаного м'яса, 22
Паштетики, 26, 146
Перекладанець, 144
Печериці, 101
Печиво бісквітне
завиванець з масою, 153
цвібак, 153
Печиво дріжджеве
бабка звичайна, 141
бабка парена, 142
булка звичайна, 138
булка різдвяна (калач), 139
булочки масляні, 142
завиванець, 147
пампушки, 145
паска великодня, 140
перекладанець, 144
пиріжки (паштетики), 26, 146
рогалики дріжджеві листковані, 144
рогалики звичайні, 143
хліб ґрагама, 138
хліб пшеничний, 138
Дивись теж: Маси до тортів й іншого солодкого печива
Печиво крихке і півкрихке
бабочки, 150
пиріг з мармелядою, 151
пиріг з ягодамн або садовнною, 148
пиріжки (паштетики), 28, 146
пиріжки або рогалики, 147
Дивись теж: Тістечка
Печиво листковане (французьке)
корж, 157
Печиво листковане (французьке) — продовження
крем до листкованого печива, 157
Печиво з медом
медяники, 154
медянички, 155
Дивись теж: Тісто
Підливи (соуси) **до лакомннок**
ванілева, 130
кавова, 131
з овочевих соків, 131
пуншова, 130
шодо з вина, 130
шоколядова, 131
Підливи (соуси) **до м'яса і риби**
бешамель, 109
з кропу, 107
огіркова, 108
помідорова, 107
зі сушених грибів, 109
татарська, 110
хрінова, 107
з цибулі, 108
цитринова, 109
з часнику, 108
з яєць (великодня), 110
Пляцки — дивись коржі
Раки, 86
Риба
варена, 82
вивар з городини для варення риб, 82
на жидівський спосіб, 18
крученики, 85
начинена сардинками, 84
в помідоровій підливі, 19
смажена як котлети, 84
смажена (лосось), 85
тушкована з городиною, 83

Риба — продовження
холодець, 18
Салати
з баклажана, 105
бурячки з хріном, 89
звичайна зелена, 102
з кабачків, 105
картопляна, 104
з квасної капусти, 103
мішана, 102
з помідорів, 102
зі садовини, 106
зі свіжих огірків (мізерія), 106
із сира з яйцями, 104
зі свіжої капусти, 103
французька, 105
з червоної капусти, 103
Свинина
биткі тушковані, 68
битки тушковані з помідоровою підливою, 69
бочок запечений з картоплею, 70
бочок з капустою, 70
ґуляш, 69
завиванець з поросяти, 72
зрази, 69
котлети в сухариках, 67
котлети в тісті, 68
мозок смажений, 14
ніжки смажені, 72
печене порося, 71
печеня, 66
печеня з начинкою, 66
печеня з похребтини (поляндвиці), 67
січеники, 69
холодець із свинячих ніжок, 20, 73
шинка (окіст) вуджена, 65
Сирники, 152
Склиці
кавова, 187
Склиці — продовження
цитринова, 186
шоколядова, 187
Соси (соуси) — *дивись: Підливи до лакоминок, Підливи до м'яса і риби*
Телятина
битки, 63
віденський шницель, 62
грудинка з начинкою, 60
ґуляш із подробу, 64
завиванець, 58
котлети, 62
крученики з рижом, 63
ніжки смажені, 64
паприкар, 62
печеня, 57
печеня (нирківка), 58
печеня в підливі, 58
печінка смажена, 65
потравка, 61
потравка з грибами, 61
січена печеня з мішаного м'яса, 60
січеники, 64
телятина наче риба, 23
шинка маринована, 23
Тістечка
з вершкового (сметанкового) сира, 160
крихкі з варених жовтків, 49
крихкі горіхові або мигдалеві, 150
крихкі з сирих жовтків, 149
крихкі цитринові, 150
з лісковнх горішків, 161
макароникові (горіхові або мигдалеві), 158
макароникові (кокосові), 158
мигдалеві, 160
півкрихкі січені, 151
до чаю, 161
Дивись теж: Альберти, Кекси,

Тістечка — продовження
Маси до тортів й іншого солодкого печива

Тісто
бісквітне, 137
дріжджеве, 132
дріжджеве парене, 135
дріжджеве без розчину, 135
заварне, 137, 164
крихке, 136
листковане (французьке), 136, 156
напівлистковане, 157
Дивись теж: *Печиво*

Торти
бісквітний (бішкоптовий), 173
горіховий "Ані", 168
горіховий княжий, 169
горіховий український, 168
горіхово-крихкий "бабуні", 169
Добош, 178
кавовий, 179
макароніковий, 174
маковий, 177
марципановий, 177
медовий, 177
мигдалевий, 170
мигдалевий весільний, 172
мигдалевий двох відтінків, 171
мигдалевий королівський, 170
мигдалевий без перекладки, 171
мигдалево-горіховий, 172
Наполеон, 175
помаранчевий, 178
прованський, 174
із трьох коржів, 173
шоколадово-макароніковий, 175

Торти крихкі
горіховий, 168
із двох коржів, 166
з лускових горіхів "Мартуся", 167

Торти крихкі — продовження
з п'ятьох коржів, 167
з чотирьох коржів із вареними жовтками, 167
з чотирьох коржів із сирими жовтками, 167

Торти непечені
дактилевий, 181
мигдалево-помадковий, 179
Пішінгер, 181
Федора на вафлях (андрутах), 180
шоколядовий, 181

Дивись теж: *Маси до тортів й іншого солодкого печива*

Флячки, 30

Цвібак, 153

Шашлик, 75

Шинка вуджена, 65

Юшки
з вина, 43
з городини, 38
капусняк, 36
картопляна, 39
картопляна перетирана, 39
з кваску, 37
з квітної капусти, 37
з кмину, 39
крупник, 41
з курячих подрібок, 36
молошна з краківських крупів, 42
молошна з литими галушками, 42
з пива, 43
з риби, 42
росіл, 35
цитринова, 40
шпараґова, 38
юшка-клей, 41
з ягід або різної садовини, 40

Дивись теж: *Борщі, Додатки до юшок*

Ягоди і садовина
компоти з ягід або садовини, 190
конфітура з ягід, 188
мармеляда (повидло), 189
соки з ягід, 189

Яйця начинювані, 15, 121

Яловичина (волове м'ясо)
битки з курячою печінкою, 54
битки з яйцем і цибулею, 54
ґуляш, 55
ґуляш з городиною, 55
зрази, 56
лизень (воловий язик), 56
лизень маринований, 57
печеня, 49

Яловичина (волове м'ясо) — продовження
печеня з беконом, 52
печеня гусарська, 50
печеня дика, 49
печеня з похребтини (поляндвиці), 52
печеня "Росбіф", 53
печеня січена, 53
печеня зі сметаною, 49
січеники, 56
флячки, 30
штуфада, 51
штуфада з сиром пармезаном, 52

Ярина — дивись: *Городина*


UKRAINIAN CULINARY HERITAGE PROJECT
S R
SEEDS AND ROOTS

