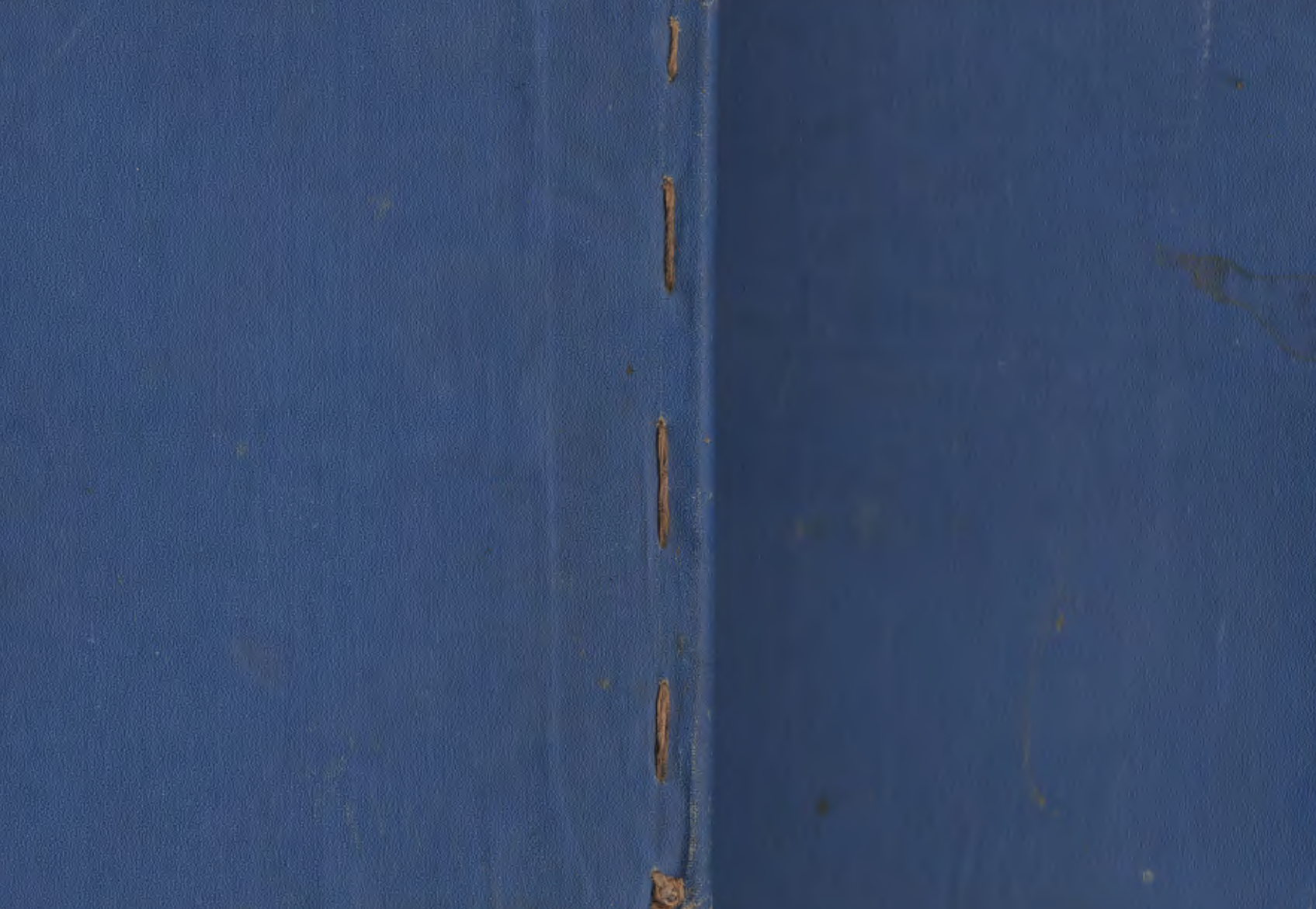




7P

7:423.

МАРТА ВЕЛИЧКОВСЬКА

140

РІЗНИХ СТРАВ І ВЖИТКІВ

З КАРТОПЕЛЬ



ЛЬВІВ

1938

НАКЛАДОМ АВТОРКИ

КАРТОПЛІ — СПРАВЖНІЙ ДАР БОЖИЙ.

(Замість передмови).

Картопля в своїх різних сортах є одною з найкращих, найсмачніших, всесторонньо ужиткових і найдешевших ярин, які знаємо в нашому підсонні.

Уживання картопель так розповсюдилось в усіх краях і знайшло так широкий доступ до кухні бідніших і багатших людей, що сьогодні важко собі уявити народне харчування без картопель. Правда — картопля не має надто великої відживчої вартости, однак, як смачна ярина — вона прямо незаступима. Зрештою надається вона знаменито не тільки до харчування людського, але служить також, як добрий корм для тварин. Вкінці — картопля є також промисловою рослиною, бо виробляють із неї алькоголь, крохмальну мучку, картопляне мило, свічки, домашнє пиво, та домашній сурогат (підмінку) кави.

Крім безлічі всяких страв, варених, печених і смажених з картопель, одержуємо з них багато кухонних продуктів, як ось: картопляну муку, що, як відомо, має дуже широке примінення, далі картопляні крупи, картопляний хліб, картопляне масло й сир. Одним словом — картопля — це незвичайно хосенна ярина, справжній дар Божий, як назива-

ють її в багатьох країнах. Особливо цінить її український нарід, що не завжди може собі в теперішніх обставинах дозволити на вибагливішу й ціннішу під оглядом відживчим, поживу.

У цій книжці подаємо в кількох розділах довгу низку випробованих приписів, що і як варити для спожиття з картопель. Усіх приписів даємо 140 в слідуєчих розділах:

I. Виріб кухонних продуктів з картопель. II. Картоплі необібрані й картоплі на юшки (зупи). III. Картоплі на ярину. IV. До мясив. V. Картоплі на салату. VI. Картоплі на лакоминки („солодке“). VII. Картоплі на печиво.

При прилагоджуванні всяких страв і харчів із картопель — треба завжди тямити про дві головні засади. А саме,

1) що картопля найкраще смакує тоді, коли її варити в лупині (т. зв. картоплі „мундуrowi“, або інакше картоплі „в сорочках“).

2) що краще варити картоплю в парі, а не в воді, бо вода витягає з неї поживні речовини, а зокрема вітаміни, що знаходяться під лупиною. Варити картоплю в парі — справа дуже легка. Вистарчить до звичайної посуду вложити друге дірковане дно. Вода спаде на дно звичайне, а картоплі кладемо на дно дірковане. Пара, з киплячої води з другого дна, варитиме картоплю — краще й корисніше, як сама вода.

Практичні поради про різносторонній вжиток картопель, які подаємо в цій книжці — принесуть кожній українській господині справжню користь та вдовolenня — тому ця книжка повинна знайтися в кожній українській хаті на селі і в місті.

I.

ВИРІБ КУХОННИХ ПРОДУКТІВ З КАРТОПЕЛЬ.

1. Картопляна мука.

Робити її так: Картоплі дбайливо сполокати й чисто обібрати, пократати в кістки й доти сушити в сушарні, або в печі, доки не висхнуть і не стверднуть. Відтак дати їх змолоти в звичайному млині, або навіть самому стовкти на мілко в ступі. Вважати, щоб у той чи інший спосіб справді їх змолоти на мілко. Така картопляна мука має відтінок жовтавий, а коли її передержувати в зовсім чистих і сухих бочівках, то не зіпсується й через кілька літ і буде смачна та чиста.

До всякого печива вживаємо або чистої картопляної муки, або частіше з домішкою муки кукурудзяної чи пшеничної. З такої сумішки можна випікати різні тісточки.

2. Картопляна крохмальна мучка.

Надається до найніжніших печив. Приладжувати її так: Чисто сполокати й обібрати найкращі білі картоплі і втерти на терку. Втерту картоплю дати до чистого льняного мішочка, обильно зілляти во-

дою, а відтак воду прасою витиснути. Повторити зливання водою і витискання тієї води кілька разів, аж доки спливаюча вода не буде зовсім чиста. Можна таке полокання робити через густе сито, при чому мучка спливає через сито до підставленої бочілки. На ситі задержаться волокна, а мілкі частини знайдуться в бочівці. Так переціджені мілкі частини залишити в спокою на 5—6 годин, а відтак переполокати чистою водою раз, а про кількох годинах другий раз.

Зливши з бочівки воду, сушимо осад на воздусі, аж доки мука не висхне на тверді кусні, які можемо досушити в печі і змолоти на муку, пересіяти крізь сито й переховати в скляній посудині. При приладжуванні такої мучки слід вважати, щоб всяка посудина, якої при тому вживаємо, була вповні чиста.

3. Картопляні крупи.

Зварити трохи картопель на півтвердо так, щоб далися краяти, відтак обібрати з лупини, покряти в кісточки й сушити їх в сушарнях, або в печах, щоб зовсім ствердли. Зчерги змолоти на дрібні крупи в млині чи на млинку, або стовчи в ступі.

Вживати тих круп, так, як вівсяних, або пшеничних.

4. Картопляний хліб.

Такий хліб виробляти з самих картопель, або зі збіжевою мукою. При тому важною річю є добре

квасне тісто. Бодай $\frac{1}{8}$ картопляної маси треба запарити окропом, через що картоплі стануть клейкі і тісто добре вкисне.

Одначе можна виробляти такий хліб таки з самої картопляної муки, яку під вечір розквашуємо, але теплішою водою, як звичайну муку і ставимо в тепле місце. На другий день місимо в той спосіб: В другому кутку нецок розпускаємо теплою водою трохи тої самої муки й місимо на грубе тісто. Коли достаточного ствердне — беремо ще трохи літньої води і вливаемо все до тамтого другого заквашеного тіста і разом місимо, залишаючи його на якийсь час, щоб кисло, але не так високо, як зі звичайної муки. Піч напалити сильніше, як на звичайний хліб, а бохонці робити невеличкі, щоб не тріскала скірка.

Квасного тіста можна також уживати зі збіжевої муки, яке розмішуємо з картопляним розчином.

5. Картопляне масло.

Зварити картоплі на м'яко, обібрати з лупини і вдусити на мілко в чистій посудині. Масу ту вилити до сметани в масничку і робити так, як звичайне масло. Відтак поступати так, як при робленні звичайного масла. Отже треба виполокати й посолити. Картоплі змішані пів на пів зі сметаною дають дуже добре масло.

Розуміється, що таке масло можна передержувати тільки короткий час.

6. Картопляний сир.

Зварити картоплі, обібрати на чисто, втерти на терку та змішати з квасним молоком, відогріти у печі, додати соли і колотити деревляною ложкою. Накрити й відставити до пивниці на 2-3 дні. Відтак знов перемішати й заправити кмінком. Висушити в сухому місці, а не в печі, бо скоро скрушіє. Коли вповні висхне — класти верстами з перевареною вівсяною соломом до горшка, або бочки. Такий сир небаром станеться в бочці придатним до їди. Він буває часом ліпший і смачніший від сира молошного. Добрий картопляний сир одержимо, коли змішаємо картоплі пів на пів з квасним молоком.

7. Картопляна кава.

Роблять її так: Дорідню картоплю вимити, обібрати, пократити на кісточки й висушити в печі, не надто гарячій. Висушені — змолоти на млинку до кави. Змелені мішати пів на пів з кавою і вживати, як звичайно.

8. Картопляне мило.

До виробу мила надаються тільки білі картоплі. Не буде це звичайне мило, тільки добра мильна картопляна вода, що дуже добре пере всякі ніжніші матерії. Таке мило одержимо в той спосіб: Сполокати картоплі, обібрати, втерти на терку, а крохмаль змити на ситі. На ситі задержиться волокно, а крохмаль з водою впаде до бочілки. Вода,

яку злиємо з того крохмалю буде власне тим добрим милом до прання хусток, стяжок, пончіх і всяких шовкових річей, а навіть і сукнонок, чи спідниць.

Всі ті матеріяли перемо в тій воді, або губкою натираємо аж доки не змиємо бруду, після чого кілька разів переполікуємо в чистій воді.

9. Воскові картопляні свічки.

Стопити віск і змішати $\frac{1}{3}$ картопляного крохмалю. Виливати свічки у скляних рурках на гніт. Одна картопляна воскова свічка вагою до 10 дкг. горить 15—16 годин і то чистіше й ясніше, як звичайна. 1

II.

Картопля в лупині і на зупи (юшки).

Зле є варити картоплі (необібрані) різної величини, тобто малі й великі вкупі, бо менші скоріше зваряться, а заки зваряться більші, то менші переваряться. Недобре також давати забагато води. Вистачить, коли вода тільки заливає картоплі. Щоб картоплі задержали добрий смак, — варити їх тільки через кілька хвилин, потім воду віділяти і в свіжій воді варити до кінця. Смак картопель поправиться, коли по кількох мінутах варення додамо дрібку соли. Горнець з картоплями не ставити коло вогню ані перед вогнем, тільки над вогнем. Та найкращий спосіб варення картопель, це варення в парі. У простий спосіб зробимо це так:

До горшка налити на пару сантиметрів води, насипати картопель і прикрити зверху мокрим чистим полотном та наложити на те все покришку. Поставити на вогонь, але вогнем не обкладати, бо трісне горнець. Можна варити картоплі ще й в той спосіб, що вкладаємо картоплі до горшка, що має друге дротяне дно.

Взагалі такий спосіб варення картопель — називаємо варенням картопель „у мундурі”, або „в сорочках”.

10. Картоплі „в мундурі” по американськи.

Беремо 8—10 фунтів картопель, розуміється необібраних і варимо 3—4 хвилини в трохи посоленій воді. Відтак замість гарячої води, даємо зимну, додаємо негашеного вапна величини лісового горішка, відливаємо по зваренні всю воду, а горнець з картоплями залишаємо ще на вогні на 3—4 хвилини.

11. Картопляна юшка.

Обібрати трохи картопель і посоливши їх, приставити до вогню.

Коли зваряться на м'яко, розробити їх розкоченим яйцем і відповідно до смаку додати масла і перцю. Замість окропом, можна розробити картоплі росолом, коли такий у даній хвилі є.

12. Заправлена юшка з картопляної муки.

Наставити горнець води, засмажити 2 ложки картопляної муки на маслі або смальцю, чи лою, зарум'янити і всипати до окропу, додаючи соли. Ще трохи заварити і наливати на покряні, окремо зварені, картоплі, або на покряну булку.

13. Картопляна юшка з яриною.

Втерти кілька обібраних і зварених картопель на терку. Покряяти булочку на куски і висмажити легко на маслі; розтерти її і додати до картопель. Залити водою з розпущеним маслом і так варити.

Коли все звариться, перетерти через сито і заправити. Підчас варення додати до смаку петрушки, моркви, селерів.

14. Юшка інакше.

Зварити на мягко картоплі, втерти їх відтак на терку, зварити на молоці, підбити яйцем і вилити на висмажену на маслі покрайну булочку.

15. Недільна картопляна юшка.

Взяти 2 фунти телятини і кілька дек худої шинки, один, два селери, цибулю й моркву — пократити те все в кільця, зарум'янити в маслі, додати жмінку муки і заправити буліоном. Все те як слід зварити і перепустити через сито. Далі зварити півтора фунта обібраних картопель, перецідити також крізь сито до супу, приправити трохи цукром і сіллю, а відтак ще трохи загріти і страва готова.

16. Юшка з картопляними клюсками.

Спекти 10—12 добрих картопель у гарячому попелі і втовкти, додати кусничок мягкого мяса, кілька жовтків, перцю, все те замішати і з тої мішанини зробити клюсочки. Коли б тісто було загрубе — додати сметани. Клюски кинути до киплячої води нехай кипить $\frac{1}{2}$ години і страва готова.

17. Така сама юшка на інший спосіб.

Зварити сипких картопель й обібрати, втерти їх пів фунта на терку. Розробити чверть фунта масла на піну, вибити 4 цілі яйця, докинути мякуша з половини булки, посипати все мукою, посолити, замішати з дрібно посіканою петрушкою і цибулею, зробити з того тіста клюски і кинути на росіл або дрібку посолений окріп.

18. Ще інший спосіб.

Обібрати кілька великих картопель (відповідно до потреби), покришити на кістку й вложити до горшка та заллати смаком з ярини, з додатком 2—3 грибків. Зробити на маслі, або смальцю запражку з цибулею й вереними грибами. Як цибуля в запражці зарум'яниться, розрідити запражку холодною водою і вляти до миски нехай раз закипить. Кого стати, нехай додасть відтак $\frac{1}{2}$ склянки солодкої сметани і дрібку свіжого масла. Посипати дрібно посіченою зеленою петрушкою й кропом.

19. Юшка з печеними картопляними клюсками.

Зварити кілька великих картопель, обібрати їх і втерти на терку. Кілька дек масла розбити на піну, додати дрібно покрайної зеленої петрушки на ті картоплі і ще кілька жовтків, щоб заробилося з того всього тісто і добре вимішати. Зробити з того тіста малі клюски і висмажити на солонині в мелений булці. Клюски ті давати на росіл, або на картопляну юшку.

20. Юшка картопляна по англійськи.

Зварити $\frac{1}{2}$ фунта рижу, на літрі води. Взяти 2 фунти зварених картопель; обібрати їх і втерти, розпускаючи в 1 літрі молока, або росолу. Змішати те все з вареним рижом, додати $\frac{1}{2}$ фунта тонко покраяного хліба, дрібку соли, приставити до вогню і раз-у-раз мішати. Варити якої чверть години, безупинно мішаючи. Юшка ця дуже поживна і можна нею накормити добре кілька осіб.

II.

КАРТОПЛІ НА ЯРИНУ.

21. Картопляна ярина.

Обібрати сирі, або варені картоплі, пократити в куснички, приставити в росолі з петрушкою, або в кмінком до вогню, додати перцю і варити.

22. Смажені картоплі.

Зварити малих картопель, обібрати, присмажити на маслі, або смальцю, положити їх відтак на ярину, змішати і дальше смажити. Можна додати перцю, або кмінку і краяної цибульки. Можна та кож смажити сирі картоплі.

23. Інший спосіб смаження картопель.

Обібрати більші картоплі, пократити їх у кільця, зварити в соленій воді (часто відшумовуючи) і смажити на маслі, або смальцю з малим додатком краяної цибулі і перцю.

24. Картоплі з селедцем.

Зварити картоплі і вистудити. Потім обібрати, пократити в кільця, присмажити на маслі з цибулею, приправити сіллю й перцем і обложити кусниками селедця сирого, або вимоченого в воді та замачаного в яйці й посипаного булкою. Все те відтак пекти, поливши зарум'янітим маслом.

25. Картоплі з горохом.

Зварити доброго гороху на мягко, втерти його і відложити набік. Рівночасно пократити кілька зварених і обібраних картопель, присмажити на маслі кілька пократаних цибуль. Потім залити кількома хохлями росолу, щераз ті картоплі заварити з цибулею, відтак вимішати горох з картоплями і все те разом ще з годину варити.

26. Картоплі з пенцаком.

Зварити ячмінних круп з маслом на мягко. Розбити їх добре, вимішати з виполоканими, обібраними картоплями і варити. До смаку додати селерів.

27. Картоплі з морквою.

Заварити моркву. Додати обібраних, пократаних і вимитих картопель, петрушку і дрібку масла та все те заварити, а перед поданням до їди залити присмаженим маслом, або солониною.

28. Картоплі з рижом.

Зварити $\frac{1}{2}$ фунта рижу в воді, щоб напучняти, воду віділляти і риж вистудити. Окремо зварити картоплі, обібрати їх, вдусити і змішати з холодним рижом, додати дрібку масла, а відтак все загріти, помастити гарячим маслом і подати на стіл.

29. Картоплі з молоком.

Зварити, обібрати і пократити картоплі. Стопити трохи масла в ринці; на кожний фунт картоплі $\frac{1}{4}$ літра молока, яке влити до розтопленого масла. До тієї мішанини всипати пократані картоплі і дусити на вільному вогні, аж мішанина дещо згусне. До смаку можна додати дрібку цукру, цитрини і цинамону.

30. Картопляна папка.

Обібрати кілька силких картопель і зварити на мягко, відтак зімняти на папку і присмажити в рондлю на маслі з додатком сметани. До смаку додати соли, цукру і цинамону. Споживати саму, або з печеним мясом.

31. Картопляна папка на квасно.

Зварити картоплі, відцідити, зімняти на папку і заправити винним оцтом. До смаку додати вдушеної на маслі цибулі або тільки сок зі сирої цибулі.

32. Картоплі з петрушкою.

Присмажити на маслі дрібно посікану петрушку, залляти росолом, юшкою чи бульоном і додати сирих, в кільця покрайних картопель, заварити.

33. Картоплі присмажувані.

Обібрати сирі картоплі, покраяти на кільця і смажити на маслі, або смальцю. Їсти самі або з яким мясом.

34. Картоплі до хліба.

Зварити картоплі в лупині, відтак їх обібрати, покраяти в кружки і пересмажити на маслі, смальцю або олію, вкінці зімняти їх макогоном чи варехою і посолити. Так приправлена маса є дуже смачна і смакує з хлібом незгірше від масла.

35. Картоплі смажені.

Зварити картоплі в посоленій воді, обібрати, а відтак зі сіллю, товченим перцем і мушкательною смажити на маслі.

36. Картоплі зі сіканкою.

Зварити картопель, обібрати, на терку втерти їх так, щоб залишилися величини волоського горіха; зробити зі сметани піну, додати 2—3 жовтки,

рештки з тертих картопель, а до смаку цибулі й солі. Все це замішати, щоб було ціпке і тим тістом обложити втерті, до величини гороха, картоплі. Вкинути на окріп, і варити кілька хвилин. До того можна ще зробити підливу (сос) і то в слідуючий спосіб:

Кусник масла розтопити, кинути до нього ложку муки, 2—3 жовтки і підлити тим росолом, в якому варилися картоплі, присмажити на вільному вогні й вилити на картоплі.

37. Картоплі з яйцями.

Зварити 6 яєць, покраяти в кільця, таксамо зробити з кількома картоплями, присмажити на маслі, або смальцю.

Коли на маслі, то можна ще додати й сметани.

38. Картоплі в масляній підливі.

Обібрати картопель, покраяти на чвертки, зварити і залляти зимною водою. Запражити муки в маслом, дати до картопель і легко заварити. Можна додати до того кілька ложок росолу. Споживати самі, або з мясом.

39. Картоплі трапістів.

Втерти на терку фунт картопель, день наперед напчених й обібраних. Замішати 8 жовтків в кількома деками цукру й 2 джг. міндалів. Замі-

шати ці додатки й дати до них картопляну масу. Можна ще зробити піну з яєць і пекти в формі якої пів години.

Печеться добре без масла, чи смальцю.

40. Картоплі на молоці.

Покраяти в грубі кільця кільканадцять зварених картопель і заварити їх на молоці, але так, щоб не розварилися.

Відтак додати кусничок масла і горнятко сметани й пекти в ринці.

41. Картопляне пюре.

Обібрати сирі картоплі, залити їх окропом і варити на зовсім мягко; відтак варехою втерти, додати кусник масла, виложити на полумисок і зарум'янити гарячим маслом та окружинами булки.

42. Молоді картоплі з булочкою.

Молоді сирі картоплі обібрати і дати на годину до холодної води. Відтак варити в посоленій воді на мягко дуже скоро; додати присмаженої цибулі й посмарувати присмаженим маслом з окружинами булки.

43. Картоплі на твердо.

Зварити в лупині картопель, а відтак якнайскорше обібрати і присмажити в маслі з сіканою пе-

трушкою, з додатком сметани, молока, або й навіть маслянки. Треба вважати, щоб картоплі при-смажувати по обібранні і то ще гарячі. Розуміється, що треба їх варити трохи на твердо.

44. Картоплі смажені.

На мягко зварені та обібрані картоплі покраяти в тоненькі кільця й смажити на маслі. На чверть години перед поданням на стіл — полити їх квасною сметаною і подержати кілька хвилин в замкненій посуді, щоб „вдусилися“.

45. Ярина з картопляної натини.

Уживають її замість шпінаку і подібно приготують до їди.

По Галузці натини треба взяти з кількох корчів, зварити, і дрібно посікти.

46. Картопляний „компот“.

Обібрати сирих білих картопель, покраяти на куски, сполокати, заварити легко, а воду віділяти. Відтак щераз заварити в кипучій воді, трохи води віділяти, а з рештою заколотити й додати гарячого масла з присмаженою цибулькою. Можна також картоплі заварити на молоці й перепустити через друшляк і заправити яйцями, але вже не додавати цибулі, тільки цукру й цинамону.

47. Картоплі з селедцевою підливою (сосом).

Обібрати зварені картоплі й держати їх тепло. Окремо присмажити цибулю з маслом, вимочити одного селедця, вибрати з нього ості, дрібно по-сікти, заварити в оцті, розбити на жовтках, перепустити через друшляк і масу ту варити на вільному вогні, раз-у-раз мішаючи. Підливу ту споживати з крайними картоплями.

48. Картоплі з яблуками.

Обібрані й покряпані яблука доброї сорти заварити на воді на мягко. До них домішати, покряпані в кільця, варені картоплі. Додати трохи соли й ци-намону й заварити разом. Картопель дається $2\frac{2}{3}$, а яблук $1\frac{1}{3}$ частину.

49. Яйця з картоплями.

Зварити яйця на твердо й покряпати в кільця, таксамо кілька зварених картопель. На полумисок, чи миску дати масла, трохи квасної сметани і кла-сти на то картоплі з яйцями. Посипати сіллю й тер-тою булочкою.

Все те на блясі пригріти, поливаючи зверху дріб-ною присмаженого масла.

50. Мішана ярина.

Добру городову моркву, калярепу й картоплі сполокати й грубо покряпати. Стопити трохи масла

і спарити в ньому зелену ярину з додатком зеле-ної петрушки, присипати мукою, долити окропу, дрібку цукру і денстувати це разом. Споживають переважно з мясом.

51. Як варити молоду картоплю.

Обшкробати легко та обмити, посолити, за-лити окропом до половини картоплі й додати зеле-ної петрушки. Молоду картоплю треба варити швидко і не дати їй стояти довго в воді, щоб не втратила смаку. По зваренні відцідити, петрушку викинути, додати масла і посіченого кропу, підки-нути, щоб вимішалась і страва готова.

Молоду картоплю можна варити також на сметані в той спосіб, що картоплю не доварюємо, відціджуємо воду, вливаємо склянку сметани і до-бре накривши посудину покриткою, ставимо на ду-же легкий вогонь, або до гарячої рури.

52. Пальчики з картоплі.

Картоплю на пальчики треба зварити на кілька годин наперед і вистудити. Холодні картоплі потерти на терку, вибити 2 яйця, посолити, додати склянку муки і цілу масу вимісити. З того тіста ви-робити довгі валочки і відтак скісно їх покряпати на так зв. пальчики. Варити на посоленім окропі 10—15 хвилин. Відцідивши їх, посмажувати маслом а тертою зарум'яненою булкою і відразу ще гарячі подати на стіл.

53. Картопляні плячки.

Кілька великих зварених і вистуджених картопель втерти на терку, додати 4—5 жовтків, пів склянки пшеничної муки, найкраще грисікової, посолити, домішати піну з білків і так зароблене тісто, згідно ту масу, смажити на пательні у формі круглих, або подовгастих плячків. Смажити треба з обох сторін. Подавати до їди гарячі зі сметаною.

Хто любить, може до маси додати 1 цибулю, втерту на терку.

54. Плячки з картоплі сирої і вареної.

Втерти на терку кілька картопель варених і кілька сирих, вибити 2—3 жовтка, додати склянку пшеничної муки, посолити, домішати піну з білків і смажити вироблені плячки на гарячій маслі. Споживати теплі зі сметаною, або з грибовою підливою.

55. Плячки з сирих картопель.

Втерти на терку 10 великих сирих, розуміється обібраних, картопель, витиснути воду, або перепустити через друшляк, додати 1 терту цибулю, кілька ложок перетертого свіжого сира, 4—5 ложки доброї пшеничної муки і стільки ж вибити яєць. Масу вимішати і виробляти плячки, кладучи по грудці тієї маси відразу на гаряче масло. Смажити з обох сторін і складати до ринки верстками, заливаючи кожду з них квасною сметаною.

Всі плячки виложені до ринки полити зверху сметаною, накрити покриткою і дусити в рурі через 1/4 години. Споживати гарячі з квасною сметаною.

56. Картопляні плячки солодкі.

Зварити 10—12 великих сипких картопель, обібрати і зимні стерти на терку. Додати 3—4 жовтків, добру ложку цукру і до смаку цинамону, 4—5 дк. масла і піну з оставших білків, цілу масу добре вимішати і ложкою класти на пательню з гарячим маслом, виробляючи плячки вже на самій пательні. Смажити з обох сторін, а висмажені посипати цукром і цинамоном. Споживати з густою сметаною.

57. Картопляні кнidlі.

Тісто приладжуємо таке, як на пальчики, вбиваємо з білків піну, виробляємо варениці гейби на пиячок і накладаємо на них сира або мармоляди, згідно овочів, заліплюємо, викачуємо в муці і паримо на окропі під покриткою. Коли виплинуть наверх, то знак, що готові. До стола подавати посмазовані присмаженою на маслі булочкою і посипані цукром.

58. Французькі крокети з картопель.

Зварити 8—10 великих, дорідних картопель, зм'якшити їх, на пательні розтопити кілька дк. масла і класти на пательню картоплю, додавши ложку

цукру і 4—5 жовтків. Добре вимішати і з тієї маси виробляти крокети в виді маленьких булочок. Вимачані в білку смажити легко на маслі, а готові посипати цукром — мучкою.

59. Картопляні галушки з яйцями.

8 великих дорідних картопель зварити, обібрати, вистудити і втерти на терку. Зварити на твердо 4 яйця, змолоти їх на машинці і змішати разом, додаючи ще 2 сирі яйця, ложку масла, дрібку соли і сіканого кропу. Масу добре замішати, нарбити галушок і смажити на маслі.

60. Картоплі з яйцями.

Зварити необібраних $1\frac{1}{2}$ —2 кг. картопель, обібрати, вистудити і пократити на кільця. Зварити окремо 4—5 яєць і також пократити на кільця. Приготовити пательню, висмарувати маслом, і тертою булкою. Класти на неї верству крайної картоплі, а відтак верству яєць і пілляти засмаженою цибулею, додаючи дрібку соли. Відтак знов повторяти верстви аж до вершка ринки, так, щоб верства картопель була наверху. Поставити на легкий вогонь, а ще краще до гаячої рури на $\frac{1}{4}$ години. Виняти, залляти кількома ложками доброї сметани і знов дати на $\frac{1}{2}$ години до рури. Відтак висипати все на полумисок і подавати до їди.

61. Картопля смажена.

Обібрати кілька чи кільканадцять сирих картопель, обмити, пократити на кільця і смажити на ма-

слі з обох сторін. Висмажені дати до ринки, посолити і залляти маслом. Ринку накрити покришкою і дати на $\frac{1}{2}$ години до рури.

62. Картопля з рижовою начинкою.

Вибрати 8—10 великих картопель, обібрати, вимити і позрізувати чубки з двох сторін та вибрати ножиком серединки з обрізаної картоплі так, щоб залишилися стінки грубі на палець. Зварити на сипко $1\frac{1}{2}$ склянки рижу, окремо кілька грибків, поєкти їх і змішати з рижом. До рижу додати 1 сире яйце, ложку масла, 1 втерту цибулю, до смаку посолити та поперчити і масою тою наповняти видовбані картоплі, закриваючи отвори позрізаними чубками. Залляти смаком з грибів, додати масла, накрити покришкою і вставити до рури, уважючи, щоб бульба не розварилася. Подавати до їди гарячу з грибовим сосом.

63. Картопляна начинка інакше.

Спекти кілька великих, дорідних картопель і кілька обібраних зварити. З печених видовбати з одного кінця серединку, змішати з вареними, перетертими через сито. Вомажити цибулю на кількох деках масла, змолоти кілька варених грибків і все те змішати з перетертою картоплею, вибити 2—3 яєць, додати кропу, зеленої петрушки, 1—2 зубці часнику, розтерти все разом й начинити тією масою видовбані картоплі, закриваючи отвір відрізнаним чубком. Вставити до печі на чверть години.

64. Ще інша картопляна начинка.

Взяти кільканадцять (18—20) дорідних картопель, добре вимити і з сирих видовбати серединки. Посолити й приготувати до них таку начинку: Змолотити кілька варених грибків і 4 зварені яйця, всмажити на маслі цибулю, додати кропу, петрушки, 2-сирі яйця, 2 ложки тертої булки, дрібку соли і все те як слід вимішати. Начинити картоплі й вставити до печі на пательні, посмарованій маслом, або смальцем. Краще маслом.

65. Молода картопля.

Молоду картоплю треба легко облупити. Дуже молоду душити на маслі, а води дати дуже мало, бо вона сама пустить сок. До стола подавати в маслі, з зеленою петрушкою й кропом.

Коли картопля старша — треба до варення влити дещо більше води, щоб не пригоріла.

66. Картопляники.

Зварену картоплю перетерти крізь сито, додати 1—2 яйця, склянку пшеничної муки, дрібку соли, замісити з того тісто й зробити валок. Валок порізати на кусники, розплекати в муці й смажити на маслі, або смальцю.

Споживати самі, або зі сметаною. Також з капустою.

67. Інші картопляники.

Зварити кілька великих картопель й відставити на кілька годин. Відтак втерти їх на терку, ви-

бити 4—5 жовтків, додати січену зелену петрушку, кропу, розбити оставші з яєць білка, змішати все разом, додати пшеничного грисіку, тертої булки, вимішати, зробити плячки і смажити їх на якомусь товщі, викачані в муці, яйці й тертій булці.

68. Як приготувувати вареники з картопель.

Тісто замісити на холодній воді, бо тоді вареники найкраще ліпити. Муки на тісто радше вживати гладкої, як грисікової. Тісто має бути середньо густе, щоб можна було його доволі легко розтачати. При замісі додати 1—2 яйця.

Вареники роблять так:

Зварити відповідно до потреби 1—2 кг. добрих картопель, розімняти й додати всмажену, поскану цибулю. Посолити, поперчити й вимішати. Наробити склянкою варениць і ліпити вареники.

Коли всі вареники вже вироблені — кинути їх на олений окріп і варити через кілька хвилин. Як виплунуть наверх — то знак, що вони вже готові.

Замість цибулі — можна додати 1 ложку кмінку і кварту сира, найкраще солодкого, або бринзи.

69. Пирogi з картоплями й сиром.

Приготувати варену зімняту картоплю, як на звичайні вареники, змішати з сиром, солодким, або кислим, розвалкувати з хлібного тіста житнього разового, або пшеничного разового великі грубі

варениці, наложити на них картоплі з сиром і зробити балабухи. Пекти на маслі, або на сметані на пательні, коли ж без масла, або сметани — то на голій печі. Споживати з квасним молоком, або зі сметаною.

70. Картопля з молоком і клюсками.

Обібрати й покрити кілька сирих картопель, коли вже киплять — кинути приготовлених клюсок, а коли зваряться — залити все молоком і ще раз все зварити.

71. Перлова каша з картоплею.

Зварити кілька обібраних, порізаних на кусни-ки картопель, так, щоб аж розварилися. Розколоти-ти копісткою, окремо сполокати в холодній воді $\frac{1}{2}$ літри перлових круп і всипати їх до кипучої картоплі, додавши до смаку соли і дрібку смаженої цибулі. Варити чверть години, а відтак поставити до рури (до печі) на яких дві години, щоб випек-лися. Споживати з маслом, або зі шкварками.

72. Картопляники з сирі картоплі.

Втерти на терку сиру картоплю й воду виду-сити. Дати пшеничної муки, 2—3 яйця, одну втер-ту цибулю, посолити і замішати на рідке тісто, гей-би на пампушки і по ложці кидати на кипучу оли-ву, або олій. Чим ті картопляники менші й тонші, тим кращі й скоріше всмажуться. Споживати зі сметаною.

73. Картоплі начинені, запікані з сиром.

Якнайбільші подовгасті картоплі обібрати, пе-рекраяти напів, зтяти на плоско, щоб кожна поло-вина могла стояти окремо, викроїти в кожній по-ловинці віконця так, щоб стінки були на палець грубі.

Виняті осередки змолоти і на пів кіля такої картопляної маси додати 15 дкг. масла, 15 дкг. о-строного тертого сира, 2 ложки сметани й 2 яйця, ви-мішати, посолити.

Наповнити тією масою викрояні половинки з чубком.

Положити на висмаровану маслом, або смаль-цем бляху і вставити до гарячої печі. Щоб за-мадто не зарум'янилися, прикрити бляху папером.

Споживати з топленим маслом, або сметаною.

74. Картоплі начинені грибами.

Великі рівні картоплі, необібрані добре вими-ти, натерти сіллю й спекти як звичайно. Коли вже м'які — зрізати з них чубки на накривки і вирізати осередки, до яких даємо начинку.

Начинку цю зробимо так:

На 1 кг. картопель зварити 5 дкг. сушених грибків, покравивши їх на тоненькі паски. В ложці масла всмажити одну цибулю, додати грибки — ра-зом всмажити, додати ложку муки й пів склянки сметани, посолити, поперчити й разом заварити.

Заварена маса повинна бути густа. Наповня-ємо нею вижолоблені отвори в картоплях, прикла-

даємо відрізані чубки й вставляємо до печі на чверть години.

До так приготовлених картопель можна додати сос з ложки масла, ложки муки й решти смаку з грибків, а вкінці заправити ложкою сметани.

75. Картоплі начинені мясом.

Дуже великі картоплі докладно вимити, не оббирати, натерти сіллю і на блясі спекти. На 8 таких великих картопель взяти $\frac{1}{2}$ фунта вареного або печеного мяса, перепустивши його через машинку. Взмажити цибулю з маслом, вложити мясо, присмажити разом, додати 1 ложку муки й трохи завареної води, разом заварити, посолити та поперчити.

Так приготовленою масою начинити картоплі й дати на чверть години до печі.

До того можна приготувати картопляне „пюре“, яке робимо з ложки муки, змішаної з тертою картоплею з тих осередків, з додатком молока. Споживати начинені картоплі з тим „пюре“.

76. Картоплі начинені селедцем.

Начинку до спечених і вижолблених картопель приготуємо в такий спосіб. На 6—8 великих картопель — беремо два товсті селедці, мочимо їх, відтинаємо голови й хвости, вибіраємо ості й дрібно січемо.

Смажимо в ложці масла цибулю й вкладаємо до неї ті селедці й смажимо аж розплинуться,

Розтинаємо велику печену картоплю на половинки і вижолблюємо та вкладаємо начинку.

Начинку передтим вимішуємо з вибраним осередком з тих картопель. Додаємо яйце, пів склянки сметани й перчимо.

Начинки можна наложити з чубком, посипати тертою булкою з острим сиром. Так начинені картоплі вставляємо до печі, щоб зарум'янилися.

77. Картоплянка.

Картоплянкою називаємо юшку з картопель на м'ясі або кістках, або тільки з яриною. Але властива картоплянка — це щось інше. Це юшка перетирана, до якої картоплі треба зварити окремо.

Робимо це так:

Кільо варених картопель перетираємо, додаємо 5 дкг. масла, після того доливаємо поволі літр легкого росолу, раз-у-раз мішаючи та розтираючи. Відтак переливаємо до рондля, заправляємо ложкою муки й заварюємо раз. Вкінці доливаємо кватирку сметани і цілу масу трохи гріємо, але не заварюємо.

Замість сметани можна додати 2 жовтки.

78. Картоплянка на молоці.

Фунт картопель зварити (найкраще в парі), перетерти через машинку й змішати з 5 дкг. масла. Заварити літр доброго молока і додати пів літри води. Розрідити тим течивом картоплі, додати

ложку муки, заварити тільки раз і подавати на стіл.

Юшка ця дуже поживна для дітей, недужих і виздоровців.

До того можна додати „грінки” з булки, присмажені в печі.

79. Звичайні присмажені картоплі.

Кільо картопель зварити в лупині, обібрати поки гарячі і пократати на кільця.

На пательні розтопити 10 дкг. смальцю, або масла. На розігрітий товщ кладемо картоплі, які відразу на пательні солимо й мішаємо з товщем. Смажимо на вільному вогні.

80. Сирі смажені картоплі.

Сирі обібрані картоплі — пократати на грубий макаран. В глибокій посудині розтопити смалець і вкинути до неї картоплі, раз-у-раз мішаючи зглядно потрясаючи посудину.

Відтак вибрати картопельки на миску. Товщ наново розігріти і вдруге кинути до нього картоплі.

По короткім часі вийняти їх на друшляк, посолити й споживати самі, або з сіканцями, чи іншим мясом.

81. Картоплі з солониною.

Зварити картоплі в лупині, обібрати на гарячій дрібно пократати.

Вкинути на пательню з солониною без шкварків. На 1 кг. картопель потрібно тільки 15 дкг. солонины. По висмаженні висипати на картоплі шкварки. Споживати самі, або з квасним молоком, чи огірками.

82. Картоплі з печі.

Сирі картоплі обібрані, пократати на тонкі кільця. На 1 кг. обібраних картопель взяти 5 дкг. смальцю і 5 дкг. масла. 20 дкг. цибулі пократати, пересмажити зі смальцем і маслом, вложити картоплі й смажити даліше на вільному вогні, раз-у-раз мішаючи.

По десяти хвилинах посолити, поперчити й переложити до глиняної, або камінної посудини і вложити на пів години до печі.

83. Картоплі по чеськи.

Середньо великі картоплі вимити, виложити на братванну й спекти, а відтак вистудити. Зчерги перетяти скірку здовж картоплі і виняти ложечкою увесь мякуш. Мякуш розтерти валком, або ложкою, додаючи на кільо картопель 10 дкг. сметанкового масла, цибулю змелену, посолити, добре вимішати наповнити картопляні скірки, що лишилися по мякуші. Виложити на братвані перетятою стороною догори й пекти чверть години.

84. Картоплі запікані з сиром.

На кільо картопель зварених (найкраще в парі) і пократаних в кільця приготуємо слідуєчий сос (підливу).

10 дкг. цибулі (може бути й цукривка) краємо на тонко і дусимо в 10-ти деках масла, але не рум'ячимо. Всипаємо два дека муки, солимо, трошки перчимо, розріджуємо кількома ложками сметани й м'ясного росолу, або буліону. Викладаємо картоплі рядами на рондель, або пательню, висмаровану маслом і пересипаємо кожний ряд картопель острим сиром.

Вставляємо на чверть години до печі і страва готова.

85. Картопляні крокети.

Зварити кільо обібраних картопель, втовкти їх або змолоти на машинці. Розпустити 5 дкг. масла в півтора склянки води, додати склянку муки, заварити і міцно ложкою виробляти аж відстане від рондля.

Відтак вистудити до літньої температури і вибити пару яєць, заробляючи з цього тісто.

Посолити до смаку, поперчити й додати приготовлені картоплі. Зробити з того тісто й виробляти крокети в формі великого волоського горіха й смажити на смальці, мов пампушки.

Споживати самі, або з мясом.

86. Картопляні котлети.

Приготовити картопляне тісто так, як на крокети й виробити доволі тонкі котлетики. Посипати булочкою й смажити.

Споживати з яриною, або з сосами і мясом.

87. Картоплі по італійськи.

Кільо картопель зварити, втерти, змішати з до-
шим молоком і вимішати на густу масу.

Додати кілька дек масла, 4 жовтки, посолити й дрібку поперчити. Зварити кільо свіжих помідорів, перетерти крізь сито й дусити їх в рондлі з кількома дрібно посіченими цибулями; додати ложечку масла, ложку цукру, дрібку соли й перцю. Коли маса згусне — вибити кілька жовтків на піну й змішати з картопляною масою.

На висмарованім полумиску виложити верстнами картоплі й помідори так, як у перекладанець.

Верх посипати тертим острим сиром, де-не-де поставити дрібку масла і вставити в гарячу піч. Споживати самі, або з мясом.

88. Картопляні котлети інакше.

Півтора кіля зварених картопель втовкти валком, додати склянку пшеничної муки, вибити два яйця, посолити, всипати ложечку цукру й масу заробити. Виробити котлети, викачати в муці з вибитим яйцем і тертою булочкою й пекти на смальцю.

89. Котлети з картопель і яєць.

Заварити на твердо 3 яйця і дрібно посікти. З фунта зварених і вистуджених картопель зробити масу, як на котлети, додати склянку муки, 1 яйце

і цибулю, висмажену в ложці масла. Додати посікані яйця і жмінку зеленого посіканого кропу.

Виробити невеличкі котлетики, викачати в булочці наполовину з мукою і смажити на смальцю. Споживати самі, або з помідоровим сосом і з юшками.

90. Картопляна каша з маком.

Склянку сірого, або білого маку залляти кількома склянками окропу і поставити на ніч, щоб напучнявів. Зварити кільки картоплі в легко посолений воді. Віддідити та висушити. Мак віділляти й терти. Залляти гарячою водою і заробити густе макове молоко.

Картоплі добре втовкти, або перетерти, вляти мак з молоком і вимішати, додаючи до смаку дрібку соли. Можна досипати й ложку цукру.

Це дуже добра й поживна страва. Споживати її саму, а ще краще з якимнебудь мясом, або з селедцями.

91. Картоплі товчені.

Їх подають звичайно до борщу, або капуста-ку. Картоплі добре є зварити в посолений воді, віддідити і під покришкою подержати пару хвилин. Зімняти валком, або ложкою, уложити на мисці в кіпчик і пілляти маслом, зарум'яненым з булочки, або солониною присмаженою з цибулею.

92. Клюски з сирих картопель.

Втерти на терку кільки обібраних картопель. Висипати до них склянку пшеничної муки. Вибити 2

яйця, посолити й заробити на тісто. Заварити в горшку води й посолити. Відтак робити клюски й жидати на окріп.

Прикрити покришкою й варити кільки хвилин. Віддідити й подавати зі смаженим маслом або солониною.

93. Картопляні клюски інакше.

Кільо добре обібраних картопель заварити. Зімняти або змолоти на машинці. Вибити двоє яєць, додати 5 джг. масла і досипати стільки муки, щоб заробити густе тісто.

Посолити й виробляти валочки, грубі на два пальці. Відтак скісно їх покряти на скісні клюски.

Вкинути на окріп і прикрити покришкою. Коли сплинуть наверх — є готові.

Подавати з маслом, або з топленою на шкварки солониною.

94. Картопляні книдлі інакше.

Зварити в лупині півтора кіля картопель, обібрати доки гарячі і відставити до слідуючого дня. Другого дня перетерти крізь сито, додати 6 ложок пшеничної муки, 4 яйця і заробити ту масу на тісто. Посолити його і додати ложочку цукру. Місити аж відстане гладко від рук. Дві булочки покряти на дрібно і зарум'янити з кількома деками солонини, покраяної на шкварки. Булочку ту підсушити на блясі.

Виробити книдлі величини курячого яйця. Досередини кожного книдля вложити дрібку булочки з солониною.

Варити в посоленім кипятку. Коли виплинуть наверх, варити ще зо три хвилини. Їсти з квашеною капустою сирю, або душеною. Споживають теж зі шкварками.

95. Саксонські книдлі.

Зварити в лупині 2 кг картопель, обібрати і залишити до слідуючого дня, бо книдлі роблені з гарячих картопель несмачні. Другого дня картоплі втерти і змішати з одним кільограмом сирих картопель, втертих на терку і витиснених з води. Всмажити 5 дкг. цибулі з 5 дкг. солонини і ту смажену вилити до картопель, посолити і цілу масу заробити на тісто. Можна додати пшеничн. муки.

Зробити на пробу один книдель і кинути на солоний окріп на пробу. Якщо тісто надто тверде — додати картопляної муки. Варити на посоленім окропі.

Споживати зі стопленою на шкварки солониною.

96. Вареники з картопель.

Приготовити тісто як на звичайні вареники, беручи 2 яйця, дрібку соли, склянку води і стільки пшеничної муки, щоб тісто далось краще розвалкувати. Зварити кільо картопель і втерти. Дві цибулі посікти і присмажити з ложкою масла. Вимішати з картоплями, посолити й поперчити.

Вибити 2 яйця, заробити добре тісто і виробити вареники. Варити на посоленім кипятку. Споживати з сметаною, маслом або шкварками.

97. Інший спосіб картопляних вареників.

Тісто на вареники і картопляну начинку приготувати, як подано вище. Чверть кіля правдивих грибків пократити на дрібно, вдусити в ложці масла, змішати з вдушеною цибулею і все змішати з картопляною масою. Виробити вареники і заварити на посоленім кипятку.

98. Картопляні паштети.

Кільо картопель зварити на воді, або в парі, втерти й остудити. Додати склянку муки, 2 яйця, посолити і виробити тісто.

Посікти дрібно 40 дкг. мяса вареного, або печеного. Присмажити в ложці масла посікану цибулю, вложити до неї мясо, разом засмажити, всипати ложку муки, долляти росолу, або води, заварити й остудити. Картопляне тісто тонко розвалкувати, викратити варениці і накладати на них мясо, прикриваючи другою вареницею і притискаючи беріжки варениць.

Паштети смажити на смальцю, присмажуючи їх з обох сторін.

Можна їх споживати з юшкою, або по ющі, з додатком сосу.

Замість мяса можна в піст додавати рибу варену, смажену, або печену.

IV.

КАРТОПЛІ ДО МЯСИВ.**99. Картоплі зі селедцем.**

Розтопити пів фунта масла і з кількома жовтками розбити на піну, додати фунт варених картопель, два селедці, обібрані з остей, склянку сметани і піну з кількох яєць.

Все те спекти на вільному вогні.

100. Картоплі з ковбасою.

Обібрати зварені картоплі ще затепла, покряти на тонкі кільця, додати посіченої цибулі і пів кварта квасної сметани. До того домішати, на дрібно посіченої, ковбаси і дусити в маслі, до смаку додати соли та коріння.

101. Печені картоплі.

Кусник печеної, або вареної телятини покряти на куснички, розробити в маслі ложку муки, заливаючи склянкою росолу, або окропу. Додати

ложку квасної сметани, мушкателевого квіту, краєного мяса й дрібно покряної ярини, і смажити це так довго, аж доки не вивариться сос. Відтак заварити на мягко картопель, але не розварити, присмажити їх на солонині і змішати з тамтою мішаниною з покряним мясом.

102. Картоплі з бараниною.

Зварити картоплі, але не дуже мягко, обібрати їх і покряти в листки. Зварити кусень баранини, відцідити з неї росіл і варити в ньому картоплі, з додатком кмину. Виложити баранину на полумисок, а на це картоплі.

Штука мяса з картоплями.

Обібрати сирих картопель, покряти на куски й сполокати. Покряти 2 цибульки, взяти кусень звареного волового мяса, кватирку росолу, дати до горшка і всипати до нього картоплі, прикрити й на мірному вогні денстувати.

Коли картоплі змякнуть, додати тертої булки, росолу, товченого перцю й подати на стіл.

V.

103. Картоплі на салат.

Зварити картоплі в солоній воді, покряяти на тонкі кільця, вистудити й полити оцтом та оливою або олієм. Залишити на 1—2 години в спокої. Перед поданням на стіл посипати перцем.

До такої салати можна додати ще покряяного соленого селедця.

104. Салата на інший спосіб.

Покряяти на кільця зварену картоплю. Посікти на дрібно твердо зварене яйце, а рівночасно червоні зварені буряки, сиру цибулю, листя з петрушки, додати соли, перцю й полити оливою, або олієм. Дуже смачна й гарна на око салата.

105. Італійська салата.

Взяти зеленої салати, кілька зварених картопель, спареного бобу, одного селедця, покряяти, змішати, покряяти на дрібно 1—2 на твердо зварені яйця і червоні буряки та полити все оцтом та оливою.

106. Картопляна салата з сосом.

Всмажити $1\frac{1}{4}$ фунта солонини, підбити 2 ложками питльованої пшеничної муки, відтак заварити те в добрім оцті, домішати два сирі жовтки (можна додати 2 ложки сметани), посолити і подержати трохи на вогні і тим сосом залити покряяні на салату картоплі.

Квашені картоплі.

Взяти молодих картопель з тонкою лупиною, добре виполокати, спарити горячою водою, відлити воду, осушити, пілляти оцтом зі сіллю, віділляти і знов свіжим оцтом з сіллю пілляти. Так уквашені картопельки переховується навіть кілька днів і заступають огірки. До смаку можна додати кропу, бобкових листків і перцю.

VI.

КАРТОПЛІ НА ЛАКОМИНКИ („ЛЕГУМІНИ“).

108. Картопляні лазанки.

Взяти зварених у парі і роздушених валком картопель, вибити до них кілька яець і вимішати на міцне й тягле тісто, з якого робимо лазанки до молока, росолу, або й самі можна споживати з сиром та маслом.

109. Картопляні лазанки з шинкою.

Посікти на дрібно кусник шинки (або печеної телятини) і спарити на росолі або молоці трохи картопляних лазанок. Класти у висмаровану маслом, або смальцем ринку, верству лазанок, а відтак верству шинки (телятини), а далі знов верству лазанок і т. д. Облити всі верстви росолом або молоком і смажити. До смаку додати соли й перцю.

110. Лазанки на овочах.

Замість верств шинки, чи іншого мяса, можна накладати між картопляні лазанки густий компот

з різних овочів, як ось з яблук, грушок, малин, порічок, черешень, вишень. Всі верстви при смаженню можна залити яким овочевим вином, або соком.

111. Картопляні омлети.

Замняти на папку зварених картопель, домішати розтопленого масла і сметани з розбитими в ній жовтками, зробити омлет, дрібку посолити і приправити цукром та цинамоном. Можна також посипати сиром.

Щоб були лекші й ніжніші, можна картопляну папку підбити додатково молоком і піною з білків.

112. Картопляний кох.

Вибити 5 яець з кількома деками цукру, примішати 1 фунт зварених і зіятих картопель, додати дрібку поцукрованої цитринової скірки і пекти добру годину на смальцю.

113. Картопляний кох на інший спосіб.

Зварити фунт картопель, обібрати, зіяти, додати 10 джг. масла, або смальцю і стільки сметани, посікти 1—2 селедці, все те змішати й пекти.

114. Картопляні бухти на дріжджу.

Взяти $\frac{1}{4}$ кіля картопляної муки, 4 жовтки, кілька дек дріжджа, пів літри сметани і 5 джг роз-

топленого масла. Так зроблене тісто вложити до половини форми й залишити в теплому місці, щоб піросло й виповнило форму. Пекти в мірно нагрітій рурі.

115. Картопляні клюски.

День наперед замочити в молоці одну булку. На другий день її видусити і втерти кілька зварених картопель і замішати з булкою. Вибити в те 2 цілі яйця і жовтка, долити кілька дек розтопленого масла, додати всмаженої, на шкварки посіканої солонини і кілька ложок пшеничної муки, зробити з того клюски, зварити в солоній воді й подати на стіл з окрушками булки смаженими в маслі.

116. Печені картопляні клюски.

Всмажити 3 втерті булки в $\frac{1}{2}$ фунта масла на румяно. Як вистигнуть, домішати 1 кільо зварених і втертих картопель, 4 жовтки і 6 цілих яєць до того, розбити те все, додаючи дрібку соли й мушкательки. Виробити з того невеликі клюски, замочити в яйці і булочці й випекти в гарячому маслі.

117. Картопляні „когутики“.

Розбити 5 дек масла, додати 3 яєць, а вкінці стільки картопляної муки зі сметаною, аж зробиться тісто. Рвати по кусневі того тіста й кидати на посолений окріп, або на молоко.

118. Картопляний струдель.

Зробити струделеве тісто й виложити такою начинкою: взяти 15 дек зварених картопель, домішати кілька дек масла і кілька жовтків, додати кілька міндалів (звичайних і гірких), кілька дек цукру і піну з 4 білків. Тією масою виложити струделеве тісто й пекти. Подавати на стіл ще теплий, бо зимний не має вже такого смаку й тратить форму (западається).

119. Картопляний будинь.

Зварити густу масу з картопель і молока, вистудити. Додати жовток і цукру, а вкінці піну з білків з тих самих яєць, спекти будинь в формі й посипати цукром та цинамоном.

120. Картопляні тісточки зі сметанкою.

Спарити кілька картопель на мягко, обібрати й роздусити варехою, розбити масла, докинути до нього 2 жовтки, додати картопель, піну з одного білка, цукру й трохи сметанки. Висмарувати форму солониною, або маслом. Класти на неї тісто й варити в парі.

Вкінці взяти трохи сметани на тарілку, закладити з цукром і мукою, заварити те й висипати на тісто.

121. Печена картопляна роляда.

Зварити і втерти картопель. Розбити 5 дек масла, додати картопель, соли і дрібно посіканої зеленої петрушки. Зробити з того подовгасті роляди, замачати в яйці і булочці та пекти в смальцю.

122. Шведська картопляна лакоминка.

Покраяти 12 спарених картопель на грубі кільця і зварити на молоці, але так, щоб не розварилися. Відтак вийняти з молока, додати масла й швидко випекти на маслі.

123. Картопляна лакоминка.

Розбити $\frac{1}{4}$ фунта масла з кількома жовтками на піну, додати кільканадцять дек цукру заправленого цитриною і цинамоном, добре те все вимішати і докинути фунт варених і на терку втертих картопель, до того піну з кількох яєць і пекти ту лакоминку у відповідній посудині.

124. Палянички з картопель і горіхів.

Зварену й вистуджену картоплю втерти, додати до неї кілька дек горіхів, присмажену на маслі цибулю, додати кропу і зубець чіснику, 2 яйця, 2 ложки втертої булки, цілу масу добре вимішати зробити з неї валок ліста та вирізувати з нього палянички, або грубі пальчики та смажити, викачані в яйці й булці, на маслі.

125. Картопляний торт з сиром.

Зварити три чверти кіля обібраних картопель, о-студити і переховати до слідуючого дня. Втерти $\frac{1}{2}$ кг. свіжого сира, добре витисненого під прасою.

Втерти на сметану 10 дкг. масла, вибити 3 жовтки та додати 30 дкг. цукру-мучки, з додатком ванілії.

Додати до того картоплі й сир, через $\frac{1}{2}$ години перетирати, і всипавши порошок до печення, щераз все вимішати.

Вибити три білки на піну і вимішати з цією масою, виробити торт і вложити до форми, висмарованої маслом.

Пекти спочатку в гарячій, а відтак у помірковано о-грітій печі. Винявши з печі, виложити ссторож-но на полумисок і на цілу добу поставити в холод.

126. Солодкі картопляні плячки.

Зварити кільо картопель й відставити до слідуючого дня.

Розбити на сметану 10 дкг. масла, додати 2 жовтки й одно ціле яйце. Всипати 10 дкг. цукру-мучки і втерту шкірку з цитрини. Терти аж маса збіліє. Додати, втерті на терку картоплі, дрібку соли і масу виробити на округлі, або подовгасті плячки, обкачати їх в муці, в вибитім яйці і тертій булочці. Смажити на смальцю з обох сторін.

Споживати самі, або з якимсь овочевим соком.

VII.

КАРТОПЛІ НА ПЕЧИВО.

127. Картопляний колач.

Замішати добре чверть фунта розтопленого масла з 8-ма звареними і дрібно втертими картоплями, додати 8 яєць, мушкателевого квіту, цукру, дрібно сіканої цитринової шкірки і чверть фунта тонко поточених мигдалів, вложити так зароблену масу у висмазовану маслом форму і пекти в печі або в братурі.

128. Колач на інший спосіб.

Втерти 15 зварених картопель і замісити з тарілкою пшеничної муки, додати $\frac{1}{2}$ кварта топленого масла, 6 яєць, трохи сметани, пів фунта цукру, дрібку цинамону, соли, кілька товчених гірких мигдалів і нехай тісто стоїть 4 години. Відтак зробити з нього тоненькі тісточки, а коли спечуться, посипати цукром і цинамоном.

129. Картопляний колач український.

Вбити чверть фунта масла, замішати з трома чвертками фунта картопель, додати дрібку соли, $\frac{1}{4}$ фунта мілкового цукру і $\frac{1}{4}$ фунта мигдалів, вибити 8 жовтків і 6 білків на піну, а вкінці додати кусничок цитринової шкірки. Насамперед вбити масло, далі розробити в ньому жовтки, після того додати мигдали, цукор, цитринову шкірку, а далі картоплі, а щойно наприкінці білки. Так зароблену масу вложити у висмазовану маслом форму й пекти.

130. Картопляний колач американський.

Вибити 24 жовтків, втовкти 2 дека гірких мигдалів, домішати $\frac{3}{4}$ фунта цукру і 1 втерту цитринову шкірку, заробити то добре, додати фунт втертих, один день відстоялих картопель, заколотити 8 білків на піну, змішати й пекти на дуже слабому вогні.

131. Картопляне тісто.

Розвалкувати тісто з пшеничної муки, молока, дріжджа і масла на блясі. Взяти 4 яйця, дещо масла, 2—3 ложки на піну збитої сметани і $\frac{1}{4}$ фунта цукру. Домішати таку саму кількість варених і тертих картопель. Усю ту заправу, зароблену на рідко, вилити на приготоване вже тісто і спекти на рум'яно. Буде ще смачніше, коли передтим додати мигдалів та родзинків.

132. „Гетьманське“ картопляне тісто.

Розбити $\frac{1}{2}$ фунта масла, вибити цілих 8 яєць, а по кожному яйцеві, докидати ложку картопляної муки, потім дрібку соли, 2 ложки цукру і цитринової шкірки. Висмарувати поздовжню ринку маслом, посипати її дрібно потовченими мідалами і тертою булкою, вложити тісто і пекти.

133. Картопляні тісточки.

Взяти 8 дкг. цукру на 12 дкг. спарених і втертих картопель, додати 2 цитринові шкірки, 4 цілі яйця, 8 жовтків і мішати з півгодини. Пекти в окремих формках, або в одній більшій формі.

134. Тісточка завивані.

Змішати добре $\frac{1}{2}$ фунта картопляної муки, 10 дк. цукру, 3 жовтки і кватирку густої сметани, додати 4 ложки загрітого масла, посмарувати маслом формки, дати до кожної по ложці тої маси, припекти по обох сторонах і ще теплі звинути в трубку.

135. Картопляний торт.

Змішати 12 жовтків з 2 ложками солодкої сметани і $\frac{1}{2}$ фунтом мілкового цукру, раз-у-раз те все мішаючи. Білка з 12 яєць вбити на легку піну і змішати з 12-ти дкг. свіжого вбитого масла, додати

відтак 20 дкг. гарної картопляної муки і $\frac{1}{2}$ фунта тертих варених картопель. Цілу мішанину колотити $\frac{1}{2}$ години. Коли б тісто було затверде, — додати троха сметани, а для смаку $\frac{1}{2}$ чарки вина. Вставити в форми й пекти.

136. Картопляний торт на інший спосіб.

Взяти сипких картопель, зварити, обібрати, втерти з них 12 дкг. на терку, додати 4 дека цукру, шкірку з одної цитрини, кілька цілих яєць і 6 жовтків. Мішати все через пів години, після чого вбити до того піну з 4 білків. Вставити до форми й пекти.

137. Ще один спосіб.

Зварити сипких картопель (в лупині), вважаючи, щоб не потріскали, відцідити. Як висохнуть, обібрати й втерти. Вибити до окремої посудини (ринки) 4 цілих яєць, додати чверть фунта мілкового цукру, добре вимішати, додаючи пів фунта тертих картопель. Заробляти те все через $\frac{3}{4}$ години. Після того втерти шкірку з одної цитрини на цукор і досипати до решти.

Вставити до висмарованої маслом й посипаної булкою форми й пекти аж до рум'яного.

138. Італійський картопляний торт.

Покраяти дрібно 15 спечених картопель і 15 спечених каштанів, домішати 12 дкг. цукру, $\frac{1}{2}$ фунта мідалів, картопель, одну цитринову шкірку, 6 цілих

яєць і 8 жовтків, мішати з годину і вставити до форми.

Торт буде дуже смачний і без каштанів.

139. Картопляний бішкопт.

Спінити 12 білків, додати до того жовтка й замішати. Мішаючи, досипати дуже тонко потовченого й пересіяного 1 фунт цукру, шкірку з цитрини й вкінці $\frac{1}{2}$ фунта найкращої картопляної муки. Заробляти те все добру годину. Вложити так зароблену масу до тортівниці, висмарованої маслом й посипаної тертою булочкою. Поставити форму на вогонь, щоб маса піросла і пекти далі на мірному вогні яку годину. Торт цей дуже смашний та поживний.

140. Картопляно-мігдаловий торт.

Взяти 20 дкг. грисікового цукру і втерти його на дуже м'яко з 8 жовтками. Додати сок і шкірку з пів цитрини, 8 дкг. спарених і змелених мігдалів, 8 дкг. картопляної муки і піну з білків.

Масу ту спекти у висмарованій тортівниці, а як пристигне, переложити мармолядою.

