



Кухня Галичини

Бурштив
2005



**1 вересня 2005 року
Бурштинській
загальноосвітній школі
I-III ступенів №2**



Кухня Галичини

Книга - пам'ятка

**Бурштин
2005**

Правильне раціональне харчування – запорука здоров'я. Воно посилює опірність організму інфекційним захворюванням, підвищує працездатність. Українська кухня славиться своєю різноманітністю, ситністю, надзвичайним смаком. Поєднання цих умов – справа кожної господині, показник її майстерності.

В книзі зібрані рецепти страв, які пропонувалися у періодичних виданнях Прикарпаття. До деяких з них внесені зміни для покращення смакових якостей (хоч у кожної людини свої смаки).

Книга видана з нагоди 40-річчя загальноосвітньої школи I-III ступенів № 2 м. Бурштина, яке відзначається 1(30) вересня 2005 року, і може стати для кожної господині, кожного господаря чи його сім'ї добрим порадиником і приємною пам'яткою про ювілей школи. Можливо, деякі рецепти виявляться несподіванкою чи не відповідатимуть вашим смакам. Вибирайте краще!

Упорядник: Петро Мороз, син Оксани і Дмитра.



Холодні закуски

Рулет рибний заливний

500 г тріски або нототенії, 2 цибулини, 1 яйце, 100 г сала, 1 морква, зелень, 1 лимон, 40 г желатину.

Рибу потрошать, відокремлюючи шкірку й кістки, і пропускають через м'ясорубку. Цибулю трохи підсмажують, змішують з масою і вдруге пропускають через м'ясорубку. Додають сирі яйця, нарізане дрібними кубиками сало, сіль, перець. Масу викладають на змочену водою марлю, загортають у вигляді рулету, кладуть у каструлю або гусятницю й заливають гарячою водою. Додають цибулю, моркву, спеції й варять до готовності.

Рулет охолоджують, не виймаючи з бульйону. Бульйон використовують для приготування желе. Желатин замочують у холодній перевареній воді на 30 - 40 хвилин для набухання і додають у заздалегідь проціджений бульйон, доводячи його до кипіння.

Рулет нарізають кружальцями, накладають у салатник або тарілку, прикрашають лимоном, зеленню і заливають желе.

Оселедці в сметані з яблуками

Оселедці розділити на філе, вимочити в молоці, відтиснути. Нарізати на шматочки (3-4 з одного філе).

На дно скляної посудини покласти шар натертих кислих яблук (антонівки), на них - 2 шари оселедців, знову шар натертих на дрібній терці яблук. Повторити шари і залити все густою сметаною. Накрити і поставити на добу до холодильника.

Викласти шматочки по колу на плоску тарілку, посередині - терті яблука. Прикрасити зеленню.

Кількість продуктів довільна.

Оселедець з квасолею

2-3 оселедці, 2 склянки вареної великої квасолі, 2 цибулини, 2 ст. ложки олії, 2 зубки часнику, зелень петрушки.

Із оселедців, залитих на ніч чаєм, зняти шкіру, відділити філе від костей, вибрати ості, нарізати на порційні куски. Цибулю нарізати кружальцями, облити окропом, покропити оцтом з дрібкою цукру, накрити до охолодження, тоді воду злити і вимішати з квасолею, за смаком посолити і викласти гіркою на полумисок. Кругом обкласти кусочками оселедця. Молоко з оселедця розтерти з олією і розтовченим часником, полити квасоллю і оселедця. Квасоллю посипати нарізаною петрушкою. З недовареної моркви з грубішого кінця нарізати зубчастим ножом спіралі, з яких скрутити квіточки і прикрасити ними верх салату.

Оселедці з гірчицею

400 г оселедців, 15 г гірчиці, 100 г зеленого горошку, 150 г майонезу, 100 г сметани, 75 г сухого вина, півлимона, 50 г консервованого солодкого перцю, зелень петрушки, цибуля.

Оселедці почистити, розділити на філе і вимочити в молоці (час вимочування залежить від того, наскільки оселедці солоні). Коли не дуже солоні, то вимочувати 30 хв., тоді вони будуть ніжними). Зцідити молоко, і кожне філе гарно змастити гірчицею.

Згорнути рулетом, сколоти сірничком.

Скласти рулети до риночки і залити сумішшю: майонез, сметана, зелений горошок, вино і сік лимона. Накрити кришкою і на ніч поставити до холодильника.

При подачі рулет можна розрізати на 2-3 частини, вийняти сірник, прикрасити кружальцями цибулі, смужками червоного солодкого перцю, полити заливкою.

Солодкий перець з яйцем і квасолею

300 г стручкової квасолі, 1 цибулина, 2 солодкі перчини, 3 зубки часнику, 2 ст. л. оливкової олії, перець чорний мелений, 4 яйця, сіль, 150 г червоного вина, 2-3 помідори, 50 г маслин, 1 ч. л. подрібненої петрушки.

Квасолі варити 10 хв. у підсоленій воді. Яйця зварити на круто. Солодкий перець (болгарський) нарізати соломкою, цибулю і часник подрібнити й обсмажити на олії. Додати квасолі, нарізані помідори, перець болгарський і тушкувати 10 хв., доливаючи вина. Нехай постоїть 30 хвилин, потім посолити, поперчити на смак. Додати до салату дрібно нарізані яйця - разом з петрушкою і маслинами. Все легко перемішати.

Помідори з омлетом

На 4 помідори — 2 невеликі цибулини, 2 ст. ложки олії, дрібка цукру, сіль, перець, 7 яєць, ст. ложка сметани, 75 г сиру, 100 г вареної телятини.

Помідори помити, розрізати впоперек, ложкою вийняти м'якоть, змішати з нарізаною цибулею, ложкою олії, цукром, сіллю, перцем, трохи тушкувати в ринці. Половинки помідор покласти в томатний соус, тушкувати 5 хв. Яйця збити зі сметаною, додати сир, нарізаний кубиками, телятину, нарізану соломкою.

На олії, що залишилася, підсмажити на сковороді збиті яйця. Цією сумішшю нафарширувати помідори, посипати зеленню, подавати на стіл із соусом.

В'ялена риба

Промиту нерозділену рибу вкласти рядами в посудину, густо пересипати сіллю, накрити дерев'яною покриткою і прикласти тягарем. Через 10 діб промити, залити великою кількістю води, і коли риба спливе, підвісити її у повітрі під навісом (бажано на легкому протязі). Через п'ять-шість днів риба готова.

Сир плавлений

Сир (творог) – 1 кг, молоко – 1 л, яйця – 2 шт., масло – 100 г, сіль – 2 чайні ложки, сода – 2 чайні ложки.

1 спосіб. Залити творог молоком, нагріти на вогні до виділення сироватки, відцідити від сироватки, потім всі складники змішати. Варити на парі 40 хвилин при помішуванні. Викласти у форми і дати охолонути.

2 спосіб. 3 л молока довести майже до кипіння і покласти в молоко 2 кг творогу. Відцідити сироватку, змішати складники, варити 30-40 хвилин на парі. Викласти у форми, охолодити.

Ікра кабачкова

Кабачки (середні) – 4 шт., цибуля – 1 шт., помідори – 2 шт., олія – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., зелень петрушки і кропу, сіль.

Спасерувати дрібно порізану цибулю в 1 ст. ложці олії та за 5 хвилин до завершення процесу додати до неї дрібно нарізані помідори. Кабачки без шкірочки і насіння нарізати невеликими шматочками і теж обсмажити. З'єднавши з цибульною масою, тушкувати в товстостінному емальованому посуді до готовності. Не забувати помішувати! Посолити, полити соком лимона та дати охолонути. Подаючи до столу, щедро посипати зеленню.

Холодець із курки

1 курка, 3 яйця, 1/2 цибулини, 1 морква, 1 ст. легка желатину, вода - 1,5л на 1кг курки, лавровий лист, сіль, перець за смаком.

Оброблену тушку курки розрізати на частини, покласти в каструлю, залити холодною водою й варити 1,5—2 год. Потім додати крупне нарізані обчищені моркву й цибулю, лавровий лист, перець горошком і продовжувати варити до повної готовності курки. Наприкінці варіння бульйон посолити. Зварену курку нарізати невеликими шматочками й викласти на блюдо, зверху прикрасити нарізаними вареними яйцями й скибочками вареної моркви, залити охолодженим курячим бульйоном, змішаним з розведеним у бульйоні желатином, і поставити в холодне місце для застигання.

Холодець домашній по-закарпатськи

500 г свинячої голови, 400 г свинячих ніжок, 1/2 моркви, 1/2 кореня петрушки, 1 цибулина, 5г часнику, зелень петрушки, лавровий лист, перець чорний горошком, сіль за смаком.

Свинячу голову й ніжки добре посмолити й почистити. Зу ніжок зрізати копитця. Голову розрубати на половинки й четвєртинки, видалити очі, вичистити нїздрі. Ніжки розрізати уздовж навпїл, усе добре промити, покласти у високу каструлю, залити холодною водою з розрахунку 1,5 л води на 1 кг голови й ніжок і варити на дуже слабкому вогні протягом 6 год. Під час закипання зібрати пїну. За годину до закінчення варіння додати цибулю, моркву, петрушку, лавровий лист, перець чорний горошком і варити до готовності, щоб м'ясо відокремлювалося від кісток.

Коли бульйон відстоїтьсє, зібрати з нього жир і процідити, переливаючи в другу посудину. Додати товчений часник. М'ясо відокремити від кісток, нарізати дрібними шматочками, розкласти в глибокі тарїлки й, заливши частиною процїдженого бульйону, поставити в холодне місце. Коли холодець застигне, прикрасити його фігурно нарізаною морквою й листочками петрушки, залити бульйоном й знову охудити до готовності.

Телячий заливний завиванець

1кг телятини, 5 яєць, 150г печїнки, 150г пшеничного хлїба, 1 склянка молока, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 моркви, 1/2 кореня петрушки, 1 цибулина, 15 г желатину, лавровий лист, сіль, перець за смаком.

З розрізаного на всю довжину окосту видалити кістки й частину м'якотї з внутрішнього боку. На підготовлений окїст накласти товстим шаром фарш із печїнки й розмоченого хлїба, зверху покласти розрізані уздовж варені яйця, згорнути м'ясо трубою, зв'язати шпагатом, покласти в сотейник або каструлю, додати обчищені й нарізані моркву, цибулю й петрушку, дрібно посїчені кістки, сіль, перець, лавровий лист, залити водою й варити 1,5—2 год.

Завиванець нарізати тонкими шматками, укласти на блюдо, прикрасити шматочками вареної моркви і яєць, листочками зелені, залити приготовленим охолодженим желе.

Приготування фаршу. Нарїзану частину м'яса, що залишилася, змішати з нарізаною печїнкою й розмоченим у молоці бїлим хлїбом, пропустити два рази через м'ясорубку й заправити частиною сирих яєць, перцем, сїллю й розгрітим вершковим маслом.

Приготування желе. У гарячому бульйоні розчинити замочений желатин. Щоб освїглити бульйон, можна ввести в нього сирі бїлки,

довести до кипіння, дати відстоятися 10—15 хв., процідити через серветку й остудити.

Язык заливний

1 кг языка, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 1 яйце, 1 огірок, 5 ч. ложок желатину, 2,5 склянки бульйону, лавровий лист, зелень, сіль, перець за смаком.

Підготовлений язык варять до готовності з додаванням солі, перцю горошком, лаврового листа, дрібно нарізаних петрушки й ріпчастої цибулі, кладуть на кілька хвилин у холодну воду, негайно видаляють шкіру, охолоджують і нарізають тонкими скибочками. Язык укладають на блюдо, прикрашають скибочками звареного круто яйця, свіжого або солоного огірка й листиками петрушки. Щоб скибочки і листики держалися, їх попередньо з ложки заливають желе. Після того як желе застигне, шматки языка також заливають у два-три прийоми рівним шаром желе.

Желе готують із процідженого бульйону, у якому варився язык, з додаванням набряклого у воді желатину.

Щуча ікра

З щуки виймають ікру, знімають з неї плівку, кладуть у каструлю, заливають підсоленою холодною водою й тримають у воді кілька годин, поки ікра не просолиться. Після цього воду відціджують через сито.

При подаванні на стіл ікру посипають посіченою ріпчастою цибулею.

Салат із мозку

300 г мозку, 2 яйця, ½ склянки майонезу, 1 ч. ложка 9%-го оцту, лавровий лист, сіль за смаком.

Мозок замочують у холодній воді на 1—1,5 год. Не виймаючи з води, обережно знімають плівку, кладуть у киплячу підсолену й підкислену оцтом воду, додають лавровий лист і варять на легкому вогні (без сильного кипіння) півгодини.

Зварений мозок прохолоджують у відварі й нарізають скибочками. Яйця нарізають кубиками, змішують з мозком й заправляють майонезом. Укладають у салатник, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.



Перші страви

Суп із білих грибів

На 500 г грибів — 700 г картоплі, 200 г моркви, корінь петрушки, цибулину і 2 ст. ложки масла.

Нарізані й обсмажені свіжі гриби варять півгодини, додають картоплю, петрушку, моркву, цибулю, сіль, перець, лавровий листок і варять ще 20-30 хвилин. При подачі на стіл додають сметану і зелень кропу.

Суп із грибними вушками

На 4 порції: 500 г свіжих грибів, 3 ст. ложки борошна, 2 цибулини, 2 ст. ложки олії.

Грибний відвар заправляють підсмаженим борошном, доводять до кипіння, додають на смак оцет. Із фаршу (смажена цибуля і варені гриби) готують вушка у вигляді маленьких вареників, обсмажують їх в олії, розкладають у тарілки і заливають приготовленим із грибного відвару супом.

Суп гороховий із грибами

На 4 порції: 600 г свіжих або 800 г сушених грибів, 2 цибулини, 150-200 г гороху, 2 ст. ложки олії, сіль.

Горох варять до готовності. Додають дрібно нашатковані гриби, підсмажену цибулю і продовжують варити ще 15 хвилин. Суп подають із грінками.

Суп вівсяний із грибами

Відварюють кашу з вівсяних зерен. У бульйоні варять півгодини вівсяну кашу. Додають нашатковані гриби, підсмажують моркву і цибулю. Варять ще 7 хв. Перед подачею на стіл заправляють сметаною.

Юшка

370 г риби, 30 г цибулі, 20 г моркви, 140 г картоплі, 10 г петрушки, пучок кропу, лавровий лист, чорний перець, сіль.

У підсолений кип'яток кладуть грубо нарізану картоплю, голови і хвосту риби, дрібно пошатковану цибулю, нарізані соломкою моркву, петрушку і варять на слабкому вогні 20 хвилин, знімаючи піну. Відтак додають лавровий лист, перець, кип'ятять ще п'ять хвилин, опускають порізану грубими шматками рибу і варять на помірному вогні 10 – 15 хвилин. Під кінець варіння досоложують, додають зелень, а потім юшка має настоятися 10 хвилин.

Така страва добре нейтралізує алкоголь.

Борщ на квасі

Буряк — 1 шт., капуста білокачанна (подрібнена) — 1 склянка, ріпа — 1 шт., морква — 1 шт., цибуля-пір — 1 шт., ріпчаста цибуля — 1 шт., картопля — 2 шт., хлібний квас — 5 склянок, сметана — 0,5 склянки, вершкове масло — 2 ст. ложки, лавровий лист, зелень петрушки, кропу, сіль;

для хлібного квасу: житній хліб (черствий) — 250 г, вода — 1,5 л, дріжджі, м'ята, імбир, кмин, аніс, лимонна або апельсинова цедра, ізюм.

Буряк нарізати дрібною соломкою і підрум'янити на вершковому маслі. Капусту нашаткувати, ріпу, моркву, цибулю-пір нарізати соломкою, ріпчасту цибулю – півкільцями. Овочі залити квасом, посолити і варити до готовності. Потім додати лавровий лист, відварену картоплю з відваром, тертий буряк, сметану, вершкове масло і довести до кипіння. В тарілку покласти зелень. Сметану подати окремо. Хлібний квас слід готувати так. Хліб нарізати, підрум'янити в духовці, залити окропом і залишити настоюватися добу. Процідити, додати дріжджі, м'яту, імбир, кмин, аніс, лимонну або апельсинову цедру, накрити кришкою, поставити на 36 годин у темне місце. Потім процідити, розлити в пляшки, поклавши у кожную по 2—3 ізюминки, закупорити, поставити на холод.

Картопляний суп

1,5 л води, 3 картоплини, 1 морквина, 1 цибулина, 2 лаврові листки, 2 солені помідори, 2 ст. ложки зеленого горошку, 2 зубки часнику, сушені корінці та свіжа зелень, сіль на смак.

До киплячої води кинути картоплю, нарізану великими шматочками, через 10 хвилин додати моркву, нарізану кружальцями, цибулину півкільцями та дольки солених зелених помідорів. Також додати зеленого горошку, зелені та її сушених корінців, лаврового листу, солі на смак. Варити 25 хвилин. До готового супу можна додати часнику.

Суп молочний з картопляними галушками

На 500 г страви: молока — 460 г, картоплі — 150 г, борошна — 2 г, масла вершкового — 5 г, сіль.

Сиру картоплю труть на терці, кладуть на сито, щоб стекла рідина, додають борошно, солять і замішують тісто, роблять з нього галушки, кладуть у кипляче молоко і варять до готовності.

Капусняк по-фінськи

1 кг квашеної капусти, 0,5 кг свинини, мозкові та цукрові кістки, 1 бульйонний кубик, 2,5 я води, 10 горошин гіркокого перцю сіль до смаку.

Капусту промити холодною водою або навіть вимочити протягом 30 хв. М'ясо промити, кістки роздробити і покласти все у киплячу воду, зняти піну, посолити, поперчити, додати 1 бульйонний кубик, потім закласти капусту. Через кілька хвилин зменшити вогонь і на помірному вогні доварювати протягом 2-3 год. Перед подачею м'ясо вийняти, нарізати дрібними шматочками і знову покласти в капусняк.

Грибна локшина

З 100 г білих сушених грибів зварити бульйон: на 2 літри води візьміть також 1 цибулину, 2 морквини, 1 корінь петрушки. Коли гриби стануть м'якими, вийміть їх з каструлі, дрібно посічіть і обсмажте на вершковому маслі з додаванням дрібно нашаткованої цибулі.

200 г домашньої локшини обдайте кип'ятком, відкиньте на друшляк, облійте холодною водою і опустіть в грибний суп. Туди ж покладіть і обсмажені гриби. Суп ще раз гарненько прокип'ятіть.

Борщ весняний зелений з рибою

300 г риби, 3 картоплини, 250 г зелені салату, щавлю, шпинату, 1 морква, 1/2 кореня петрушки, 1/2 кореня селери, 1 цибулина, 30 г вершкового масла, 1/4 склянки сметани, 1 невеликий буряк, 1 яйце, 2 ч. ложки цукру, 2 яйця (жовток), зелень кропу, сіль за смаком.

Підготовлене філе риби (аргентини, зубана, луфаря, макруруса, капітана, тріски) відварити. Молоду моркву, корінь петрушки й селери, молодий буряк, ріпчасту цибулю нарізати соломкою, скласти в сотейник, додати вершкове масло, рибний бульйон і тушкувати протягом 15—20 хв.

Зелений салат, щавель, шпинат ретельно промити, покласти в друшляк, обдати окропом і нарізати соломкою. У киплячий рибний бульйон покласти нарізану часточками картоплю, варити при слабкому кипінні 10 хв, додати підготовлену зелень, варити ще 5 хв, потім увести тушковані овочі, сіль, цукор, довести до кипіння й зняти з вогню. Жовтки збити зі сметаною, влити в борщ і розмішати.

У тарілку з борщем покласти відварену рибу, дрібно нарізане, зварене круто яйце, сметану й посипати здрібненим кропом.



Другі страви

Шніцель

Капусти - 300 г, масла топленого - 2 ложки, сухарів подрібнених - 3 ложки, яйце.

Невелику головку капусти миють, знімають верхнє листя і розрізають на чотири частини, які опускають на хвилинку, видаливши серединку, в підсолений окріп. Охолоджену капусту віджимають через марлю, подрібнюють, формують млинці товщиною з палець, які, обкатавши у муці і в сухариках, смажать на розжареній сковорідці.

Котлети

Капусти - 200 г, цибулі нарізаної - 2 ложки, масла - півтори ложки, борошна - 1-2 ложки, цукру - пів чайної ложки, яйце, 2-3 ложки товчених сухарів, сіль, перець за смаком.

Дрібно посікти капусту. На 1-3 хвилини опустити її в окріп, покласти на сито. У чавунчик покласти чайну ложку масла, ледь присмажити в ньому нарізану цибулю, капусту, посолити і тушкувати, помішуючи, поки вона не зм'якне. Коли охолоне, додати яйце, борошно, сформувати котлети, змастити їх білком, обкачати в сухарях, обсмажити в маслі.

Запіканка

Капусти - 200 г, масла - 2 ложки, борошна - 1 ложку, сиру - 2 ложки, сухарів — півтори ложки, солі — на кінчику ножа.

Невелику головку капусти розрізати на чотири частини, вирізати серединку, облити окропом, покласти у підсолену гарячу воду. Коли прокипить хвилин п'ять, покласти на сито, а потім дрібно посікти, посолити. Викласти в гусятницю, змазану маслом, посипати тертим негострим сиром та сухариками. Вкинути ложку масла і запекти в духовці до рожевого кольору. Можна ще додати круте посічене яйце.

Різнокольорове пюре

Картопля — 10, масло — 30 г, сметана — 60 г, молоко — 50 г, шпинат — 1 пучок, яйця — 5, томат — 1-2 столові ложки.

Приготувати картопляне пюре, заправити маслом, сметаною, молоком. Додати збиті яєчні білки і розділити на чотири частини. До другої додати дві столові ложки шпинатного пюре. До третьої – томатну пасту, до четвертої – жовтки. Викласти на тарілку не змішуючи. Можна прикрасити вареними яйцями.

„Поросята у болоті”

Яйця -- 4, цибуля — 1, морква — 1, чорний перець — 8 горошин, мариновані або свіжі опеньки — 200-250 г, майонез — 150 г, 1 картоплина, м'ясо чи ковбаса — 50 г, сіль, зелень петрушки, кропу.

Яйця зварити на круто, зрізати тупий кінець, вийняти жовток. Дрібно порізати або натерти на терці варену картоплю і м'ясо. Подрібнений жовток змішати з картоплею, м'ясом і майонезом. Посолити, поперчити і все скласти у білок. Опеньки викласти на тарілку, зверху дати яйця. З моркви вирізати «п'ятачки», з цибулі – вуха і хвіст, перець – як очі. Прикрасити зеленню.

„Тюльпани”

Помідори - 4, яйце - 1, картопля - 1, огірок - 1, майонез - 50 г, сіль.

З помідорів зняти шкірку, зрізати верхівку і вийняти серединку. Вирізати тюльпани. Кожний листочок має бути трикутничком. Круто зварені яйця і варену картоплю потерти на грубій терці. Все перемішати з майонезом і скласти у приготовлені «тюльпани». З огірків вирізати листочки (поздовж огірка). Прикрасити зеленню.

Макарони з підливою по-домашньому

Макарони — 800 -900 г, вода — 0,5 л, морква — 1 шт., цибуля — 1 шт., борошна -- 2 ст. ложки, олія — 2 ст. ложки, сосиски — 200 г, сіль, перець - до смаку.

Макарони відварити до готовності.

Підлива. Підсмажити покришені моркву і цибулю. Полити невеликою кількістю олії. Підсмажену цибулю золотистого кольору посипати борошном і ще трохи посмажити. Нарізати кубиками сосиски, викласти, додати у киплячу воду підсмажені моркву й цибулю. Посолити і поперчити до смаку. Закип'ятити.

Макарони з помідорами і перцем

Макарони фігурні - 0,5 кг, помідори - 200 г, болгарський перець - 1 шт., оливкова олія - 3 ст. ложки, часник - 4 зубчики, зелень петрушки, сіль, перець.

Відварити макарони в підсоленій воді. Помідори порізати кубиками, перець — тонкою соломкою. Тушити в оливковій олії, додати часник. Всипати у зажарку макарони, ще трохи підсмажити. Заправити петрушкою, сіллю, перцем до смаку.

Кабачки з м'ясом

На 200 г м'яса — 2 кабачки, третина склянки рису, цибулина, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки томату-пюре, ст. ложка борошна, ст. ложка масла.

Приготувати фарш, як для голубців. Кабачки добре помити, розрізати, впоперек, вийняти середину і начинити фаршем трохи вище від країв та викласти на сковорідку. Томатне пюре прокип'ятити з маслом, додати сметану і склянку води, в якій попередньо розмішати борошно. Кабачки посолити, залити підливою і запікати в духовці 30-40 хв. Перед тим, як подати на стіл, посипати кропом.

Капуста, запечена з яйцями

1 головка капусти (близько 1 кг), 4 круто зварені яйця, 80 г твердого сиру, 1 склянка молока, 2-3 столові ложки сметани, 2 столові ложки масла, 2 столові ложки тертої булки, кріп, сіль, цукор і перець за смаком.

Капусту грубо порізати, відкидаючи качан і грубі жилки, залити гарячою водою з додаванням молока, закип'ятити. Воду відцідити. Яйця і сир подрібнити, додати посічений кріп, сметану, все вимішати і викласти між листками капусти на сковорідку. Зверху покласти підсмажену на жирі терту булку і запекти все в духовці.

Картопляні пиріжки з грибами

Сушені гриби — 90 г, ; картопля — 1 кг, ріпчаста цибуля — 150 г, борошно — 40 г, вершкове масло — 60 г, яйця — 3 шт., мелені сухарі — 70 г, сметана — 75 г, томат-пюре — 40 г, зелень кропу — 30 г, чорний мелений перець, сіль.

Сушені гриби замочують, варять до готовності, миють від решток піску, подрібнюють, з'єднують з дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, обсмажують на маслі, солять і заправляють чорним меленим перцем. Варену картоплю розминають, додають масло, сирі жовтки, борошно, сіль і добре вимішують. З теплої картопляної маси роблять невеликі коржики, на які кладуть грибний фарш, краї захищують і формують пиріжки у формі півмісяця. Пиріжки змочують у збитих білках, панірують у мелених сухарях і обсмажують з обох боків на маслі. З грибного відвару, сметани, томату-пюре, підсмаженого борошна готують соус для пиріжків. Перед подаванням поливають цим соусом і посипають зеленню кропу.

Картопля з сиром

4 великі картоплини, 200 г сиру, склянка кефіру або сметани, сіль, перець, нарізана зелень цибулі чи петрушки.

Неочищену картоплю запекти в духовці. Потім розрізати кожную картоплину вздовж, вибрати ложкою середину. Домашній сир вимішати з кефіром або сметаною, посолити, поперчити, нафарширувати картоплю, посипати зеленню і поставити на 5 хвилин у гарячу духовку. Смачного!

Капуста по-римськи

1 кг капусти, 50 г твердого сиру, 2 жовтки, 1 склянка молока, 2 столові ложки кетчупу або аджики, сіль, цукор за смаком.

Капусту грубо порізати, залити гарячою підсоленою водою з додаванням молока й цукру, зварити до півготовності. Воду злити, капусту охолодити, викласти її на сковорідку, полити кетчупом або аджикою, вимішаними з жовтками. Зверху посипати тертим твердим сиром. Запекти у духовці.

Помідори з омлетом

На 4 помідори — 2 невеликі цибулини, 2 ст. л олії, дрібка цукру, сіль, перець, 7 яєць, ст. л. сметани, 75 г сиру, 100 г вареної телятини.

Помідори помити, розрізати впоперек, ложкою виїняти м'якоть, змішати її з нарізаною цибулею і ложкою олії, цукром, сіллю, перцем і трохи тушкувати в ринці.

Половинки помідорів покласти в томатний соус і тушкувати 6 хв.

Яйця збити зі сметаною, додати сир, нарізаний кубиками, і телятину, нарізану соломкою.

На олії, що залишилася, підсмажити на сковороді збиті яйця. Цією сумішшю нафарширувати помідори, посипати зеленню і подавати на стіл з томатним соусом.

Рулет по-ківерцівськи

На 1 порцію: свинини — 81 г, яйце, борошна - 4 г. молока — 13 г. сухарів — 5 г. спеції, жиру для фритюру — 18 г, складного гарніру — 150 г.

Порціонні шматки свинини відбивають, солять, перчать, фарширують омлетом, загортають. Потім панірують у борошні, змазують лізоном і обкачують у сухарях. Смажать у фритюрі. Подають із складним гарніром, поливши страву вершковим маслом.

Картопля, варена з грибами

1 кг картоплі, 100 г грибів, цибулина, 1-2 ст. ложки олії, сіль.

Картоплю зварити в лущинні. Ще гарячою почистити, нарізати кружечками, посолити, скропити олією. Викласти до керамічної миски і полити приготованими грибами. Подати з дерев'яною ложкою. Гриби залити на ніч невеликою кількістю води, щоб набухли. Дрібно посічену цибулю втушкувати до прозорості на олії, тоді додати нарізані на соломку гриби, посолити і посмажити з цибулею 3-5 хвилин. Підлити відваром з грибів до бажаної густоти.

Голубці з картоплею і м'ясом

На 10 порцій: капусти — 1900 г, картоплі — 2500 г, свинини — 870, цибулі - 450 г, сіль, спеції.

Для соусу: сметани — 1000 г, масла вершкового - 50 г, борошна пшеничного - 50 г, томату-пюре — 100 г.

Капусту миють, обпарюють кип'ятком, відділяють листки, потовщений край на кожному відбивають. Обчищену картоплю труть на тертці, додають фаршу із свинини, пасерованої цибулі, спецій і вимішують. Фарш нагортають у капустяні листки, надають форми трикутника і щільно складають у сотейник. Заливають сметанно-томатним соусом і тушкують до готовності.

Тушкований кріль

На 1 кроля: 2 цибулі. 4 яблука, півсклянки густої сметани, сіль, перець, мускусний горіх за смаком.

Кроля порубати на кілька частин, додати спеції, поставити в гусятницю або в казанчик. Покришити цибулю та яблука, пересипати ними м'ясо, зверху полити сметаною і поставити в духовку на 2,5 год. на малий вогонь. Можна додати 2-3 ложки окропу. Добре подавати з червоним домашнім вином.

М'ясо з овочами, запечене в гарбузі

Продукти для приготування: гарбуз (зрізати верхню частину, ложкою вийняти м'якоть), 0,5 кг свинини (підсмажити), 0,5 кг курятини (відварити), 2 жмені свіжих або маринованих грибів (нарізати, підсмажити з цибулею, додати 3 ст. л. сметани), 6 картоплин, 3 морквини, 3 солодкі перці (нарізати шматочками, підсмажити до готовності).

Усе перемішати, посолити. Викласти в гарбуз, закрити зрізаною верхівкою. Поставити в духовку на годину-півтори і запікати при температурі 180° С.

Курка в дині

1 курка, 1 диня, 2 ст. ложки десертного вина, сіль.

Взяти одну невелику курку і диню такого розміру, щоб помістилася курка і залишився ще прошарок дині. Відварити курку в невеликій кількості води з вином. Варити слід півгодини на слабкому вогні. Потім помити диню, насухо витерти, зрізати з товстішого кінця верхівку, вичистити насіння і слиз, вийняти масу. Покласти в диню курку і зверху накрити кришкою-верхівкою. Закріпити її сірниками й покласти до глибокої каструлі, налити 1,5 склянки води і кип'ятити 1 - 1,5 години. Кришку треба щільно закрити і притиснути пресом, щоб не виходила пара. Через 1,5 години розрізати диню, вийняти курку, розділити м'ясо на порції. М'якуш дині виймати ложкою і класти до м'яса замість гарніру.

Капустяний перекладанець

1 головка капусти, 400 г мelenого м'яса, 100 г порізаних печериць, 1 яйце, 1 цибулина, 2 ст. л. олії, 1 булочка, 1 бульйонний кубик, 1,5 скл. води, сіль, кріп, приправа до мelenого м'яса.

Цибулю накраяти й підсмажити на олії. Мелене м'ясо вимішати з печерицями, яйцем, намоченою булкою. Заправити приправою і сіллю.

3 капустини вирізати качан, розділити її на 4 частини. Листя перекласти фаршем. Четвертинки скласти разом і легко перев'язати ниткою.

Бульйонний кубик розчинити в гарячій воді. Половину бульйону вилити в каструлю, покласти капусту і залити рештою бульйону. Варити на маленькому вогні до готовності. Готову капусту викласти, зняти нитку. Прикрасити кропом.

Капуста по-мазурськи

500 г квашеної капусти, 1-2 цибулини, 2 ст. ложки олії, 100 г перлових круп, 100 г сушених грибів, сіль, цукор.

Капусту покласти в гусятницю, тушкувати в невеликій кількості води. Цибулю, дрібно посічену, втушкувати на олії до прозорості, заправити капусту. Тушкувати до готовності капусти, підливаючи відваром із грибів, щоб не пригоріла. Крупу помити, залити кип'яченою водою на ніч, щоб набухла, тоді зварити і вимішати з капустою, солі і дрібку цукру дати до смаку. Перед подачею шапки зварених грибів підсушити, вмокнути в борошні і посмажити. Корінці посікти і вимішати з капустою. Капусту викласти гіркою на полумисок і обкласти смаженими головками грибів.

Їжачки

б яєць, кілька крабових паличок, 2 ст. л. горошку чи кукурудзи (можна й того й того), 50 г тертого сиру, майонез, спеції, свіжа помідора, зелень.

Яйця відварити і розрізати навпіл, вийняти жовтки (три розім'яти, а три залишити).

До розім'ятих жовтків додати горошок, тертий сир, зелень, майонез, посолити, поперчити. Суміш вкласти у білки і посипати подрібненими жовтками. Крабові палички нарізати тонкою, не дуже довгою соломкою і акуратно повстромлювати в яйця у вигляді голочок. Викласти на тарілку, прикрашену помідорами і зеленню.

Капуста, запечена з рисом

На 1 кілограм свіжої капусти - 2,5 ложки жиру. 2 склянки молока, три чверті склянки рису, 50 грамів сушених грибів, півсклянки сметани, 2 яйця, 1-2 цибулини, 1 ложку дрібно нарізаної зелені петрушки і ложку сухарів.

Нарізану кубиками капусту тушкують з частиною молока до готовності. Рис, притушений з рештою молока, змішаний з грибним відваром (або бульйоном із грибного кубика), заправляють підсмаженими цибулею і грибами, зеленню петрушки і солять.

У сотейник або каструлю, змащену жиром, кладуть тушковану капусту, зверху - заправлений рис, потім - знову шар капусти, і так укладають кілька шарів, але щоб верхній був з капусти. Змащують сирими яйцями, посипають сухарями і ставлять у духовку запікатись.

Готову капусту нарізують на порції і поливають сметаною.

Сосиски

800 г гарячої картоплі, 100 г манних крупів, 2 яйця, 250 г борошна, 300 г сосисок, 50 г гострої тертого сиру. 50 г масла, сіль на смак.

Гарячу відварену картоплю пропустити через м'ясорубку. Яйце, манні крупи, борошно посолити, масу добре вимішати.

Картопляне тісто розкочати, порізати на прямокутники – за довжиною і шириною повинні відповідати сосискам.

Сосиски розкласти на приготовлені прямокутники, защипнути краї. Яйце збити з підігрітим, але не гарячим маслом. Змазати загорнуті в тісто сосиски, розкласти на змащений маслом листок, посипати тертим сиром і запекти в духовці.

Картопляно-овочевий пиріг

6-7 картоплин, 400 г борошна, 30 г дріжджів, 3 яйця, 3/4 склянки води, 250 г брюссельської капусти (можна звичайної), 250 г моркви, 100 г пісного копченого бочка, 2 невеликі цибулини, сіль, чорний мелений перець, мускатний горіх, вершкове масло.

Картоплю зварити в лущинні, обчистити і трохи охолодити. В каструлі розмішати борошно і розведені дріжджі й додати до них перетерту картоплю. Яйця збити, додаючи теплу воду, і також перелити в каструлю. Усю масу вимісити в однорідне тісто. Накрити рушником і покласти в тепле місце.

Качанчики брюссельської капусти обчистити і порізати навпіл (листки звичайної грубо посікти). Моркву обчистити й нарізати кружечками товщиною до 5 мм. Капусту і моркву відварити окремо у добре підсоленій воді на малому вогні протягом 5 хв., відцідити і облили холодною водою, дати стекти. Бочок нарізати тонкою соломкою і підсмажити на сковорідці. Цибулю порізати кубиками і підсмажити там же. Охолодити, а потім разом з капустою і морквою, сіллю, перцем, мускатним горішком додати в тісто і вимісити його ще раз. Форму для випікання у вигляді вінка (можна взяти високу сковорідку, а посередині покласти металеву банку, наприклад, з консервованого горошку) добре змастити маслом, заповнити тістом, вирівнявши поверхню, і випікати у нагрійтій до 180 °С духовці приблизно годину. Пиріг трохи охолодити, перевернувши форму, викласти на таріль. Подаючи на стіл, поверхню пирога змастити розтопленим маслом. Такий пиріг – чудовий гарнір до печені із яловичини чи телятини.

Капуста по-офіцерськи

600 г капусти, 200 г цибулі (дрібної), 3 столові ложки жиру, 2/3 склянки сметани, 150 г помідорів, 2 столові ложки борошна, зелень петрушки, сіль, цукор, перець і кмин за смаком.

Капусту грубо порізати, видаляючи качан і грубі жилки. Залити невеликою кількістю гарячої води, посолити і тушкувати під кришкою, інколи піднімаючи її. Цибулю почистити, підсмажити на жирі до рум'яного кольору й покласти в капусту наприкінці тушкування. Помідори залити гарячою водою, зняти шкірку, подрібнити і також покласти в капусту. Додати спеції і сметану, вимішану з борошном. Усе потушкувати ще кілька хвилин.

Замість помідорів можна додати томатний соус, кетчуп, і, якщо любите, часник.

Перець з начинкою із м'яса і рису

На 1 кг солодкого перцю - 800 грамів м'яса, 3 ложки рису, 2 цибулини, 1 ложку сухарів, 1 ложку жиру.

Для підливи: 2 склянки бульйону, по 1 столовій ложці пшеничного борошна та жиру, півсклянки томату-пюре, невелика цибулина, морква, корінь петрушки, півтори ложки вершкового масла, зубок часнику.

Підготовлені перчини наповнюють начинкою із м'яса і рису, вкладають у сотейник, заливають сметанною підливою, посипають сухарями і запікають у духовці.

Приготування начинки. М'ясо відварюють, пропускають через м'ясорубку, додають рисову розсипчасту кашу, злегка підсмажену цибулю, солять і починають перець.

Приготування підливи: цибулю, моркву, петрушку ріжуть, підсмажують, додають томат-пюре і підсмажують ще 10 хвилин, потім змішують з підсмаженим борошном, розводять все бульйоном, варять 25-30 хвилин, протирають крізь сито, доводять до кипіння, заправляють вершковим маслом і дрібно нарізаним часником.

Смажені помідори

На 1 кілограм помідорів - 3 ложки вершкового масла, 3 ложки пшеничного борошна, 1 ложку сухарів, 3 горошини гіркового перцю.

Для підливи - 2 склянки бульйону, 1 ложку пшеничного борошна, 1 ложку вершкового масла, 3/4 склянки сметани.

Відбирають тверді помідори, миють, нарізають кружальцям й завтовшки 1 см посипають сіллю, меленим перцем, обкачують у борошні і обсмажують. Потім кладуть у сотейник або глибоку сковорідку, змащену жиром, заливають сметаною, посипають сухарями, збризкують жиром і запікають у духовці.

Качка смажена

(мисливська кухня)

Підготовлену тушку покласти на пательню, полити свинячим смальцем і обсмажити з усіх боків. Потім м'ясо вийняти, а в залишеному жирі підсмажити нарізану цибулю і коріння селери, додати 5-6 ложок бульйону і 1/4 склянки сухого вина. Соус посолити, додати солодкий червоний перець, лавровий лист, столову ложку цукру і перелити у гусятницю, куди нарізати шматочками м'ясо і смажити у духовці до готовності.

Качка тушкована з овочами *(мисливська кухня)*

1 качка, 600 г картоплі, цибулина, по 1 одному кореню моркви і петрушки, одна ст. ложка пшеничного борошна, дві ст. ложки масла, півсклянки томату-пюре, лавровий лист. Сіль, перець на смак).

Підготовлену тушку качки розрубати на невеликі шматки з кісткою, посолити, смажити на розігрітому маслі до рум'яного кольору, посипати борошном і продовжувати смажити 5-6 хвилин. Підсмажені шматки качки покласти у сотейник (або баняк), налити трохи гарячої води і тушкувати на малому вогні 25-30 хв. Потім додати нарізані та пасеровані моркву, петрушку, цибулю, картоплю, лавровий лист, перець і тушкувати до готовності.

Щука на шомполі

Очищену тушку (можна розрізати наполовину) нанизати на шомпол, посипати сіллю, перцем, змастити сметаною і смажити над вугіллям, час від часу обертаючи її.

Таким способом готується шашлик з риби. Попередньо на 2—3 години її вимочують у маринаді.

Карасики на камінцях

5—6 рибин, по 1 пучку петрушки і зеленої цибулі.

Добре промиті дрібні річкові камінці покласти у казанок, залити водою так, щоб вона покрила поверхню камінців, і поставити на вогонь. Коли вода закипить, посолити, покласти в один-два ряди промиту рибу а лускою, накрити кришкою і варити до готовності 15—20 хвилин.

Телячі медальйони у гірчичному соусі

1 кг телячої полядвиці, 0,5 л білого вина, 3 ст. л. гірчиці, 200 мл сметани, сік із половини лимона, білий мелений перець.

Полядвицю помити, висушити серветкою, порізати на медальйони (як на відбивні). Розігріти олію, смажити в ній м'ясо по 2 хвилини з кожного боку. М'ясо відставити, жир злити. У сковорідку влити вино, додати сметану і гірчицю. Готувати на помірному вогні, постійно помішуючи, доки соус не загусне. Додати сіль, сік лимона, білий мелений перець.

Подавати з макаронами і маринованими огірками.

Лящ у пергаменті

1—2 рибини, 1 цибулина, 1 морква, 4 ст. ложки вершкового масла.

Очищену рибу нарізають шматками, заливають на п'ять хвилин холодною солоною водою (на склянку води одна ст. ложка солі), виймають і дають стекти. Потім рибу складають на пергаментний папір, додають масла, перцю, дрібно нарізаних цибулі і моркви, згинають краї паперу у вигляді пакета, перев'язують грубою ниткою й опускають у казанок, до третини заповнений киплячою водою. Варити на слабкому вогні 15—20 хвилин. Особливо смачний так приготовлений лящ з печеною картоплею і солоними огірками. Замість ляща може бути й інша риба.

Печеня з травами

1,2 кг свинини, 1 ст. л. гострої гірчиці, 1 ст. л. меду, 250 г червоного сухого вина, 1 ст. л. соєвого соусу, 1 ст. л. соку лимона, 2 зубці часнику, 1 велика цибулина і 250 г маленьких цибулин, 250 г печериць, 250 мл сметани, 2 пучки зелені петрушки, по 1 ч. л. розмарину і тмину, свіжозмелений перець, сіль.

З гірчиці, меду, 150 г червоного вина, соєвого соусу і соку лимона приготувати маринад.

Велику цибулину потерти на тертці, часник розчавити у часничочавилці і додати все до маринаду. Заправити маринад сіллю, перцем. Приблизно на 2 години покласти м'ясо у готовий маринад.

Почистити маленькі цибулини. Петрушку помити, дрібно посікти і вимішати з розмарином і тмином. Печериці помити, почистити.

М'ясо вийняти з маринаду і висушити паперовою серветкою. Розігріти у гусятниці і підсмажити в ній м'ясо до золотистого кольору. Потім додати печериці і почищені маленькі цибулини. М'ясо посипати половиною суміші з трав, долити решту вина.

Пекти, накривши покришкою, у гарячій духовці (200 градусів) приблизно 90 хвилин. За 25 хвилин до закінчення готування зняти покришку і посипати страву рештою трав.

М'ясо відставити у тепле місце і приготувати соус.

Соус, що залишився після приготування м'яса, прокип'ятити ще 5 хвилин, заправити сметаною і доправити сіллю та перцем. Подавати до м'яса.

Печеня смакує з вареною картоплею або кнелями з картоплі і зеленим салатом.

Варені раки

20 раків, 2 моркви, по пучку петрушки і кропу, 2 столові ложки солі.

У кип'ячу підсолону воду додати дрібно нарізану моркву, перець (горошком), лавровий лист, петрушку, кріп, дати закипіти і покласти промитих декілька разів у холодній воді живих раків. Варити 5—7 хвилин. Готові раки мають оранжево-червоний колір. Вони повинні при відтягуванні шийки і хвоста мати натуральний вигляд. Тільки тоді раки вважаються доброякісними.

Риба у горщику

800 г риби, 6 картоплин, 2 цибулини, морквина, склянка сметани, 1 ст. ложка маргарину, 2 ст. ложки подрібненої зелені, 1 ст. ложка томату-пасту, 400 г рибного бульйону (чи води), сіль, перець за смаком.

Рибу розібрати на філе зі шкіркою, але без кісток, порізати, покласти у горщик. Зверху покласти кубики очищеної картоплі, залити бульйоном чи водою і варити 5—10 хв. Додати обсмажені моркву і цибулю, нарізані кубиками, та змішану з томатною пастою сметану. Горщик закрити кришкою і тушкувати рибу в духовці до готовності. Подаючи на стіл, прикрасити зеленню.

Риба запечена

Цілу очищену тушку або шматки риби обсмажити до півготовності з обох боків. На сковороду вилити частину сметанного соусу, покласти рибу, а на неї смажені гриби і цибулю. Залити все сметанним соусом, посипати тертим сиром, покропити олією і запікати в духовці. У цій же сковороді подати до столу, прикрасивши зеленню.

Крученики з печінки

Печінка - 1 кг, гриби - 50 г, цибуля - 100 г, яйця - 3, мелені сухарі - 100 г, часник - 50 г, зелень петрушки - 50 г, сіль, перець - до смаку.

Підготовлену печінку нарізати пластинками, поперчити, посолити і відбити. На середину покласти начинку, згорнути, обкачати в сухарях і підсмажити на смальці.

Начинка. Сухі гриби або свіжі відварити і дрібно посікти. Цибулю підсмажити до золотистого кольору, додати гриби, варені дрібно порізані яйця, заправити сіллю, перцем і перемішати.

На стіл крученики подавати зі смаженою картоплею, посипавши тертим часником і зеленню петрушки.

Пельмені з чорною редькою

Замісити тісто як на звичайні пельмені.

Підготувати фарш: 3-4 коренеплоди тугої чорної редьки обчистити й натерти на середній (буряковій) тертці. В киплячу підсолону воду опускаємо підготовлену редьку хвилин на 5-7. Відкидаємо її на друшляк, щоб охолочла. Обсмажуємо дрібно порізану цибулю на рослинній олії до золотистого кольору. Охолоджену редьку туго віджимаємо. Змішуємо її з цибулею й солимо. Якщо фарш вийшов сухуватим, додаємо до нього масла. Традиційно ліпимо пельмені. Варимо - і, відідивши, викладаємо на широке блюдо. Трохи охололі пельмені поливають сметаною. Смачно і пікантно: фарш нагадує за смаком капусту з грибами.

Завиванець з поросяти

1 кг поросяти, 400 г свинини, 60 г сала-шпику, 6 яєць, 1 морква, 1/2 цибулини, 1 корінь петрушки, сіль, спеції за смаком.

Порося обпалюють, потрошать, промивають, розрізають уздовж по грудній клітці, знімають шкіру з м'ясом і видаляють кістки, очищаючи їх від м'яса.

Свинину нарізають шматками й разом з м'ясом, зрізаним з кісток, пропускають через м'ясорубку. Сало-шпик нарізають кубиками, додають сіль, мелений перець, з'єднують з фаршем, добре перемішують. Половину фаршу кладуть на шкіру поросяти, поверх — розрізані на 4 частини зварені круто яйця, а на них — другу половину фаршу. Згорнувши порося рулетом, кладуть його на вологу полотнину, добре перев'язують шпагатом, поміщають у посудину з гарячою водою, додають сіль, перець горошком, лавровий лист, дрібно нарізані моркву, петрушку, ріпчасту цибулю й варять до готовності при повільному кип'ятінні 2— 2,5 год.

Готовий завиванець кладуть під прес і охолоджують.

Печеня домашня

1 кг яловичини, 1 кг картоплі, 4 цибулини, 600 г м'ясного бульйону, 1/2 склянки олії, сіль, перець за смаком. Для тіста: 3 склянки борошна, 50г маргарину, 1/2 склянки сметани, 2 яйця, сіль за смаком.

Яловичину нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити і підсмажити. Картоплю обчистити, нарізати кубиками, стушкувати до півготовності. Цибулю підсмажити до золотавого кольору. Все покласти в керамічні горщики, залити гарячим бульйоном. Горщики заліпити тістом і поставити в духовку на 20—30 хв.



Салати

САЛАТИ ІЗ СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ

Українська кухня

200 г перцю, 1 огірок, 100 г капусти, 100 г помідорів, 2 ст. ложки відвареного рису, 100 г шинки (можна і ковбаси), 1 цибулина, 1/2 ложки гірчиці, сіль, зелень, майонез за смаком.

Солодкий перець нарізати смужками, змішати з кубиками свіжого огірка, нашаткованою капустою, кружальцями помідорів, рисом і нарізаною шинкою, додати дрібно нарізану цибулю, сіль, зелень і гірчицю, заправити майонезом.

Французька кухня

2 перці, 2 помідори, 1 цибулина, 1-2 мариновані огірки, 1 ст. ложка рису, листки салату, сіль, цукор, чорний мелений перець, оцет.

Зварити рис, ошпарити окропом, дати воді стекти, а потім охолодити. Один червоний, один зелений солодкі перці почистити і нарізати тонкою соломкою. Помідори, цибулю і маринований огірок нарізати, перемішати овочі з рисом.

За смаком посолити, посипати меленим чорним перцем, додати трохи цукрової пудри, заправити оцтом. Все добре перемішати покласти на листки зеленого салату на плоску тарілку.

Алжирська кухня

300 г перцю, 1 цибулина, по 2 стол. ложки олії і оцту, сіль, чорний мелений перець за смаком.

Солодкий перець спекти в духовці, почистити, порізати соломкою, змішати з нарізаною кружальцями цибулею, заправити сіллю, перцем, олією і оцтом.

подавати як закуски або гарнір до м'ясних страв.

Польська кухня

5 штук маринованого солодкого перцю, 1 яблуко. 1 цибулина, 2 ст. ложки дрібно нарізаної петрушки, 2-3 ст. ложки олії, сіль, чорний мелений перець за смаком.

Перець відцідити і нарізати смужками. цибулю — кружальцями, яблуко натерти на крупній терці. Приправити сіллю, перцем, перемішати з олією, зеленню петрушки.

Болгарська кухня

500 г солодкого перецю, 5-6 зубків часнику. 1/2 склянки грецьких горіхів, 1/2 склянки кислого молока, 1 ст. ложка олії, сіль.

Перець спекти, почистити, нарізати соломкою. Розтовкти часник і горіхи, перемішати їх з кислим молоком, олією, посолити. Цією заправкою залити перець, добре охолодити і подавати. Салат можна приготувати без горіхів і олії.

З бринзою

1 жовтий перець. 2 червоні переці, 1 велика цибулина, 300 г бринзи, 3 столові ложки яблучного оцту, 0,5 чайної ложки меду, тришки дрібно порізаної зелені, сіль, перець, 6 ст. ложок олії.

Перець цибулю нарізати дрібними кубиками.

Соус: змішати олію, оцет і мед, посолити, поперчити, додати зелень. Змішати перець, цибулю, бринзу, заправити соусом. Прикрасити зеленню.

Салат з курки і грибів

800 г курячого філе, 400 г свіжих печериць, 200 г сиру, 200 г чорносливу без кісточок, 0,5 скл. товчених волоських горіхів, 2 середні цибулини, 350 г майонезу. Пропорції можна змінювати.

Цибулю нарізати півкільцями, гриби — дрібними шматочками, смажити разом до готовності. М'ясо відварити зі спеціями, дрібно нарізати. Сир (краще твердий) натерти на буряковій терці. Усі складові змішати, заправити майонезом, прикрасити зеленню.

Овочевий салат

2 зварені морквини, 4 середні зварені картоплини, 1/4 кореня звареної селери, 1/2 банки консервованого зеленого горошку, 2 круто зварені яйця, невеличка цибулина порею, 2 квашені або мариновані огірки (їх можна замінити маринованими грибами), майонез (200 мл), сік цитрини, яблуко, сіль, перець до смаку.

Зварені овочі, яйця, огірки накраяти кубиками, гриби — соломкою. Цибулину натерти на груб терці й полити соком цитрини, щоб не потемніла. Усі складники вимішати з майонезом, досипати солі, чорного меленого перецю.

Бажано приготувати салат за півгодини перед подаванням на стіл. У салат можна також додати шматочки оселедця, печеної курятини або шинки.

Салат „Графський”

Перший шар: 6 варених, тертих на тертушці картоплини: Посолить їх.

Другий шар: 6 невеликих цибулин порізати кільцями, посипати цукром, перемішати, через 5 хв. посолити, потім полити оцтом; через 20 хв. віджати й викласти на картоплю.

Третій шар: 200 г сметани перемішати з 300 г майонезу викласти третину суміші на цибулю.

Четвертий шар: 200-300 г вареної свинини, порізаної кубиками.

П'ятий шар: потерті на тертушці 10 варених білків.

Шостий шар: 250 г зеленого, горошку.

Сьомий шар: половина залишку суміші сметани й майонезу.

Восьмий шар: потерті на тертушці 2 маленькі варені бурячки.

Дев'ятий шар: потерті на тертушці 4 варені морквини.

Десятий шар: решта суміші сметани та майонезу.

Зверху посипати тертими білками.

Салат із грибів з яблуками і зеленим горошком

Продукти: 300 г свіжих грибів, 200 г зеленого горошку, 1 яблуко, яйце, 3 ст. ложки майонезу, 2 ст. ложки сметани, 1 помідор, 1 перець, сіль до смаку.

Гриби нарізати соломкою, потушити на сковороді до википання води, остудити. Додати зелений горошок, терті на великій тертці яблука, перемішати, посолити. Салат заправити сметаною, змішаною з майонезом, посипати січеним крутим яйцем, зверху прикрасити кружечками помідорів, перцем, зеленню.

Салат „Надія”

400 г сирих грибів (глив або печериць), 3 великі цибулини (розділити навпіл), 2 середні солоні огірки,) куряче стегенце (300 г), 2 зубки часнику, 4 ст. л зеленого горошку, 3 яйця, 100 г сиру, 1 пучок зелені петрушки, 400 г майонезу.

Салат викладати шарами і кожен шар просочувати майонезом.

Дрібно нарізані обсмажені гриби помазати майонезом, зверху покласти смажену цибулю, майонез, потім нарізаний дрібною соломкою солоний огірок, майонез, відварене куряче м'ясо, перемішане з пропущеним через часничницю часником, майонез, смажену цибулю, зелений консервований горошок, майонез, дрібно нарізані варені яйця, сир, натертий на середній терці, майонез і зверху посипати дрібно нарізаною зеленню.

„Кольорове диво”

Продукти: невеликий качан цвітної капусти, 1 малосольний чи солоний огірок, 1 цибулина, 1 стаканчик натурального знежиреного йогурту, 1 червоний перець, 1 помідор, сік одного лимона, чорний мелений перець, сіль, свіжа зелень, редис.

Візьміть невеликий качан цвітної капусти, ретельно промийте його під струменем холодної проточної води, видаліть качан, і розділіть на суцвіття.

Капусту й огірок дрібно наріжте чи натріть на великій тертці.

Очистіть цибулину, нашаткуйте тонкими кільцями. Щоб цибуля не гірчила, залийте її крутим окропом і дайте постояти приблизно 15 хвилин.

Дрібно наріжте свіжу зелень - кріп і петрушку, посоліть і поперчіть до смаку. Перемішайте з ріпчастою цибулею і залийте йогуртом, змішаним з лимонним соком.

Перед подачею на стіл викладіть овочі на великий таріль, попередньо розклавши на ньому листи китайського салату. Помийте редис, солодкий перець, помідори. Наріжте їх тонкими часточками і прикрасьте готовий салат.

Окремо подайте соус з ріпчастої цибулі, свіжої зелені, лимонного соку і йогурту.

Салат грибний з макаронами

Продукти: 250-300 г свіжих грибів, 2 яйця, 1 солоний огірок, 1 невелика цибулина, 100 г макаронів, 1 ст. л. зеленого горошку, 1 склянка сметани, сіль, перець і гірчиця.

Гриби, тушковані у власному соку, нарізають брусочками, яйця й огірок - часточками, макарони, відварені в підсоленій воді - шматочками не більше 1 см, цибулю шаткують. Усе складають у салатницю, додають зелений горошок і заливають сметаною, посоленою, приправленою перцем, гірчицею. Прикрашають скибочками яйця і зеленню.

Салат „Наречена”

Продукти: 1 кг буряка, бажано темного, 1кг картоплі, 0,5 кг моркви, 10 яєць, майонез.

Картоплю, буряк, моркву, яйця відварити. Усе почистити і окремо натерти на великій тертці. Укласти на таріль спочатку картоплю, посолити, змазати майонезом, потім буряк, промастити майонезом, потім моркву, теж змазати майонезом, потім посипати яйцями. Дати салату просочитися.

Салат з помідорів із рисом

Продукти: 300 г помідорів, 150 г плавленого копченого сиру, 30 г ріпчастої цибулі, 50 г огірків, 100 г майонезу, сіль, мелений перець.

Вимиті помідори нарізати дрібними кубиками, додати дрібно нарізану цибулю, огірки, нарізаний кубиками сир. Посипати сіллю, перцем, перемішати з майонезом.

Салат із картоплі

300 г картоплі, 2 огірки, 2 помідори, 1 невелике яблуко, 1/2 пучка зеленої цибулі, зелений салат, кріп, зелень петрушки.

Картоплю зварити у мундирах, охолодити і накраяти кубиками. Яблуко почистити, нарізати скибочками, помідори і огірки накраяти кубиками, листя салату розділити на четвертинки. Цибулю дрібно посікти. Всі компоненти вимішати і заправити олією, оцтом, посипати зеленню петрушки та кропу.

Салат з редиски „Апетитний”

Продукти: 600 г редису, 100 г зеленої цибулі, 1огірок, 200 г сметани чи 2 стаканчики натурального знежиреного йогурту, 2 яйця, мелений чорний перець і сіль до смаку, будь-яка свіжа зелень: петрушка, кріп, кіндза.

Візьміть редис і свіжий огірок, ретельно промийте під струменем проточної води і наріжте тонкими скибочками. Зелену цибулю дрібно нашаткуйте.

Відваріть накруто два яйця, очистіть їх і наріжте великими часточками. Після цього викладіть редис і огірок у салатницю чи глибокий таріль. Посипте цибулею.

Перед подачею на стіл прикрасьте вареним яйцем і свіжою зеленню. Можете залити салат сметаною чи йогуртом, попередньо посоливши і поперчивши усе до смаку.

Помідори „Ах”

Продукти: 3-4 крупних помідори (бажано жовто-оранжевих), сир, майонез, сіль, часник, 150-200 а сиру, 2-3 ложки майонезу "Делікатесний", 3 крупних зубки часнику. Посолити, розтерти в однорідну масу або збити міксером.

Помідори нарізати кружальцями, викласти на блюдо і на кожну дольку покласти сирну масу, посипавши її чорним перцем. При бажанні прикрашають зеленню.

Салат з баклажанів „Пікантний”

3 кг баклажанів нарізати кружальцями товщиною з палець. Закип'ятити воду і порціями проварити баклажани по 5 хв. Виймати на друшляк до повного охолодження.

0,5-1 склянку часнику подрібнити, півсклянки цукру, 1 склянку оцту, 0,5-1 ч. л. червоного меленого перцю, 1,5 ст. л. солі, півсклянки соняшникової рафінованої олії, пучок нарізаної петрушки.

Заправку перемішати. У велику посудину викласти шарами баклажани, перемазуючи заправкою, накрити тарілкою. Гнітом може бути трилітровий слоїк з водою. Вранці можна подавати до столу, зберігається в холодильнику не менше місяця. Можна без гніту закласти в слоїк.

Швидко і смачно

Продукти: китайська капуста - 4 великих листки, сир будь-який твердий - кубик 7 на 7 см, кукурудза десертна - 1 банка, часник - один зубчик, сіль, майонез до смаку.

Капусту нашаткувати не дуже дрібно, потерти сир, додати кукурудзу без води, часник дуже дрібно покрити. Усе посолити, перемішати, заправити майонезом.

Салат апетитний

Потрібно: капусти білокачанної - 240 грамів, ковбаси - 120 грамів, майонезу - 200 грамів. З'яєць. Солі, спецій і зелені - за смаком.

До нарізаної соломкою капусти додайте тоненько нарізаної ковбаси, дрібно посічене круто зварене яйце, перець, сіль, заправте майонезом. Зверху притрусіть зеленню петрушки або кропу.

Салат „Закусочний”

Продукти: білокачанна капуста - 350 г, морква - 50 г, зелений горошок -100 г, майонез -100 г, яйце -1 шт., сіль.

Білокачанну капусту і моркву почистити, промити. Капусту нашаткувати соломкою, перетерти із сіллю, додати нашатковану моркву, зелений горошок, січене яйце, заправити майонезом. При подачі посипати дрібно посіченою зеленню.

Салат „П'ятихвилинка”

Продукти: 50 г зелені петрушки, 50 г зеленої цибулі, 50 г грибів, 15 г рослинної олії, сіль. .

Дрібно нарізати зелень петрушки і зелену цибулю, змішати з холодними смаженими грибами.

Салат „Чоловіча примха”

2 цибулини, нарізані кільцями, витримані протягом 10- 15 хв. у 6% оцті (краще в яблучному), відварена й пропущена через м'ясорубку яловичина, 3-4 дрібно покришені круто зварені яйця, трохи тертого сиру, майонез (Дуже смачний „Оливковий”)

Усе викласти шарами: цибуля, майонез, м'ясо, майонез, яйця, майонез, сир.

Салат із квасолі

Продукти: 1 банка кукурудзи, 1 банка квасолі у власному соку, 1 упаковка сухариків з часником, майонез.

Усе перемішати, додати сіль до смаку.

Салат „Осінній”

5 кг капусти нашаткувати, 1 кг цибулі нарізати кубиками, 1 кг перцю болгарського (найкраще червоного) — соломкою, 1 кг моркви натерти на терці.

4 ст. л. солі, 350 г цукру, 0,5 л оцту, 0,5 л соняшникової олії, 2-3 лаврові листки, 10 горошин перцю, перемішати з овочевою сумішшю. Закласти в слоїки чи в посудину під гніт. Години на 3-4 залишити при кімнатній температурі, потім поставити до холодильника. Через добу салат готовий і в холодильнику зберігається 2-4 тижні.

Салат із сиру

300г твердого сиру, 3 варені яйця потерти на дрібній тертушці, додати 50 г дуже дрібнопорізаної ковбаси (будь якої), сіль та перець за смаком і 2-3 подрібнені зубчики часнику. Заправити майонезом.

Салат зі спаржевої квасолі

Спаржева квасоля, перець болгарський, невеликий кабачок, помідори, морква, цибуля, спеції, зелень.

Спаржеву квасолю порізати невеликими шматочками, перець і помідори - соломкою, кабачок - кубиками розміром 1-2 см, моркву натерти, цибулю покрити.

Спочатку підсмажити квасолю, після чого додати решту овочів. Тушувати на маленькому вогні; коли овочі стануть м'якими, додати спеції, зелень, сіль і тушувати ще 5-10 хв. До столу салат можна подавати як гарячим, так і холодним.

Грибний салат

На 500 г грибів — 50 г ріпчастої цибулі, 3-4 помідори, 4 ст. ложки зеленого горошку, 2 ст. ложки олії, 4 ст. ложки оцту, сіль і перець до смаку.

Готують із квашених, маринованих чи консервованих грибів. Додають нашатковану ріпчасту цибулю, кружальця свіжих чи квашених помідорів, зелений горошок, олію, оцет, сіль, перець. Перемішують. Викладають гіркою в салатницю. Прикрашають кільцями ріпчастої цибулі і зеленню.

Картопляний салат із грибами

Готують безпосередньо перед подачею на стіл. Зварену картоплю нарізують шматочками, перемішують із порізаними грибами, злегка посипають цукром, дрібно нарізаною цибулею і заправляють олією....

Ікра з сухих грибів

На 100 г сухих грибів — 2 смажені цибулини, 10 г олії, 2 зубки часнику, оцет, сіль, перець і зелень.

Для її приготування потрібно обмаль часу. Відварені гриби двічі пропускають через м'ясорубку, перемішують із пересмаженою олією, додають небагато грибного бульйону і тушкують на слабкому вогні 15-20 хвилин. Заправляють оцтом, сіллю, перцем, потовченим часником і дрібно нарізаною зеленню цибулі, петрушки та кропу.

Салат „Ніцца”

250 г картоплі, 100 г шпарагівки, 1 банка сардин, 1 банка тунця, 2 помідори, 1 цибулина (найкраще брати кримську, червону), 10 штук маслин, 1 яйце, зварене на твердо, 3 — 4 листки зеленого салату, півсклянки олії, оцет або сік лимона, зубець часнику, білий перець.

Картоплю відварити в мундирах, остудити. У квасолі відрізати кінчики і відварити (можна використати морожену). З консерви злити олію, розділити на шматочки. Цибулю порізати на дуже тоненькі скибочки; помідори і яйце порізати на кубики. Салат розірвати руками на невеликі шматочки, маслини розрізати навпіл. Приготувати соус: часник витиснути через часничочавилку, вимішати з олією, сіллю, оцтом (соком лимона). Усі компоненти поєднати, полити соусом, додати білий мелений перець.

Салат „Ірландський”

7 картоплин середнього розміру, головка капусти, 300 г голландського сиру, 2 яблука, 1 банка майонезу чи сметани (на смак), сіль, перець, мариновані овочі.

Капусту дрібно нарізати, посолити, і змішати з нарізаною шматочками картоплею. Додати яблука, нарізані кубиками, і тертий сир. Залити салат майонезом чи сметаною, посолити, поперчити, перемішати і дати настоятися. Викласти на велику тарілку і прикрасити маринованими овочами.

Салат з хроном, морквою і яблуками

На 4 порції: хрону — 120 г, моркви — 3 шт., яблук — 4 шт., лимон - 1 шт., цукор — 4 ч. ложки, сіль до смаку

Моркву і хрін труть на дрібній терці. Яблука без серцевини нарізають дрібними кубиками. Цукор змішують з лимонним соком і потертою цедрою. Готові компоненти змішують, додають сіль.

Салат із зеленого горошку з капустою

90 г консервованого зеленого горошку, 75 г зеленої цибулі, 400 г білокачанної капусти, 120 г сметани або майонезу, 2 яйця, сіль до смаку, 2-3 гілочки зелені.

Цибулю чистять, шаткують. Капусту теж шаткують, перетирають із сіллю, сік відціджують. Потім усе це змішують із зеленим горошком, заправляють сметаною або майонезом. Салат складають пірамідою, посипають жовтком круто звареного яйця, прикрашають зеленню.

Салат із чорної редьки з кальмарами

Продукти: 2 штуки чорної редьки, 2 тушки кальмарів, 1 морквина, 1 цибулина або невеликий пучок зеленої цибулі, 2 варених яйця, майонез.

Кальмари відварити (5-7 хв.), порізати цибулю, на крупній терці натерти редьку, моркву та яйця, нарізати кальмари паличками, затим все перемішати і заправити майонезом.

Капуста з часником

На 300 г капусти — 4—5 зубчиків часнику, 200 г майонезу чи сметани, дрібка солі.

Дрібно нашатковану капусту перетирають із сіллю, додають розтертий часник, заправляють майонезом чи сметаною.

Салат з червоноголової капусти

Дрібно нашаткувати червоноголову капусту, посолити її і трішки зачекати, щоб зм'якла. Можна зробити і так. Капусту нашаткувати, ошпарити окропом і викинути на друшляк, щоб стекла. Додати дрібно нарізану зелену цибулю, потерті на грубій терці морквину та яблуко, зелень кропу, чорний мелений перець, сіль і трішки цукру. Скропити олією й оцтом. Усе добре вимішати.

Салат „Гранатовий браслет”

Варене куряче м'ясо (або шинка), голландський сир (не гострий), варена морква, білок вареного яйця, два плоди граната, майонез.

М'ясо, сир, білок порізати кубиками, моркву — дрібнішими кубиками. Усе вимішати з майонезом. Посередині плоскої тарілки поставити велику склянку. Довкола неї викласти салат, полити майонезом і густо притрусити зверху зернятками граната.

Вийняти склянку — і «гранатовий браслет» готовий. Смачного!

Морквяний салат з часником

2-3 морквини, 50 г майонезу або сметани, 3-4 зубки часнику, перець мелений.

Сиру моркву труть на буряковій терці, додають третій часник, перець (якщо салат заправляють сметаною, то посипають його сіллю), заливають майонезом або сметаною, перемішують, ставлять у холодильник на півгодини, потім подають на стіл.

Салат з копченою рибою

Копчена риба, 300 г вареної картоплі, 1 цибулина, 2 кислі яблука, 1/2 стручка червоного болгарського перцю, 1 маринований огірок, 1/2 пучка кропу, 4 ст. л. нарізаного на смужки салату, 1/2 скл. сметани, 3 ст. л. винного оцту (можна замінити лимонним соком), 1 ст. л. гірчиці, сіль, чорний мелений перець.

Варену картоплю накраяти на скибочки. Яблука обібрати, розрізати на четвертинки і накраяти на скибочки. Цибулину нарізати на кружальця, огірок — на тоненькі стовпчики, болгарський перець — на смужки. Рибу почистити і нарізати на смужки. Кріп і зелений салат помити і нарізати. Сметану вимішати з оцтом і гірчицею.

Усі складники вимішати і залити сметаною. Заправити сіллю і чорним перцем.

Салат „Весняний”

2 шматки відвертого курячого філе, консервована кукурудза, 3 варені яйця, свіжий огірок, цвітна капуста відварена, цибуля, сіль, чорний мелений перець, майонез або олія, оцет, дрібка цукру.

Відварене куряче філе, огірок, яйця порізати на грубі шматочки, додати консервовану кукурудзу, відварену цвітну капусту, дрібно нарізану цибулю, сіль, перець, цукор. Салат можна заправити майонезом або олією з оцтом.

На 500 г капусти — 250 г помідорів, 2—3 моркви, 2—3 цибулини, 3 ложки олії, 2 ложечки оцту, півложечки цукру 2 ложки дрібно нарізаної зелені, яблуко, дрібка солі.

Капусту дрібно шаткують, мнуть із сіллю, поки стане м'якою, додають дрібно нарізані цибулю й яблуко, тортю моркву, олію, оцет, все добре перемішують, складають у салатник, обкладають кружальцями помідор і притрушують зеленню.

Тушковані бурячки зі сметаною

1 кг буряків, 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка борошна, 100 т сметани, оцет, сіль, цукор.

Буряки помити щіточкою і зварити до готовності або спекти в духовці. Тоді почистити і втерти на дрібній терці. В посуді засмажити масло з борошном до світлого кольору, додати бурячки, вимішати, влити 0,5 склянки води, посолити з дрібною цукру, влити оцет за смаком, хвилинку посмажити. Перед подачею влити сметану і тільки раз на легкому вогні закип'ятити. Перед подачею викласти до глибокої салатниці.

Салат з капусти

На 500 г капусти — 250 г помідорів, 2—3 моркви, 2—3 цибулини, 3 ложки олії, 2 ложечки оцту, півложечки цукру 2 ложки дрібно нарізаної зелені, яблуко, дрібка солі.

Капусту дрібно шаткують, мнуть із сіллю, поки стане м'якою, додають дрібно нарізані цибулю й яблуко, тортю моркву, олію, оцет, все добре перемішують, складають у салатник, обкладають кружальцями помідор і притрушують зеленню.

Ікра з квашених грибів.

Беремо 250 г грибів, цибулину, 1-2 ст. ложки олії. Гриби дрібно нарізати, цибулю підсмажити, охолодити і перемішати з грибами, додати сіль і оцет до смаку.

Салат „Шико”

Продукти: червоні помідори, солодкий червоний болгарський перець, пісна шинка, часник, білі сухарики, маслинова олія.

Помідори нарізати кубиками по 1 см, перець нарізати соломкою, шинку також нарізати соломкою.

Витиснути часник, посолити, заправити маслиновою олією.

Безпосередньо перед подачею на стіл на салат викласти маленькі білі сухарики.

Салат „Елітний”

150 г відвареного курячого м'яса (бажано грудинки), білки трьох відварених на круто яєць, одне яблуко, цибулина, 100 г твердого сиру, 250, мл майонезу, олія, зелень петрушки, маслини, сіль.

Складники викласти шарами:

- цибуля нарізана кружальцями і потушкована на олії;
- дрібно нарізане м'ясо курки;
- білки, натерті на грубій терці;
- майонез;
- яблуко, натерте на грубій терці;
- майонез;

Прикрасити салат зеленню петрушки і маслинами.

Квасоля варена з чорносливом

0,5 л квасолі, 300 г чорносливу, цибулина, 2-3 ст. ложки олії, сіль, цукор.

Попередньо намочену у воді квасоллю зварити так, щоб вода википіла. Наприкінці варіння посолити, Окремо зварити в підсолодженій воді чорнослив. Варити в невеликій кількості води. Перед подачею вимішати квасоллю з чорносливом, посолити за смаком, викласти до салатниці і полити присмаженою на олії до золотистого кольору цибулею.

Салат з буряків і грибів

На 200 г буряків — 50 г сушених грибів, 1 цибулина, півсклянки салатної заправки.

Буряки промивають, варять до готовності, обчищають, нарізують соломкою, змішують з вареними і нарізаними соломкою грибами, цибулею, нарізаною півкільцями, й заправляють салатною заправкою.

Салат гострий

Витрати продуктів на одну порцію: перець солодкий маринований 35 г, огірки мариновані 45 г, цибуля 30 г, горошок зелений консервований 30 г, салатна заправка 10 г, часник, цибуля зелена.

Перець солодкий маринований та цибулю нарізають кубиками. Мариновані огірки нарізають скибочками. До них додають горошок зелений консервований, заправляють салатною заправкою і розтертим часником, усе добре перемішують. Готовий салат укладають гіркою в салатник і посипають нарізаною зеленою цибулею.

Салат із зеленої цибулі

Продукти: цибуля - 300 г, яйце - 3 шт., сіль, оцет, олія рослинна.

Цибулю нарізати шматочками в 1-2 см, зварені на круто яйця - кубиками. Перед самою подачею на стіл салат заправити оцтом, посолити, полити свіжою рослинною олією.

Салат із кукурудзою

200 г картоплі, 200 г консервованої кукурудзи, 30 г зеленої цибулі, по 2 столові ложки олії та оцту, сіль і перець.

Відварити картоплю, остудити і порізати її тонкими скибочками. Кукурудзу змішати з картоплею. Салат полити олією і оцтом, посилати сіллю, цукром та перцем і перекласти до салатниці, посипавши зеленою цибулею..

Салат із капусти

Беремо для нього пізню капусту. На 5 кг - 1,5 кг солодкого перцю, по 1 кг моркви та цибулі, 700 г олії, 600 г столового оцту, 300 г цукру. 100 г солі.

Овочі подрібнити, усе перемішати, розікласти в підготовлені банки, закрити поліетиленовими кришками і поставити на холод.

Дуже вигідний - його не треба варити, і він довго зберігається.

Салат „Делі кур”

Продукти: помідори, огірки, солодкий і гіркий перець, часник, зелена цибуля, петрушка, кріп, кіндза, м'ята, бринза, рослинна олія, сіль, перець.

Овочі нарізати кубиками, бринзу через тертку, додати зелень, полити олією.

Квасоля в томаті

На одну склянку квасолі — 2 ст. ложки томату-пюре, 1 цибулина, 1-2 ст. ложки масла.

Квасолю варять, додають підсмажену цибулю, томат-пюре, солять, перемішують і прогрівають.

Салат із брукви та майонезу

300 г брукви, 2 яйця, цибулина, майонез.

Брукву чистять і труть на грубій терці. Додають посічені яйця і цибулю, солять, заправляють майонезом.

Салат з яблук і кефіру

Склянку кефіру збити зі столовою ложкою меду до утворення піни. 4-5 середніх яблук обчистити і нарізати у вигляді локшини, полити збитою масою. Салат можна посипати дрібно точеними горіхами.

Салат «Момент»

1 бляшанка рибної консерви, по 2,5 ложки сметани і майонезу, 0,5 лимона, 1 яйце, чорний мелений перець.

Рибу нарізують дрібними шматочками, варене на круто яйце — кубиками, посипають перцем, солять, додають зелень петрушки і перемішують, поливають сметаною, змішаною з майонезом і прикрашають скибочками лимона.

Салат з моркви, меду і горіхів

350 г моркви, 70 г зернят волоських горіхів, 20 г меду, лимонний сік, сіль, вишні з компоту.

Яскраво-оранжеві морквини почистити і вимити. Натерти на дрібній терці, посолити і полити лимонним соком. Додати подрібнені горіхи, мед і розмішати. Прикрасити салат вишнями з компоту. Горіхи можна замінити арахісом, мигдалем.

Салат з хрону, моркви та яблука

0,5 кг моркви, велике кисле яблуко, 1 ст. л. тертого хрону, півсклянки густої сметани, сік з цитрини, сіль,

Моркву натерти на дрібній терці, яблуко — на грубій. Хрін потерти теж на дрібній терці (можна взяти вже потертий, який є в продажу). Усі складники вимішати, додати сметану, заправити до смаку соком з цитрини та посолити.

Салат із квашеної капусти з хроном

До квашеної капусти додають натерту моркву, нарізані соломкою солені огірки, натертий хрін і заправляють олією.

Салат „Царський”

2 невеликі картоплини, 1 невелика цибулина, м'якоть курки (або 1 стегенце), 1 середнього розміру морква, 8—10 волоських горіхів, 12—14шт. чорносливу.

Відварити картоплю, моркву. Зварити курку, відокремити м'ясо від кісток. Усе (крім моркви) дрібно порізати й укласти шарами. Моркву натерти на тертці з великими отворами.

Послідовність шарів:

- 1-й (нижній) — картопля, нарізана кубиками.
- 2-й — дрібно нарізана цибуля;
- 3-й — дрібно нарізана курка;
- 4-й — морква, натерта на великій тертці;
- 5-й — дрібно нарізані волоські горіхи;
- 6-й — нарізаний чорнослив.

Кожен шар збризнути соком лимона або оцтом і промастити майонезом.

Салат із копченої риби

400 г копченої риби, 5—6 шт. відвареної картоплі, 100г бекону, 2 цибулини, 1 яблуко, 200 г вершкового масла, по 3 ст. ложки олії й натертого хрону, 1/2 лимона, 1/2 склянки яблучного соку, 4 ст. ложки оцту, 1 пучок зелені, сіль, цукор, перець.

Рибу, картоплю, бекон і цибулю нарізати кубиками, яблуко — часточками. Збризнути все лимонним соком. В олії обсмажити бекон і цибулю, додати оцет, яблучний сік, посолити, поперчити, посмажити за смаком. В отриману заправу викласти нарізану картоплю, рибу, яблуко й перемішати. Посипати дрібно нарізаною зеленню. Окремо до салату подається збите вершкове масло з хроном.

Салат із сиру з кукурудзою

300 г сиру, 1 банка консервованої кукурудзи, 3 яйця, 3 ст. ложки майонезу, зелень петрушки для прикрашення, сіль за смаком.

Сир нарізати невеликими однаковими шматочками. Яйця зварити круто, обчистити і нарізати маленькими кубиками. Вийняти консервовану кукурудзу з банки і злити рідину. Змішати сир, консервовану кукурудзу, яйця і заправити майонезом. Перекласти готовий салат у салатник, зверху покласти листя петрушки.



Вироби з тіста

Торт „Новорічний”

Для тіста: 6 жовтків, 100 г маргарину, 1 склянка цукру, 2 столові ложки меду, 1/2 чайної ложки соди, погашеної оцтом, 4 столові ложки води, 4 - 5 склянок борошна.

Для крему: 6 білків, 2 склянки цукру, 1/2 лимона, 1/2 чайної ложки желатину.

У посуд покласти усі компоненти (крім борошна) і поставити на водяну баню, весь час перемішуючи до тих пір, доки не розчиняться кристали цукру. Потім дати охолонути до кімнатної температури, додати борошно і замісити тісто. Розкачати тонькі коржі і спекти в розігрітій духовці. Із цього ж тіста за допомогою шаблону або спеціальної формочки вирізати ялинки і спекти їх, як коржі.

Желатин замочити на 30 хвилин. Білки збити на густу стійку піну, додати цукор (цукрову пудру) і продовжувати збивати, доки маса буде триматися на вінчику, додати сік лимона та розігрітий на водяній бані желатин. Масу збивати ще кілька хвилин.

Коржі змастити кремом, поверхню торта також покрити кремом і дати трошки охолонути. Поки торт охолоджується, покрити кремом ялинки. На охолоджений торт встановити ялинки, склеюючи їх по стовбурах кремом. Із цього ж крему зробити сніговика.

Торт „Вишенька”

Готуємо бісквіт: 6 яєць і склянку цукру добре збиваємо, додаємо склянку борошна, вимішуємо і ділимо на дві частини. Випікаємо в розігрітій духовці при помірній температурі до готовності. Охолоджуємо коржі, змащуємо кремом.

Крем: 6 чайних ложок желатину заливаємо склянкою холодної кип'яченої води. Коли набубнявіє, доводимо до кипіння. Потім збиваємо 750 г сметани зі склянкою цукру, доливаємо теплий желатин і все разом збиваємо. Прикрашаємо торт консервованими вишнями без кісточок і поливаємо їх глазур'ю.

Для глазури змішуємо 3 - 4 столові ложки какао, півсклянки цукру, 2 - 3 столові ложки сметани, 50 г масла і варимо 10 - 15 хв..

Шоколадне желе

0,75 л молока, 150 г шоколаду, 100 г цукру, 30 г желатину, 0,03 г ваніліну.

Шоколад натерти на грубій терці і розчинити разом із цукром у гарячому молоці, додати ванільний цукор, желатин довести до кипіння. Розлити у вазочки й охолодити.

Торт „Чорний принц”

Для тіста збиваємо 9 білків та півтори склянки цукру, додаємо 2 столові ложки какао, півтори столові ложки крохмалю, півтори склянки горіхів, склянку панірувальних сухарів, ретельно вимішуємо, ділимо на три частини. Випікаємо в розігрітій духовці до готовності, коржі охолоджуємо, змащуємо кремом.

Для крему збиваємо 9 жовтків і півтори склянки цукру, додаємо 2 столові ложки какао, ставимо на маленький вогонь і варимо до загусання, потім додаємо 250 - 300 г масла.

Торт «Люби мене»

Тісто: 5 яєць, 1 склянка цукру, 1 пачка ванільного цукру, 1 склянка борошна, 1 ст. ложка картопляного крохмалю.

градинка: 200г вершкового масла, 350 г домашнього сиру, 2/3 склянки цукрової пудри, 1 склянка 35% вершків, 1 склянка молока, 1,5 столові ложки желатину, 1 лимон.

Збити яйця з цукром і ванільним цукром на круту піну. Всипати крохмаль та борошно і легко вимішати. Готове тісто вилити в підготовлену (змащену олією і посипану панірувальними сухарями) форму для торта. Форму поставити у розігріту до 200° С духовку. Через 30 хв. готовність випічки перевірити дерев'яною паличкою. Вийнявши з форми бісквіт і остудивши його, акуратно розрізати горизонтально на два коржі. Сир пропустити через м'ясорубку. Швидко розчинний желатин всипати в гаряче молоко і ретельно перемішати, дати охолонути. Додаючи невеликими порціями, обережно перемішати желатин із сиром, можна додати цедрю лимона. М'яке масло збити з цукровою пудрою. Вершки збити на стійку пишну масу. Сирну масу перемішати з іншими приготовленими продуктами.

Бісквітну основу торта змастити кремом: на нижню викласти шар вишень, на верхній ретельно розрівняти поверхню і зробити рельєфний малюнок.

Сирні палички

250 г борошна, 250 г сиру, 250 г маргарину, 2 жовтки, 4 столові ложки молока, мак, мускатний горіх, пахучий перець.

До борошна додати маргарин, сир, мускатний горіх, перець, сіль, посікти і виробити тісто. Загорнути у фольгу і поставити в холодильник на годину.

Стільницю посипати борошном, розтачати. тісто товщиною 4 см і порізати на смужки, змастити жовтком, розмішаним з молоком, посипати маком. Пекти при температурі 200° приблизно 20 хв.

Макові пряники із сирним кремом

На 24 порції: 500 г борошна, 280 г цукру, 30 г дріжджів, 150 г молока, 200 г масла, 6 яєць, 500 г маку, 100 г ізюму, 250 мл кефіру, 750 г сиру, 2 пакетики суміші для ванільного пудингу, лимонна цедра, 2 кг консервованих або свіжих абрикосів чи персиків.

Борошно змішати з 1 чайною ложкою цукру, подрібненими дріжджами, 75 мл теплого молока і залишити на 15 хв. Потім додати 2 ст. л. цукру, а до 100 г м'якого масла додати 2 яйця та молоко, яке залишилось, і замісити тісто. Залишити на 30 хв., щоб росло. Нагріти духовку до 175°. Мак перемішати з ізюмом. 4 жовтки збити зі 100 г розтопленого масла, кефіром, сиром, 250 г цукру, сумішшю для пудингу і цедрою. Додати збиті білки. Тісто розкочати. Абрикоси довільно розкласти з маком і сиром. Випікати 60 хв. Вистудити і порізати на порції.

Наполеон домашній

Тісто: 400 г маргарину, 1 склянка кип'яченої води, 1 ст. ложка оцту, 1 яйце.

Крем: 1 л молока, 3 ст. ложки борошна, 100 г вершкового масла, 1 яйце, 0,5 склянки цукру, ваніль.

Маргарин потерти на буряковій тертушці, додати борошно, ложку оцту, склянку води, яйце. Замісити тісто, розділити його на 9 частин, скатати кульками і на добу (або ніч) покласти в холодильник. Розкатувати тонкі коржі, випікати в духовці. Деко посипати борошном. Зварити крем: 1 л молока закип'ятити, додати 3 ст. ложки борошна і 100 г масла. Окремо змішати 1 яйце, півсклянки цукру, склянку молока, ваніль. Влити цю суміш до першої. Добре змішати. Коржі перемазувати кремом, зверху посипати крихтами від коржів.

Баба з шоколадом і горіхами

Борошно – 300 г, масло – 100 г, цукор – 200 г, жовтки – 4 шт., шоколад – 50 г, ядра горіхів – 100 г, білки – 4 шт., сода – щіпку.

Масло з цукром і жовтками збити до одержання пишної піни і повного розчинення цукру, додати стружку шоколаду, подрібнені горіхи, влити тонкою цівкою молоко, перемішати.

Всипати борошно, змішати з содою, додати збиті білки. Тісто викласти в змащену маслом і притрушену борошном форму, випікати до готовності. Готову бабу посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Пляцок з маком

Тісто: 40 г дріжджів, 50 г цукру, 200 мл теплого молока, 80 г маргарину, 400 г борошна, 1 пачка ванільного цукру.

Начинка: 1/4 л молока, 125 г цукру, 300 г меленого маку, 1 пачка ванільного пудингу, 1/2 ч. л. меленої кориці, 50 г ізюму, 40 г посіченого мигдалю, 1 жовток.

Дріжджі залити теплим молоком і відставити у тепле місце, щоб підросли. Готовий розчин влити у борошно, додати цукор, порізаний маргарин, ванільний цукор. Замісити тісто і відставити у тепле місце, щоб підросло.

Тим часом приготувати начинку. Молоко вимішати з цукром, маком, пудингом, корицею і варити, постійно помішуючи. Остудити так, щоб начинка була ще теплою.

Тісто ще раз замісити. 2/3 тіста розкачати на листі і залишити на 15 хвилин, щоб підросло.

Посипати тісто ізюмом, потім викласти макову масу. Посипати посіченим мигдалем.

Решту тіста розкачати, порізати на довгі смужки і сплести з них тоненькі косички. Викласти їх на масу навскіс від кута до кута і змастити жовтком.

Пекти у добре нагрітій духовці (175°C) 30 хвилин.

Пиріг з чорницями

Для тіста: борошно — 500 г, сметана — 250 г, яйця — 2 шт., топлене масло — 100 г, сода — 2 г, сіль — 2г, цукор — 100 г.

Для начинки: чорниці — 400 г, — 200 г, картопляний крохмаль — 30 г.

Змішане із содою борошно просівають на, стільницю і збирають гіркою, всередині якої роблять заглибини, куди кладуть масло, яйця, сметану, цукор та сіль. Усе швидко вимішують і виносять у прохолодне місце на 20—25 хв. Потім тісто ділять на два куски, один з яких трохи більший від другого. Більший кусок розкачують у пласт завтовшки 1 см і кладуть його на велику сковороду або форму, змащену маслом.

На середину цього пласта дном догори ставлять широкую фарфорову чашку. Навколо неї по всьому пірогу засипають чорниці, добре перемиті і змішані з цукром та крохмалем. Верх пирога закривають другим розкачаним пластом і защипують краї. Змащують збитим яйцем і проколюють у кількох місцях ножем для виходу пари. Випікають при температурі 230—240°C. У готового пирога зрізають верхівку і виймають з нього чашку, під якою під час випікання збирається ягідний сік.

Тарта

Тісто: 300 г борошна, 2 яйця, 200 г масла або маргарину, 1/2 ч. п. солі.

Начинка: 1 головка цвітної капусти (або пакет мороженої), 150 г печериць, 100 г шинки, 2 ст. л. масла, 4 яйця, 1 скл. сметани, 2 ст. л. тертого твердого сиру, сіль, перець, посічена зелень петрушки.

Тісто: борошно пересіяти, висипати на стільницю і вбити одне ціле яйце і жовток, додати посічене м'яке масло або маргарин, сіль, замісити тісто. Загорнути його в поліетиленовий мішечок і поставити в холодильник на 1 годину.

У форму для піци викласти тісто і пекти у добре розігрітій духовці приблизно 15 хвилин. Вийняти і викласти начинку.

Начинка: цвітну капусту розділити на суцвіття і відварити у підсоленій воді, додавши 1 ст. л. масла. Відцідити.

Печериці помити, почистити, нарізати на скибочки і підсмажити в маслі. Шинку також нарізати на тоненькі смужки (можна обійтися й без шинки).

На тісто викладаємо цвітну капусту, печериці, шинку. Яйця збиваємо зі сметаною і сиром, заправляємо сіллю, чорним меленим перцем, заливаємо тарту і ставимо знову в духовку. Пекти приблизно 15 - 20 хвилин.

Булочки із зеленню

500 г борошна, пачка дріжджів, 1 ч. л. цукрової пудри, 0,5 ч. л. солі, мелений перець, 1 яєчний жовток, 3 ст. л. олії, 2 ст. л. свіжонарізаної петрушки, 2 ст. л. тонко нарізаної цибулі-порей, 1 ст. л. дрібно нарізаного кропу (за бажанням).

Змішайте борошно з розведеними у 250 мл теплої води дріжджами. Додайте цукрову пудру, сіль, перець, олію. Замішуйте протягом 5 хв. за допомогою міксера спочатку на малій, потім на великій швидкості до отримання однорідної маси. Додайте петрушку, цибулю-порей і кріп.

Поставте тісто в тепле місце, щоб воно збільшилося вдвоє. Ретельно перемішайте, сформуєте з нього 12 круглих булочок. Викладіть на змащене деко і поставте в тепле місце підходити. На кожній булочці обережно зробіть хрестоподібний надріз глибиною 1 см.

Змішайте яєчний жовток з 1 ст. л. води і змажте поверхню булочок. Випікайте в духовці при температурі 180-200°C протягом 45 хв.

Яблучний пиріг

На 6 осіб: 250 г борошна, 150 г масла, 2 яйця, дрібка солі, 1 ст. п. цукру, 1 скл води.

Начинка: 1 кг яблук, сметана, кальвадос (яблучна горілка)

Насипати борошно горбочком на дошку, дати сіль, цукор, яйця й посічене масло. Замісити тісто, додати трохи води. Скачати тісто в кулю, покласти до холодильника на 2 год. Потім розкачати дуже тонким шаром на дошці, посипаній борошном. За допомогою мілкої тарілки вирізати з тіста круг. Викласти на деко, змащене олією.

Почистити яблука, вийняти серцевину, нарізати дуже тонкими часточками. Викласти їх «трояндюю» на тісто, починаючи від краю й закінчуючи серединою пласта. Посипати цукром і поставити в духовку, нагріту до 210° С, приблизно на 15 хвилин. Пиріг готовий, коли на краях яблучних часток цукор закарاملізується. Подавати на стіл дуже гарячим. Окремо поставити сметану й кальвадос: кожен додасть потрібну кількість на смак.

До цього пирога можна подати біле десертне вино.

Млинці мереживні

Продукти для приготування: 3 скл. борошна, 3 яйця, 800 г молока, 40 г цукру, 30 г дріжджів.

Молоко підігріти. Спочатку взяти 400 г молока й змішати з дріжджами. Коли дріжджі розійдуться, додати сіль, цукор та яйця. Добре перемішати.

У миску насипати борошно й потроху вливати дріжджову масу, перемішуючи, щоб не було грудок. Поставити тісто в тепле місце хвилин на 20. Коли підніметься, повільно влити решту кип'яченого молока, інтенсивно помішуючи. Відразу ж випікати млинці на гарячій сковороді. Кожен млинець змащувати маслом і складати один на другий.

До млинців подають масло, сметану, мед.

Млинці пишні

1 картоплина, 1 п. кефіру, 1 ч. л. соди, 1,5 скл. борошна, 2 ст. л. олії, 4 ст. л. масла, сіль.

Картоплину натерти на дрібній терці, влити кефір, всипати сіль, соду. Всипати борошно, ще раз ретельно вимішати. Тісто довести до густоти сметани. Пекти млинці на олії, гарячими полити розтопленим маслом.

Подавати зі сметаною, з ікрою.

Млинці на опарі

500 г борошна, 2-3 склянки молока, 1 ст. ложку олії, 25 г дріжджів, 1 яйце, 1 ст. ложку цукру, 0,5 ч. ложки солі.

У посудину налити 1 склянку теплого молока, розвести дріжджі, всипати 250 г борошна, розмішати до утворення однорідної маси, накрити й поставити в тепле місце на годину-півтори. Коли опара підійде додати сіль, цукор, жовток, розтоплене масло (можна олію) або маргарин, розмішати, додати решту борошна, вимісити тісто. Розвести теплим молоком. Молоко додавати потроху, увесь час помішуючи.

Коли тісто підійде, розмішати його, щоб осіло, і знову поставити в тепле місце. Дати ще раз піднятися, додати збиті на міцну піну білки. Найкраще пекти млинці після третього підйому тіста, не осаджуючи його.

Паска сирна царська

Масло – 450 г, яйця (жовтки) – 5-6 шт., цукор – 500 г, сир – 1 кг, сметана – 300 г, родзинки, мигдаль, цукати, ванілін – 1 ст.л.

Масло розтерти з цукром до білого, додаючи по одному жовтку. Масу розтирати до повного розчинення цукру, ароматизувати ваніліном. Додати двічі протертий через сито сир, родзинки, мигдаль, подрібнені апельсинові цукати або натерту лимонну цедру. Перемішати, влити збиті вершки, перемішати зверху вниз, заповнити масою форму, встелену ледь вогкою марлею, закрити тарілкою, покласти невеликий гніт, поставити в холодильник

Пиріг із сиром та яблуками

На 16 порцій: 250 г борошна, 300 г масла, 280 г цукру, сіль, 4 яйця, 60 г марципанової маси, 750 г м'якого сиру, лимонний сік, 1 пакетик сухої суміші для мигдалевого пудингу, 750 г яблук, 30 г дрібно нарізаного мигдалю.

150 г охолодженого масла нарізати кубиками і змішати з борошном, 100 г цукру, сіллю та одним яйцем. Вимісити тісто і на 30 хв. поставити у холодильник.

Дно форми змастити жиром і викласти тісто. Очищені яблука порізати. Марципанову суміш збити з маслом, сиром, яйцями. Додати 150 г цукру, 1 ст. ложку лимонного соку і суміш для пудингу. Нагріти духовку до 200°. Розкласти сирну масу і випікати 40 хв. Яблука тушити 10 хв. у 150 мл води, додавши цукор і лимонний сік.

Розкласти їх на пиріг, посипати мигдалем і випікати ще 20 хв.

Пікантний пиріг

На 4 порції: 150 г вершкового маргарину, 250 г муки, 5 яєць, по пучку пряних трав та петрушки, 3 цибулини, 1 зубок часнику, сіль, перець, ст, ложка вершків. 100 г гострого сиру.

Спосіб приготування. Із 125 г холодного вершкового маргарину солі муки і яйця замісити тісто і викласти його у змащену жиром форму.

Поставити в холодильник на 60 хв. Нагріти духовку до 200° і випікати 20 хв. Зелень, часник і цибулю порізати, стушкувати.

Вийняти форму температуру знизити до 180°. Збити вершки з яйцем заправити сіллю і перцем. Сир розкласти на тісті.

Посипати зеленню і залити яєчно-вершковою масою. Випікати 20 хв.. Нарізати і подавати до столу.

Конвертики з яблуком

400 г борошна, 2 жовтки, 250 г маргарину, 2 ст. л. сметани, 1 пакетик сушених дріжджів, 4 ст. л. цукру, дрібка солі, яблука, дрібка кориці, 1 яйце, цукор-пудра.

Яблука помити, розрізати навпіл, вирізати насіння і відварити у воді з цукром. Відцідити, посипати корицею.

Борошно вимішати з дріжджами, додати жовтки, сметану, половину цукру, сіль, розтоплений маргарин. Замісити тісто і розкочати його завтовшки 0,5 см. Поділити на квадратики. На кожному квадраті покласти половинку яблука і кінчики склеїти.

Змастити тістечка збитими білками і пекти приблизно 40 хвилин при температурі 180 градусів. Посипати цукром-пудрою.

Медове суфле

На 16 порцій: 30 г дріжджів, 700 мл молока, 500 г борошна, 340 г цукру, 100 г м'якого вершкового маргарину або масла, сіль, терта лимонна цедра, 2 яйця, 40 г крохмалю, 4 жовтки, ваніль, 100 мл вершків, 3 ст. л. меду, 200 г подрібненого мигдалю.

Розвести дріжджі у 200 мл теплого молока. Борошно, 100 г цукру, розтоплений вершковий маргарин або масло, сіль, цедру і 2 яйця | змішати. Додати дріжджі.

Вимісити тісто і відкласти його на 1 год. Перемішати 70 г цукру з крохмалем. Додати жовтки, 125 мл молока і збити. Нагріти духовку до 200°. Розігріти молоко з цукром і ваніллю. Додати жовткову масу, довести до кипіння. Тісто розкочати, випікати 20 хв.

Довести до кипіння 100 мл вершків з медом, 100 г цукру змішати з кремом. Корж розрізати по горизонталі, змастити кремом, посипати мигдалем.

Дріжджовий пиріг з фруктами

500 г борошна, 1/2 палички дріжджів, 1 скл. молока, 50 г масла, 100 г цукру, 2 яйця, дрібка солі, 500 г фруктів (полуниця, чорниці) цукор-пудра.

Половину борошна вимішати з дріжджами, 1 ложечкою цукру, залити половиною склянки теплого молока, вимішати і поставити в тепле місце.

Коли тісто підросло, додати до нього збиті яйця з цукром, решту борошна, молока. Добре вимішати. Під кінець долити розтопленого масла. Знову добре вимішати.

Тісто викласти у форму, відставити, щоб підросло. Викласти на ньому фрукти і пекти у духовці при температурі 190 градусів. Готовий пиріг посипати цукром-пудрою.

Печиво вівсяне

0,5 склянки цукру, 1 пачка маргарину, 3 склянки геркулесу, 1 склянка борошна, 1/4 чайної ложки соди та сіль на кінчику ножа, 1 яйце (можна без яйця).

Розтопити маргарин, додати цукор та геркулес (при бажанні геркулес можна пропустити через м'ясорубку). Витримати отриману масу 40 хв., затим, додавши яйце, соду та сіль, все замісити, сформувавши з отриманого тіста печиво і випікати.

Лимонні тістечка

Тісто: 100 г борошна, 3 яйця, 100 г цукру, шкірка лимона.

Крем: 1 склянка лимонного соку (приблизно 3 — 4 лимони), 60 г крохмалю, 1 яйце, 100г цукру, 1 скл. води.

Тісто: жовтки відділити від білків і добре розтерти з цукром і лимонною шкіркою. Білки збити на круту піну і легко вимішати з жовтками і борошном. Прямокутну форму застелити папером для печива і викласти тісто. Пекти у гарячій духовці (200 градусів) 8 — 10 хвилин. Остудити.

Крем: 3 ст. л води вимішати з крохмалем, решту води вимішати з лимонним соком і закип'ятити. Влити воду з крохмалем і знову закип'ятити. Відставити, трішки остудити і влити жовток. Добре вимішати. Білок збити на круту піну і долити до теплого крему. Добре вимішати.

Тісто розрізати на 2 частини. Одну частину намастити кремом і накрити її другою частиною.

Нарізати на прямокутні тістечка. Прикрасити кремом, скибками лимона, листками меліси.

Печені яблука з горіховим беже

4 яблука (бажано сорту ранет), 4 ст. л. коньяку, 4 ст. л. родзинок, дрібка меленої кориці, 2 білки, 2 ст. л. цукру-пудри, дрібка солі, 2 ст. л. мелених лісових або волоських горіхів.

Яблука помити. Відрізати верхню частину (на 1/3 висоти) і вирізати м'якуш. Так само вирізати м'якуш і з нижньої частини яблук. Потім посікти м'якуш і вимішати з родзинками та коньяком.

Розігріти духовку до 200 градусів. Збити круту піну з білків із дрібною солі. До збитої піни додати мелені горіхи, цукор-пудру легко вимішати.

Наповнити яблука начинкою з м'якуша і родзинок, прикрити піною і пекти приблизно 10 хвилин, щоб зарум'янилися. Подавати гарячими.

Торт із житніх сухарів

Для торта вагою 800 г необхідно взяти: 1 склянку борошна, 5 яєць, 3/4 склянки житніх сухарів, 1 чайну ложку порошку какао, 3 столових ложки цукру-піску, сироп для промочки, крем-масляний.

Сухарі із житнього хліба розтовкти в дрібні кришки, просіяти через друшляк або рідке сито. Какао перемішати з борошном та сухарями.

Яйця збити із цукром. Все перемішати до однорідної маси. Викласти в круглу форму або сковорідку, змащену маслом.

Випікати при 180-200° протягом 40-50 хв. Охолоджений пляцок розрізати вздовж на дві половини, просочити кожен сиропом, склеїти їх, прикрасити торт кремом.

Грінки з часником

На 200 г житнього хліба: 2 ст. ложки олії без запаху, 2-3 дольки часнику, сіль за смаком.

Житній хліб нарізати шматочками бажаної форми, обсмажити в олії і змазати сумішшю тертого часнику з сіллю.

Грінки класичні в льезоні

На 200 г пшеничного хліба: 200 г зеленого горошку, 4 середні морквини, 2 чайних ложки цукру, 2 чайних ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки олії без запаху, сіль за смаком

Спочатку треба приготувати льезон, тобто збити молоко з яйцями. На сковороді розігріти вершкове масло. Шматочки білого хліба вмочувати в льезон і обсмажувати на сковороді до утворення рум'яної шкірочки.

Грінки з баклажанами

На 200 г пшеничного хліба: 2 невеликих баклажани, 1 цибулина, 1 ст. ложка борошна, 2 ст. ложки томатного соку, 2 ст. ложки панірувальних сухарів.

Пшеничний хліб нарізати скибками завтовшки 1 см, збризнути водою і обсмажити кожен шматочок з кожного боку. Баклажани нарізати дрібними кубиками, посолити і витримати деякий час для видалення гіркоти. Потім злити рідину, що утворилася, посипати їх борошном і обсмажити в олії, додати обсмажену ріпчасту цибулю, перець, сіль і томатний сік. Все ретельно перемішати і тушкувати 10-15 хвилин. Цією масою залити грінки, розрівняти, обсипати зверху сухарями і поставити в нагріту духовку на 10-15 хвилин. До столу подавати гарячими.

Грінки з горошком і морквою

На 200 г пшеничного хліба: 200 г зеленого горошку, 4 середні морквини, 2 чайних ложки цукру, 2 чайних ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки олії без запаху, сіль за смаком.

Змішати із зеленим горошком натерту на великій тертушці моркву, залити невеликою кількістю окропу і варити в закритій каstrулі 10-15 хвилин. Посолити, додати цукру, борошна, розмішати, додати олії. Пшеничний хліб нарізати шматочками завтовшки 1 см, змочити у воді і обсмажити в олії. Моркву з горошком змішати з грінками, суміш викласти на круглу тарілку, зверху обкласти грінками.

Паска

Борошно – 500 г, дріжджі – 120 г, молоко – 200 г, цукор – 150 г, яйця – 4 шт., масло вершкове – 125 г, олія – 35 г, ром – 20 г, сіль – 5 г, ваніль, ізюм.

Дріжджі розвести в теплому молоці, додати цукор. $\frac{1}{3}$ частину борошна залити киплячим молоком, вимішати, охолодити до 40° і з'єднати з дріжджами. Збивати до появи бульбашок. Посипати борошном, накрити рушником, покласти в тепле місце на 3-3,5 год.. Жовтки розтерти з цукром до білого кольору. Білки збити. В решту борошна залити опару, додати розтерті жовтки, білки, сіль, ваніль і вимішувати не менше 0,5 год.. Влити олію, ром, розтоплене масло, ізюм. Вимісити, накрити рушником, вистояти в теплому місці 2-3 год.. За цей час 2-3 рази вим'яти. Розкласти в форми (до половини). Вистояти до $\frac{3}{4}$ об'єму. Змастити яйцем, випікати при 200-210°.

Паска домашня

Борошно – 1 кг, молоко – 0,5 л, дріжджі – 80 г, цукор – 1,5-2 склянки, яйця – 5 штук, масло – 250 г, сіль – 1 чайна ложка, родзинки – 250-300 г.

Зробити опару на молоці і дріжджах з половиною борошна, додати 1 столову ложку цукру.

В готову опару додати цукор, обережно влити розтоплене масло, покласти 1-2 яйця і 3-4 жовтки (білки використати для глазури), борошно, замісити круте тісто. Додати родзинки. Викласти в форми, дати підійти.

Випікати при 200°C 20-25 хвилин. Готові паски вкрити глазурю із збитих білків з цукром, покласти в піч на кілька хвилин.

Паска козацька

На 6 склянок борошна: 2 склянки вершків, 50 жовтків, 100 г дріжджів, ¼ склянки молока, по 1 склянці топленого масла і цукру, 1 чайну ложку солі, ванілі або кориці.

Половину борошна запарити вершками, розмішати запару, щоб не було грудок. Збити 50 жовтків, щоб побіліли, і з посудиною покласти у теплу воду, розчинити дріжджі у молоці і додати жовтки. Все це перелити у запару, добре підбити і дати зійти. Потім насипати солі, досипати борошна і місити півгодини, далі влити тепле масло, всипати цукор, ваніль або корицю і місити, поки не візьметься пухирцями.

Покласти тісто у форму менше як до половини, а коли зійде, поставити у духовку на 1 годину.

Піцца

Кефір – 0,5 л, яйця – 2-3 шт., поташ – 1 чайна ложка, оцет – 1 ст. ложка, олія – 2 ст. ложки, цукор – 1 ст. ложка, сіль – 0,5 чайної ложки, борошно, майонез, ковбаса, варені яйця, гриби, томатна паста, часник, перець мелений, зелень.

Квасне молоко, яйця, поташ, погашений оцтом, олію, цукор, сіль – перемішати, борошна додати стільки, щоб тісто було некруте. Добре вимісити, покласти в каструлю, накрити рушником, вистояти через ніч.

Вранці ще раз вимісити, розкочати до 2 см. Вирізати паляниці, зробити посередині ямки, покласти туди січену ковбасу, покриті яйця, ложку майонезу з томатною пастою, зелень, перець, зверху притрусити твердим сиром.

Випікати у добре прогрійтій духовці.

Пиріжки з квасолею

Тісто: 1 яйце, 1 чайна ложка солі, 1 чайна ложка цукру, 0,5 л кефіру.

Вимішати, збити, додати борошна стільки, щоб тісто було не дуже круте. Дати вистояти 2 години або з вечора до ранку.

Начинка: квасоля, цибуля, часник, масло.

Квасолю відварити і перемолоти, додати підсмажену цибулю, часник і масло. Смажити на олії.

Пиріжки перекласти часником і накрити рушником.

Лимонне морозиво

2 лимони, 1 л кислого молока, 500 г цукрової пудри.

Лимони вимити холодною водою й висушити. Ножем зняти цедру, а з м'якоті видушити сік. Цедру подрібнити на терці.

Кисле молоко змішати з цукровою пудрою, потім одержану суміш збити в міксері. Лимонну цедру та сік додати до суміші і добре перемішати.

Викласти у формочки й заморозити.

Печиво «Raffaello»

Для тіста взяти: 200 г маргарину, 4 варених жовтки, 2 склянки борошна.

Сформувати кульки з цього тіста і випікати до легкого золотистого кольору - колір важливий! Остудити й полити шоколадною глазур'ю, обсипати кокосовою стружкою. При бажанні перед випічкою в середину кожної кульки покласти мигдальний горішок.



Напої, коктейлі

ВИНО

ЯК ОДЕРЖАТИ ХОРОШЕ ВИНО

Одержати вино хорошої якості можна далеко не з усіх плодів і ягід, узятих окремо. Смак, аромат і міцність вина залежать від якості початкової сировини, особливо від вмісту у цій сировині цукрів і органічних кислот.

Кислотність якісних вин не повинна перевищувати 0,7—1 %, а міцність має становити 10—13 % для столових і 16—18 % для міцних вин, які містять залишковий, тобто незброджений, цукор. Це ті показники, до яких ми повинні прагнути, займаючись виготовленням домашніх вин.

Проте свіжі плоди і ягоди містять кислот значно більше, а цукру менше, ніж потрібно для одержання хороших вин з стійкою міцністю.

Дослідним шляхом встановлено, що з 1 % цукру в соку після його збродження одержують 0,5—0,6 % спирту. Крім того, незначна частина цукру (4—5 %) витрачається для підтримання життєдіяльності самих дріжджів.

Якщо кожні 2 % цукру внаслідок збродження дають 1 % спирту, то із соків більшості плодів і ягід, які містять 6—12 % цукру, можна одержати дуже слабке (3—6 %) вино з надлишковою кислотністю. Через це до більшості соків потрібно додавати цукор.

Кількість цукру, що додається, залежить від вмісту його у початковому продукті (соку), від міцності вина, яке хочуть зробити, і його солодкості. Потрібно знати, що під час розчинення 1 кг цукру об'єм рідини збільшується на 0,6 л.

Кислотність соку змінюють додаванням води або змішуванням з іншими солодкими соками.

Змішування різних соків у певному співвідношенні для поліпшення їхньої якості називають *купажуванням*. Сік з достатньою кількістю цукру і потрібною кислотністю, придатний для одержання вина, називають *сусл*ом.

Наприклад, не можна одержати хороше вино з соку чорної смородини, оскільки її кислотність досягає 3 %, а для вина потрібно лише 0,7 - 1 %. Тому до соку або до 1 кг розім'ятої смородини слід долити 1 - 1,5 л води або соку солодких яблук. Тільки тоді вино буде нормальним.

Із солодких яблук з малою кислотністю також не можна одержати хороше вино. Тому солодкі і кислі яблука переробляють тільки у суміші, нормалізуючи при цьому кислотність сусла. До соків мало-кислотних сортів яблук з успіхом можна додавати соки або розі-

м'яті ягоди чорної смородини, агрусу, горобини, айви, терну тощо. На 5—10 частий яблучного соку додають 1 частину соку айви, яка надає вину освіжаючого смаку і аромату. В такій самій кількості додають сік або розім'яті ягоди агрусу, смородини або чорноплідної горобини.

Зі столових сортів груш одержують неякісне вино через їх малу кислотність. Проте вони цінні для переробки разом з висококислотними яблуками, наприклад кислицями.

Домашні вина виготовляють з вишень, черешень, абрикосів, слив, дерену (кизилу) та інших кісточкових плодів.

Вина хорошої якості можна одержати як з лісової, так і з садової суниці (її інколи помилково називають полуницею).

Неперевершеним продуктом для виноробства є малина. З неї можна одержати як солодкі, так і лікерні вина, які добре зберігають аромат і смак ягід.

З агрусу можна одержати сухі столові і солодкі вина. Залежно від забарвлення ягід агрусу одержують вина різноманітного кольору. Лише з деяких його сортів одержують вина з тонким приємним ароматом. Вино з чорної смородини має хороший аромат і чудовий темно-рубіновий колір. Особливо гарне вино можна одержати з ягід білої смородини.

Для виноробства широко використовують також дикорослі ягоди: ожину, брусницю, чорницю, буяхи (голубику), обліпиху тощо.

Щоб приготувати хороше (збалансоване за кислотою і цукром) сусло, потрібно знати, скільки цих речовин міститься у початковій сировині.

Вміст цукрів і органічних кислот у фруктах і ягодах

Фрукти і ягоди	Цукри, %	Органічні кислоти, %
Яблуко	10—11	0,7
Вишня	11—12	1,3
Виноград	20	1,0—1,5
Смородина чорна	8	2,3—2,7
Агрис	9,9	1,9
Малина	9,0	1,0—1,8
Суниця	8,1	1,3
Горобина чорноплідна	12,0	1,3
Обліпиха	5,5	2,3

Сік кислих плодів і ягід розводять водою.

Учені пропонують такі норми води і цукру, які додають під час виготовлення плодово-ягідних вин.

Норма додання в сік води і цукру під час виготовлення плодово-ягідних вин у домашніх умовах

Фрукти і ягоди	Норми на 1 л соку	
	води, мл	цукру, г
Виноград	500—1000	400—500
Суниця садова	500	300—400
Вишня	500—1000	300—400
Агрус	500—1000	400—500
Малина і ожина	500—1000	400—500
Обліпіха	600	300—400
Смородина чорна	1000	400—500
Порічка	500	400
Шипшина	1000—1500	400—500
Горобина чорноплідна	1000—1500	400
Яблуко	500	300—400

Можна приблизно вважати, що з 1 кг істотної частини плодів або ягід одержують у середньому 1 л соку. Тому до 1 кг розім'ятого винограду під час виготовлення сусла можна додати приблизно 500 мл води, а до 1 кг чорної смородини — 1 л (див. таблицю). Шипшину і чорноплідну горобину розводять водою ще більше.

Під час приготування сусла його не слід сильно розводити водою, тому що можна одержати мало-екстрактивне (порожнє) вино. Для одержання хорошого вина слід знати технологію його виготовлення.

ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ ВИН

Стигли фрукти і ягоди очищають від домішок і миють. Потім їх подрібнюють або розминають тим чи іншим способом. Яблука і груші перед подрібненням розрізають на часточки, видаляючи насіннєву камеру. Виноград, сливи, вишні розминають обережно, щоб не роздавити насіння або кісточки.

Подрібнену масу збирають у посуд, пресують і одержують сік. Вичавлену мезгу заливають водою. Кількість води повинна дорівнювати

всій кількості вичавленого соку або його половині. Залиту водою мезгу розмішують і витримують при доступі повітря три доби. Після витримання мезгу знову вичавлюють і рідину, яку при цьому отримали, змішують з першим основним соком. У суміш двох соків додають цукор, ретельно розчиняють його і використовують це сусло для одержання вина.

Для багатьох ягід (винограду, малини, смородини, ожини, агрусу, вишні, слив тощо) можна застосовувати простіший спосіб.

Ягоди розминають, заливають водою, яка за кількістю дорівнює половині кількості ягід, розчиняють цукор і кладуть усе в посудину для бродіння. У цьому випадку з ягід будуть краще екстрагуватися цукри, кислоти і ароматичні речовини. Мезгу відділяють на 15—17-й день, заливають водою, залишають на 10—12 год., помішуючи, а потім вичавлюють. Одержану рідину виливають у сусло, а мезгу викидають. Вино, одержане таким способом, буде ароматнішим.

Соки і ягоди не повинні контактувати із залізом і алюмінієм, оскільки вони окислюються, темніють і погіршують свою якість. Подрібнення сировини треба робити в емальованій або дерев'яній посудині. Для бродіння сусла використовують скляні бутлі, балони різної місткості і бочки (бажано дубові). Зовсім непридатна для виробництва березова і зроблена із хвойних порід тара.

Бутлі і бочки заповнюють суслом приблизно на 80 % їхньої місткості, оскільки під час бурхливого бродіння сусло дуже піниться і витікає.

Цукор у сусло рекомендують класти двічі: одну половину потрібної кількості розчиняти відразу, другу— через 10—15 днів після початку бродіння. Ми вважаємо, що цукор краще класти тричі: 50, 30, 20 %. Останнє додавання цукру радимо робити через місяць після початку бродіння, оскільки, покуштувавши заброджений сік, ви зможете визначити, чи слід додавати цукор, і додасте його за смаком.

Слід потурбуватися про те, щоб у *перші дві-три доби до сусла надходило повітря*. Хороше надходження повітря сприяє інтенсивному розмноженню винних дріжджів. Дріжджі мають цікаву особливість: вони розмножуються під час надходження кисню, а спиртове бродіння відбувається у безкисневому середовищі.

На третій-четвертий день надходження повітря до сусла потрібно припинити. Проте щільно закривати посудину не слід, оскільки вуглекислий газ, який виділяється під час бродіння, не має виходу зовні і може розірвати посудину або бочку.

Для виходу вуглекислого газу і припинення надходження повітря посудину або бочку закривають бродильним шпунтом або во-

дяним затвором. У пробці, яка забезпечує герметичність, просвердлюють отвори такого самого діаметра, як аптечна гумова або пластмасова трубка, яка є вдома. В отвір вставляють трубку. Місце з'єднання трубки з пробкою герметизують воском, парафіном або пластиліном, і вільний її кінець опускають у пляшку або склянку з водою. Тоді повітря у посудину потрапити не може, а вуглекислий газ виходить у вигляді бульбашок. Виділення бульбашок, яке супроводжується характерним звуком, свідчить про те, що водяний затвор надійний. Він запобігає надходженню повітря до сусла і оцтовокислому бродінню.

Якщо для виноробства ви використовуєте сулії з шийкою діаметром до 60 мм, водяний затвор радимо робити так. На молочну пляшку надягніть соску і залиште її на ніч. Після того як кільце соски розтягнеться, простроміть її тонкого розжареною голкою і в одержаний отвір вставте пластмасову гнучку трубку з крапельниці. Соску з трубкою надягніть па шийку сулії, а вільний кінець опускають у пляшку з водою. Такий водяний затвор зручний і надійний.

Найкраще вино одержують при помірному бродінні і температурі 18...24 °С.

Якщо для бродіння використовувались розім'яті ягоди разом з соком, то на 15—17-й день потрібно звільнити сусло від мезги. Для цього сулію ставлять на стіл, опускають один кінець шланга значно нижче від мезги (майже па дно), а крізь другий кінець засмоктують сік і переливають його у вільну посудину. Рідину, яка витікає, фільтрують крізь один шар марлі. Мезгу, яка залишилась у сулії (вона осідає), переносять в каструлю, заливають охолодженою перевареною водою, розмішують і залишають на 12—24 год. Сусло переливають у вільну від мезги сулію. Мезгу вичавлюють через два шари марлі, у рідині розчиняють другу порцію цукру, вилітають її до тієї самої сулії і знову ставлять водяний затвор.

При нормальних умовах бурхливе бродіння сусла продовжується 12—15 днів, а потім процес уповільнюється і переходить у помірне бродіння, яке продовжується ще 20—25 днів. Увесь період бродіння триває 2—2,5 міс.

Інколи процес бродіння відбувається дуже повільно, особливо під час виготовлення вина з чорноплідної горобини, його можна підсилити доданням до сусла розім'ятих ягід винограду у кількості 1/10 частини від маси сусла або приготуванням спеціальної закваски з диких винних дріжджів.

Закваску одержують так: у чисту банку місткістю 1 л кладуть 200—300 г винограду, розчавлюють його, додають 70—100 г цукру і 300—400 мл охолодженої перевареної води, добре перемішують, обв'язують шийку банки марлею і ставлять у тепле

місце. Дріжджові клітини під час надходження повітря швидко розмножуються і через 3—5 днів готову закваску можна виливати у сусло зі слабким бродінням.

Так само можна одержати закваску з ягід малини, оскільки па них також є багато диких винних дріжджів. Через це більш ніяке вино не бродить так інтенсивно, як малинове і виноградне.

Можна приготувати закваску на основі культурних винних дріжджів, проте їх немає у продажу. Пекарські і пивні дріжджі у домашньому виноробстві використовувати не слід. Вони погіршують смак вина. Дріжджів, які є на плодах і ягодах, звичайно достатньо для забезпечення нормального бродіння. Бродіння припиняється за двома причинами.

1) Дріжджі переробили весь цукор у спирт (скуштувавши сусло, можна відразу це відчуті). Якщо хочете мати міцніше вино з залишковим цукром, негайно додайте цукор і бродіння почнеться знову.

2) У суслі накопичилася гранична (16—18 %) кількість спирту. Під впливом такої концентрації спирту дріжджі і всі зважені часточки випадають в осад навіть тоді, коли в суслі є ще цукор. Переброджене молоде вино починає світліти, утворюючи на дні посудини або бочки осад. Після цілковитого освітлення молоде вино потрібно зняти з осаду, оскільки він псує смак вина. Вино зливають у чисту посудину за допомогою шланга.

Кінець шланга, опущений у посудину з водою, повинен бути вище від осаду на 7—10 см. Крізь другий кінець засмоктують вино і переливають його у вільну посудину, яка розміщена нижче. Шар вина, що межує з осадом, перелийте в окрему посудину (якщо осад і потрапить у вино, він зіпсує лише незначну його частину, якій потрібно дати відстоятися).

Процес зняття вина з осаду радимо робити не менше, ніж 2—3 рази (при згасанні бродіння і при його цілковитому припиненні). Проводячи перше зливання вина з осаду, покращують, за потребою, його якість, тобто додають необхідну кількість цукру.

Очищене від осаду вино зливають у чисту сулію і з водяним затвором знову ставлять у холодне місце (+4...+ 10 °С) на 1—2 міс. На холоді виннокам'яна кислота осідає на дні і стінках сулії у вигляді дрібних кристалів. Кислотність вина внаслідок цього знижується, вино самоосвітлюється і стає прозорим. Таке вино розливають у чисті пляшки, залишаючи повітряний простір між вином і корком, і закупорюють. Зберігають домашні вина у холодному місці.

Під час зберігання розлитого вина у щільно закупорених пляшках продовжується розвиток букета.

Виноградне вино

Сухе вино. Прекрасне співвідношення цукрів і органічних кислот у винограді дозволяє одержувати з нього чудові вина. Нагадаємо, що ягоди винограду містять 20—26 % цукрів і 1—1,5 % органічних кислот. Якщо цукри винограду будуть зброжені, можна одержати сухе вино міцністю 10—13 % (кожні 2 % Цукру дають 1 % спирту).

Сухі вина одержують з південних солодких сортів на кількість цукру становить 5,3 кг на 10 л сусла, тобто 45 %. Приблизно 5 % цукру витрачається в процесі життєдіяльності дріжджів. Залишається 40 %, з них 34 % перетворюється у спирт (нагадаємо, що 2 % цукру дає 1 % спирту) і дає вино міцністю 17 %, а 6 % цукру залишається непереброженим.

Якщо для приготування міцного солодкого вина використовують солодкий виноград, дозу цукру зменшують, а якщо дуже кислий — збільшують.

Добродження сусла під водяним затвором триває 30—40 днів.

Вино знімають з осаду двічі: при згасанні бродіння і при його цілковитому припиненні. Як знімати вино з осаду, описано в попередньому рецепті (див. с. 63).

Освітлене вино з водяним затвором переносять на холод (- 4... - 10 °С) на 1—2 міс. для осадження виннокам'яної кислоти. Після цього вино розливають у пляшки, закупорюють і зберігають у холодному місці.

Слід сказати, що під час виготовлення виноградних вин потрібно звільняти сусло від кісточок не пізніше ніж на 15-й день, інакше вино буде терпким.

Малинове вино

З малини одержують чудове солодке або лікерне міцне вино, яке відмінно зберігає смак і аромат цієї смачної ягоди.

Для одержання 10 л вина потрібно 6,5 кг малини і 3,5—4 кг цукру.

Малину миють, дають воді стекти, очищують від плодоніжок, розминають в емальованій посудині, додають 2 кг цукру (тобто першу порцію), розчиняють його і переносять цю суміш у балон місткістю 10 л.

Сюди ж додають 1—2 л прохолодної перевареної води. Балон накривають марлею і залишають у теплому місці (+20...+24 °С) на 3 дні. На 4-й день устанавлюють водяний затвор.

На 15—17-й день за допомогою шланга сік зливають в емальоване відро, а мезгу перекладають з балона у каструлю. Ба-

лон миють і виливають туди сік з відра, фільтруючи його через марлю. У каструлю з мезгою додають воду і другу порцію цукру (1,5—2 кг). Кількість води повинна бути такою, щоб разом з розчиненим у воді цукром (а він займає об'єм 1,2 л) вона заповнила балон з соком місткістю 10 л. Воду з мезгою і цукром ретельно розмішують і залишають на 10—12 год.

Потім все це проціджують через друшляк з марлею, мезгу вичавлюють і викидають, а рідину виливають у той самий балон, у якому міститься перший сік. Об'єм сусла не повинен перевищувати 9,5 л.

Добродження сусла відбувається під водяним затвором. Коли бродіння стане слабкішим, можна долити охоложену переварену воду (або цукровий розчин) і довести об'єм до 10л.

Знімати вино з осаду потрібно двічі: при згасанні бродіння і при його цілковитому припиненні. У першому випадку можна покусувати сусло і визначити, чи слід ще додати цукру.

Від кісточок сусло звільняють не пізніше ніж на 15-й день, інакше вино буде гірким. За нормою воно буде мати ледь відчутну і приємну гіркоту.

Зняте з осаду прозоре вино переносять у холодне місце на 1—2 міс. для осадження виннокам'яної кислоти. Потім його розливають у пляшки, закупорюють їх і зберігають у прохолодному місці.

Ожинове вино

Ожину (6 кг) миють, дають воді стекти, розминають дерев'яною ложкою, заливають 2—3 л події і ставлять на 3—4 дні у тепле місце. Суміш проціджують, рідину виливають у балон, а мезгу заливають водою (2—3 л) і залишають настоюватися на ніч. Потім проціджують крізь марлю або сито. Мезгу видаляють, а рідину доливають у балон, додають 3,5 кг цукру і розчиняють. Установлюють водяний затвор. Процес бродіння відбувається близько 5 міс. Двічі вино знімають з осаду.

Одержується 7—8 л прекрасного ароматного вина.

Суничне вино

Суниця найпридатніша для приготування солодких лікерних вин. Вино хорошої якості можна одержати як із садової, так і з лісової суниці. Проте лісову суницю краще використовувати для ароматизації інших вин.

Суничне вино легко утримує неприємний смак і запах гнилих ягід, тому їх потрібно ретельно відбирати і видаляти. Найкраще

вино одержують з ароматних ягід останнього збирання, особливо якщо ягоди збирали у суху ясну погоду.

Мити суницю слід швидко і акуратно, оскільки вона насичується водою. Миту суницю кладуть у друшляк, дають воді стекти і видаляють плодоніжки.

Для одержання 9,5—10 л вина потрібно 6,5—7 кг ягід (повне емальоване відро) і 3,5—4 кг цукру.

Миті ягоди злегка розминають руками. Одержану мезгу разом з соком кладуть у балон місткістю 10 л. У 2—3 л теплої перевареної води розчиняють першу половину цукру (2 кг) і доливають цукровий розчин до мезги. Балон накривають марлею і залишають у теплом місці на 3 дні.

На 4-й день установлюють водяний затвор і перевіряють його надійність.

На 10—15-й день (але не пізніше) звільняють сусло від мезги. За допомогою шланга сік зливають в емальоване відро, а мезгу кладуть у каструлю і заливають її 2—3 л теплої перевареної води, розмішують і залишають на 10—12 год. Потім усю суміш проціджують крізь друшляк з марлею, мезгу викидають, а в одержаній рідині розчиняють другу порцію цукру (1,5—2 кг). Доливають цей розчин у балон до першого соку і знову установлюють водяний затвор.

Суничне вино бродить бурхливо. Через місяць його слід зняти з осаду, додати цукор (якщо в цьому є потреба), долити балон водою або розчином цукру до рівня 9,5—9,8 л. Після припинення бродіння і самоосвітлення вино слід зняти з осаду вдруге.

Чисте вино з водяним затвором переносять на 1 — 2 міс. на холод (для осадження виннокам'яної кислоти), а потім розливають у пляшки і закупорюють.

Вино з чорної смородини

Чорна смородина — чудовий продукт для виготовлення солодких і лікарних вин високої якості.

Необхідна умова для одержання хорошого вина розведення соку або розім'ятих ягід теплою перевареною водою. Завдяки цьому нормалізується кислотність майбутнього вина. З емальованого відра ягід чорної смородини (10 кг) і 7,5—8 кг цукру можна одержати 10 л смачного ароматного темно-рубінового вина.

З сировини (10 кг) видаляють листя, плодоніжки, гілочки, пошкоджені ягоди. Чорну смородину споліскують 2—3 рази водою, дають їй стекти. Ягоди розминають у друшляку над каструлею. Одержану мезгу разом з соком за допомогою широкої лійки злива-

ють у сулію місткістю 20 л. У 5—6 л теплої перевареної води розчиняють першу порцію цукру (3,7—4 кг) і розчин доливають до мезги з соком. Сулію накривають марлею і залишають у теплому місці на 3 дні. На 4-й день устанавлюють водяний затвор.

Не пізніше ніж на 15—17-й день шлангом зливають сік в емальоване відро, а мезгу кладуть у каструлю. Сулію миють і переливають туди сік з відра.

Мезгу заливають такою кількістю теплої перевареної води, якої не вистачає до заповнення сулії. При цьому слід враховувати, що друга порція цукру (3,7—4 кг) займе об'єм 2,4 л (нагадаємо, що 1 кг розчиненого цукру збільшує об'єм рідини на 0,6 л).

Залиту водою мезгу залишають на 10—12 год., час від часу помішуючи її. Мезгу разом з рідиною проціджують крізь марлю, яка лежить на друшляку, вичавлюють і викидають, а до другого соку додають другу половину потрібного цукру (3,7—4 кг), розчиняють його і доливають до першого соку. Якщо сулія виявилась неповною, туди доливають по вінця теплу переварену воду. Устанавлюють водяний затвор.

Через 1—1,5 міс. сусло звільняють від осаду і додають цукор (якщо він повністю зброджений). Після цілковитого припинення бродіння і освітлення вино повторно знімають з осаду, закривають водяним затвором і залишають на 1—2 міс. у холодному місці для осадження виннокам'яної кислоти. Після цього вино розливають у пляшки і закупорюють.

Вино з тонким ароматом

Цей старовинний російський рецепт не апробований автором, а запозичений з книги В. А. Циганенка «Домашні вина, наливки, настойки і коктейлі» (К-Техніка, 1991, 48 с.). Не сумніваючись у якості кінцевого продукту, все ж відзначимо, що навряд чи його слід називати вином, оскільки основним компонентом напою є горілка.

Сировина, г: суниця садова — 500, порічка і чорна смородина — по 500, малина — 500, яблука ранні — 500, груші ранні — 500, агрус — 500, черешня — 500, слива — 500, а також горілка — 4л.

Цей горілчаний напій готується поступово у міру досягання ягід і фруктів.

Садову суницю перебирають, миють, обчищають від плодоніжок, кладуть у балон місткістю 10 л і заливають 400 мл горілки. Так само кладуть і малину, потім порічку, чорну смородину і агрус. На кожну порцію ягід, яку взято окремо, додають 400 мл горілки.

З чершень, вишень, слив видаляють кісточки. З яблук і груш — насінневу камеру і ріжуть на дрібні шматочки, додаючи до кожного компонента 400 мл горілки.

Підготовлену суміш витримують для дозрівання до листопада — грудня. Потім проціджують, охолоджують, дають відстоятися, розливають у пляшки, закупорюють і зберігають у прохолодному місці.

Тут, по суті, відбувається екстракція різноманітних речовин, у тому числі і ароматичних, горілкою міцністю 40 %. Концентрація спирту у кінцевому продукті знижується майже вдвічі.

Яблучне вино

Кислотність різних сортів яблук становить близько 0,2—2 %, тому для одержання хорошого вина придатні не всі сорти. Одні можуть бути дуже кислими, а другі — не мають достатньої кількості кислот.

Найпридатніші для виноробства кисло-солодкі яблука (Антонівка, Данешта, Джонатан, Феймез, Кальвіль сніговий тощо).

Солодкі і кислі яблука переробляють тільки у суміші. За рахунок цього нормалізують кислотність суслу й майбутнього вина.

До соків малоокислотних яблук можна додати соки айви, горобини, терну, чорної смородини, аронії (чорноплідної горобини). На 5—10 частин яблучного соку додають 1 частину одного з цих соків або розім'ятих ягід.

Сік кислиць (дичок) змішують з соком малоокислотних яблук і солодких груш. Для приготування повноцінного вина бажано використовувати нерозведений яблучний сік.

Свіжі стиглі яблука миють, ріжуть гострим 5-подібним ножем, насадженим на довгу ручку, кладуть під ручний гвинтовий прес і одержують сік. Якщо преса немає, яблука подрібнюють за допомогою м'ясорубки. Подрібнену мезгу кладуть в емальовану посудину і, закривши її марлею, залишають на 2—3 дні при кімнатній температурі. Мезгу, яка почала бродити, вичавлюють за допомогою двохшарової марлі на друшляку. Потім вичавлену мезгу кладуть у порожню емальовану посудину і заливають теплою перевареною водою. Кількість води не повинна перевищувати половини вичавленого соку. Залиту водою мезгу залишають на 1—2 дні і зрідка помішують. Водою з мезги вилучаються цукри, кислоти, ароматичні та інші цінні речовини. Потім мезгу знову вичавлюють і одержаний другий сік змішують з першим.

Для одержання 20 л вина потрібно: соку—16 л, цукру 7—7,5 кг.

Цукор у сусло рекомендують вводити двічі: одну половину розчинити зразу, а другу — через 10—12 днів після початку бродіння.

Перші 2—3 дні сік з цукром повинен бродити при надходженні повітря (шийку сулії закривають одношаровою марлею). На 3-4-й день надходження повітря припиняють. Для цього ставлять водяний затвор.

Оптимальна температура для бродіння +18...+24 °С. Якщо сік одержують пізно восени, бродіння у прохолодній кімнаті йде в'яло. Для його активізації на 10 л сусла можна додати 1—2 кг розім'ятих ягід винограду (Лідії, Ізабелли, Мускату, Кокура). Це підвищить екстрактивність вина, поліпшить його смак і аромат.

Від виноградних кісточок і ягід сусло звільняють не пізніше ніж на 12—15-й день.

Вино знімають з осаду двічі: вперше — приблизно через місяць, коли осад ще пухкий, другий — при цілковитому припиненні бродіння і утворенні щільного осаду.

Очищене від осаду вино зливають у чисту сулію, знову ставлять водяний затвор і переносять на 1—2 міс. у холодне місце для осадження виннокам'яної кислоти.

Вино самоосвітлюється і стає прозорим. За потребою його знімають з осаду втретє.

Кристално чисте вино розливають у пляшки, закупорюють і зберігають у прохолодному місці.

Вино з вишень

Плоди миють, перебирають, виймають кісточки, невеликими порціями розминають вручну (кулаком) в емальованому відрі. Одержаний сік і мезгу зливають в банку, накривають марлею і кладуть для бродіння в тепле місце на 2—3 дні. Після того сік знову зливають через друшляк в емальоване відро, здушуючи руками мезгу. Зібраний сік переливають у чистий бутель, додають необхідну кількість води, цукор, встановлюють ферментаційну трубку і ставлять бродити далі.

З розрахунку на 1 л одержаного соку дасться 0,5 л охолодженої кип'яченої води, 300 г цукру і 1 г лимонної кислоти.

Вино з порічок

Технологія виготовлення вина з порічок та ж, що й вишневого. Лише інші пропорції складників: на 1 л соку дають 1 л води і 700 г цукру.

Купажні домашні вина

Плодові і ягідні вина звичайно роблять з одного виду плодів і ягід. У них можуть міститися домішки інших соків (не більше ніж 20 %).

Якщо роблять вино з двох або кількох видів плодово-ягідних соків, які додаються у кількості більш ніж 20 %, такі вина називають *купажними*.

Для таких вин можна використовувати найрізноманітніші компоненти у різних співвідношеннях, наприклад:

яблучний сік (75%), розім'яті ягоди чорної смородини (25 %);

яблучний сік (75 %), розім'яті ягоди чорноплідної горобини (25 %);

яблучний сік (50 %), ягоди бузини (25 %) і ягоди чорноплідної горобини (25 %);

ягоди винограду (25%), ягоди чорноплідної горобини (25 %), чорної бузини (25 %) і води (25 %). Для купажних вин можна використовувати навіть перестиглі, але не гнілі ягоди агрусу, вишні, сливи, порічки, грушевий та інші соки. Якщо сировина не ароматна, цей недолік можна виправити (див. «Ароматизація домашніх вин»).

До кислих ягід (чорної смородини, чорноплідної горобини, агрусу, кислої вишні) обов'язково додають воду (приблизно таку саму кількість, як і маса даної ягоди). Це нормалізує кислотність майбутнього вина. Під час розрахунку потрібної кількості цукру виходять з того, що виноград містить близько 20 %, а всі інші ягоди середньої смуги — 6—10 % цукрів.

Для одержання 10 л міцного купажного вина звичайно потрібно 6—9 кг ягід і 3,5—4 кг цукру.

Технологія виготовлення купажних вин суттєво не відрізняється від описаної раніше (див. «Виноградне вино», «Малинове вино» тощо). Слід вчасно звільняти сусло від мезги і кісточок вишень, слив, винограду та інших ягід. Радимо робити це не пізніше ніж на 15-й день.

АРОМАТИЗАЦІЯ ВИН

Ароматизація вин різними травами та іншими запашними речовинами була відома ще в сиву давнину. Цей прийом застосовують і сьогодні для приготування заводських і домашніх вин. Найпоширенішим серед ароматизованих вин є вермут. У перекладі з німецької означає «полин гіркий». У складі рослинної суміші, яка використовується для ароматизації цього вина, переважає полин.

До ароматизованих належать такі заводські вина, як «Букет Молдавії», «Утрення роса», «Горний цвіток» та ін.

Для ароматизації використовують трави, пагони, листки, корені, кореневища, квітки і суцвіття, кору, сухі і соковиті плоди.

Із трав найчастіше застосовують різні види полину, буркун жовтий, материнку, змієголовник молдавський, м'яту котячу, мелісу лимонну, монарду, м'яту холодну, шавлію мускатну та ін.

Полин гіркий містить до 1,4 % ефірних масел, смоли, таніни, кофеїн, янтарну, яблучну та інші кислоти. Його настій, одержаний з висушених верхівок і листя, має оливковий колір, своєрідний аромат, інтенсивно гіркий смак. Крім полину гіркого, використовують полин австрійський та лимонний.

Висушені верхівки буркуну жовтого, разом з квітками, містять кумарин. Настій буркуну має золотисто-жовтий колір і приємний кумариновий аромат.

У материнки для сушки використовують верхівки квітучих стебел з листям. Настій материнки має коричневий колір, несильний специфічний запах, гіркуватий на смак.

У звіробою використовують квітучі верхівки стебел з листям, його настій має жовто-червонуватий колір, він гірко-пекучий на смак і злегка пахне медом.

У змієголовника молдавського для сушки збирають надземну частину рослин під час цвітіння.

Листя, а інколи і всю надземну частину зубрівки запашної, теж збирають під час цвітіння. Рослини на початку сушки мають характерний запах свіжого сіна, зумовлений вмістом кумарину.

Зубрівку використовують також для ароматизації горілки, але зубр, зображений на етикетці, ніякого відношення до цього не має.

У меліси лимонної для сушки використовують листя і верхівки з квітками, її приємний на смак настій має оливковий колір і специфічний лимонний запах.

Листя *м'яти холодної*, надземну частину *монарди*, *чебрецю повзучого* та інших рослин збирають під час цвітіння. У цей час вони мають найбільший вміст ефірних масел з хорошим якісним складом.

Для ароматизації використовують корені і кореневища калгану, родіоли рожевої, квітки липи, бузини чорної, глоду, свіжі пелюстки троянд, бруньки берези, які ще не розпустилися, чорної смородини, насіння анісу, коріандру, кмину, зерна кави, ваніль, висушені і свіжі шкірки лимонів, мандаринів тощо.

До деяких рецептур ароматизованих вин входять ефірні масла й індивідуальні запашні речовини, наприклад, ванілін.

Ароматизація вин і напоїв — це ціла наука. У деяких країнах проводять дослідження в цій галузі спеціальні заклади. Склад су-

мішей (композицій), які використовують для ароматизації окремих вин і безалкогольних напоїв, часто тримають в секреті.

У промислового виноробстві для витягу ароматичних та інших розчинних речовин із рослинної сировини використовують розбавлений водою спирт. Екстрагування, тобто перехід цих речовин у розчин, найкраще відбувається в 50—70 7о-му спирті.

Подрібнену сировину заливають 70 %-м спиртом із розрахунку 1 л розчину на 100 г сировини. Помішують і настоюють 10—15 діб; після цього фільтрують і цю ж саму сировину повторно заливають на 8—10 діб, але вже 40 %-м спиртом.

Фільтрат першого і другого заливів змішують і використовують для ароматизації у співвідношенні 1 : 20—30, тобто на 1 л вина додають приблизно 30 - 50 мл водно-спиртового настою.

Спеціалісти вважають, що найкращою основою для приготування ароматизованих вин є сухі виноматеріали, одержані з мускатних сортів винограду, бо вони створюють мускатні топи вина.

Так, для одержання вина «Букет Молдавії» трапи і коріння для настою беруть у такому співвідношенні (%): полин гіркий — 4, полин лимонний — 24, м'ята -5, коріандр (плоди) — 16,8, фенхель — 2, материнка — 2, звіробій — 8, буркун жовтий — 2,4, чебрець — 6,8, гравілат — 2, монарда — 3,2, дивесил — 4, деревій — 6, меліса — 2, м'ята котяча — 2, целалофора — 2, духмяний колосок — 2, ромашка — 3,2, гвоздика -0,6, кориця — 0,6, кардамон — 0,6, апельсинове ефірне масло — 0,2. Суміш цих компонентів подрібнюють, заливають 70 %-м спиртом (1 л на 100 г сировини), настоюють 15 діб, фільтрують, повторно заливають 40 %-м спиртом, настоюють 10 діб і знову фільтрують.

Фільтрати першого і другого заливів використовують для ароматизації. Розчин апельсинового масла готують окремо.

Співвідношення настою і білих сухих виноматеріалів приблизно 1 : 30. Сюди ж додають спирт і сироп, бо кінцевий продукт — вино «Букет Молдавії» повинне мати міцність 16° і вміст цукру 16%.

Німецький вермут готують з використанням такої суміші компонентів (г): полин понтійський — 550, меліса— 100, м'ята — 25, ромашка римська — 25, насіння кмину — 5, растигор — 25, корінь горечавки— 100, корінь дягилю — 25, корінь лапчатки — 2,5, гвоздика— 15, кориця—10, кумарин — 25. Цю суміш заливають 2 л окропу, настоюють протягом доби, додають 2 л спирту, настоюють ще 8 діб, фільтрують і одержаний настій додають до виноматеріалів у співвідношенні 1 : 20.

Отже, рецептура для одержання окремих ароматизованих вин досить складна і навряд чи під силу для копіювання в домашніх

умовах. Але як одержати ароматне вино в домашніх умовах?

Ароматизація домашніх вин

Деякі домашні вина мають надто слабкий букет. Смак і аромат їх можна значно покращити.

Вино з яблук, агрусу та іншої сировини буде значно кращим, якщо в сусло (відразу чи дещо пізніше) додати небагато (1/10—1/5 частину) малини чи розім'ятих ягід винограду мускатних сортів або, принаймні, Ізабелли. Це посилить бродиння і надасть кінцевому продукту неповторного аромату.

Добрим ароматизатором є шавлія мускатна, яка падає вину тонкого гострого аромату лимона, троянди, конвалії і лаванди, її використовують у виробництві марочних вин для покращання і фіксації букету.

Висушені листя і суцвіття шавлії мускатної можна додавати до готового вина в дуже малих кількостях, настоювати 10—15 днів, а потім фільтрувати в сухі чисті пляшки і закупорювати їх.

Використовувати інші пряні рослини (чебрець повзучий, мелісу, м'яту, монарду, змієголовник, полин) слід дуже обережно. Не можна додавати їх у великих кількостях, бо смак і запах однієї і тієї ж речовини сприймається кожним із нас індивідуально, специфічно.

Пробну ароматизацію треба проводити лише в одній невеликій пляшці.

Для ароматизації використовують свіжі пелюстки троянд, а також сушені лісову суницю, сливи, абрикоси та ін.

Можна створювати складні суміші (композиції) і одержувати водно-спиртові настої різних трав і коріння, а потім додавати їх у вина.

Відправною точкою для цього можуть бути наведені вище промислові рецептури для одержання «Букету Молдавії» та німецького вермуту.

Експериментуючи, слід вести точний облік застосовуваних для ароматизації компонентів, щоб у разі успіху вдалий дослід можна було б повторити.

Медовий напій

Змішуємо 2 тертих яблука з 8 столовими ложками меду, соком лимона і 4 склянками молока.

Розливаємо в келихи.

Напій яблучний

1 л яблучного соку, цитрина, апельсин або мандарин, 200 г цукру, газована вода.

З цукру і склянки води зварити сироп, охолодити, тоді вимішати з цитринова ним соком за смаком. До високих склянок налити сік, кинути грудочку льоду, долити до бажаної висоти газованої води, вкласти соломку і прикрасити кружечком апельсина чи долькою мандаринки і подати.

Домашнє „Шампанське”

У пляшку покласти невеличку кульку дріжджів, 3 чайні ложки цукру і кілька родзинок. Наповнити пляшку теплою кип'яченою водою, міцно закрити і поставити на 2 дні у тепле місце. Перед тим, як подавати на стіл, "Шампанське" треба охолодити, не відкорковуючи пляшку.

Коктейль полуничний

Полуниця — 150 г, вершки — 125 г, пудра цукрова.

Полуницю промити, очистити від плодоніжок і протерти через сито. З'єднати з вершками і цукровою пудрою. Остудити і подати в маленьких широких стаканчиках чи бокальчиках.

Коктейль молочно-чорничний з яйцем

Молоко — 100 г, сік чорничний — 50 г, вершки чи сметана — 10 г.

Усі компоненти збити в міксері. Подавати в склянках, прикрасивши збитими чи вершками сметаною.

Коктейль молочно-ванільний

Цукор ванільний — 0,5 г, сироп цукровий — 20 г, яйце (жовток) — 1 шт., молоко — 140 г.

Усі компоненти збивати в міксері 15 секунд. Подавати в келиху із соломиною.

Коктейль молочно-медяний

Мед — 20 г, яйце (жовток) — 1 шт., молоко — 140 г.

Готувати і подавати, як молочно-ванільний коктейль.

Коктейль молочно-фруктовий з яйцем

Молоко -120 г, соки полуничний, малиновий, чорносмородиновий, вишневий — по 20 г, яйце (жовток) — 1 шт., цукор-пісок— 20 г.

Жовток розтерти з цукром, обережно долити, помішуючи, гаряче молоко, додати ягідні соки, остудити. Подавати у фужерах із соломиною.

Коктейль «Попелюшка»

Яйце (жовток) — 1 шт., цукор-пісок — 25 г, молоко, соки сунічний чи полуничний, малиновий і чорносмородиновий — по 20 г.

Жовток ретельно відокремити від білка, розтерти з цукром, залити киплячим молоком; швидко перемішати й остудити. Потім, швидко розмішуючи, улити тонким струмком соки. Подати добре охолодженим.

Коктейль «Чебурашка»

Морожене вершкове — 50 г, молоко — 60 г, вершки— 15 г, шоколад—10 г, варення сунічне — 40 г.

У міксер покласти морозиво, варення, влити холодне молоко і збити. Подавати, прикрасивши збитими вершками і тертим шоколадом.

Коктейль шоколадний

Молоко — 130 г, какао-порошок — 20 г, цукор — 25 г, яйце (жовток) — 1/2 шт., ванілін, лід харчовий.

Молоко скип'ятити з ваніліном. Додати какао, розмішане з цукром і декількома ложечками холодного молока. Остудити, процідити і збити з жовтками. Напій розлити в стаканчики, поклавши в кожен шматочок льоду. Пити через соломинку.

Коктейль «Казка»

Сироп лимонний — 20 г, сік абрикосовий і виноградний — по 40 г, лід харчовий — 20 г.

Усі рідкі компоненти змішати в склянці й остудити. Перед подачею до столу покласти кубик льоду.

Коктейль з морозива і суниць

Морозиво ванільне — 50 г, суниця чи полуниця — 120 г, вершки — 30 г.

Ягоди промити, очистити від плодоніжок і протерти через сито. Розмішати з морозивом і влити в келихи чи склянки. Зверху покласти збиті вершки.

Подати в склянці чи бокалі, на блюдцях, з маленькими ложечками.

Коктейль молочно-морквяний

Морква — 100 г, молоко — 150 г, сіль.

Морква помити, очистити і подрібнити на тертці. Віджати сік з'єднати з охолодженим молоком. Суміш посолити і збити.

Коктейль «Молодіжний»

Сік виноградний — 80 г, морозиво — 170 г.

До морозива долити сік і суміш збити в пишну піну. Подати у високій склянці із соломиною.

Коктейль з кефіру і ягід

Кефір — 100 г, ягоди свіжі — 20 г, цукор — 10 г.

Ягоди перебрати, промити і засипати цукром. Через годину залити охолодженим кефіром. Суміш збити в густу пишну піну і негайно подати до столу.

Коктейль кавовий

Кава розчинна — 12 г, какао-порошок — 5 г, цукор — 20 г, молоко — 200 г, кориця.

Охолоджене молоко збити з іншими компонентами до утворення піни. Подати у вузьких склянках із соломиною.

Коктейль «Фруктовий букет»

Сік яблучний — 30 г, сік персиковий — 60 г, сироп лимонний — 30 г, вода газована — 20 г, лід харчовий.

Приготувати, як зазначено в попередньому рецепті. У склянку з коктейлем можна покласти консервовані фрукти.



Консерви

Лечо

Вихід — 8,5 л.

Продукти: 4 кг помідорів порізати півкільцями, 2 кг перцю — тоненькими смужками, 2 кг моркви — соломкою, 1 кг цибулі — півкільцями, 0,5 олії, 1 склянку цукру, солі на смак, 1 склянку оцту,

В олії протушувати моркву, додати цибулю і перець — все протушувати. Додати помідори, цукор і тушувати 15 хвилин. Додати оцет і зразу розкласти в простерилізовані теплі слоїки, закрити.

Соління із зелених помідорів

На одне відро порізаних часточками зелених помідорів додати по склянці олії, цукру, оцту, солі, часнику, хрону та шість штук гіркого перцю, пропущеного через м'ясорубку.

Все добре перемішати, туго скласти у слоїки і закрити капроновими кришками.

Помідори дієтичні (без оцту)

На трілітровий слоїк: 2 ст. ложки солі, 3 ст. ложки цукру, пару кружалець моркви, 1/4 цибулини, корінь петрушки, кілька «парасольок» і гілок кропу, помідори.

Помідори помити, поколотити шпилькою в декількох місцях, У стерилізовані холодні слоїки покласти на дно зелень, коріння, а на них доверху — помідори. Залити кип'ятком, Коли вода охолоне, злити її, додати до неї сіль і цукор, закип'ятити знову. Залити в слоїки і закрити простерилізованими кришками. Перевернути слоїки вверх дном, укутати і залишити на 1-2 дні.

Салат „Смакота”

3 кг помідорів, 1 кг цибулі, 1 кг моркви - все порізати, моркву потерти, додати 0,5 л олії, 0,5 л томату, 100 г цукру, 100 г оцту, 2 столові ложки солі.

Варити 40 хвилин, розкласти в слоїки і стерилізувати 25 хвилин.

Помідори мариновані

Для літрового слоїка беруть такі спеції: 1 лавровий листок, 5 горошин чорного перцю, 1/4 стручка червоного перцю, 5 шт. гвоздик, корицю на кінчик ножа.

Маринад: на 1 л води 50 г солі, 50 г цукру, 2 чайні ложки оцтової есенції.

Салат із помідорів „Тверді сливки”

5 кг помідорів порізати на четвертинки. На дно слоїка покласти 1-2 лаврові листки, трохи кропу, петрушки, порізану кружальцями цибулю (1 цибулина на літровий слоїк), 3 зубки часнику, розрізані надвоє.

Залити маринадом: 3,5 л води закип'ятити, додати 200 г оцту, 200 г солі, 200 г цукру, До кожного слоїка додати 2 столові ложки олії. Стерилізувати 5-6 хвилин.

Салат із стручкової квасолі

5 кг молодих стручків квасолі порізати шматочками варити в киплячій воді 5-7 хвилин, Потім відцідити. 1 кг цибулі підсмажити в 0,5 л олії, 1 кг моркви потерти і смажити в 250 г олії до напівготовності. 3,5 кг помідорів перемолоти на м'ясорубці і проварити 15 хвилин.

Усе це перемішати, додати 15 чайних ложок солі, 10 ст. ложок цукру, 5 ст. ложок оцту, 5-6 лаврових листків, нарізані зелені і варити 15 хвилин. Розкласти у слоїки і стерилізувати 1 годину. Накрити закриті слоїки ковдрою, щоб добу постояли.

Салат „Дунайський”

2 кг помідорів, 800 г солодкого перцю, 700 г моркви, 500 г цибулі, 1 слоїк консервованого горошку, 270 г оцту. 400 г олії; перець, сіль - за смаком, 10 шт. лаврових листків.

Помідори порізати скибочками, перець — соломкою, моркву натерти, цибулю дрібно покришити. Овочі солять (біля 80 г), витримують, аби дати стекти рідині.

Додають горошок, попередньо зливши заливку, оцет і старанно перемішують. Підготовлену суміш розкладають у слоїки, на дно яких заздалегідь налито просмаженої і трохи охолодженої олії та лавровий лист і перець.

Стерилізують: півлітрові слоїки — 40 хв., літрові — 1 год..

Гогошари в томатному соусі

Перець солодкий червоний — 6 кг, цибуля — 1,5 кг, томатна паста — 0,5 л, сіль — 60 г, олія — 0,5 л, спеції за смаком.

Підготовлений перець ріжуть смужками завширшки не більше 2,5 см, злегка пасерують у добре просмаженій олії приблизно 10 хв., додають підсмажену цибулю, томатну пасту і сіль. Суміш добре вимішують і пасерують 10 хв.. укладають в слоїки і стерилізують: 0,5 л — 45 хв., 1 л — 60 хв.

Салат з рисом

1 кг моркви потерти, порізати 1 кг цибулі, 1 кг солодкого перцю, 1 кг помідорів перемолоти, 2 скл. олії, 2 ст. ложки солі, 3,5 ст. ложки оцту, пів чайної ложки лимонної кислоти, 200 г цукру і три склянки вареного рису.

В баняку закип'ятити олію, додати моркву і тушкувати 10 хв. Додати цибулю і тушкувати ще 10 хв. Тоді — помідори, перець, рис і спеції.

Розкласти в слоїки і стерилізувати: 0,5 л - 15 хв., літрові - 30 хв.

Перець смажений

Солодкий перець порізати на частинки (перчину на 8 частин) поздовж, скласти в чавунну пательню, влити води, накрити кришкою і тушити помішуючи. Додати олії, ще посмажити, розкласти в слоїки, пересипавши кожний шар перцю порізанним часником.

Заливаємо: на літровий слоїк - 1 ст. ложку олії, 60-70 г оцту, 100 г цукру.

Стерилізувати 15 хв.

Цвітна капуста

Червоний солодкий перець — 600 г, капуста — 6 кг, червоні помідори - 3,5 кг, часник — 250 г, зелень петрушки — 60 г, оцет — 360 г, цукор — 300 г, олія — 600 г, сіль - 180 г.

Капусту розділити на суцвіття і варити 8-10 хвилин, охолодити. Помідори змолоти, додати оцет, олію, цукор, часник, петрушку, перець, усе довести до кипіння. Покласти варену капусту і варити 10-15 хв.

Розкласти в півлітрові слоїки і стерилізувати 20 хв.

Салат з кабачків

5 кг кабачків, 0,5 кг моркви, 300 г зелені петрушки, 300 г часнику, 0,5 л олії, 1 скл. цукру, 3 ст. л. солі, 300 г оцту.

Кабачки (бажано невеликі) тоненько порізати на кружечки, моркву потерти на грубій терці, додати олію, цукор, сіль, оцет. Все перемішати, поставити на вогонь і, як закипить, варити 10 хвилин. Часник і петрушку дрібно порізати, змішати з кабачками і кип'ятити ще 5 хвилин. Розкласти в стерилізовані слоїки, негайно закатати, перевернути догори дном і закутати ковдрою.

Салат із перцю

На 40-50 шт. перцю: 1,5 л томатного і соку, 1 скл. цукру. 2 ст. л. солі, 1 скл. г олії, 1,5 кг цибулі, 1 скл. оцту.

Перець порізати на кусочки, цибулю — грубо, можна порізати пучок петрушки. Все скласти у баняк, варити 45 хв., аби добре кипіло, розкласти у літрові слоїки, закрити і закатати у ковдру.

Вихід — 7 літрових слоїків.

Помідори з яблуками

Розсіл: на 5 л води 400 г цукру, перець горошок, гвоздика, лавровий лист, 4 ст. л. солі. Все закип'ятити.

Помідори помити, в тому місці, де плодоніжка, проколоти кожен помідору (щоб не тріснули).

На дно трілітрового слоїка по чергово кладуть цибулину, розрізану начетверо, 1 кисле яблуко, розрізане начетверо, 1 солодкий перець, розрізаний начетверо, 1 зубок часнику, помідори. Потім залити крутим окропом, настояти 5 хв., злити воду. Додати у слоїк 3,5 ст. л. оцту, залити киплячим розсолем і закрити.

Фаршировані бурі помідори в маринаді

Маринад: 6 л воли, 1 склянка цукру, 2 склянки оцту. Для фаршу: однакова кількість перцю ротунди й моркви. Перець, очищений від насіння, порізати на шматочки і пропустити через м'ясорубку, моркву потерти на тертушці з великими отворами, часник (кількість за смаком) потовкти, дрібно покришити зелень петрушки і кропу. Усе перемішати і посолити. Підготовлені помідори (можна розрізати навпіл повздовж) наповнюють фаршем і складають зрізаним кіпцем догори. Залипають гарячим маринадом, пастеризують трілітрові банки 10хв.

Баклажани смажені у соусі

На 5 кг баклажанів: 300 г часнику, 10 шт. солодкого перцю, 8 шт. червоного гіркового перцю, 1 скл. олії, 1 скл. оцту.

Баклажани помити, видалити плодоніжку, порізати кружальцями товщиною 0,5 см, посолити і залишити на дві години. Потім відтиснути і підсмажити на олії. Часник і перець змолоти на м'ясорубці, додати оцет і проварити 5 хвилин. У цю суміш вмокнути підсмажені баклажани і складати в стерильні слоїки, закрити. Зберігати в холодильнику.

Лечо

30 перчин, 10 цибулин, 10 помідорів. 2 головки часнику, 1 гіркий перець.

Соус: 1 склянка олії. 150 грамів цукру, 2 столові ложки солі, 100 грамів оцту.

Пропустити через м'ясорубку все, крім перцю. Перець нарізати соломкою.

Змішати все, залити соусом і проварити 30-40 хвилин.

Гарячим розкласти в стерилізовані банки і закатати.

Капуста квашена без оцту

5 кг капусти, 125 г грубої солі, 125 г цукру, 200 г буряків, 2 ч. л. червоного перцю, 65 г часнику (дрібно нарізати), 65 г натертого хрому (може бути з банки, готовий), пучок зеленої петрушки (або без неї). Води 2,5 літра.

У киплячу воду засипати сіль, цукор. Закип'ятити, остудити до теплої. Капусту порізати скибочками (10x10 чи 5x5 см). Качан викинути. Буряки порізати кубиками.

Укласти капусту щільно шарами, пересипаючи петрушкою, часником, буряками, хроном. На останній шар - перець і розсіл. Накрити кришкою, дати гніт, тримати 5 днів у кімнаті, потім винести на балкон чи поставити в холодильник.

Помідори обсмажені

Поміті помідори (бажано „сливки“) обсмажуємо в олії (вони повинні бути стиглими, але твердими). На дно літрової стерилізованої банки кладемо 0,5 чайної ложки подрібненого часнику, щільно викладаємо обсмажені помідори і заливаємо гарячим маринадом (на 1 склянку води - склянку цукру, 0,5 склянки оцту, 1,5 столової ложки солі, 5-6 горошин чорного перцю, лавровий листок). Закриваємо герметичне банки стерилізованими металевими кришками й накриваємо ковдрою, щоб повільно вихолоняли.

Помідори, консервовані сухим способом

Беремо товстошкірі плоди, миємо, обтираємо, ріжемо скибочками і вкладаємо щільно у стерилізовані банки. Накриваємо кришками і пастеризуємо: півлітрові - 25 хв., літрові - 30 хв., дво- і трілітрові - 35-40 хв. Закриваємо герметично металевими кришками, перевертаємо і накриваємо ковдрою.

Перед уживанням солимо, перчимо чорним меленим перцем, посипаємо кружальцями цибулі та поливаємо олією.

Кетчуп

5 кілограм помідорів та 250 грамів цибулі - розпарити в каструлі під кришкою. Виварити масу наполовину, то було густіше.

Додати до цього 100 грамів оцту, 8 столових ложок цукру, сіль - до смаку. В марлю покласти перець, гвоздику і корицю. 5 хвилин має з тим покипіти.

Викласти в стерилізовані банки і закатати.

Салат зі спаржевої квасолі

1,5 кілограма квасолі відварити, посолити до смаку.

Нарізати 2 кілограми помідорів, 1 кілограм моркви, 1 кілограм цибулі і 1 кілограм перцю (моркву - потерти).

Все змішати, додати 0,5 літра олії, 100 грамів оцту, тушкувати 20 хвилин. Додати 3 столові ложки солі, 3 столові ложки цукру і тушкувати ще 15 хвилин. Скласти в стерилізовані банки і закатати

Баклажани гострі

3 кг баклажан (бажано невеликих), 2 гіркі перчини і 3 солодкі пропустити через м'ясорубку, 3 головки часнику.

Баклажани порізати на 4 частини вздовж, обсмажити в олії. Скласти в літрові банки, перекладаючи змеленими перцем і часником. До кожного слоїка покласти 2 ч. л. солі, 3 ст. л. цукру, влити 5 ст. л. оцту та півсклянки окропу, накрити кришками і стерилізувати 10 хв.

Аджика з перцю

2 кг солодкого червоного перцю, 200 г часнику, 1-2 стручки гіркого перцю, 2-3 ст. ложки томатної пасту, 200 г зелені петрушки і кропу, сіль.

Солодкий стиглий червоний перець ретельно вичистити від зерняток, змолоти на м'ясорубці і варити на середньому, вогні 45 хвилин від початку кипіння. Часник і гіркий перець змолоти на м'ясорубці, вимиту і висушену зелень дрібно посікти, додати томатну пасту, сіль до смаку (1-2 ложки), варити разом ще 15 хв.

Викласти ще киплячим в гарячі стерилізовані слоїки, відразу щільно закрити (можна поліетиленовими кришками), закутати, щоб поволі охолоджувались, лишити так на ніч. Зберігається протягом року на холоді. Ця аджика — окраса зимового столу, має яскраво-червоний колір, тонкий приємний смак. Вживають для бутербродів, намащуючи на білий хліб з маслом або на грінки, підмажені, на олії.

Заготовка для пирогів

Заготовки можна робити з яблук, слив. Очищені яблука (1 кг) нарізати скибочками покладіть у каструлю, засипте цукром (100 — 200 г залежно від того, наскільки солодкими є яблука), поставте на несильний вогонь, нагрійте приблизно до 85—90 градусів, помішуючи, витримайте п'ять хвилин і складіть у гарячі стерильні банки, наповнивши їх по самісінькі вінця. Відразу ж закатавши переверніть банки догори дном — нехай холонуть.

Можна скористатись й іншим способом: нарізані яблука щільно складіть в банки, пересипавши їх цукром-піском (на літрову банку - від 100 до 200 г цукру). Коли банки будуть наповнені до самою верху, налийте в них по чверть склянки перевареної води, закрийте кришками і пастеризуйте при температурі 85 градусів протягом 15 хвилин. Так само роблять заготовки з інших фруктів.

Огірки мариновані

На 2 літра води - 2 столові ложки солі, 6 столових ложок цукру, 20 горошин перцю, 6 лаврових листків.

Усе закип'ятити, охолодити, долити 1/3 склянки оцту.

У кожную банку місткістю 1 літр влити по столовій ложці олії, скласти огірки, зверху - 2 кільця цибулі й залити маринадом. Стерилізувати 10 хвилин.

Салат із баклажанів

5 кг баклажанів, 1 кг цибулі, 1,5-2 кг салатного перцю, 5 невеличких жмутиків кропу і петрушки, 500 г олії, 3 ложки оцтової есенції, 300 г часнику, сіль і перець до смаку.

Баклажани почистити і нарізати на маленькі кубики. Перець, кріп, петрушку і часник також подрібнити, все перемішати, заправити олією і залишити на 3 години, щоб вистоялося. Потім розкласти в літрові слоїки і стерилізувати 10 хв., після чого кришки закатати. Вихід — 9 літрових слоїків.

Заправка для грибних страв

Вона відчутно економить час газдині при прийомі гостей. І робиться швидко. Для приготування беруть по 1 склянці 5-відсоткового оцту, олії і грибного відвару, по 1 чайній ложці солі і цукру, трішки меленого перцю. Перемішують і зберігають у прохолодному місці. Перед використанням збовтують.

Аджика із слив

2-3 кг слив-угорок, 2-3 головки часнику, 1 стручок гіркокого перцю, 2-4 чайні ложки аджики, зелень петрушки, кропу, сіль.

Стигли неущкождені сливи змолоти на м'ясорубці і варити, як повидло, 1-1,5 години. Часник і гіркий перець змолоти на м'ясорубці, зелень дрібно посікти, додати аджику (грузинську, з баночки), сіль. Все разом варити ще 15-20 хвилин. Розкласти гарячою в сухі слоїки, щільно закрити.

Аджика зі слив — чудова оригінальна приправа до страв з птиці, м'яса, риби.

Перець в томатному соусі

2 кг перцю, 1 кг мелених помідорів або 0,5 л томатного соусу, 100 г оцту, 200 г олії, сіль, цукор за смаком., 1 гірка перчина.

Перець почистити від насіння, розрізати на 4 частини. В каструлю покласти перець, помідори або соус, оцет, олію, сіль та цукор Тушкувати все це півгодини. Тоді розкласти в банки і стерилізувати 10 хвилин.

Консервована квасоля

Довгі стручки «шпарагівки» промивають, нарізають на частинки з однією квасолиною і варять. Окремо труть моркву і теж проварюють. Закладка в півлітрові чи літрові слоїки така: 60% квасолі, 30 — моркви, 10- спецій. Спеції — це 40-50 мл олії на 1 л, оцет, сіль, може бути й томат. Готувати слід до смаку. Стерилізувати на водяній парі треба 1 год. (1 л) або 45 хв. (0,5 л). Для надійного зберігання бажано додати на початку стерилізації 0,5 г лимонної кислоти (якщо не давали оцет).

Взимку ці калорійні консерви з картоплею, крупами а то й просто з хлібом, повірте, смакота.

Зимовий салат

3-4 варені картоплі, склянка вареної білої квасолі, варена морква, 3 яблука, 2 солоних огірка (кабачки), чайна ложка гірчиці, олія, зелень петрушки, мариновані червоні помідори, сіль, цукор.

Зварену картоплю ще теплою почистити, нарізати на кубики і відразу скропити олією. Моркву не доварювати, щоб добре нарізалася кубиками. Картоплю, моркву вимішати з квасолею та яблуками, втертими разом зі шкіркою на буряковій терці, посолити за смаком, з дрібкою цукру, скласти до салатниці, полити, олією, розтертою з гірчицею. Салат по колу обкласти маленькими маринованими помідорами. Верх прикрасити петрушкою.

Салат з опеньків та помідорів

1 кг опеньків почистити, помолоти та двічі відварити. 1 кг помідорів порізати. Змішані все додати 1 кг тушеної цибулі, порізаной півкільцями, та 1 кг тушеної потертої моркви, 150 г оцту та 250 г олії, сіль - за смаком. 2 ст. ложки цукру.

Салат розкласти в півлітрові банки і стерилізувати 1.5 години.

Огірки в кисломолочному маринаді

Огірки добре вимити, залити водою і потримати у воді 2-3 години. Потім вийняти і розкласти, щоб висохли. Тим часом на дно літ-рового слоїка покласти: зелений молодий кріп (1 суцвіття або 2-3 молоді гілки), цибулину середньої величини (2 кружальця товщиною 3 мм); чорний перець (6-8 горошин).

Крім названого можна додати ще такі спеції: 6-8 горошин запашного перцю, гвоздику (1 шт.), дрібку кориці, 1 невеликий лавровий листок, 1-2 кружальця сирійської моркви.

Іншого присмаку надає шматочок хрону, зубок часнику або кілька зернин тмину. Але треба остерігатися, щоб надмір спецій не зіпсував смакові та поживні якості огірків. Вимиті й висушені огірки щільно накласти у банки і залити гарячим маринадом.

Приготування маринаду: На 3 л води додати 100 г кухонної солі, 350 г цукру. Довести до кипіння і влити 60-80 г 9%-го оцту, знову довести до кипіння.

Банки з огірками залити гарячим маринадом, накрити кришками і стерилізувати: однолітрові — 15 хвилин при 80°C, 10 хв. — 90°C, 5 хв. - 100°C; трілітрові — відповідно 25, 15 і 10 хв.

Відразу після стерилізації кришки закрутити. Якщо маринад залишився, не виливайте. Його можна використати іншим разом, лише довести до кипіння перед використанням.

Гриби без оцту

Перебрані і почищені гриби (підпеньки) залийте водою на півгодини. Потім промийте їх і варіть в емальованому посуді на легкому вогні годину. Далі відкиньте на сито, промийте холодною водою і дайте їй стекти, а грибам охолонути. Такі операції повторіть ще раз. Двічі відварені гриби посоліть (склянку солі на трілітровий слоїк), добре перемішайте і укладайте в слоїки, ошпарені окропом.

Розігрійте капронові кришки і закрийте ними слоїки. Зберігайте їх у прохолодному місці. Перед вживанням гриби двічі промийте в гарячій воді, додайте цибулю, перець, олію.

Баклажани фаршировані

На 6 баклажанів потрібно 4 морквини, 2 середні цибулини.

Помити баклажани, видалити плодоніжки, в центрі кожного баклажана з чотирьох боків ножем зробити проколи. Варити в солоній воді (1 ст. л. солі на 1 л води) доти, поки баклажани не будуть легко проколуюватися сірником. Скласти баклажани на похилій площині, зверху - гніт (чим важче, тим краще). Залишити на 10-12 год., поки з баклажанів стікатиме гіркота.

Начинка: моркву натерти на грубій терці, спасерувати на олії, окремо спасерувати дрібно нарізану цибулю. Все змішати, посолити за смаком. Взяти сплющений баклажан і розрізати вздовж, але не до кінця, як книжечку. Часником, пропущеним через часникодавку, натерти стінки баклажана всередині й вкласти начинку. Обгорнути баклажани гілочками петрушки, скласти в каструлю, на дно якої покласти кріп, лавровий лист. А на кожен баклажан зверху покласти по 2-3 кружальця червоного гірконого перцю і трошки дрібно нарізаного часнику. Так пересипати кожен шар синеньких.

Приготувати розсіл: на 1 л кип'яченої води — 3 ст. л. солі. Цим розсолом повністю залити баклажани. Накрити кришкою. Добу витримати при кімнатній температурі, а потім зберігати каструлю з баклажанами в холодильнику.

Баклажани готові через 1,5 доби з моменту заливання розсолом.

Буряк у солодкому маринаді

500 г буряка, 1 ст. л. води, 1-2 ст. л. цукру, 1 ч. л. кмину, 3 ст. л. столового оцту.

Невеликий буряк зварити, остудити, зняти шкірку, нарізати скибками. Закип'ятити воду з цукром і кмином, додати оцту, лимонної кислоти або лимонного соку, остудити і цим сиропом залити буряк. Через один-два дні можна вживати.

Фарширований перець

Цибулю порізати кубиками, моркву потерти. Все це посолити до смаку і втушити на олії. Нафарширувати цією начинкою підготовлений перець, викласти в банки.

Соус: 1,5 кілограма помідорів пропустити через м'ясорубку, додати 2 столові ложки солі, 4 столові ложки цукру, 2 столові ложки оцту, духмяний перець. Все прокип'ятити 10 хвилин. Цим соусом залити перець в банках і стерилізувати 40-45 хвилин.

Салат швидкого приготування

10 солодких перців, 10 м'ясистих помідорів, 10 баклажанів, 10 цибулин, 0,5 скл. цукру, 1 ст. ложка солі, 1 стакан води, 0,5 скл. оцту, 0,5-1 скл. соняшникової олії.

Овочі помити. Перець і баклажани почистити. Порізати овочі на великі шматки (2,5x2,5 см), цибулю — кільцями чи дрібними кубиками. Усе перемішати і варити 40 хвилин. Розкласти у стерильні слоїки, закрити кришками. Зберігати у темному місці.

Рагу з овочів

На банку ємністю 1 л: кабачки чи баклажани — 250 г, перець солодкий — 150 г, помідори червоні — 300 г, морква — 300 г, цибуля ріпчаста — 150 г, зелень — 10 г, помідори (для соусу) — 200 г, часник — 10 г, борошно пшеничне — 15 г, цукор — 10 г, сіль — 10 г, олія рослинна — 150 г.

Кабачки чи баклажани помити, очистити, нарізати кубиками по 2—3 см. Перець помити, видалити плідоніжку з насіннями, нарізати соломкою. Морква, цибуля очистити, нарізати, спасерувати. Борошно спасерувати. Сирі кабачки чи баклажани з'єднати з пасерованими овочами, борошном, заправити сіллю, цукром, підготовленим томатним соусом (як для соте з баклажанів), дрібно нарізаною зеленню, стовченим часником, усе змішати і додати нарізані часточками помідори. У підготовлені банки по 40—50 г прогрітої рослинної олії, викласти овочеву суміш, накрити кришками і стерилізувати 20—30 хвилин; потім закупорити і остудити на повітрі.

Баклажани смажені

На банку ємністю 1 л: баклажани — 300 г, олія рослинна — 100 г, сіль — 5 г, лимон — 1/2 шт., зелень петрушки — 50 г.

Баклажани обмити, нарізати кружечками, посипати сіллю і витримати 5—10 хвилин для видалення гіркоти. Потім помити, дати воді стекти й обсмажити з двох сторін. Остудити до 40° С і укласти шарами в банки (шар баклажанів, зверху шар тоненьких кружечків лимона і дрібно нарізаної зелені), залити прожареною і охолодженою до 70°С рослинною олією. Банки накрити кришками і стерилізувати 30—40 хвилин, потім закупорити і остудити на повітрі.

КОРИСНІ ПОРАДИ

Бульйон

▪ Бульйон для заливного краще варити з м'яса третього сорту, саме воно містить необхідні сполучні тканини і желатин. Це ніжки, вуха, хвости, голінки й путові суглоби яловичих ніжок. Якщо ви віддасте перевагу використанню більш якісного м'яса, то доведеться перед заливанням додати в бульйон желатин, але розчиняти його потрібно в цьому випадку не у воді, як наказує інструкція, а в охолодженому бульйоні.

▪ Бульйон не повинен сильно кипіти, інакше він прийме молочний колір, який неможливо буде виправити. Температурний режим має бути таким, щоб рідина на поверхні бульйону дуже повільно розходилася колами. Жир, що утворюється на поверхні, слід постійно знімати, щоб бульйон не мав неприємного присмаку. Для аромату й смаку необхідно додати лавровий лист, сиру ріпчасту цибулину, моркву й корінь петрушки.

▪ Вода повинна покривати м'ясо на 2 см. Бульйон варять при закритій кришці 6—12 год. у залежності від сорту м'яса. Потім його проціджують.

▪ Навіть якщо заливне приготовлене за всіма правилами й бульйон здається прозорим, його все одно необхідно освітлити. Для цього готують «відтяжку»: натирають на тертці сиру моркву, ретельно перемішують її із сирим яйцем, додають шматочок льоду або 2 ст. ложки холодної води. Обережно вливають відтяжку в киплячий бульйон і дають покипіти (при вищевказаному температурному режимі) 5—10 хв. Відтяжка буквально на очах шапкою підніметься на поверхню бульйону. Потрібно швидко зняти каструлю з вогню й знову процідити бульйон через серветку (можна використовувати паперові серветки або рушники, виславши ними дно друшляка). Бульйон готовий.

▪ Якщо в м'ясному бульйоні утворилося шумовиння, зніміть його, але не викидайте — це жир і згорнені цінні білки. Використайте його пізніше для тушкування м'яса, овочів.

▪ М'ясний бульйон солять за півгодини до закінчення варіння м'яса, рибний — на початку варіння, грибний — наприкінці.

▪ Якщо піна під час варіння м'яса опустилася на дно каструлі, влийте чашку холодної води: піна підніметься догори — і її можна буде зняти.

▪ Якщо бульйон довго тримати в гарячому стані, його смак погіршиться.

▪ Починати варити бульйон треба на сильному вогні, а коли закипить, вогонь зменшити й доварювати на слабкому вогні.

- У курячий бульйон не можна класти лавровий лист. Він псує аромат бульйону.

Крупи

- Щоб у крупах не завелися шкідники, необхідно покласти в кожному банку 3—4 зубки часнику.
- Крупи з цілих зерен погано розварюються в молоці, тому краще відварити їх у воді до напівготовності, а потім доварити в молоці.
- Усі страви з манної крупи будуть пухкими, якщо приблизно за півгодини до приготування крупу замочити в воді або молоці і дати їй розбухнути.
- Щоб на поверхні манної каші при охолодженні не утворилася тверда кірочка, відразу ж посипте кашу цукром.
- Зі старої каші вийдуть смачні оладки, якщо додати в неї яйце, трохи борошна, питну соду.

Мед

- Мед потрібно зберігати в сухому місці в скляному, глиняному або керамічному посуді (ні в якому разі не в залізному або цинковому!). Мед, що правильно зберігається, не зіпсується й буде зберігати, свої смакові й цілющі властивості протягом десятків років.
- Не залишайте в банці з медом ложку, ніж або будь-які металеві предмети, оскільки кислоти, що містяться в меду, руйнуються при зіткненні з металом.
- Ні в якому разі не нагрівайте натуральний мед вище 40°C (у тому числі не розігрівайте мед, що зацукрувався), тому що під дією високої температури він утрачає цінні властивості і навіть за певних умов може стати токсичним.

Молочні продукти

- Якщо молоко при кип'ятінні скипілося, його можна ще раз використати, віджавши злегка через марлю, і ви одержите ніжний сир, а сироватку використовуйте для молочних супів або замість на ній оладки або пироги.
- Свіжий сир можна одержати, уливши в кипляче молоко кефір (1л молока на 1 пляшку кефіру).
- Смак пригорілого молока можна виправити, якщо в нього додати сіль, а посудину з молоком поставити в холодну воду.
- Масло, у якого з'явився неприємний запах, треба негайно перетопити. При перетоплюванні покладіть скибочку хліба і залиште її доти, поки вона не набуде золотавого відтінку. Ця скибочка вбере важкий запах масла.
- Для кращого збереження топленого масла його в гарячому

стані обережно розфасовують у підсушені банки, накривають підготовленими заздалегідь кришками й зберігають у темному приміщенні.

М'ясо

- Перед приготуванням м'ясо потрібно вимити в холодній воді.
- Розморожувати м'ясо необхідно на повітрі. Ні в якому разі не можна розморожувати його у воді, і тим паче в гарячій, оскільки в цьому випадку воно втрачає значну кількість цінних речовин і погіршуються його органолептичні показники (запах, смак, колір). Розморожене м'ясо не рекомендується повторно заморозувати, тому що в цьому випадку ще більше руйнуються цінні речовини.
 - М'ясо стане значно смачнішим, якщо перед приготуванням його відбити на дошці, змоченій холодною водою.
 - Шматки м'яса при смаженні не можна укладати щільно один біля одного, тому що в цьому випадку довго не утвориться кірочка й сильно виділяється сік.
 - Тверда яловичина стає ніжною і легко засвоюється, якщо з вечора її з усіх боків натерти сухою гірчицею.
 - Сире м'ясо не слід солити до готування, тому що це викликає попереднє виділення м'ясного соку, погіршує смакові якості м'яса й знижує його поживність.
 - Котлети з м'яса, як і з риби, краще готувати з різних сортів м'яса. Обкачайте їх спочатку у збитих яйцях, а потім у сухарях — цим ви збагатите їхній смак. Те ж саме робіть з відбивними з м'яса й дичини.
 - М'ясо старої тварини краще вжити для супу, молодой — для смаження й тушкування. Варене м'ясо перемолоти й ужити для млинчиків, суфле, фаршів.
 - Коли смажите м'ясо в духовці, поливайте його тільки гарячою водою; від холодної воно стає дуже твердим.
 - Готові, ще теплі страви з м'яса, риби й птиці поливають гарячим соусом, що містить крохмаль.
 - Сосиски будуть смачніші, якщо зігріти їх на парі й злегка підсмажити.
 - При смаженні шніцеля або відбивної котлети необхідно попередньо видалити всі жилки, тому що вони згортаються і роблять м'ясо безформним.
 - Щоб м'ясо не пригоріло й не стало сухим, можна поставити в духовку невелику посудину з водою. Пара від води убереже м'ясо від пригорання й висихання.
 - М'ясо можна тушкувати двома способами. Наприклад, на сла-

бкому вогні й тільки на жирі, періодично підливаючи воду або бульйон. У цьому випадку бульйон буде темним, а м'ясо - соковитим. За іншим способом м'ясо, обсмаживши на жирі, заливають водою на 1—2 см і тушкують до готовності, зрідка перевертаючи.

- Сиру печінку зберігають на холоді, попередньо змастивши соняшниковою олією.

- З печінки легше зняти плівку, якщо вмочити пальці в сіль.

- Печінка стане особливо смачною, якщо перед смаженням її потримати 2—3 год. у холодному молоці.

- Субпродукти варять у великій кількості води, що сприяє виділенню (наприклад із нирок, рубців) розчинних речовин, що мають неприємний запах.

- М'ясо телят, курчат показане тільки молодим, для літніх ці продукти шкідливі, як і жирне м'ясо. Так само шкідливі для людей похилого віку субпродукти: печінка, язик, легені, серце, нирки, вим'я.

- Щоб відварене м'ясо не темніло й не обвітрювалося, його слід тримати в невеликій кількості бульйону й нарізати незадовго до вживання. Також зберегти привабливий рожевий колір м'ясних делікатесів можна, покриваючи нарізані шматочки м'яса тонким шаром желе.

- Апетитним і незвичайно соковитим виходить м'ясо, запечене цільним шматком у листковому або хлібному тісті.

- Смажити шашлики, курей або порося на вертелі найкраще на березовому вугіллі, воно довго й рівно горить, добре віддає тепло. Дубове вугілля більш пухке і швидко прогоряє, хоча на ньому добре готувати сосиски, рибу й овочі. У мангал можна покласти березові або вільхові дрова, а от хвойні породи дерев використовувати не треба — через смолистість вони можуть зіпсувати смак продуктів. Щоб додати страві копчений присмак і аромат, знадобляться вільхові скіпки. Жменю скіпок треба на півгодини замочити у воді й кинути на вугілля, коли воно розжариться до малинового кольору. Як тільки піде дим — починайте готувати.

- Щоб м'ясо виглядало привабливішим, його нарізають упоперек волокон.

Овочі

- Посуд з пошкодженою емаллю не можна використовувати для варіння овочів, оскільки внаслідок хімічної реакції в цьому випадку втрачається до 70% вітаміну С.

- В овочах, зварених на парі, зберігається значно більше вітамінів, смакових і поживних речовин.

- Овочі краще варити цілими під закритою кришкою й закладати в гарячу воду. Дають 10—15 хв. покипіти, воду відливають і,

накривши кришкою каструлю, дають овочам «дійти».

- Буряк, моркву, ріпу й картоплю не можна варити в одній посудині, тому що вони втрачають свій смак і колір.

- Не зберігайте овочі у воді, у якій вони варилися, інакше вони стануть водянистими й несмачними.

- Овочі (крім буряка) варять у підсоленій воді (1,5 ч. ложки солі на 1 л води). Щоб зменшити втрату вітамінів і поживних речовин, овочі нарізайте крупно, опускайте в киплячу воду й варіть у закритій посудині.

- Коли будете варити буряк, солити його краще пізніше, шаткуючи. Так він буде смачніший.

- Картоплю треба нарізати й додавати в салат в останню чергу, тому що вона псується швидше за інші овочі,

- Щоб натерта для оладок сира картопля не темніла, необхідно відлити сік, що утворився, і додати таку ж кількість гарячого молока; до того ж оладки будуть смачніші.

- При приготуванні картоплі найчастіше користуються випарюванням. Після того як картопля зварилася, воду зливають і каструлю з картоплею ставлять на якийсь час на слабкий вогонь. Другий спосіб: каструлю накривають кухонним рушником, закривають кришкою й ставлять на слабкий вогонь. Картопля в цьому випадку буде сухою.

- Картопля буде смачнішою, якщо її зварити з часником і цибулею.

- Потримайте обчищену картоплю під сильним струменем холодної води — вона звариться швидше й стане розсипчастою.

- Картопляне пюре буде більш смачним і пухким, якщо в нього додати збитий білок.

- Картопляні котлети стануть пухкими, якщо додати в них трохи питної соди.

- Овочі для вінегрету краще варити неочищеними, тоді вони краще зберігають вітаміни й смак.

- Салат не слід солити заздалегідь, тільки перед подаванням на стіл, інакше овочі пустять сік і салат буде мати некрасивий вигляд.

- Сирі вимиті овочі намагайтеся нарізати в салат незадовго до їжі, оскільки на світлі й під впливом кисню вони втрачають вітамін С (нарізаний зелений салат на сонці за 1 хв. утрачає 70—80 % вітаміну С).

- Салат з редьки стане смачнішим, якщо заправити його ріпчастою цибулею, злегка підсмаженою на олії.

- Трохи крапель лимонного соку або оцту, додані в салат відразу ж після приготування, збережуть у ньому більше вітаміну С.

- Не зберігайте обчищену моркву у воді й на світлі, тому що при

цьому губляться мінеральні солі й руйнується вітамін С. Протягом 2—3 год. обчищену моркву можна зберегти, прикривши вологою серветкою.

- Корені обчищайте гостро наточеним ножом, намагаючись зняти як можна більш тонкий шар, тому що найцінніші речовини в них знаходяться прямо під шкірочкою.

- Корені при тушкуванні виділять більше ароматичних речовин, якщо нарізати їх дуже дрібно.

- Біла редька конічної форми має найгостріший смак, а кругла чорна — найм'якший.

- Редька втрапить їдкий смак і неприємний запах, якщо нарізати її скибочками й кілька разів промити холодною водою.

- Під час варіння цвітної капуста вважається готовою, коли ніж м'яко входить у качан.

- Кабачки всіх сортів використовують тільки молодими, тому що зрілі — тверді й несмачні. Молоді кабачки можна вживати в їжу, не обчищаючи (але ретельно вимивши).

- Баклажани й перець перед приготуванням не чистять, але ретельно миють.

- Баклажанна ікра буде смачнішою, якщо її приготувати з печених плодів.

- Чистіть спаржу безпосередньо перед тепловою обробкою. З зеленої спаржі шкірочку не знімайте, а в білій, знявши шкірочку, обрізайте задерев'янілі кінці.

- Відварену спаржу зберігайте у відварі.

- Щоб видалити з капусти дрібних шкідників, треба поtrimати її в солоній або підкисленій оцтом воді. Так само роблять і зі свіжими грибами.

- Відварювати капусту краще в емальованій посудині. Якщо варити її в алюмінієвій — капуста може змінити колір.

- При смаженні капусти можна покласти зверху хлібну скоринку й залишити її до готовності капусти, тоді в квартирі не буде неприємного запаху.

- Якщо при варінні зеленого горошку у відвар додати трохи цукру, він збереже природний колір.

- Якщо ви використали тільки половину цибулини, покладіть її зрізом на сіль або змажте будь-яким жиром, тоді вона не зав'яне.

- Нарізана ріпчаста цибуля зберігає свіжість, якщо її покласти на блюдо, посипане сіллю.

- Перед тим як смажити цибулю, спасеруйте її в борошні, тоді вона не буде пригоряти.

- Цибулю треба нарізати ножом з нержавіючої сталі, тоді шма-

точки цибулі не потемніють.

- Залишок засохлої гірчиці можна «відродити», додавши шіпку цукрового піску й ложечку оцту.

- Шкірочку з помідорів і персиків можна зняти без зусиль, якщо ненадовго опустити їх у киплячу воду.

- Зелень відмінно збережеться протягом 4—5 днів на середній полиці холодильника, якщо її попередньо упакувати в поліетиленовий пакет або банку, закриту кришкою. Мити зелень при цьому не треба.

- Зелень петрушки стане більш запашною, якщо промити її теплою, а не холодною водою.

- При смаженні овочеві котлети поглинають багато жиру, тому треба спочатку покласти половину норми жиру й, підсмаживши один бік, додати решту жиру.

Горіхи

- Горіхи легко почистити, якщо недовго потримати їх у духовці, або у металевому ситі над слабким вогнем, або ж просто на теплій сковороді.

- Щоб звільнити ядра волоських горіхів від шкаралупи без допомоги молотка, залийте горіхи крутим окропом, накрийте кришкою й залишіть на 15—20 хв. Після цього шкаралупа легко розщеплюється кінчиком ножа, й ви зможете витягти ядра цілком.

- Можна відновити смак висохлих волоських горіхів, якщо потримати їх 5—6 днів, не виймаючи зі шкаралупи, у злегка підсоленій воді.

- Якщо злегка прожарити у духовці ядра волоських горіхів, вони набудуть чудового смаку і аромату.

- Якщо у вас немає мигдалю, можете покласти в тісто зерна абрикосів або персиків, але в невеликій кількості (2—3 штуки), тому що в ядрах кісточкових присутня синильна кислота, й якщо з'їсти її багато, можна отруїтися (тому вживати в їжу мигдаль потрібно в невеликих кількостях).

Птиця

- Жирну курку не слід довго мити гарячою водою, бо від цього вона втрачає смак.

- Щоб курка була м'якою, соковитою і білою, її треба після обробки помістити у воду з оцтом і вимочувати протягом години.

- Для салатів курку відварюють, закладаючи в гарячу воду,

- Перед смаженням птицю спочатку треба натерти сіллю, а потім рівномірно змастити жиром. Якщо зробити навпаки, птиця під-

рум'яняться нерівномірно, і зовнішній вигляд буде некрасивим.

- Купуючи курку, м'ясо або рибу, приготуйте їх перед закладкою в морозильник так, начебто вам треба їх відразу приготувати, і розділіть на порції, які необхідні для одноразового приготування. Покладіть їх в окремі поліетиленові пакети. Це дозволить значно заощадити час — не розморожуючи м'ясо, рибу чи курку, прямо закладати в каструлі. При цьому набагато більше зберігаються соки і смакові якості продуктів.

- Якщо при обробці домашньої птиці розлилася жовч, треба ретельно протерти прогрітку частину сіллю і промити холодною водою, а в дичини найкраще вирізувати просочене жовчю місце.

- Якщо влити у воду столову ложку оцту, м'ясо птиці звариться швидше й буде більш ніжним на смак.

Різне

- Щоб страва мала бажаний колір, існує багато способів використання природних барвників. Для фарбування різних солодких виробів, пирогів, печива в коричневий колір використовують кавовий порошок, какао, шоколад. Можна використовувати для цього сік буряка — отримаємо червоний колір, сік бузини — відтінки від ясно-рожевого до темно-червоного, сік шпинату — зелений колір, яєчний жовток — жовтий.

- Смажити - не значить готувати в гарячому жирі. Смажити можна як на плиті, так і в духовці. Коли смажать м'ясо, його зручно перевертати ложкою або спеціальною лопаткою.

- Продукти краще тушкувати, тому що в них зберігається найбільша кількість поживних речовин. М'ясо, овочі тушкують, як правило, у власному соку або з невеликим додаванням жиру, на слабкому вогні. Кришка каструлі при цьому повинна бути щільно закрита.

- Якщо страви готують на парі, потрібно стежити, щоб продукт не стикався з водою. Готують у закритій каструлі.

- Будь-яку каструлю можна використовувати для варіння на парі, досить лише встановити на визначеному рівні особливий сітчастий вкладиш (решітки).

- Додана у воду сіль підвищує температуру кипіння при варінні на парі.

- Желатин у вигляді дрібних кристалів не має смаку й запаху. Замочують його в невеликій кількості холодної води, а потім розчиняють у гарячій, але не киплячій воді. На 1/2 л рідини необхідно 20 г желатину в теплу пору року й 15 — у холодну. Якщо в рідині проварити свинячу шкіру, хрящі, то потреба в желатині відпадає.

- Якщо ємність із приготовленим пудингом помістити ненадовго

в гарячу воду, пудинг легко виймається з форми.

- Якщо під рукою немає білого сухого вина для соусу, розчиніть 2 шматочки цукру в невеликій кількості оцту. Такий оцет замініть біле вино в будь-якому соусі.

- Алюмінієва фольга — не тільки надійний пакувальний матеріал для свіжих продуктів. Фольгою користуються при приготуванні м'яса, риби, овочів, коли варять, тушкують, смажать або печуть. Можна навіть приготувати в одній каструлі різні продукти, загорнені у фольгу, вони збережуть свій аромат і смак. Алюмінієва фольга незамінна при готуванні дитячих страв.

- При нагріванні ножі тупляться, утрачають свою пружність і еластичність, тому не залишайте ножі на гарячій плиті, не перемішуйте ними продукти, що готуються на вогні, і намагайтеся не мити їх гарячою водою.

- Зберігайте ножі окремо від інших металевих предметів, тому що, стикаючись з ними, леза швидко тупляться.

Риба

- Рибні котлети будуть смачніші, якщо додати до рибного фаршу сир. На 1 кг риби — 200 г сиру. У цьому випадку необхідність у булці відпаде, знадобляться тільки цибуля і яйце. Можна обкачувати котлети в сухарях або в борошні.

- Які б рибні страви ви не готували, намагайтеся готувати їх з різних сортів риби — і котлети, і суп будуть смачніші.

- Замість, солі в рибні котлети можна додати вимочений оселедець.

- Для заливної риби не потрібен желатин, якщо рибну луску промити й варити в марлевому мішечку 1—2 год. на слабкому вогні, а потім у цьому ж відварі, попередньо процідивши його, варити рибу.

- Рибу треба чистити проти луски, від хвоста до голови.

- При варінні риби воду солять більше, ніж при варінні м'яса.

- Рибу, яка пахне намулом, треба промити в дуже солоній воді і при варінні додавати більше пряних овочів.

- Смак тушкованої риби поліпшиться, якщо додати при тушкуванні грибного відвару.

- При варінні фаршированої риби (шуки) на дно посудини покладіть шматки сирого буряка, моркви, цибулі, а на них — рибу.

- Під час смаження риба не буде скручуватися, якщо на шкірі зробити надрізи.

- Аби шука при варінні не мала специфічного запаху, киньте у воду 2—3 розжарені березові вуглики.

- Смажена риба не буде розвалюватися, якщо її посолити за

10—15 хвилин до приготування.

- Неприємний запах при смаженні риби зменшиться, якщо на сковорідку покласти шматочки сирої картоплі.

- Варену рибу зберігають до подачі в гарячому бульйоні, але не більше 30 хвилин.

- Посудину, в якій готували рибу, миють спочатку холодною, а відтак гарячою водою.

- Чим більший рак, тим смачніше його м'ясо. Виймати раків з охолодженого відвару треба тільки перед подачею до столу, інакше вони втратять соковитість і не будуть такими смачними.

- Рибу, перед тим, як готувати, треба вимочити протягом 20—30 хв. в оцтовому розчині, тоді після приготування риба буде м'якою і білою.

- Дрібну рибку, рибне філе, галушки і т. д. можна приготувати в гарячій, але необов'язково киплячій рідині.

- Для усунення сильного запаху риби при її смаженні в олію кладуть одну сиру картоплину, обчищену й нарізану скибочками.

- Дрібна риба смачна, але їсти її неприємно — увесь час трапляються кісточки. А якщо при чищенні зробити на кожній рибині гострим ножом кілька надрізів, дрібні кісточки виявляться перерізними й після варіння або смаження зовсім не будуть відчуватися.

- Виделки й ножі не будуть тхнути рибою, якщо перед миттям потерти їх шматочками масла або кірочкою лимона.

- Запах риби зникне, якщо перед тим, як вимити посудину, протерти її сухою гірчицею.

- Не залишайте рибні продукти на світлі, тому що їхній жир легко окислюється й їжа набуває неприємного присмаку.

- Не зберігайте готові рибні страви більше 2 діб (навіть у холодильнику).

- Для того щоб риба при чищенні не вислизала з рук, видаліть з неї слиз, ретельно потерши сіллю, а потім вимийте.

- Якщо занурити свіжу рибу в окріп, то луска легше зчиститься. Якщо ж риба слизька, опустіть пальці в сіль — робота піде швидше.

- Вугра не чистять: досить добре вимити його в підсоленій воді або ретельно протерти сіллю.

- Якщо потримати морську рибу в розчині оцту (2 ст. ложки на 1 л води) або протерти розрізаним лимоном, її специфічний запах зникне.

- Щоб риба менше розварювалася, готуйте її в неглибокій посудині, до того ж так її легше вийняти. Якщо риба сильно розварилася й починає кришитися, спробуйте підлити в бульйон огірковий розсіл — шматки залишаться цілими, а страва буде ще пахучішою і смачнішою.

- Варіть рибу при температурі, близькій до кипіння (близько

95°C), тоді вона не буде кришитися при нарізці.

- Риба, зварена на парі, значно соковитіша, до того ж у ній зберігається більше смакових речовин.

- Якщо варену або припушену рибу зберігати в гарячому бульйоні більше 40 хв., вона деформується і її смак погіршиться.

- Заморожене філе рекомендується смажити не розморожуючи, у великій кількості жиру.

- Якщо посолити рибу за 15 хв. до смаження, вона не буде кришитися на сковороді. А якщо витримати її такий же час у суміші лимонного соку, олії, солі, ріпчастої цибулі й зелені, вона буде набагато смачнішою.

- Рибу, яку смажать з невеликою кількістю жиру, треба обкачувати в борошні безпосередньо перед обсмажуванням.

- Не тушкуйте рибу (особливо філе) у великій кількості рідини, тому що її досить у самій рибі.

Супи

- Якщо суп вийшов мутним, особливо від жирної курки, то потрібно його спочатку трохи остудити. Окремо, у склянці, кількома ложками охолодженого супу розвести яйце і ввести обережно отриману рідину, постійно помішуючи, у суп. Він повинен стати прозорим.

- Якщо суп пересолений, зробіть з марлі мішечок, заповніть його вареною або сирою крупою (рис, перловка), опустіть у каструлю й проваріть 20—25 хв.

- Якщо готуєте рибний суп, посоліть його відразу. Якщо м'ясний або курячий — за 20—30 хв. до закінчення варіння.

- Літню холодну юшку з буряків краще готувати з молодого сирого буряка: буряк почистити, обмити, натерти на дрібній тертці й залити холодною кип'яченою водою.

- Замість оцту або лимонної кислоти можна підкислити супи ревенем або щавлем у вигляді відвару або пюре.

- Овочі для супу (моркву, цибулю, петрушку, селеру і т. ін.) спочатку смажте (без жиру) на сковороді, помішуючи, щоб не пригоріли, і тільки потім закладайте в супи. Суп буде смачнішим, а колір його — приємнішим.

- Зелень петрушки й кропу кип'ятити в супі не можна; її подають до супу, коли він уже розлитий по тарілках.

- Якщо для поліпшення смакових і поживних властивостей потрібно заправити суп сирим яйцем, збийте його (бажано тільки жовток) з невеликою кількістю охолодженого бульйону, а потім введіть у суп, ні в якому разі не доводячи його до кипіння. Якщо ж убити яйце в суміш невеликої кількості охолодженого супу з лимонним соком

(чи оцтом) і маслом, то білок не тільки не скипиться, але й стане еластичним, а колір жовтка стане яскравішим.

- Щоб супи, соуси, овочеві або інші страви зробилися більш густими, в них додають розведені в невеликій кількості холодної води пшеничне борошно або крохмаль. Другий спосіб: борошно підрум'янюють у розтопленому маргарині, ретельно розмішують, поступово вливаючи киплячу рідину. Іноді (наприклад, коли готують гуляш або тушкують овочі) борошно просівають і, всипавши в рідину, кип'ятять.

- При варінні супу спочатку краще покласти в холодну воду кістки, а після того, як вода закипить, — м'ясо. Тоді поверхня м'яса під дією гарячої води відразу стягується й зберігаються всі поживні речовини, а для навару буде досить кісток.

- М'ясний суп можна зварити за 30—40 хв., якщо пропустити сире м'ясо через м'ясорубку або нарізати його упоперек волокон тонкими довгими шматками.

- Основна втрата вітаміну С — окислювання під дією кисню повітря. Тому супи потрібно варити в каstrулях, наповнених доверху водою й щільно закритих кришками.

- Рисовий суп буде прозорим, якщо перебраний і промитий рис на 3—5 хв. покласти в киплячу воду, відкинути на сито, й тільки потім варити.

- Під час приготування перших страв після введення кожного з інгредієнтів бульйон потрібно швидко довести до кипіння. Якщо необхідно додати воду, доливайте тільки підігріту (гарячу).

- При тривалому збереженні рибний бульйон набуває прогрітлого смаку і неприємного запаху, тому краще готувати його на один раз.

- Суп-пюре можна приготувати з бобових, круп, печінки, домашньої птиці, риби. Готовий суп-пюре повинен бути однорідним (без грудочок і шматочків не протертих продуктів). Кип'ятити заправлений суп-пюре не можна!

- Готуючи пюре, протирайте бобові гарячими.

- Не виливайте рідину від консервованого зеленого горошку, її можна використовувати для приготування супів і соусів, тому що вона містить стільки ж поживних речовин, скільки й сам горошок.

Тісто

- Чим більше в тісто закладається жиру (маргарин, масло вершкове), тим більше треба вводити дріжджів.

- Сода робить тісто темним.

- Щоб бісквіт був розсипчастим, треба в тісто додати крохмаль.

- Змішувати білки з тістом треба зверху вниз, а не колоподібними рухами.

- Дріжджі можна надовго зберегти, якщо їх заморозити в морозильнику й не виймати до вживання. Розморожені дріжджі, якщо їх відразу ж не вжити, неактивні.

- Щоб визначити дріжджі на схожість, їх поміщають у теплу воду або молоко, додають цукор і ставлять у тепле місце. Якщо через якийсь час (30—40 хв.) дріжджі почнуть пінитися, це означає, що вони активні.

- Якщо тісто при випічці пригоряє зверху, його потрібно накрити промасленим папером, а якщо знизу — під лист із тістом досить густо насипати солі.

- Щоб тісто довше не черствіло, при замісі рекомендується додати сир з розрахунку 250 г сиру на 1 кг борошна.

- Черствий хліб, булка стануть м'якими, якщо їх помістити на 10—15 хв. у гарячу духовку.

- Вироби з тіста перед випічкою змазують яйцем, солодкою або підсоленою водою, а після випічки покривають цукровою глазур'ю.

- М'яке липке тісто можна розкачати, якщо накрити його пергаментним папером.

- Якщо під рукою немає дріжджів, їх можна замінити пивом (півсклянки) або кислотою сметаною (склянка).

- Якщо пиріг пристав до листа, візьміть нитку й обережно проведіть нею під пирогом.

- Щоб у борошні не завелися довгоносики й черв'яки, досить покласти в мішечок кілька зубків часнику.

- Борошно підвищеної вологості потрібно використовувати в першу чергу, тому що воно швидко псується (якщо занурити руку в таке борошно, виникає відчуття холоду).

- Борошно перед використанням потрібно просіювати, щоб видалити сторонні домішки, а також щоб розпушити його й збагатити киснем. Вироби з просіяного борошна будуть більш пухкими.

- Не можна замішувати тісто на гарячій воді.

- Завжди вливайте рідину в борошно, а не навпаки. Тоді тісто вийде однорідним, без грудочок.

- Щоб перекласти тонко розкачане тісто на лист не розірвавши, злегка посипте пласт борошном і накрутіть тісто на качалку.

- Локшину, приготовлену для негайного вживання, лише трохи підсушують, а для збереження про запас — висушують до такого стану, щоб вона легко ламалася.

- Готову висушену локшину потрібно зберігати в сухому, добре провітрюваному місці. Правильно збережена локшина не зіпсується й буде зберігати свої смакові якості протягом кількох місяців.

- Постійно знімайте піну й шумовиння з води — тоді локшина звариться швидше й буде смачною.

- Локшину рекомендується відварювати у великій кількості підсоленої води (на 0,5 кг готової локшини — 3 л води й 1 ст. ложка солі).
- Час приготування локшини: із гречаного борошна або з картопляного борошна — 1,5 хв., із пшеничного борошна — 2 хв.
- Готову локшину відразу ж промийте, опустивши в холодну воду (не менше 3 разів), щоб вона не зліпилася й була гладкою, і відкиньте на друшляк.
- Якщо залишити відварену локшину у воді, вона розкисне.
- У солоній воді тісто вариться гірше, тому соліть бульйон після того, як локшина буде готова.

Фрукти і ягоди

- Після вживання в їжу деяких ягід у дітей нерідко з'являється діатез. У ягоди слід додавати невелику кількість молока або вершків — це послабляє їхній вплив на організм.
- Щоб печені яблука не розтріскувалися й не липнули до сковороди, їх у декількох місцях наколюють, а на сковороду наливають трохи води.
- Щоб очищені яблука й груші не потемніли, їх потрібно трохи потримати в підкисленій лимонним соком холодній воді.
- Сушені фрукти (й овочі) потрібно зберігати в марлевих або полотняних мішечках, підвішених у прохолодному приміщенні. Періодично перевіряйте їх і відбирайте ті, що зіпсувалися.
- Ні в якому разі не підігрівайте заморожені плоди й ягоди, їх можна розморожувати тільки при кімнатній температурі, інакше вони втратять багато соку, вітамінів і свої смакові якості.
- Якщо варите кисіль зі свіжих ягід, рекомендується ягоди вичавити. Вичавки зварити з цукром і крохмалем. Кип'ятити 1—2 хв. і відразу зняти. Чим більше будете кип'ятити, тим рідкіший буде кисіль. У готовий, трохи охолоджений кисіль уливають видавлений сирий сік ягід. Такий спосіб зберігає вітаміни.
- Компот буде смачнішим і пахучішим, якщо в нього додати апельсинові або лимонні кірочки.

Цитрусові

- Якщо лимон перед вживанням обдати окропом, його аромат буде набагато сильніший.
- Якщо ви використали половину лимона, покладіть другу половину на блюдо зрізом догори й накрийте чашкою або склянкою — тоді лимон не засохне.

- Якщо розрізаний лимон почав підсихати, потримайте його недовго в холодній воді — він стане пружним і соковитим.
- Ви можете освіжити підсохлі апельсини або лимони, якщо опустите їх на хвилину в киплячу воду, а потім добре загорнете в рушник (розгортайте тканину, коли плоди зовсім остигнуть).
- Зберегти лимон можна, нарізавши його часточками й засипавши цукром, або лимон у цедрі залити холодною водою (у цьому випадку потрібно частіше міняти воду).
- Перед тим як выдавити лимонний сік, плід потрібно потримати якийсь час під гарячою водою, а потім злегка пом'яти руками. Якщо потрібно усього декілька крапель лимонного соку, можна, не розрізаючи лимон, проколоти його гостро відточеним сірником, выдавити потрібну кількість соку й заткнути прокол сірником.
- Лимонну цедру можна використовувати як пряність.

Яйця й страви з них

- Яйця в холодильнику можна зберігати приблизно місяць. Якщо немає холодильника, спробуйте змазати яйця тонким шаром сала або соняшникової олії, і вони довго пролежать свіжими.
- Яйця при варінні не потріскаються, якщо на дно каструлі покласти перевернуте блюдо.
- Омлет буде більш пухким, якщо в масу влити стільки чайних ложок води, зі скількох яєць його готують.
- У холодильнику майонез може зберігатися протягом місяця, а при кімнатній температурі — 20 днів. Майонез, що омаслився, можна виправити. Для цього випустіть в окрему посудину жовток і потроху вливайте туди соус, ретельно розмішуючи.

Всячина

- ❖ Свіжі плями від пива видаляють так: 2 г мила і 1 г кальцинованої соди розчиніть у склянці води. Цією сумішшю заперіть пляму.
- ❖ Застарілі плями від пива добре видаляються сумішшю: 10 г мила, 2 г скипидару, 1 г нашатирного спирту, 1 склянка кип'яченої води.
- ❖ Плями від молока, супу протріть бензином, потім розчином нашатирного спирту з водою: 1 частина спирту на 5 частин води. Після цього виріб прополощіть чистою теплою водою.
- ❖ Часник опустіть на кілька секунд у розплавлений парафін, дайте обсохнути, потім складіть у капронову панчоку і підвісьте в сухому місці.

❖ Часник почистити, засипати в суху чисту банку і залити рафінованою олією. Закрити капроною кришкою і поставити в холодильник. Так часник зберігається кілька років. Олія (її можна потім використати для салатів) має бути без осаду.

❖ Груші укладіть в ящик, пересипавши сухим річковим піском, щоб вони не торкалися одна одної. Коли тара наповниться, щільно закрийте її і поставте в сухе прохолодне місце.

❖ Найсприятливіший термін для закладання на зиму цибулі, моркви, капусти і редьки - між Малою Пречистою (21 вересня) і Воздвиженням (27 вересня).

❖ Щоб швидше зварилася квасоля або горох, рекомендується замочити їх у холодній воді і тримати так 7—8 годин. На відміну від інших овочів, їх варять, заливши холодною або ледь підігрітою водою.

❖ Плями від пригорілих страв на алюмінієвому посуді можна швидко видалити, якщо протерти їх тільки-но розрізаним яблуком або скип'ятивши у каструлі воду з цибулею. Після цього її слід вмити водою з милом.

❖ Жирний посуд чистять, протираючи м'якою ганчіркою і сіллю без додавання води.

❖ Щоб швидко просушити скляний посуд, сполосніть його теплою водою і витріть чистим лляним рушником або поставте догори дном на складений вдвоє рушник. Коли вода стече, витріть м'якою лляною серветкою.

❖ Пляшки з-під олії, спирту, оцту мийте у воді з додаванням будь-якого прального порошку.

❖ Пляшки з-під молока добре миються, якщо відразу після спорожнення добре сполоснути їх холодною водою.

❖ Посуд, в якому були тісто і суміш з яйцями, також мийте спочатку у холодній, а потім у гарячій воді.

❖ Яловичина швидко вариться, якщо відбити її товкачиком і додати у воду 1—2 столові ложки оцту.

❖ Курку можна швидко очистити, якщо на хвилину опустити її в гарячу воду.

❖ Звичайний столовий оцет - незамінний помічник у безлічі домашніх справ. Приміром, жирний посуд, сковороди, противні легше відмити, якщо у воду додати трохи оцту. Так само перуть кухонні ганчірки, відмивають губки і щітки.

❖ У хлібниці може заявитися неприємний запах від залежалого хлібу. Протріть її внутрішні стінки полотняною, змоченою в оцті,

запах зникне. Міцний розчин оцту (столова ложка на склянку води) знімає плями зі скла і дзеркал.

❖ Як усунути накип

– у наповнену водою посудину (каструлю, чайник і т.п.) додати 1-2 чайні ложки оцтової есенції чи 4-5 столових ложок оцту і кип'ятити дві години;

– зробити розчин із розрахунку 1 чайна ложка соди на одну склянку води, кип'ятити, поки накип ми розм'якне, потім видалити його твердою щіткою, гарно промити;

– промите картопляне лушпиння кип'ятити до розм'якшення накипу;

– шкірку лимона кип'ятити до розм'якшення накипу;

– налити в посудину розсіл від помідорів, засолених на зиму, огірковий розсіл, залишки кислого молока, сік від квашеної капусти і кип'ятити, в залежності від товщини накипу, 2-3 години; після цього вимити ємність холодною, а потім гарячою водою.

❖ Чистимо килими

– приготуйте такий розчин: на відро теплої води - 2 столові ложки прального порошку для вовняних чи синтетичних тканин і ложка нашатирного спирту. Протріть килим вологою ганчіркою, змоченою в цьому розчині, потім сухою і дайте добре просохнути. Постарайтеся, щоб основа килима не промочила. Щітка має бути м'якою;

– килими із синтетичних волокон не бояться вологи, зате не люблять, щоб їх дуже терли - ворс може збитися.

❖ Чи знаєте ви, що пух і пір'я з подушок, перин можна почистити сухим способом? Робиться це так. Пух або пір'я перекладіть з подушки, перини у виварку, яку нагрійте на вогні, увесь час помішуючи рукою, доки не почне обпікати пальці. Тоді перекладіть його в інший посуд. Бруд залишиться на дні виварки, в якій нагрівалося пір'я. Напірники виперіть у теплій воді з милом або пральним порошком, потім висушіть, випрасуйте. Перекладіть у них пух або пір'я.

❖ Плями від фруктів та соків бажано видаляти якомога швидше. Для цього тканину з плямою натягніть над тазом чи відром і лейте на пляму окуп, доки вона не зникне.

❖ Давні плями чистять розчином лимонної кислоти (чайна ложка кислоти на склянку води).

❖ Залишок фарби на пензлі не засохне, якщо покласти його після роботи в поліетиленову торбинку і щільно зав'язати її.

СЕКРЕТ ОМОЛОДЖЕННЯ ПО -ТИБЕТСЬКИ

Рецепт прадавнього гомеопатичного засобу знайшла експедиція ЮНЕСКО ще далекого 1971 року в одному з тибетських монастирів. Він був таким вражаючим, що невдовзі із глиняних табличок його переклали на всі мови світу. Датується приблизно 4-5 тисячами років, до нашої ери.

Призначення. Очищає організм від жирових і вапняних відкладень. Різко поліпшує загальний обмін речовин в організмі, а тому судини стають еластичними. Цим запобігається інфарктові міокарда, стенокардії, склерозу, паралічеві, утворенню різноманітних пухлин, щезає шум у голові, відновлюється зір. При правильному лікуванні омолоджується організм.

Приготування. Ретельно промийте 350 г очищеного часнику. Дрібно нарізавши, протріть його в посудині дерев'яною або фарфоровою ложкою. Зважте 200 г цієї маси, взявши знизу — там більше соку. Покладіть у скляний посуд. Додайте 200 г 96-відсоткового спирту. Посуд слід щільно закрити і зберігати в темному прохолодному місці 10 днів. Відтак масу процідіть через щільну тканину, відтисніть. Через два-три дні можна починати лікування. Пити краплями з холодним молоком — чітко за системою (молока потрібно щораз 1/4 склянки).

Приймати за 15-20 хвилин до їжі – до повного використання. Повторний курс – не раніше, ніж через шість років!

Схема лікування			
Дні прийман-	Сніданок	Обід	Вечеря
Перший	2 краплі	2 краплі	3 краплі
Другий	4 краплі	5 крапель	6 крапель
Третій	7 крапель	8 крапель	9 крапель
Четвертий	10 крапель	11 крапель	12 крапель
П'ятий	13 крапель	14 крапель	15 крапель
Шостий	15 крапель	14 крапель	13 крапель
Сьомий	12 крапель	11 крапель	10 крапель
Восьмий	9 крапель	8 крапель	7 крапель
Дев'ятий	6 крапель	5 крапель	4 краплі
Десятий	3 краплі	2 краплі	1 крапля
Одинадцятий	25 крапель	25 крапель	25 крапель

Увага: решту настою, що залишився, пити по 25 крапель тричі щодня.

ЗМІСТ

Найменування страв	Стор.
Холодні закуски	
Рулєт рибний заливний	4
Оселедці в сметані з яблуками	4
Оселедець з квасолею	4
Оселедці з гірчицею	5
Солодкий перець з яйцем і квасолею	5
Помідори з омлетом	5
В'ялена риба	6
Сир плавлений	6
Ікра кабачкова	6
Холодець з курки	6
Холодець домашній по-закарпатськи	7
Телячий заливний завиванець	7
Язик заливний	8
Щуча ікра	8
Салат з мозку	8
Перші страви	
Суп із білих грибів	10
Суп із грибними вушками	10
Суп гороховий із грибами	10
Суп вівсяний із грибами	10
Юшка	10
Борщ на квасі	11
Картопляний суп	11
Суп молочний з картопляними галушками	11
Капусняк по-фінськи	12
Грибна локшина	12
Борщ весняний зелений з рибою	12
Другі страви	
Шніцель із капусти	14
Котлети із капусти	14
Зап'янка із капусти	14
Різнокольорове пюре	14
Поросята у болоті	15
Тюльпани	15
Макарони з підливою по-домашньому	15
Макарони з помідорами і перцем	15
Кабачки з м'ясом	16
Капуста, запечена з яйцями	16
Картопляні пиріжки з грибами	16
Картопля з сиром	17
Капуста по-римськи	17
Помідори з омлетом	17
Рулєт по-ківерцівськи	17

Картопля, варена з грибами	18
Голубці з картоплею і м'ясом	18
Тушкований кріль	18
М'ясо з овочами, запечене в гарбузі	18
Курка в дині	19
Капустяний перекладанець	19
Капуста по-мазурськи	19
Їжачки	20
Капуста, запечена з рисом	20
Сосиски	20
Картопляно-овочевий пиріг	21
Капуста по-офіцерськи	21
Перець з начинкою із м'яса і рису	22
Смажені помідори	22
Качка смажена (мисливська кухня)	22
Качка тушкована з овочами (мисливська кухня)	23
Щука на шомполі	23
Карасики на камінцях	23
Телячі медальйони у гірчичному соусі	23
Лящ у пергаменті	24
Печеня з травами	24
Варені раки	25
Риба у горщику	25
Риба запечена	25
Крученики з печінки	25
Пельмені з чорною редькою	26
Завиванець з поросяти	26
Печеня домашня	26
Салати	
Салати із солодкого перцю	28
Салат з курки і грибів	29
Овочевий салат	29
Салат „Графський”	30
Салат із грибів з яблуками і зеленим горошком	30
Салат „Надія”	30
„Кольорове диво”	31
Салат грибний з макаронами	31
„Наречена”	31
Салат з помідорів із рисом	32
Салат із картоплі	32
Салат з редиски „Апетитний”	32
Помідори „Ах”	32
Салат з баклажанів „Пікантний”	33
„Швидко і смачно”	33
Салат апетитний	33
Салат „Закусочний”	33
Салат „П'ятихвилинка”	33

Салат „Чоловіча примха”	34
Салат із квасолі	34
Салат „Осінній”	34
Салат із сиру	34
Салат із спаржевої квасолі	34
Грибний салат	35
Картопляний салат з грибами	35
Ікра із сухих грибів	35
Салат „Ніцца”	35
Салат „Ірландський”	36
Салат з хроном, морквою, яблуками	36
Салат із зеленого горошку з капустою	36
Салат із чорної редьки з кальмарами	36
Капуста з часником	36
Салат з червоноголової капусти	37
Салат „Гранатовий браслет”	37
Морквяний салат з часником	37
Салат з копченою рибою	37
Салат „Весняний”	38
Тушковані бурячки зі сметаною	38
Салат з капусти	38
Ікра з квашених грибів	38
Салат „Шико”	39
Салат „Елітний”	39
Квасоля варена з чорносливом	39
Салат з буряків і грибів	39
Салат гострий	40
Салат із зеленої цибулі	40
Салат з кукурудзою	40
Салат із капусти	40
Салат „Делі кур”	40
Квасоля в томаті	41
Салат із брукви та майонезу	41
Салат з яблук і кефіру	41
Салат „Момент”	41
Салат з моркви, меду і горіхів	41
Салат з хрону, моркви та яблук	41
Салат із квашеної капусти з хроном	42
Салат „Царський”	42
Салат із копченої риби	42
Салат із сиру з кукурудзою	42
Вироби з тіста	
Торт „Новорічний”	44
Торт „Вишенька”	44
Шоколадне желе	44
Торт „Чорний принц”	45
Торт „Люби мене”	45

Сирні палички	45
Макові пряники із сирним кремом	46
Наполеон домашній	46
Баба з шоколадом і горіхами	46
Пляцок з маком	47
Пиріг з чорниціями	47
Тарта	48
Булочки із зеленню	48
Яблучний пиріг	49
Млинці мереживні	49
Млинці пишні	49
Млинці на опарі	50
Паска сирна царська	50
Пиріг із сиром та яблуками	50
Пікантний пиріг	51
Конвертики з яблук	51
Медове суфле	51
Дріжджовий пиріг з фруктами	52
Печиво вівсяне	52
Лимонні тістечка	52
Печені яблука з горіховим безе	53
Торт із житніх сухарів	53
Грінки з часником	53
Грінки класичні в льє зоні	53
Грінки з баклажанами	54
Грінки з горошком і морквою	54
Паска	54
Паска домашня	55
Паска козацька	55
Піцца	55
Пиріжки з квасолею	56
Лимонне морозиво	56
Печиво „Raffaello”	56

Напої, коктейлі

Як одержати хороше вино	58
Технологія виготовлення плодово-ягідних вин	60
Виноградне вино	64
Малинове вино	64
Ожинове вино	65
Суничне вино	66
Вино з чорної смородини	66
Вино з тонким ароматом	67
Яблучне вино	68
Вино з вишень	69
Вино з порічок	70
Купажні домашні вина	70
Ароматизація вин	71

Ароматизація домашніх вин	73
Медовий напій	74
Напій яблучний	74
Домашнє „Шампанське”	74
Коктейль полуничний	74
Коктейль молочно-чорничний з яйцем	74
Коктейль молочно-ванільний	74
Коктейль молочно-медяний	75
Коктейль молочно-фруктовий з яйцем	75
Коктейль „Попелюшка”	75
Коктейль „Чебурашка”	75
Коктейль шоколадний	75
Коктейль „Казка”	75
Коктейль з морозива і суниць	76
Коктейль молочно-морквяний	76
Коктейль „Молодіжний”	76
Коктейль з кефіру і ягід	76
Коктейль кавовий	76
Коктейль „Фруктовий букет”	76
Консерви	
Лечо	78
Соління із зелених помідорів	78
Помідори дієтичні	78
Салат „Смакота”	78
Помідори мариновані	78
Салат із помідорів „Тверді сливки”	79
Салат із стручкової квасолі	79
Салат „Дунайський”	79
Гогошари в томатному соусі	79
Салат з рисом	80
Перець смажений	80
Цвітна капуста	80
Салат з кабачків	80
Салат із перцю	81
Помідори з яблуками	81
Фаршировані бурі помідори в маринаді	81
Баклажани смажені у соусі	81
Лечо (2)	82
Капуста квашена без оцту	82
Помідори обсмажені	82
Помідори, консервовані сухим способом	82
Кетчуп	83
Салат зі спаржевої квасолі	83
Баклажани гострі	83
Аджика з перцю	83
Заготовка для пирогів	84
Огірки мариновані	84

Салат з баклажанів	84
Заправка для грибних страв	84
Аджика із слив	85
Перець в томатному соусі	85
Консервована квасоля	85
Зимовий салат	85
Салат з опеньків та помідорів	86
Огірки в кисломолочному маринаді	86
Гриби без оцту	86
Баклажани фаршировані	87
Буряк у солодкому маринаді	87
Фарширований перець	87
Салат швидкого приготування	88
Рагу з овочів	88
Баклажани смажені	88
Корисні поради	89

Смачного!

Тираж 1 екземпляр!