



КРЕМЛЕВСКАЯ  
КУЛИНАРИЯ

# ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА СЕМЬИ ЕЛЬЦИНА



## СОВРЕМЕННЫЙ ОЛИМП

В мире мало кого удивляют обложки газет и еженедельников, пестрящих фотографиями наследных принцев и принцесс, сыновей, дочерей и прочих близких родственников президентов, канцлеров и премьер-министров. Интерес к частной жизни сильных мира сего и их быту вполне логичен — они порой вершат Историю.

Слухи, сплетни, журналистская слежка сопровождают их по жизни как необходимый атрибут принадлежности к политическому или какому-либо другому «Олимпу».

## О ЕЛЬЦИНЕ

С недавнего времени наше общественное мнение стало проявлять повышенный интерес к президенту Ельцину и его семье.

1995 год. В беседе с корреспондентом «Комсомольской правды» экс Генеральный прокурор России Алексей Иванович Казанник рассказал:

«..До моего назначения Генеральным прокурором я встречался с Борисом Николаевичем раза три. Был у него дома. Я был депутатом, он — Председателем Верховного Совета. Тогда атмосфера в его семье мне очень нравилась. Помню, первый раз пришел: встретила меня Наина Иосифовна — как близкого дорогого человека. Сказала: «Алексей Иванович! Садитесь на угловой диванчик — только, извините, он у нас дырявый. Я могу вам подушечку дать». Пришел сам Борис Николаевич — начал на стол накрывать. Взял редиску — кружочками нарезал, колбаску настрогал по мужски, не очень красиво. Принесли картошку. Ельцин сказал: «Особо налегайте на сало. Наина Иосифовна его сама солит».

Книга предлагает рецепты кремлевской кухни. Имеется в виду не политическая «кухня» интриг и борьбы за власть, а именно «кухня» привычек, вкусов и пристрастий, имеющих отношение к потреблению пищи отдельных личностей, принадлежавших к «когорте сильных мира сего» XX столетия, а также искусство самой кремлевской кулинарии и ее кулинаров.

У Бориса Николаевича была мама — чудесный человек. По-крестьянски мудро беседовала со мной. И еще у нее были удивительные соленья — огурцы, грузди. Когда я стал Генеральным прокурором, у нас с Ельциным были отношения только официальные.

Одна из омских газет назвала меня «человек, который чуть не испортил карьеру Ельцину». Я до сих пор не уверен, хотел ли сам Ельцин такого поворота событий.

...Наша верхушка живет по принципу стаи — они могут на глазах у всех ругаться, отправлять кого-то в отставку. Но они никого не дадут в обиду. Возьмите пару: Ельцин — Лигачев. Егор Кузьмич Лигачев ходит в те же спецполиклиники, отдыхает на тех же курортах, что и раньше. Я даже думаю, если бы стал Президентом Зюганов, он бы Бориса Николаевича никогда не обидел. Не случайно в окружении Ельцина — 74 процента старой партийной номенклатуры, в правительстве — 75 процентов, в Федеральном собрании — 60, в регионах — 83 процента. Чего от них ждать? Когда я стал посещать администрацию Президента (бывал там каждый понедельник — на докладе), то сразу почувствовал: я — инородное тело. Все подбиралось туда по принципу личной преданности Президенту.

— Во время доклада мог Борис Николаевич пригласить вас чайку попить?

— Президент сидел за своим рабочим столом, а напротив него стоял красивый маленький столик. Я думаю, что все должностные лица докладывали ему именно за этим столиком. Насчет чая — такого не было никогда. Думаю, правильно: есть ведь служебная этика.

Меня как-то пригласили встречать Новый год — но не домой к Ельцину, а в какой-то дом приемов. Он, кажется, на Ленинских горах находится. Меня предупредили, что там будут практически все первые лица — я не пошел, посчитал: Генеральный прокурор не должен участвовать в вечеринке с первыми лицами исполнительной власти, поскольку все они поднадзорны прокуратуре».

Наина Ельцина рассказывает: «...Рецепт у всех одинаковый — на стакан воды одно яйцо, соль. Только тесто разное у всех получается. Руками надо добиться особой упругости, потом взять говядину со свиной, баранину у нас не очень любят, добавить в фарш молока...

А секрет мой в том, что я люблю всех тех, для кого готовлю пельмени».

### Пельмени с курицей

Курицу обработать, отделить мясо от костей, пропустить его дважды через мясорубку, посолить, развести молоком или сливками и хорошенько размешать (фарш не должен быть слишком жидким). Подготовить тесто. Просеянную муку высыпать горкой на стол, сделать в ней углубление, добавить слегка нагретую воду, яйца, соль. Замесить однородное густое тесто, дать ему постоять 25—40 мин, раскатать в слой толщиной до 2 мм. Во всю длину раскатанного теста, отступив на 3—4 см от края, положить фарш, сформованный в виде шариков диаметром 2 см, закрыть шарики краем теста, прижать руками вокруг шариков и вырезать металлической формой пельмени в виде полумесяца. Если нет формы, надо из теста при помощи стакана вырезать кружки и начинить их фаршем, плотно склеивая края. Варить пельмени в подсоленной воде при слабом кипении 10—12 мин, пока не всплывут. Сразу же подать к столу. В качестве подливы можно предложить растопленное сливочное масло, сметану, разбавленный с водой в соотношении 1:2 6 %-ный уксус.

1 курица (800—900 г), 4 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока (или сливок), соль, пряности по вкусу.

### Пельмени с капустой

Замесить тесто. Мякоть свинины вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, воду, мелко нарубленную свежую капусту и хорошо перемешать.

Для фарша: 350 г свинины, 2 луковицы, 200 г свежей капусты, 1—2 ст. ложки воды, перец, соль.

### Пельмени с редькой

Замесить тесто. Редьку очистить, натереть на терке, слегка поджарить на растительном масле, добавить пассерованный лук, соль.

Пельменям придать обычную форму, отварить и подать со сметаной.

Для фарша: 500 г редьки, 2—3 луковицы, 3 ст. ложки растительного масла, соль.

### Пельмени с рыбой

Замесить тесто. Филе любой рыбы (треска, налим, щука и др.) промыть, вместе с луком два раза пропустить через мясорубку, положить сливочное масло, перец, соль, хорошо перемешать.

Готовые пельмени полить растопленным сливочным маслом.

Для фарша: 450 г рыбного филе, 3 луковицы, 50—100 г сливочного масла, соль, перец.

## БЛЮДА ПЕЛЬМЕННОГО ТИПА

### Балык берек

Балык берек — манты с рыбной начинкой. Тесто для них, а также общая технология приготовления

аналогичны узбекским мантам. Отличие составляет начинка, в которую идет рыбный рубленый фарш и пряности.

Рыбное филе нарезать кусочками величиной с фасоль или нарубить кубиками по 1 см. Лук нарезать мелко-мелко, перемешать с молотыми и измельченными пряностями, соединить с рыбным фаршем, посолить, облить хорошо взбитым яйцом, вновь тщательно перемешать и тотчас же начинать манты, беря по полной чайной ложке (с горкой) на каждый мант.

Начинка для огурджалинских мантов: 1 кг рыбного филе, 1 сырое яйцо, 3 луковицы 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 капсулка кардамона (растертая в порошок) 1 чайная ложка красного перца, 2—3 ст. ложки мелко нарезанного укропа и петрушки, 1 ст. ложка фенхеля, 2 щепотки шафрана.

### Бораки

Бораки — армянские пельмени. Их основное отличие от пельменей других народов состоит в том, что фарш для них предварительно обжаривают, самим пельменям придают цилиндрическую форму и оставляют их открытыми сверху и, наконец, не отваривают, а припускают и затем обжаривают. Порядок приготовления бораки следующий:

1. Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать квадратами (5х6 см).

2. Сделать начинку, обжарить ее, положить в квадраты из теста, сформовать бораки так, чтобы начинка не доходила на 1 см до открытого верха.

3. Положить бораки в эмалированную кастрюлю слоями так, чтобы открытая часть была сверху. Влить в кастрюлю немного бульона (1—1,5 стакана), плотно прикрыть и на очень слабом огне припустить до готовности.

4. Вынуть бораки, выложить на сито, дать стечь

бульону и обжарить их на предварительно разогретой сковороде до появления золотистой корочки.

Для теста: 200 г муки, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки воды.

Для начинки: 300 г мяса (говядины), 100 г лука (3 луковицы), 1 чайная ложка черного молотого перца, 3 ст. ложки пряной зелени.

Для подливки: 1—2 стакана мацуна; 1 головка чеснока.

Для обжаривания лука и бораки: 100—150 г масла.

## ВАРЕНИКИ

Вареники — одно из самых специфических украинских блюд — ныне известны в странах СНГ везде. Приготовление их в целом несложно, они представляют собой недрожевое тесто, начиненное каким-нибудь фаршем. Однако по-настоящему вкусные вареники можно приготовить, только тщательно соблюдая все детали технологии приготовления теста. Тесто для вареников получают из муки (из пшеничной или из пшеничной пополам с гречневой), яиц, воды и соли. При этом воду берут как можно более холодной, ледяную (летом в городских условиях можно охладить ее в холодильнике), так как это способствует меньшему высыханию теста во время приготовления вареников и повышает его клейкие свойства. Мука должна быть как можно более тонкого помола и не слишком сухой, чтобы вареники не разваривались.

Месят тесто средней густоты, чтобы удобней было раскатывать его в пласт толщиной 1—1,5 мм (для вареников с вишнями вдвое толще). Пласт режут на квадраты размером 5x5 см (из них получают треугольные вареники, складывая противоположные углы квадрата) или вырезают тонким стаканом круги (из них лепят полукруглые вареники). Последний способ менее удобен, так как отходы теста быстро сохнут и их трудно использовать для вареников.

Начинку для вареников укладывают точно в центре каждого квадратика или кружка теста, причем не более 1 чайной ложки, чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Места соединения (шов) надо стараться делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо провариваются, будут толстые и, главное, грубые на вкус.

Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчета чайная ложка соли на 3 стакана воды. Через 8—10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выливают шумовкой, перекладывают в кастрюлю, поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались.

При подаче на стол вареники, кроме того, обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе (см. рецепт ниже), либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как, даже чуть остыв, они становятся невкусными. Самыми распространенными видами вареников, особенно типичными для всех областей Украины, являются вареники с вишнями и творогом. Однако украинская кухня знает и вареники с печенкой, картофелем, капустой, фасолью, грибами, а из сладких — с маком, яблоками, черносливом, сливами. Ниже, в рецептах вареников, приведены лишь способы приготовления начинок для них.

На 3 стакана пшеничной муки берут от 0,5 до 0,75 стакана воды, 2 яйца и 0,5 чайной ложки соли.

### Вареники с творогом

Все тщательно растереть в однородную, эластичную пасту.

## Вареники с вишнями

Освободить вишню от косточек, положить в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпать сахаром, дать постоять на солнце 2—3 часа и даже более, чтобы сахар хорошо впитался в мякоть вишен, затем слить сок в отдельную посуду и сухими вишнями начинить вареники. Косточки залить 0,75 стакана воды и кипятить в эмалированной посуде, причем 5—7 косточек крупно растолочь. Затем отвар процедить, добавить сахар, вновь довести до кипения, охладить, смешать с вишневым соком. Этот сироп подать к готовым вареникам.

Для начинки: 1 кг вишни, 200 г сахара.

## Вареники с яблоками

Очень спелые, мягкие яблоки, лучше всего папировку, очистить от кожицы, семечек и сердцевины, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать, дать постоять 15 мин, после чего начинить ими вареники. При подаче на стол полить вареники медом.

Для начинки: 1 кг яблок, 0,75 стакана сахара

## Вареники с маком

Мак залить кипятком, хорошо промыть, затем вторично залить кипятком и дать постоять 15 мин. Затем воду слить, мак обсушить полотенцем, чтобы в нем не осталось воды (иначе начинка не получится), и растереть его в ступке. Растертый мак смешать с сахаром и медом (или повидлом) и продолжать растирать до образования однородной массы, которой и начинить вареники. В отличие от других видов вареники с маком немедленно по изготовлении каждого вареника опускают в кипящую воду, иначе тесто расползется.

Для начинки: 600 г свежего, отжатого в марле или бязи творога, 1—2 ст. ложки сметаны, 1—2 яйца, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.

## Вареники с печенкой и салом

Печенку отварить, предварительно освободив от пленок, пропустить через мясорубку с отваренным свиным салом, добавить жареный лук, перец, соль.

Для начинки: 600 г печенки, 100 г сала, 3 луковицы, 10 горошин черного перца (смолоть).

## Вареники с капустой

Для приготовления капустного фарша капусту измельчить, в том числе и квашеную, потушить с 1 ст. ложкой масла, соединить с поджаренными петрушкой, морковью и луком, добавить перец, сахар и соль по вкусу и снова тушить, чтобы капустный фарш немного подсох. Вареники с капустой едят с поджаренным луком, поливают маслом, на котором этот лук жарился.

Для начинки: 4 стакана кислой капусты (или 1 кг свежей), 2—3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1—2 чайные ложки сахара, 6—7 горошин черного перца.

## Вареники с фасолью и грибами

Фасоль отварить, сделать из нее пюре. Растереть его с поджаренным в масле мелко нарезанным луком, с тонко нарезанными отваренными грибами, красным перцем и солью (по вкусу).

Для начинки: 1 стакан фасоли, 2—3 ст. ложки топленого сала, 2—3 луковицы, 100 г сушеных грибов.

Для начинки: 1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка засахаренного меда или 2 чайные ложки повидла.

### **Борщ старолитовский (с колдунаем)**

1. Отварить мясную часть борща с луковицей, 0,5 моркови и петрушкой до готовности мяса. Вынуть его из бульона. Разделить говядину на две части. Из одной сделать фарш, другую вместе с ветчиной нарезать небольшими одинаковыми кусочками, как для окрошки.

2. Свеклу испечь до полуготовности в кожуре, очистить, нарезать соломкой репу, капусту. Яблоко нарезать соломкой, соединить со свеклой и отварить в мясном бульоне.

3. Грибы отварить отдельно. Отвар соединить с бульоном, а грибы использовать для начинки колдунай.

4. Приготовить колдунай. Замесить крутое пресное тесто, раскатать в пласт толщиной 1—2 мм. Нарезать квадратами (4x4 см) и сформовать из них мелкие пельмени (колдунай), начинив половину из них грибной начинкой, а другую половинку — обжаренными кубиками сала с небольшим добавлением фарша из отварной говядины; колдунай, начиненные грибами, обжарить на масле, а начиненные мясом и салом не обжаривать.

5. В мясо-грибной бульон со сваренными овощами долить квас. Довести до кипения, засыпать сначала сырые, а затем через 3—4 мин обжаренные колдунай и после их готовности, спустя 5—7 мин, положить отваренное мясо и пряности и подержать на слабом огне еще 3—4 мин.

Затем снять с огня и заправить сметаной и зеленью укропа.

500—750 г говядины (грудинки), 300 г ветчины, 100 г свиного копченого сала, 10 сухих белых грибов, 2 свеклы, 1 кочан кольраби, 1 морковь, 2 круп-

ные репы, 1 антоновское яблоко, 0,5 л свекольного рассола или свекольного кваса или 0,5 л тминного кваса, 1 луковица, 0,5—0,75 стакана сметаны, 1 петрушка, 1 чайная ложка сухого майорана, 1—2 ст. ложки свежего укропа, 0,5 чайной ложки тмина.

Для теста колдунай: 1—1,5 стакана муки, 1 яйцо 2 желтка, 0,5 чайной ложки соли, 1—3 ст. ложки лукового сока (1 луковица).

Для грибной начинки: отварные грибы, 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка масла.

Для мясной начинки: 250 г мяса, 100 г сала, 2 чайные ложки майорана, 1 луковица, 0,5 чайной ложки черного перца.

### **БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ**

Литовские блюда из отварного теста — типа пельменей, вареников, хинкала — заимствованы из восточной кухни еще в период средневековья. По своей технологии и внешнему виду эти блюда не отличаются от блюд-прародителей. Но по характеру начинки, по вкусу и по названиям они литовские, национальные.

Литовский национальный характер придают этим блюдам, конечно, начинки, в состав которых входят ветчина, свиное сало, сыр, тмин, майоран, черника — продукты, не известные или не употребляемые на Востоке.

Некоторым изменениям подверглась и тестяная часть этих блюд. Как правило, литовское тесто крутое, в него идет много яиц (1 яйцо и 1 или 2 желтка), в то время как восточное иногда делается без яиц или с одним белком. И хотя литовские блюда из отварного теста не являются абсолютно оригинальными, мы приводим их и как пример литовской кулинарной обработки, и как часть того ассортимента, без которого немислимо литовское национальное

меню. Немаловажно и то, что некоторые из этой категории блюд, например литовские пельмени, уже давно известны в русской и международной кухне как литовское блюдо, названное, правда, неверным и вводящим в заблуждение словом «колдуны», искажающим литовское наименование «колдунай», т. е. пельмени.

Под чисто литовским названием «скриляй» в современной литовской кухне фигурирует также видоизмененная за много веков татарская салма или кавказский хинкал, а вареники носят название «виртиняй» или «шалтаносяй» в зависимости от начинки (творожно-картофельной или ягодной).

### Колдунай

Колдунай готовят так же, как пельмени, но с некоторыми особенностями.

1. Начинку пропускают через мясорубку дважды, а затем растирают в эластичную массу. Поэтому мелко нарезанного свежего лука в колдунай используют луковый сок или луковую кашичу.

2. Тесто раскатывают в пласт толщиной до 1 мм (а пельмени делают как можно меньшего размера — не более 2—3 см в диаметре).

3. Колдунай в отличие от пельменей, как правило, сначала обжаривают на сковороде, а затем отваривают в подсоленной воде.

4. Колдунай реже употребляется как второе блюдо, а служит главным образом для наполнения супов — литовского борща, овощных супов, мясных отваров.

Вода не используется совершенно! Вместо нее можно использовать луковый сок, если тесто слишком крутое.

Состав мясной начинки: жирная говядина (кострец), свиное сало (четвертая часть), лук (луковый сок или кашича), сырое яйцо, майоран (сухой), черный перец молотый.

Состав грибной начинки: грибы (сухие или свежие) белые, свиное сало, лук (измельченный, обжаренный), петрушка (тертый корень), майоран (сухой), черный перец молотый.

Для приготовления теста: на 1 стакан муки (пшеничной) берут 1 яйцо целое и 2 желтка, соль.

### Скриляй

1. Приготовить начинки:

а) ветчину или сало нарезать кубиками (1х1 см), обжарить вместе с луком;

б) сыр натереть на мелкой терке, желтки растереть, белки взбить, все перемешать.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, нарезать квадратами (3х3 см), отварить в подсоленной воде, уложить в смазанную маслом или салом кастрюлю рядами, пересыпая каждый ряд соответствующей начинкой. Верхний ряд должен быть тестяной.

3. Полить маслом, обмазать яйцом, запекать в духовке около 1 часа.

4. Готовый скриляй залить луковым соусом (лук обжарить в сале, добавить сметану, соль, подогреть).

Тесто, как для колдунай (см. борщ старолитовский).

Для начинок: ветчина, сало (то или другое или их сочетание в любой пропорции), лук (в любых соотношениях), сырная начинка из 250 г сыра, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка тмина.

Для соуса (примерное соотношение): 3 луковицы, 0,5 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла.

### Виртиняй

Сделать тесто, как для колдунай (см. выше), но нарезать его квадратами 6 х 6 см.

Приготовить начинку: сырой картофель натереть, тщательно отжать, перемешать с поджарен-

ным луком и мелко нарезанным салом, посолить, поперчить.

Начинить начинкой виртиняй. Отварить их в подсоленной воде (более 10 мин), подать в соусе из распущенного сала, шкварок и сметаны.

8 картофелин, 100 г свиного сала, 0,5 стакана сметаны, 2 луковицы, 5 чайных ложек черного перца.

### Шалтоносяй

Приготовить тесто, как для вареников (см. вареники).

Приготовить начинку, перемешав толченую чернику, сахар и корицу и слив лишний сок (см. приготовление вареников с вишнями). Начинить и отварить шалтоносяй, как вареники, подать, залив их взбитой с сахарной пудрой сметаной и подслащенным соком.

500 г свежей черники, 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка молотой корицы.

Для подливки: 1 стакан густой сметаны, 1,5 ст. ложки сахарной пудры.

## МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ

Три вида азербайджанских мясо-тестяных блюд типа пельменей — дюшбара, курзе и гиймя-хинкал — различаются между собой в основном внешним видом, формой и лишь отчасти составом фарша, теста и деталями технологии. Общие же принципы их приготовления и основное пищевое сырье совершенно одинаковы. Тем не менее мы приводим рецепты всех этих блюд, ибо они дают возможность сопоставить различия в степени обработки и влияние этих различий на окончательный вкус и консистенцию блюда.

### Дюшбара

1. От баранины отделить кости, сварить из них бульон с луковицей (целиком).

2. Из мякоти баранины приготовить фарш, дважды пропустив его через мясорубку с луком, чесноком и курдючным салом, добавить яйцо, пряности, помешать, поставить на холод на 15 мин.

3. Замесить крутое тесто, дать ему выстояться 20—25 мин, завернув во влажную салфетку.

Затем раскатать в очень тонкий пласт (до 1 мм) и нарезать небольшими квадратами (3,5 x 3,5 см).

4. На тестяные квадратики положить по 0,5 чайной ложки подготовленного мясного фарша, защипать треугольником, соединив противоположные углы, дать слегка подсохнуть, затем слегка обжарить на сковороде в масле в течение 3—4 мин до едва заметного зарумянивания, после чего отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 5—7 мин.

5. В подготовленный кипящий бульон положить мелко нарезанные обжаренные кубики курдючного сала, дюшбара, перец, шафран и довести до кипения, а затем ввести все остальные пряности.

Для фарша: 1 кг баранины (мякоть с костью), 50 г курдючного сала, 1 яйцо, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка порошка сухой мяты, 1 ст. ложка порошка сухого базилика, 1 чайная ложка черного молотого перца.

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 чайной ложки соли.

Для бульона: 1,25 л воды, 25 г курдючного сала, 1 лук-порей, 1 луковица, 6—8 горошин черного перца, 7—8 тычинок шафрана, по 1 ст. ложке зелени петрушки, укропа и эстрагона.

### Курзе

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать кубиками, обжарить на сале. Смешать с сы-

рым мясным фаршем, сузьмой, томатной пастой, посолить.

2. Замесить крутое тесто, раскатать в блин толщиной 1,5—2 мм, вырезать в нем тонким стаканом круги, на каждый положить чайную ложку фарша и защипать полукруглым нетугим пирожком, сделав у него круглый внешний шов и оставив на одном конце пирожка небольшое отверстие диаметром с горошину. Полученные курзе смазать сверху растопленным салом, дать ему слегка впитаться, а затем уложить в эмалированную кастрюлю под углом в 45°, плотно друг к другу, открытым концом вверх, влить в кастрюлю подсоленный кипяток слоем 2—3 см, закрыть кастрюлю крышкой и припустить курзе на среднем огне 10—15 мин. Затем воду слить, курзе облить катыком, посыпать зеленью петрушки, чеснока и корицей.

Для фарша: 500 г баранины (мякоти), 6 луковиц, 50 г курдючного сала 1—1,5 чайной ложки черного перца, 1 ст. ложка сузьмы, 5 ст. ложек томатной пасты, 1 ст. ложка чеснока, 2 ст. ложки зелени петрушки, 1 чайная ложка корицы.

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли.

### **Гиймя-хинкал**

1. Мясо пропустить через мясорубку. Лук нарезать колечками, слегка перемешать с мясом и обжарить все вместе на сале одновременно. К концу обжаривания добавить сок лимона или незрелого винограда, прогреть на слабом огне 1—2 мин, затем добавить растертый курут (курт), перемешать.

2. Замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 мм, нарезать из него ромбовидной формы кусочки (4х4 см), отварить их в подсоленном кипятке, откинуть.

3. Хинкал положить на блюдо, сверху поместить обжаренный фарш (гиймя), залить все блюдо взбитым катыком, посыпать корицей.

Для хинкаля: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,75—1 стакан катыка или молока, 0,5 чайной ложки соли.

Для гиймя: 500 г баранины (мякоти), 4 луковицы, 50 г курдючного сала, 0,5 стакана курута (или 1 стакан тертого чанаха), 1 лимон (сок) или 0,5 стакана абгора, 1—1,5 стакана катыка, 2 чайные ложки корицы.

### **Манты**

Манты — это род пельменей. Приготовление их состоит из трех операций: замеса теста, подготовки начинки, изготовления и варки манты. Основное отличие манты от других видов пельменей состоит не в том, что они относительно крупнее по размерам — это лишь внешний признак. Манты отличаются фаршем, отваривают их не в воде, а на пару, причем в специальной посуде — манты-каскане. Если манты-каскана нет, то манты можно варить в большой кастрюле, на дно которой установить глубокую тарелку, смазать ее маслом, положить в нее в один ряд манты, накрыть другой тарелкой, залить дно кастрюли водой, плотно закрыть крышкой и поставить на очень слабый огонь.

Приготовление на пару создает возможность сохранить у манты форму, сделать блюдо красивым внешне и в то же время придать ему иной вкус, чем пельменям, которые отвариваются в большом количестве воды.

Приготовление теста. Из муки, яйца, соли и небольшого количества воды замесить крутое тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой и оставить так на 30—40 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1—2 мм и нарезать из него квадраты размером 10 х 10 см.

Приготовление начинки. Мякоть баранины либо порубить на мелкие кусочки, либо пропустить через мясорубку с очень крупной решеткой. В фарш добавить мелко нарезанный лук, молотый перец, ажгон и несколько чайных ложек соленой воды, тщательно размешать.

Одновременно отдельно курдючное или нутряное сало нарезать кусочками величиной с крупную фасолу или боб. В каждый квадрат теста положить 1 ст. ложку мясного фарша и 1 кусочек сала, после чего тесто зашипать сверху. Подготовленные манты закрыть салфеткой, чтобы тесто не сохло, а затем разложить на смазанные маслом яруса (решетки) манты-каскана так, чтобы манты не соприкасались, сбрызнуть холодной водой и варить при закрытой крышке на пару 45 мин. Если манты во время варки начнут подсыхать, их и решетки можно полить два горячий водой. Без манты-каскана, в тарелке, как указано выше, манты варятся после закипания воды 25—30 мин.

Готовые манты либо заправлять катыком или сметаной, либо заливать наваристым мясным бульоном и посыпать черным перцем и зеленью кинзы.

Манты можно приготовить иным способом. Обжарить в перекаленном масле до образования румяной корочки, а затем поместить в манты-каскан и довести до готовности на пару или использовать прием с тарелкой, куда в этом случае жареные манты можно закладывать несколькими слоями, так как они не слипнутся. Такие манты варятся быстрее — 20—25 мин.

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 0,5 стакана воды.

Для фарша: 1 кг мяса, 500 г лука, 0,5 стакана солевой воды (1 чайная ложка соли), 1—1,5 чайной ложки черного перца, 100—150 г курдючного сала.

### Кундюмы

Кундюмы, или кундюбки — старинное русское блюдо XVI в., представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой.

От обычных пельменей кундюмы отличаются не только особой начинкой. Тесто для кундюмов замешивается на растительных маслах (подсолнечном или маковом) и горячей воде и представляет собой, таким

образом, сочетание заварного и вытяжного теста. Начинка может быть приготовлена как из свежих, так и из сухих грибов в сочетании с крупой (гречневой, рисом) и пряностями.

И, наконец, в отличие от пельменей кундюмы не отваривают, а вначале пекут, затем томят в духовке.

Подготовка начинки. Грибы отварить в воде, отвар слить в отдельную посуду, а грибы мелко порубить и обжарить вместе с мелко нарезанным луком в масле; перемешать с кашей и рубленным крутым яйцом, хорошо размять в однородную массу.

Подготовка теста. В подсолнечное масло залить крутой кипяток, всыпать в эту смесь муку и быстро замесить тесто, хорошенько размяв его руками, а затем раскатать в очень тонкий пласт (почти до прозрачности), не подсыпая при этом муки. Так как это тесто не прилипает к доске.

Подготовка кундюмов. Раскатанное тесто нарезать квадратами 5x5 см, положить на каждый квадратик небольшой кусочек начинки и сформовать пельмени. Из указанного количества теста и начинки должно получиться примерно 100 пельменей.

Приготовление кундюмов. Лист, противень или широкую сковороду смазать маслом, уложить на нее одним слоем кундюмы и испечь их в духовке на умеренном огне в течение 12—15 мин.

Затем переложить кундюмы в горшочек, залить горячим грибным отваром, посолить. Добавить пряности и поставить на 15 мин в духовку, после чего залить сметаной и выложить в тарелки.

Для теста: 2 стакана (120 г) пшеничной муки, 0,75 стакана кипятка, 4 ст. ложки подсолнечного масла.

Для отвара: 0,5 л воды, 3 лавровых листа, 4—5 горошин черного перца, 2—3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка зелени петрушки, 1 стакан сметаны.

Для начинки: 20 сухих белых грибов, 1 стакан крутой гречневой каши или отварного риса, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 луковица, 1 яйцо.

В стране знают, что Наина, семья — тихая заводь в жизни Бориса Ельцина, поэтому многих больше взволновало известие о болезни жены президента, нежели о болезни самого хозяина Кремля. И еще неизвестно, подкараулила ли бы Б. Ельцина болезнь, будь с ним рядом жена, с которой он за 42 года совместной жизни ни разу не повздорил.

Эта тихая и скромная темноволосая женщина вселяет силы в его массивное и усталое тело. В этом Борис Ельцин, видимо, никогда не сознается публично, однако каждый взгляд президента России красноречиво говорит о том, что он чувствует к матери двух своих дочерей, как мал и слаб он без этой женщины.

Наина Ельцина в эксклюзивном интервью корреспонденту газеты «Совершенно секретно» сообщила:

«Борис Николаевич хотел сына, он просто бредил сыном и, когда мы ждали первого ребенка, был уверен, что родится мальчик. Я-то считала, что, по всем признакам, будет девочка. Нет-нет, сердился он, исключено! Родилась Лена. Борис Николаевич передал мне трогательное письмо со стихами, цветы, успокоил: хорошо, что дочка, сын будет вторым. Но, увы... Снова дочка родилась. Тут уж мне за него обидно стало. И, видно, у меня в голосе столько недовольства было, что врач заметила: скажи спасибо, что сама жива! Роды были очень тяжелые.

А сейчас и Борис Николаевич, и я счастливы, что у нас две дочери. Так жизнь складывалась, что мы всегда жили вместе. Таня уехала в Москву учиться, Лена осталась с нами. А когда мы в Москву перебрались, Таня стала у нас жить. Борис Николаевич как-то предложил: если хотите, давайте разъедемся. Но ни они, ни мы не захотели. Это ведь зависит от отношений в семье. Вот я, например, очень любила родите-

лей Бориса Николаевича, они мне были самыми близкими людьми.

Мы с Клавдией Васильевной познакомились до нашей свадьбы. Она приезжала в Свердловск навестить сына и останавливалась в нашем институтском общежитии, в комнате девочек. И когда я первый раз к родителям мужа поехала, никакого стеснения не чувствовала, ехала как к себе домой. Полюбили мы друг друга на втором курсе, а поженились через год после окончания института. У нас были необычные взаимоотношения. Мы были больше друзьями... Борис Николаевич заходил к нам в комнату, шутил все: вот когда мы поженимся» У него были подружки, и они даже, бывало, делились со мной своими секретами, я им советы давала. У меня были друзья... Не думала я в институте, что буду его женой.

В его группе все ребята были как на подбор — умные, сильные, почти все стали руководителями высокого ранга. Борис Николаевич лет двадцать был на ответственной хозяйственной работе. Но что его судьба сложится вот так, что он президентом станет, никто не думал, мыслей таких не было никогда.

Он был начальником комбината, когда ему предложили возглавить отдел в райкоме. Ему это не очень понравилось. Он, конечно, занимался общественными делами, но никогда не был ни на комсомольской, ни на партийной работе и о политической карьере не думал, тем более в таких масштабах, как сейчас.

— У вас в доме есть животные?

— Сейчас нет. Раньше была собака. Таня принесла с работы щенка, помесь лайки и овчарки, такой трогательный... Но, к сожалению, он недолго у нас жил, пришлось искать ему новых хозяев: аллергия...

— Вы всегда сопровождаете Бориса Николаевича в поездках. Но почему так редко бываете в кадре?

— Я знаю свое место и свои задачи в этих поездках. Вот сейчас работает президентская программа «Дети России». Я слышу много нареканий в ее адрес, в адрес ее участников. Значит, нужно создать общест-

венный совет, отслеживать, куда уходят средства. И я хочу стать членом этого совета. Вот поэтому во время поездок я интересуюсь состоянием детских домов, больниц. Ну и еще, если честно, не люблю я камер, журналистов, мне сложно с ними общаться, понимаю, что интерес к нашей семье большой, но... лучше быть за кадром».

## БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

**Жарка.** Картофель жарят на плите с небольшим количеством жира (5—15 г) или в электрожарочных аппаратах (фритюрницах) в большом количестве жира (во фритюре). Жарка во фритюрницах или в широкой с большим диаметром наплитной посуде применяется для сырого картофеля, нарезанного брусочками, соломкой или тонкими ломтиками, и репчатого лука, нарезанного кольцами.

При жарке во фритюре картофель погружают в жир, нагретый до 170—180°. Жира по весу должно быть в четыре раза больше веса погруженных овощей. Наполнять посуду жиром следует только на одну треть или в крайнем случае на половину ее емкости, учитывая, что при жарке жир может сильно пениться.

По мере расходования жира его следует добавлять, все время сохраняя соотношение, указанное выше.

Лучшими жирами для фритюра считаются говяжье топленое сало и свиное топленое сало; употребляют также растительное рафинированное масло и кухонные маргарины. Сливочное масло и сливочный маргарин не рекомендуется использовать, так как они содержат большое количество влаги и белковых веществ, которые при сгорании загрязняют жир.

### Картофель отварной

Однородные по величине, а по возможности и по форме, клубни очищенного картофеля уложить в посуду слоем не более 10 см, чтобы он при варке не раз-

ламывался, и варить в подсоленной воде на слабом огне. Когда картофель сварится, воду слить, а картофель отсушить. Для этого посуду накрыть крышкой и нагревать 3—5 минут на слабом огне.

К отварному картофелю подать отдельно сливочное масло или сметану и посыпать зеленью петрушки или укропом. Зелень можно подать отдельно.

Отварной картофель используется также как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Картофель 260 г, масло сливочное 20 г или сметана 40 г, зелень.

### Картофель отварной с луком, грибами и помидорами

Мелко нарезать лук. Обработанные свежие грибы или помидоры нарезать ломтиками. Поджарить эти продукты с маслом. Перед подачей отварной картофель полить сливочным маслом, положить поджаренные лук, грибы или помидоры, посыпать зеленью петрушки или укропом.

Картофель 260 г, масло сливочное 20 г, лук репчатый 60 г, грибы свежие 80 г или помидоры 140 г, зелень.

### Картофель в молоке (первый способ)

Сырой картофель нарезать кубиками, ошпарить, положить в сотейник, залить горячим молоком, посолить и варить. Готовый картофель заправить сливочным маслом. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом.

### Картофель в молоке (второй способ)

Вареный картофель нарезать кубиками, залить молоком и довести до кипения. После этого положить

масло, смешанное с мукой, соль и прокипятить. Подать, посыпав зеленью.

Картофель 225 г, молоко 100 г, масло сливочное 10 г, мука 2 г, зелень.

### **Картофель жареный**

Сырой картофель нарезать брусочками, дольками или кубиками, а вареный — ломтиками. Сырой картофель перед жаркой промыть в холодной воде, чтобы кусочки не склеивались и не прилипали к противню, затем его слегка отсушить. Для этого после промывки положить его в дуршлаг или сито, чтобы стекла вода. Подготовленный картофель посолить и жарить на горячей сковороде или противне с жиром.

Для жарки картофеля можно использовать широкий ассортимент жиров — масло сливочное, топленое, растительное, сало свиное и говяжье, жир домашней птицы, различные маргарины и т. п. Чтобы картофель равномерно прожарился, нужно укладывать его на сковороду или противень слоем не более 5 см. Когда на нижних слоях картофеля образуется поджаристая корочка, его следует перемешать.

Если при жарке на плите картофель не дошел до полной готовности, т. е. неполностью стал мягким, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. Подать картофель горячим с огурцами или помидорами.

Картофель 350 г, жир 30 г, огурцы или помидоры 80 г.

### **Картофель, жаренный с луком**

Картофель нарезать кубиками, промыть и отсушить, выложив в грохот или сито, положить на противень или сковороду с разогретым жиром, посолить и жарить сначала на плите, а затем в жарочном шка-

фу при 200—250°. В конце жарки в картофель положить пассерованный репчатый лук.

При подаче посыпать зеленью петрушки, укропом или зеленым луком.

Картофель 290 г, лук репчатый 35 г, жир 25 г, лук зеленый 10 г или зелень.

### **Картофель, жаренный с луком в жире (во фритюре)**

Сырой картофель нарезать кубиками, брусочками или дольками. Перед жаркой картофель промыть в холодной воде, чтобы кусочки во время жарки не склеились, и откинуть на дуршлаг или сито. В сотейнике или глубоком противне нагреть жир до 170—180°, положить в него картофель и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки и до готовности картофеля.

Готовый картофель вынуть из жира шумовкой и положить в дуршлаг или на проволочное сито, посыпать солью.

Перед подачей картофель уложить на сковороду или тарелку горкой и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Картофель 335 г, жир для фритюра 20 г, зелень.

### **Крокеты из сырого картофеля**

Натереть сырой картофель, отжать от сока, завести мукой, солью, перцем, растертым чесноком, рубленой зеленью и сырым яйцом. При помощи столовой ложки опустить кусочек теста в хорошо разогретый фритюр. Обсушить и подать как самостоятельное блюдо или как гарнир. Для самостоятельного блюда фритюр можно приготовить из свиного топленого сала и подсолнечного масла, для гарнира — лучше использовать фритюр из говяжьего жира.

### **Картофель соломкой, жаренный в жире**

Картофель нарезать соломкой (тонкими кусочками в виде лапши), промыть, отсушить и погрузить в два — три приема в жир, нагретый до температуры 170—180°. Жир вместе с картофелем должен заполнять глубокий сотейник не более чем на половину его емкости.

Жарить картофель нужно, помешивая, до получения равномерной румяной корочки.

Готовый картофель вынуть из жира шумовкой и посыпать солью.

Подать как отдельное блюдо (любительское) или как гарнир к мясным блюдам.

Картофель 400 г, жир для фритюра 30 г.

### **Картофель стружкой, жаренный в жире**

Крупный картофель очистить и обровнять так, чтобы получился клубень цилиндрической формы высотой 2—3 см. С картофеля ровно срезать длинную полосу, свернув ее в виде стружки.

Картофельные стружки промыть, отсушить и жарить, погрузив в жир, нагретый до температуры 170—180°. Когда на картофеле образуется румяная корочка, вынуть его из жира шумовкой и посыпать солью. Картофель можно подавать как самостоятельное блюдо или как гарнир к порционным блюдам.

Картофель 400 г, жир для фритюра 30 г.

### **Картофель вздутый, жаренный в жире**

Крупный картофель очистить и обровнять так, чтобы получился клубень цилиндрической формы. Нарезать картофель на кружочки толщиной 3—4 мм, промыть и тщательно отсушить. Затем нагреть жир до температуры 130—140° (т. е. ниже, чем для других видов картофеля, жаренных во фритюре), погрузить

в него картофель и жарить так, чтобы не образовалась румяной корочки. Одновременно в другой посуде нагреть жир до температуры 180°.

В этот жир небольшими частями перенести при помощи шумовки картофель и быстро его обжарить. При этом картофель вздувается. Готовый картофель вынуть из жира шумовкой, посыпать солью.

Картофель можно подать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

Картофель 400 г, жир для фритюра 40 г.

### **Лепешка картофельная**

В небольшой глубокой сковороде (диаметром 16—18 см) нагреть 150 г жира (сало топленое говяжье, свиное, масло коровье или растительное) до 160°, положить в него столько же сырого картофеля, нарезанного соломкой, приправленного солью и перцем, и жарить, не перемешивая. Как только картофель поджарится с нижней стороны, перевернуть его на другую сторону, но так, чтобы сохранилась форма лепешки. Для этого переложить картофель шумовкой на тарелку поджаренной стороной вверх, затем тотчас же сдвинуть его обратно на сковороду и продолжать жарить до готовности. После жарки картофель поместить на проволочное решето и дать стечь лишнему жиру. Готовый горячий картофель положить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и подать в качестве гарнира к натуральным котлетам, жареным на решетке, к бифштексу, к блюдам из птицы и дичи.

Картофель 150 г, жир для фритюра 150 г, перец.

### **Картофельное пюре**

Очищенный картофель сварить на пару или в воде, отсушить и протереть горячим на протирочной машине, через сито или пропустить через мясоруб-

ку. Картофель следует протирать в горячем виде, так как из остывшего картофеля пюре получается вязким и тягучим. Картофельную массу положить в котел, добавить масло, соль, хорошо прогреть, перемешать веселкой, постепенно добавляя небольшими частями горячее молоко и выбивая пюре. Пюре должно быть пышным, однородной консистенции, без комков.

Подать на тарелке или порционной сковороде с маслом, предварительно сделав ложкой на поверхности пюре узор.

Картофель 160 г, молоко 50 г, масло сливочное 15 г.

### **Котлеты картофельные (первый способ)**

Очищенный картофель сварить до готовности и, слив воду, отсушить, после чего протереть так же, как для пюре, добавить сырые яйца (лучше желтки) и немедленно сформовать котлеты (по две на порцию). Запанировать котлеты в муке или сухарях. Котлеты, запанированные в муке, немедленно жарить с небольшим количеством топленого масла, а котлеты, запанированные в сухарях, можно некоторое время хранить нежареными.

При подаче котлеты полить маслом. Соус (грибной, сметанный, луковый или томатный) подать отдельно или подлить его к котлетам.

### **Котлеты картофельные (второй способ)**

Сваренный и отсушенный картофель тщательно размять в том же котле, в котором он варился, положить на противень, посыпанный сухарями (чтобы картофель не потемнел от металла), или деревянные лотки слоем не более 10 см и вынести в холодное помещение на 5—6 часов. Остывший картофель пропус-

тить через мясорубку или протереть через протирающую машину. В остальном приготовить котлеты, как описано выше.

При таком способе обработки яйца в картофельную массу можно не добавлять. Из приготовленного таким образом картофеля можно готовить зразы, крокеты и т. п.

Картофель 220 г, яйца 1/2 шт., мука 10 г или сухари молотые 15 г, масло топленое или сало свиное топленое 10 г, масло сливочное 5 г, соус 50 г.

### **Крокеты картофельные**

Приготовить картофельную массу, как для пюре, заправить ее яйцами и маслом. Сформовать крокеты в виде шариков, груш, цилиндров, запанировать их в муке, смочить в яйцах и вторично запанировать в крошках белого хлеба. Жарить во фритюре при температуре 170—180°. Перед подачей крокеты полить сливочным маслом; отдельно подать соус томатный.

Картофель 250 г, яйца 1 шт., жир для фритюра 20 г, масло сливочное для поливки 10 г, мука 10 г, крошки белого хлеба 20 г, соус 50 г.

### **Зразы картофельные**

Картофельную массу (отваренный, отсушенный и протертый картофель) заправить яйцами и маслом. Сформовать из этой массы круглые лепешки (по две на порцию), на середину которых положить фарш. Края лепешки завернуть, придать ей форму продолговатого прямоугольника, запанировать в сухарях или в муке и поджарить на жире сначала с одной стороны, а затем с другой. Для приготовления фарша нарезать репчатый лук, слегка спассеровать на масле, смешать с мелко нашинкованными вареными яйцами или приготовленным из меланжа омлетом, укропом или

зеленью петрушки. Соус сметанный к зразам подать отдельно или подлить его на блюдо.

Картофель 200 г, яйца 1 шт., масло сливочное 25 г, лук репчатый 35 г, крошки белого хлеба 15 г, соус 50 г, зелень.

### **Оладьи картофельные**

Сырой картофель быстро (во избежание потемнения) измельчить на терке, положить в посуду, добавить дрожжи, разведенные в теплой воде, посолить, всыпать муку; можно добавить яйцо. Все это хорошо размешать и поставить в теплое место для подъема. Выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде с жиром. Подавать горячими со сметаной или маслом.

Картофель 300 г, мука 50 г, яйца 1/2 шт., дрожжи 2 г, масло подсолнечное или сало свиное топленое 20 г, сметана или масло сливочное 40 г.

### **Тушеный картофель**

Картофель нарезать кубиками и обжарить. Лук нашинковать и пассеровать. Положить картофель и лук в посуду, добавить лавровый лист, перец горошком, залить томатным соусом и тушить до готовности. Подать, посыпав зеленью петрушки или укропом.

Картофель 250 г, лук репчатый 40 г, масло топленое или сало свиное топленое 20 г, соус 75 г, перец, лавровый лист, зелень.

### **Клецки картофельные**

Картофельную массу (см. котлеты картофельные) заправить солью, перцем и мускатным орехом и перемешать с заварным тестом. Все это положить в смазанную маслом посуду и охладить. Из подго-

товленной массы разделить клецки в виде некрупных яиц, запанировать в муке, смочить во взбитом яйце и снова запанировать в крошках белого хлеба. Поджарить клецки в жире (во фритюре), разогретом до 170—180°, и положить их на сито, чтобы стек лишний жир.

При подаче блюдо покрыть бумажной салфеткой и уложить на нее клецки. Гарнировать зеленью петрушки, жаренной в жире. Отдельно подать соус томатный.

Картофель 150 г, заварное тесто 50 г, яйца 1/2 шт., крошки белого хлеба 20 г, мука 5 г, жир для фритюра 20 г, соус 50 г, перец, мускатный орех.

### **Крокеты из картофеля с тестом**

В картофельное пюре (400 г), заправленное, как обычно, добавить заварное тесто (150 г), приготовленное, как для профитролей (без сахара). Тщательно перемешать, сформовать мелкие шарики и обвалять в муке. Поджарить в хорошо разогретом фритюре.

### **Фаршированные крокеты**

Из картофельной массы, приготовленной, как для пюре, сделать лепешки. На середину каждой лепешки положить фарш (200 г рубленого мяса, 30 г изюма), придать изделию вид шариков и жарить во фритюре.

## **БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА**

### **Пирог хлебный с крыжовником**

Замоченные в воде кусочки хлеба отжать, выложить их в сотейник, добавить сырые яйца, сахар и пе-

ремешать. Крыжовник пересыпать сахаром и лимонной цедрой и смешать с хлебной массой. Форму смазать жиром, нагреть до 120 °С, выложить в нее подготовленную массу, выровнять верх, смазать яичной болтушкой и выпечь в умеренно нагретом духовом шкафу. Готовый пирог посыпать смешанной с ванильным сахаром пудрой.

300 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 150 г крыжовника, 1 лимон, по 30 г сливочного масла или маргарина и сахарной пудры, 1/2 яйца для смазки, 5 г сахара ванильного.

### **Пирог сухарный с черникой**

Сухари размочить в молоке и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Сверху положить чернику с сахаром. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить крахмал, кефир или простоквашу, ванильный сахар и слегка подсолненные взбитые белки. Этой массой залить ягоды. Выпечь в духовке.

200 г сухарей пшеничных, 500 г черники, 250 мл молока, 75 г сахара, 3 яйца, 50 г крахмала картофельного, 125 мл кефира или простокваши, 4 г сахара ванильного, 15 г сухарей панировочных, соль.

### **Пирог хлебный с вишнями**

Ломтики хлеба размочить в молоке, отжать и растереть. Маргарин, сахар, желтки взбить, добавить хлебную массу, вишни и взбитые с солью белки. Массу выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Пирог выпекать в умеренно нагретой духовке 30 минут.

200 г хлеба пшеничного черствого, 250 мл молока, по 100 г маргарина сливочного и сахара, 3 яйца,

750 г вишен без косточек, 30 г сухарей панировочных, соль.

### **Пирог хлебный со сливами и виноградным соком**

Хлеб натереть на терке и уложить на смазанный маслом противень, на него пюре из слив и снова натертый хлеб, посыпать сахаром, смазать маслом и запечь. Для приготовления сливового пюре сливы без косточек сложить в посуду, залить водой и варить до мягкости. Откинуть на сито, протереть, смешать с сахаром и соком.

200 г хлеба пшеничного черствого, 500 г слив без косточек, 100 г сахара, 80 г сливочного масла, 80 мл сока виноградного.

### **Пирог хлебный с клюквой и изюмом**

Третью часть хлеба нарезать ломтиками и поджарить на растопленном масле. Изюм залить горячей водой, пропарить, охладить и добавить клюкву. Ломтики хлеба уложить в подготовленную форму, а оставшийся натереть на терке. Отдельно взбить белки, растереть желтки, перемешать с тертым хлебом, маслом, сливками и изюмом. Смесь вылить в форму и запечь в умеренно нагретой духовке.

400 г хлеба пшеничного черствого, 80 г масла топленого, 100 г изюма, 100 мл сливок, 200 г клюквы, 3 яйца, 50 г масла сливочного, 25 г маргарина.

### **Пирог сухарный с орехами и медом**

Желтки растереть с сахаром, постепенно добавляя размягченное масло, сухари, измельченные орехи. Продукты перемешать, ввести взбитые белки и еще раз перемешать. Смесь выложить в смазанную мас-

лом и посыпанную сухарями форму. Выпечь в умеренно нагретой духовке. Горячий пирог выложить на тарелку, в верхней части вырезать углубление и заполнить его медом. Закрывать срезанной корочкой и посыпать пудрой.

400 г сухарей ржаных, 4 яйца, по 150 г сахара и ядер орехов, 60 г масла сливочного, 40 г маргарина, 50 г меда, 30 г сухарей молотых, 40 г сахарной пудры.

### **Пирог из ржаного хлеба с какао**

В натертый хлеб влить растопленное масло и перемешать. Ввести желтки и остальные продукты по рецептуре. Растереть, добавить взбитые яичные белки. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпечь.

300 г хлеба ржаного черствого, 100 г сахара, 80 г масла сливочного, 2 яйца, по 20 г какао-порошка и сухарей, сахар ванильный, 200 г сметаны.

### **Гренки «красная шапочка»**

Мякиш хлеба нарезать ломтиками и обжарить на масле. На гренки из кондитерского шприца выпустить творожную массу. Украсить ягодами земляники.

Приготовление творожной массы: творог протереть с земляникой, всыпать сахар и хорошо перемешать.

200 г хлеба пшеничного черствого, 40 г масла сливочного, по 200 г творога и земляники, 50 г сахара.

### **Гренки с апельсинами и изюмом**

Хлеб нарезать ломтиками, обмакнуть в смесь из молока, яиц, сахара и с обеих сторон поджарить на масле.

Гренки уложить на блюдо, на них — дольки апельсина и горку разбухшего в горячей воде изюма.

200 г хлеба пшеничного черствого, 2 яйца, 100 г сахара, 250 мл молока, 40 г масла сливочного, 300 г апельсинов, 65 г изюма.

### **Гренки с повидлом**

Ломтики булки обмакнуть во взбитые яйца, обвалять в сухарях, поджарить на масле, смазать повидлом или джемом. Гренки сложить по два, посыпать пудрой, смешанной с корицей и ванильным сахаром.

200 г булки черствой, 2 яйца, 140 г повидла или джема, 80 г масла сливочного, 30 г сухарей панировочных, 50 г пудры сахарной, корица, сахар ванильный.

### **Яблоки на крутонах**

Очищенные яблоки отварить в воде, охладить и выложить на ломтики слегка обжаренного хлеба. Белки взбить и заварить густым сахарным сиропом. Полученную массу выпустить из кондитерского шприца на фрукты. Запечь в духовке. Подать, полив сиропом.

100 г хлеба пшеничного черствого, 300 г яблок, 30 г масла сливочного, 2 белка яичных, 80 г сахара, 50 г сиропа клубничного.

### **Крутоны из хлеба с консервированными фруктами**

Мякиш хлеба нарезать ломтиками, смочить их в лезоне с сахаром и обжарить с обеих сторон на разогретом масле. Хлеб положить на тарелку, сверху разместить подогретые фрукты, полить оставшимся сиропом.

450 г хлеба пшеничного черствого, 3 яйца, 400 мл молока, 100 г сахара, 300 г фруктов консервированных, 120 г масла сливочного.

### **Шарлотка из ржаного хлеба с морковью и яблоками**

Мякиш хлеба натереть на терке. Морковь нарезать ломтиками и припустить. За 12 минут до готовности добавить нарезанные яблоки, масло, корицу. На дно смазанной маслом формы уложить слой тертого хлеба, затем овощи и фрукты, сверху опять слой тертого хлеба. Шарлотку полить маслом и запечь в духовом шкафу.

По 350 г хлеба ржаного черствого и моркови, 250 г яблок, 120 г сахара, 80 г масла сливочного, 2 г корицы.

### **Шарлотка из ржаного хлеба со свеклой**

Ломтики хлеба замочить в воде. Вареную очищенную свеклу натереть на крупной терке, смешать с яйцами, добавить варенье или изюм. На смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выложить послойно ломтики хлеба и свекольную массу. Залить яйцами и запечь.

200 г хлеба ржаного черствого, 120 г свеклы столовой, 2 яйца, 60 г варенья или изюма, 5 г жира, 15 г сухарей панировочных.

### **Фарш хлебный с сыром**

Хлеб и сыр натереть на терке, смешать. Добавить мелко нарезанные зелень петрушки и чеснок, перемешать. Использовать для фарширования помидоров.

200 г хлеба пшеничного черствого, 150 г сыра, 3 зубка чеснока, 40 г зелени петрушки.

### **Фарш творожный с хлебом**

Мякиш хлеба нарезать мелкими кубиками и перемешать с протертым творогом. Ввести сметану, изюм, тертую цедру лимона, растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Массу хорошо вымешать и использовать для начинки блинчиков.

200 г хлеба пшеничного черствого, 180 г яблок, 2 сельди, 40 г лука, 2 яйца, 50 г масла растительного, 30 г уксуса, перец молотый.

### **Фарш хлебный с яблоками и сельдью**

Хлеб замочить в воде и отжать. Сельдь очистить от кожи и костей (соленую вымочить в молоке или чае). Яблоки очистить от кожуры и сердцевин. Продукты пропустить через мясорубку с луком, добавить сваренные вкрутую рубленые яйца, масло, специи. Массу хорошо вымешать. Использовать для фарширования помидоров, огурцов и картофеля.

200 г хлеба пшеничного черствого, 180 г яблок, 2 сельди, 40 г лука, 2 яйца, 50 г масла растительного, 30 г уксуса, перец молотый.

### **Фарш грибной с хлебом**

Хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на масле. Грибы отварить, пропустить через мясорубку с пассерованным луком, специями, соусом. Перед употреблением перемешать с хлебом. Использовать для фарширования отварного картофеля, огурцов и помидоров.

200 г хлеба пшеничного черствого, 180 г яблок, 2 сельди, 40 г лука, 2 яйца, 50 г масла растительного, 30 г уксуса, перец молотый.

### **Фарш рыбный с хлебом**

Хлеб замочить в молоке и отжать. Рыбу без кожи и костей пропустить через мясорубку с хлебом, пассерованным луком и чесноком. Добавить размягченный маргарин, яйцо, специи и хорошо перемешать. Использовать для фарширования рыбы.

200 г хлеба пшеничного черствого, 900 г филе рыбы, 120 г лука, 80 г маргарина, 1 яйцо, 2 зубка чеснока, перец молотый, соль.

### **Фарш хлебный с ветчиной**

Хлеб залить молоком, когда размокнет, размять, перемешать с измельченной ветчиной, маслом, сметаной, перцем. Использовать для фарширования булочек, помидоров, кабачков, перца.

По 200 г хлеба пшеничного черствого и ветчины, 125 мл молока, по 50 г масла сливочного и сметаны, перец.

### **Фарш хлебный с сырым мясом**

Хлеб замочить в воде, после набухания отжать. Мясо пропустить через мясорубку с хлебом. Добавить мелко нарезанный пассерованный лук, яйца, специи и пряности, перемешать.

Использовать для приготовления голубцов и фарширования кочанов капусты.

200 г хлеба пшеничного черствого, 400 г мяса, 2 яйца, 80 г лука репчатого, перец, тмин, соль.

### **Фарш хлебный с отварным мясом**

Хлеб залить бульоном. Отварное мясо нарезать кубиками, обжарить на масле, смешать с мелко нарезанным жареным луком и хлебом. Массу вымешать, за-

править специями, соком. Использовать для фарширования булочек, помидоров, перца, кабачков.

По 200 г хлеба пшеничного черствого и бульона мясного, 300 г мяса отварного, 100 г масла сливочного, 80 г лука, перец, лимонный сок, соль.

### **Паштет из брынзы, сухарей, орехов с чесноком**

Чеснок, брынзу, орехи пропустить через мясорубку, добавить молотые сухари, перец, сметану и перемешать. Украсить зеленью. Подать в холодном виде к бутербродам или как самостоятельную закуску.

120 г сухарей, 50 г чеснока, 650 г брынзы, по 100 г ядер орехов и сметаны, перец красный острый, листья салата зеленого, зелень петрушки или укроп.

### **Помидоры, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью**

С помидоров срезать верхушку, выбрать мякоть. Зафаршировать хлебной начинкой с яблоками и сельдью, полить майонезом и посыпать рубленой зеленью.

200 г фарша хлебного, 450 г помидоров, 60 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

### **Огурцы, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью**

Огурцы средних размеров очистить от кожуры, разрезать вдоль на две половинки, ложкой выбрать сердцевину.

Подготовленные половинки зафаршировать хлебной начинкой с яблоками и сельдью, полить майонезом и посыпать зеленью.

200 г фарша хлебного, 400 г огурцов свежих, 60 г майонеза, зелень петрушки и укроп.

### **Поджаренный хлеб с луком**

На ломтики обжаренного на жире с обеих сторон хлеба положить нарезанный кружочками лук и посолить.

500 г хлеба ржаного, 120 г лука репчатого, 40 г сала топленого или масла сливочного, соль.

### **Грибной паштет на поджаренном хлебе**

Отваренные грибы порубить, поджарить на масле с мелко нарезанным луком, добавить сметану, муку и тушить несколько минут. Ввести яичный желток, специи и все перемешать. Булку без корки нарезать ломтиками и поджарить с обеих сторон. На каждый ломтик положить подготовленную грибную массу, посыпать тертым сыром, положить по два кусочка масла и запекать в духовке, пока не зарумянится. Подать в горячем виде как закуску. Вместо грибного можно взять печеночный паштет.

По 500 г булки белой и грибов, 20 г масла сливочного, 120 г сметаны, по 40 г лука репчатого и сыра, 15 г муки, 1 желток, перец черный молотый, соль.

### **Яйца под соусом на поджаренном хлебе**

Ломтики хлеба слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. Шпик и дольки помидора обжарить и положить на хлеб, сверху — глазунью. Полить соусом и подать к столу.

Для приготовления соуса сливки, желтки и тертый сыр тщательно смешать и поставить на водяную баню, варить до загустения, постоянно помешивая. Приправить специями.

200 г хлеба пшеничного, 30 г масла сливочного, 2 яйца, по 50 г шпика и помидоров.

Для соуса: 30 мл сливок, 30 г сыра, 2 желтка, перец черный молотый, соль.

### **Ветчина с яблоками на хлебе**

Ветчину нарезать ломтиками, сбрызнуть соком, посыпать перцем и оставить на несколько минут. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками. Ветчину и яблоки смазать маслом, обжарить, уложить на гренки и полить соусом.

160 г хлеба, 200 г ветчины вареной, 20 г сока лимонного, 80 г яблок, 25 г масла растительного, 200 г соуса томатного, перец черный молотый.

## **ПИРОЖНЫЕ**

### **Пирожные «картошка» с какао**

Сахар растворить в молоке и вскипятить, добавить масло, какао, толченые сухари и орехи и перемешать. Из массы сформовать шарики, обвалить в сухарях, смешанных с какао.

1 кг сухарей пшеничных, 200 г сахара, 200 мл молока, 150 г масла сливочного или маргарина, по 10 г какао и ядер орехов.

### **Пирожные «золотые шарики»**

Муку просеять, добавить 1 столовую ложку сахарной пудры, ванильный сахар, 50 г маргарина, желтки, соль. Дрожжи развести в теплом молоке и смешать с остальными продуктами. Замесить крутое тесто, выложить его в миску, посыпанную мукой, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Затем

еще раз вымесить и выложить на доску, посыпанную мукой. Тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см и вырезать рюмкой небольшие лепешки величиной с орех. Каждую обмакнуть в растопленный маргарин и выложить на противень. Посыпать орехами или миндалем, смешанными с сахарной пудрой. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу, пока лепешки не станут золотисто-желтыми.

400 г муки, 100 г сахарной пудры, 100 г маргарина, 3 желтка, 15 г дрожжей, 1 стакан молока, 75 г миндаля или мелко нарубленных орехов, ванильный сахар, соль.

### **Пирожные «картошка», глазированные**

Охлажденный бисквит протереть через терку или пропустить через мясорубку. В кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки, крем и коньяк. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на 10 равных кусочков. Каждому кусочку придать ту или иную форму, например картошки, еловой шишки, яблока, зайчика и т. д. Положить фигурки на доску и поставить в холодильник или на лед на 20—30 мин.

Теплой помадкой заглазировать поверхность пирожного. Для этого проткнуть вилкой середину пирожного и опустить его наполовину в помадку, затем вынуть из помадки, дать стечь излишку помадки и после этого положить пирожное на доску или стол так, чтобы глазировка оказалась сверху. Глазированное пирожное отделать кремом.

Можно не глазировать помадкой, а обсыпать порошком какао и сахарной пудрой. Сделать вилкой небольшие углубления, в которые из корнетика кремом отсадить «ростки»; точками крема можно сделать глаза зайчикам.

Для 10 пирожных весом по 75—85 г: бисквит из 6 яиц, крем масляный из 150 г масла, 2 ст. ложки

коньяка или рома, 2 чайные ложки порошка какао, 1 чайная ложка сахарной пудры или помадка из 4 ст. ложек сахарного песка.

### **Пирожные бисквитно-кофейные**

Разрезать бисквит па два пласта одинаковой толщины, пропитать ароматизированным сиропом и склеить кофейным кремом.

На поверхность бисквита нанести слой кофейного крема и провести по нему кондитерской гребенкой.

Склеенный бисквит нарезать на квадратные пирожные. В центре каждого пирожного трубочкой с зубчиками сделать из шоколадного крема круглую завитушку с углублением посредине.

Насыпать в углубление и рядом с ним мелко нарубленные жареные орехи.

Для 20 пирожных весом по 50 г: бисквит из 6 яиц, крем масляный кофейный из 100 г масла, крем масляный шоколадный из 50 г масла, 2 ст. ложки орехов жареных, мелко нарубленных, сироп кофейный для промочки из 3 ст. ложек сахарного песка.

### **Песочные пирожные с миндалем**

Муку и сахар перемешать, добавить масло или маргарин кусочками, яйца (яичный белок от 1 яйца оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона и замесить тесто. Скатать тесто в шар, накрыть и дать ему полежать в прохладном месте от 30 мин до 1 часа. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 см, вырезать кружки (стаканом или специальной выемкой), в центре каждого кружка вырезать и вынуть маленький кружочек. Полученные кольца положить на лист, смазать взбитым яичным белком, посыпать рубленным миндалем или орехами и поставить в духовой шкаф на 10—15 мин для выпечки. Готовые пирожные можно сверху слегка обсыпать, са-

харной пудрой, после чего положить на блюдо с салфеткой и подать.

На 2 стакана муки 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 порошка ванилина или цедру с 1/2 лимона, 100 г миндаля.

### **Бисквитные пирожные на сметане**

Сахар растереть с яичными желтками добела, прибавить ванилин, после чего положить сметану, перемешать, добавить муку, а затем и яичные белки, взбитые в пену, все это осторожно перемешать, тесто перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркий духовой шкаф на 20—25 мин для выпечки.

Готовый бисквит выложить из формы па блюдо с салфеткой и посыпать сахарной пудрой.

На 2 стакана муки — 1,5 стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин.

### **Бисквитные пирожные с вареньем**

Отделить яичные белки от желтков. Белки поставить в холодное место или в холодную воду. Желтки стереть с сахаром добела (можно прибавить ванилин), затем всыпать муку, перемешать и прибавить яичные белки, взбитые в крепкую пену, смешивая их с тестом осторожно снизу вверх. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой. Заполнив форму на 3/4 высоты, поставить в духовой шкаф со средним жаром для выпечки. Готовый бисквит легко отстает от краев формы, а лущинка, воткнутая в бисквит, остается сухой. Бисквит выложить из формы на сито и дать остыть, после чего разрезать его по толщине на 2 слоя. Каждый слой намазать вареньем без косточек и придать бисквиту первоначальную форму. Сверху бисквит можно покрыть глазурью.

### **Пирожные яблочные с сухарями**

Сварить сахарный сироп с лимонной кислотой. Яблоки без кожуры и сердцевины нарезать ломтиками и проварить в сиропе 5 минут, всыпать молотые сухари, снять с огня, перемешать и слегка охладить. Из массы сформовать шарики, обвалять их в сахаре с молотой корицей.

150 г сухарей пшеничных, 200 г сахара для сиропа, 100 мл воды, 2 г кислоты лимонной, 650 г яблок кислых сортов, 80 г сахара, 10 г корицы.

### **Пирожные «вишневые палочки»**

Вишни засыпать сахаром и разварить на слабом огне с небольшим количеством воды. Тертый хлеб слегка обжарить на масле и перемешать с вишневой массой. Добавить взбитые яйца, муку. Из теста сформовать палочки, обмакнуть их в болтушку из молока и яиц и запанировать в сахарной крошке. Зажарить на сковороде в сильно разогретом масле. Перед подачей посыпать пудрой, смешанной с пряностями.

375 г хлеба пшеничного черствого, 700 г вишен без косточек, по 150 г масла сливочного и сахара, 100 г муки, 3 яйца, 200 г молока, 50 г сахарной крошки, корица или сахар ванильный, 60 г пудры сахарной.

### **Пирожные «саварин»**

Желтки растереть с сахаром и ванилью, ввести толченые сухари, муку, взбитые белки и перемешать. Массу вылить в смазанную маслом форму и выпечь. Достать из формы, сбрызнуть сиропом и вновь поставить в духовку. После охлаждения смазать мармеладом и взбитыми сливками. Эти пирожные можно печь и в маленьких формочках.

По 100 г сухарей пшеничных и сиропа, 5 яиц, 125 г сахара, по 25 г муки, масла сливочного и мармелада, 50 мл сливок, ванилин.

### **Пирожные ореховые с медом и сухарями**

Измельченные ядра орехов смешать с медом, развести подслащенным кислым молоком, всыпать сухари, цедру, пряности и тщательно размешать. Из массы сформовать небольшие шарики, обкатать их в какао с сахаром и поместить в холодильник.

250 г сухарей пшеничных, 300 г ядер грецких орехов, по 150 г меда и сахара, 150 мл молока, 20 г апельсиновой или лимонной цедры, 5 г ванильного сахара, 30 г какао.

### **Пирожные без выпечки**

Сухари смешать с поджаренными измельченными орехами. Сахар растворить в молоке и вскипятить, добавить масло, какао, подготовленные сухари с орехами, перемешать. Из массы сформовать шарики, обкатать их в сухарях, смешанных с какао и сахаром.

1 кг сухарей белых толченых, 200 г сахара, 250 мл молока, 150 г масла сливочного, 25 г какао, 15 орехов грецких.

## **ТОРТЫ**

### **Торт творожный с сухарями**

Натертые и просеянные пшеничные сухари смешать с яйцами и сахаром, добавить протертый творог, растопленное масло, промытый изюм, лимонный сок или цедру лимона и хорошо перемешать. Массу выло-

жить в смазанную жиром форму, смазать желтком и выпечь в духовке до готовности.

240 г сухарей, 500 г творога, 120 г сахара, 4 яйца, 80 г маргарина сливочного, 50 г изюма, 1 лимон.

### **Торт слоеный с грибным кремом**

Приготовить слоеное тесто. Для этого всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в 0,5 см, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером. Защищать тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон и раскатать его потоньше, немного присыпая мукой. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10—15 мин, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании был всегда справа.

Снова поставить тесто в холодильник на 20—25 мин и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 мин, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 мин, после чего раскатать в последний раз, положить на прямоугольный лист и выпекать до готовности. Грибы накануне, вечером, хорошо промыть, сложить в кастрюлю, залить 4 стаканами холодной воды и оставить до утра. Утром в этой же воде сварить до мягкости.

Грибы вынуть, а бульон оставить вариться, чтобы он выпарился и осталось только 1,5 стакана. Все остудить. В 0,5 стакана холодного отвара развести 2 чайные ложки муки так, чтобы не было комков, 1 стакан грибного отвара вскипятить с пропущенными через мясорубку отваренными и посоленными по вкусу грибами. Туда же добавить разведенную муку,

проварить, мешая, до густоты и остудить. Масло растереть с яйцом до густоты сметаны и, постепенно добавляя по 1 чайной ложке, втереть в сваренную грибную массу. Испеченный и остуженный слоеный пласт разрезать вдоль. Края обрезать для крошек. Каждый полученный корж разделить по слоям на две части и промазать приготовленным кремом. Сложить один на другой. Полученный торт смазать сверху кремом и посыпать сначала измельченными крошками, а потом мелко тертым сухим сыром. Подавать торт, разрезав его на маленькие прямоугольнички.

Для теста: 300 г масла, 300 г муки, 0,5 яйца, 1,5 стакана воды, 0,5 ст. ложки 6 % -ного уксуса.

Для крема: 100 г сухих белых грибов, 300 г сливочного масла, 2 чайные ложки муки, 1 яйцо.

## БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ

### Рагу из курицы

Тушки кур разрубить на куски (по 2—3 на порцию), посыпать солью, обжарить, а затем тушить или, не разрубая, обжарить и тушить, после чего разрубить целые тушки на порционные куски. Картофель нарезать дольками или кубиками и обжарить. Морковь, репу, петрушку и лук также нарезать дольками и спассеровать с маслом.

Куски обжаренной птицы положить в сотейник, добавить подготовленные овощи и картофель, пучок зелени с пряностями (лавровый лист, перец, гвоздика, корица), залить красным соусом так, чтобы гарнир был полностью покрыт, добавить томат-пюре, накрыть посуду крышкой и тушить в жарочном шкафу. Когда рагу будет готово, удалить пряности и хранить рагу до подачи на мармите.

При массовом изготовлении этого блюда куски

птицы и гарнир с пряностями нужно тушить отдельно. Так же можно приготовить гуся и утку.

При подаче на блюдо или тарелку положить порцию тушеной птицы, покрыть ее гарниром и залить соусом.

Курица 145 г или гусь 165 г, или утка 154 г, картофель 100 г, репа 20 г, морковь 20 г, петрушка 5 г, лук 25 г, томат-пюре 15 г, жир птицы 10 г, масло сливочное 10 г, соус 125 г, пучок зелени с пряностями.

### Цыпленок с картофельной лепешкой

Подготовленные куски цыпленка жарить в сотейнике с маслом. Затем залить коричневым бульоном (20—25 г), добавив в него белое вино и рубленый эстрагон, и довести до готовности. При подаче положить на блюдо или тарелку поджаренную картофельную лепешку, на нее — куски цыпленка, полить соусом и гарнировать спаржей и морковью, заправленными маслом; украсить веткой зелени. Соус можно приготовить и без вина.

Цыпленок 180 г, лука 4 г, масло сливочное 15 г, вино белое 10 г, спаржа 50 г, морковь 50 г, картофельная лепешка (готовая) 50 г, эстрагон 4 г, зелень.

### Цыпленок с картофелем и маслинами

Подготовленные куски цыпленка обжарить с жиром почти до готовности.

Из сотейника слить жир, в оставшийся сок добавить белое вино, коричневый бульон (25 г), красный соус, лимонный сок (3 г), прокипятить и процедить. Соус можно приготовить и без вина. Затем добавить в соус гарнир: жареный мелкий молодой картофель, донышки артишоков или кабачки, нарезанные дольками и обжаренные с маслом, и маслины;

положить цыпленка, накрыть посуду крышкой и тушить 5—10 минут на слабом огне.

Готового цыпленка положить на блюдо или тарелку, загарнировать овощами и маслинами и полить соусом.

Цыпленок 180 г, мука 4 г, жир куриный 5 г, масло сливочное 20 г, вино белое 10 г, картофель молодой 100 г, кабачки или доньшки артишоков 40 г, маслины 40 г, соус 60 г.

### **Цыпленок с молодым картофелем и кабачками**

Цыпленка обжарить в сотейнике с маслом, добавить сырой молодой картофель, морковь кружочками, зеленый горошек, кабачки, нарезанные кусочками, и коричневый бульон (20—25 г), закрыть посуду крышкой и припустить до готовности на слабом огне. По окончании припускания цыпленка нарубить на порционные куски, положить их обратно в сотейник на гарнир, накрыть крышкой и хранить на водяной бане до подачи.

При подаче на блюдо или тарелку положить цыпленка и овощи вместе с соком, полить маслом и посыпать зеленью.

Цыпленок 180 г, масло сливочное 20 г, картофель 70 г, морковь 30 г, кабачки 50 г, горошек зеленый 15 г, зелень.

### **Цыпленок с картофелем и свиной грудинкой**

Обжарить цыпленка в жарочном шкафу, разрубить на порционные куски. Уложить куски птицы в сотейник, добавить жареные мелкие головки лука, свиную копченую грудинку, нарезанную кубиками, залить красным соусом и тушить 10 минут. Отдельно поджарить картофель, нарезанный кубиками. При по-

даче на блюдо или тарелку положить птицу, вокруг расположить картофель и лук с грудинкой. Все полить соусом и посыпать зеленью.

Цыпленок 180 г, жир куриный 5 г, грудинка 20 г, лук 30 г, картофель 100 г, соус 75 г, масло сливочное 15 г, зелень.

### **Цыпленок с картофелем и луком**

Обжарить цыпленка. Из сотейника слить жир и в оставшийся после жарки цыпленка сок добавить белое вино, коричневый бульон (15 г) и красный соус; затем, проварив около минуты, соус процедить. На блюдо положить цыпленка, вокруг него расположить обточенный в виде орешков жареный картофель и жареные мелкие головки лука-саженца, залить красным соусом и украсить веткой зелени петрушки.

Цыпленок 180 г, жир куриный 5 г, масло сливочное 20 г, соус 60 г, вино белое 10 г, лук-саженец 30 г, картофель 120 г, зелень.

### **Цыпленок с горошком**

Подготовленную тушку обжарить на жире в сотейнике. За 5—10 минут до готовности цыпленка разрубить на порционные куски, снова положить в сотейник, предварительно слив жир, добавить отваренный в подсоленной воде в течение 3—4 минут свежий или свежемороженый зеленый горошек, коричневый бульон (20—25 г), сливочное масло и довести до готовности. При использовании консервированного горошка цыпленка обжарить, добавить горошек и припустить.

При подаче порцию цыпленка положить на блюдо, загарнировать горошком вместе с соком, полить маслом и посыпать зеленью.

Цыпленок 180 г, масло сливочное 15 г, жир куриный 5 г, горошек свежий или свежемороженый 100 г, зелень.

### **Курица с картофелем и фасолью**

Подготовленную курицу нарезать на порционные куски, натереть солью и обжарить в масле. Мясо выложить и на ту же сковороду положить лук и чеснок. Когда лук станет золотистого цвета, добавить уксус, сахар, перемешать и сверху уложить куски курицы. Немного подержав на огне, добавить изюм, отваренный картофель и фасоль. Накрыть крышкой и тушить до готовности курицы. Перед подачей украсить обжаренными орехами.

1 курица, полстакана изюма, полстакана любых орехов, 2 большие луковицы, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки сахара, 6 картофелин, 1 стакан фасоли, сливочное масло для обжаривания, соль.

### **Курица, тушенная с картофелем в горшочке (чувашское блюдо)**

Подготовленную курицу разрубить на порции и обжарить. Сырой очищенный картофель и лук нарезать кубиками.

В горшочки положить слой картофеля и лука, обжаренные куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, добавить соль, специи, залить бульоном или водой и тушить в жарочном шкафу 50—60 мин. Подать в горячем виде в горшочках, посыпать рубленым чесноком.

1 курица (600 г), 50 г маргарина, 700 г картофеля, 200 г репчатого лука, 400 г бульона или воды, 2 дольки чеснока.

### **Рожки картофельные с курицей (польская кухня)**

Картофель отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль и столько муки, чтобы можно было замесить тесто.

Куриное мясо отделить от костей и мелко нарезать. Лук нарезать и поджарить. Яйца отварить вкрутую и порубить. Все это смешать, добавить перец, соль. Из картофельного теста сделать лепешки, положить на них фарш и сформовать рожки, которые смочить во взбитом яйце, посыпать тертой булкой и поджарить. Подать с топленым маслом или грибным соусом.

14 шт. картофеля, 2 яйца, мука, 4 ст. ложки тертой булки, 3 ст. ложки жира, соль.  
Для фарша: 500 г вареной курицы, 2—3 ст. ложки масла, 3 яйца, 2 луковицы, перец, соль.

### **Курица, тушенная с грибным соусом**

Тушку курицы разделить на четыре порции, посолить, обжарить в жире, затем сложить в посуду, залить 1 стаканом воды и тушить. Грибы промыть и отварить. Нашинкованный лук потушить в масле, добавить нарезанные соломкой грибы и тушить до готовности. Сметану растереть с мукой, соединить с теплым грибным отваром и хорошо перемешать. Дать закипеть, посолить. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки. Грибной соус подать отдельно.

500 г куриного мяса, 4 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.  
Для соуса: 50 г сушеных грибов, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, соль.

### **Цыплята с грибами**

Подготовленную тушку разрезать на 4 части. Посолить, обжарить в жире, сложить в кастрюлю, добавить

нарезанные грибы, сливочное масло, влить 0,5 стакана воды и тушить на слабом огне. Через 30 минут влить смешанную с мукой сметану, добавить нарезанную зелень петрушки и укропа и снова тушить в течение 10—15 минут. Если масса получилась густой, ее можно разбавить водой или бульоном. Цыплят положить на тарелки, вокруг выложить грибы, полить соусом, полученным при тушении птицы и грибов. На гарнир подать молодой картофель.

1—2 цыпленка, 500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, соль, зелень петрушки и укроп.

### Курица фаршированная

С обработанной тушки осторожно снимают кожу. Поврежденные участки зашивают. Промывают и обсушивают. Отделяют мякоть от костей. Смешивают ее со свиным мясом и три раза пропускают через мясорубку. Добавляют замоченный в молоке белый черствый хлеб, пассерованный на сливочном масле репчатый лук, зелень петрушки. Пропускают через мясорубку с паштетной решеткой. Добавляют соль, молотые сухари, яичный желток и мускатный орех. Все хорошо перемешивают и, взбивая до пышности, вводят взбитые яичные белки. Этим фаршем наполняют кожу и зашивают отверстие. Тушку аккуратно завертывают в марлю и обвязывают ниткой. Заливают кипящим бульоном, добавляют репчатый лук, морковь, соль.

## ВЫ ПРИГЛАСИЛИ ГОСТЕЙ

Когда вы собираетесь в гости, лучше заранее договориться о времени вашего прихода. И хозяин,

и гости должны соблюдать правила приличия и вежливости.

Итак, в назначенный час хозяин и хозяйка дома ждут гостей. Все приготовления к этому времени лучше закончить. Гости не должны заметить ни суеты, ни незавершенных дел.

При выборе туалета лучше отказаться от сверхмодных, экстравагантных вещей из вашего туалета.

Встречая гостей, нужно помочь им раздеться. И еще: приглашая пройти в комнаты, никогда не предлагайте домашних тапочек.

Гости должны взять за правило приходить вовремя, минута в минуту: считается нетактичным приходить в гости значительно раньше указанного времени. И крайнее неуважение к хозяевам и остальным гостям проявляет тот, кто заставляет всех себя ждать.

Когда вы приходите в гости к супругам, с первыми словами приветствия положено обратиться к хозяйке. А хозяйка должна быть одинаково внимательна ко всем гостям независимо от их количества.

Вот еще о чем полезно подумать, прежде чем приглашать к себе гостей: нет ли среди них сварливых людей или знакомых, находящихся в ссоре, — это может помешать приятной дружеской атмосфере.

У некоторых народов поведению за столом придается настолько важное значение, что нарушение застольных обычаев расценивается не иначе, как преднамеренная демонстрация неуважения к хозяевам. А в дипломатической среде нарушение церемониала, встречу, порядка рассаживания за столом и очередности обслуживания гостей считают прямым выпадом против представителей той или иной страны или организаторов застолья.

Гости садятся за стол только после приглашения. Некоторым людям кажется самым важным не то, по какому поводу собрались в каком будет общее настроение при торжестве, а то, на какое место за столом их посадят. Кстати, в этом отношении существует давно заведенный порядок. Если хозяева желают ока-

зять кому-то из гостей особое внимание, то их усаживают на почетные места. При этом необходимо принимать во внимание не только возраст и трудовые заслуги, но и положение в семье.

Почетные места, как правило, расположены «лицом» к входной двери.

Если виновниками торжества являются хозяева, то первой свое место занимает хозяйка, по обе стороны от нее — почетные места.

Гостей — мужа и жену — принято в компаниях рассаживать отдельно, но ни в коем случае не друг против друга. Исключение составляют жених и невеста.

Нужно помнить: гостей рассаживают так, чтобы рядом оказались люди, имеющие некоторые общие интересы, что позволит им вести интересную беседу. Ведь удача празднования зависит не только от подаваемых кушаний и напитков, но и от царящей при этом атмосферы.

Быть в роли радушных хозяев — это значит усвоить основные правила гостеприимства. Если вы считаете, что главное достоинство хлебосольных хозяев накормить и напоить гостей до отвала, то вы глубоко заблуждаетесь. Встреча с друзьями и знакомыми — это встреча умов и душ, а не желудков. И еще. Не стоит во время приема гостей полностью отдаваться хлопотам, надо уметь «дирижировать» вечером, не только участвовать в беседе, но и направлять ее. Если среди ваших гостей возник жаркий спор, надо постараться сменить тему разговора.

Итак, хозяева должны заранее обо всем подумать, все предусмотреть. Гостям не следует знать, каких все это стоило трудов и хлопот. Конечно, чем торжественнее прием, тем сложнее подготовка к нему.

Меню надо всегда составлять заранее, своевременно подготовить необходимую посуду, позаботиться о скатертях, салфетках, приборах, продумать сервировку стола.

Центр внимания на празднестве — накрытый стол. Чем торжественнее домашний прием, тем заботливее

должна быть сервировка. Изящество и целесообразность — вот что должно быть в ее основе. За красивым столом проходит плохое настроение.

Надо помнить — чем меньше разница в расцветке и фасоне посуды и приборов, тем стол красивее. Непременная принадлежность стола — низкая ваза с цветами. Красиво сложенные салфетки кладут с левой стороны или на тарелки. А вот пепельницы лучше на стол не ставить, попросив с извинениями гостей за столом не курить.

Итак, посуда и приборы на столе, можно приступить к расстановке на нем холодных блюд и разнообразных закусок. Их необходимо распределить равномерно. Первое впечатление, создаваемое видом закусок, зачастую предопределяет оценку всего стола.

Чтобы холодные закуски выглядели красивее, надо подобрать соответствующую посуду, например, салат, винегрет выкладывают в салатницы, но их можно подать в виде коктейля-салата, т. е. порциями в широком фужере на тонкой ножке, установленном на тарелочке. Мясные и рыбные блюда нарезают на небольшие куски, птицу тоже нарезают на части, но выкладывают на блюдо в виде целой птицы. На ножки цыплят, индеек и на косточки натуральных котлет надевают папильотки (бумажные салфетки, свернутые в виде трубочек). Сливочное масло можно подавать не только в масленке, но и на тарелке, предварительно сделав из масла шарики, звездочки и прочее.

Колбасу, в особенности сухую, нарезают по возможности тоньше и слегка наискось, причем на одно блюдо можно положить колбасу разных сортов и даже тонко нарезанную ветчину.

А вот вареные мясо и колбасу можно нарезать более толстыми ломтиками, чтобы они не рассыпались.

Студень выкладывают из формы, предварительно сняв с него жир. Рыбу принято укладывать на узкие овальные блюда.

Копченую и соленую рыбу нарезают наискось очень тонкими ломтиками, украшают лимоном и зеленью.

С давних пор считается, что искусство сервировки стола с учетом строгих эстетических требований не только создает гостям хорошее настроение, но и как бы дисциплинирует, человек при виде красивого всегда старается быть красивым во всем.

Но вот подошло время и гости стали расходиться по домам. Осталось несколько человек. Думается, вы не будете искать способ вежливо проводить задержавшихся — то и дело поглядывать на часы или сладко зевать, или извиняться, что не можете представить им ночлег. Конечно же, вы предложите им кофе или чай, а потом еще и еще, ничем не выражая свое нетерпение.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>СОВРЕМЕННЫЙ ОЛИМП</b> .....	<b>3</b>
<b>О ЕЛЬЦИНЕ</b> .....	<b>3</b>
<b>О СЕКРЕТЕ ЕЛЬЦИНСКИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ</b> .....	<b>5</b>
Пельмени с курицей .....	5
Пельмени с капустой .....	6
Пельмени с редькой .....	6
Пельмени с рыбой .....	6
<b>БЛЮДА ПЕЛЬМЕННОГО ТИПА</b> .....	<b>6</b>
Балык берек .....	6
Бораки .....	7
<b>ВАРЕНИКИ</b> .....	<b>8</b>
Вареники с творогом .....	9
Вареники с печенкой и салом .....	10
Вареники с капустой .....	10
Вареники с фасолью и грибами .....	10
Вареники с вишнями .....	11
Вареники с яблоками .....	11
Вареники с маком .....	11
Борщ старолитовский (с колдунаем) .....	12
<b>БЛЮДА ИЗ ОТВАРНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ</b> .....	<b>13</b>
Колдунай .....	14
Скриляй .....	15
Виргиняй .....	15
Шалтоносяй .....	16
<b>МЯСО-ТЕСТЯНЫЕ БЛЮДА ТИПА ПЕЛЬМЕНЕЙ</b> .....	<b>16</b>
Дюшбара .....	17
Курзе .....	17
Гиймя-хинкал .....	18
Манты .....	19
Кундюмы .....	20
<b>О СЕМЬЕ ЕЛЬЦИНА</b> .....	<b>22</b>
<b>БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ</b> .....	<b>24</b>
Картофель отварной .....	24
Картофель отварной с луком, грибами и помидорами .....	25
Картофель в молоке (первый способ) .....	25
Картофель в молоке (второй способ) .....	25
Картофель жареный .....	26
Картофель, жаренный с луком .....	26

Картофель, жаренный с луком в жире (во фритюре)	27
Крокеты из сырого картофеля	27
Картофель соломкой, жаренный в жире	28
Картофель стружкой, жаренный в жире	28
Картофель вздутый, жаренный в жире	28
Лепешка картофельная	29
Картофельное пюре	29
Котлеты картофельные (первый способ)	30
Котлеты картофельные (второй способ)	30
Крокеты картофельные	31
Зразы картофельные	31
Оладьи картофельные	32
Тушеный картофель	32
Клецки картофельные	32
Крокеты из картофеля с тестом	33
Фаршированные крокеты	33
<b>БЛЮДА ИЗ ХЛЕБА</b>	<b>33</b>
Пирог хлебный с крыжовником	33
Пирог сухарный с черникой	34
Пирог хлебный с вишнями	34
Пирог хлебный со сливами и виноградным соком	35
Пирог хлебный с клюквой и изюмом	35
Пирог сухарный с орехами и медом	35
Пирог из ржаного хлеба с какао	36
Гренки «красная шапочка»	36
Гренки с апельсинами и изюмом	36
Гренки с повидлом	37
Яблоки на крутонах	37
Крутоны из хлеба с консервированными фруктами	37
Шарлотка из ржаного хлеба с морковью и яблоками	38
Шарлотка из ржаного хлеба со свеклой	38
Фарш хлебный с сыром	38
Фарш творожный с хлебом	39
Фарш хлебный с яблоками и сельдью	39
Фарш грибной с хлебом	39
Фарш рыбный с хлебом	40
Фарш хлебный с ветчиной	40
Фарш хлебный с сырым мясом	40
Фарш хлебный с отварным мясом	40
Паштет из брынзы, сухарей, орехов с чесноком	41
Помидоры, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью	41

Огурцы, фаршированные хлебным фаршем с яблоками и сельдью	41
Поджаренный хлеб с луком	42
Грибной паштет на поджаренном хлебе	42
Яйца под соусом на поджаренном хлебе	42
Ветчина с яблоками на хлебе	43
<b>ПИРОЖНЫЕ</b>	<b>43</b>
Пирожные «картошка» с какао	43
Пирожные «золотые шарики»	43
Пирожные «картошка», глазированные	44
Пирожные бисквитно-кофейные	45
Песочные пирожные с миндалем	45
Бисквитные пирожные на сметане	46
Бисквитные пирожные с вареньем	46
Пирожные яблочные с сухарями	47
Пирожные «вишневые палочки»	47
Пирожные «саварин»	47
Пирожные ореховые с медом и сухарями	48
Пирожные без выпечки	48
<b>ТОРТЫ</b>	<b>48</b>
Торт творожный с сухарями	48
Торт слоеный с грибным кремом	49
<b>БЛЮДА ИЗ КУРИЦЫ</b>	<b>50</b>
Рагу из курицы	50
Цыпленок с картофельной лепешкой	51
Цыпленок с картофелем и маслинами	51
Цыпленок с молодым картофелем и кабачками	52
Цыпленок с картофелем и свиной грудинкой	52
Цыпленок с картофелем и луком	53
Цыпленок с горошком	53
Курица с картофелем и фасолью	54
Курица, тушенная с картофелем в горшочке (чувашское блюдо)	54
Рожки картофельные с курицей (польская кухня)	55
Курица, тушенная с грибным соусом	55
Цыплята с грибами	55
Курица фаршированная	56
<b>ВЫ ПРИГЛАСИЛИ ГОСТЕЙ</b>	<b>56</b>