

Энциклопедия кулинарных рецептов



А ТАКЖЕ
шеф-поваровъ лучшихъ ресторановъ
**МОСКВЫ, ПАРИЖА,
ЛОНДОНА И РИМА**

«РУССКАЯ ПОВАРНЯ»

Технология блюд из книги В. Левшина «Русская поварня», изданной в Москве в 1816 году.

Цыплята в рассольнике

Очистить и выпотрошить цыплят, головки им завернуть под крыло, ноги, отрубив у оных ногти, сложить, начинить их рублеными желтками в густую сваренных яиц с укропом. Варить в воде с прибавкою ветчины, накрошенной жеребейками, рубленных яиц и укропу.

Взвар луковый

Луковиц больших нарезать ломтиками, смочить много уксусом, подсладить медом, приправить перцем и уварить в сковороде, пока уксус сгустеет. Этот взвар подают к жареным индейке и гусю, иногда к баранине.

Взвар капустный

К сему употребляется скрошенная наподобие лапши квашеная капуста. Оную, отжав, обжарить в масле коровьем или с гусиным салом и многими ломтиками накрошенным луком. Когда ужарится, накатить уксусом, подслащенным медом, приварить и приправить перцем. Подают оный к гусю.

Оладьи сырные

Взять свежего творогу, растереть оный ложкою и еще пропустить сквозь сито, чтобы не осталось крупинок; втереть в него муки крупитчатой горсть и развести на яичных желтках ни густо, ни жидко. Белки взбить и вымешать туда же. Разгорячить коровьего масла, и захватывая ложкой тесто, класть в масло и обжарить румяно.

Редька тертая с гренками

Редьку натереть на терке, sprysнуть солью, немного смочить маслом, сложить в блюдо, развести квасом и пустить в него ржаные гренки.

Горох

Горох разварить мягко, протереть сквозь сито, поливая отваром, покрошить в него лук и подавать, приправив перцем, присолив и положив из белого хлеба накрошенных и обжаренных в масле сухариков.

Замесить обыкновенное постное тесто, то есть на постном масле с прибавкою воды, раскатать листом сколько возможно тоньше, разрезать в продолговатые четырехугольнички; на середину положить несколько сколь угодно варенья, сложить вдвое и для сцепления пройти по краям резцом; после пряхнуть в разгоряченном постном масле.

Блины с мозгами

Мозги от двух телят, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г лука, 12 блинов без сахара, соль, перец, зеленая петрушка.

Вымочив мозги, сняв с них пленки. Поджарить в сливочном масле рубленый лук, положить туда мозги, посолить, прибавить перцу с измельченной петрушкой и изжарить на сильном огне. Под конец примешать три яйца, взбитых как для яичницы.

Испечь 12 блинов (без сахара), на каждый из них положить ложку полученной массы, завернуть и запанировать (т. е. обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в толченых сухарях) и поджарить в большом количестве очень горячего жира или сливочного масла.

Вместо того, чтобы панировать блины, их можно уложить в смазанное маслом блюдо и, слегка полив их маслом, поставить в печь (для нанешних хозяек — в духовку) на 10—15 минут.

Поросячья голова и ножки под кислым соусом

1,5 кг (в дальнейшем для удобства современного читателя фунт, унция и др. будут переводиться в кг, г и т. д.) головы и ножек поросенка, 80 г жира, 60 г муки, 60 г лука, 1,5 дил сметаны, 25 г соли, 20 г сахара, 20 г горчицы, 1,5 г перца, 1 лавровый лист, пол-лимона.

Промыть голову и ножки поросенка, разобрать их на куски весом приблизительно по 60 г и поставить вариться в 1 л воды. Снять пену, посолить, положить лавровый лист и варить дальше до готовности.

Слегка подрумянить в жире муку, чуть-чуть поджарить в нем лук с лимонной цедрой, добавить немного холодной воды, хорошенько перемешать, влить оное в кастрюльку с мясом. Затем приправить горчицей, перцем, лимонным соком, положить сметану и сахар и варить еще 10 минут.

Подавать с клецками из булочки.

Перкельт из гусиной печенки

600—800 г гусиной печенки, 40 г лука, 150 г гусиного жира, 100 г помидоров, долька размятого перца.

Нарубить очень мелко лук, немного поджарить его в гусином жире и прибавить туда чеснок. Взять большую светлую печенку, предпочтительно не жирную, нарезать ее кубиками и слегка поджарить в сотейнике. Затем облить ее жиром с луком и жарить еще 10 минут в духовке без крышки. Прибавить помидоров (или томат-пюре). Снова продолжать жарить, пока печенка не будет готова. Вынуть кусочки печенки, залить процеженным соусом и довести все это еще раз до кипения.

Подавать с рисом.

Заливной поросенок

2—2,5 кг поросятины (половина поросенка весом 4—5 кг), 1 долька чеснока, 150 г лука, пучок душистой зелени.

Взять свежего поросенка с упругим мясом и разрезать одного на куски примерно по 60 г каждый. Куски ошпарить и, положив в кастрюлю с небольшим количеством воды, солью, несколькими горошинами черного перца, долькой чеснока, пучком душистой зелени, варить на слабом огне. Когда мясо уварится, вынуть его и положить в глубокое блюдо. Слить с бульона жир, процедить его через мелкое сито, залить им мясо и поставить блюдо в прохладное место. Блюдо украсить крутыми яйцами и огуречными кружочками.

Яйца «в мешочке» по-хортобадски

500 г телятины, 50 г сливочного масла, 12 яиц, 6 дцл сметаны.

Нарубить мясо кусочками величиной с зеленый горошек. Сделать соус перкельт из телячих костей, прибавить к нему 4—6 дцл сметаны и процедить через мелкое сито. Заправить этот соус небольшим количеством муки и 50 г сливочного масла.

Приготовить 12 формочек из слоеного теста, наполнить их мясом, положить в каждую формочку сверху по яйцу «в мешочке» и залить соусом. Посыпать измельченной петрушкой и подавать блюдо горячим.

О ЗАГОТОВЛЕНИИ ВПРОК

Черный сок

Взять самых спелых яблок и слив, раздавить, смочить водой и выдавить из них сок, который процедить и на слабом огне уварить пока сделается густой, как патока. В этом состоянии сок долго не портится. Яблоки к нему идут сладкие и кислые и, даже разбрызганные, только бы не было в них гнилости.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Московская солянка на сковороде

В квашеную капусту добавить сливочное масло, потушить почти до готовности, помешивая, чтобы не подгорела, и за 10 минут до конца тушения соединить с нарезанными соломкой пассерованным луком и корнем петрушки, а также со слегка обжаренной, разведенной бульоном мукой, очищенными, нарезанными тонкими ломтиками огурцами и каперсами. Отваренное мясо, кусочки отварной курицы, ветчины, вареные субпродукты (почки, сердце и т. д.) нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить. Сковороду смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить на нее половину капусты, разровнять, сверху равномерно положить мясные продукты и опять слой капусты. Поверхность вновь разровнять, смазать растопленным маслом, посыпать тертым сыром и сухарями и подрумянить в духовке. Сверху украсить кусочками соленого огурца, маринованными грибами, каперсами.

Продукты: 3,5 стакана капусты, 100 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 500—600 г мясных продуктов, 2 луковицы, 2 небольших огурца, 1 ст. л. каперсов, 1 корень петрушки, молотые сухари.

Русская кулебяка с рыбой

Приготовить опару из муки, дрожжей и молока; когда опара поднимется, добавить еще муки, размягченного сливочного масла, соль, яичные желтки и дать тесту подняться вновь. Пока тесто подходит, приготовить фарш. Для этого филе трески, морского окуня или другой рыбы (без костей и кожи) обвалять в муке, смешанной с солью, и обжарить на растительном масле. Половину всей рыбы мелко порубить и смешать с тонко нашинкованным пассерованным луком и свежей рубленой зеленью укропа, по вкусу посолить и поперчить. Сварить рассыпчатую гречневую кашу и тщательно перемешать ее с рыбным фаршем.

Из пресного теста испечь 3—4 блинчика, в которые придется завернуть фарш.

Травная эссенция

Для приправы супов заготавливают травную эссенцию, обладающую оным отличным вкусом. Для этого возьми укроп и тому подобное, изруби мелко, оботри на сахаре корку одного лимона, положи туда же, выдави сок лимона, смочи уксусом и прожми сквозь полотенце. Собранный сок сохраняют в маленьких крепко закупоренных флажечках.

Грудинка свиная, фаршированная капустой и яблоками

Свежую капусту шинкуют, растирают с солью и отжимают, квашеную капусту бланшируют и отжимают. Яблоки очищают, удаляют сердцевину и шинкуют. Капусту смешивают с яблоками, заправляют маслом. У подготовленной грудинки подрезают «карман» между реберными костями и мясом и наполняют фаршем. Прорез зашивают. Фаршированную грудинку солят, натирают толченым репчатым луком и обжаривают в жарочном шкафу до готовности.

Свиная грудинка 170, свежая капуста 80, или квашеная капуста 75, яблоки 90, масло 25, лук 30, соль, специи, зелень. Выход 250.

Говядина по-русски

Порционные куски от тонкого или толстого краев слегка отбивают, обжаривают и укладывают в порционный горшок, дно которого покрывают ломтиками шпига, сверху укладывают коренья — сельдерей, морковь, лук, специи, заливают бульоном и тушат. Затем добавляют некрупный картофель целыми клубнями, а за 15—20 мин до конца тушения — сметану. Выдерживают на борту плиты под крышкой, подают в горшочке, посыпав зеленью.

Говядина 169, морковь 15, лук 10, сельдерей 15, масло 10, картофель 135, сметана 40, выход 300.

Утка с груздями

Обработанную, промытую утку фаршируют солеными груздями и жарят. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян, мелко рубят. Огурцы, каперсы, укроп заливают крепким бульоном, добавляют сахар, уксус и кипятят. Фаршированную утку нарезают на порции и подают с груздями, полив соусом с огурцами и каперсами.

Утка 190, масло 20, грузди 145, очищенные огурцы 20, каперсы 20, сахар 3, уксус 3%-ный — 10, укроп 5, специи, выход 250.

Медовый мусс

Разбивают яйца и отделяют белки от желтков. Желтки растирают, постепенно прибавляя к ним мед. Проваривают на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая, охлаждают. Белки взбивают в густую пену и соединяют с проваренными желтками, после чего мусс перекладывают в вазочки и охлаждают.

Вместо яичных белков можно положить в мусс 150 г взбитых сливок.

Мед 200, яйца 4 шт.

Гурьевская каша

В кипящее молоко кладут сахар и ванилин. Постепенно всыпают манную крупу и, помешивая, варят 10 мин. Добавляют яйца, взбитые с сахаром. Половину массы укладывают ровным слоем на порционную сковороду, посыпают поджаренными рублеными орехами, покрывают молочными пенками; кладут оставшуюся кашу, поверхность выравнивают и посыпают сахаром. Запекают гурьевскую кашу в жарочном шкафу до образования румяной корочки.

Подают горячей, украсив консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, полив сладким абрикосовым соком и посыпав рублеными орехами. Можно отдельно подать соус.

Для получения пенок молоко наливают в широкую неглубокую посуду и ставят в жарочный шкаф. Как только на молоке образуется румяная пенка, ее тотчас же снимают, затем снова дают образоваться пенке и т. д.

Манная крупа 50, молоко 200, сахар 20, сливочное масло 10, ванилин, яйцо 1/4, миндаль 20, консервированные фрукты 80, абрикосовый соус 50, соль.

Расход продуктов дан в граммах.

Вятский хренодер

Так называется своеобразная приправа, которая подается ко вторым мясным и рыбным блюдам. На 1 кг помидоров взять по 100 г хрена и чеснока, соль и сахар по вкусу. Помидоры пропустить через мясорубку, чеснок и хрен натереть на мелкой терке. Массу перемешать, уложить в банки и закатать.

Грибная икра

Два стакана сухих грибов — маслята, подосиновики, подберезовики — на несколько часов замочить в воде, потом ее слить. Варить грибы на медленном огне в небольшом количестве воды, пока не станут мягкими, пропустить их через мясорубку, смешать с оставшимся после варки бульоном. Поджарить в растительном масле нарезанный репчатый лук (1 кг). Лук соединить с грибной массой, добавить по вкусу сахар, соль, уксус.

Подавать в холодном виде.

Пельмени по-вятски

Тесто для пельменей приготовить, как обычно. А начинка — постная, натертая на мелкой терке редька или грибы, отваренные и перекрученные с луком, годятся и сухие и свежие. Подавать пельмени со сметаной.

Репа печеная

10—12 репок средней величины вымыть, обрезать с обоих концов и запечь в духовке — потребуется 30—40 минут. В готовой репе сверху сделать надрез, положить туда небольшой кусочек масла. Посыпать репки зеленью.

МОСКОВСКИЕ ХЛЕБОСОЛЫ

Издавна славилась Москва своим радушием, хлебосольством, умением вкусно приготовить и хорошо принять гостей. Существовали целые улицы и слободки, где искусные мастера пекли калачи, караван, расстегаи, пряженцы, особым способом квасили капусту, коптили окорока. Свой вклад в московскую гастрономию вносило каждое сословие.

Домашней кухне не уступали трактиры. Они заменяли и биржу для коммерсантов, делавших за чашкой тысячные сделки и столовую для одиноких, и часы отдыха в дружеской беседе для всякого люда, и место деловых свиданий. Трактир Тестовых был из тех русских трактиров, которые в прошлом столетии были в большой моде, а потом уже стали называться ресторанами. Тогда в центре города был только один «ресторан» — «Славянский базар», а остальные назывались «трактирами».

Однако в сегодняшней Москве живы многие кулинарные традиции, в столице умеют вкусно приготовить и радушно принять гостей. Предлагаем несколько рецептов.

Окрошка с солеными грибами

Готовую горчицу, сахар, соль и желток вареного яйца растереть и развести небольшим количеством кваса (лучше домашнего приготовления — из черного хлеба или из концентрата), после чего соединить смесь с остальным квасом.

Соленые грибы отжать и мелко нашинковать, зеленый лук порубить и растереть с солью, мясо нарезать мелкими кубиками, яичный белок порубить, очищенный свежий огурец нарезать соломкой. За 1,5—2 часа перед подачей на стол компоненты смешать, заправить тертым хреном.

При подаче на стол окрошка должна быть холодной. Отдельно подают сметану.

Продукты: на 1 л кваса 2 яйца, 1/2 ч. л. горчицы, 1,5 ч. л. сахара, 1/3 стакана соленых грибов (можно маринованных), 1 огурец, 250 г мяса, 80 г зеленого лука, соль по вкусу.

Тесто вымесить и раскатать в пласт толщиной в 1 см, шириной в 20—25 см и длиной в размер противня. На пласт теста положить

блинчики так, чтобы они покрывали ее почти полностью, на блинчики уложить половину фарша, сверху — жареное филе, затем — оставшийся фарш; края блинчиков завернуть так, чтобы они покрыли начинку, тесто тоже завернуть и защипать сверху; после чего перенести кулебяку на противень, дать расстояться, смазать яйцом и испечь в духовке.

Для теста: 4,5 стакана муки, 1 стакан молока, 200 г масла, 3 яичных желтка, 1/4 пачки дрожжей.

Для фарша: 800 г филе рыбы, 1/2 стакана гречки, 2 луковицы, 2 ст. л. нарезанного укропа, мука, вода или молоко для блинчиков.

Русские блины

В теплой воде или в молоке (30—35 °С) растворяют дрожжи, соль и сахарный песок. Добавляют яйца, всыпают всю просеянную пшеничную муку. Тщательно размешивают до получения однородной массы. После этого в тесто вливают растопленный маргарин или растительное масло. Снова размешивают. Накрывают тесто чистой тканью и ставят в теплое место для брожения на 2—3 часа (в зависимости от температуры, количества и качества дрожжей, качества муки).

Когда тесто поднимется, его перемешивают и дают снова подняться. Если оно слишком густое, разводят (перед самой выпечкой блинов) горячим молоком до нужной консистенции. Хорошо размешивают.

А чтобы блины были более пористыми и пышными, в готовое тесто прибавляют взбитые яичные белки.

Выпекают сразу же, как тесто подойдет, на небольших сковородах; их нагревают, смазывают жиром, а затем наливают тонкий слой теста. Сначала выпекают одну сторону блина, а затем другую. Отдельно подают масло или сметану. Кроме того, можно подать икру, сельдь и т. д.

Пшеничная мука 6 стаканов,
дрожжи 40—50 г,
молоко или вода — 5—6 стаканов,
масло или маргарин 3—4 столовые ложки,
сахарный песок 1—2 столовые ложки,
яйца 3—4 шт.,
соль 1 столовая ложка.

Блины с припеком

С припеком можно готовить пшеничные, гречневые, смешанные и другие блины. На разогретые и смазанные жиром сковороды кладут готовый припек, заливают тестом. Выпекают, как обычно.

Припеки могут быть разные:
зеленый лук (его шинкуют и слегка обжаривают);
вареные яйца (их мелко рубят);
мякоть рыбы (ее припускают, затем мелко рубят, посыпают солью
и перцем; добавляют слегка поджаренный лук; все обжаривают на
сковороде).

Польские блины

В просеянную пшеничную муку вливают размешанные с сахарным песком и молоком (1 стакан) дрожжи. Хорошо размешивают. Ставят в теплое место и дают опаре подойти. Затем всыпают просеянную гречневую муку. Добавляют молоко — столько, чтобы тесто получилось густым, как сметана. Тщательно выбивают. Вводят яичные желтки, яичные белки, растопленное масло, соль. Перемешивают. Вновь ставят в теплое место, чтобы тесто подошло. Выпекают блины с обеих сторон при равномерном нагреве на небольших смазанных жиром сковородах.

Блины кладут на блюдо, разогретое в духовке или поставленное на кастрюле с горячей водой. Подают горячими, сразу же после выпечки.

Отдельно подают растопленное масло, сметану, селедочную массу, икру; можно подать блины, полив их маслом и посыпав нарубленными яйцами.

Пшеничная мука 1,5 стакана,
гречневая мука 1,5 стакана,
дрожжи 20 г,
яйца 2 шт.,
сахарный песок 0,5—1 столовая ложка,
молоко 3—3,5 стакана,
масло 1 столовая ложка,
соль,
жир для жарки 3 столовые ложки.

Румынские блины

Просеянную пшеничную муку заливают кипящим молоком (1 стакан); растирают, пока тесто не станет однородным и по густоте — как сметана. Охлаждают и вводят растворенные в теплом молоке дрожжи. Ставят в теплое место и дают подойти. Одновременно с этим растирают добела яичные желтки с сахарным песком и вводят их в опару.

Добавляют гречневую муку, взбитые в пену яичные белки, соль и, если понадобится, еще немного теплого молока. Хорошо вымешивают.

Дают тесту снова хорошо подойти (ставят в теплое место).

На хорошо нагретую с маслом или топленным салом сковороду наливают ложкой тесто и выпекают блины.

Кладут их стопкой. Подают горячими с растопленным маслом, сметаной, мелко нарубленными яйцами, икрой и т. д.

Пшеничная мука 2 стакана,
молоко 1—1,25 стакана,
дрожжи 30 г,
яйца 4 шт.,
сахарный песок 1 столовая ложка,
гречневая мука 1 стакан,
соль 0,5 чайной ложки,
масло или топленое сало 1 столовая ложка.

Овсяные блины по-шотландски

Смешивают овсяные хлопья, просеянную пшеничную муку, натертый на терке сыр, соль, питьевую соду. Добавляют масло. Все хорошо растирают. Затем постепенно вливают теплое молоко.

Замешивают тесто. Раскатывают его в тонкий пласт. Вырезают лепешки, каждую делят на четыре части. Края смазывают яичным желтком. Выпекают в духовом шкафу.

Овсяные хлопья 90 г,
пшеничная мука 2 столовые ложки,
сыр 3 столовые ложки,
яичный желток 1 шт.,
молоко 2 столовые ложки,
сливочное масло 2,5 столовые ложки,
соль на кончике ножа,
питьевая сода на кончике ножа.

Блюда из архива Псковско-печерского монастыря

Старинные блюда русской кухни представляют все больший интерес, причем не только для специалистов. Интересна в первую очередь технология их приготовления, которая прошла сквозь века, почти не изменившись. Интересен и набор продуктов, из которых блюда готовили, — он соответствовал ресурсам края. Поэтому, когда группа псковских архитекторов под руководством Б. Д. Пославского начала реставрацию так называемых Подзноевых палат, в которых должен разместиться ресторан, сразу встал вопрос о соответствующем меню такого предприятия. Решить его было несложно: на территории Псковской области находится памятник древнерусской

архитектуры — Псково-Печорский монастырь, а в его архивах — древние кулинарные книги.

Управление общественного питания облисполкома получило разрешение настоятеля монастыря воспользоваться этим архивом. Кроме того, технологи вели поиски старинных рецептов в древнем хранилище Пскова, обращались за помощью к населению.

Пользуясь рецептурами Псково-Печорского монастыря, они работали меню, в основе которого блюда, приготовленные из продуктов Псковского края — сметков, овощей, дикорастущих (брусники, черники, клюквы).

Грибные ушки

Сушеные грибы промывают и отваривают. Вынимают из бульона, мелко рубят, солят, заправляют перцем, добавляют нарезанный мелкими кубиками репчатый лук и жарят на сковороде с растопленным маргарином. Из муки готовят пресное тесто, как для домашней лапши, тонко его раскатывают, нарезают на треугольники, на которые укладывают грибной фарш. Края треугольников соединяют, защипывают, обжаривают ушки до образования румяной корочки. Грибные ушки подают к грибному бульону отдельно на тарелке. Можно отварить их и в грибном процеженном бульоне и в нем же подать.

Сушеные грибы 13, репчатый лук 6, маргарин для фарша 6, мука 44, яйцо 13, вода 9, соль 3, маргарин для обжарки 10; масса полуфабриката 103. Выход на 1 порцию 100.

Луковый суп

Репчатый лук шинкуют и пассеруют в масле. Варят промытые сушеные грибы, морковь, солят, доводят до готовности. В кастрюлю добавляют пассерованный лук, доводят до кипения. Процеживают через сито и протирают грибы, морковь и лук, кладут протертую массу в бульон, заправляют мукой, разведенной в небольшом количестве бульона. К супу подают гренки, поджаренные на подсолнечном масле.

Репчатый лук 44, морковь 22, мука 5, растительное масло 20, грибы сушеные 5, вода 540. Выход на 1 порцию 500.

ИЗ ПОТРОХОВ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Печенка в томатном соусе

Подготовленную печенку обжаривают с луком, затем добавляют подсушенную до коричневого цвета пшеничную муку, пассерованное томатное пюре, бульон, черный перец (горошек), лавровый лист.

Дают прокипеть на слабом огне 3—5 мин.

Перед подачей на стол можно добавить немного толченого чеснока. Подают с гарниром — рассыпчатой рисовой кашей или жареным картофелем.

Печенка 300—400 г, маргарин 3—4 ст. л., репчатый лук 2—3 головки, томатное пюре $\frac{3}{4}$ стакана, пшеничная мука 0,5 ст. л., бульон 0,5 стакана, перец 2—3 горошины.

Огурцы фаршированные

Огурцы очищают, нарезают вдоль пополам и удаляют сердцевину. Свежую капусту и сваренные вкрутую яйца, сердцевину огурцов и помидоры мелко рубят и заправляют сметаной, солью и перцем. Этой массой фаршируют половинки огурцов, посыпают укропом или зеленью петрушки.

Огурцы 100, помидоры 30, капуста 30, яйцо $\frac{1}{4}$ шт., сметана 30, зелень 3, выход 200.

Рыба в белом маринаде

Корневую петрушку, морковь нарезают кружочками, звездочками или гребешками, добавляют немного бульона и припускают. Лук нарезают кольцами. Овощи кладут в ароматизированный уксус, кипятят, заливают горячим маринадом жареную рыбу, дают остыть. При отпуске посыпают зеленью. Для белого маринада уксус разводят рыбным бульоном, добавляют соль, сахар, перец, лавровый лист, гвоздику; кипятят и процеживают.

Рыба 100, растительное масло 5, пшеничная мука 5, корень петрушки 70, репчатый лук 20, морковь 20, уксус 50, сахар 4, зелень 5, специи, выход 150.

Ботвинья

Подготовленные и припущенные шпинат и щавель протирают, разводят квасом, добавляют сахар и шинкованную лимонную цедру. Жидкую часть ботвиньи охлаждают, разливают при отпуске. В салатник укладывают куски вареной рыбы (судак, треска и др.) гарнируют нарезанными огурцами, зеленым луком, укропом, хреном и подают отдельно.

Шпинат 70, щавель 40, зеленый лук 20, салат 25, огурцы 65, хрен 15, укроп, зелень.

Гусиная шейка фаршированная по-литовски

Ячневую крупу перебирают, заливают горячим жирным бульоном и дают крупе набухнуть. Добавляют мелко нарезанную и поджаренную печенку, желудок, сердце, нарезанные репчатый лук и гусиный

жир, соль и перец. Все хорошо перемешивают. Вливают бульон, чтобы получилась масса густоты сметаны. Этой массой фаршируют гусиную шейку. Зашивают или закалывают ее концы; жарят или тушат в духовом шкафу до готовности.

При подаче снимают нитки, шейку нарезают ломтиками и поливают образовавшимся при жарке (тушении) соком. Посыпают зеленью.

Гусиная шейка 2 шт., ячневая крупа 1—1,5 стакана, гусиная печенка 2 шт., желудок 2 шт., репчатый лук 1 головка, гусиный жир 50—100 г, соль, перец, бульон, зелень.

Шестидневное меню для шестилетнего царевича Михаила

День I

З а в т р а к

Каша рисовая с подливкой из клюквы, протертой с сахаром (крупа рисовая 35, молоко 100, сахар 5, сливочное масло 5, клюква протертая с сахаром 30; выход 170/30; белки 5,3, жиры 7,5, углеводы 46,5; калорийность 264,5).

Кофе с молоком (кофейный напиток 2, молоко 75, сахар 10; выход 150; белки 2,1, жиры 2,4, углеводы 13,5; калорийность 80,9).

Хлеб с маслом (пшеничный хлеб 25, сливочное масло 5; выход 25/5; белки 2,3, жиры 4,35, углеводы 13,0, калорийность 96,4).

О б е д

Салат из краснокочанной капусты (капуста 30/24, морковь 10/8, яблоки 20/18, сахар 3, лимонная кислота 1, растительное масло 3; выход 50; белки 0,6, жиры 3,0, углеводы 6,9; калорийность 56,0).

Суп гороховый (горох сухой 20, картофель 50/35, морковь 10/8, репчатый лук 5/4, растительное масло 3; выход 250; белки 5,6 жиры 3,36, углеводы 19,9; калорийность 128,9).

Картофельные зразы, фаршированные мясом (картофель 200/160, мясо 100/70, репчатый лук 10/8, яйцо 10,3 (1/4 шт.), пшеничная мука 5, сливочное масло 5, растительное масло 5, укроп 5/4; выход 200; белки 19,3, жиры 15,4, углеводы 36,4; калорийность 354).

Компот из свежих яблок (яблоки 25/22, сахар 10; выход 150; белки 0,1, углеводы 16,4; калорийность 64,0).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,27, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

П о л д н и к

Кефир (кефир 200/190, сахар 10; выход 200; белки 5,6, жиры 6,4, углеводы 18,2; калорийность 155,0).

Печенье овсяное (масса 30; белки 2,2, жиры 7,0, углеводы 18,4; калорийность 81,0).

Д е н ь II

З а в т р а к

Манные оладьи с вареньем (или джемом) (манная крупа 40, молоко 100, яйцо 10,3 (1/4 шт.), сахар 5, сливочное масло 10, варенье 30; выход 170/30; белки 9,3, жиры 13,0, углеводы 59,3; калорийность 416,3).

Чай (чай 0,2, сахар 10; выход 150; углеводы 9,98; калорийность 37,4).

Хлеб с маслом (пшеничный хлеб 25, сливочное масло 5; выход 25/5; белки 2,3, жиры 4,35, углеводы 13,0; калорийность 96,4).

О б е д

Салат из свежего огурца с зеленым луком (огурец 50/46, зеленый лук 5/4, растительное масло 3; выход 50; белки 1,4, жиры 3,0, углеводы 1,0; калорийность 38,0).

Рассольник со сметаной (перловая крупа 10, соленый огурец 15/13, морковь 10/8, репчатый лук 10/8, зелень 5/4, растительное масло 3, сметана 10; выход 250; белки 1,7, жиры 5,1, углеводы 8,9; калорийность 90,55).

Гуляш с гречневой кашей (мясо 100/70, сливочное масло 5, репчатый лук 15/12, гречневая крупа 45, сливочное масло 5; выход 50/150, белки 22,4, жиры 15,0, углеводы 35,0; калорийность 355,0).

Компот из свежих фруктов (фрукты 25/20, сахар 10; выход 150; белки 0,5, углеводы 24,2; калорийность 95,0).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,27, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

П о л д н и к

Кефир (кефир 200/180, сахар 10; выход 200; белки 5,6, жиры 6,4, углеводы 18,2; калорийность 155,0).

Печеное яблоко (яблоко 125/110, сахар 5, выход 90; белки 0,4, углеводы 15,4; калорийность 69,0).

Д е н ь III

З а в т р а к

Творожные сырники с морковью (творог 120, морковь 30/25, пшеничная мука 10, яйцо 20,5 (0,5 шт.), сахар 10, сливочное масло 10; выход 200; белки 24,2, жиры 21,4, углеводы 14,08; калорийность 345,0).

Чай (чай 0,2, сахар 10; выход 150; углеводы 9,98; калорийность 37,4).

Хлеб с маслом (пшеничный хлеб 25, сливочное масло 5; выход 25/5; белки 2,3, жиры 4,35, углеводы 13,0; калорийность 96,4).

Обед

Салат из редиса (редис 55/44, зелень 4/3, растительное масло 3; выход 50; белки 0,6; жиры 3,0, углеводы 1,9; калорийность 36,0).

Свекольник (свекла 65/50, картофель 40/28, морковь 10/8, репчатый лук 10/8, томат-паста 5, растительное масло 3, сметана 10; выход 250; белки 2,0, жиры 5,0, углеводы 12,2; калорийность 103,0).

Рыбная запеканка (рыба (треска) 200/100, сливочное масло 5, пшеничный хлеб 15, яйцо 20,5 (0,5 шт.), молоко 25; выход 140; белки 22,0, жиры 9,0, углеводы 9,14; калорийность 193,7).

Сок фруктовый (масса 150; белки 0,75, углеводы 17,55; калорийность 70,5).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,27, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

Полдник

Венская булочка (выход 60, белки 4,2, жиры 3,3, углеводы 32,1; калорийность 168,0).

Чай (чай 0,2, сахар 15; выход 200; углеводы 14,97; калорийность 56,1).

День IV

Завтрак

Рассыпчатая гречневая каша с молоком (гречневая крупа 66, сливочное масло 5, молоко 150; выход 200/150; белки 12,4, жиры 10,22, углеводы 51,8; калорийность 341,4).

Хлеб с маслом (пшеничный хлеб 25, сливочное масло 5; выход 25/5; белки 2,3, жиры 4,35, углеводы 13,0; калорийность 96,4).

Обед

Баклажанная икра (выход 50; белки 0,85, жиры 6,66, углеводы 3,45; калорийность 77,0).

Молочный полевой суп (молоко 150, картофель 110/80, пшено 5, сливочное масло 3; выход 250; белки 6,3, жиры 7,55, углеводы 26,4; калорийность 192,6).

Помидоры, фаршированные мясом и рисом (помидоры 200/160, мясо 100/70, рис 15, репчатый лук 14/12; для соуса: бульон 35, сливочное масло 2, пшеничная мука 2, сметана 15; выход 200; белки 17,0, жиры 9,65, углеводы 18,8; калорийность 228,3).

Компот из ягод (ягоды 25/22, сахар 15; выход 150; белки 0,16, углеводы 17,23; калорийность 66,0).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,27, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

П о л д н и к

Кефир (кефир 200/190, сахар 10; выход 200; белки 5,6, жиры 6,4, углеводы 18,2; калорийность 155,0).

Сливочные сухарики (масса 25; белки 2,1, жиры 2,6, углеводы 17,8; калорийность 92,0).

День V

З а в т р а к

Капустные котлеты со сметаной (белокачанная капуста 200/160, молоко 30, манная крупа 15, сахар 3, яйцо 10,3 (1/4 шт.), сливочное масло 10, сухари (или пшеничная мука) 7, сметана 15; выход 200; белки 8,0, жиры 13,7, углеводы 52,5; калорийность 355,2).

Чай с молоком (чай 0,2, молоко 50, сахар 10; выход 150; белки 1,4, жиры 1,6, углеводы 12,33; калорийность 66,4).

Хлеб с сыром (пшеничный хлеб 25, сыр 12/10; выход 25/10; белки 4,4, жиры 2,7, углеводы 13,0; калорийность 92,0).

О б е д

Салат из свежего огурца с зеленым луком (огурец 50/46, зеленый лук 5/4, растительное масло 3; выход 50; белки 1,4, жиры 3,0, углеводы 1,0; калорийность 38,0).

Борщ со сметаной (свекла 50/40, капуста 40/32, морковь 10/8, картофель 20/14, зелень 5/3, репчатый лук 10/8, томат-паста 5, растительное масло 3, сметана 10; выход 250; белки 3,3, жиры 5,0, углеводы 11,8; калорийность 100,0).

Картофель, тушенный с мясом (мясо 75/53, картофель 200/140, репчатый лук 15/14, сливочное масло 3, растительное масло 3; выход 200; белки 13,5, жиры 9,2, углеводы 27,9; калорийность 243,0).

Компот из яблок (свежие яблоки 25/22, сахар 10; выход 150; белки 0,1, углеводы 16,4, калорийность 64,0).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,26, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

П о л д н и к

Кефир (кефир 200/190, сахар 10; выход 200; белки 5,6, жиры 6,4, углеводы 18,2; калорийность 155,0).

Печенье овсяное (масса 30; белки 2,2, жиры 7,0, углеводы 18,4; калорийность 81,0).

День VI

З а в т р а к

Творожная запеканка с сухими фруктами (творог 120, манная крупа 10, сахар 5, яйцо 5,1 (1/8 шт.), сливочное масло 5, сухие фрук-

ты 12/10, пшеничная мука 5, сметана 10; выход 200; белки 23,6, жиры 18,0, углеводы 31,7, калорийность 380).

Чай (чай 0,2, сахар 10; выход 150; углеводы 9,98; калорийность 37,4).

Хлеб с маслом (пшеничный хлеб 25, масло сливочное 5; выход 25/5; белки 2,3, жиры 4,35, углеводы 13,0; калорийность 96,4).

Обед

Салат из вареной свеклы (свекла 60/48, растительное масло 3, сахар 1; выход 50; белки 1,0, жиры 3,0, углеводы 7,0; калорийность 58,0).

Крестьянский суп (свежая капуста 40/32, картофель 55/38, петрушка 3/2, пшено 10, морковь 12/10, репчатый лук 12/10, растительное масло 3, сметана 10; выход 250; белки 2,5, жиры 5,2, углеводы 14,7; калорийность 98,0).

Азу с картофелем (мясо 80/52, сливочное масло 5, томат-паста 3, репчатый лук 15/12, растительное масло 3, пшеничная мука 5, соленые огурцы 13/12, картофель 150/110, морковь 30/25; выход 50/150; белки 13,8, жиры 10,9, углеводы 25,7; калорийность 251,0).

Сок фруктовый (масса 150; белки 0,75; углеводы 17,55; калорийность 70,5).

Ржаной хлеб (масса 35; белки 2,27, жиры 0,35, углеводы 14,0; калорийность 66,5).

Полдник

Молоко (масса 200; белки 5,6, жиры 6,4, углеводы 9,4; калорийность 116,0).

Сливочные сухарики (масса 25; белки 2,1, жиры 2,6, углеводы 17,8; калорийность 92,0).

Расход продуктов дан в граммах; в числителе указана масса брутто, в знаменателе — нетто.

Наливки золотого царствования дома Романовых

Наливки из плодов и ягод готовили на сахаре и на сахарном сиропе, путем брожения. При брожении получался спирт.

Спирт и оставшийся несброженный сахар делал наливки стойкими при хранении.

Способ приготовления наливок путем засыпки плодов или ягод сахаром и выдерживания их на солнечном свете при неплотной укупорке горлышка стеклянной тары марлей — считался неправильным и неэкономичным.

Неправильность его заключалась в том, что образовавшийся в результате сбраживания сахара, спирт под воздействием солнечного тепла частично улетучивался, а часть спирта, вследствие неплотной укупорки и наличия кислорода воздуха, сбраживалась в уксусную кислоту. Поэтому наливки получались кислыми... Неэкономичность заключалась в потере их крепости и в значительном перерасходе сахара.

Приготавливали наливки отличного качества из свежих плодов и ягод в сезон их созревания, а из консервов-заготовок — в любое время года. В зимние месяцы для ускорения выбраживания этот процесс производили при температуре 25—27 градусов. Для этого баллон с приготавливаемой наливкой помещали в теплое место (у печи).

Наливки готовили обязательно под водяным затвором. Без него приготовленная смесь плодов и сахара или сахарного сиропа могла сохраняться только в течение первых двух — трех дней, пока не начиналось брожение. Горлышко баллона до образования брожения завязывали марлей или сукном в один слой.

Процесс брожения наливки длился 12—55 дней и зависел от вида сырья и температуры окружающей среды. Лучшая температура для брожения 22—27 градусов. При более низкой температуре брожение замедлялось и могло даже прекратиться.

Признаком окончания брожения наливки служило прекращение выделения пузырьков газа в стакане с водой водяного затвора и частичное самбосветление наливки.

По окончании брожения наливки фильтровали через сукно или марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливали в чисто отмытые и высушенные бутылки, которые после этого укупоривали корковыми или резиновыми пробками. Пробки должны были обеспечивать надежность укупорки и не иметь сквозных отверстий.

Свежую, зрелую и отсортированную малину укладывали в дуршлаг, погружали один раз в ведро с водой, давали воде стечь, очищали плоды от чашелистиков и плодоножек.

Если малина была заражена личинками малинового жучка (белые мелкие личинки-червячки), ее погружали на 7—8 минут в однопроцентный раствор соли (на 1 л воды — 10 г соли).

В слабом солевом растворе личинки всплывали. Их удаляли, а малину собирали в дуршлаг и снова погружали в ведро с водой, после чего давали ей стечь.

Очищенную малину засыпали в баллон, добавляли сахар, закрывали марлей, устанавливали баллон в теплом месте или на подоконнике с солнечной стороны на 3—4 дня для брожения.

На 3—4-й день марлю или сукно снимали, устанавливали водяной затвор и выдерживали в течение 12—20 дней, до прекращения брожения.

После этого водяной затвор снимали, наливку фильтровали че-

рез марлю и вату, уложенные на воронку или дуршлаг, разливали в подготовленные бутылки и укупоривали пробками.

Из оставшейся мезги приготавливали сброженный малиновый сок типа вина по такому же способу, как и после приготовления наливки из клубники.

НАЛИВКА ИЗ АБРИКОСОВ ИЛИ СЛИВ — любимый напиток царцы Анны Иоановны.

Свежие зрелые плоды моют в воде, удаляют плодоножки, разламывают на половинки и удаляют косточки.

Половинки помещают в баллон, добавляют сахар или сахарный сироп и, завязав горлышко баллона марлей, устанавливают в теплом месте на 2—4 дня для брожения. Как только появились признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают под ним, пока брожение прекратится.

На 20—30-й день наливку фильтруют через марлю и вату, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками. Оставшуюся мезгу отжимают руками и отжатый сок также фильтруют.

Соотношение плодов, сахара и воды
(в современном измерении)

Плоды очищенные на баллон емкостью	3 л — 2 кг,	10 л — 6 кг,
Сахар	0,8 кг	2,4 кг
Вода	1 стакан	3 стакана

Сезон приготовления наливки: из абрикосов — июль, из слив — август, сентябрь.

НАЛИВКА ИЗ ВИШЕН. Спелые, очищенные от плодоножек вишни моют, дают стечь воде, укладывают в баллон, добавляют сахарный песок, завязывают баллон марлей, ставят в теплое место или на подоконник с солнечной стороны на 2—4 дня для брожения. Как только появятся первые признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор и выдерживают до полного брожения. На 30-й или 35-й день наливку фильтруют через марлю и вату, разливают в подготовленные бутылки и укупоривают пробками.

Сезон приготовления: июль — август.

Чтобы полнее извлечь экстрактивные вещества из оставшихся после фильтрации сброженных вишен, приготавливают вишневый сброженный сок (вино). Для этого ягоды разминают рукой, укладывают в баллон, заливают 30% сахарным сиропом, устанавливают водяной затвор и выдерживают 20—25 дней, пока брожение прекратится.

Сброженный сок фильтруют через марлю и вату, разливают в бутылки и укупоривают.

Количество добавляемого сиропа для получения сброженного сока (вина): на остаток мезги в 3-литровый баллон — 2 л сиропа, в 10-литровый баллон — 5 л.

Для приготовления двух литров 30-процентного сахарного сиропа требуется 650 г сахара.

НАЛИВКА ИЗ ВИНОГРАДА. Зрелый виноград моют, дают стечь воде, отделяют ягоды от гребней и отбракованные загнившие. Очищенные ягоды укладывают в баллон, добавляют сахар или сахарный сироп, устанавливают водяной затвор, ставят баллон в теплое место и подвергают брожению в течение 30—35 дней до полного его прекращения. Затем водяной затвор снимают, наливку фильтруют, разливают в бутылки и укупоривают пробками.

Сезон приготовления — сентябрь.

Из архивов царских поваров золотого царствования дома Романовых

Рецепты блюд из дичи

Подготовка мяса.

Мясо оленя, лося, косули, кабана вначале вымачивают в воде в течение 5—6 ч (через каждые 1,5—2 ч воду следует менять). Затем его погружают на 2 часа в воду с уксусом (2 ст. ложки эссенции на 1 л воды). После этого мясо тщательно промывают, снимают с него жилистую пленку, натирают солью, шпигуют свиным салом или сливочным маргарином. Жирное мясо дикого кабана шпиговать не надо.

Охотничий соус

Для соуса требуется 50 г муки, 60 г масла, 2 ст. ложки желе смородины, мясной сок, л. маринада.

Маринад: 0,75 л вина (белого или сухого красного), 1/2 стакана уксуса, 2 моркови, 50 г резаного лука, гвоздика, перец, тмин, лавровый лист, долька чеснока.

Смешать вино с уксусом, нарезанными овощами и пряностями, довести до кипения и варить на слабом огне до тех пор, пока количество маринада не уменьшится на 2/3 объема. Охладить и процедить. В разогретом масле обжарить муку до темного цвета, влить маринад, добавить мясной сок и желе. Мясной сок можно получить, прокипятив в сковороде, где жарилось мясо, немного воды, а затем процедив ее. Острота соуса зависит от количества маринада.

Отбивные из кабана

Мясо кабана лучше употреблять для приготовления жареных или запеченных блюд, чем для тушеных или вареных. Предварительно мясо кабана рекомендуется мариновать. Для приготовления отбивных в основном используют корейку. Жир срезают, оставляя на каждом куске слой сала толщиной сало около 1 см. Позвоночник вырезают так, чтобы в каждой порции было ребро. Мясо слегка отбивают, натирают солью и черным молотым перцем. Чтобы отбить запах, свойственный кабанам-секачам, можно использовать и другие специи, например, хмели-сунели, толченый мускатный орех, жидкую горчицу. Потом каждую порцию смачивают взбитым яйцом и обваливают в толченых сухарях, жарят 15—20 мин. На гарнир хороша квашеная и тушеная капуста.

Ростбиф из дичи

Филе дикого кабана, лося или оленя вымыть, очистить от пленок и жилок, отбить с обеих сторон мокрой деревянной тупкой, посолить, поперчить и сложить в фарфоровую миску. Мясо облить (или залить) растительным маслом и выдержать сутки на холоде. Приготовить гусятницу или иную посуду, в которой будет жариться мясо, и положить в нее свиное сало (можно кусочками). Филе вынуть из масла и жарить на сале в духовке 20 минут, часто поворачивая. К концу жаренья подлить в гусятницу воды или бульона. Когда ростбиф готов (середина его должна остаться розовой), разрезать его на ломтики (как ветчину), выложить на блюдо и облить соком, в котором он жарился. Подавать на стол с гарниром из маринованной свеклы или других овощей.

Паштет из печени

Печень (вымоченную и без пленок) варят в соленой воде до мягкости, положив в кастрюлю лавровый лист и несколько горошин перца. Вареную печень перемалывают на мясорубке, перемешивают со сливочным маслом (150—200 г на 1 кг печени). По вкусу кладут жареный лук и немного молотого перца. Смесь тщательно перемешивают, выкладывают на тарелку или блюдо. К столу подают в холодном виде.

Язык отварной

В кастрюлю кладут язык, добавляют пряности: 1—2 лавровых листа, 5—6 горошин перца, резаный лук, морковь, соль, все это заливают водой и варят 3—4 часа до готовности. С горячего языка снимают кожицу и режут его на тонкие ломтики. К столу подают

как в холодном, так и в горячем виде. Гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, хрен.

Отварная губа лося

Мясистые части верхней и нижней губ срезают целиком, смалют, моют и варят в соленой воде до мягкости. Для приправы кладут лавровый лист, несколько горошин перца, одну луковицу и морковь. Отварная губа к столу подается в горячем или холодном виде, нарезанная тонкими кусочками. Гарнир — картофельное пюре, зеленый горошек, хрен. Это блюдо считается редким деликатесом.

Жаркое из зайца

Мясо вымачивают в течение ночи в холодной проточной воде, затем 2 часа выдерживают в растворе уксуса. Разрезают на порции, обжаривают в животном жире. После этого складывают в кастрюлю, солят, кладут перец, лавровый лист, лук, морковь, корни и сно-ва ставят на небольшой огонь. Готовым мясом считается, когда оно свободно отделяется от костей. К столу подают с жареным картофелем, солеными огурцами, помидорами, квашеной капустой, зеленым горошком.

Заячий паштет

Разрубленную зайчатину кладут на ночь в холодную воду. Утром отваривают в подсоленной воде. Сваренное мясо отделяют от костей и пропускают через мясорубку. Протертую массу смешивают со сливочным маслом (1:1), добавляют перец и соль по вкусу. Паштет намазывают на хлеб и едят в виде бутербродов. Он ни чуть не уступает лучшим французским печеночным паштетам.

Дикая утка тушеная

1 кг дикой утки, 4 ст. ложки жира, 100 г корней (петрушки, сельдерея), 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки сметаны, специи.

Подготовленную утку натереть солью, перцем и обжарить на сковороде, потом в духовке до образования румяной корочки. После этого залить горячей водой, добавить ароматические корни, лавровый лист и тушить до готовности. Утку разделить на порции, уложить на блюдо, залить соусом, приготовленным из жидкости, в которой тушилась птица, добавив муку и сметану. Подать с отварным картофелем, салатом из свежих овощей и фруктов.

Лапша из голубей — любимое блюдо Государя Императора Николая II.

Это очень вкусное и питательное блюдо, особенно если голуби — горлицы, отстреляны на подсолнухах во время осеннего пролета,

когда они жирные и мясо их имеет приятный аромат подсолнуха. Убитых птиц общипывают и обваривают кипятком (смазать не нужно — стечет нежный жир). Потрошки промывают. Приготовить лапшу из белой муки, картофель, лавровый лист. После того, как птица будет сварена, в бульон положить соль, петрушку по вкусу. На стол подают в тарелках или фарфоровых мисках одну птицу на порцию лапши.

Голуби жареные (старинный рецепт)

5—6 голубей, 1 бутылка 9%-ного уксуса, 2 бутылки воды, 200 г шпика, 200 г маргарина или масла. Подготовленных голубей намочить с вечера в растворе уксуса пополам с водой. На другой день вынуть, обсушить и нашинговать тоненькими брусочками шпика. Обжарить на плите или в духовке в течение 1,5 ч, поливая маслом и переворачивая их на все стороны. Подавать на стол с отварным картофелем и с салатом из огурцов и зелени.

Перепела в виноградном соке — любимое блюдо царицы Екатерины I Алексеевны.

8 перепелов, 400 г винограда, 4 ст. ложки масла.

Подготовленных перепелов подрумянить на масле в глубокой посуде. В кастрюлю с перепелами положить ягоды винограда и немного отжатого виноградного сока, добавить бульон из дичи или телятины, сбрызнуть коньяком, и поставить в жарочный шкаф на 10 мин.

Соусы из архива поваров государя императора Николая II Александровича Самодержца Всероссийского

1. Лук мелко нарубить, спассировать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и пассировать 5—7 мин. После этого смесь соединить со сметаной, нагретой до кипения, размешать, положить соль и перец.

Сметана 1 кг, мука 50 гр., масло сливочное 50, перец 0,75.

2. Сварить коричневый бульон из обжаренных костей и процедить часть (1/5) слить в отдельную посуду, охладить (до 50 градусов), всыпать просяную без жира муку и размешать.

В другую часть бульона положить томат-пюре, пассированные

коренья и лук, нагреть до кипения, влить бульон, сметану с мукой, размешать и варить 1 час.

Потом добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром на 1 л соуса 5 г соуса, 5 г сахара, который нагреть, помешивая до темно-коричневой окраски, затем влить холодную кипяченую воду. Когда сахар растворится, снять с огня и процедить.

Бульон коричневый 1 литр, маргарин сливочный 30, морковь 80, петрушка (корень) 20, лук 40, мука 50, томат-пюре 200, сахар 25.

Можно еще заправить соус столовый горчицей и сливочным маслом. Кипятить не надо, т. к. горчица свернется. Вино белое 10 гр., чеснок по вкусу.

3. Мелкий лук и чеснок спассировать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить.

Мелко толченые орехи смешать с сушеной и свежей зеленью, молотым перцем, яичными желтками и кипяченым уксусом. Эту смесь ввести в соус, подогреть не до кипения, помешивая.

Яйца желток — 75 гр., масло сливочное — 100 гр., орехи грецкие 300 гр., лук 250 гр., мука 30 гр., зелень 40 гр., соль 20 гр.

4. Горчица, желток, добавить соль, сахар, растереть. Тонкой струей влить растительное масло и взбить, после развести уксусом.

Масло подсолнечное — 300, яйца 45 (3 шт.), горчица 50, уксус 3% — 650, сахар 50, перец 1. Можно майонез 300 г на 700 г уксуса.

Выше 80 градусов смеси с желтком не нагревать.

Предлагают кулинары лучших ресторанов города Москвы

Салат «Фантазия»

Вареную свеклу и свежие яблоки натирают, добавляют дробленые орехи, распаренный чернослив, или изюм, или курагу, заправляют майонезом, зеленью и укладывают горкой в салатник. Горку поливают майонезом, украшают свеклой, яблоками, зеленью, черносливом и орехами.

Салат можно подать по 1/2 порции.

Расход продуктов — в граммах нетто на порцию: свекла 102, очищенные яблоки 60, орех 32, чернослив (без косточек), или изюм, или курага 30, майонез 60, зелень 10. Выход на 1 порцию 240.

Салат-коктейль из фруктов

В стеклянную керамику укладывают слоями нарезанные кружочками или полукружьями яблоки, груши, апельсины или мандарины, которые перекладывают распаренной курагой, черносливом без косточек, грецкими орехами, чередуя слои. Заправляют салат-коктейль сметаной с сахаром, украшают гранатами, лимоном.

Яблоки или груши 20, мандарины или апельсины 20, курага (распаренная) 46, чернослив (без косточек, распаренный) 30, ядра грецких орехов 20, сметана 30, очищенные гранаты 10, лимоны 10, сахар 5. Выход 190.

Форшмак

Эта некогда очень популярная закуска, само название которой обозначает «вступление к еде» почти исчезла из меню наших ресторанов, а некогда составляла их славу.

Вареную или жареную говядину, филе соленой сельди, холодный картофель промывают на мясорубке вместе с сырым луком. В эту массу добавляют сметану, сырые яйца, молотый перец, соль и хорошо вымешивают. Порционные сковороды смазывают маслом, посыпают молотыми пшеничными сухарями, укладывают подготовленную массу, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Подают горячим на этой же сковороде.

На 4 порции: вареная говядина 300 или сырая 700, сельдь (филе кожи и костей) 100, картофель 400, сметана 150, яйцо (2 шт.), сливочное масло 50, сухари, сыр.

Закуска «Дустлик»

Мясо отварной курицы дважды пропускают через мясорубку, смешивают с размягченным сливочным маслом, тертым сыром, мускатным орехом, майонезом, желе, сухим вином. Все тщательно перемешивают и взбивают. Отдельно готовят куриное желе: прозрачное и в смеси с майонезом. В формочку наливают небольшой слой прозрачного желе, охлаждают, затем укладывают украшения из клюквы и зелени, наливают слой желе с майонезом, дают ему застыть и вновь наливают слой прозрачного желе. Когда желе хорошо застынет, на него кладут подготовленную взбитую массу, охлаждают и снова заливают прозрачным желе. При отпуске оформляют веточкой зелени.

Курица 35/14, сливочное масло 9, сыр 9, сухое вино 4, майонез 9, мускатный орех 0,05, клюква 0,5, зелень 5; для куриного желе: бульон 65, желатин 0,7, майонез 3, морковь 1, репчатый лук 3, петрушка (корень) 0,6, уксус 0,2, яйцо (белок) 4,7.

Рудельки Ярославские

Утку (мясо с кожей) нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Добавляют яйцо, соль, молотый перец, хорошо перемешивают. Готовую массу порционируют, панируют в муке и формируют, как биточки. Обжаривают с обеих сторон. В порционную посуду (лучше керамическую) укладывают рудельки по 2 шт. на порцию, заливают омлетной массой с чесноком и запекают. Отпускают в этой же посуде, полив маслом и посыпав зеленью.

Утка полупотрошенная II категории 158, масса мякоти с кожей 110, яйцо (1/3 шт.), пшеничная мука 10, масса полуфабриката 125; кулинарный жир 15, соль, перец; для омлета: яйцо 2 шт., репчатый лук 40, маргарин 3, чеснок 2, молоко 35, масса омлета 130, сливочное масло 10, зелень 2.

Яйца, фаршированные куриной печенью

Крутые яйца охлаждают. Срезают с острого конца часть белка и вынимают желток. Готовят фарш: в отварную куриную печень добавляют пассерованный на сливочном масле репчатый лук, перемешивают, дважды пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, добавляют соль, растертые яичные желтки и хорошо перемешивают. Фаршем наполняют яйца. Кладут (фаршем вниз) на тарелку, поливают майонезом; сверху кладут срезанную часть белка, смазывают майонезом и посыпают какао-порошком. Оформляют зеленью.

Яйца 1 шт., печень 30, сливочное масло 3, репчатый лук 3, майонез 20, соль, какао-порошок 0,5.

Салат из редьки с майонезом

Редьку натирают на терке с крупными отверстиями. Ошпаривают кипящей водой (для удаления горечи) и отжимают. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, тоже натертый на терке с крупными отверстиями, плавленый сыр, мелко нашинкованные крутые яйца, соль, майонез. Все осторожно перемешивают. При подаче посыпают рублеными яйцами.

Этот салат рекомендуется на диету № 15.

Редька 60, репчатый лук 10, сыр 10, яйца 10, майонез 10, соль. Выход 100 г.

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, пассированный 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.

Утка по-чешски

С обработанной утиной тушки снимают кожу, оставляя на ней мякоть толщиной 0,5—1 см. Остальную мякоть отделяют от костей. Фарш готовят из утиного мяса, нежирной свинины, говяжьей печени, пропуская их 3—4 раза через мясорубку с паштетной решеткой. Добавляют нарезанные крупными кубиками куриную печенку (ее предварительно ошпаривают), шпиг и ветчину, сырок, яйцо. Все хорошо взбивают, постепенно добавляя сливки (по желанию можно добавить мускатный орех и коньяк). Этим фаршем наполняют кожу тушки. Затем кладут ее на пергамент и завертывают конвертом. Припускают с добавлением бульона (воды) 40—50 минут при температуре выше средней, периодически поливая соком и переворачивая. Готовность определяют проколом поварской иглы.

Подавать можно и холодной и горячей.

При подаче нарезают на порции. Оформляют зеленью, маринованными фруктами.

Утка I-й категории 800 г, свинина 200 г, говяжья печень 150 г, куриная печень 100 г, ветчина 100 г, яйца 5 шт., сливки (молоко) 200 г, шпиг 70 г, мускатный орех, коньяк 50 г, зелень, маринованные фрукты.

Слоеный сыр

Сыр и ветчину нарезают тонкими ломтиками одинакового размера. Готовят творожный крем: творог и сливочное масло (соотношение 1 1) пропускают через мясорубку с паштетной решеткой, а затем хорошо взбивают в машине; добавляют соль и перемешивают. Ломтики сыра и ветчины кладут слоями (их количество может быть любое), промазывая их творожным кремом. Сверху глазируют ланспигом; выдерживают на холоде 1—2 часа. Порционируют. Делают это так. Полоску, состоящую из слоев сыра, ветчины и крема, шириной примерно 5—6 см нарезают зигзагообразно так, чтобы получились треугольники.

Каждый треугольник оформляют взбитыми сливками, выпуская

их из кондитерского мешка; на сливки кладут маринованную вишенку. Оформляют восточкой зелени.

Сыр (мягкий, без специфического запаха) 330 г, ветчина 330 г, творожный крем 260 г, ланспиг 80 г, взбитые сливки, зелень.

Конверт из семги с зернистой икрой в яичном белке

Семгу нарезают порционными кусками (по 50 г), свертывают конвертом (в виде цветка лотоса). Кладут в него половину яичного белка, делая вокруг ободок из желтковой массы. Ее готовят из сваренных вкрутую и протертых яичных желтков, добавляют соль; соединяют со сливочным маслом и взбитыми сливками.

Яичный белок наполняют зернистой икрой. Украшают веточкой зелени.

Семга 60 г, яйцо 0,5 шт., икра 15—20 г, зелень, сливочное масло, сливки, соль, яичные желтки.

Котлеты из свиной корейки

Свиную корейку (окорок или свинину I-го сорта) нарезают порционными кусками (по 150—160 г); в каждом куске делают «кармашек» в который кладут подготовленный капустный фарш.

Для его приготовления нарезанный мелкими кубиками шпиг обжаривают; на вытопившемся сале тушат квашеную капусту. Добавляют нарезанные кубиками ветчину, копченую грудинку (или корейку) и продолжают тушить до готовности капусты. В нее можно добавить тмин. Ветчину и копчености можно заменить сосисками, нарезав также кубиками.

Если фарш готовят из свежей капусты, то в нее добавляют уксус или лимонную кислоту.

Отверстие «кармашка» закрывают «ленточкой», вырезанной из копченой грудинки (корейки), обвивая ее вокруг котлеты, чтобы не выпадал фарш.

Жарят котлеты основным способом. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Подают с жареным картофелем. Можно подавать и без гарнира.

Свиная корейка 150—160 г, капуста 1 кг, сало 200 г, ветчина 100 г, копченая грудинка 100 г, тмин 50 г.

Из записной книжки Цвагбойма Д. Д. повара Екатерины II

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ СТАРИННОЙ ДРЕВНЕЕВРЕЙСКОЙ КУХНИ

— При изготовлении блюд из говядины используют топленый жир — говяжий или гусиный.

— Топленным гусиным жиром заправляют холодные закуски из из свежих огурцов, редьки, яиц и др.

— Из рыбных холодных и горячих закусок наиболее распространены фаршированные щука, карп, сазан, лещ и т. д. тушеные с овощами.

— Бульоны готовят из говядины (обычно варят мясокостный бульон, а вареное мясо используют для приготовления пельменей), из птицы. Их подают с гарниром (пельменями, клецками и др.).

— Варят супы картофельные, из бобовых, молочные с галушками, холодные борщи.

— Из вторых овощных блюд — тушеная морковь (цимес), тушеный картофель с сушеными фруктами, картофельные оладьи, свекельная запеканка и др.

— Вторые мясные блюда готовят из котлетной массы и натурального мяса.

Редька с гусиным жиром

Редьку очищают, натирают на терке с крупными отверстиями. Смешивают с мелко нарубленным репчатым луком (его можно спассеровать до готовности и охладить), растопленным гусиным жиром и солью. Все хорошо перемешивают.

При подаче посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Редька 350—400 г, репчатый лук 1,5—2 головки, гусиный топленый жир 2—3 столовые ложки.

Салат из свежих огурцов с гусиным жиром

Свежие огурцы очищают от кожицы и нарезают тонкими ломтиками. Кладут в салатник (или в тарелку), посыпают солью. Украшают ломтиками крутых яиц, поливают растопленным гусиным жиром и посыпают нашинкованным зеленым луком.

Огурцы 250—300, яйца 2—3 шт., зеленый лук 50, гусиный топленый жир 2—3 столовые ложки.

Рубленая печенка

Говяжью печень промывают, удаляют желчные протоки и пленку. Завертывают в фольгу и запекают в жарочном шкафу или варят в

бульоне (или воде) с добавлением корня петрушки, моркови, репчатого лука. Белый черствый хлеб замачивают в холодной воде и отжимают от влаги. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на гусином жире до готовности (50% ужарки). Готовую печень соединяют с замоченным хлебом, а затем пропускают через мясорубку. Добавляют пассерованный репчатый лук, соль, молотый перец. Все хорошо перемешивают.

При подаче изделие формируют в виде лепешки. Оформляют нарезанными кружочками (или на четыре части) крутыми яйцами и посыпают нашинкованным зеленым луком.

Говяжья печень 220—250, белый хлеб 50, гусиный топленый жир 3—3,5 столовой ложки, репчатый лук 2 шт., зеленый лук 50, яйца 2,5—3 шт., соль, молотый перец, корень петрушки, морковь и репчатый лук по 15.

Рубленые яйца с пассированным репчатым луком

Крутые охлажденные яйца рубят и смешивают с нарубленным пассированным до готовности репчатым луком. Добавляют соль и осторожно перемешивают. При подаче поливают растопленным гусиным жиром и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки (или укропа).

Яйца 8—10 шт., репчатый лук 1—2 шт., гусиный топленый жир 1,5—2 столовые ложки, соль.

Гусиные шкварки с луком («гривн»)

С тушки подготовленного для кулинарной разделки жирного гуся срезают кожу вместе с жиром; нарезают на кусочки по 30—35 г; посыпают солью и перемешивают. Кладут в глубокий толстостенный противень (сотейник или гусятницу) слоем 5—6 см; накрывают крышкой и жарят на слабом огне до полуготовности, периодически перемешивая. Репчатый лук мелко рубят (или мелко шинкуют), смешивают его со шкварками и продолжают жарить до готовности, следя, чтобы он не подгорел. При подаче кладут на тарелку. Шкварки с луком поливают растопленным гусиным жиром. Подавать их можно холодными и горячими.

Рыба заливная целиком («врастяжку»)

Для этой цели лучше использовать судака, стерлядь, форель, поступающие в необработанном виде. Тушку (массой не более 1,5 кг) очищают от чешуи и внутренностей, пластуют на звенья с кожей без костей, промывают холодной водой. Из головы удаляют жабры, глаза, отрубают хвост и обравнивают.

Подготовленные звенья кладут кожей вниз на металлический противень из белой жести и отваривают и припускают до полной

готовности. Затем звенья тщательно промывают, удаляя сгустки белка и загрязнения, кладут кожей вверх на противень и охлаждают 2—4 часа (лучше всего для этой цели использовать пищевой лед, застилая им звенья целиком).

Отдельно варят головы и хвосты, промывают и охлаждают.

Охлажденные звенья рыбы обравнивают и нарезают (под прямым или косым углом), небольшими порционными кусками.

На небольшое фарфоровое блюдо наливают немного желе и охлаждают его до полного застывания. На желе кладут подготовленные куски рыбы так, чтобы они имели вид целой тушки в распластованном виде. Прикладывают отварные голову и хвост.

Каждый кусок рыбы оформляют лимоном, карбованными вареными или свежими овощами, зеленью. Можно использовать свежие и соленые огурцы, отварные шампиньоны, маслины, морковь, маринованный перец, а также креветки, раковые шейки и клешни без панциря.

Чтобы украшения хорошо держались на рыбе, их следует предварительно обмакнуть в полужастывшее желе.

Голову и хвост дополнительно оформляют взбитым сливочным маслом, выпуская его из кондитерского мешка или корнетика с трубочкой.

В глазные пазухи вставляют маслины или оливки.

Оформленную рыбу охлаждают. Каждый кусок, голову, хвост, дополнительные украшения и гарнир покрывают (с помощью корнетика из пергамента или целлофана) тонким слоем полужастывшего желе. (Рыбу можно полностью залить слоем желе). Ставят на холод и дают хорошо застыть.

Готовое блюдо можно дополнительно украсить сеткой или рисунком из полужастывшего желе, выпуская его из кондитерского мешка или пергаментного корнетика.

Вырезанные ножом куски готовой рыбы, голову и хвост можно подать на овальном зеркале (без декоративного оформления).

Норму расхода продуктов рассчитывают в зависимости от величины рыбы, блюда или количества порций, уложенных на блюдо.

Соус хрен подают отдельно.

Судак фаршированный заливной (целиком)

Тушку некрупного судака (до 1,5 кг) очищают от чешуи, вырезают и удаляют спинные плавники и хребтовую кость. Потрошат, не разрезая брюшко. Реберные кости подрезают и удаляют; отрубают брюшные плавники. Тушку промывают. Срезают мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5 см. Мякоть используют на фарш. Мякоти одной тушки обычно не хватает для фарша, поэтому целесообразно использовать две тушки.

Для приготовления фарша филе судака (без кожи и костей) вместе с пассерованным репчатым луком и замоченным в молоке

белым хлебом без корок (а лучше сырок, слоеное тесто) пропускают 3—4 раза через мясорубку с паштетной решеткой. В фарш добавляют сырые яичные белки и размягченное сливочное масло или маргарин. Тщательно взбивают вручную или во взбивальной машине. В конце взбивания добавляют соль и перец, можно — чеснок. Этим фаршем наполняют рыбу. Разрез лучше зашить белыми нитками, которые легко удалить после тепловой обработки.

Чтобы рыба лучше сохранила форму и не было бы разрыва кожи, вспучивания фарша, ее рекомендуется перед припускиванием завернуть в марлю или пергамент.

Подготовленную таким образом тушку припускают или отваривают до готовности в рыбном бульоне, добавив в него соль и специи. Тушки массой 1,5—1 кг варят на слабом огне 40—50 мин. (с момента закипания жидкости).

Во время варки нельзя допускать бурного кипения жидкости: деформируется тушка и вспучивается фарш.

После тепловой обработки с тушки сразу же удаляют марлю, пергамент или нитки; тушку промывают и охлаждают (лучше засыпать тушку пищевым льдом или выдержать на холоде не менее 3—4 часа).

Хорошо охлажденную фаршированную рыбу нарезают (от головы до хвоста) под прямым косым углом на порционные куски, а затем вновь «собирают» тушку.

При оформлении фаршированного судака целиком есть несколько вариантов:

в виде целой тушки на постаменте с гарниром;

в виде красочно уложенной нарезанной рыбы (как рыба «врас-тяжку»);

в виде целой тушки на постаменте, но с дополнительным оформлением рыбными изделиями — фаршированной рыбой под майонезом с желе, заливными рыбными медальонами, рыбными кнелями «буше», заливными креветками, кальмарами и т. д.

Возможны и другие варианты оформления.

Рецептура квасов и пуншей царских поваров золотого царствования дома Романовых 1613—1913

Квасы готовили на остуженной кипяченой воде. Они прекрасно утоляли жажду.

Хранить квас рекомендовалось в холодном месте.

ЛИМОННО-МЕДОВЫЙ КВАС — любимый напиток царя Александра II освободителя.

Вскипятив 1,5 л воды и охладив до —20 — 25 градусов, вливали

сок, выжатый из одного лимона, добавляли 4 столовых ложки меда, 5—6 чайных ложек сахара, размешивали, накрывали марлей и давали настояться в течение суток. После этого квас отфильтровывали через марлю и цедилку и разливали в бутылки, добавляя по 4—5 изюминок, укупоривая пробками, перевязав их шпагатом или проволокой. Бутылки выносили в холодное помещение для выдержки и созревания на 1—2 недели.

Выход — две бутылки емкостью 0,75 л.

К столу подавали в холодном виде.

КВАС ХЛЕБНЫЙ — из поваренной книги повара Петра I Великого.

Ржаной хлеб в количестве 3 фунта нарезали на ломтики толщиной до 1 см, подсушивали в духовом шкафу или в печи до получения румяной корочки (подгоревшие сухари употреблять не советовали, т. к. квас приобретал неприятный вкус). Подсушенные сухари укладывали в бадейку, заливали кипятком (7 л), накрывали марлей, давали настояться в течение 4—5 часов. Настой фильтровали через цедилку и марлю, добавляли 20 г дрожжей, 250—350 г сахара и отфильтрованный сок одного лимона. Накрыв марлей или холстиной, настой держали в течение 6—7 часов в теплом месте для брожения. Когда квас начинал пениться, его вновь фильтровали через холстину и разливали в подготовленные бутылки на 5—7 см ниже верха горлышка. В каждую из них добавляется 3—4 изюминки, укупоривали пропаренной пробкой без свищей. Пробку перевязывали шпагатом. Укупоренные бутылки хранили в холодном месте в лежащем положении. На третий день квас — готов к употреблению.

Признак готовности кваса: изюминки всплывали кверху, пробка отходила от горлышка и удерживалась петлей из шпагата.

Примечание: в настоящее время можно использовать бутылки из-под шампанского с полиэтиленовой пробкой.

КВАС ЯГОДНЫЙ из архива повара Государя Императора Николая II Александровича Самодержца Всероссийского.

Каждый вид ягод — черную смородину, малину, ежевику, бруснику, чернику — очищали в отдельности от плодоножек, чашечек цветков, удаляли поврежденные ягоды, мыли, давали стечь воде, разминали, укладывали в эмалированную посуду, заливали теплым сахарным сиропом из расчета 4 л на 1 кг ягод (100—150 г сахара на 1 л сиропа).

Полученную смесь тщательно размешивали, накрывали марлей, выдерживали в течение суток при температуре 18—20 градусов, после чего фильтровали через марлю и вату, затем разливали в подготовленные бутылки на 5—7 см ниже верха горлышка и добавляли по 4—5 изюминок.

Примечание: современным кулинарам ягодный квас следует разливать в бутылку из-под шампанского, т. к. их полиэтиленовые пробки являются удобным и практичным видом укупорки в домашних условиях. Срок службы таких пробок почти не ограничен.

Ягодный квас выдерживали в холодном месте в течение 1—2 недель.

Подавали квас к столу в холодном виде.

КЛУБНИЧНЫЙ КВАС из архива повара царя Александра III Миротворца.

Зрелую мелкоплодную, хорошо окрашенную клубничку сортировали, удаляя поврежденные ягоды; промывали, давая стечь воде, очищая от плодоножек и укладывая в деревянную посуду. Ягоды заливали водой из расчета (в современном измерении примеч. редакции) 700 г на 250 г клубники, нагревали до кипения, снимали с огня, выдерживали в течение 10 минут, после чего фильтровали через сукно, добавляли 1 столовую ложку меда, 4 чайных ложки сахара, 1 г лимонной кислоты, размешивали, затем вторично фильтровали через сукно и разливали в подготовленные бутылки на 7—10 см ниже верха горлышка, добавляя по 2—3 изюминки.

Наполненные бутылки укупоривали пропаренными без свищей пробками, закрепляя их на горлышках при помощи мягкой проволоки или шпагата. Бутылки выносили в холодное помещение для выдержки и созревания. Квас был готов к употреблению на 7—10-й день.

Для ускорения процесса созревания квас после разлива и укупорки выдерживали при температуре 25—27 градусов (летняя комнатная температура) и на третий день выносили в холодное помещение. В этом случае квас был готов на 4-й день.

Примечание: квас клубничный можно также приготовить и из консервированных заготовок.

КВАС — это старинный народный напиток, который и поныне пользуется большой популярностью. Квас обладает немалой питательной ценностью.

После окончания брожения напиток охлаждают и фильтруют. Готовый квас используют в течение 2—3 дней, так как при более длительном хранении он теряет свой вкус, становится кислым. Предлагаемые рецепты рассчитаны на пять литров напитка.

ЯБЛОЧНЫЙ

Нарежьте яблоки, залейте водой, доведите до кипения, дайте настояться 2—3 часа и процедите, затем добавьте в настой разведенные в теплой воде дрожжи, сахар и лимонную кислоту и поставьте квас для брожения.

Яблоки 1 кг;
сахарный песок 500 г;
дрожжи 50 г;
лимонная кислота 3 г;
вода 5 л.

ИМБИРНЫЙ (литовский)

Ржаные сухари залейте кипятком, дайте настояться 5—6 часов, после чего полученное сусло слейте. Положите в воду имбирь и варите 20 минут, процедите и соедините с суслом, доведите до кипения, охладите и добавьте в него сироп, сахар, дрожжи, затем размешайте и поставьте для брожения.

Ржаные сухари 500 г;
яблочный сироп 300 г;
сахарный песок 300 г;
дрожжи 35 г;
имбирь 5 г;
вода 5,5 л.

ПЕТРОВСКИЙ

Очищенный хрен нарежьте тонкими ломтиками и положите в готовый русский квас, добавив сахар, мед, дрожжи; напиток размешайте и поставьте для брожения.

Русский квас 5 л;
сахарный песок 125 г;
дрожжи 25 г;
мед 100 г;
хрен 75 г.

МОЛОЧНО-ОРЕХОВЫЙ ПУНШ

Очищенные орехи (любые) пропустите через мясорубку или истолчите в ступке, затем смешайте с сахарным песком и молоком, после чего доведите напиток до кипения.

Молоко 200 г;
очищенные орехи 50 г;
сахарный песок 20 г.

МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУНШ

В горячую воду положите гвоздику, цедру, затем влейте мед, сироп, доведите напиток до кипения и перелейте в посуду подачи.

Мед 20 г;
апельсиновый сироп 20 г;
лимонная цедра 2 г;
гвоздика 2 шт;
вода.

Все компоненты в кастрюле медленно доведите до кипения, оставьте при слабом нагреве на 10—15 минут, затем процедите в посуду подачи.

Мед 20 г;
сахарный песок 15 г;
корица 1 г;
гвоздика 1 шт;
имбирь 1 шт;
кардамон 1 г;
лавровый лист 1—2 шт;
вода 200 г.

Французская кухня

У знаменитой французской кухни долгая история, которая ведет свое начало со времени галлов. Любимым их блюдом был дикий поросенок, напигигованный чесноком, зажаренный на медленном огне и гарнированный диким зайцем, каплунами, гусем, или иной дичью. Тем самым вкусы галлов в корне отличились от вкусов римлян, которые полулежа поглощали самые абсурдные блюда, например языки соловьев или мозги страусов.

Тем не менее французская кухня первоначально находилась под влиянием римлян и смахивала больше на... карнавал.

Огромные горы мяса, рыбы и птицы тащили с кухни слуги, снующие вдоль длинных столов.

В моде, например, было такое блюдо: жаворонок в курице, курица в гусе, гусь в дрофе, а все это в лебедь.

К концу раннего средневековья ежедневно французы потребляли по 1,6—1,7 килограмма хлеба. Хлеб был преимущественно ржаным, невысокого качества. Кроме того, горожане и крестьяне ели много каши, бобов под чесночным соусом и изредка сыр и рыбу (свежую, сушеную и соленую), для овощей и фруктов рацион тоже был небольшой.

Пище не хватало остроты: пряности стоили дорого, в обычной еде их заменяли соусами из чеснока, лука и всевозможных трав, а также уксусом и горчицей.

Рацион состоятельных людей и знати был обильнее и разнообразнее.

В 1279 году судебная палата приняла даже постановление, определяющее число блюд, съедаемых за обедом (суп, два вторых и десерт), но это решение не всегда соблюдалось.

В середине XVII века появились вилки, однако большинство считало, что они пригодны только для того, чтобы «ковырять ими в зубах».

Даже Людовик XIV — «король-солнце» — предпочитал есть руками в своем Версальском дворце. А его первый министр Пьер Сежье смешивал все блюда в единую кашу, и захватив горсть такого «винегрета», отправлял массу в рот.

При дворе короля числилось 50 поваров, которые упорно работали, изобретая всевозможные яства. Роскошь королевского стола стала притчей во языцех, получив мировую известность и став оружием государства.

Впервые здесь появилось понятие «нувель кюизин» — «новая кухня». «Король-солнце» ввел в Версале традицию, которая прочно обосновалась во французской внешней политике, — дипломатию гастрономии.

В конце XIV века с легкой руки Гийома Тиреля, шеф-повара короля Карла V, появилась первая кулинарная книга на французском языке под заглавием «Поставщик провизии».

В 1651 г. появилась вторая французская кулинарная книга повара-аристократа Франсуа Пьера де ла Варрена, выдержавшая более 30 изданий.

Кулинария достигла небывалых высот. Серьезность, с которой французы относились (и относятся) к приготовлению пищи, наглядно иллюстрирует судьба Франсуа Вателя, шеф-повара принца Конде.

Узнав о том, что по его вине два стола из 25 оказались без приготовленных блюд, он покончил жизнь самоубийством.

В 1672 году кому-то из парижан пришлось в голову вынести на тротуар несколько мраморных столиков, за которыми посетители могли не спеша пообедать. У входа в заведение появилась надпись на латыни: «Пожалуйста ко мне, вы, у кого нет аппетита, и я восстановлю ваши силы». От латинского эквивалента слова «подкреплять, восстанавливать силы» и образовалось название сегодняшних ресторанов.

Первый «ресторан» в Париже озаменовал зарождение современной французской кухни.

В 1680 году в Париже сицилиец Франческо Прокопио открыл первое кафе, где посетителям подавали плодовые сиропы, чай, ликеры, шоколад и, разумеется, кофе. Это первое кафе все еще существует и объявлено историческим памятником.

Предлагают кулинары лучших ресторанов Парижа

Салат по-французски

Перец очищают от сердцевины. Помидоры очищают от кожицы. Отварной картофель очищают от кожуры. Все овощи нарезают мелкими кубиками, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, зе-

лель петрушки, укроп, изюм, солят, посыпают черным перцем и перемешивают. Растительное **масло** смешивают со сметаной, добавляют к овощам, оставляют на некоторое время.

Салат подают как гарнир к жареным мясным или рыбным блюдам.

На четыре порции: картофель 200, перец сладкий 250, помидоры 500, репчатый лук 50, зелень петрушки 50, укроп 50, изюм 50, сметана 300, растительное масло (оливковое) 50, соль, черный молотый перец.

Картофель с помидорами

Картофель очистить, нарезать ломтиками и вместе с помидорами (можно использовать консервированные) обжарить на сковороде в свином сале. Добавить соль, перец, лавровый лист, Залить водой и под крышкой (на сковороде) тушить, пока картофель не будет готов окончательно. Подавать с огурцом.

На 1 кг картофеля: 50 г сала, 2 помидора, соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист.

Картофель дофинэ

Очистить картофель, нарезать его тонкими кружочками в эмалированную миску или блюдо. Посолить, поперчить. Высыпать туда половину порции предварительно натертого сыра, перемешать, затем влить яйцо и молоко и перемешать еще раз. Глубокую керамическую посуду или сковороду натереть чесноком, смазать маслом или маргарином и выложить картофель, смешанный с яйцом, молоком и сыром. Посыпать оставшимся тертым сыром, положить сверху кусочек сливочного масла и запечь в заранее разогретой духовке (картофель должен стать мягким и покрыться румяной корочкой).

На 1 кг картофеля: 1 ч. ложка соли, 1/8 ч. ложки перца, 1 яйцо 1 зубчик чеснока, 4 ст. ложки масла или маргарина.

Картофель Анна

Очищенный картофель нарезать тонкими кольцами, натереть их солью и перцем. Смазать маслом дно большой сковороды и уложить в нее дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой сбрызнуть сливочным маслом. Закрывать крышкой и поставить в заранее сильно нагретую духовку на 30 мин. После чего перевернуть спекшийся картофель — разом, как блин или пирог, и еще на 5 мин поставить в духовку.

Суп Жульен

Отварить бульон из 1,5—2 кг говядины и корней, процедить: 200 г. ржаного хлеба высушить докрасна, налить бульоном так, что-

бы покрыло хлеб, накрыть крышкой, дать постоять час или полтора, слить и процедить. Между тем нарезать, как вермишель, одну большую морковь, одну молодую репу, корень сельдерея, листьев 50 шпината, добавить одну ложку сушеного зеленого горошка, все сполоснуть, варить целый час в процеженном бульоне, перед самым отпуском влить вышеупомянутый хлебный бульон. Нарезанные корни можно сперва немного поджарить в пол-ложке масла, а потом положить в бульон и варить пол часа.

1,5—2 кг говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 10—15 — зерен черного перца, 3—4 шт л/листа, 200 г ржаного хлеба, 1 молодая репа, 50 листьев шпината, 1 ст. ложка сушеного зеленого горошка, 1/2 ложки сливочного масла.

Луковый суп

Лук мелко нарезают и обжаривают на сливочном масле до золотистого цвета, затем посыпают мукой, вымешивают и подрумянивают в течение минуты на слабом огне. Добавляют соль, перец и 1,5 л воды. Варят около 20 мин, добавляют сметану, разливают в глиняные порционные горшочки, сверху кладут гренки, посыпают их тертым сыром, ставят горшочки на 10 мин в духовку.

На 6 порций: репчатый лук 6 головок, мука 1 ст. ложка, сливочное масло — 60, сметана, тертый сыр — 60, гренки из белого хлеба 6 шт., соль, перец.

Ланспиг

Желатин перебирают, замачивают на 40—60 мин, затем распускают в горячем мясном бульоне. Приятный золотистый цвет бульон приобретает от подпеченных (на поверхности плиты) корней.

На 100 г желе: желатин 4, кости мясные 100, морковь 2, лук репчатый 2, петрушка, сельдерей 2, соль; перец, л/лист по вкусу.

Жаркое по-французски

Свежие грибы кладут в растопленное масло, заправляют солью, перцем, сахаром, (достаточно 1 наперстка сахарного песка), лимонным соком. После пятиминутного кипения всыпают несколько ложек муки, размешивают и через 2 мин добавляют пол стакана грибного бульона, щепотку рубленной зелени, петрушки и луковицу, нашингованную гвоздикой (3—4 шт.). Продолжают жарить на медленном огне еще пол часа, а кончив, вынимают луковицу и снова взбрызгивают лимонным соком.

...Что и говорить — грибы украшают наш летний обед. И все же советуем быть осторожными с грибами, даже более того — вовсе от них отказаться тем, у кого есть какие-либо заболевания желудочно-кишечного тракта, нарушен обмен веществ.

Рулет

Выпекают в тонкий омлет. Кладут на него хорошо отбитую мякоть курицы, густо смазанную аджикой, а сверху тонкий слой ветчины. Рулет туго заворачивают в марлю или пергамент, перевязывают шпагатом и отваривают в бульоне из куриных костей и потрохов (кроме печени). Охлаждают в том же бульоне, затем кладут под пресс и охлаждают окончательно. Нарезанный рулет подают с салатом из овощей и маринованной зелени.

Куриное филе 800, омлет 200, ветчина 300, аджика 20.

Шашлычки на куриной косточке

Мякоть курицы нарезают кусочками по 20—30 г; лук (головки средней величины) нарезают кольцами, маринуют с лимоном, солью, перцем, петрушкой. Зачищенные косточки от ножек маринуют в крепком уксусе (чтобы удалить красный цвет). Один конец косточки заостряют и нанизывают на нее мясо вперемешку с луком. Обжаривают на сливочном масле или маргарине. Подают по две штуки на порцию со свежими или солеными помидорами, маслинами, маринованными фруктами. В соуснике подают острый соус.

Куриное филе 130, лук 60, лимон 30, зелень 5, уксус.

На соус: сметана 800, томат-паста 150, чеснок 50, аджика 50.

Жюльен с маслинами

Куриное филе обжаривают, нарезают мелкой соломкой, соединяют с мелко нарезанным и обжаренным на сливочном масле репчатым луком и нарезанными соломкой маслинами. Смесь кладут в кокотницы, заливают сметанным соусом и ставят на 10 мин в духовку. Подают по 2 штуки.

Куриное филе 800, лук 100, соус 600, маслины 200.

Блинчики из омлета с куриным фаршем

Желтки яиц растирают солью, добавляют молоко и немного муки. Яичные белки взбивают в пену и, помешивая, вводят в смесь. На маленькой сковороде выпекают тонкие блинчики, мякоть курицы нарезают мелкой соломкой, обжаривают на маргарине, смешивают с мелко нарезанным и обжаренным на маргарине репчатым луком, добавляют перец, соль. Кладут массу на блинчик, заворачивают трубочкой так, чтобы фарш был виден, блинчики кладут в огнеупорную посуду, заливают взбитым в белую пену белком и ставят в духовку. Выпекают до тех пор, пока фарш не зарумянится. Подают в той же посуде. Отдельно можно подать сметану.

На блинчики: яйцо 2 шт., молоко 50, мука 10, соль.

На фарш: филе курицы 65, лук 15, маргарин 5, 1 яичный белок.

«Парижский повар, или поваренная книга...»

Глядя на эту коричневую с золотистым тиснением книгу, легко представить ее в гостинной или библиотеке богатого дома 30 годов прошлого века.

Впрочем, с таким же успехом книга эта могла быть не только в библиотеке хозяина или хозяйки, но и ...на кухне.

Ничего удивительного: ведь речь идет о популярном издании о кулинарии.

«Альберт Б. Парижский повар, или Поваренная книга...» — и далее, восемь строк убористого текста на титульном листе извещали будущего читателя о том, какие рецепты он найдет здесь, а заодно кратко представляли и рекламировали автора: «Много лет прослужил в Париже, приготавливал кушанья для французского кардинала...».

Но прежде чем мы перейдем к рецептам старофранцузских кушаний, одна интересная, на наш взгляд, деталь, вслед за титулом в книге Б. Альберта помещена гравюра. Под ней подпись: «Благоустроенная кухня», а на гравюре — кухня, где расположение шкафов и жарочной плиты, судя по всему, весьма удобное и вполне современное.

У плиты стоит (и что-то жарит) упитанный молодой мужчина, а рядом сидит и что-то вяжет женщина. Похоже, типичный семейный вечер во французском доме? Может быть, современные мужья вспоминают эту несколько забытую традицию?

Ну, а теперь рецепты из книги, изданной более 160 лет тому назад.

Щи по-французски

Возьми кочанной капусты и положи на пол часа в холодную воду чтобы взмокла; потом вынув, дай стечь воде. Положи на дно кастрюли несколько ее ломтиков, шпиг и смочи все жиром с какого-либо мясного бульона. Вари на малом огне. Свари так несколько кочанов капусты, положи на дно низкой, но широкой кастрюли кусок коровьего масла, потом уложи слой нарезанного ломтиками белого хлеба, посыпь его истертым сыром, потом устели слоем капусты, далее слой белого хлеба, пересыпанный сыром. Смочи достаточным количеством мясного бульона, чтобы пропиталось, и поставь кастрюлю на легкий огонь на пол часа. Вылив в суповую чашку похлебку, подбавь для уменьшения густоты иного бульону, и подавай на стол.

Жареный хлеб со свиным салом

Разрежь у двух белых хлебов верхушки, наштигуй тонкими ломтиками свиного сала, после чего нарежь хлеб в тонкие куски, обваляй во взбитых яйцах и жарь на легком огне.

Картофель в блане

Изжарь картошку в ломтики. Растопи в кастрюле хороший кусок замешанного пшеничной мукой коровьего масла, при совокупе молока, рубленных петрушки, луковиц, соли, перца. Вскипяти этот соус и положи в него картофель. Подержи на огне. Перед тем, как подать на стол, полей яичным желтком.

Бланшированные плоды

Обмочи во взбитом яичном белке вишни, смородину, клубнику, виноград. Потом обваляй их в мелко толченном сахаре и засуши в печи в вольном духу.

Необыкновенные омлеты

С яблоками

В молоке размешивают соль, яичные желтки, сахарную пудру и, постоянно помешивая, вводят просеянную пшеничную муку. Тщательно перемешивают, затем вводят взбитые в крепкую пену яичные белки и осторожно перемешивают.

Массу выливают на хорошо нагретую с маргарином сковородку. Жарят с обеих сторон. В смазанную маргарином и посыпанную мукой форму кладут омлет, смазав его сверху яблочной начинкой. Для ее приготовления яблоки (без кожицы и сердцевин с семенами) нарезают кружочками. Вливают немного воды и варят так, чтобы получилась густая масса. Когда она немного остынет, добавляют сахарную пудру, очищенный и измельченный миндаль, тщательно промытый изюм. Хорошо перемешивают. Затем кладут еще омлет, также смазанный яблочной массой. И вновь омлет, но смазанный сливочным маслом. Запекают в нагретом духовом шкафу. При подаче нарезают на порции, посыпают сахарной пудрой. Подают теплым.

Для омлета: яйцо 2 шт., соль, сахарная пудра 30, молоко 1 стакан, пшеничная мука 80, маргарин 10, сливочное масло 10, сахарная пудра 1 столовая ложка.

Для начинки: яблоки 300, сахарная пудра 50, миндаль 50, изюм 50.

С вишнями

Яичные желтки растирают с сахарной пудрой и солью. Добавляют пшеничную муку и взбивают в крепкую пену яичные белки. Все перемешивают. Выливают половину массы на смазанную жиром сковороду и жарят, пока она не загустеет, затем кладут подготовлен-

ные вишни (без косточек) и заливают остальной яичной массой. Когда верхняя часть омлета станет плотной, переворачивают на другую сторону.

Перед подачей посыпают сахарной пудрой.

Яйцо 2 шт., сахарная пудра 20, соль, пшеничная мука 30, жир 5, вишни 50, сахарная пудра 1 ч. ложка.

Бисквитный

Яичные желтки растворяют с сахарной пудрой, добавляют пшеничную муку, соль, а затем взбитые в крепкую пену яичные белки. Омлет быстро обжаривают с обеих сторон на хорошо смазанной жиром сковороде. Готовый омлет **смазывают** конфитюром. Подвертывают его края к середине, придав форму пирожка. При подаче посыпают сахарной пудрой.

Яйцо 3 шт., сахарная пудра 1 столовая ложка, пшеничная мука 1 ч. ложка, жир 10 г, конфитюр 1—2 ст. ложки, сахарная пудра 1 ч. ложка.

По-крестьянски

Сырой картофель нарезают мелкими кубиками и жарят на **маргарине**. Незадолго до его готовности добавляют мелко нарезанный шпиг и продолжают жарить, пока он не начнет хрустеть. Щавель нарезают тонкими полосками, заливают небольшим количеством кипящей подсоленной воды, охлаждают. Яйца тщательно размешивают. Добавляют соль, молотый перец и подготовленный щавель. Эту массу выливают на поджаренный картофель и продолжают жарить. Можно приготовить один большой омлет или 3—4 маленьких и при подаче положить их на картофель.

Картофель 3 шт., маргарин 30, шпиг 125, щавель 8—10 листов, соль, перец, яйца 8 шт.

С сосисками

Сосиски нарезают кружками. Яйца смешивают с молоком, солью и перцем. На разогретой маргарином сковороде обжаривают 1/4 часть яично-молочной смеси и жарят до готовности. Так выпекают четыре омлета и кладут их один на другой. Сверху посыпают мелко нарезанным луком-пореem. Подают теплым.

Сосиски 4 шт., яйца 8 шт., молоко 8 ст. ложек, соль, перец, маргарин 10—15 г., лук-порей 10 г.

Умеете готовить «оливье»?

В. А. Гиляровский в книге «Москва и москвичи» в главе «На Трубе» вспоминал: «Считалось особым шиком, когда обеды готовил повар-француз Оливье, еще тогда прославившийся изобретенным им

«салатом Оливье», без которого обед не в обед и тайну которого не открывал. Как ни старались гурманы, не выходило: «то, да не то». Считалось, что Оливье так и не рассказал своей тайны... Но в кулинарных книгах начала нашего века рецепт знаменитого салата все-таки встречается. Возможно, история кулинарного искусства сохранила не все тонкости, но в теперешнем варианте он очень вкусен.

Салат «Оливье»

Для него используется мясо домашней птицы или дичи. Бывает, птицу заменяют отварным мясом или ветчиной. Конечно, этот сделать-то, можно, но тогда салат получится иной. Совсем «не то»! и уж безнадежно испортит «Оливье» колбаса вместо курицы: колбаса — холодная закуска, ее едят саму по себе, она плохо сочетается с салатными компонентами.

Для «Оливье» лучше использовать не соленые, а маринованные огурцы, яблоки же постараться взять сладкие или в крайнем случае кисло-сладкие. И огурцы, и яблоки нужно обязательно очищать от кожицы.

В «Оливье», как и в другом любом салате, очень важно соблюсти верную пропорцию.

На 6 картофелен берутся 3 моркови, 2 луковицы, 1—2 небольших маринованных огурчика, 1 яблоко, 200 г отварной курицы, стакан консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 1—2 банки майонеза, соль и молотый перец — по вкусу. В рецептуре овощи средней величины. Другое обязательное условие — не полениться очень тонко и ровно нарезать все продукты. Не пожалеете!

Готовим же обычным порядком. Выложенный высокой горкой салат украсим веточками петрушки, дольками яблок, кружочками маринованных огурцов, кусочками курицы.

И еще «маленькая» хитрость — как рассчитать, чтобы салата хватило всем гостям? Возьмите за основу картофель — сколько едоков будет, столько и берите картошин. Остальное подберите в той пропорции, что дано выше.

Английская кухня

Основу английской кухни составляют простые и питательные блюда, и этим она заметно отличается от изысканной французской. Эта особенность проявляется в использовании натуральных продуктов. Блюда готовят отварные, жареные, запеченные, тушеные.

Несмотря на распространение в последние годы всевозможных теорий о рациональном использовании продуктов в питании, основная масса англичан придерживается сложившихся традиций: например, овощи отваривают в хорошо подсоленной воде. Самыми любимыми считаются брюссельская и цветная капуста, мозговой горошек.

Для заправки овощных салатов используют уксус и растительное масло.

Однако многие следуют принципам науки о питании, ограничивая потребление соли, сахара, уксуса, проповедуют вегетарианство: часто включают в меню овощные котлеты и биточки, печеный картофель с овощной начинкой, всевозможные салаты «мьюзли», которые готовят из сырых злаковых, из свежих фруктов, орехов и сухофруктов. Жареный во фритюре картофель употребляют мало. Любят сыры.

Что касается мясных продуктов, то популярна говядина, из которой готовят национальное блюдо — ростбиф. Предлагают его с йоркширским пудингом, приготовленным из жидкого пресного теста и запеченным в мелкой форме. Много блюд готовят из баранины (особенно их любят шотландцы), например бараний окорок в соусе с добавлением перца и мяты. Традиционное блюдо — ириш-стю, приготовленное из баранины с луком и картофелем. К мясным блюдам обычно подают зеленый горошек и смородиновое желе. Свинину и телятину используют мало.

Любят птицу и дичь, которые готовят и подают в горшочках. Из птицы делают и начинку для пирогов. Типичен закрытый пирог — пай из тестовой основы и начинки — мясной, рыбной, фруктовой.

В ассортименте сладких блюд преобладают пудинги, приготовленные на пару.

Свежие фрукты, особенно яблоки — составная часть любого английского меню.

Основной напиток — чай. К различным приемам пищи предлагают содовую, лимонную или другие фруктовые воды. Из вин предпочитают десертные, например, портвейн или шерри — перед едой, а портвейн — после нее. Любят в Англии пиво и сидр (вино крепостью 8°).

В общем распорядке дня главное для англичан — завтрак, причем очень обильный. Чаще всего каша из овсяных хлопьев — порridge или ячница с беконом, копченая сельдь, обжаренные на гриле почки, сосиски, тосты с маслом, грейпфрукты или другие свежие фрукты, крепкий чай с молоком, мармелад, апельсиновый сок.

Обед (а точнее, второй завтрак) сравнительно прост: различные виды жаркого из говядины с картофелем, сладкий десерт или сыр с сухариками и маслом. Это время англичанин часто экономит и питается в маленьком предприятии «пабе», где можно быстро перекусить сэндвичами, жареными колбасками, запивая их пивом.

Чай, который пьют в Англии в 5—6 часов, называется «файв о'клок». К чаю предлагают маленькие порции горячих блюд или холодное мясо, копченую сельдь, разные салаты, сэндвичи, пирожные, кекс, печенье.

Вечером в 7—8 часов — настоящий обед, во время которого обычно подают закуски, супы, жаркое с овощами, сладкие блюда, сэндвичи, крепкий чай.

Ириш-стью

Кусочки баранины укладывают в горшочек, сверху слоями — нарезанные овощи (репчатый лук, картофель, капусту). Каждый слой солят, добавляют тмин. Вливают бульон и тушат около часа. Подают в горшочке, посыпав зеленью петрушки.

На четыре порции: баранина 500, зеленый лук 100, белокочанная капуста 500, репчатый лук 50, картофель 750, соль, тмин, бульон или вода 250, зелень петрушки.

Мадера-стью

Мелкие кусочки мяса обжаривают на растительном масле, добавляют перец, бульон, тушат около часа. Затем добавляют кубики картофеля, а за 5 мин до конца тушения — очищенные от кожицы и семяна четвертинки помидоров. В готовое блюдо вливают мадеру, добавляют перец по вкусу. Подают с горячим хлебом из муки грубого помола.

На четыре порции: растительное масло 60, баранина 600, репчатый лук 100, морковь 50, корень петрушки, сельдерей, зеленый лук, соль, черный перец по вкусу, бульон 800, картофель 300, помидоры 300, вино «Мадера» 150.

Ростбиф

Говяжью вырезку очищают от пленок и сухожилий, промывают, отбивают, солят, перчат, смазывают растительным маслом. Мясо укладывают на решетку, смазанную растительным маслом, и ставят в духовой шкаф. Под решетку устанавливают противень для сбора сока. При высокой температуре мясо обжаривают до коричневого цвета около 10 мин, затем переворачивают.

В противень добавляют горячую воду. Температуру обжаривания постепенно снижают. Общее время приготовления — 30—40 мин. Мясо внутри должно быть розового цвета. Готовое мясо нарезают тонкими пластинами и подают с отварными овощами, кочанным салатом, йоркширским пудингом. Сок от обжарки подают отдельно. Ростбиф можно приготовить и на сковороде.

Говядина 1000, соль, перец, растительное масло или жир.

Карп припущенный по-английски

Порционные куски карпа солят, перчат. В воду с белым вином добавляют мелко нарезанный репчатый лук, зелень петрушки, хрен, соль, перец горошком, гвоздику, проваривают в течение 15 мин. Затем помещают в отвар куски карпа и припускают около 18 мин. На белой мучной пассеровке готовят соус: разводят процеженным рыбным бульоном, добавляют желток и взбитые сливки. На блюде укла-

дывают куски карпа, поливают соусом, гарнируют жареным картофелем, украшают зеленью.

На четыре порции: карп 600, вода 500, сухое белое вино 500, соль, молотый перец, репчатый лук, зелень петрушки, зеленый лук, хрен, лавровый лист, перец горошком, гвоздика; для соуса: сливочное масло 20, мука 30, сливки 100, желток 1 шт.

Порридж

В подсоленную кипящую воду добавляют овсяные хлопья. Перед подачей добавляют молоко или сливки, сахар.

Вода 750, овсяные хлопья 250, молоко или сливки 200, соль и сахар по вкусу.

Цыпленок с зеленым горошком

Потрошеную тушку обмывают, разрубая на шесть или восемь частей. На сливочном масле обжаривают куски цыпленка, добавляют муку. После пассерования вливают три столовые ложки воды, кладут горошек. В конце тушения добавляют сахар и соль. Перед подачей посыпают укропом.

Цыпленок 800, зеленый горошек 750, сливочное масло 20, мука 10, сахар 10, соль, укроп.

Рисовый пудинг с яблоками

Яблоки очищают, удаляют семенные коробочки, нарезают. Припускают, добавив сливочное масло и сахар. Отдельно отваривают яблочную кожуру, отвар процеживают. Рис перебирают, моют и отваривают в яблочном отваре, добавив соль и сахар по вкусу. Смазывают маслом форму, посыпают сухарями и помещают в нее слоями рис и припущенные яблоки. По желанию можно посыпать пудинг корицей. Запекают. Готовый пудинг охлаждают, освобождают от формы и подают с винным соусом или любым сиропом.

Яблоки 500, яблочный отвар 400, сливочное масло 40, сахар 80, рис 200, панировочные сухари, соль.

Пудинг из белков

Белки взбивают, добавляют сахарную пудру и сок с мякотью. Смесь взбивают, пока не загустеет. Форму для пудинга обмазывают жженым сахаром, помещают в нее полученную массу и варят на водяной бане около 45 мин. Готовый пудинг охлаждают, вынимают из формы и подают с винным соусом. Его готовят так: желтки растирают с сахаром, добавляют крахмал, разведенный холодной водой. Добавляют теплое белое вино и прогревают, помешивая.

Белки 8 шт., сахарная пудра 80, фруктовый сок с мякотью 60; для соуса: желток 4 шт., сахар 100, крахмал 10, белое вино 500.

Английский пудинг

Цукаты и фрукты, предварительно проваренные в сиропе, выдерживают около часа в коньяке. Затем коньяк процеживают и соединяют с измельченным печеньем. Масло растительное с желтками, сахарной пудрой, солью. Все перемешивают с измельченными орехами, фруктами, печеньем. Белки взбивают с сахарной пудрой, добавляют уксус и осторожно вводят в смесь. Смазывают форму и заполняют смесью. Готовят на пару. Готовый пудинг поливают ромом, сверху укладывают кусочки сахара, пропитанного спиртом, и поджигают. Подают с любым сладким соусом.

Сливочное масло 50, яйцо 4 шт., сахарная пудра 150, орехи 140, цукаты 20, фрукты 20, печенье 80, коньяк 25, панировочные сухари 20, сахар 10, соль, уксус, спирт 10, ром.

Пирог с яблоками

Яйца растирают с сахарной пудрой и перемешивают с мукой, содой, растопленным сливочным маслом. Ставят тесто на час в холодное место. Яблоки очищают, удаляют семенную коробочку, нарезают ломтиками, добавляют сливочное масло, сахар и припускают около 8 мин. В конце припускания вводят ванилин, корицу, сок лимона. Тесто раскатывают, укладывают на противень, проткнув в нескольких местах вилкой, выпекают при 180 °С около 15 мин. Сверху помещают яблоки. Марципановую массу, сахарную пудру и белки растирают до кремообразного состояния и в виде решетки наносят поверх яблок. Пирог доводят до готовности 30 мин в духовом шкафу.

Для теста: мука 300, сода 1/2 чайной ложки, сливочное масло 175, сахарная пудра 125, яйцо 1 шт.; для начинки: яблоки 150, сливочное масло 50, сахар 75, ванилин, корица, сок лимона 40; для решетки: марципановая масса 200, сахарная пудра 200, белок 3 шт.

Утка жареная

Подготовленную утку обмазывают смесью соевого соуса и виноградного вина и обжаривают на растительном масле при 170—180 °С. Обжаренную тушку начинают зеленым луком, нарезанным косыми кусочками, чесноком и имбирем; кладут в посуду и готовят полтора часа на пару. Из готовой утки осторожно вынимают кости, обмазывают смесью соевого соуса с толченым луком, чесноком, кунжутом и черным молотым перцем, остужают и нарезают; готовят гарнир из куриных яиц: четыре яйца варят; желтки протирают, белки измельчают; берут еще четыре яйца, отделяют белки от желтков и размешивают отдельно; протертые желтки смешивают с сырыми желтками, измельченные белки — с сырыми белками; смеси солят и варят на пару. Картофель отваривают, очищают и разминают. Кладут соль и чер-

ный молотый перец, лепят из этой массы шарики. Обваливают их в пшеничной муке, обжаривают в масле. Этими шариками оформляют блюдо.

На 1 утку: картофель 150, куриные яйца 8 шт., соевый соус 8, чеснок 5, зеленый лук 10, имбирь 2, черный молотый перец 0,3, пшеничная мука 10, виноградное вино 8, кунжут 5.

Расход продуктов дан в граммах.

Кимчи из молодой капусты

Готовят весной, когда заканчивается кимчи зимнего засола. Подготовленный кочан разделяют на листья, их промывают, кладут в подсоленную воду под пресс на 5—6 дней (за это время капуста осядет и на вкус будет слегка недосоленной). Капусту промывают, слегка отжимают и заправляют измельченным луком, чесноком и перцем. Все перемешивают и выкладывают в посуду для засолки. Через 2—3 часа разводят в воде муку, смесь доводят до кипения, остужают, добавляют соль по вкусу, выливают в посуду с капустой и накрывают крышкой. Хранят в холодном месте.

Молодая капуста 2000, зеленый лук 30, чеснок 50, соль 50, красный молотый перец 20, пшеничная мука 10.

Салат из огурцов.

Молодые огурцы слегка натирают крупной солью, обмывают, разрезают пополам вдоль, а затем на кусочки толщиной 0,2 см в виде листьев ивы или полумесяца. Добавляют уксус, соевый соус, нашинкованный лук, измельченный чеснок, подсоленный кунжут, перемешивают, выкладывают на тарелку и посыпают тонко нарезанным красным перцем.

На 5—6 порций: огурцы 500, чеснок 10, уксус 20, соль 10, зеленый лук 30, соевый соус 20, красный перец 0,4, кунжут 0,5.

Минтай в соевом соусе

Тушку минтая разрезают на куски длиной 3—4 см. В кастрюлю кладут масло, соевый соус, сахарный песок, наливают немного воды. Ставят на огонь. Когда закипит, ровно укладывают в кастрюлю кусочки рыбы (чтобы она не подгорела, на дно можно положить дольки редьки, это улучшит вкус блюда). Сначала готовят на сильном огне, затем его уменьшают. Когда жидкость почти выкипит, добавляют мелко нарезанный лук и чеснок, перец и тушат на слабом огне до готовности.

На 5—6 порций: минтай 2000, зеленый лук 50, соевый соус 150, чеснок 10, красный молотый перец 2, сахарный песок 10, вода 200.

Итальянская кухня

Эта кухня различается по областям: на севере Италии преобладает кухня Болоньи, а на юге — неаполитанская.

Для приготовления блюд используют продукты, гармонирующие по цветовой гамме.

Важная составная часть всех блюд — масло, томаты, чеснок. Итальянцы широко используют приправы и специи (это нужно учитывать при организации питания туристов из Италии на наших предприятиях).

Распространены рыбные продукты, блюда из рыбы. Популярны изделия из теста и риса. Кстати, все мучные изделия (в том числе и макаронные) итальянцы называют «паста», а закуски и супы — «антипаста».

Их супы и «минестроне» (рецептура этого оригинального блюда дана в нашем ПИРе) находят любителей во многих странах.

Итальянцы ценят блюда из баранины, телятины и молодой свинины. Используют при приготовлении блюд сердце, печень, мозги, легкие.

Очень популярна комбинация из различных видов мяса — так называемое фритомисто. В качестве основного продукта используют и птицу.

Блюда из дичи встречаются только на острове Сардиния. Одно из любимых блюд в Италии — быстроприготовленное жаркое с томатным соусом.

Салаты украшают оливками, лимоном, добавляют чеснок. Из сладких блюд на первом месте — мороженое.

Широко используют при изготовлении блюд сыры (с овощами, мясом, в мучных изделиях, первых блюдах).

Самый знаменитый сорт сыра — «пармезан», который по своему химическому составу близок к швейцарскому сыру. Его производят в провинции Парма уже 2000 лет.

Всему миру известна пицца. Ее родословная идет из Неаполя. Пиццу готовят с различными начинками. Это блюдо предлагают все закусочные Италии, (об истории создания пиццы и способах ее приготовления мы расскажем в следующем номере).

Салат по-итальянски

Филе сельди, маринованные огурцы, яблоко, репчатый лук, жареное мясо нарезают кубиками, перемешивают с мелко нарезанными каперсами, добавляют майонез, черный перец, сахар, лимонный сок. Сверху посыпают зеленью.

Филе сельди 500, маринованные огурцы 150, яблоко, репчатый лук, жареное мясо 1000, каперсы 10, майонез 250, черный перец, сахар, лимонный сок, зелень.

Салат по-милански

Отваривают макароны. Рыбные консервы, кубики маринованных огурцов, консервированный горошек, кетчуп, майонез, перемешивают с макаронами. Добавляют лимонный сок, соль и оставляют на холоде.

На четыре порции: макароны 200, банка рыбных консервов в томатном соусе, маринованные огурцы, консервированный горошек 100, кетчуп 20, майонез 75, соль, лимонный сок.

Суп яичный по-римски

Кусочки хлеба обжаривают на сливочном масле. На них помещают пластинки плавленого сыра и запекают. В тарелку укладывают два обжаренных кусочка хлеба, разбивают яйцо и заливают бульоном. Сверху посыпают зеленью петрушки.

Белый хлеб 120, растительное масло 40, плавленый сыр, яйцо 4 шт., бульон мясной 500, зелень петрушки.

Паста Аскиутта

Томатную пасту разбавляют бульоном, добавляют кубики ветчины, отварные макароны. Затем укладывают в смазанную форму. Сметану, молотый перец красный перемешивают и поливают сверху, посыпают тертым сыром, запекают 20 мин.

На четыре порции: томатная паста 80, бульон, ветчина 250, макароны отварные 250, сметана 200, молотый красный перец 10, соль, тертый сыр 80, маргарин 30.

Резитто из овощей

Морковь, зеленый лук, репчатый лук очищают, промывают и мелко нарезают. Кубики репчатого лука и отварной рис прогревают в растительном масле, добавляют мясной бульон, пряности, морковь, зеленый лук и пассеруют 15 мин. Добавляют зеленый горошек, прогревают 10 мин. Готовое блюдо посыпают зеленью петрушки.

На четыре порции: морковь 250, зеленый лук, репчатый лук, рис 400, растительное масло, мясной бульон 500, соль, черный перец, зеленый горошек 300, зелень петрушки.

Минестроне

Мясо с кореньями и перцем горошком отваривают. Очищают морковь, кольраби, репчатый лук, картофель и нарезают соломкой. Обжаривают кубиками шпига, добавляют растительное масло, репчатый лук, тертый чеснок. Помидоры очищают, нарезают на восемь частей, пассеруют на шпиге. Бульон заправляют приготовленными овощами, солью, перцем, мускатным орехом, тимьяном, базиликом, смесью

«карри». Кусочки говядины, зеленый горошек, фасоль добавляют в бульон и проваривают. Отваривают спагетти, сливают воду, добавляют в суп. Перед подачей посыпают тертым сыром.

На четыре порции: говядина 500, корень петрушки, сельдерея, перец горошком, соль, морковь 150, кольраби 250, зеленый лук, картофель, шпиг 125, растительное масло 20, репчатый лук, чеснок, помидоры 250, черный перец молотый, мускат, базилик, тимьян, смесь перцев «карри», спагетти 150, горошек зеленый мороженный 250, фасоль 125, тертый сыр 75.

Риси-биси

Горошек припускают, рис отваривают. Затем перемешивают рис с горошком, заправляют солью, мускатом. При отваривании риса добавляют немного растительного масла. Блюдо подают к птице, ветчине.

На четыре порции: мозговой горошек 500, рис 400, растительное масло 20, соль.

Боккончики

Готовят томатный соус: очищенные помидоры нарезают кубиками, пассеруют на маргарине, добавляют томатную пасту, тимьян, сахар, соль. После прогревания доливают консервированное молоко. Затем порционные куски говядины отбивают, солят, посыпают перцем и на каждый кусок помещают брусочек сыра 0,5×6 см, свертывают в виде рулета, закрепив шпилькой. Панируют в муке, яйце, сухарях и обжаривают на маргарине до золотистого цвета. Добавив соус, тушат боккончики около 8 мин.

На четыре порции: помидоры 500, маргарин, томатная паста 10, тимьян, сахар 5, соль, консервированное молоко 40, говядина порционная, сыр 200, мука 60, яйцо 2 шт., панировочные сухари.

Яичница по-итальянски

Яйца, соль, перец взбивают, перемешивают с мукой, панировочными сухарями. В сильно разогретое масло по одной ложке вносят яичную смесь и обжаривают. Репчатый лук мелко нарезают и пассеруют, добавляют томатную пасту, зелень. Затем, измельчив приготовленную яичницу, перемешивают ее с овощами.

На четыре порции: яйцо 6 шт., соль, черный перец, мука 20, сухари панировочные 60, растительное масло, репчатый лук, сельдерея, петрушка, базилик или любисток, томатная паста 250.

Печень по-итальянски

Обжаривают кусочки печени с добавлением соли, перца, тимьяна. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, нарезают кружками, укладывают на печень. На помидоры кладут ломтики сыра и запекают.

На четыре порции: маргарин 60, печень 600, соль, черный перец, тимьян, помидоры 300, сыр.

Террины из печени

Печень, свинину, шпиг пропускают через мясорубку, перемешивают с чесноком, зеленью. Добавляют соль, коньяк, репчатый лук, яйцо, пряности. Массу перемешивают и помещают в форму, сверху укладывают лавровый лист и ломтики шпига, закрывают крышкой. На водяной бане ставят форму в жарочный шкаф и запекают при температуре 175 °С. Затем охлаждают, оставляют на холоде около 5 час. Подают с белым хлебом.

На четыре порции: свиная печень 500, свинина 250, шпиг 350, перец, тимьян, репчатый лук, чеснок, зелень, соль, коньяк 50, яйцо 1, лавровый лист, копченый шпиг 50.

Итальянский

Сладкий перец очищают от семян, нарезают соломкой и пассеруют с мелко нарезанным репчатым луком на растительном масле. Добавляют молотый красный перец и помидоры. Кубики мяса обжаривают на жире, добавляют пассерованные овощи, лимонный сок, соль, воду. После нагревания добавляют сметану, вино, сахар. При подаче украшают зеленью. На гарнир предлагают отварные макароны.

На десять порций: говядина 1000, жир 100, растительное масло 100, помидоры 500, перец сладкий 800, репчатый лук 500, сметана 100, красный перец, сахар, вино 20, лимонный сок, зелень, соль.

Расход продуктов дан в граммах.

МАКАРОНЫ

Появление этого изделия на европейском континенте связывают с именем венецианского путешественника Марко Поло, который прожил в Китае около 17 лет и привез в конце XIII в. «трубки из теста», которые уже тогда китайцы искусно готовили из рисовой муки.

С тех пор макароны готовят с маслом, сыром, творогом, брынзой, с томатами, овощами, мясом, грибами, сметаной; их готовят соевыми, сладкими, острыми...

В приготовлении макарон есть свои тонкости, маленькие кулинарные секреты.

Существует несколько способов варки макарон.

1. Рекомендуются взять на каждые 100 г макарон 2 стакана кипящей воды и 1/2 чайной ложки соли, варить 20 мин, затем откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, заправить сливочным маслом.

2. На 100 г макарон берут 1 стакан кипящей подсоленной воды, варят 20 мин при помешивании, затем плотно закрывают крышкой и варят на медленном огне еще 15—20 мин, пока макароны не впитают в себя всю воду.

3. На 100 г макарон берут 1 литр воды и чайную ложку соли, опускают макароны в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения, варят 5—6 мин, убавив огонь. Потом снимают кастрюлю с огня, плотно закрывают крышкой, укутывают полотенцем и дают постоять 15—20 мин, затем сливают воду.

Наконец, способ, по которому готовят макароны шеф-повары итальянских ресторанов: 500 г макарон опускают в 4 литра кипящей подсоленной воды и варят 15 мин, снимают с огня, откидывают на дуршлаг, обливают холодной водой, дают воде стечь.

Опытные итальянские кулинары также советуют:

— не оставляйте отварные макаронные изделия в воде, так как они раскисают и теряют вкус;

— отваренные промытые макароны заправьте сливочным маслом, чтобы они не слипались; макароны можно слегка обжарить — они станут еще вкуснее;

— макароны для гарнира будут вкуснее, если их отварить на мясном или курином бульоне.

РЕЦЕПТ СПАГЕТТИ В ФОРМЕ

Тесто готовят из муки, топленого сала, одного желтка, воды и соли. Раскатывают его в тонкий пласт и укладывают в глиняную или металлическую форму, покрыв дно и края. Спагетти отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг. Соус отдельно готовят из масла, муки, стакана воды и одного яйца, смешивая с отваренными спагетти, добавляя тушеные или обжаренные в масле грибы, солят. Укладывают все в форму, прикрывают раскатанным круглым пластом теста (по размеру формы), защипывают края, запекают в духовке.

Готовые спагетти кладут на блюдо, подают с салатом.

Макароны 300, сливочное масло 2 столовые ложки, мука 1 столовая ложка, яйцо 1 шт., грибы 100, тертый сыр 1 столовая ложка, соль.

Для теста: мука 150, желток 1 шт., топленое сало 50, вода 2 столовые ложки, соль.

ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА

Отварная вермишель с овощами

Морковь тонко шинкуют и припускают в масле. Зеленые бобы нарезают, отваривают. Вермишель отваривают в подсоленной воде, откидывают на сито, соединяют с овощами и бобами и заправляют маслом.

Вермишель 50, морковь 40, зеленые бобы 30, сливочное масло 15, соль по вкусу.

Оладьи из вермишели с овощами

Морковь шинкуют и припускают в масле, нарезают зеленую фасоль, отваривают, откидывают на сито. Отваренную вермишель соединяют с овощами и фасолью, добавляют молоко, желток и взбитый белок, вымешивают. На разогретую сковородку столовой ложкой выкладывают оладьи, обжаривают. Подают со сметаной.

Вермишель 40, морковь 30, сливочное масло 15, зеленая фасоль 50, молоко 200, сметана 30, яйцо 1 шт.

Из записной книжки повара Николая II «Советы хозяйшке»

1 стакан емкостью 200 мл вмещают 200 мл воды и молока, 180 мл подсолнечного масла 120 г муки, 150 г сахара, 180 г риса, 76 г овсяных хлопьев, 160 г манной крупы, 200 г любого сока, 220 г соли, 115 г клюквы, 180 г черники, 185 г гороха, 200 г сметаны, 150 г изюма, 125 г смородины, 130 г вишни. Масла в стакане до верхней кромки.

1 ст. ложка вмещает 15 мл воды и молока, 12 мл подсолнечного масла, 10 г муки, 20 г сахара, 20 г риса, 20 г соли, 15 г уксуса, 30 г меда, 20 г томатного пюре, 25 г соды, 30 г сгущенного молока.

1 ч. ложка вмещает 5 мл жидкости, 2 г муки, 5 г сахара, 3 г черного перца, 5 г соли, 3—5 г приправ.

1 щепотка в среднем — 1—2 г;

1 куриное яйцо в среднем весит 50 г со скорлупой и 40 г без нее;

1 картофелина в среднем весит около 100 г;

1 помидор средний весит около 100 г;

1 луковица весит около 50 г;

1 капуста белокочанная — 1000—1200 г

1 свекла — 100—150 г;

1 морковь — 75 г;

1 баклажан — 150—200 г;

1 яблоко — 100—150 г;

1 корень петрушки — 45—50 г.

Полезные советы хозяйшке повара царя Николая II — В. Н. Тлока

— Салат, зеленый лук, чеснок и редиску можно сохранить свежими в течение 3 дней, если их очистить, вымыть, положить в полиэтиленовый мешочек или закрытую кастрюлю и поставить в холодильную;

— хлеб сохраняется вкусным в обыкновенном бумажном пакете;

— брынза лучше сохраняется, если ее нарезать кусками, выложить в глубокую посуду, добавить соли (1 ст. ложка на 1 кг брынзы), залить водой так, чтобы она покрыла брынзу, закрыть крышкой и хранить в прохладном месте;

— кости хранят в морозильне ТОЛЬКО НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ, НЕ БОЛЕЕ!

— пищу следует перемешивать только деревянной ложкой, в этом случае продукты останутся целыми, а посуда сохранит гладкую поверхность;

— при варке картофель следует подбирать одинаковой величины, иначе одни клубни будут готовы, а другие останутся недоваренными;

— если вы решили жарить рыбу или печь перец, то лучше это сделать в хорошо проветриваемом помещении (во дворе), т. к. запах в кухне остается надолго;

— салаты следует готовить во вместительной и глубокой посуде, чтобы легко было размешать;

— пищу разогревать повторно на слабом огне, тогда она не подгорит и не выкипит вода, иначе еда будет соленой. Не следует разогревать все количество, а только необходимые порции;

— все салаты из свежих овощей солят непосредственно перед их подачей на стол, в противном случае они станут вялыми, водянистыми и теряют часть витаминов и ароматических веществ;

— пока готовится пища, на плите должна стоять посуда с горячей водой на тот случай, если понадобится долить;

— воду желательно греть в эмалированной посуде, алюминиевая посуда быстро чернеет;

— соленья, квашенные и кисло-молочные продукты не следует хранить в алюминиевой посуде. Она от них портится;

— не следует ставить на конфорку посуду мокрую снаружи;

— эмалированную поверхность плиты надо чистить мокрой тряпкой и пищевой содой, что поможет сохранить ее гладкой и чистой;

— если блюдо готово и его необходимо снять с конфорки электрической плиты, на нее, пока она остынет, можно поставить кастрюлю с холодной водой. Так конфорка будет служить дольше.

Салат из белокочанной капусты получится гораздо вкуснее, если его готовить из мелких белых кочанов, а нарезать их мелкой соломкой (не стоит выбрасывать кочерыжку: в ней много витамина С).

В зеленых овощах витамин С сохранится лучше, если нарезать

их не заранее, а незадолго до подачи. Но и это не поможет, если хранить на свету: витамин С разрушится.

Салаты хорошо смотрятся, когда их укладывают высокой горкой: чем она выше (до известных пределов, конечно), тем наряднее салат.

Морскую капусту перед теплой обработкой заливают холодной водой и после того, как она закипит, варят 20 минут. Затем воду сливают, а капусту заливают водой и еще раз проваривают. Такая капуста хороша для салатов и тушения.

Мясо целесообразно обмывать до нарезки — целым куском.

Когда готовят тушеное мясо с черносливом, то его надо класть не менее чем за 20 минут до окончания тепловой обработки.

Запеченные мясные изделия долго хранить не стоит: снижаются их органолептические показатели.

Студень, заливные блюда, желе, муссы, кремы не следует хранить при минусовой температуре: находящаяся в них вода замерзает, отделяется от общей массы, и блюдо теряет не только вид, но и вкус.

Соленую или свежую мелкую рыбу лучше тушить: сухая и жесткая мякоть соленой рыбы размягчается и становится более сочной, а у мелкой рыбы при тепловой обработке размягчаются и кости.

Рыбу можно тушить как сырую, так и предварительно обжаренную.

Тушеная рыба приобретает особо приятные аромат и вкус, если ее готовить с репчатым луком, морковью, томатом-пюре и пряностями — черным перцем горошком, лавровым листом, гвоздикой.

Все знают, что для приготовления суфле и пудингов обязательно нужны яичные белки. Но надо обязательно охладить их, а затем взбить в густую пену, причем сначала взбивают медленно, затем постепенно ускоряют темп. Соединить белки с другими продуктами надо осторожно, помешивая их сверху вниз, — тогда они не опадут.

Для того, чтобы бульон был вкуснее и красивее, нужно говяжьи и свиные кости слегка обжарить в духовке.

Если рассольник недостаточно острый, добавляют немного огуречного рассола.

Супы с макаронами нельзя долго хранить и часто подогревать — они теряют свои вкусовые качества.

Бульон с пельменями будет более прозрачным, если пельмени на несколько секунд опустить в кипящую воду, чтобы смылась мука, а затем довести до готовности в бульоне.

О БЛЮДАХ ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

При жарке кусочки сырого картофеля не будут склеиваться, если после нарезки промыть их в холодной воде, а затем слегка обсушить на салфетке.

Нельзя промывать горячей водой капусту: от этого она теряет пищевую ценность.

Картофельные котлеты получаются вкуснее, если перед панированием в сухарях смочить их в льезоне.

Картофель будет вкуснее и ароматнее, если в посуду, где он варится, положить несколько зубчиков чеснока.

Печеный картофель часто трескается. Чтобы этого не случилось, промытые клубни нужно наколоть вилкой, а затем ставить в духовку.

ИЗ ЗАПИСНОЙ КНИЖКИ ПОВАРА И. В. СТАЛИНА — М. И. СОМОВА

Варенье меньше засахаривается, если в него добавить лимонную кислоту.

Если в рыбный фарш добавить майонез, то изделия из такого фарша (котлеты, биточки, суфле) будут сочнее и ароматнее.

Чтобы осветлить сахарный сироп, в него добавляют сырой яичный белок (на 1 литр сиропа 1 белок), кипятят, процеживают.

Кочаны свежей капусты хорошо сохраняются, если их плотно завернуть газетной бумагой и положить на небольшом расстоянии друг от друга в сухом прохладном месте. Со временем потемневшую или влажную бумагу снять, кочаны очистить от верхних листьев и снова завернуть в свежую бумагу. Кочерыжки по возможности должны быть длинными.

Чтобы соленые огурцы не заплесневели, надо при засоле положить в посуду холщовый мешочек с зернами черного перца (50 г на ведро рассола), а когда огурцы будут готовы, доставать их не рукой, а обязательно чисто вымытой ложкой или вилкой.

Если вам надо уменьшить пробку, вырежьте в ней острым ножом клин или конус и, крепко сжав оставшуюся часть пробки, вставьте ее в пузырек или бутылку.

Пробку, прокипяченную в течение нескольких минут, гораздо легче вставить в тесное горлышко бутылки.

В посуду, где хранят соль, можно положить листок промокательной бумаги. Она защитит соль от влаги и не даст образоваться комкам.

Хлеб долго не будет плесневеть, если в хлебницу положить кусочки жженого ржаного хлеба.

Если у вас засахарилась протертая с сахаром черная (красная) смородина, выложите массу в кастрюлю, добавьте 1/2 стакана воды, подкисленной лимонной кислотой (на кончике чайной ложки), и прокипятите 1—2 минуты, помешивая. Снимите пену и горячей процедите через сито. Вылейте в банки. После выстаивания получается желеобразная, равномерная по цвету и консистенции масса. Оставшиеся на сите косточки и кожицу можно использовать для приготовления киселя обычным способом.

Не выбрасывайте апельсиновые (лимонные) корки. Их нужно вымыть, срезать цедру, нарезать ее тонкой соломкой, высушить в духовом шкафу при слабом нагреве и при открытой дверце шкафа. Хранить в закрытой банке. Перед использованием истолочь в порошок в ступке или на разделочной доске скалкой. Можно использовать для улучшения вкуса и аромата всех видов дрожжевого, песочного, прес-

ного и сдобного теста, а также для приготовления напитков, запеканок, пудингов.

Сыр долго сохранится свежим, если его сначала завернуть плотно в пергамент, а затем так же плотно в фольгу.

Не стремитесь при повторном разогреве жареных и запеченных изделий использовать жиры. Добавьте на сковороду немного воды или молока в зависимости от вида блюда, плотно закройте крышкой и нагревайте на слабом огне не менее 5 мин. Блюдо получится пышным и сочным, особенно если это сырники, пудинги, запеканки всех видов.

Полное ощущение свежего, только что приготовленного творога вы получите, если перед употреблением подогреете его на водяной бане в закрытой посуде.

Щи из свежей капусты получились излишне кислыми.

Часть бульона замените овощным отваром или свежей порцией бульона. Заправьте по вкусу и прокипятите. Целесообразно еще заправить щи пассерованной пшеничной мукой, предварительно разведя ее бульоном.

Не удалось полностью снять с поверхности прозрачного бульона жир. Слейте верхнюю часть бульона вместе с жиром, охладите слитую часть сначала до комнатной температуры, а затем в холодильнике. Жир снимите. Затем процедите бульон, доведите до кипения и соедините с основной частью бульона.

Белокочанная капуста для-супа горчит.

Предварительно пробланшируйте ее: положите на 2—3 минуты в кипящую воду. Затем откиньте.

Белый соус на рыбном бульоне получился недостаточно острым. Влейте в соус огуречный рассол и проварите, в конце варки добавьте белое вино и положите сливочное масло.

У домашней солянки не тот вкус: она недостаточно острая (хотя соленых огурцов и огуречного рассола добавили сколько нужно).

Добавьте еще и каперсы и отвар от них; хорошо перемешайте и доведите до кипения.

Котлетная масса из трески (или спинки минтая) получилась очень сухой, совсем не сочной.

Введите в котлетную массу измельченный говяжий (или свиной) жир (сырец). Его надо пропустить через мясорубку вместе с мякотью рыбы (или с частью котлетной массы); все хорошо перемешайте.

Котлетная масса из рыбы оказалась вязкой, а у изделий из нее грубая консистенция.

Сделать изделия более пышными (рыхлыми) можно: положите в котлетную массу измельченную на мясорубке вареную мякоть рыбы (25—30% массы нетто сырой рыбы). Но тогда не надо увеличивать количество хлеба и жидкости.

Котлеты, биточки и другие изделия из сваренных и заправленных круп надо формировать из горячей массы. Но случилось так, что масса остыла, и изделия плохо формируются.

Пропустите остывшую массу через мясорубку — и снова изделия можно формовать. (Это не относится к изделиям из гречневой крупы!)

Дрожжевое тесто для блинов приобрело повышенную кислотность (это резко ухудшило вкус и запах готовых блинов, а кроме того, они при выпечке плохо подрумяниваются).

Тесто сразу же охладить до 10 °С (это замедлит его дальнейшее брожение) и сразу же используйте.

Вафельные стаканчики для мороженого зачерствели. Поставьте стаканчики на несколько минут в нагретый жаровочный шкаф.

Нельзя проводить дефростацию мяса в помещении с температурой выше 18 °С, в теплой воде, а также мелкими кусками.

Оттаявшее мясо хранению не подлежит, его надо немедленно направлять в переработку.

Обрабатывая мясо, надо максимально сокращать время пребывания его при комнатной температуре без охлаждения.

Работники цеха перед работой и после перерыва должны вымыть руки, продезинфицировать их 0,2%-ным раствором хлорной извести.

После окончания разуба и разделки мяса колоду следует зачистить и посыпать солью: столы, доски, ножи и другой инвентарь промыть теплой водой с моющим раствором (применяют 0,2—0,5%-ные растворы хлорной извести или хлорамина).

Мясной фарш можно хранить в холодильнике (до +6 °С), но не более 6 часов слоем до 10 см.

Хлеб для фарша надо замачивать в холодной (лучше комнатной) воде с температурой не выше 4 °С.

Мясорубку, лотки для фарша, разделочные доски и другой инвентарь перед началом работы надо обязательно обработать кипятком или острым паром, а руки тщательно промыть и продезинфицировать.

Яйца для приготовления блюд и реализуемые вареными перед тепловой обработкой промывают последовательно теплой водой с содой (1—2%), затем 0,5%-ным раствором хлорамина и ополаскивают чистой водой. Для кондитерских изделий яйца обрабатывают так же, но в специальных гнездных ваннах.

Овощи, фрукты, ягоды, реализуемые свежими, обрабатывать надо особенно тщательно — промывать проточной питьевой водой. Особенно опасны плохо промытые овощи для холодных закусок.

Готовя студень, измельченное мясо соединили с бульоном и охладили, предварительно не прокипятив.

Студень надо обязательно прокипятить не менее 10 минут, лишь после этого разлить в ошпаренные кипятком емкости и быстро охладить.

Вареные грибы измельчили для фарша, но обнаружили песок. От песка можно избавиться: измельченные грибы промыть в большом (трех-четырекратном) количестве холодной воды и дать постоять; затем дуршлагом (или ситом) выбрать грибы, а воду слить. Эту операцию надо повторять, пока не исчезнет весь песок.

При кипячении молоко свернулось. Его следует использовать для приготовления оладей, блинов, некоторых видов дрожжевого теста. Из свернувшегося молока можно приготовить и молочное желе (по рецептуре № 962 Сборника, колонка 3) свернувшееся молоко предварительно хорошо взбить, чтобы получилась однородная масса, затем добавить сахарный песок, подготовленный желатин, довести до кипения, разлить в формы и хорошо охладить. (Не забудьте, что обо всем должна быть поставлена в известность администрация; сверьтесь и с санитарными требованиями).

Молочный суп с макаронными изделиями на раздаче загустел. В такой суп надо влить горячее молоко, добавить отварные макаронные изделия, сахар, проварить и заправить маслом. А чтобы супы на раздаче не загустели, варите их небольшими порциями по мере спроса.

На поверхности прозрачного бульона появились жиры, которые трудно удалить. Часть бульона (вместе с жиром) слейте в отдельную посуду и поставьте в холодную камеру; жир на поверхности застынет и затвердеет. Снимите его, а бульон доведите до кипения.

Фарш из вареного мяса получился рассыпчатым, порционировать его трудно.

Все просто: в фарш надо добавить белый соус и хорошо перемешать.

Котлеты из трески, дефростированной в воде, при обжаривании крошатся.

Прежде чем перевертывать такие изделия на другую сторону, им надо дать остыть до комнатной температуры и только после этого жарить другую сторону. Обжаренные изделия надо поставить в нагретый жарочный шкаф и довести до готовности.

Чтобы сделать рыбную котлетную массу из трески более вязкой, можно вместо пшеничного хлеба положить охлажденную пропущенную через мясорубку кашу (ячневую, проделную или овсяную). А если есть возможность, то котлеты лучше готовить из смеси трески и хека, трески и морского окуня.

При обжаривании мяса крупным куском вытекает много сока. Прежде всего обжаривание надо прекратить. Мясо переложить на хорошо нагретый с жиром противень — так, чтобы куски не соприкасались. Жарить надо на сильном огне до образования румяной корочки. В жаровочном шкафу до готовности. Выделившийся мясной сок используйте для поливки мяса, когда дожариваете в жаровочном шкафу.

Из-за чрезмерного взбивания яичных белков с сахаром масса осела и стала жидкой (так иногда бывает при изготовлении воздушного полуфабриката).

Такую массу взбить до нужного объема невозможно. Однако, если добавить лимонную или виннокислотную кислоту (2 г на 1 кг белков), то при дальнейшем взбивании масса начнет уплотняться, и при-

готовленные из нее изделия хотя и будут менее пышными, зато будут отличаться белизной и более гладкой поверхностью. Эту массу надо использовать сразу же.

ВЫ ПРИГЛАСИЛИ ГОСТЕЙ

Правила поведения в светском обществе

Когда вы собираетесь в гости, лучше заранее договориться о времени вашего прихода. И хозяин, и гость 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 летактичным 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 хозяева должны быть одинаково внимательны 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 встречи, порядка рассаживания за столом и очередности обслуживания гостей считаются 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 и каким 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 оказать 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, отношение к празднеству.

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

Женщину, которой хотят оказать особое почтение, ведет к столу хозяйка, а мужчину, присутствие которого высоко ценят, — хозяйка.

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 ему.

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 (о порядке их размещения рассказано в журнале № 10, 88), 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

салатники, но их можно подать и в виде коктейль-салата, т. е. порциями в широком фужере на тонкой ножке, установленном на тарелочке. Мясные и рыбные блюда разрезают на небольшие куски, птицу тоже разрезают 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 предоставить им ночлег. Конечно же, вы предложите им кофе или чай, а потом еще и еще, ничем не выражая свое нетерпение.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Журнал «Сын отечества», СПб., за 1854 — 1857 гг.
Журнал «Библиотека для чтения» 1855 г.
Газета «Луч света» 1909 г. № 15 за 25 января под редакцией В. Каменского.
Газета «Киевская мысль», 1910 г. № 833, 21 июня.
Газета «Славянин», СПб, 1913, № 11, 21 марта.
Газета «Русское слово» М., 1913 г. № 246, 25 октября.
Газета «День», СПб, 1913 г., № 303, 8 ноября.
Газета «Речь», СПб, 1913, 4 ноября.
Зайковский Б. В. Описание архива историко-исторических сведений, относящихся к России.
Гуро Е. Г. — «Небесные верблужата», СПб, 1914.

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Наш сборник рецептов далеко не исчерпывает национальных русских, французских, английских, итальянских и других блюд, но он достаточен, чтобы дать точное представление о сокровищнице мировой кулинарии.

Я убежден в том, что выход в свет этой книги доставит большое удовольствие истинным гурманам и молодым хозяйкам, которые значительно расширят ассортимент кулинарных изделий, приготовляемых в домашних условиях.

Итак, Энциклопедия кулинарных рецептов и секретов поваров русских царей, а также шеф-поваров лучших ресторанов Москвы, Парижа, Лондона и Рима.

Владимир ЧЕРНЫШ.

Энциклопедия кулинарных рецептов и секретов поваров русских царей, а также шеф-поваров лучших ресторанов Москвы, Парижа, Лондона и Рима

Художник А. Коржов
Редактор А. Шагай
Корректор А. Кирчук

Сдано в набор 13. 08. 90. Подписано в печать 5. 09. 90. Формат 60×84/16. Бумага типографская Усл. печ. л. 3,72. Тираж 500000 экз Зак 3052 Цена 3 руб 60 коп. Отпечатано в Белоцерковской городской типографии, 256400, г. Белая Церковь, бул. Победы 22а по заказу СП «Лесинвест», ЛТД, 103070, г. Москва, ул. Куйбышева, 15.