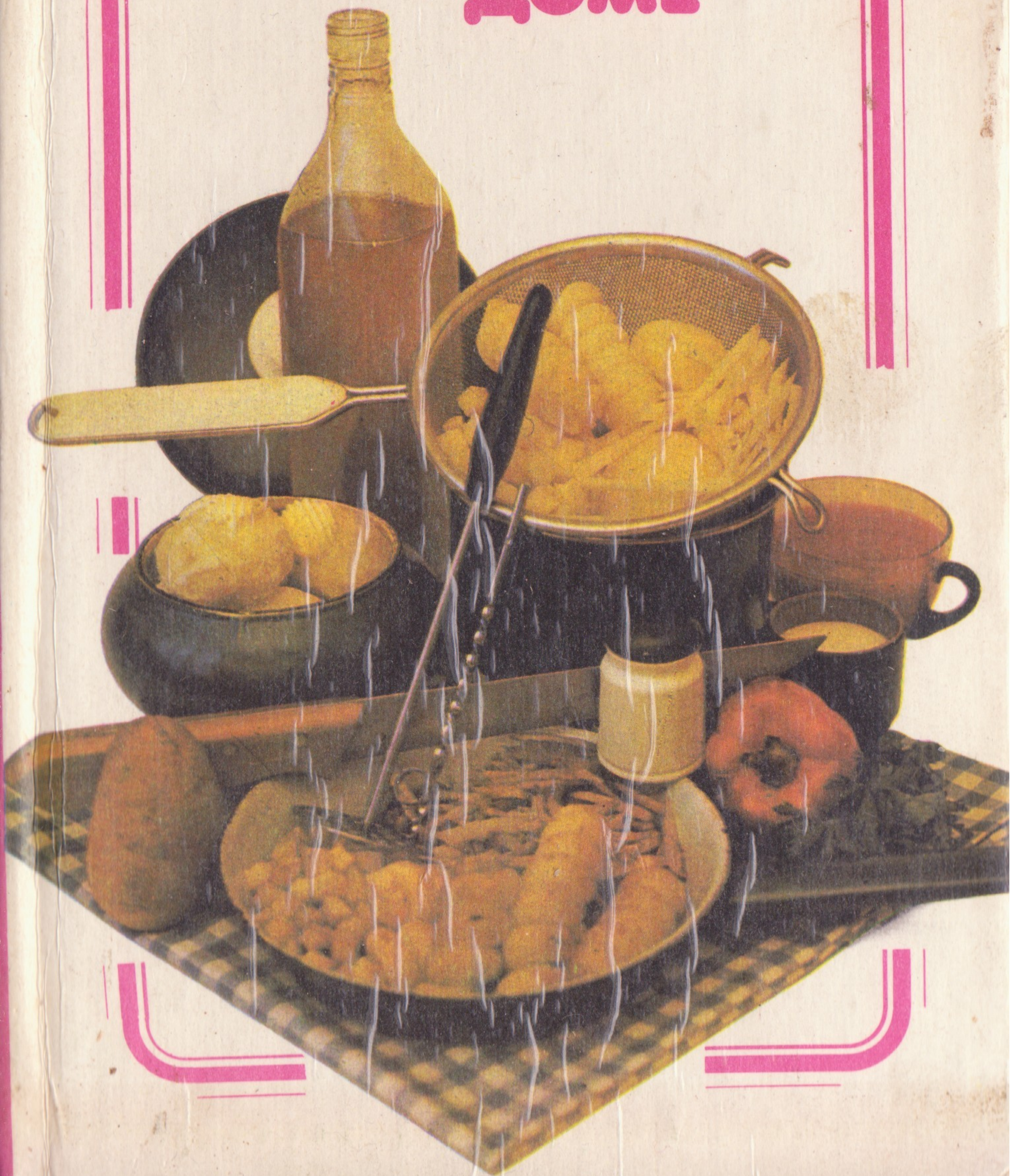
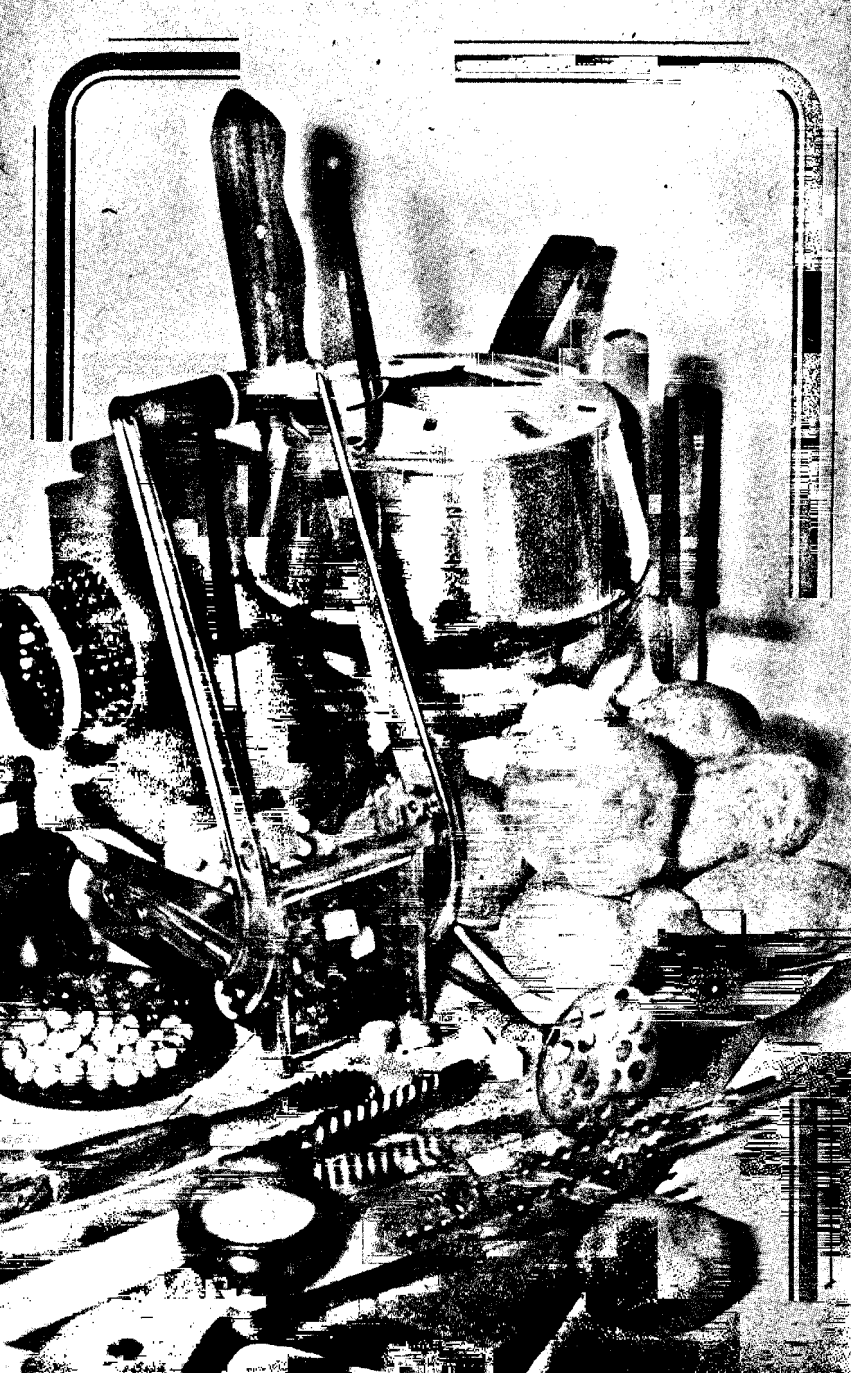


КАРТОФЕЛЬ

Н.И.Губа . **В** А.С.Кошик

НАШЕМ ДОМЕ





Н.И.Губа
А.С.Кошик

КАРТОФЕЛЬ В НАШЕМ ДОМЕ

Второе издание,
стереотипное

Киев
«Урожай»
1994

У довідковому виданні вміщено дані про харчову цінність картоплі, способи її зберігання у домашніх умовах. Дано рецепти приготування страв з картоплі, практичні поради господині з її кулінарної обробки, оформлення та оздоблення страв, столу.

Розраховане на масового читача.

В справочном издании помещены сведения о пищевой ценности картофеля, способах его хранения в домашних условиях. Даны рецепты приготовления блюд из картофеля, практические советы хозяйке по его кулинарной обработке, оформлению и украшению блюд, стола.

Рассчитано на массового читателя.

ЦЕННЫЙ ПРОДУКТ ПИТАНИЯ

Как трудно сегодня представить наш стол без картофеля, так нелегко поверить, что этот продукт не всегда был в обиходе наших предков. Картофель хорош во всех видах: печеный, жареный, в виде пышного пюре и разнообразных супов, в сочетании со многими другими продуктами.

Происходит картофель из Южной Америки — из Перу. Много веков назад индейские племена использовали дикое растение картофеля. Правда, древний картофель не похож на нынешний — вкусный и рассыпчатый. Был он горьковатым и мелким. Индейцы длительное время выдерживали его попеременно то на солнце, то на ночном холоде, излишки влаги вытаптывали ногами. Оставшийся продукт высушивали на солнце и в виде так называемого чуньо сохраняли длительное время. По существу, это было своеобразное консервирование картофеля.

Европейцы узнали об этом растении в конце XVI в., когда испанцы завезли картофель к себе на родину. Отсюда он и начал свой путь по Европе. Много различных событий связано с распространением картофеля. Его не сразу признали и полюбили. А все потому, что не то и не так потребляли: готовили салат из листочков, жарили ягоды с семенами, пробовали есть сырым. Бывали и случаи отравления. Вот и закрепилась за растением дурная слава, называли его «чертовым яблоком», «проклятой картохой».

Было время, французский Сенат издал специальный указ, запрещающий употребление картофеля, так как ходили слухи, будто он вызывает разные заболевания. Долго картофель выращивали на так называемых аптекарских огородах в качестве лекарственного растения. Прозорливее многих оказался парижский агроном и аптекарь Антуан Огюст Пармантье. Он писал: «Среди бесчисленного множества растений, которые покрывают поверхность суши и водную поверхность земного шара, нет, быть может, ни одного, которое с большим правом заслуживало бы внимания добрых граждан, чем картофель». Это он пригласил в гости членов правительства и угощал их приготовленными из картофеля блюдами, это он добился получения участка земли и начал разводить там картофель. Пришлось даже пойти на хитрость: засеянные картофелем грядки днем охраняла вооруженная стража, а ночью стражу снимали. Любопытные крестьяне начали воровать запретный плод и сажать у себя.

Так и привил аптекарь интерес к новой культуре. Благодарные соотечественники теперь ежегодно высаживают картофель на могиле Пармантье.

Существует много версий о распространении картофеля в России. По одним, картофель на ее территории появился в 1700 г., по другим же — якобы произошло это намного раньше. Так же, как и за рубежом, не сразу признал и полюбил его народ. Духовенство распускало небывицы об этом овоще, особенно противились старообрядцы, считая, что картофелем «землю запоганишь». Однако передовые люди России пропагандировали это растение, совершенно справедливо считая возможным с его помощью восполнить недостаток хлеба в неурожайные годы.

В апреле 1765 г. Сенат на запрос губернатора Петербурга Ушакова, как разводить картофель, приказал Медицинской коллегии составить «Наставление о разведении земляных яблоков». Это была первая энциклопедия картофелеводства. В ней подробно рассказывалось, когда и как сажать картофель, как готовить для него грядки, как окучивать, полоть, убирать, хранить и даже использовать в пищу, включая выпечку хлебов, и как скармливать скоту.

Картофель — ценный продукт питания. Благодаря своим вкусовым и пищевым качествам он занимает одно из первых мест наряду с пшеницей, кукурузой, рисом, но стоит рангом ниже. Об этом свидетельствуют и народные пословицы: «Хлеб — батюшка, картошка — матушка», «Картошка — хлеба присошка». Так же, как и хлеб, картофель никогда не приедается. В клубнях его 64—86 % воды, 12—24 — крахмала, 0,5 — сахаров, около 1 — минеральных солей, 1—2 % белков. По пищевой ценности белки картофеля уступают белкам мяса, но из растительных они наиболее ценные, превосходят даже белки пшеницы. Благодаря наличию крахмала калорийность картофеля довольно высокая. Она в 2 раза превышает калорийность моркови, в 3 раза — капусты, в 4 раза — томатов, однако вдвое ниже калорийности яиц и говядины. Ценность картофеля — в наличии витаминов С, РР, К, группы В, провитамина А.

Витамина С в картофеле меньше, чем в других овощах, но при ежедневном потреблении картофеля человек в значительной мере удовлетворяет потребность в нем. Так, 300–400 г картофеля в сутки обеспечивают необходимое количество этого витамина в организме человека. Наиболее богат витамином С свежевыкопанный картофель — 25 мг%, зимой (особенно в первые 2 месяца хранения) количество его резко уменьшается (до 12 мг%), а к весне остается не более 5–8 мг%. Поэтому очень важно уметь правильно приготовить картофель, чтобы избежать потерь питательной ценности. Надо помнить основ-

ные правила: не держать очищенный картофель долго в воде или на воздухе, не варить в медной или жестяной посуде и при варке не наливать слишком много воды, накрывать кастрюлю крышкой. Выполняя эти правила, можно сохранить до 80 % витамина С. Следует учитывать, что при варке на пару потери вдвое меньше, чем при варке в воде, при варке в кожуре теряется около 20 % витамина С, а очищенный картофель теряет его в 2 раза больше. Лучше всего сохраняется питательная ценность печеного картофеля.

Картофель успешно выращивают во всех почвенно-климатических зонах. При надлежащем уходе он дает высокие урожаи на песках и черноземах, в условиях Крайнего Севера и жаркого юга. Урожаи ранних сортов собирают уже через 40—60 дней после появления всходов, среднеспелых — через 70—90, поздних — через 100—120 дней. Клубни средних и поздних сортов картофеля сохраняются до нового урожая. Картофель — высокоурожайная культура, в оптимальных условиях выращивания обеспечивающая до 200 ц/га клубней и больше. Картофель находит разнообразное применение в народном хозяйстве. Никакая другая сельскохозяйственная культура не может сравниться с ним по универсальности использования. Кроме того, что картофельные клубни — один из важнейших продуктов питания, в течение целого года они являются также ценным кормом для сельскохозяйственного скота и птицы. Большое значение картофеля в развитии свиноводства, в период откорма свиней он может составлять более половины их рациона.

Картофель является источником получения такого ценного продукта, как крахмал, применяющегося во многих отраслях народного хозяйства: текстильной, консервной, кондитерской промышленности. Нужен крахмал и в картонажном, переплетном деле. Но наиболее широко применяют его в кулинарии.

Велика роль картофеля и как сырья для получения глюкозы — важного лечебного средства. При переработке клубней получают каучук (синтетический), спирт, жидкую углекислоту, гидрол и др. Почти тысячу разнообразных продуктов и промежуточного сырья производят с использованием этой ценнейшей культуры.

Картофель хорош и вкусен в любом виде: его варят и пекут в кожуре и очищенным, жарят, готовят различные первые, вторые и сладкие блюда. Для картофеля характерна комбинированная готовка: его можно сначала сварить, а потом запечь; можно слегка обжарить, потом тушить и т.д.

Очищать и нарезать картофель, как и другие овощи, следует тонким ножом из нержавеющей стали. Если делать это тупым или толстым ножом, поверхность кусочков будет шероховатой и некрасивой. Нарезать лучше непосредственно перед

тепловой обработкой, поскольку вынутый из воды картофель быстро темнеет и изделие будет иметь непривлекательный вид.

Для каждого определенного блюда картофель нарезают кусочками одинаковой формы и приблизительно одного размера. В таком виде они красиво выглядят и доходят до готовности одновременно.

Обычно картофель нарезают дольками, кружочками, кубиками (крупными или мелкими), брусочками, соломкой. Для гарниров можно нарезать более сложно — цилиндрами, бочонками, гребешками, орешками, спирально и др. Для такой нарезки нужен определенный навык, а помочь в этом могут специальные приспособления (например, для вырезки спирально), различные выемки (для орешков), гофрированные ножи (для гребешков). Но в любом случае ножи должны быть острыми.

Дольками длиной не более 5 см нарезают картофель для жаркого, рагу, для жаренья на шампурах, запекания в духовке. Для первых блюд дольки делают меньше (2—3 см).

Кружочками поперек клубня и толщиной 1—5 мм нарезают картофель для жаренья, гарнира, а также для запекания с рыбой, сыром, со сметаной.

Брусочками режут для первых блюд, гарнира, жаренья во фритюре. Очищенные клубни вначале разрезают на пластинки желаемой толщины, а затем — поперек на брусочки. Толщина брусочков — от 0,5 до 3 см.

Кубиками (1—2 см) нарезают для салатов, супов с крупной, фасолью, овощами. Более крупными кубиками — для гарнира и горячих вторых блюд. Клубни нарезают пластинками, затем брусочками, а их в свою очередь — кубиками желаемого размера.

Соломкой нарезают картофель для жаренья во фритюре и подачи на гарнир к бифштексу или блюдам из кур. Для этого клубень нарезают тонкими пластинками толщиной 2—3 мм, а затем шинкуют на тонкие полоски такой же ширины.

Ломтиками нарезают для салатов, овощных и картофельных супов, для жаренья и запекания. Клубень разрезают вдоль, а затем — поперек ломтиками нужной толщины — от 1 до 2 см в зависимости от предназначения.

Гребешками обычно нарезают сваренный в кожуре картофель и используют его для украшения салатов и холодных мясных или рыбных блюд. Для нарезки существует специальный нож. Можно также очищенный остывший клубень разрезать пополам вдоль, затем с верхней стороны каждой половинки сделать бороздки-надрезы глубиной 2—3 мм под углом 45°, сначала наклоняя нож в одну сторону, затем — в



другую, чтобы надрезы сходились в глубине. После этого клубень разрезают поперек.

Орешками нарезают сваренный и остывший картофель, используемый для украшения или на гарнир к рыбе. Вырезают специальными круглыми ложками-выемками с хорошо заточенными краями. Можно вырезать орешки и из сырого картофеля. При этом следят, чтобы орешки не переварились.

ОПЫТ ПОДСКАЗЫВАЕТ

Хранить картофель надо в темном прохладном месте. На свету клубни зеленеют, в них образуется вредное вещество — соланин. Накапливается он и в старом картофеле.

Позеленевшие и проросшие клубни следует варить только очищенными, глазки тщательно вырезать, удалить позеленевшую мякоть. Отвар, в который переходит соланин, необходимо вылить.

Чтобы старый картофель при варке в очищенном виде не почернел и был вкуснее, в воду можно добавить ложечку лимонного сока и 1—2 кусочка сахара.

В отварном картофеле сохраняется больше витаминов, чем в жареном. Воду, в которой он варился, можно использовать для приготовления супов, соусов.

Очищенный картофель во избежание потемнения нужно сразу же опускать в холодную воду, но оставлять в ней надолго нельзя, так как в воде он теряет часть крахмала и витамина С, к тому же через несколько часов хранения мякоть его грубеет, он плохо разваривается. В течение 1—1,5 ч можно держать картофель и без воды, накрыв чистой влажной тканью.

Держать некоторое время в воде лучше целые клубни картофеля — нарезанный уже через 1 ч теряет 13 % витамина С и 5 % витамина В.

При варке картофель должен быть покрыт водой не более чем на 1 см, заливать надо горячей водой — в холодной он теряет 35 % витамина С. В картофеле, сваренном в кожуре, витамины сохраняются лучше. Такой картофель используют не только для салатов и винегретов, но и для различных вторых блюд.

Сваренный в кожуре картофель легче очистить, если сразу же обдать холодной водой.

Если при варке картофеля в кожуре воду хорошо подсолить, картофель по вкусу будет напоминать печеный.

Варить картофель следует на умеренном огне. Если огонь слишком сильный, клубни снаружи развариваются и лопаются, а внутри остаются сырыми.

Чтобы картофель не разваривался, через 15 мин после закипания воду надо слить и клубни доварить на пару при очень слабом нагреве. Есть и другой способ предохранения картофеля от разваривания: влить в воду немного огуречного или капустного рассола, можно также добавить 0,5 ч. ложки уксуса.

При варке картофеля рассыпчатых сортов воду лучше слить после 12—15 мин кипения. Еще лучше такой картофель варить на пару, поскольку, сваренный в воде, он становится водянистым и невкусным.

Если картофель надо сварить побыстрее, положите в воду ложку масла или маргарина.

Сваренный картофель будет вкуснее, если положить в воду лук, 2—3 зубка чеснока, лавровый лист, веточку укропа или кусочек голландского сыра (можно для этой цели использовать засохший сыр).

Клубни для варки следует подбирать приблизительно одинакового размера, чтобы картофель доходил до готовности одновременно.

Печеный в кожуре картофель подают горячим целыми клубнями. Такой картофель лучше всего сохраняет витамин С. Чтобы он не лопался, его предварительно накалывают вилкой. Он вкусен с маслом, квашеными или маринованными овощами, зеленым салатом, овощной икрой, сельдью.

Молодой картофель легче чистить, если подержать его перед этим несколько минут в холодной воде. Можно также обдать его сначала горячей, а потом холодной водой.

После чистки молодого картофеля на пальцах остаются темные пятна. Чтобы избежать этого, накануне надо смочить руки уксусом и, не вытирая, дать им высохнуть.

Руки меньше темнеют, если овощи и картофель чистить ножом из нержавеющей стали, кроме того, от соприкосновения с железом витамин С разрушается.

Из молодого картофеля не следует готовить пюре. Лучше отварить его целиком и полить маслом либо сметаной.

Картофель в молоке следует готовить непосредственно перед подачей к столу, так как при хранении вкус его ухудшается.

Пюре будет пышным, если готовить его из тщательно обсушенного (на слабом огне) картофеля или из картофеля, сваренного на пару. Разводить его надо только горячим молоком, если разбавлять холодным, пюре приобретет сероватый, неаппетитный вид. Кипящее молоко лучше вливать понемногу, тщательно растирая, чтобы не было комков.

Отвар необходимо полностью сцеживать; если протирать картофель с отваром, пюре не будет достаточно пышным и белым.

Сваренный картофель протирать лучше горячим; из остывшего картофеля пюре получается вязким и тягучим.

Пюре из старого картофеля будет вкусным и пышным, если добавить в него взбитый белок.

На картофельном пюре при хранении не образуется пленки, если полить его растопленным сливочным маслом.

Панируя картофельные котлеты, надо следить, чтобы панировка не закатывалась в изделия, иначе при жареньи они будут разваливаться.

В подготовленную массу для картофельных котлет можно добавить пассерованный репчатый лук (60 г на 1 кг картофеля).

Чтобы картофельные крокеты лучше обжаривались и сохранили свою форму во время жаренья, их опускают в хорошо нагретый жир (не ниже 170 °С) и следят, чтобы температура не падала. Крокеты укладывают в один ряд с прожутками.

От неприятного вкуса подмороженного картофеля можно избавиться, если выдержать его немного в холодной воде, а затем опустить в кипящую воду, куда, кроме соли, добавлена 1 ч. ложка столового уксуса.

Подмороженный картофель для жаренья во фритюре не пригоден, так как он быстро темнеет и становится невкусным.

Жареный картофель солить лучше, когда он доведен до полуготовности. В таком случае картофель получается более сочным.

Прежде чем погрузить во фритюр, картофель надо тщательно обсушить, так как влажная поверхность замедляет образование корочки, к тому же она получится неравномерной. Обсушить дольки можно, разложив их тонким слоем на полотенце. Во время жаренья периодически помешивать.

Для фритюра лучше всего использовать смесь из растительного масла и смальца, взятых поровну. Наполнять посуду жиром надо не более чем на половину емкости, поскольку при закладке крокетов, нарезанного картофеля или другого продукта нагретый жир сильно вспенивается.

Добавляя в картофельную массу яичные желтки, следует помнить, что ее температура должна быть не выше 50 °С, иначе желтки свернутся и не свяжут картофельное тесто.

Чтобы раскатать клейкое картофельное пюре для рулета, стол и скалку нужно хорошо смазать растительным маслом.

Противни, на которых готовят запеканку, должны быть не только хорошо смазаны жиром, но и посыпаны молотыми сухарями, чтобы запеканка не приставала к листу.



У картофельной запеканки или рулета будет красивая поверхность, если перед запеканием смазать их яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть жиром.

Приготавливая изделия из тертого сырого картофеля, влейте в массу кипящее молоко, от этого она становится светлее и утрачивает привкус сырого картофеля.

Домашние «услуги» картофеля

Мыть мясорубку намного легче, если после мяса пропустить через нее сырую очищенную картофелину. Кстати, многие хозяйки в котлетную массу добавляют сырой измельченный картофель (1—2 шт.).

Неприятный запах с пожей и вилок можно снять, протерев их кусочком сырого картофеля с солью.

Белый налет внутри графина легко удалить, если налить немного горячей воды, добавить 1 ч. ложку уксусной эссенции, несколько кусочков сырого картофеля и тщательно встряхнуть несколько раз. После этого графин хорошо ополоснуть чистой водой.

Небольшую картофелину, разрезанную пополам и насаженную на вилку, используют для смазывания сковороды при выпечке блинов. Она не забирает много жира и равномерно распределяет его по сковороде.

Удалить накипь на внутренних стенках посуды можно очень простым способом: сложить в посуду вымытые картофельные очистки и, залив водой, прокипятить до размягчения накипи (около 1 ч). После этого удалить ее жесткой щеткой или деревянной палочкой, а посуду тщательно выполоскать.

Если руки обветрились, наложите на кисти свежее теплое картофельное пюре и подержите несколько минут. После этого хорошо вымойте руки без мыла и смажьте кремом.

Если случайно обожгли или ошпарили руку, на пораженное место положите чистую и разрезанную на пластинки картофелину.

Если пересолили суп, борщ, положите в кастрюлю крупную очищенную картофелину. После нескольких минут кипения она вберет излишек соли.

Гипсовые изделия хорошо чистить так: из воды и картофельного крахмала сделать густую кашу и смазать изделия. Когда высохнет — потереть их сухой щеткой.

Каша из крахмала и чистого бензина поможет удалить жирные пятна с обоев, одежды. Кашу наложить на пятно, а когда высохнет, крахмал стряхнуть, а пятно потереть сухой жесткой щеткой.

Загрязненные окна и зеркала хорошо мыть холодной водой с добавлением картофельного крахмала.

САЛАТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И С КАРТОФЕЛЕМ

Во многих салатах картофель — один из неизменных компонентов. Для этой цели его лучше варить в кожуре. Предварительно клубни необходимо тщательно помыть (это удобно делать щеткой), залить горячей водой, посолить (на 1 л воды 10 г соли), довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне до готовности.

Можно варить очищенный картофель на пару, а чтобы повысить температуру, в воду добавить 1—2 ст. ложки соли. Все другие овощи надо варить отдельно — сваренные вместе, они теряют вкус и цвет.

Свежие овощи и зелень, входящие в состав салатов, необходимо очень хорошо промывать (зелень лучше мыть в большом количестве воды — на плаву). Предварительно их нужно залить холодной водой и выдержать несколько минут, чтобы отмокли соринки и песок. Вымытые и перебранные овощи и зелень следует еще раз ополоснуть холодной водой.

Продукты, входящие в состав салатов, должны быть абсолютно свежими и хорошо охлажденными.

Нарезать салаты лучше незадолго до подачи на стол, а заправлять перед самой подачей (если нет в рецепте указания на срок приготовления). Заправить салат можно растительным маслом с уксусом, сметаной, майонезом и др.

Подают салат как закуску или на гарнир.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРЧИЦЕЙ

5 картофелин, 1 луковица, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г маслин, зелень петрушки, соль, перец по вкусу

Картофель хорошо помыть, отварить в кожуре, очистить и охладить, после чего нарезать ломтиками. Добавить нарезанный лук, молотый черный перец, соль.

Готовую столовую горчицу, уксус, растительное масло размешать в отдельной посуде и этим соусом заправить нарезанные овощи. Перемешать и выложить в салатник. Украсить зеленью петрушки и маслинами.

САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ

5 картофелин, 2 зеленых огурца, 2—3 помидора, 1 луковица, соль, уксус, масло растительное для заправки, несколько листьев зеленого салата

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, смешать с нарезанным луком, полить салатной заправкой. Горкой выложить в салатник, предварительно застелив его края листьями зеленого салата. Огурцы и помидоры нарезать острым ножом кружочками и уложить на листья салата, чередуя кружки огурцов и помидоров.

САЛАТ С ЛУКОМ

I. 3 картофелины, 1 луковица, 50 г майонеза, молотый перец, соль, сахар по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками. Остывший картофель сложить в салатник, добавить нарезанный кольцами лук, молотый черный перец, соль, чуть-чуть сахара и заправить майонезом. Выдержать на холоде 10—15 мин и подать к столу.

II. 3 картофелины, 1 соленый огурец, 100 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла

Отваренный и нарезанный картофель смешать с измельченным зеленым луком, соленым огурцом, заправить подсолнечным маслом, перемешать (можно добавить толченый чеснок) и выложить в салатник.

III. 3 картофелины, 2 яйца, 100 г зеленого лука, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, соль

Отваренный в кожуре картофель очистить, нарезать кубиками. Сваренные вкрутую яйца и зеленый лук измельчить. Продукты смешать, посолить, заправить уксусом и растительным маслом. Можно добавить свежую зелень петрушки.

Салат особенно вкусен из свежесваренного тепловатого картофеля.

САЛАТ С ЛУКОМ И ЧЕСНОКОМ

500 г картофеля, 1 луковица, небольшая головка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 ст. ложки бульона, зелень, соль

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Чеснок очистить, истолочь в ступке, разбавить бульоном или кипяченой холодной водой. Репчатый лук нарезать соломкой и поджарить на растительном масле до золотистого цвета. Картофель смешать с жареным луком, чесноком, посолить, выложить в салатник и посыпать нарезанным укропом.

САЛАТ «ДУБКИ»

3—4 картофелины, 50 г сухих грибов, 300 г отварной курицы или цыпленка, 3 яйца, 100 г майонеза



Картофель в кожуре и яйца отварить, охладить. Грибы залить на несколько часов холодной водой, после чего тщательно вымыть и отварить в воде, в которой их замачивали. Сваренные грибы нарезать соломкой. Картофель, яйца и отварное куриное мясо нарезать. Все продукты заправить майонезом, осторожно перемешать и выложить в салатник.

Салат можно украсить зеленью и отваренными целыми маленькими грибочками.

ОГУРЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫМ САЛАТОМ

3—4 крупных зеленых или соленых огурца, 2 картофелины, 1 сваренное вкрутую яйцо, зеленый лук, сметана или майонез, редиска для украшения

Огурцы разрезать вдоль, ложкой выбрать сердцевину. Выбранную мякоть огурца, отварной картофель, яйцо и лук мелко нарезать, заправить густой сметаной или майонезом. Если огурцы свежие, посолить. Наполнить салатом половинки огурцов, положить их на застеленную зеленым салатом плоскую тарелку, среднего размера редиску помыть, нарезать тонкими кружочками и по 3—4 шт. воткнуть ребром поперек огурца.

САЛАТ С ЯБЛОКАМИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

4 картофелины, 2 свежих яблока, 1 корень сельдерея, 100 г сметаны, несколько листьев салата, соль

Картофель отварить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Яблоки освободить от семенной коробочки, снять кожицу и тоже нарезать ломтиками. Корень сельдерея очистить, нашинковать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Все продукты смешать. Можно добавить немного нарезанного соломкой салата. Заправить сметаной, посолить по вкусу.

Готовое блюдо оформить гофрированными листьями зеленого салата.

САЛАТ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

300 г картофеля, 3 яйца, 2—3 корня сельдерея, 2 луковицы среднего размера, молотый черный перец, уксус, сахар, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить, охладить и нарезать кружочками. Сваренные вкрутую яйца тоже нарезать кружочками, лук — кольцами. Корень сельдерея предварительно выдержать в холодной воде, очистить и натереть на крупной терке. Все продукты смешать.

Отдельно в 100 г кипяченой воды растворить соль, сахар, влить уксус, добавить черный молотый перец. Этой заправкой залить салат и оставить на 1 ч, чтобы продукты приобрели вкус. По желанию можно добавить 1 ст. ложку растительного масла. Подать к столу, украсив дольками яйца и зеленью.

САЛАТ С КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

500 г картофеля, 500 г (маленькая головка) краснокочанной капусты, 1 яйцо, 2 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, по 1 ч. ложке соли и сахара, зелень петрушки

Капусту нарезать тонкой соломкой и перетереть с солью и сахаром до появления сока, заправить растительным маслом и уксусом. Уложить горкой на середину салатника, поставить в холодильник на время.

Картофель отварить, очистить, охладить, нарезать кубиками, смешать с мелко нарезанной зеленью петрушки, посолить, заправить маслом, перцем и уксусом по вкусу. Уложить кольцом вокруг капусты.

Яйцо сварить вкрутую. Желток осторожно вынуть и положить в центре салата, а белок нарезать тонкими полосками и уложить вокруг желтка подобно лепесткам ромашки, по бокам положить веточки петрушки.

САЛАТ С МОЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ

5 картофелин, 3 моченых яблока, 100 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень петрушки, сельдерея, укропа, соль

Отварной картофель и яблоки нарезать тонкими ломтиками, добавить горошек, посолить, заправить майонезом и дать постоять в прохладном месте. Выложить в салатник и посыпать нарезанной зеленью.

САЛАТ С ТЫКВОЙ

3 картофелины, 200 г тыквы, 150 г белокочанной капусты, 2 помидора, 2 луковицы, зелень укропа и петрушки, соль, растительное масло, тмин

Отваренный картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Тыкву очистить от волокон и кожицы, нарезать ломтиками, сбрызнуть маслом и запечь в духовке (15 мин). Капусту тонко нашинковать, перетереть с солью или припустить в собственном соку (10 мин), добавить немного тмина.

В салатник уложить слоями запеченную тыкву, припущенную капусту, нарезанные ломтиками картофель и помидоры, нашинкованный лук, заправить маслом, посолить, посыпать нарезанной зеленью.

САЛАТ С РЕДЬКОЙ

3—4 картофелины, 1 редька среднего размера, 1 луковица, соль, уксус, растительное масло по вкусу

Картофель отварить, очистить, охладить, нарезать мелкими кубиками. Редьку очистить, ополоснуть холодной водой (хоро-

шо ее перед этим подержать некоторое время в воде — она будет более упругой), натереть на крупной терке и смешать с нарезанным картофелем и репчатым луком. Посолить, заправить растительным маслом и уксусом.

САЛАТ С ФАСОЛЬЮ

3—4 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 1 маринованный огурец

Для салатной заправки: 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли и сахара, 2 зубка чеснока, зелень

Фасоль перебрать, помыть теплой водой и залить холодной на 4—5 ч. В этой же воде фасоль сварить без соли до готовности.

Картофель отварить, очистить и охладить, прикрыв крышкой, чтобы не подсох. Клубни картофеля и огурец нарезать

Салат с тыквой



кубиками, соединить с отваренной фасолью и полить салатной заправкой. Для заправки смешать растительное масло, уксус, соль, сахар и растертый чеснок.

Салат хорошо перемешать, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ

С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

2 средние картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 небольшая свекла, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана нарезанной зелени, уксус, соль по вкусу

Картофель запечь в духовке, затем очистить, нарезать и смешать с мелко нарезанными солеными огурцами, репчатым луком и зеленью петрушки. Яблоки и свеклу нарезать тонкими ломтиками, добавить в салат и посолить. Заправить маслом и уксусом.

САЛАТ СО СВЕКЛОЙ

4—5 картофелин, 2—3 небольшие свеклы, 1 ст. ложка вареной белой фасоли, 1 стручок сладкого болгарского перца, 1 ст. ложка растительного масла, уксус, зелень, соль по вкусу

Картофель отварить, свеклу испечь, очистить их от кожуры, нарезать мелкими кубиками, добавить вареную белую фасоль и нарезанный сладкий перец (оставить несколько колец для украшения), полить заправкой, приготовленной из растительного масла и уксуса. Украсить тонко нарезанными кольцами перца, посыпать измельченной зеленью.

САЛАТ С ШАМПИНЬОНАМИ

500 г картофеля, 300 г шампиньонов, 1 луковица, 150 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 50 г зелени петрушки, соль по вкусу

К отваренному картофелю, нарезанному мелкими кубиками, добавить тонко нашинкованные отварные шампиньоны, лук и зеленый горошек. Заправить майонезом, посыпать нарезанной зеленью.

САЛАТ

С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

3 картофелины, 300 г соленых грибов, 2 луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, сахар, горчица по вкусу, зелень

Отваренный картофель, яйца, репчатый лук и отцеженные соленые грибы нарезать, смешать, выложить в салатник и залить сметаной, в которую добавлены соль, сахар, горчица (в произвольной пропорции). Салат украсить дольками яиц, зеленью укропа или петрушки.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ

3 картофелины, 1 луковица, 100 г сметаны, соль, молотый перец, зелень

Картофель отварить, охладить, затем очистить и нарезать полукружочками. Добавить нарезанный кольцами репчатый лук (для уменьшения горечи его предварительно выдержать некоторое время в холодной воде). Все перемешать, посолить, поперчить, залить сметаной, посыпать нарезанной зеленью укропа и петрушки. Выдержать в холодильнике 15—20 мин и подать к столу.

САЛАТ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ

500 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 желток, 2 ч. ложки лимонного сока или уксуса, соль, молотый перец по вкусу

Картофель отварить, очистить, охладить и нарезать ломтиками или брусочками.

Приготовить соус: соль растворить в лимонном соке или уксусе, добавить молотый черный перец, яичный желток и сметану, хорошо размешать. Залить сложенный в салатник картофель.

Подать к жареной рыбе

ИКРА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ПЕРЦА

5—6 картофелин, 1 кг сладкого болгарского перца, 5 зубков чеснока, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, соль, молотый перец, уксус по вкусу

Картофель очистить, помыть, отварить в подсоленной воде и тщательно размять. Сладкий перец испечь в духовке или обжарить на растительном масле, освободить от семян, снять кожицу, измельчить острым ножом или пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Картофельное пюре и измельченный перец с чесноком соединить, посолить, добавить молотый перец (красный или черный), по вкусу уксус. Смесь тщательно размешать с душистым растительным маслом.

Икру можно подать как гарнир к мясу или овощную закуску.

САЛАТ КРЕСТЬЯНСКИЙ

2—3 картофелины, 100 г свиного сала, 1 огурец, 1 небольшая луковица, 1 ч. ложка растительного масла, 2 зубка чеснока, соль, молотый перец

Картофель отварить, очистить, охладить, нарезать мелкими кубиками. Охлажденное соленое сало зачистить от соли и нарезать кубиками. Так же измельчить огурец. Все продукты

смешать, заправить поджаренным на растительном масле и остывшим репчатым луком, толченым чесноком, молотым перцем. Посолить по вкусу, украсить зеленью.

САЛАТ ОВОЩНОЙ С СЫРОМ

3—4 картофелины, пучок зеленого листового салата, 2 помидора, 1 зеленый перец, 1 корень сельдерея, 1 маринованный огурец, 200 г твердого сыра, соль по вкусу

Для соуса: 100 г натурального белого вина, 100 г сметаны, 1 ч. ложка горчицы, сахар-пудра, молотый черный перец и соль по вкусу

Вареный картофель, сваренный корень сельдерея и сыр нарезать мелкими кубиками. Помидоры опустить на 1—2 с в кипяток, сразу же окунуть в холодную воду и снять кожицу. Острым ножом нарезать их кружочками. Огурец и зеленый перец также нарезать кружками. Зеленый салат перебрать, помыть в большом количестве воды, нарезать крупной лапшой.

Цветы из овощей



Все продукты, кроме помидоров, смешать, чуть присолить, залить соусом. Помидоры разложить по краю.

Для приготовления соуса указанные для него продукты смешать, постепенно добавляя все компоненты. Перца должно быть достаточно, чтобы соус был острым.

САЛАТ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

200 г картофеля, 3 яйца, 200 г плавленого сыра, 100 г зеленого лука, 200 г свежих огурцов, 50 г укропа, петрушки, 200 г майонеза, уксус и соль по вкусу

Картофель отварить, очистить, охладить, нарезать ломтиками или мелкими кубиками. Плавленый сыр натереть на крупной терке, сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками, а свежие огурцы — ломтиками. Подготовленные продукты сложить в посуду, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить, заправить майонезом с уксусом, перемешать.

Салат при подаче посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

САЛАТ С БРЫНЗОЙ

300 г картофеля, 200 г брынзы, зелень петрушки, кинзы или сельдерея (по вкусу)

Картофель отварить, очистить и, когда остынет, нарезать крупной соломкой. Брынзу натереть на крупной терке, смешать с картофелем и нарезанной зеленью. Салат можно заправить майонезом.

САЛАТ ВЕСЕННИЙ

500 г картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, по одному пучку зеленого листового салата, редиса, зелень петрушки

Для соуса: 1 яичный желток, 100 г растительного масла, 1 ч. ложка лимонного сока, сахарная пудра, молотый черный перец, 1 ч. ложка горчицы, 50 г белого вина, 2 ст. ложки сметаны, соль

Картофель отварить, очистить, охладить и нарезать кубиками. Салат перебрать, помыть в большом количестве воды и нарезать крупной лапшой, редис — кружочками. Добавить горошек, мелко нарезанную петрушку, слегка посолить, перемешать и залить соусом.

Приготовление соуса: желток растереть с соком лимона (или разведенной лимонной кислотой), добавить сахар-пудру, соль по вкусу, постепенно вливать и размешивать растительное масло. Когда желток полностью соединится с маслом, добавить горчицу, сметану, вино, молотый черный перец.

САЛАТ «ЛЕТО»

300 г молодого картофеля, 2 яйца, 100 г зеленой стручковой фасоли или лопаточек гороха, 1 свежий огурец, 100 г зеленого лука, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, соль, зелень

Молодой картофель (мелкий или среднего размера) хорошо помыть, отварить в кожуре, а затем очистить и охладить. Яйца сварить вкрутую и очистить. Фасоль в стручках или горошек («лопатку») отварить в подсоленной воде, охладить.

Картофель оставить целым, стручки фасоли разрезать на кусочки, огурцы, лук зеленый измельчить. Продукты посолить, заправить сметаной, перемешать и выложить в салатник. По краю уложить тонкие дольки сваренных вкрутую яиц, чередуя их с веточками зелени.

САЛАТ «ОСЕННИЙ»

2—3 картофелины, 3 сладких перца, 150 г свежей капусты, 1 луковица

Для салатной заправки: 2 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, соль, сахар

Картофель отварить, очистить, охладить. Все продукты нашинковать крупной соломкой. Капусту перетереть с солью и сахаром. Соединить картофель, перец, капусту, лук. Выложить в салатник и полить салатной заправкой.

Для заправки смешать уксус, растительное масло, соль, сахар, дать немного постоять, чтобы соль и сахар растворились.

САЛАТ «ЗИМА»

3—4 картофелины, 1 сельдь, 1—2 соленых огурца, 1 луковица, 1 морковь, 2 яйца, 100 г майонеза

Сельдь очистить, если соленая, вымочить в холодном чае и нарезать небольшими кубиками, излишек влаги отсушить бумажной салфеткой. Картофель отварить, очистить и тоже нарезать кубиками. Так же нарезать вареную морковь, соленые огурцы, сваренные вкрутую яйца. Лук тонко нашинковать. Все подготовленные продукты смешать и заправить майонезом.

САЛАТ «МИНСКИЙ»

3—4 картофелины, 200 г белокочанной капусты, 200 г шампиньонов, салатная заправка

Картофель отварить, очистить и нарезать брусочками. Капусту тонко нашинковать, перетереть с солью и сахаром. Шампиньоны отварить и нарезать тонкими пластинками. Все продукты сложить в салатник и полить салатной заправкой (уксус, растительное масло, соль и сахар смешать, хорошо взболтать).

САЛАТ РУССКИЙ

5—6 картофелин, 1 корень сельдерея, 2—3 моркови, 200 г зеленого горошка, 100 г свежих грибов, 2 соленых огурца, 200 г ветчины или вареной колбасы, 1 моченое или свежее яблоко, 100 г майонеза

Грибы отварить, мелко нашинковать. Вареный картофель, морковь, сельдерей, ветчину, огурцы, яблоко нарезать кубиками. Горошек отварить или заменить консервированным. Подготовленные продукты соединить, посолить, залить майонезом и хорошо перемешать.

Украсить можно маслинами, тонкими кружочками лимона, яйцом.

САЛАТ «РУССКИЙ БУКЕТ»

4 картофелины, 2 моркови, 2 соленых огурца, 200 г филе рыбы, 100 г майонеза, маринованные фрукты, зелень петрушки

Салат «Русский букет»



Вареные картофель и морковь, а также соленые огурцы, очищенные от кожицы, нарезать мелкой соломкой, посолить, перемешать, заправив майонезом, и выложить в салатник. Рыбу отварить с пряностями, охладить в отваре и нарезать тонкими ломтиками. Обложить ими горку салата. Сверху его украсить маринованными фруктами и зеленью петрушки. Перед подачей на стол салат еще раз полить майонезом, так как он стекает вниз.

САЛАТ «МОЛДОВА»

2—3 картофелины, 3 сухих гриба, $\frac{1}{2}$ стакана консервированной кукурузы, 1 луковица, 2 яйца, салатная заправка, укроп

Вареный картофель нарезать крупной соломкой. Предварительно замоченные грибы отварить и также нарезать соломкой, сваренные вкрутую яйца измельчить. В приготовленные продукты добавить консервированную кукурузу (можно отварить молодую кукурузу с добавлением сахара и соли), нарезанный лук, полить салатной заправкой, сверху посыпать зеленым укропом.

САЛАТ «БЕЛАРУСЬ»

500 г картофеля, 200 г капусты, 1 луковица, 2 соленых огурца, 150 г маринованных грибов, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка уксуса или лимонного сока

Картофель отварить, очистить, нарезать кубиками. Свежую капусту и лук тонко нашинковать. Огурцы и грибы нарезать ломтиками. Все смешать, посыпать сахарным песком и оставить на 5 мин. После этого полить уксусом или соком лимона, маслом и снова перемешать.

САЛАТ «БЕРЕНДЕЙ»

3—4 картофелины, 1 небольшая свекла, 2 моркови, 1 луковица, 200 г квашеной капусты, по 1 ст. ложке клюквы и брусники, 60 г растительного масла, соль

Отварить картофель, свеклу и морковь, очистить их и нарезать ломтиками. Квашеную капусту отжать, удалить крупные куски, лук нарезать соломкой. Овощи сменить, добавить клюкву, бруснику (можно моченые). Салат посолить по вкусу, заправить растительным маслом и подавать охлажденным.

ЗАКУСКА «МОРЕ»

3 картофелины, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 200 г квашеной капусты, 2 крупных соленых огурца, 150 г майонеза или сметаны, 2—3 яйца, 50 г сыра

Вареный картофель, зеленый горошек и перебранную отжатую квашеную капусту заправить сметаной или майонезом.

Выложить в салатник, разровнять, сверху положить тонкие ломтики соленого огурца (они несколько напоминают по цвету морскую воду). Из сметаны или майонеза корнетиком нанести «гребешки волн». «Корабликами» будут служить половинки сваренных вкрутую яиц. Для этого разрезать их вдоль, из тонкого треугольного ломтика сыра сделать «парус». Разместить «кораблики» сверху салата.

САЛАТ ПОЛЬСКИЙ

250 г картофеля, 450 г спаржи, 30 г зеленого лука

Для соуса: 250 г сметаны, 2 желтка, 30 г муки, 30 г готовой горчицы, 10 г сахара, 20 г уксуса, соль по вкусу

Картофель и спаржу отварить, охладить и нарезать мелкими кубиками, зеленый лук — маленькими кусочками. Подготовленные овощи заправить соусом. Для этого сметану вскипятить, добавить подсушенную муку, помешивая, довести до кипения. Слегка охлажденную массу заправить сырыми желтками, горчицей, солью, уксусом, сахаром (по вкусу) и охладить.

НЕАПОЛИТАНСКИЙ САЛАТ

(итальянская кухня)

3 картофелины, 2 моркови, 200 г дичи, 2 маринованных огурца, 1 маленькая свекла, 1 корень сельдерея, 200 г майонеза, соль, перец

Картофель, морковь, свеклу, корень сельдерея отварить, очистить и нарезать кубиками. Мясо дичи и маринованные огурцы также нарезать кубиками. Все смешать, заправить майонезом, по вкусу добавить соль и молотый перец, выложить в салатник, украсить листьями зеленого салата, маринованными сливами или темными маслинами.

САЛАТ С ЗЕЛеной ФАСОЛЬЮ

500 г картофеля, 500 г молодой зеленой фасоли в стручках, 100 г шпика, 1 ст. ложка уксуса, 1 луковица, 30 г сливочного масла или маргарина, соль, перец, мускатный орех, зелень петрушки

Картофель отварить в кожуре. Фасоль очистить от продольных волокон, большие стручки разрезать на 2—3 части и отварить в подсоленной воде до мягкости. В воду для вкуса можно добавить уксус или лимонную кислоту.

Картофель нарезать ломтиками, соединить с отцеженной и слегка охлажденной фасолью. Масло или маргарин растопить, бросить нарезанный мелкими кубиками шпик, слегка растопить его и вылить все на овощи. Добавить уксус, молотый перец, соль, растертый мускатный орех, положить мелко нарезанную луковицу и петрушку.

Зимой салат можно приготовить с консервированной фасолью.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

3 картофелины, 2 моркови, 2 луковицы, 1 небольшая свекла, 1 огурец, 200 г соленых грибов, 50 г растительного масла, уксус или раствор лимонной кислоты, соль, сахар, зелень петрушки

Соленые грибы мелко нарезать. Лук, отваренные морковь, свеклу и картофель, свежий огурец нарезать мелкими кубиками, перемешать. Растительное масло заправить лимонным соком или раствором лимонной кислоты, залить винегрет. Подавать на листьях салата. Украсить нарезанными ломтиками вареной моркови, вареной свеклы, тонко нарезанными кольцами репчатого лука, веточками зелени петрушки.

ВИНЕГРЕТ С СОЛЕНОЙ СКУМБРИЕЙ

2—3 картофелины, 300 г скумбрии, 200 г свеклы, 1 морковь, 2 маринованных огурца, 100 г майонеза, соль, сахар, молотый перец по вкусу

Овощи (каждый вид отдельно) отварить до мягкости, очистить. Скумбрию очистить и отделить от костей. Все продукты мелко нарезать, смешать, добавив соль и сахар, заправить майонезом. Винегрет выложить в салатник, украсить кольцами репчатого лука или перьями зеленого.

ЗАКУСКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КИЛЬКОЙ

5 картофелин, 200 г кильки, 50 г зеленого лука, 1 яйцо, 1/2 стакана салатной заправки

Крупные клубни картофеля, желательно одинаковой округлой формы, хорошо помыть щеткой и отварить в подсоленной воде. Горячий картофель очистить, сложить в посуду, накрыв крышкой, чтобы не заветривался, и охладить. Кильки почистить и разделать на филе (удалить хребет). Остывший картофель нарезать ломтиками. Филе кильки свернуть колечком, положить на ломтик картофеля, а в середину положить очень мелко нарезанный зеленый лук, посыпать измельченным яйцом, сваренным вкрутую.

Подготовленную таким образом закуску выложить на листья зеленого салата, которым выстлана плоская тарелка или блюдо. Поверх зеленого лука полить салатной заправкой.

Приготовление заправки: растительное масло, уксус, сахар, соль, готовую горчицу и молотый перец в произвольной пропорции тщательно взболтать и охладить.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ ИЛИ САРДИНОЙ

3 картофелины, 1 свекла, 1—2 моркови, 1—2 соленых огурца, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 свежие сельди или 3 свежие сардины

Подготовленный картофель отварить, охладить и нарезать ломтиками. Морковь тоже нарезать ломтиками, припустить с небольшим количеством воды и растительного масла. Свеклу отварить в кожуре (если свекла сахарная — варить без кожицы), а затем очистить и нарезать. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать. Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар по вкусу.

Перед подачей к столу положить в винегрет мякоть вареной и охлажденной свежей сельди или сардины и перемешать. Выложить горкой, сверху разложить ровные ломтики мякоти сельди или сардины, украсить помидорами, огурцами, веточками зелени.

ВИНЕГРЕТ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДЬЮ

1—2 картофелины, 1 копченая сельдь, 1 свекла, 1—2 моркови, 1 огурец, 2 ст. ложки квашеной капусты, 1 стакан маринованного лука, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки нарезанной зелени

Приготовить винегрет так, как указано в предыдущем рецепте. Филе копченой сельди нарезать ровными тонкими кусочками (часть сельди оставить для украшения), соединить их с винегретом, заправить по вкусу и размешать. Украсить сельдью, овощами и зеленью.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОПЧЕНОЙ САРДИНОЙ

4—5 картофелин, 2—3 сардины горячего копчения, 1—2 соленых огурца, 2 луковицы, 1 головка зеленого лука с перьями, 1—2 ст. ложки зеленого горошка, 4 ст. ложки майонеза, 30 г зеленого салата, 2 ложки нарезанной зелени, соль по вкусу

Вареный картофель нарезать ломтиками, соленые огурцы — полукружочками, зеленый лук — длиной 2 см, листики салата — соломкой. Филе сардины без кожи разделить на две части: одну — смешать с овощами, другую — оставить для украшения салата. Овощи с сардиной и зеленым горошком заправить майонезом, посолить и перемешать. Выложить салат горкой в салатник, украсить ломтиками сардин, листиками

салата, огурцами. Сверху сардины слегка полить майонезом. Салат посыпать зеленью петрушки или укропа.

**САЛАТ
ИЗ МАРИНОВАННЫХ ОВОЩЕЙ
С КАРТОФЕЛЕМ, САЛАКОЙ
ИЛИ КИЛЬКАМИ**

3 картофелины, 2—3 салаки или 15—20 килек, по $\frac{1}{2}$ стакана маринованного лука и свеклы, 2 ст. ложки маринованного сладкого перца, 1 ст. ложка растительного масла, 2—3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 10 листиков салата, 2 ч. ложки нарезанной зелени

Смешать маринованный лук с маринованной свеклой и сладким стручковым перцем, добавить вареный, нарезанный ломтиками картофель и нарезанный длиной 2 см зеленый лук. Соленую салаку разделить на филе и мелко нарезать, у круп-

Огурцы, фаршированные картофельным салатом



ных килек удалить хребтовые косточки. Все перемешать, добавить растительное масло.

Салат положить горкой в салатник, украсить салакой или кильками, листиками салата, зеленым луком и посыпать зеленью.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

1 картофелина, 2 сельди, 1 ломтик (30 г) хлеба, 2 луковицы, 1 яйцо, 1—2 ст. ложки растительного масла, 1—2 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, соль и молотый перец по вкусу

Филе вымоченной сельди вместе с предварительно сваренным и охлажденным картофелем, замоченным в кипяченой холодной воде и отжатым пшеничным хлебом, репчатым луком пропустить через мясорубку, а затем заправить по вкусу уксусом, растительным маслом, солью, перцем и сахаром. Придать полученной массе форму сельди, приставить голову и хвост. Вокруг красиво разложить ломтики свежего огурца, помидора, свежего или маринованного яблока, листики зеленого салата. Сельдь посыпать протертым сквозь сито яйцом, сваренным вкрутую.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, СЕЛЬДИ И СЕЛЬДЕРЕЯ

500 г вареного картофеля, 3 сельди, 2 корня сельдерея, 2 малосольных огурца, 2 луковицы, 2 яблока, 200 г майонеза, 2—3 стручка красного сладкого перца, зелень сельдерея, молотый перец, соль

Картофель, филе сельди, огурцы нарезать мелкими кубиками. Яблоки и сельдерей натереть на крупной терке. Продукты смешать с майонезом, заправить перцем и солью. Выложить в салатник, украсить колечками лука, красного перца, зеленью сельдерея.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

5 картофелин, 2 копченые рыбы, 3 слегка проваренных корня сельдерея, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 яблока, майонез, молотый перец, соль, зелень

Отваренный картофель очистить и нарезать ломтиками, филе рыбы — тоже ломтиками, сельдерей и яблоки натереть на крупной терке, яйца крупно посечь. Продукты смешать, добавить по вкусу соль, молотый перец и заправить майонезом.

Выложить в салатник, украсить зеленью петрушки и дольками яйца, разрезанного карбовочным ножом.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С МАЙОНЕЗОМ И СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

2 картофелины, 2 сельди, 2—3 яйца, 1 стручок сладкого перца, $\frac{1}{2}$ яблока, 1—2 головки зеленого лука с перьями, 3—4 ст. ложки майонеза, 2—3 листика зелени петрушки, соль, перец молотый по вкусу

Гарнир: 1 яйцо, 1 яблоко, 1 головка зеленого лука с перьями, 2 веточки зелени петрушки

Приготовленное филе соленой сельди и вареный картофель пропустить через мясорубку, добавить измельченные яйца, сладкий перец, мелко нарезанные зеленый лук, зелень петрушки, натертое на терке яблоко. Все заправить майонезом и по вкусу — солью, молотым перцем. Украсить яйцом, яблоком, зеленым луком, веточками зелени.

Картофель с тыквой



САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ И СЕЛЬДИ

4 картофелины, 1 стакан отваренной белой фасоли, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука, 1 вареная морковь, 1 сельдь, по 1 ст. ложке уксуса и растительного масла, соль, сахар по вкусу

Сельдь предварительно подготовить: выпотрошить, если очень соленая, вымочить в крепком чае. Картофель, отваренный в кожуре, огурцы, зеленый лук, морковь и сельдь нарезать мелкими кусочками, соединить с вареной фасолью (2 ст. ложки оставить). Оставленную фасоль хорошо размять пестиком или протереть сквозь сито и, подливая понемногу масло и уксус, размешать до образования соуса. По вкусу положить сахар и соль.

Полученной заправкой полить сложенные в салатник нарезанные продукты. Украсить тонкими ломтиками моркови, зеленого огурца и перьями зеленого лука.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ЯИЧНЫМ ЖЕЛТКОМ

3—4 картофелины, 1 соленая сельдь, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 головки лука зеленого с перьями

Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с вареными картофелем и яичными желтками. Выложить на тарелку, придать форму сельди, залить сметаной, посыпать измельченным яичным белком, смешанным с нарезанным зеленым луком.

САЛАТ С РЫБОЙ

4—5 картофелин, 250 г филе морской рыбы, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка натертого хрена, 100 г майонеза, зелень

Картофель отварить и сразу очистить. После того, как остынет, нарезать кубиками. Рыбу (треска, камбала, морской окунь или др.) отварить в подсоленной воде с добавлением лука, корня петрушки, перца горошком и лаврового листа. Следить, чтобы рыба не переварилась, достаточно 10 мин. Готовую рыбу вынуть на тарелку, накрыть другой тарелкой или мисочкой (чтобы не заветрилась) и охладить, затем нарезать кусочками, вынув мелкие кости. Свежие огурцы нарезать ломтиками или брусочками.

В салатник подготовленные продукты укладывать слоями, посыпая каждый зеленым луком, укропом, петрушкой и натертым хреном. Залить майонезом и оставить на холоде 15 мин, потом подать к столу. Украсить тонкими полосками свежего огурца и веточкой петрушки.

САЛАТ С КРАБАМИ

1 банка консервов, 2—3 вареные картофелины, 1 свежий огурец, 100 г зеленого горошка, 100 г зеленого салата, 1—2 яблока, 1 вареная репа (маленькая)

Для заправки: 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, сахар, молотый перец по вкусу

Мясо крабов освободить от хитиновых пластинок. Все указанные продукты нарезать мелкими кубиками или тонкими ломтиками, смешать, полить салатной заправкой (составные взболтать в бутылке). Вместо этого салат можно полить сметаной или майонезом.

Уложить в салатник, край которого устлан листьями зеленого салата.

САЛАТ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

5 картофелин, 5 яиц, 3 свежих или соленых огурца, $\frac{1}{2}$ стакана консервированного зеленого горошка, 200 г филе рыбы, 50 г булки, 200 г майонеза, зелень

Рыбное филе пропустить через мясорубку вместе с намоченным в молоке и отжатым ломтиком белой булки, добавить сырое яйцо, посолить и тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать очень маленькие фрикадельки и отварить их в небольшом количестве воды или рыбного бульона. Готовые фрикадельки охладить в этом же отваре, а затем выпнуть.

Картофель и яйца отварить, очистить и нарезать кубиками, так же измельчить очищенные соленые или свежие огурцы, добавить зеленый горошек и перемешать. Фрикадельки уложить на блюдо, сверху положить нарезанные продукты и все залить майонезом. Оформить зеленью петрушки и укропа, ломтиками огурца.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, КАЛЬМАРОВ И КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

400 г картофеля, 400—500 г филе кальмаров, 100 г квашеной капусты, 50 г соленых огурцов, 100 г зеленого лука, 50 г моркови, 30—40 г зеленого салата, 150 г майонеза, соль, молотый перец по вкусу

Сваренные и охлажденные кальмары нарезать соломкой. Очищенные и отваренные картофель и морковь, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками. Зеленый лук измельчить. Квашеную капусту перебрать, а если она крупно нашинкована, порезать мельче или порубить. Все овощи соединить, заправить майонезом или сметаной (можно майонезом, смешан-

ным со сметаной). При подаче выложить горкой, украсить листиками зеленого салата, морковью, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

300 г картофеля, 200 г кальмаров, 2 соленых огурца, 2 яйца, 100 г зеленого горошка, 150 г майонеза, соль и перец по вкусу

Вареные охлажденные кальмары (или консервированные) нарезать тонкой соломкой, отварной картофель и соленые огурцы — тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца — кубиками. Все продукты смешать, добавить зеленый консервированный горошек, майонез, соль и молотый перец. Тщательно размешать, выложить в салатник, украсить зеленью.

*Помидоры, фаршированные
картофельным салатом*



ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С КАЛЬМАРАМИ

200 г картофеля, 400—500 г филе кальмаров, 150 г свеклы, 100 г моркови, 100—150 г соленых огурцов, 150 г репчатого или зеленого лука, 50 г консервированного зеленого горошка, 100—150 г горчичной заправки или майонеза, зелень петрушки или укропа

Отваренные и очищенные свеклу, картофель, морковь, а также соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками. Измельчить репчатый или зеленый лук. Все смешать, добавить зеленый горошек, нарезанные соломкой вареные кальмары, заправить горчичной заправкой или майонезом. Винегрет выложить в салатник горкой, украсить листиками зеленого салата, кольцами репчатого лука, кружочками кальмаров и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, КАЛЬМАРОВ И МАРИНОВАННОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

200 г картофеля, 400—500 г филе кальмаров, 200—300 г маринованного сладкого перца, по 50 г зеленого и репчатого лука, 3 яйца, 200 г майонеза, зелень петрушки или укропа

Отваренные и охлажденные кальмары, как и сладкий маринованный перец, нарезать соломкой. Зеленый и репчатый лук и яйца измельчить. Отваренный в кожуре, очищенный и охлажденный картофель нарезать тонкими ломтиками. Все смешать и заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ И РЫБЫ

150 г картофеля, 300 г филе кальмаров, 100 г вареной рыбы, 150 г огурцов, 100 г помидоров, 75 г консервированного зеленого горошка, 25—30 г зеленого салата, 200 г майонеза, 1 ст. ложка соуса «Южный», зелень петрушки или укропа

Вареный картофель, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками. Филе рыбы (хек, ледяная, окунь, треска, судак, мякоть спинки минтая и др.) припустить до готовности, охладить и нарезать кусочками. Вареного кальмара, листики зеленого салата нарезать соломкой. Все смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом ($\frac{3}{4}$ нормы), добавить соус «Южный», соль, молотый перец и перемешать. Салат выложить горкой. Украсить нарезанными кальмарами, рыбой, листиками зеленого салата, помидорами, огурцами, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ, ОВОЩЕЙ И ЯИЦ

200 г картофеля, 400—500 г филе кальмаров, 100 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, 50 г моркови, 3 яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, 30—40 г зеленого салата, 200 г майонеза или 100 г майонеза и 100 г сметаны, соль, перец, зелень петрушки или укропа

Отваренные кальмары нарезать соломкой. Вареные картофель, морковь, яйца и свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья зеленого салата разрезать на 3—4 части. Зеленый лук измельчить. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, заправить майонезом (можно смешать его со сметаной), солью, молотым перцем и все перемешать. Украсить кальмарами, овощами, яйцом, листиками зеленого салата, майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ «НЕВА»

200 г картофеля, 100 г рыбы (вареной или горячего копчения), 2 соленых огурца, 40 г зеленого горошка, 30 г маслин, 1 яблоко, 100 г майонеза, 30 г зеленого лука

Мелко нарезать картофель, яблоко, огурцы, лук, добавить маслины, горошек, рыбу, заправить майонезом и перемешать. Уложить салат горкой, снова полить майонезом, украсить кусочками рыбы, луком.

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С ОВОЩАМИ

200 г вареного картофеля, 400 г креветок, 1—2 вареные моркови, 3—4 помидора, 100 г зеленого горошка, 2—3 соленых огурца, 3 яйца, 200 г майонеза, 1—2 ст. ложки соуса «Южный», соль, молотый перец, зелень петрушки или укропа

Сварить креветок. Шейки очистить от панциря, нарезать поперек волокон. Картофель, морковь, яйца, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, свежие помидоры — дольками, листики зеленого салата — соломкой. Все смешать, добавить зеленый горошек, майонез ($\frac{3}{4}$ нормы), соус «Южный», соль, молотый перец и перемешать. Украсить шейками креветок, листиками салата, дольками помидоров и яиц. Полить оставшимся майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И МАСЛОМ

700 г картофеля, 600 г сыromороженных или 400 г варено-мороженных креветок, 100—150 г репчатого лука, 50—75 г растительного масла, соль, молотый перец, 5 ст. ложек мелко

нарезанного зеленого лука, 2—3 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки или укропа

Отваренный картофель охладить, очистить и нарезать. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, смешать с картофелем, мясом вареных креветок, заправить растительным маслом, солью, молотым перцем и осторожно перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанным зеленым луком и зеленью.

САЛАТ С ПАСТОЙ «ОКЕАН»

200 г отварного картофеля, 250 г пасты «Океан», 80 г зеленого горошка, 2 соленых огурца, 3 вареных яйца, 100 г яблок, 150 г майонеза, соль, перец по вкусу

Картофель, огурцы, яблоки и яйца мелко нарезать, добавить зеленый горошек, пасту «Океан», посолить, поперчить и заправить майонезом. Все перемешать, выложить в салатник, украсить дольками яйца или яблока, веточками петрушки.

Салат овощной



САЛАТ С ПЕТУШИНЫМИ ГРЕБЕШКАМИ

3—4 картофелины, 200 г петушиных гребешков, 1 соленый или маринованный огурец, 3 — 4 шампиньона, 100 г цветной капусты, 1 желток, 150 г майонеза

Гребешки ошпарить, с помощью соли снять с них пленку, промыть и отварить в подсоленной воде до готовности, в этом же отваре оставить. Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками. Так же нарезать огурец. Капусту отварить в подсоленной воде с добавлением уксуса, охладить и разобрать на самые маленькие кочешки. Отварить и стушить шампиньоны, нарезать тонкими ломтиками.

Нарезанные картофель, огурец, шампиньоны и разобранную капусту соединить, слегка заправить майонезом, выложить горкой в салатник, пригладить ножом поверхность, сверху еще полить майонезом и разместить гребешки (гребнем вверх). Украсить яичным желтком. По краю положить зелень и маленькие кочешки капусты.

САЛАТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

4 картофелины, 400 г мяса или колбасы, 3 соленых огурца, $\frac{1}{2}$ стакана зеленого горошка, 3—4 яйца, 150 г майонеза, 4—5 консервированных помидоров, зелень

Очищенный картофель сварить на пару, следя, чтобы он не разварился, а остался целым, охладить и нарезать крупной соломкой. Так же нарезать соленые огурцы. Картофель, огурцы и консервированный зеленый горошек заправить майонезом, выложить горкой в салатник или на блюдо, а вокруг красиво разместить цельные консервированные помидоры, крупными кусочками нарезанное отварное мясо (колбасу, ветчину), между ними расположить дольки сваренных вкрутую яиц, нарезанных карбовочным ножом, и зелень (веточки укропа, петрушки, зеленый салат и др.)

САЛАТ СО СВИНИНОЙ

3—4 картофелины, 250 г нежирной свинины, 2 соленых огурца, 2 яйца, 150 г майонеза, 1 ст. ложка соуса «Южный», листья салата, петрушка, зеленый лук

Отваренный и охлажденный картофель, жареную или вареную свинину нарезать мелкими ломтиками, соленые огурцы очистить от кожицы и тоже нарезать ломтиками, заправить все майонезом, смешанным с соусом «Южный».

Салат уложить горкой в салатник, обложить его тонкими, продолговатой формы ломтиками свинины и дольками вареного яйца. Украсить зелеными листьями салата, петрушки или перьями лука.

САЛАТ С МЯСОМ ЦЫПЛЕНКА

2—3 картофелины, $\frac{1}{4}$ жареного или вареного цыпленка, 1 отваренный корень сельдерея, 1 маринованный огурец, 1 яблоко, 1 ст. ложка зеленого горошка, майонез, сок $\frac{1}{2}$ лимона, зелень петрушки

Картофель отварить в соленой воде, снять кожуру и нарезать кубиками или небольшими брусочками. Такими же кусочками нарезать мясо цыпленка, огурец, очищенный корень сельдерея. Добавить консервированный горошек, нарезанное свежее яблоко. Все смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом. Уложенный в подходящую посуду салат посыпать нарезанной зеленью петрушки.

САЛАТ С МЯСОМ И ГОРОХОМ

3 картофелины, 300 г свинины, 1 стакан вареного гороха, 2 соленых огурца, 3 яйца, 200 г майонеза, зелень

Салат со свеклой



Отваренный в кожуре и очищенный картофель, вареную или жареную нежирную свинину, огурцы, сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками. Соединить с заранее отваренным горохом. Салат заправить майонезом, выложить в салатник и посыпать мелко нарезанной зеленью или зеленым луком.

ЗАПЕЧЕННЫЕ БУЛОЧКИ

Маленькие булочки разрезать пополам, из нижней части вырезать мякиш, а в углубление положить начинку: мелко нарезанный отварной картофель с жареными грибами, картофель с колбасой или копченым (соленным) салом, картофель с натертой брынзой — словом все, что подскажет фантазия. Сверху прикрыть второй половинкой булочки, которую смазать майонезом или сметаной. Булочки поставить в горячую духовку, чтобы слегка подрумянились. Подать горячими к завтраку или ужину.

ЗАБАВНЫЕ БЛЮДА

Красиво накрытый стол, да еще с выдумкой, с «изюминкой», сразу же настраивает гостей на праздничный лад. Такой «изюминкой» могут стать предлагаемые ниже забавные блюда-игрушки. Это преимущественно холодные закуски. Они могут быть поданы на отдельном блюде, а могут служить украшением для салатов, мясных или рыбных блюд. Их располагают в центре блюда, реже сбоку. Конечно, не следует перегружать стол такими изделиями — одного-двух вполне достаточно.

Особенно любят такие забавные блюда дети. Устраивая праздничный обед для детей (отмечая, например, день рождения), право, стоит постараться и сделать по одной такой съедобной игрушке каждому гостю. Особенности восторг дети проявляют, если у всех они будут разными.

«ЛОДОЧКИ»

3—4 картофелины, $\frac{1}{2}$ банки рыбных консервов в масле, 2 вареных яйца, 80 г сыра (или 1 свежий огурец), зелень, молотый перец

Картофель удлиненной формы отварить в соленой воде, очистить и охладить (чтобы картофель не заветрился, прикрыть мисочкой). Когда остынет полностью, разрезать вдоль на две половинки, ложкой выбрать середину, а углубление заполнить смесью из растертых рыбных консервов в масле и измельченных яиц (жидкость консервов хорошо отцедить). В фарш мож-

но добавить немного мелко нарезанной петрушки и щепотку молотого перца. «Парус» сделать из тонкого ломтика голландского сыра или свежего огурца.

«Лодочки» разместить на плоской тарелке (желательно голубого или синего цвета) или на салате (овощном, рыбном).

«КОТЯТА»

300 г вареной или печеной телятины, 2—3 вареные картофелины, 1 соленый огурец, 2 небольших свежих яблока, 1 вареная морковь, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 150 г густой сметаны, 1 вареный желток, соль, сахар

Для «котят» — вареный картофель, листья салата

Все продукты, указанные для салата, нарезать мелкими кубиками. Сметану тщательно растереть с вареным желтком, добавить по вкусу соль и сахар, полить этой смесью салат, выложенный в неглубокий салатник. По краю салатника уложить зеленые листья салата черепками к центру так, чтобы лист немного свисал над краем. На листьях разместить «котят». Для этого заранее отобрать одинакового размера небольшие округлые картофелины. Отварить их в соленой воде, очистить, охладить. Срезать низ, чтобы «котят» были устойчивее. Ушки вырезать из белка и вставить в прорези в картофелине. Глаза вырезать из кожуры зеленого яблока и двумя гвоздичками приколоть, носиком будет кусочек моркови, а усами жареная картофельная соломка.

Из красной свеклы можно соорудить бантик на шею «котенка».

КУЛЕЧКИ С САЛАТОМ

300 г вареной колбасы, 5—6 ст. ложек картофельного салата, лук

Вареную колбасу без сала нарезать наискось тонкими ломтиками (делать это удобно длинным острым ножом или механической ломтерезкой). Свернуть их кулечком, внутрь положить понемногу любого картофельного салата. Чтобы кулечки не раскрывались, на их конец, ближе к середине, надеть колечко репчатого лука. Кулечки положить на блюдо с мясным ассорти или на плоскую тарелку, покрытую листьями салата.

«ГРИБЫ»

4 картофелины, 4 спелых помидора, 10 г масла, 2 яйца, 1 огурец, $\frac{1}{2}$ стакана нарезанной зелени, 100 г шпрот или копченой рыбы

Картофель удлиненной формы помыть и отварить в соленой воде. Очистить, из каждого клубня вырезать «ножку» гриба в виде усеченного конуса. На плоскую тарелку или небольшое продолговатое блюдо насыпать мелко нарезанную зелень (перо лука, укроп, петрушку, сельдерей), на нее утолщенным кон-

цом поставить «ножку», сверху на более тонкий конец положить срезанную верхушку помидора. При помощи корнетика на помидор выдавить точки масла или густого майонеза. По бокам аккуратно разложить шпроты без масла или нарезанную брусочками копченую рыбу. Украсить вареными яйцами и тонко нарезанным зеленым огурцом.

Можно сделать и шляпу белого гриба. Для этого отрезать верхушку сваренного вкрутую яйца и подержать ее в заварке чая.

«ЦЫПЛЯТА»

6—7 одинаковых картофелин, 1 вареная морковь, 30 г сливочного масла, соль, перец горошком

Отобрать одинакового размера округлые картофелины, хорошо помыть, отварить в соленой воде, горячими очистить и каждую картофелину обильно смазать сливочным маслом. Срезать снизу часть клубня для устойчивости. Желток сваренного вкрутую яйца протереть сквозь сито на картофелины, из вареной моркови сделать клюв, из горошин перца — глаза. «Цыплята» положить на плоское блюдо или тарелку, выстланную нарезанной зеленью («лужок»), или разместить на любом овощном салате.

«ПЕТУШОК»

Две вареные картофелины — продолговатая и маленькая круглая — составят туловище и голову петушка (соединить их кусочком спички). Срезать низ продолговатой картофелины и «посадить» петушка на любой салат. В прорезь на голове вставить тонкий ломтик красной свеклы (гребешок), из сырой моркови сделать клюв, из перца — глаза. Нарезанный полукольцами репчатый лук станет крыльями, а проросшая зелень старого лука — петушиным хвостом.

«БУРАТИНО»

Выбрать продолговатую некрупную картофелину для головки, срезать низ для устойчивости, из остроконечного перца вырезать колпак, корнетиком нанести на него поперечные полоски из растертого масла или взбитых густых сливок. Из сырой моркови сделать длинный нос, из красной свеклы или томата-пасты — рот, из горошин перца — глаза.

«КЛОУН»

По такому же принципу, как и «Буратино», можно сделать клоуна. Достаточно пышным воротником ему будет тонко срезанная полоска кожуры крупного редиса или редьки. Такие



сдобные «игрушки» будут очень забавными, если сделать им разной формы носики (зеленая горонина, фасоль, кусочки овощей), а рот нанести томатной пастой из корнетика, придавая лицам разное выражение — грусти, радости, испуга, удивления. Пастой же можно нанести и брови.

«АНАНАС»

600 г картофеля, 1—2 соленые сельди, 1 луковица, 2 вареных желтка, 1 ст. ложка сметаны

Для оформления: 150 г сливочного масла, несколько зеленых перьев лука, 1 ч. ложка кетовой икры или вареная морковь

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до мягкости, воду слить, клубни размять пестиком в гладкое пюре. Сельдь заранее очистить, отделить филе, вынуть кости и, если сельдь соленая, залить на 2—3 ч небольшим количеством молока, затем отсушить салфеткой, пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и вареными желтками (можно добавить одно небольшое яблоко). Полученную массу соединить с остывшим картофельным пюре, добавить немного сметаны и хорошо размешать. Масса должна быть однородной и эластичной.

Смазанными растопленным маслом руками сформовать яйцеобразный «ананас», приплюснув нижнюю часть для устойчивости, и поставить на небольшую плоскую тарелку.

Сливочное масло размять ложкой, растереть до кремообразного состояния, положить в кондитерский шприц и через насадку «маленькая звездочка» на поверхность изделия густо нанести «шипы». В центр каждого «шипа» поместить красную икринку или кусочек мелко нарезанной отварной моркови. На верхушке ножом сделать углубление и воткнуть несколько коротко срезанных перьев зеленого лука. Края тарелки покрыть листьями салата.

«Ананас» прекрасно смотрится на праздничном столе и служит холодной закуской.

«МОРКОВЬ»

500 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо или 2 желтка, 200 г жира для фритюра, зелень петрушки, соль

Приготовить картофельное тесто, как указано в предыдущем рецепте. Разделить его на небольшие кусочки и раскатать в виде удлиненных конусов («морковок»). Обжарить их в раскаленном жире, а после остывания в тупой конец воткнуть веточку зелени петрушки или укропа.



«БОЧОНОК»

5—6 фаршированных картофелин, 1—2 сладких перца, зелень

На фаршированные или целиком запеченные картофелины нанести «обручи» — узкие полоски салатного перца. Ягодка клюквы, рябины или калины между «обручами» вполне сойдет за «пробку». «Бочонки» разместить на отдельной тарелке, покрытой листьями салата, или около запеченного большим куском мяса, птицы.

«ЯБЛОКИ»

500 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 яйцо или 2 желтка, 200 г смальца или растительного масла для фритюра, мускатный орех, красный перец, соль

Приготовить картофельное тесто: очищенный картофель отварить до мягкости, отцедить, протереть сквозь сито, добавить муку, соль, яйцо (по вкусу можно положить душистый молотый перец или мускатный орех, тертый голландский сыр), хорошо все размешать. Из полученного теста скатать шарики величиной с небольшое яблоко. С двух противоположных концов пальцами сделать небольшие углубления. Изделия жарить во фритюре до золотистой корочки. Шумовкой вынуть на бумажную салфетку, дать стечь излишку жира. В нижнее углубление каждого шарика воткнуть гвоздичку, а в верхнее — лавровый листик. «Яблоки» положить на плоскую тарелку и через маленькое ситечко посыпать молотым красным перцем (сделать «румянец»).

Подать на плоской тарелке, выложенной листьями салата. Такими «яблоками» можно украсить праздничное мясное блюдо (лучше — жареное большим куском).

«СНЕГОВИК»

Три разного размера отваренные в кожуре картофелины очистить, слегка обровнять, чтобы были равномерно округлыми. Сложить из них туловище снеговика, соединяя клубни половинкой спички (серную головку, понятно, удалить). Из кусочка темноокрашенной вареной свеклы вырезать снеговика шапку, из кусочков сырых овощей — руки, глаза, нос, сверху слегка полить сметаной. Снеговик уместнее всего на салате в зимнее время.

«РАСТРЕПКА»

Фаршированный картофель (сыром, творогом, рыбой или др.) положить по краю блюда с рыбным или мясным ассорти. Сверху картофелин сделать глаза из горошин черного перца, нос — из кусочка соленого огурца, рот — из красной свеклы, волосы — из натертой на крупной терке моркови. Из сливоч-

ного масла или густых взбитых сливок кондитерским шприцем выложить растрепке воротничок.

«ГНОМ»

У фаршированного картофеля немного срезать низ для устойчивости, поставить на блюдо или тарелку, дно которой покрыто мелко нарезанной зеленью. Из красного сладкого перца сделать остроконечную шапочку, из горошин перца — глаза, из зеленой горошины или кусочка огурца — нос. Сливочное масло растереть, положить в бумажный корнетик и зигзагообразными движениями внизу картофелины сделать пышную бороду.

«ЕЖ»

600 г картофеля, 350 г говяжьей или телячьей печени, 1 — 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 1 яйцо, соль, перец молотый

Для оформления: 1—2 картофелины, жир для фритюра, перец горошком

Картофель очистить, отварить до мягкости и протереть сквозь сито или размять пестиком в пюре. Говяжьей или телячьей печенку обмыть, снять пленку и удалить желчные протоки, нарезать кусочками и обжарить в масле вместе с нарезанным луком. Затем пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, смешать с картофельным пюре, посолить, добавить немного молотого перца, сырое яйцо и размешать. Смазанными маслом руками из полученной массы сформовать округлое туловище «ежа» со слегка вытянутой мордочкой. Изделие поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы запеклось сырое яйцо.

Остывшего «ежа» (можно сделать одного большого и двух маленьких «ежат») поместить на плоское блюдо или тарелку и окончательно оформить, воткнув «иголки» — жареную мелкую соломку. Для этого картофель очистить, нарезать пластинками вдоль, затем поперек толщиной 3—4 мм, ополоснуть холодной водой для удаления крахмала, выложить на полотенце или салфетку для просушки, а затем обжарить в раскаленном жире (фритюре) до светло-коричневого цвета. Соломке дать остыть.

«Иголки» ежа можно сделать и из подкрашенного масла, выдавив из корнетика. Для подкрашивания используют «коричневый сок» после обжаривания мяса, печени.

Из горошин перца сделать глазки и кончик носа.

БЕЗ КАРТОФЕЛЯ — НЕ СУП

Редко какой суп мы сегодня готовим без картофеля. Сварить суп можно из одного картофеля, а можно добавить другие овощи, крупы, бобовые, макаронные изделия, но обязательно надо класть морковь, лук, зелень. Для повышения калорийности и вкуса картофельных супов их заправляют сметаной, сливками, желтком. Очень вкусны и пезны супы-пюре, супы-кремы. Они легко усваиваются, поэтому чаще всего применяются в диетическом и детском питании. Картофельные супы можно готовить на овощных отварах, на мясном, костном, рыбном или грибном бульонах, на молоке. Основа вкусного супа — вкусный бульон, поэтому нелишне остановиться на его приготовлении.

«Ананас»



КОСТНЫЙ И МЯСНОЙ БУЛЬОНЫ

500 г мяса или костей, 2,5—3 л воды, 1 луковица, 1 морковь или корень пастернака, 1 корень петрушки

Мясо перед варкой тщательно обмыть, нарезать кусками, кости порубить. В кастрюлю положить мясо или кости, залить холодной водой, дать быстро закипеть, снять пену и дальнейшую варку вести при слабом кипении, так как при бурном происходит распад пены на мелкие хлопья и разложение жира, вследствие чего вкус и внешний вид бульона ухудшаются. Чтобы этого не произошло, пену и излишки жира в процессе варки снимают. Жир оставляют лишь небольшим слоем, чтобы лучше сохранить в бульоне ароматические вещества овощей.

Овощи кладут в бульон за 40—45 мин до окончания варки. Для бульона можно использовать годные к употреблению обрезки овощей (лука, моркови, петрушки, сельдерея).

Корнеплоды и лук иногда поджаривают до золотистой корочки, от чего вкус и аромат бульона улучшаются. Срок варки бульона из говяжьих костей — 3—4, телячьих, свиных — 2—3 ч. При варке бульона из мяса и костей сначала варят кости, а затем за 2—3 ч до готовности кладут куски мяса. Это позволяет получить более прозрачный бульон с лучшим ароматом.

Мясо старых животных дает наиболее наваристый и ароматный бульон.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН

500 г рыбы, 2—3 л воды, 1 луковица, 1 корень петрушки

Для варки используют выпотрошенную рыбу (мелкую или нарезанную кусками), а также рыбные отходы — головы, хвосты, плавники, кости, кожу, полученные при обработке. Наилучший по вкусу — бульон из судака, окуней, ершей и рыб осетровых пород.

Если бульон готовят из пищевых отходов рыбы, то крупные головы и кости рубят на части. В посуду кладут подготовленные рыбные пищевые отходы, наливают холодную воду, добавляют сырой лук, петрушку, закрывают крышкой и доводят до кипения. Примерно через 30—40 мин после закипания с поверхности удаляют пену и жир, после этого крышку снимают и продолжают варить при слабом кипении 50—60 мин.

Головы рыб осетровых пород через 1 ч от начала варки вынимают из бульона, отделяют мякоть, а кости и хрящи снова кладут в бульон и варят до размягчения хрящей (3—4 ч). Готовый бульон процедить.

ГРИБНОЙ БУЛЬОН

50 г сушеных грибов, 2 л воды

Сушеные грибы ошпарить кипятком, тщательно промыть, залить холодной водой и оставить для набухания на 3—4 ч.

Варить в той же воде до мягкости (не менее 2 ч) на слабом огне. Готовый бульон процедить, а грибы мелко нашинковать или пропустить через мясорубку и добавить в суп за 15 мин до окончания варки.

* * *

Итак, бульон готов, его надо процедить через влажную полотняную салфетку или сложенную в 2—3 слоя марлю и охладить как можно скорее. В холодильнике его следует держать не более 2—3 дней.

Суп лучше варить в небольшом количестве — на один раз, на более длительное время лучше приготовить борщ, рассольник. В кулинарии существует такое множество разнообразных супов, что вполне можно обойтись без повторения довольно долго: сегодня — картофельный суп с зеленым горошком, завтра — с крупой или клецками, суп с томатом, с яйцом, на мясном, грибном отваре, суп с рыбой, нерыбными продуктами моря и т. д.

Нужно стараться как можно больше разнообразить наше меню, чтобы блюдо не приедалось, не надоедало, а было бы всегда аппетитным, желанным.

От еды с аппетитом — не только удовольствие, но и польза для здоровья.

Для супов картофель нарезают кусочками различной формы, в зависимости от вида супа. Так, для супа с лапшой — брусочками, с горошком или крупой — кубиками, для борщей — дольками. Если готовят суп с кислыми продуктами (соленые огурцы, щавель), то вначале следует класть картофель, а когда он станет наполовину готовым, добавлять другие продукты или варить одновременно в разных посудах. Не нужно забывать, что в присутствии кислоты картофель долго не разваривается, да и потом, когда он сварится, наружная часть его все равно остается жестковатой.

Если суп заправляют яйцом, его предварительно смешивают с небольшим количеством охлажденного бульона или воды — яйцо равномерно распределится в супе. Неэкономно и неразумно выливать отвар овощей — картофеля, горошка, капусты и др. Ведь питательные вещества этих продуктов в значительных количествах переходят в отвар, им можно развести готовый уже бульон и в соответствии с отваром сделать суп.

Ароматические корни (пастернак, петрушка, сельдерей) и морковь лучше сначала слегка спассеровать с жиром, а уж затем класть в суп: так вкуснее. И, конечно, не забывать в готовый уже суп класть зелень.

СУП ОВОЩНОЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

200 г картофеля, 200 г цветной капусты, 1 морковь, по ломтику репы и сельдерея, 1 луковица, 100 г стручков фасоли и гороха, 3 помидора, 50 г жира, зелень

Коренья и лук нашинковать соломкой и пассеровать с жиром. Цветную капусту разделить на отдельные кочешки, стручки фасоли и горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2—3 части, картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры — дольками.

В кипящий бульон положить пассерованные коренья, а после вторичного закипания — остальные овощи и картофель, варить 15—20 мин. За 5—6 мин до окончания варки добавить помидоры. Готовый суп посыпать укропом или зеленью. Суп можно заправить сметаной или подать ее отдельно в соуснике.

Морковь из картофеля



ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

1 л воды, 4—5 картофелин, 1 луковица, 2—3 зубка чеснока, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка соли

В подсоленную кипящую воду положить мелко нарезанный сырой лук (не поджаривать!), через 2—3 мин — нарезанный маленькими кубиками картофель. Когда он сварится, добавить лавровый лист, а через 5—7 мин снять с огня и сразу же всыпать измельченный чеснок, накрыть кастрюлю крышкой и оставить похлебку настояться примерно 5 мин. Никакого масла не класть.

Едят похлебку с черным хлебом, намазанным маслом.

ПОХЛЕБКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ПОМИДОРАМИ

1,5 л воды, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 70 г масла, соль, зелень укропа и петрушки

Картофель очистить, отварить до мягкости и протереть сквозь сито. Помидоры нарезать кусочками, тушить под крышкой, протереть и смешать с картофельным пюре. Все развести отваром, заправить смешанными со сливками желтками, положить соль, масло и довести до кипения, но не кипятить. После этого посыпать зеленью. Подать с гренками, пирожками или соленым печеньем.

СУП ОВОЩНОЙ

1,5 л воды, 4 большие картофелины, 2 моркови, по 1 корню сельдерея, петрушки и пастернака, 1 луковица, 150 г сметаны, 1 яичный желток, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу

Морковь, сельдерей, петрушку, пастернак и лук нарезать, сварить в подсоленной воде, добавить нарезанный дольками картофель и варить, пока он начнет развариваться. Отдельно смешать сметану с желтком и заправить ею суп, тщательно помешивая. В конце варки положить измельченную зелень укропа и петрушки.

Подать к супу пирожки с грибами, ливером или ватрушки с творогом.

СУП-ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ

5 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 200 г шпината, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, соль, зелень

Все овощи, кроме шпината, мелко нарезать, отварить в подсоленной воде и вместе с отваром протереть сквозь сито. Шпинат перебрать, помыть в большом количестве воды (на плаву), нарезать крупной лапшой, положить в протертые овощи и прокипятить все вместе. Суп заправить маслом и сметаной. Подать с гренками, посыпав мелко нарезанной зеленью.

СУП С ТЕРТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

2 л воды, 4 картофелины, 3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, стакан тертого сыра, 2 желтка, сок лимона и соль

Муку пассеровать на сливочном масле, развести небольшим количеством горячей воды, тщательно размешать, чтобы не было комков, влить в кипящую подсоленную воду или бульон и прокипятить 5 мин. Сырой картофель очистить, натереть на крупной терке, выложить в дуршлаг и под струей холодной воды ополоснуть для удаления излишка крахмала, затем опустить в кипящий бульон с мукой и приправить перцем. Кипятить несколько минут, пока сварится картофель. После этого всыпать натертый сыр, заправить суп желтками, смешанными с несколькими каплями лимонного сока.

Подать с гренками или пирожками.

ОСТРЫЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП

2 л воды, 4 картофелины, 1 луковица, 50 г сала, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль, зелень, специи

Свежее или копченое свиное сало нарезать кубиками, поджарить на сковороде вместе с кольцами лука, добавить томат-пюре и прожарить, пока жир не окрасится. Всыпать молотый красный перец, перемешать. Картофель очистить, нарезать кубиками и сварить в подсоленной воде. Добавить обжаренный лук с томатом, специи по вкусу и дать супу закипеть.

Подать, посыпав зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

700 г картофеля, 100 г моркови, 1 корень петрушки, 100 г репчатого лука или 50 г порея, 120 г крупы, 30 г сливочного масла, зелень и специи

Для приготовления супа используют различные крупы: перловую, ячневую, овсяную, рис, пшено и манную. Перловую, ячневую и овсяную крупы можно отварить отдельно, для чего их опускают в кипящую воду, варят до полуготовности в течение 30—40 мин, затем воду сливают.

В кипящий мясной бульон положить промытую сырую (рис, пшено) или отваренную до полуготовности (перловая, ячневая, овсяная) крупу и варить 10—15 мин, затем добавить нарезанный кубиками картофель, пассерованную морковь, петрушку, лук, перец горошком, лавровый лист, соль и варить еще 20—25 мин.

Если суп готовить с манной крупой, то сначала в бульон опустить картофель, пассерованные овощи, а после того, как бульон закипит, — манную крупу.

Подать, посыпав зеленью.

СУП ПЕРЛОВЫЙ С ГРИБАМИ

500 г картофеля, 50 г сушеных грибов, 50 г перловой крупы, по 2 корня моркови и петрушки, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 2 стакана свекольного кваса, 4 горошины черного перца

Лук, морковь, петрушку мелко нашинковать, слегка обжарить в масле, добавить подсушенную муку, все смешать, положить в кастрюлю с грибами, отваренными до полуготовности в восьми стаканах воды, и варить до готовности. Затем грибы вынуть, нарезать мелкими кубиками, а отвар процедить.

В отцеженный отвар опустить нарезанный большими кубиками картофель, проварить 15—20 мин, затем добавить полуотваренную перловую крупу, измельченные грибы, перец, соль, свекольный квас и довести суп до готовности. Заправить сметаной, а при подаче посыпать зеленью петрушки.

«Еж»



Чтобы перловый суп не был синеватого цвета, предварительно поджарьте крупу на сливочном масле.

ОГУРЕЧНИК

300 г костей, 300 г говяжьего или свиного сердца, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 100 г шпината или салата, 1 ст. ложка муки, 100 г свиного сала, специи, зелень, сметана

Из костей и сердца сварить бульон. Коренья, нарезанные дольками или брусочками, и нашинкованный лук спассеровать с жиром. В горячий бульон положить картофель, коренья, специи, а через 10—20 мин — нарезанные огурцы. В процессе варки заправить суп подсушенной мукой или белым соусом, добавить нарезанный шпинат или салат и варить до готовности. Огуречник заправить по вкусу прокипяченным и процеженным рассолом и солью.

Подавать с кусочками сердца, сметаной и зеленью.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП ПО-МОЛДАВСКИ

3 л воды, 500 г курицы, 4—5 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка (неполная) муки, 1 ст. ложка жира, сметана, зелень, красный перец и соль по вкусу

Приготовить куриный бульон. Корень петрушки и морковь нарезать соломкой, спассеровать с жиром, добавить уксус. В куриный бульон опустить нарезанный брусочками картофель, через 5 мин — пассерованные коренья и подсушенную муку, разведенную бульоном. Суп заправить солью, красным перцем и довести до готовности.

Подать с кусочком вареной курицы, сметаной и зеленью.

РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»

500 г картофеля, 100 г перловой крупы или риса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 50 г лука-порея, 200 г соленых огурцов, 50 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, специи, зелень.

Перебранную и промытую перловую крупу залить кипятком ($\frac{1}{2}$ стакана) и отварить до готовности, после чего отвар слить. В мясной бульон опустить готовую крупу, нарезанный брусочками картофель и дать ему провариться. Незадолго до готовности картофеля ввести нарезанные тонкими ломтиками и припущенные отдельно соленые огурцы, слегка обжаренные с томатом коренья, а также соль, специи и все прокипятить.

В рассольник по вкусу можно добавить прокипяченный огуречный рассол. При подаче положить сметану и посыпать зеленью.

Если рассольник готовят с рисом, его кладут в кипящий бульон, проваривают в течение 10—15 мин, а затем в указанной последовательности вводят остальные продукты. Овощи для пассерования нарезают кубиками.

Перловую крупу для рассольника можно не отваривать, а спассеровать на масле. При этом вкус рассольника значительно улучшится.

ПИТИ

(азербайджанская кухня)

450 г жирной баранины, 90 г гороха (похуды), 60 г курдючного сала, 60 г репчатого лука, 300 г картофеля, 60 г кислых слив (алычи), 1 корень петрушки, 30 г сушеного барбариса, соль, перец, мята, шафран

Для приготовления этого национального блюда лучше взять грудинку, голяшку или лопатку баранины с костью. Мясо разрубить, залить холодной водой и оставить на 4—5 ч.

Баранину и замоченный горох положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить на слабом огне, не допуская бурного кипения. Пену снимать. За 30 мин до готовности мяса положить очищенные некрупные клубни картофеля (по возможности яйцевидной формы), промытую алычу. Когда бульон снова закипит, добавить сырой лук, нарезанный крупными кубиками.

За 10—15 мин до готовности супа ввести измельченное курдючное сало, соль, специи. Добавить настой шафрана. Супу дать настояться. Бульон должен быть прозрачным, с желтоватым оттенком и приятным ароматом. В соответствующий сезон в пити можно добавлять каштаны, айву или свежие помидоры.

При подаче суп посыпать мелкотолченной сушеной мятой.

Настой шафрана готовят отдельно. Шафран (1 г на 120 г воды) заливают кипятком и дают настояться (заваривают, как чай). На одну порцию пити достаточно 0,5 ст. ложки.

ЯЙНИ

(армянская кухня)

360 г говядины, 30 г сливочного маргарина, 60 г репчатого лука, 30 г томата-пюре, 450 г картофеля, 90 г кураги, перец, зелень, соль

Сварить говядину, нашинковать лук и слегка поджарить его на сливочном маргарине, добавить томат-пюре и не снимать с огня, пока томат не загустеет и жир не окрасится. В процеженный бульон положить подготовленный лук, картофель, нарезанный кубиками, промытую курагу, соль, перец и варить до готовности.

При подаче положить вареное мясо и посыпать зеленью.

БОЗБАШ

(армянская кухня)

500 г баранины, 1 стакан лущеного гороха, 500 г картофеля, 2 яблока, 2 луковицы, по 2 ст. ложки масла и томата-шюре, зелень, специи

Баранину порубить на мелкие кусочки (30—40 г), положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она только покрыла мясо, и варить, снимая пену. В другой кастрюле сварить перебраный и промытый горох, залив его 2—3 стаканами холодной воды. Примерно через 1,5 ч горох и баранину соединить, удалив косточки, добавить процеженный бульон, измельченный и поджаренный лук, нарезанные картофель и яблоки, томат-шюре, соль, перец и, накрыв, томить еще 20—25 мин. Подать, посыпав зеленью.

ШУРПА

(туркменская кухня)

300 г баранины, 30 г бараньего сала, 60 г сметаны, 30 г муки, 600 г картофеля, 60 г лука репчатого, 240 г помидоров, 75 г моркови, специи, соль

Картофель нарезать крупными кубиками, залить бульоном, дать закипеть, после чего добавить помидоры, разрезанные на 4 части, и слегка пассерованные лук, морковь, муку, лавровый лист, перец и варить до готовности. Подать, положив кусочек вареной баранины и сметану.

Баранину можно заменить верблюжатиной или козлятиной.

УГРО

(таджикская кухня)

240 г говядины, 300 г картофеля, 75 г гороха, 75 г кореньев, 100 г лука, 330 г муки, 1 яйцо, 45 г томата-шюре, 45 г столового маргарина, 120 г кислого молока, перец

В кипящий бульон положить горох, а через 30—40 мин — картофель, дать ему немного повариться, затем добавить приготовленную лапшу, пассерованные корни, нарезанные соломкой, репчатый лук, томат-шюре, соль, перец и варить все до готовности. Подать с кусочком мяса, заправив кислым молоком.

Если томат-шюре не дает остроты, можно добавить лимонную кислоту или уксус.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ**С ФАСОЛЬЮ**

3 л воды, 3 картофелины, 1/2 стакана фасоли, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 небольшой корень пастернака, 100 г корейки или ветчины, специи, соль

Фасоль (белая или цветная) перебрать, удалить сорняки, замочить в холодной воде на несколько часов, после чего варить при слабом кипении, пока не станет мягкой. Коренья и лук нарезать кубиками и пассеровать вместе с нарезанной корейкой или жирной ветчиной. В отвар с фасолью положить нарезанный небольшими кубиками картофель, пассерованные овощи, посолить, добавить лавровый лист, перец и варить до готовности картофеля. Готовый суп немного охладить — за это время он настоится, приобретет вкус.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ

500 г ветчинных костей, 4—5 картофелин, 300 г белокачанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 яйцо, соль, зелень

Ветчинные кости порубить, залить холодной водой и варить около 1 ч на слабом огне (пену снять). Бульон процедить в другую кастрюлю, довести до кипения, положить нарезанный картофель. Через 10—15 мин добавить пассерованные на жире, снятом с бульона, нашинкованные лук и морковь, нарезанную небольшими шашками капусту. Когда картофель и капуста сварятся, заправить суп яйцом. Для этого вылить сырое яйцо в мисочку или чашку, добавить 1 ст. ложку воды или бульона, взбить вилкой, а затем вылить в суп — яйцо сварится небольшими хлопьями. В суп положить лавровый лист, посыпать зеленью и снять с огня.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОНСЕРВИРОВАННЫМ ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

5—6 картофелин, 100 г консервированного зеленого горошка, 2—3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки масла, 3—4 ст. ложки сметаны, зелень

Для фрикаделек: 200—250 г мясного фарша, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ яйца, 3 ст. ложки воды, 1 ч. ложка нарезанной зелени, соль, молотый перец по вкусу

Репчатый лук, морковь, петрушку мелко нашинковать и пассеровать с жиром до полуготовности. В кипящий бульон или воду положить лук, коренья и нарезанный крупными кубиками картофель, варить до полуготовности картофеля, после чего добавить мясные фрикадельки. За 5 мин до окончания варки положить консервированный зеленый горошек с отваром, довести суп до кипения и посолить. Подать со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

Приготовление фрикаделек. Мякоть говядины пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук,



измельченную зелень, воду, соль, молотый перец, яйцо и все хорошо вымешать. Сформовать шарики величиной с грецкий орех.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

3 л бульона, 400 г белокочанной капусты, 3—4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2—3 красных помидора или 1 ст. ложка (неполная) томата-пюре, 50 г сала или смальца, специи, зелень, сметана

Эти щи готовят преимущественно с мясом (говядиной, свиной, бараниной и др.).

Коренья и лук, нарезанные дольками или брусочками, пассеровать, через 5—8 мин добавить томат-пюре и продолжать пассеровать. Капусту нарезать шашками по 2—3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) — дольками по 5—6 см. Некоторые поздние сорта белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус. Такую капусту перед закладкой следует на 2—3 мин погрузить в кипяток, после чего отцедить.

В кипящий бульон положить нарезанную капусту и, когда жидкость снова закипит, добавить коренья, соль (если бульон не был ранее посолен) и варить 20—30 мин, после чего опустить картофель. За 5 мин до окончания варки положить лавровый лист и перец, а также помидоры, нарезанные дольками. Подать со сметаной и зеленью.

ЩИ ИЗ КАПУСТНОЙ РАССАДЫ

2 л бульона, 300 г капустной рассады, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 40 г жира, зелень, специи, сметана

Эти щи готовят преимущественно с мясом.

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и пассеровать на жире. Перебранную и вымытую капустную рассаду для удаления привкуса горечи на 1—2 мин погрузить в кипящую воду, затем откинуть на сито и дать стечь воде, после чего разрезать на 2—3 части.

В кипящий мясной бульон положить картофель, ошпаренную рассаду, пассерованные коренья и варить 24—30 мин. За 5—10 мин до окончания варки добавить нарезанный кусочками длиной 2—2,5 см и слегка пассерованный зеленый лук, лавровый лист, перец и соль.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

3 л воды, 500 г мяса, 500 г картофеля, 1 маленькая головка цветной капусты, 3 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла

Сварить мясной бульон. Морковь, корень петрушки и лук мелко нарезать, спассеровать с маслом, опустить в кипящий бульон, добавить нарезанный кубиками или брусочками картофель, разделенную на мелкие кочешки цветную капусту. Варить 20 мин. За 5 мин до конца варки положить нарезанные помидоры (их можно предварительно стушить с жиром). Подать со сметаной.

БОРЩ С КРАПИВОЙ

(молдавская кухня)

400 г крапивы, 300 г щавеля, 2 ст. ложки риса, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, 300 г картофеля, 50 г жира, 2 яйца, специи, зелень

Перебранную, вымытую молодую крапиву ошпарить кипятком (2—3 мин), откинуть на сито, обдать холодной водой, припустить под крышкой до готовности, после чего протереть. Нарезанные кубиками коренья и лук спассеровать с жиром и томатом.

В горячий грибной бульон или овощной отвар положить крапиву, нарезанный ломтиками картофель и рис, варить 5—10 мин, потом добавить коренья, лавровый лист, перец, соль. За 5—6 мин до окончания варки положить нарезанный щавель. Отдельно сварить вкрутую яйца. Подать с яйцом, сметаной и зеленью.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

400 г мяса, 500 г капусты, 500 г картофеля, 300 г свеклы, по 100 г томата и сметаны, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 луковицы, 50 г сала, 2 ст. ложки сливочного масла, по 1 ст. ложке уксуса и сахара, 1—2 зубка чеснока, перец горький и душистый, лавровый лист

Приготовить бульон. Сваренное мясо нарезать порциями, а бульон процедить. Очищенную и промытую свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать и положить в кастрюлю. Туда же добавить жир, собранный с бульона, томат, сахар и тушить до полуготовности. Лук, очищенные морковь и корень петрушки нарезать соломкой и слегка обжарить в масле.

В процеженный бульон опустить нарезанный дольками картофель, довести до кипения, положить нарезанную свежую капусту и варить 10—15 мин. Затем добавить тушенную с томатом свеклу, слегка поджаренные вместе с луком коренья, горький и душистый перец, лавровый лист и поджаренную, разведенную отваром муку. Дать 5 мин покипеть, после чего заправить салом, толченым с зеленью петрушки и чесноком, довести до кипения, снять с огня и дать настояться в течение 15—20 мин.

В конце варки в борщ вместе с заправкой рекомендуется класть нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ

600 г мяса птицы, 400 г капусты, 500 г картофеля, 300 г свеклы, 50 г сала, 40 г сливочного масла, по 100 г томата и сметаны, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 луковица, зелень укропа, петрушки

Для галушек: 150 г гречневой муки, 1 яйцо

Мясо курицы или гуся отварить до готовности. Нарезанную соломкой свеклу стушить до полуготовности, добавив бульон и уксус. Нарезанные соломкой морковь, корень петрушки и лук слегка обжарить с добавлением томата.

В процеженный кипящий бульон положить нарезанные картофель и капусту, варить 10—15 мин, а затем ввести полутушеную свеклу, обжаренные с луком коренья, толченое

Суп-гуляш по-чешки



с зеленью укропа сало, варить до готовности и дать настояться 15—20 мин.

Отдельно приготовить галушки. Для этого в кипящую воду ($\frac{1}{4}$ стакана) засыпать половину нормы подсушенной муки, хорошо размешать, снять с огня. В охлажденную массу добавить остальную муку, яйцо, посолить и тщательно размешать. Тесто набирать ложкой и опускать в кипятки.

В тарелку с борщом класть галушки, мясо, сметану, зелень.

КАПУСТНЯК ЗАПОРОЖСКИЙ

400 г свинины, 600 г квашеной капусты, 400 г картофеля, 3 ст. ложки пшена, по 2 корня моркови, петрушки, пастернака и сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сала, 4 ложки сметаны, 2 лавровых листа, 2 горошины душистого перца, 1 ст. ложка зелени петрушки

Отварить свинину. Отжатую квашеную капусту стушить до полуготовности, добавляя жир и бульон. Нарезанные соломкой коренья петрушки, пастернака и сельдерея, морковь, лук слегка обжарить на масле. Свиное сало пропустить через мясорубку, растереть в ступке вместе с нарезанным луком, зеленью петрушки и промытым пшеном. В процеженный бульон (1,5 л) положить нарезанный кубиками картофель, варить 10—15 мин, добавить полутушеную капусту, растертое сало с пшеном и зеленью, лавровый лист, перец, поджаренные коренья и варить до готовности. Подавая на стол, положить кусочек свинины, сметану и посыпать зеленью петрушки.

СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ, ПОМИДОРАМИ И ГОРОШКОМ

1 морковь, 1 корень пастернака, 1 луковица, 2 помидора, 100 г консервированного или свежего зеленого горошка, 40 г масла, зелень

Для клецек: 2 картофелины, 5 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, $\frac{1}{2}$ яйца, соль, мускатный орех

Небольшие морковь и пастернак очистить, нарезать мелкой соломкой, лук нарезать так же и все слегка спассеровать на сливочном масле. Положить их в горячий бульон, варить 15—20 мин. Затем опустить помидоры, нарезанные кружочками (их можно также спассеровать вместе с нарезанными ранее овощами), зеленый горошек и картофельные клецки. Варить, пока клецки не всплывут, прогреть еще 2—3 мин и снять с огня. Подавая к столу, посыпать нарезанной зеленью.

Приготовление клецек. Вареный картофель протереть сквозь сито. В кастрюле распустить кусочек сливочного масла, прогреть картофельное пюре, слегка остудить его, затем добавить сырое яйцо, муку, соль, для вкуса положить щепотку

мускатного ореха, тщательно перемешать и двумя чайными ложками сформовать клецки. Их можно сварить в супе или отдельно в подсоленной воде, а затем класть в каждую тарелку.

БУЛЬОН С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

2 л куриного или мясного бульона

Для клецек: 2 картофелины, 1 яйцо, 3 ч. ложки муки, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки толченых белых сухарей или манной крупы

Картофель отварить, отсушить, размять и смешать со всеми продуктами для клецек. Из полученного теста скатать небольшие шарики (клецки) и опустить их в кипящий мясной или куриный бульон. Подать, посыпав зеленью.

ЧОРБА ИЗ ШПИНАТА С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ (болгарская кухня)

3 л воды, 500 г шпината, 3—4 ст. ложки масла, 50 г зеленого лука, соль

Для клецек: 3 картофелины, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, соль

Шпинат перебрать, помыть в большом количестве воды, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить масло, измельченный зеленый лук и тушить, пока шпинат не станет мягким. Затем посолить, влить воду и довести до кипения.

Отдельно сварить очищенный и нарезанный картофель. Когда он станет мягким, протереть сквозь сито или размять вилкой, посолить, добавить масло, яйцо и муку. Тщательно размешать и опустить в кипящую чорбу клецки, отделяя их чайной ложкой. Сначала опустить 1—2 клецки, если они будут расплываться, добавить еще немного муки. Когда все клецки будут опущены в отвар, держать чорбу на огне, пока клецки не всплывут. Готовую чорбу заправить яйцом, взбитым с кислым молоком ($\frac{1}{2}$ стакана).

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

5 картофелин, 4—5 стручков перца, 2 луковицы, 4 помидора, 1 ст. ложка муки, 50 г масла, 1 яйцо, соль, зелень петрушки

Сладкий перец и репчатый лук очистить, помыть, мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и довести до кипения. Положить нарезанный кубиками картофель, а когда он сварится, добавить измельченные помидоры. Муку спассировать с маслом, развести бульоном и вылить в суп. Снять с

огня, всыпать нарезанную петрушку и заправить суп яйцом, смешанным с несколькими каплями уксуса или лимона.

СУП ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ

3 картофелины, 2 стручка сладкого перца, 200 г стручковой зеленой фасоли, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 маленький кабачок, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 красных помидора, 1 стакан молока, $\frac{1}{2}$ стакана натертой брынзы, зелень петрушки

Мелко нарезать стручки сладкого перца, зеленую фасоль, морковь и сельдерей, сварить их в подсоленной воде до мягкости, добавить нарезанные кубиками кабачки и картофель. На сковороде спассеровать с маслом муку и измельченные помидоры, развести овощным отваром, положить в суп, дать покипеть несколько минут, затем посыпать зеленью петрушки и заправить натертой брынзой и горячим молоком.

Суп картофельный с крупой



СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

1,5 л воды, 3—4 картофелины, 1 плавленый сырок («Острый», «Украинский», «Голландский», «Лето»), 1 луковица, 1 морковь, 30 г сливочного масла, 1 ч. ложка томата-пасты, 1 ч. ложка манной крупы, зелень, соль по вкусу

В кипящую воду опустить нарезанный кусочками картофель и сварить до мягкости. Тем временем на сливочном масле (маргарине или свином сале) поджарить до золотистого цвета мелко нашинкованные лук и морковь, добавить томат и прожарить. Плавленый сырок натереть на крупной терке. В кастрюлю с картофелем опустить поджаренные овощи, тертый плавленый сырок, всыпать манную крупу, положить лавровый лист, соль. Прокипятить в течение 5—7 мин, дать супу немного настояться и подать к столу. Суп очень похож на мясной — наваристый и вкусный.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

150 г свежих грибов, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 свежих помидора, 40 г жира, специи, зелень

Свежие грибы (белые, шампиньоны или др.) очистить, хорошо промыть, мелко нарезать и слегка спассеровать с маслом. Морковь, корень петрушки и лук нашинковать и так же спассеровать с маслом (можно добавить немного муки и обжарить ее вместе с овощами).

В кипящую подсоленную воду положить последовательно: грибы, пассерованные овощи, нарезанный кубиками или брусочками картофель и варить 20—25 мин. За 5 мин до окончания варки добавить нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, перец горошком (специй класть немного, чтобы они не заглушили вкуса грибов). Подать со сметаной и зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

1,5 л молока, 4 картофелины, 10 шт. соленых грибов (рыжиков), 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 желток, 1/2 стакана сметаны, лавровый лист, соль

Грибы мелко нашинковать и отварить в половине нормы молока, добавив лавровый лист. Лук нашинковать и спассеровать на масле. Картофель нарезать брусочками и отварить в подсоленной воде, воду слить. Оставшееся молоко вскипятить, соединить с отваром и грибами, положить картофель, пассерованный лук, масло, дать закипеть и снять с огня. Горячий суп заправить растертым со сметаной желтком, положить нарезанную зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С УШКАМИ

3 л воды, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковь, 1 ст. ложка сливочного масла

Для ушек: 50 г сухих грибов, 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо

Сухие грибы обдать кипятком, промыть под струей воды, замочить на 6—8 ч в холодной воде, в которой потом и сварить до мягкости. Вынуть их шумовкой, бульон перелить в другую кастрюлю, довести до кипения, положить нарезанный дольками картофель и дать ему вариться на малом огне.

Грибы измельчить или пропустить через мясорубку, положить спассерованный мелко нарезанный лук и слегка обжарить вместе на масле. Фарш посолить, поперчить, влить 1—2 ложки отвара, чтобы он был сочным.

Из муки и яйца замесить довольно крутое тесто (как на пельмени), очень тонко раскатать его, разрезать на мелкие квадраты (3—4 см), положить грибной фарш и замесить маленькие вареники. Соединить нижние углы, чтобы получились ушки.

Когда картофель сварится, положить спассерованные морковь и лук, опустить в кипящий суп ушки. Когда они всплывут, дать кипеть 2—3 мин и снять с огня.

Готовый суп в тарелке можно посыпать нарезанной зеленью.

СУП ГРИБНОЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ГАЛУШКАМИ

Для бульона: 100 г сухих грибов или 200 г свежих

Для галушек: 2—3 картофелины, 2 яйца, 2—3 ст. ложки муки

Из свежих или сухих грибов сварить бульон. Приготовить картофельные галушки. Для этого картофель сварить, отсушить и размять. Вбить сырые яйца, всыпать муку, соль, тщательно размешать. Двумя чайными ложками сформовать картофельные галушки и опустить их в кипящий бульон. Готовый суп посыпать зеленью.

СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

1 л воды или бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 100 г сметаны или сливок

В кипящую подсоленную воду (или бульон) опустить очищенные и нарезанные корни, лук, картофель (лучше брать картофель рассыпчатых белых сортов), сварить их до мягкости. Жидкость процедить в другую кастрюлю, туда же протереть

сквозь сито коренья и картофель. Муку подсушить, смешать с маслом, развести небольшим количеством бульона, чтобы не было комков, и соединить с протертыми овощами.

Перед подачей желтки очень свежих яиц растереть со сметаной и этой смесью заправить суп, прогреть, не доводя до кипения.

Подать с гренками, кукурузными хлопьями, пирожками с мясным или рыбным фаршем.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ГРИБНЫМИ ПЫШКАМИ

500 г картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г жира, соль, специи

Для пышек: 100 г сухих грибов, 1 городская булка без корки, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка топленого масла, 1 печеная луковица, 2—3 яйца

Суп-пюре с сосисками



Очищенный и нарезанный картофель отварить до мягкости в подсоленной воде, вынуть шумовкой, размять пестиком и снова положить в тот же отвар. Морковь и лук очистить, нарезать тонкой лапшой или мелкими кубиками, слегка обжарить с жиром и положить в отвар с картофелем. Суп прокипятить на малом огне 10 мин, положить по вкусу соль, специи.

Подать с грибными пышками.

Приготовление пышек. Грибы заранее замочить на несколько часов, отварить до мягкости в той же воде, мелко нарезать или пропустить через мясорубку вместе с печеной или обжаренной на жире луковицей и белой булкой (ее намочить в грибном отваре, затем отжать). В фарш добавить сырые яйца, соль, щепотку мускатного ореха или душистого перца, хорошо размешать и разделить на маленькие лепешки, которые обжарить в горячем масле.

СУП ЗЕЛЕНЫЙ

3 л воды или бульона, 5 картофелин, 1 пучок щавеля, зеленый лук, петрушка, укроп (всего 500 г), 2 яйца, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 100 г свежего сала

Подготовить зелень: щавель перебрать, отрезать черешки, у зеленого лука отрезать перья, укроп и петрушку освободить от толстых стеблей. Все помыть в большом количестве воды (на плаву), стряхнуть воду и нарезать кусочками по 1 см.

В кипящую подсоленную воду или бульон положить нарезанный кубиками картофель. Когда он станет мягким, опустить нарезанную зелень, сразу же добавить спассерованные на свином сале лук и муку, измельченные сваренные вкрутую яйца. Дать супу кипеть 2—3 мин и прекратить нагрев. Можно в суп порезать только белки яиц, а желтки размять и вместе с укропом растереть, после чего положить в кастрюлю.

Подать со сметаной или свежими сливками.

СУП-ПЮРЕ

С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1 л воды или бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 100 г сметаны или сливок, 150 г цветной капусты

Приготовить суп-пюре, как указано в предыдущем рецепте. Отдельно в молоке или воде, посолив их, отварить до мягкости мелкие кочешки цветной капусты. Подавая суп-пюре к столу, в каждую тарелку класть немного цветной капусты и заливать приготовленным супом. Сверху можно посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки.

Подать с гренками или пирожками с мясной либо рыбной начинкой.

СУП-ПЮРЕ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 л воды или бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 100 г сметаны или сливок, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка.

Приготовить суп-пюре, как указано выше. Консервированный зеленый горошек вместе с жидкостью прогреть в отдельной кастрюле. Подавая суп к столу, в тарелки класть понемногу горошка, заливать приготовленным супом.

Подать с гренками или пирожками с мясной либо рыбной начинкой.

СУП-ПЮРЕ С ОМЛЕТОМ

1 л воды или бульона, 400 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, соль, зелень

Приготовить суп-пюре. Готовый суп держать в тепле и быстро сделать омлет. Яйца и молоко взбить вилкой, посолить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки (можно всыпать немного муки) и вылить на смазанную маслом горячую сковороду. Когда одна сторона омлета поджарится, осторожно перевернуть его лопаткой. Следить, чтобы не подгорел. Готовый омлет свернуть рулетом и нарезать полосками. В тарелку положить кусочки омлета и залить супом.

СУП-ПЮРЕ С ЧЕРСТВОЙ БУЛКОЙ

1 л воды или бульона, 3 картофелины, 1 городская булка, 50 г сливочного масла, 2 желтка, 1 ч. ложка тертого сыра, соль, зелень

С черствой городской булки тонко срезать корку, часть булки натереть на терке и крошки слегка обжарить на сливочном масле. Другую — нарезать маленькими кусочками, разложить их на листе, посыпать тертым голландским сыром и подсушить в духовке до светло-желтого цвета.

Картофель отварить в воде или бульоне, протереть сквозь сито, смешать с поджаренными крошками и залить овощным отваром. Довести до кипения, снять с огня и ввести взбитые желтки, чуть-чуть прогреть, не допуская свертывания желтков, добавить сливочное масло (можно ложку сливок — по вкусу).

Подать с приготовленными гренками.

СУП-ПЮРЕ С СОСИСКАМИ

1 л бульона или воды, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, 100 г сметаны или сливок, 200 г сосисок, зелень

Приготовить суп-пюре. Сосиски очистить от пленки (натуральную оболочку не снимать) и обжарить на жире до золотистой корочки.

Подать с горячими сосисками, уложенными на отдельной тарелке.

Суп посыпать зеленью или положить ложку сливок.

СУП-ПЮРЕ С ВАРЕНЫМ ЯЙЦОМ

2 л воды или бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 яйца, соль, зелень

Лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать, спассеровать на сливочном масле. Картофель нарезать кубиками, отварить в воде или бульоне, добавив спассерованные овощи. Когда они будут мягкими, протереть сквозь дуршлаг вместе с отваром в другую кастрюлю. Муку подсушить до светло-желтого цвета, развести молоком, чтобы не было комков, соединить с супом, прокипятить 5 мин, посолить по вкусу.

Сваренные вкрутую яйца нарезать кубиками и при подаче класть в каждую тарелку, заливая горячим супом и посыпая зеленью.

СУП С КНЕЛЯМИ ИЗ ПЕЧЕНКИ

500 г мяса, 200 г печени, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 картофелины, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка папировочных сухарей, зелень, соль и перец по вкусу

Приготовить бульон из мяса, лука, моркови, петрушки и целых картофелин. Печенку пропустить через мясорубку, растереть с растопленным маслом, желтком и сухарями. Добавить взбитые белки, перец и соль по вкусу, перемешать. Брать смесь чайной ложкой, смоченной горячим бульоном, и опускать в бульон небольшие кнели. Когда они всплывут на поверхность, снять суп с огня. Подавая, посыпать мелко нарезанной зеленью.

СЫРБУШКА С СЫВОРОТКОЙ (румынская кухня)

3 картофелины, 1 маленькая морковь, 1 луковица, 2 стакана воды, 2 стакана молочной сыворотки, 1 ст. ложка кукурузной муки, соль по вкусу

Морковь и небольшую луковицу мелко нарезать, положить в горячую воду, дать закипеть, добавить нарезанный мелкими ломтиками картофель. Когда картофель станет мягким, влить молочную сыворотку и посолить.

В закипевшую сыворотку медленно, непрерывно помешивая, всыпать муку и варить на слабом огне еще несколько минут до готовности.

СУП ПРОТЕРТЫЙ С ПРОФИТРОЛЯМИ

2 л воды или бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу, зелень

Для профитролей: $\frac{1}{2}$ стакана воды, 80 г маргарина, 100 г муки, 2 яйца

В кипящую подсоленную воду или бульон опустить нарезанный кубиками картофель и варить до мягкости. Одновременно слегка обжарить на сливочном масле мелко нарезанные лук, морковь и корень петрушки. Когда картофель станет мягким, положить спассерованные овощи и проварить все вместе 8—10 мин. После этого сваренные овощи вместе с отваром протереть сквозь дуршлаг в другую кастрюлю, снова поставить на огонь, заправить подсушенной до светло-желтого цвета мукой (ее предварительно тщательно растереть в чашке или мисочке с небольшим количеством жидкости, чтобы не было комков) и прокипятить суп 3—5 мин. К столу подать с профитролями, посыпав зеленью.

Приготовление профитролей. Воду вскипятить с маргарином, чуть посолить. Всыпать сразу всю муку, хорошо размешать ложкой и поддержать на огне 5 мин, не переставая размешивать. Тесто снять с огня, немного охладить и ввести по одному сырые яйца, тщательно размешивая. Тесто должно получиться однородным и тягучим. Выложить его в кондитерский шприц или пергаментный кулечек и отсадить на смазанный (слегка) маслом лист маленькие «пуговки» (не более 1 см) на некотором расстоянии друг от друга. Во время выпечки профитроли увеличиваются в размере. Печь в не очень горячей духовке, но ее предварительно надо хорошо прогреть. К концу выпечки, когда профитроли зарумянятся, их надо подсушить.

СУП-ГУЛЯШ ПО-ЧЕШКИ

300 г картофеля, 100 г репчатого лука, 200 г мяса, 50 г свиного сала, 10 г красного перца, 3 ч. ложки муки, петрушка, чеснок, соль по вкусу

В кастрюле спассеровать на свином сале измельченный репчатый лук, добавить нарезанное кусочками отварное мясо, молотый красный перец, муку и слегка все поджарить. Потом залить водой или бульоном, посолить, ввести специи и проварить 30 мин, после чего опустить в суп картофель, нарезанный мелкими кубиками, и варить, пока не станет мягким. В тарелки положить растертый с солью чеснок, зелень петрушки, залить супом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ЧЕСНОКОМ

(чешская кухня)

500 г картофеля, по 50 г моркови, сельдерея, корня петрушки, лука, 50 г жира, 3 ч. ложки муки, 2—3 сухих гриба, 2 зубка чеснока, соль и перец по вкусу, зелень

Морковь, сельдерей, корень петрушки и лук очистить, помыть, тонко нашинковать и спассеровать на свином жире. Всыпать муку, слегка обжарить. Положить в бульон, добавить черный перец, соль, проварить несколько минут. Затем опустить мелко нарезанный картофель, отваренные заранее грибы и варить, пока картофель не станет мягким.

подавая, положить в горячий суп истолченный чеснок и мелко нарезанную петрушку.

ПОХЛЕБКА В ГОРШОЧКЕ

1,5 л воды, 350 г говядины, 2—3 средние картофелины, 1 большая луковица, 50 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана вина, перец, лавровый лист, зелень, соль по вкусу

Сварить бульон из костей. Мякоть говядины помыть в холодной воде, освободить от сухожилий, отбить и нарезать небольшими ломтиками продолговатой формы.

Бульон налить в глиняный горшочек или чугунок, положить ломтики мяса и варить 20—30 мин в духовке при температуре 150—200 °С. Пока варится мясо, нарезать небольшими кубиками картофель, полукольцами лук и все вместе обжарить в кипящем масле. Затем в горшочек с мясом положить картофель, варить его не более 15 мин, после чего бросить лук и варить еще 5—10 мин. В конце добавить зелень (петрушку, укроп), лавровый лист и держать на огне еще 2—3 мин. Можно для вкуса добавить немного сухого вина.

Подать к столу прямо в горшочке или чугунке. Это блюдо сразу и первое, и второе.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОЛБАСОЙ

(венгерская кухня)

3 л воды, 700 г картофеля, 30 г смальца, 30 г муки, 1 луковица, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 зеленый перец, 150 г копченой колбасы, 100 г сметаны, соль, зелень петрушки

Очищенный и нарезанный кубиками картофель опустить в подсоленную кипящую воду, довести до кипения, после чего варить на слабом огне. Тем временем в жире слегка поджарить муку, нарезанный лук, зелень петрушки, в конце всыпать молотый красный перец. Снять с огня, влить немного воды и размешать, чтобы не было комков, после чего соединить с

супом, пока картофель еще не совсем готов, и все вместе варить до мягкости картофеля. В конце варки опустить нарезанный кольцами зеленый перец и тонкие кружочки копченой колбасы. Снять с огня, накрыть крышкой и подать к столу через 10 мин.

Сметану класть в тарелки перед подачей.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШКВАРКАМИ

2 л воды, 1 кг картофеля, 150 г свежего свиного сала, 1 луковица, соль, перец молотый, зелень

В кипящую подсоленную воду положить целые клубни некрупного картофеля и варить, пока они не начнут развариваться. За это время приготовить шкварки. Свежее свиное сало, желательно с прожилками мяса, обжарить на сковороде, добавить нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета (не

Суп картофельный с консервированным горошком



пережаривать!). Когда картофель сварится, сало с луком положить в кастрюлю, всыпать молотый черный перец и нарезанную зелень. Дать супу постоять 10—15 мин.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОСИСКАМИ

2 л мясного бульона, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 300 г сосисок, 2 желтка, 100 г сливок, соль, зелень

В бульоне сварить луковицу, морковь и нарезанный картофель. Когда овощи сварятся и будут достаточно мягкими, луковицу удалить, морковь и картофель протереть сквозь дуршлаг в другую кастрюлю, довести до кипения и заправить растертыми со сливками желтками, после чего опустить очищенные и нарезанные крупными кусочками сосиски, прогреть 2—3 мин на слабом огне, посыпать нарезанной зеленью.

Подать с сухариками.

СУП-ГУЛЯШ ВЕНГЕРСКИЙ

1,5 л воды, 500 г говядины, 500 г картофеля, 1 ст. ложка смальца, 2 луковицы, 2—3 зубка чеснока, 2 помидора, 2 зеленых перца, 1 ч. ложка молотого красного перца, тмин, соль

Для галушек: 1 яйцо, 5 ст. ложек муки

Мясо помыть, нарезать небольшими кубиками. Мелко нарезанные лук и чеснок стушить на жире, в конце положить молотый красный перец и влить небольшое количество воды. Когда она выкипит, положить в жир нарезанное мясо, посолить, снова долить немного воды и, помешивая, стушить. Когда вода снова испарится, добавить 1—2 щепотки толченого тмина, нарезанные зеленый перец и помидоры (без кожицы), влить воду и продолжить тушить.

Когда мясо будет почти готово, долить воду (1,5 л), опустить нарезанный небольшими кубиками картофель. За 5—7 мин до готовности картофеля в суп бросить замешанные заранее галушки (делать их очень маленькими). Суп с галушками не должен долго кипеть: как только они всплывут на поверхность, проварить их не более 2—3 мин и снять с огня.

подавая, суп посыпать нарезанной зеленью.

СУП ОХОТНИЧИЙ

2 л воды, 1 куриный (или другой) потрох, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки пшена, специи

Сварить потрох. В бульон положить вымытое пшено, картофель, нарезанный маленькими кубиками, слегка спассерованные нарезанные кубиками коренья и лук, лавровый лист, перец, варить до готовности.

Подать с потрохами и зеленью.

СУП ПОЛЕВОЙ (КУЛЕШ)

3 л воды, 4—5 картофелин, 100 г пшени, 100 г свиного шпика, 1 луковица, лавровый лист, черный перец, соль

В кипящую подсоленную воду положить нарезанный кубиками картофель, промытое пшено, через несколько минут — жаренный с луком шпик. Варить суп 20—25 мин. Незадолго до окончания варки положить лавровый лист и черный перец. Дать супу постоять 5—7 мин.

СУП ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ С ЦЫПЛЕНКОМ

3 л воды, 1 цыпленок, 400 г молодого картофеля, 1 луковица, 2—3 молодые моркови, 40 г сливочного масла, укроп

В кипящую воду положить разрезанного на куски цыпленка и варить 30 мин при слабом кипении. Затем опустить целые клубни очищенного картофеля (картофель отобрать некрупный), слегка обжаренные измельченные лук и морковь, варить до готовности овощей. В конце варки добавить нарезанный укроп. При подаче в каждую тарелку класть кусочек цыпленка.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РАВИОЛЯМИ

2,5 л воды, 5 картофелин, 1 луковица, 1 морковь.

Для равиолей: 1 стакан муки, 1 яйцо, 200 г куриного мяса (филе), соль, перец душистый молотый

Равиоли готовят в формепельменей, но совсем маленькими, диаметром не более 2 см, с фаршем из куриного мяса. Тесто делают такое же, как и дляпельменей, очень тонко раскатывая.

Хорошо вымешанный фарш выложить в пергаментный кулечек (корнетик) или кондитерский шприц. На тонко раскатанный пласт теста выпустить фарш из шприца (корнетика) в форме пуговок с интервалами между ними 1 см, прикрыть фарш краем теста и подходящей выемкой вырезать равиоли (следить, чтобы края теста хорошо склеились).

Подготовленные равиоли опустить в бульон со сваренным картофелем, добавить спассерованные лук и морковь, специи (лавровый лист, перец горошком) и варить, пока равиоли не всплывут. После этого 2—3 мин дать супу покипеть и снять с огня. В тарелки класть мелко нарезанную зелень укропа.

СУП СО СВЕЖИМ СУДАКОМ

3 л воды, 600 г судака, 5—6 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 40 г масла, 1 ч. ложка томата-пюре, соль по вкусу, зелень

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову, вынуть жабры, рыбу разрезать на несколько кусков и промыть холодной водой. Куски судака, хвост и голову положить в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Как только бульон закипит, снять пену, огонь убавить до слабого и варить 15 мин. После этого шумовкой вынуть куски судака (прикрыть их мисочкой, чтобы не заветрились).

В другой кастрюле обжарить на масле нашинкованные лук, морковь, корень петрушки, добавив томат-пюре. В эту же кастрюлю процедить рыбный бульон, опустить нарезанный кубиками или дольками картофель, лавровый лист, перец горошком и варить, пока картофель не станет мягким.

подавая к столу, в тарелки класть куски отваренного судака, посыпать зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КНЕЛЯМИ

2,5 л воды, 500 г судака, 4—5 картофелин, 1 луковица, 1 корень петрушки, лавровый лист, перец, соль, зелень

Свежего судака очистить, разделать, отделив филе. Кожу с филе снять. Голову, хвост, кости и кожу залить холодной водой, положить целую луковицу и корень петрушки, поставить на сильный огонь. Когда вода закипит, снять пену, огонь убавить до слабого и варить 30 мин под крышкой. Из готового бульона вынуть лук и корень петрушки, жидкость процедить в другую кастрюлю, довести до кипения, положить нарезанный картофель и варить до мягкости. Тем временем приготовить кнели.

Филе дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавив ломтик черствой булки, замоченной в молоке и отжатой. В рыбный фарш вбить белок свежего яйца и массу тщательно выбить лопаточкой, добавив ложку свежих сливок или молока (хорошо выбитая кнельная масса сползет с лопаточки), в конце посолить. Массу выложить в пергаментный кулек или кондитерский шприц и отсадить на смазанный маслом небольшой противень или эмалированный лоток кнели в виде маленьких колбасок, раковых шеек. Кнели залить небольшим количеством горячего бульона или воды и на слабом огне проварить 5—7 мин. Готовые положить в тарелки, залить картофельным супом и посыпать зеленью.

УХА ПО-МАРСЕЛЬСКИ

1,5 кг рыбы разных видов, 6 ст. ложек растительного масла, 1 большая луковица, 6 помидоров, 6 картофелин, 12 ломтиков обжаренного и натертого чесноком хлеба, петрушка, укроп, лавровый лист, 2—3 зубка чеснока

Влить в кастрюлю растительное масло, положить туда мелко нарезанный лук и слегка поджарить его. Добавить кусочки помидоров, а также приготовленную смесь (примерно 50 г) из укропа, петрушки, лаврового листа, чеснока, перца. Затем положить картофель, нарезанный дольками, а сверху — очищенную рыбу. Через некоторое время влить кипяток (примерно 8 стаканов), поставить на сильный огонь, довести жидкость до кипения и кипятить 15—20 мин. После этого вынуть рыбу, добавить в бульон немного муки, обжаренной в растительном масле.

Заранее положенные на блюдо ломтики хлеба с чесноком залить бульоном из кастрюли. Рыбу положить на тарелку, вокруг нее уложить картофель. Остальное содержимое кастрюли размять и подать отдельно.

Для придания рыбному бульону особого пикантного вкуса положить в него свежее яблоко.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЕКА

3—4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 500 г хека, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, специи

Рыбу очистить, снять темную пленку в брюшке, отделить мякоть от костей. Оставшиеся от разделки головы, хребтовую кость, плавники и кожу положить в холодную воду и сварить бульон, периодически снимая пену. Варить 20—25 мин, не допуская бурного кипения. Бульон процедить, снова довести до кипения, положить корень петрушки, нарезанный кубиками картофель, дать кипеть на малом огне, а тем временем приготовить фрикадельки.

Снятую с костей мякоть пропустить с половиной луковицы через мясорубку с мелкой решеткой (можно лук слегка обжарить, а потом перемолоть с мякотью рыбы). Фарш заправить солью, молотым перцем, положить половину сырого яйца, кусочек сливочного масла и тщательно размешать.

Из приготовленной массы сформовать небольшие фрикадельки и, когда картофель начнет развариваться, опустить в суп. Посолить бульон, опустить спассерованные на сливочном масле лук и морковь, положить лавровый лист, 2—3 горошины перца и доварить суп. Подать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ КАЛЬМАРОВ

3—4 картофелины, 2 кальмара (200 г), 1 луковица, 1 небольшая морковь, 50 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

В подсоленную кипящую воду положить нарезанный картофель и дать кипеть на слабом огне. Тем временем приготовить фрикадельки. Кальмары очистить, одного опустить в ки-

пяток и проварить 3—4 мин. Сваренного и сырого кальмаров вместе с половиной луковицы пропустить через мясорубку. Фарш посолить, поперчить и тщательно размять. Сформовать маленькие, величиной с орех фрикадельки. Опустить их в суп, добавить слегка обжаренные на масле лук и морковь, проварить 5 мин и снять с огня.

Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью.

МОЛОЧНЫЙ СУП

С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

(литовская кухня)

3 стакана молока, 200 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, соль и сахар по вкусу

Половину очищенного сырого картофеля отварить, отсушить и горячим протереть сквозь сито. Вторую половину картофеля натереть на терке, отжать через марлю и соединить с протертым, тщательно растирая. Полученную массу заправить третьей частью масла и солью по вкусу.

Сформовать фрикадельки в виде маленьких шариков, отварить их в подсоленной воде, переложить в горячее молоко и довести до кипения. При подаче положить в тарелку кусочек сливочного масла.

СУП МОЛОЧНЫЙ

С КАРТОФЕЛЕМ И КАБАЧКАМИ

1 л молока, 2 картофелины, 1 небольшой кабачок, 1 ст. ложка сливочного масла, 150 г голландского сыра, 150 г пшеничного хлеба, соль по вкусу

Нарезанный брусочками или дольками картофель положить в горячее молоко и варить 10—12 мин, затем добавить кабачки, нарезанные кубиками, посолить и варить при слабом кипении до готовности, после чего положить масло.

Отдельно к супу подать гренки — мелко нарезанный и подсушенный или обжаренный пшеничный хлеб. Горячие гренки посыпать тертым сыром, дать ему растопиться.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

1 л молока, 2 картофелины, 100 г цветной капусты, 1 маленькая луковица, 1 морковь, 30 г сливочного масла, соль

Мелко нарезанную луковицу и натертую на крупной терке морковь слегка спассеровать на сливочном масле, положить в кипящее молоко, добавить нарезанный брусочками картофель и мелкие кочешки цветной капусты, отваренные в воде отдельно. Варить при слабом кипении до готовности овощей.

Когда овощи будут почти сварены, положить соль и по желанию — немного сахара (по вкусу). Суп подать с гренками.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И ВЕРМИШЕЛЬЮ

1 л молока, 1 стакан воды, 2 картофелины, 2 ст. ложки вермишели, 1 небольшая луковица, 1 небольшая морковь, 40 г сливочного масла, соль и сахар по вкусу

Лук и морковь мелко нарезать, слегка спассеровать на сливочном масле, не допуская поджаривания. Опустить их в кипящее молоко, разбавленное водой. Положить нарезанный брусочками картофель, когда он почти сварится, всыпать вермишель, размешать, по вкусу добавить соль и сахар, доварить суп до готовности.

Подать к столу чуть остывшим.

ХОЛОДНЫЙ ТОМАТНЫЙ СУП

1 л томатного сока, 2 картофелины, 1 луковица (или 2—3 стебля зеленого лука с перьями), 1 свежий огурец или 1 небольшая редька, 1 ст. ложка растительного масла, соль

Этот суп можно готовить как зимой, так и летом. Основа его — томатный сок, желательно негустой.

Очищенный картофель отварить в небольшом количестве воды или на пару, охладить и нарезать мелкими кубиками. Репчатый или зеленый лук (в зависимости от сезона) накрошить. Мелко нарезать или натереть на крупной терке огурец или редьку (в зависимости от сезона). Нарезанные овощи положить в томатный сок, посолить по вкусу. Для остроты можно добавить молотый красный перец или немного готовой аджики. Посыпать нарезанной зеленью, влить свежее растительное масло и размешать.

ЛЕТНИЙ СУП ИЗ ПРОСТОКВАШИ

1 л простокваши или кефира, 2 свежих огурца, 3-4 вареные картофелины, 2 ст. ложки растительного масла, укроп, 2 зубка чеснока, соль

Простоквашу или кефир взбить вилкой, если густо, разбавить холодной кипяченой водой. Влить свежее растительное масло. Мелко нарезать отваренный холодный картофель, свежие огурцы, зелень укропа, посолить, добавить толченый чеснок и размешать. Суп подавать хорошо охлажденным.

ЖУРЕК (польская кухня)

Для жура: 0,5-литровая банка ржаной или овсяной муки (можно взять овсяные хлопья), 1 л теплой воды, 3 зубка чеснока, ржаная хлебная корка

Для супа: 500 г картофеля, 1 большая луковица, 0,5 л жура, 0,5 л сметаны, соль, перец

Все компоненты для жура положить в стеклянную банку, перемешать и 3 дня держать в теплом месте, накрыв салфеткой. Слишком долго квашенный жур теряет свой вкус.

Когда жур будет готов, приготовить суп. Луковицу мелко нарезать, залить 1 л воды и вскипятить. Добавить очищенный и нарезанный кубиками картофель. Когда он почти сварится, влить жур, посолить, поперчить по вкусу, снять с огня. В немного остывший журек влить сметану, размешать.

Если хотят приготовить журек-крем, перед добавлением сметаны нужно суп протереть.

В журек незадолго до готовности по желанию можно положить жареное сало-шпик или колбасу.

Подать с гренками.

БОРЩ КРЕСТЬЯНСКИЙ ХОЛОДНЫЙ

400 г свеклы, 400 г картофеля, 2 яйца, 200 г сухих фруктов. 2—3 свежих огурца, 1 ч. ложка сахара, 100 г сметаны, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2 ч. ложки нарезанной зелени укропа, 1 ст. ложка уксуса

Свеклу помыть, испечь в духовке до готовности, очистить от кожицы, нашинковать, полить уксусом и оставить на 2—3 ч. Картофель очистить, сварить и нарезать кубиками. Сухие фрукты (яблоки, сливы, вишни) перебрать, помыть и сварить в отдельной кастрюле до готовности. Отвар картофеля и сухих фруктов охладить, слить в одну кастрюлю, положить картофель, приготовленную печеную свеклу, нарезанные свежие огурцы, зелень, измельченные яйца, заправить солью и сахаром. Все перемешать.

В тарелки с борщом положить сметану.

ВТОРЫЕ БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Трудно даже представить, какое множество блюд можно приготовить из картофеля и с картофелем. Он прекрасно сочетается абсолютно со всеми продуктами — различными видами мяса, рыбы, молочными, со всеми овощами, крупами. Комбинация разнообразных продуктов и способов тепловой обработки дает волю неограниченной фантазии в кулинарном искусстве. Шутники говорят, что из картофеля можно приготовить 999 разных блюд, а из вчерашнего пюре можно их приготовить стонадцать. Но, обходя шутки, скажем, что добавление карто-

феля к основному продукту или добавление другого продукта к картофелю — всегда уместно. Такие комбинации позволяют получать изделия, которые удовлетворяют вкус самого взыскательного гастронома.

Картофельные блюда отличаются высокими вкусовыми качествами и пищевой ценностью. Они хороши на завтрак, обед и ужин. Их можно подавать как самостоятельные блюда или в качестве гарнира к свежим или квашеным овощам, к мясу или рыбе, они могут быть легким или более плотным сытным блюдом.

Для большинства блюд современной кухни характерна комбинированная тепловая обработка, что, в частности, является особенностью национальной украинской кухни. В приведенных ниже рецептах мы встречаемся с различным приготовлением картофеля: отваренный вначале картофель затем запекаем, обжариваем либо снова варим, либо тушим обжаренный и др. А в результате получается изделие совершенно другого вкуса.

Ориентироваться во всем многообразии картофельных блюд будет легче, если брать за основу исходный продукт. Поэтому рецепты объединены в следующие группы: блюда из молодого картофеля, блюда из нечищеного картофеля, блюда из очищенного сырого картофеля, блюда из сырого тертого картофеля, блюда из картофельного пюре.

БЛЮДА ИЗ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, СВАРЕННЫЙ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

500 г картофеля, 40 г масла, соль, зелень

Самый молодой картофель выкапывают в конце мая — начале июня. Такой картофель очень водянистый, его лучше варить не в воде, а на пару или на водяной бане.

Картофель хорошо помыть, соскоблить кожицу, ополоснуть холодной водой, положить в небольшую кастрюлю, добавить сливочное масло, соль. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в более просторную посуду с кипящей водой. Тушить под крышкой 20—30 мин. Подавая к столу, посыпать нарезанной зеленью.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

1 кг картофеля, 1 стакан сметаны, соль, зелень

Молодой картофель очистить и сварить до мягкости в подсоленной воде. Воду слить, картофель оставить на очень слабом



огне на 2—3 мин для удаления излишней влаги (отсушить), затем переложить в тарелку, залить сразу же сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С БРЫНЗОЙ

600 г картофеля, 4 ст. ложки натертой брынзы, 2 ст. ложки разогретого сливочного масла

Картофель очистить, нарезать ломтиками и отварить в подсоленной воде, добавив укроп. Отцедить воду, а картофель выложить на тарелку, посыпать тертой брынзой, полить маслом. Подать горячим с кислым молоком.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ

1 кг картофеля, 1 луковица, 50 г смальца или гусиного (утиного, куриного) жира, 2—3 зубка чеснока, соль, зелень

Молодой картофель приблизительно одинакового размера очистить, отварить в мясном или курином бульоне до готовности так, чтобы он оставался целым. Бульон слить, картофель переложить в другую посуду, посыпать жареным луком, полить жиром от лука, посыпать мелко нарезанной зеленью и измельченным чесноком. Осторожно встряхивая посуду, перемять картофель и подать к столу.

Такой картофель подают к любому овощному салату.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И ПЕРЦЕМ

700 г картофеля, 1½ стакана молока, 2 желтка, 50 г сливочного масла, ½ ч. ложки молотого красного перца, соль, зелень петрушки

Мелкий молодой картофель отварить в подсоленном молоке, снять с огня, заправить растертыми желтками и щепоткой лимонной кислоты. Сливочное масло растопить, смешать с красным молотым перцем, полить им картофель и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ТЕРТОЙ БУЛКОЙ

1 кг картофеля, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертой булки, соль

Картофель очистить, сварить в небольшом количестве мясного или куриного бульона. Когда картофель станет мягким, жидкость слить, а картофель полить маслом с жареными крошками белой булки.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

2 кг картофеля

Для крема: 1½ стакана молока, по 1 ч. ложке картофельной и пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 200 г острого плавленого сыра, 2 ст. ложки мелко нарезанной ветчины, соль и перец по вкусу

Очищенный молодой картофель отварить в подсоленной воде и подать под сырным кремом.

Приготовление крема. В чашке смешать картофельную и пшеничную муку, постепенно разбавляя ее небольшим количеством холодного молока, чтобы не было комков. Смесь вылить в кастрюлю с остальным молоком и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Подержать 2—3 мин на легком огне, не переставая мешать. Снять с огня, остудить.

Плавленый сыр растереть со сливочным маслом до густоты сметаны, добавить остуженную мучную массу, кладя ее по 1 ч. ложке и непрерывно растирая. Приготовленный крем поперчить, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанную ветчину и перемешать.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

1 кг картофеля, 300 г российского сыра, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 70 г масла для обжаривания сыра

Отобрать клубни молодого картофеля одинакового размера (некрупные), очистить и отварить в курином или мясном бульоне, добавив сырую луковицу. Пока варится картофель, подготовить сыр. Нарезать его ломтиками толщиной 1 см, запанировать каждый в муке, обмакнуть во взбитых яйцах, обвалять в мелких панировочных сухарях и обжарить с обеих сторон до золотистой корочки.

Сваренный молодой картофель горкой выложить без жидкости на подогретое блюдо, вокруг уложить ломтики жареного сыра, посыпать мелко нарезанной зеленью.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПОД СЫРОМ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка масла, ½ стакана сметаны, 50 г тертого сыра

Картофель очистить, отварить до полуготовности в соленой воде или бульоне, воду слить, а картофель заправить сметаной, перемешать, выложить в смазанную маслом сковороду, посыпать тертым сыром и запечь в духовке (15—20 мин) до румяной корочки.

Подавать с овощным салатом.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 500 г свежих грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, зелень

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде. Вареные грибы (шампиньоны, сморчки или др.) измельчить, поджарить с маслом. Отдельно поджарить мелко нарезанный лук, смешать его с грибами. Отнеженный картофель смешать с грибами, перемешать, встряхивая кастрюлю, выложить на тарелку и посыпать нарезанной зеленью.

ЛЕТНЕЕ РАГУ

1 кг молодого картофеля, 100 г молодой моркови, 1 луковица, 2 стакана свежего зеленого горошка, 1 ст. ложка муки, 80 г сливочного масла, соль, лавровый лист

Лук и морковь очистить, мелко нарезать, спассеровать в чугунке на масле, всыпать муку, обжарить ее до золотистого

«Улитки» с картофелем



цвета. Затем положить небольшие целые клубни очищенного картофеля, зеленый горошек, посолить, добавить лавровый лист, залить горячей водой, чтобы она покрыла овощи, и тушить под крышкой на слабом огне, пока картофель не станет мягким.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ-ГРИЛЬ

400 г картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 30 г сливочного масла, соль, молотый красный перец

Молодой картофель среднего размера (приблизительно одинаковый по форме) очистить, помыть, просушить на полотенце, положить на смазанный растительным маслом лист фольги, завернуть в виде пакета и запечь в горячей духовке на решетке.

Через 20—25 мин, когда картофель станет мягким, вынуть его из фольги на плоскую тарелку, посолить, полить растопленным сливочным маслом и обильно посыпать молотым красным перцем. Подать к маринованным или квашеным овощам.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЯЙЦАМИ

1 кг картофеля, 5 яиц, 3 ст. ложки муки, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 желток, 100 г тертого сыра, 1 ст. ложка молотых сухарей, соль по вкусу

Картофель отварить в подсоленной воде, нарезать кружочками и сложить в жаропрочную посуду, переслаивая кружочками сваренных вкрутую яиц. Часть сливочного масла прогреть с мукой, не допуская подгорания, развести кипящим молоком, все время размешивая, чтобы не было комков, довести до кипения. Снять с огня, немного охладить, вмешать сырой желток, всыпать тертый сыр (1 ст. ложку его оставить), снова размешать и посолить. Приготовленным соусом залить картофель с яйцами, поверхность загладить ножом, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми сухарями, полить растопленным маслом или положить кусочки масла сверху и запечь. К столу подать горячим.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ С МЯТОЙ

1. 20 молодых картофелин, очищенных и помытых, 60 г сливочного масла, укроп, мята, сметана, соль

Молодой картофель, мяту, укроп и сливочное масло завернуть в куски алюминиевой фольги или пергаменты так, чтобы масло не вытекало. Положить свертки на решетку в предварительно хорошо нагретую (до 200 °С) духовку на 35 мин.

Испеченный таким образом картофель имеет приятный вкус. Крупный картофель предварительно разрезать.

II. Картофель очистить, помыть, обернуть полотенцем, положить по 2 шт. на лист фольги, посолить, посыпать тмином, на каждую картофелину положить по кусочку сливочного масла. Пакетики завернуть, закрутить уголки вверх, чтобы не вытекало масло, поставить в горячую духовку и запекать 25—30 мин.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 кг картофеля, 1 луковица, 50 г масла, 1 ч. ложка молотого красного перца, 3 яйца, 200 г сметаны, укроп, соль

Картофель очистить, помыть и слегка обжарить вместе с луком. Посыпать молотым красным перцем, посолить, залить небольшим количеством воды или бульона и отварить до мягкости. Если жидкость еще осталась, слить ее, а в картофель положить нашинкованные сваренные вкрутую яйца, посыпать нарезанным зеленым укропом, залить сметаной и слегка прогреть, но не кипятить.

Подать на стол горячим.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

I. 1 кг картофеля, 2 ст. ложки гусиного или свиного жира, соль

Картофель очистить, помыть и отварить (лучше в мясном или курином бульоне). Жидкости должно быть столько, чтобы она только покрыла картофель. Когда жидкость выкипит, выложить картофель на сковороду и обжарить на слабом огне с гусиным или свиным жиром, перевернув 2—3 раза, чтобы на каждой картофелине образовалась золотистая корочка.

Подать горячим как самостоятельное блюдо с овощами или в качестве гарнира к мясным блюдам.

II. 1 кг мелкого картофеля, 100 г сливочного масла, укроп, петрушка, соль

Картофель очистить, помыть и обсушить. Выбрать сковороду, жаровню или толстостенную кастрюлю, на дно которой можно было бы плотно сложить весь картофель (свободных мест оставлять нельзя, иначе масло будет гореть, напрасно расходоваться). Сначала растопить на сковороде сливочное масло, уложить картофель, накрыть крышкой и поставить на слабый огонь на 10 мин. Когда картофель снизу зарумянится, аккуратно перевернуть его и опять накрыть крышкой. Мелкий картофель жарить 20—25, крупный — 30—35 мин.

Каждая картофелина должна иметь золотистую корочку (но не жесткую). Заменять сливочное масло маргарином не рекомендуется.

Подать горячим как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира, посыпав укропом.

БЛЮДА ИЗ НЕЧИЩЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

КАРТОФЕЛЬ, ПЕЧЕННЫЙ В СОЛИ

Приблизительно одинаковые по размеру клубни, не очищая, помыть, уложить в невысокую жаропрочную посуду, засыпать солью и поставить в горячую духовку. Картофель будет готов через 30 мин. Подать с солеными, квашеными или маринованными овощами, острым салатом из свежих овощей, сельдью, жареной рыбой.

КАРТОФЕЛЬ, ПЕЧЕННЫЙ С САЛОМ

5—6 картофелин, 100 г соленого или свежего сала

Картофель приблизительно одного размера хорошо вымыть щеткой, обтереть полотенцем, разрезать каждую картофелину вдоль, положить поверх среза тонкий ломтик соленого или свежего сала и запечь в горячей духовке до мягкости.

Подать горячим к свежим или соленым овощам.

ШВЕЙЦАРСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЕСТИ

750 г картофеля, 80—100 г шпика, $\frac{1}{2}$ стакана молока или сливок, соль и щепотка мускатного ореха

Картофель отварить, остудить и очистить, после чего настроговать на самой крупной терке. Шпик нарезать кубиками и слегка подрумянить, затем добавить картофель и хорошо перемешать со шпиком, заправить солью и мускатным орехом. Влить молоко, картофель перевернуть и сковороду прикрыть миской. Жарить на слабом огне в течение 15 мин, после этого сковороду перевернуть так, чтобы зажаренная сторона картофеля оказалась в миске сверху.

Подать с зеленым салатом. Рести можно заправить также взбитыми яйцами и тертым сыром. В таком случае его надо еще немного подержать на огне, чтобы яйца запеклись.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С БРЫНЗОЙ

1 кг картофеля, 150 г масла, 300 г брынзы, 2 ст. ложки пшеничных сухарей

Картофель отварить, очистить и нарезать кубиками. Брынзу также нарезать кубиками. Жаропрочную посуду смазать маслом, уложить, чередуя, картофель и брынзу, полить растопленным маслом, смешанным с молотыми сухарями, и запечь в горячей духовке.

Подать с салатом из свежих овощей.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С РИСОМ И БРЫНЗОЙ (болгарская кухня)

3 крупные картофелины, 100 г брынзы, 2 яйца, 2 ст. ложки отварного риса, зелень петрушки, 3 ст. ложки муки, жир для жаренья

Картофель отварить, очистить, охладить и натереть на терке. Брынзу также натереть. Картофель, брынзу и сваренный до полуготовности рис соединить, вбить яйцо, перемешать, добавив мелко нарезанную зелень петрушки. Солить не надо, поскольку брынза достаточно соленая.

Из полученной массы сделать котлеты, обваливать их в муке, смочить во взбитом яйце и снова запанировать в муке. Жарить на растительном масле.

Подать с какими-либо овощами.

САШНИ БЕЛАРУССКИЕ С ТВОРОГОМ

10 картофелин, 1 яйцо, 5 ст. ложек муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, соль

Для фарша: 200 г творога, 1 яйцо, сахар

Картофель отварить, охладить, очистить и протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. В картофельную массу добавить яйцо, муку, соль и хорошо перемешать. Сформовать лепешки. Творог растереть с яйцом, добавить в него по желанию соль или сахар. Фарш положить на лепешки, соединить края. Сашни запанировать в муке и обжарить с двух сторон на масле.

Подать горячими, полив маслом или сметаной.

КЛЕЦКИ

1 кг картофеля, 2—3 яйца, 1—2 ст. ложки муки, 2—3 ст. ложки тертой черствой булки

Картофель отварить, очистить, охладить и натереть на терке или пропустить через мясорубку. В массу добавить немного тертой черствой булки или белого хлеба, муку и соль, вбить сырые яйца, тщательно перемешать, сделать клецки и варить в соленом кипятке, пока не всплывут.

Подать как гарнир к мясу с подливой.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕЛИ С БРЫНЗОЙ

750 г картофеля, по $\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки и крахмала, 1—2 яйца, 150 г брынзы, соль

Картофель помыть, отварить, очистить горячим, пропустить через мясорубку, положить на доску, посыпанную мукой, вбить яйцо, всыпать муку и крахмал, посолить и замесить картофельное тесто. Разделить его на три части, из каждой сформовать валик не толще 3 см, разрезать его на кружочки. На каждый кружочек положить по 1 ч. ложке тертой брынзы, защипывать края, придав форму шариков. Отварить в кипящей подсоленной воде. Вынуть на дуршлаг, дать стечь воде и подать горячими, полив растопленным сливочным маслом или маслом с поджаренными сухарями.

В тертую брынзу можно добавить посеченное сваренное вкрутую яйцо, нарезанную зелень укропа или петрушки.

Картофель, фаршированный рисом и грибами



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕДЛИКИ С ПЕЧЕНКОЙ

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ст. ложка мажной крупы (замоченной в молоке), 1 яйцо, соль по вкусу

Для начинки: 300 г телячьей печенки, 50 г шпика, 1 маленькая луковица, 2 ст. ложки сливок

Из указанных продуктов приготовить картофельное тесто для кнедликов. Скатать его валиком и нарезать на части. Каждую распластать, на середину положить 1 ч. ложку начинки, края загибать к центру. Варить в подсоленной воде в течение 20 мин.

Подать с маслом или сметаной.

Приготовление начинки. Печенку освободить от желчных протоков и пленки, нарезать тонкими ломтиками и вместе со шпиком и луком обжарить, следя за тем, чтобы печенка оставалась сочной, не пересыхала. После этого мелко изрубить ее ножом или пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, размешать со свежими сливками.

КНЕДЛИКИ-РОГЛИКИ (чешская кухня)

750 г картофеля, 125 г пшеничной муки, 100 г картофельной муки, 2 яйца, по 1 ст. ложке сливочного масла и тертых сухарей, щепотку мускатного ореха, соль

Для начинки: 400 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 1 желток, соль

Картофель отварить, очистить, охлажденный натереть на мелкой терке, смешать с мукой, яйцами, мускатным орехом. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать полосками размером 5 × 8 см, на каждую положить грибную начинку, скатать в рулетик и связать светлой ниткой. Полученные таким образом кнедлики варить на слабом огне в подсоленной воде в течение 20 мин, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и выложить на блюдо. Панировочные сухари (пшеничные) подрумянить в масле и посыпать кнедлики-роглики. Подать с любым овощным салатом.

Приготовление начинки. Свежие грибы (белые, подберезовики, шампиньоны, маслята) обдать кипятком, мелко нарезать и протушить с маслом (под крышкой) приблизительно 20 мин. Отдельно пожарить лук, всыпать муку, добавить в грибы, прожарить все вместе, слегка охладить и смешать с желтком. Посолить.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С СОСИСКАМИ

1 кг картофеля, 8 сосисок, 3—4 ст. ложки муки, 1 желток, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 200 г жира

Картофель отварить, очистить и горячим пропустить через мясорубку. Добавить муку, яйцо, соль. Хорошо размешать. Из полученной массы сформовать шарики, затем примять их ложкой, чтобы получились небольшие лепешки. Отобранные потоньше сосиски очистить от оболочки и разделить на две части. В каждую картофельную лепешку положить по кусочку сосиски, завернуть трубочкой, смочить их в желтке, смешанном с ложкой воды или молока, обвалять в толченых сухарях и обжарить в хорошо разогретом жире.

Подать с солеными или маринованными огурцами либо с майонезом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ С ВЕТЧИНОЙ

0,5 кг картофеля, 2 ст. ложки муки, 2 желтка, 300 г нежирной ветчины, 2 яйца, 3—4 ст. ложки сухарей, 4 ст. ложки жира для жаренья, соль и перец по вкусу

Картофель отварить, очистить и горячим пропустить через мясорубку. Добавить муку, желтки, соль, черный перец и нарезанную мелкими кубиками ветчину. Все хорошо смешать. Из полученной массы приготовить крокеты величиной с орех, смочить их в яйце, обвалять в сухарях и жарить в глубокой посуде с хорошо разогретым жиром. Подать с овощным салатом или с соленьями (по выбору).

Крокеты можно также готовить с вареным мясом или колбасой.

БУЛКА С КАРТОФЕЛЕМ

500 г муки, 2 вареные картофелины, 1 стакан молока, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, мак

Для приготовления хлебных изделий картофель, как рекомендует болгарская кулинария, залить холодной водой, отварить, с неостывших клубней снять кожуру и размять их в той посуде, где будет замешено тесто.

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. ложкой сахара и, когда взойдут, влить в посуду с картофелем, всыпать муку, соль, сахар и хорошо вымешать.

В конце вымешивания влить растопленный жир и снова тщательно перемешать, чтобы жир равномерно распределился в тесте.

Накрыть полотенцем, дать подойти. Готовое тесто перемесить, разделить на крупные или мелкие булки, положить на смазанный жиром лист, дать постоять 15—20 мин, чтобы снова взошли, и выпечь в горячем духовом шкафу (220 °C), предварительно смазав яйцом и посыпав маком. На выпечку булок необходимо 35 мин.

РУЛЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ШПИНАТОМ

800 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 2 яйца, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 ч. ложка сливочного масла

Для начинки: 500 г шпината, 2 ст. ложки масла, 1 маленькая луковица, 2 яйца, соль, перец

Картофель отварить, горячим очистить и сразу же размять в пюре. Добавить масло, яйца, муку, соль и перец, хорошо перемешать, чтобы тесто было однородным, раскатать в пласт и уложить на смазанный маслом противень. Отдельно тушить шпинат со щепоткой соли, затем отцедить и мелко нарезать. Поджарить его с маслом и нашинкованным луком, снять с огня и добавить измельченные сваренные вкрутую яйца, соль, молотый черный перец по вкусу.

Начинку положить на раскатанный картофельный пласт, осторожно свернуть в рулет, полить растопленным маслом и

Зразы картофельные



зарумянить в духовом шкафу. Готовый рулет немного охладить и нарезать кусочками.

РУЛЕТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТЫКВЫ

600 г картофеля, 300 г тыквы, 4 ст. ложки манной крупы, 2 яйца

Для начинки: 1—2 свежих яблока, 100 г чернослива, 1 ст. ложка изюма, 3 ст. ложки сахара

Картофель отварить, очистить и остывший натереть на терке. Тыкву мелко нарезать, припустить до мягкости под крышкой, смешать с манной крупой и заварить, помешивая, чтобы не пригорело. Тыкву хорошо размять пестиком, соединить с картофелем, в чуть остывшую массу вбить яйца, размешать.

На подпыленный мукой стол выложить картофельно-тыквенное тесто, раскатать пласт, на середину положить очищенные и нарезанные фрукты, посыпать их сахаром. Рулет загибать, уложить на смазанный маслом противень и запечь.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ

600 г картофеля, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка нарезанной ветчины или колбасы, 1 ст. ложка (неполная) тертого сыра, соль по вкусу

Картофель средней величины помыть и испечь в духовке. С одного конца срезать верхушку и чайной ложкой вынуть сердцевину, чтобы получилась скорлупка. Вынутую картофельную массу, пока не остыла, растереть с маслом, постепенно добавляя желтки, мелко нарезанную ветчину или колбасу, соль. Этой смесью нафаршировать картофель, уложить его на противень, посыпать тертым сыром и запечь в духовке в течение 10—15 мин, чтобы блюдо подрумянилось. Едят горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СЫРОМ

12 картофелин, 150 г сливочного масла, 3 желтка, 100 г тертого сыра, 1 стакан сметаны, соль, перец

Картофель, не очищая, помыть щеткой под краном, смазать маслом, натереть солью, положить на сковороду и испечь в духовке. С каждой картофелины срезать верхушки, вынуть ложкой внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, сыром, желтками и сметаной, посолить, поперчить по вкусу и этой смесью нафаршировать картофелины. Затем посыпать сыром и снова запекать в духовке, пока сыр не растопится.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ

1 кг картофеля, 250 г овощей (морковь, корень петрушки и сельдерея), 1 стакан консервированного зеленого горошка, 300 г цветной капусты (маленькая головка), 2 луковицы, 1 ст. ложка муки, 50 г растительного масла, 250 г сметаны, 100 г твердого сыра, соль, острый красный перец

Картофель хорошо помыть, отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать ломтиками или толстыми брусочками. Морковь, петрушку, сельдерей также отварить, очистить и нарезать кусочками такой же формы, как и картофель.

Огнеупорную посуду (жаровню, печь-чудо) смазать жиром (маргарин, растительное масло) и укладывать слоями: картофель, корнеплоды, зеленый горошек, слегка поджаренный лук. Слои чередовать до заполнения посуды.

Приготовить соус: растительное масло растереть с мукой, немного прогреть на слабом огне, развести водой или овощным отваром (1 стакан), вскипятить, смешать со сметаной, посолить, положить по вкусу красный (можно и душистый) перец. Соусом залить уложенные овощи, сверху посыпать натертым сыром и запекать в горячей духовке 30 мин, пока верх не зарумянится.

К овощной запеканке подать холодный томатный сок.

КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНЫМ ШПИКОМ

500 г картофеля, 150 г шпика, соль, перец, зелень

Копченый шпик нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде. Картофель отварить в очень соленой воде, горячим очистить, нарезать кубиками, сложить в глубокую тарелку или миску, вылить на него подготовленный шпик, посыпать черным молотым перцем и нарезанной зеленью (укроп, петрушка, сельдерей, эстрагон и др.). Подать горячим к мясным блюдам или с овощным салатом.

ДРАГОМИРОВСКИЙ ФОРШМАК

3 картофелины (около 200 г), 100 г вареной колбасы, 100 г запеченной телятины или свиной грудинки, 50 г постной ветчины, 1 соленый огурец, 2 ст. ложки масла, 100 г сметаны, 1 ч. ложка томата-пасты, 1 ч. ложка муки, 30 г тертого сыра, соль, красный перец, укроп

Картофель отварить, очистить, слегка охладить и нарезать тонкими пластинками. Колбасу, телятину и окорок нарезать маленькими плоскими кусочками, так же нарезать огурец. Масло растопить в глубокой сковороде, всыпать муку, чуть прогреть, добавить томат-пасту, размешать, влить сметану и дать закипеть. Выложить нарезанные продукты, слегка присы-

пать красным перцем, посолить и переменить. Посыпать тертым сыром и запечь в горячей духовке в этой же сковороде или в порционных металлических формочках (мисочках). Подавая к столу, посыпать мелко нарезанным укропом.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БИФСТЕКС (беларусская кухня)

6—8 картофелин, 2 моркови, 1 корень сельдерея, $\frac{1}{2}$ стакана вареного риса, 1 стакан зеленого горошка, 2 яйца, зелень петрушки, перец, соль по вкусу

Картофель отварить, очистить, слегка охладить и натереть на крупной терке. Морковь и корень сельдерея также натереть на терке, ступить с небольшим количеством масла или подсоленной воды. Подготовленные овощи, зеленый горошек, рис, зелень петрушки смешать, добавив сырые яйца, соль и перец. Из полученной массы сделать небольшие лепешки, запаниро-

Драники и картофельный пудинг



вать их в муке и обжарить на масле. Подать горячими со сметаной или к яичнице-глазунье.

КЮКЮ ИЗ БАРАНИНЫ

(азербайджанская кухня)

500 г картофеля, 500 г баранины, 1 луковица, 1 яйцо, соль, зелень, корица

В подсоленной воде отварить целым куском баранину. Нарезать ломтиками по 10—15 г, уложить на сковороду, смазанную жиром. Картофель отварить, очистить, нарезать ломтиками и уложить поверх мяса. Добавить нашинкованный репчатый (или зеленый) лук. Все залить взбитым яйцом, смешанным с зеленью, посыпать молотой корицей и запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

С РЫБОЙ

800 г картофеля, 600 г рыбы, 4 яйца, 2 стакана молока, 100 г сливочного масла, соль, перец по вкусу

Любую морскую рыбу очистить, промыть, отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать кусочками, посыпать черным перцем, картофель отварить, очистить и нарезать кружочками. Рыбу и картофель уложить слоями на смазанную маслом сковороду, полить растопленным сливочным маслом и залить смесью из яиц и молока, в которую добавлены соль по вкусу и щепотка перца. Запекать в горячей духовке. Блюдо подавать как горячим, так и холодным. По желанию рыбу можно смазать горчицей.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРЕСКОЙ

ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

600 г картофеля, 500 г рыбного филе, 2 луковицы, 2—3 сухих гриба, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны, перец молотый, соль

Грибы обдать кипятком, промыть, сварить (около 1 ч) до готовности в воде (2 стакана), вынуть шумовкой и мелко нарезать. Нашинкованный лук слегка обжарить на масле, добавить грибы и прожарить вместе. Подсушенную муку развести грибным отваром, прокипятить 5—7 мин, заправить сметаной, посолить по вкусу. Отваренный в кожуре до полуготовности картофель очистить и нарезать кружочками. Тресковое филе также нарезать кусочками, посолить, посыпать перцем.

На дно смазанного маслом сотейника выложить часть картофеля, посолить, поперчить, сверху разместить кусочки рыбы, на них — обжаренные грибы с луком и оставшийся картофель. Залить приготовленным соусом и запечь в духовке в течение 15—20 мин.

Подать к столу с малосольными огурцами.

БЛЮДА ИЗ ОЧИЩЕННОГО СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

1 кг картофеля, 0,5 л молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу, зелень

Сырой картофель нарезать крупными кубиками, положить в кастрюлю, залить горячей водой, довести до кипения, проварить 10—12 мин, после чего воду слить, а картофель залить горячим молоком, посолить и варить в закрытой посуде.

Готовый картофель заправить сливочным маслом. Подать, посыпав зеленью.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С МАСЛОМ И ЯЙЦАМИ

1 кг картофеля, 100 г сливочного масла, 3 сваренных вкрутую яйца, соль

Очищенный картофель сварить до мягкости, следя, чтобы не разварился. Воду слить, картофель отсушить, выложить на блюдо и полить маслом с яйцами. Для этого сливочное масло растопить в небольшой мисочке, слегка прогреть, чтобы испарилась излишняя влага. Вареные яйца измельчить, смешать с маслом, чуть присолить, можно влить ложку крепкого бульона.

КАРТОФЕЛЬ С ТВОРОГОМ

1 кг картофеля, 100 г творога, 2—3 ст. ложки сливочного масла, соль, тмин, зелень петрушки

Картофель очистить, положить в горячую подсоленную воду и отварить (при варке добавить зелень петрушки и тмин). Слить воду и отсушить картофель. Выложить его на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и посыпать тертым творогом.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ

По 1 ст. ложке мелко нарезанного зеленого лука, петрушки, укропа, эстрагона, 0,5 л йогурта, 1 ст. ложка майонеза, 2 яйца, сахар, соль, горчица и перец по вкусу

Всю зелень очень мелко нарезать, залить йогуртом, который предварительно смешать с майонезом. Сваренные вкрутую яйца протереть сквозь сито в зеленую массу, по вкусу заправить солью, сахаром, перцем, горчицей, хорошо размешать. Соус перед подачей выдержать на холоде.

Картофель очистить, отварить целые клубни в соленой воде и подать горячим, слив воду. Зеленый соус дать отдельно.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ ИЗ СЕЛЬДИ

1 кг картофеля, 2 сельди, 1 луковица, 1 банка майонеза,
1/2 стакана сметаны, горчица по вкусу

Картофель очистить и отварить целыми клубнями или крупными дольками в подсоленной воде. Воду слить, картофель слегка полить маслом и подать с соусом из сельди.

Приготовление соуса. Сельдь очистить от костей, измельчить, добавить нашинкованный лук, смешать с майонезом и сметаной, для остроты добавить по вкусу горчицу. Соус подать отдельно.

КАРТОФЕЛЬ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

800 г картофеля, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки топленого масла, 2 стакана молока

Картофель очистить, крупный нарезать дольками, мелкий оставить целым и отварить в подсоленной воде почти до готов-

Картофель с цветной капустой



ности, добавив укроп. Муку и масло поджарить до светло-золотистого цвета, подливая понемногу молоко, тщательно размешивать до получения однородного соуса, довести его до кипения, опустить в соус отцеженный картофель и проварить на очень слабом огне (чтобы не пригорело) 5—7 мин.

КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЯНСКИ

600 г картофеля, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1—2 зубка чеснока, 100 г ветчины, 1 помидор, соль, перец

Картофель очистить, немного проварить в подсоленной воде, отцедить недоваренным и нарезать круглыми ломтиками. На масле слегка обжарить лук и чеснок, положить нарезанную тонкими ломтиками нежирную ветчину, а через 1—2 мин — измельченный помидор. Подержать немного на огне, помешивая, приправить солью и перцем, положить нарезанный картофель и прогреть все вместе, пока картофель не станет мягким. Подать горячим с квашеными овощами.

ПЛОВ С КАРТОФЕЛЕМ

(индийская кухня)

2 стакана очищенного и мелко нарезанного картофеля, 1 стакан риса, 3 ст. ложки топленого масла, 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, петрушка

Растопить масло, добавить в него рис и картофель. Смешивать все вместе в течение примерно 5 мин, пока рис не станет желтым. Добавить воду и прочие составные части, довести до кипения, опять помешать. Варить 10 мин на медленном огне. Если плов будет слишком сухим, добавить немного воды. Накрыть крышкой и продолжать варить, пока плов не станет мягким.

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА

НО-ФИНСКИ

1 кг картофеля, 1 кг говядины, 3 луковицы, 50 г масла (жира), душистый перец, соль, кишки

Кишки предварительно хорошо очистить, вымыть, перетереть с крупной солью и снова промыть холодной водой. Мясо отварить (в течение 1,5 ч), измельчить секачом. Очищенный картофель (целиком) опустить в кипяток, проварить 5 мин при очень сильном кипении, также измельчить секачом, не давая остыть, и сразу же смазать жиром. Лук нарезать очень мелко, горошины перца крупно раздробить. Все подготовленные продукты смешать, посолить, нетуго набить кишки, завязать концы.

Проварить в воде с солью и перцем в течение 30 мин, после чего подрумянить колбасу на сковороде. Горячую колбасу

посыпать измельченным чесноком. Подать в горячем виде с овощным салатом.

КАУРМА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

(грузинская кухня)

500 г картофеля, 4 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, зелень кинзы, соль по вкусу

Репчатый лук нашинковать, положить в толстостенную кастрюлю и хорошо протушить с маслом. Затем добавить очищенный, помытый и нарезанный крупными дольками картофель, залить горячей водой так, чтобы она покрыла его, и поставить варить. Во время варки положить соль и зелень кинзы. Когда картофель разварится, залить взбитыми яйцами и, доведя их до готовности, снять с огня.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ

В СМЕТАНЕ

800 г картофеля, 180 г сметаны, 60 г топленого масла, 1 ст. ложка муки, соль, зелень

Сырой очищенный картофель нарезать кубиками, слегка обжарить в масле, сложить в хорошо закрывающуюся посуду, залить сметаной, смешанной с поджаренной мукой и солью, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.

Картофель можно тушить в специальных горшочках отдельными порциями и в этой же посуде подавать, посыпав зеленью.

КАША-СМЕШАНКА

1 кг картофеля, 250 г крупы, 1 л воды, 50 г сливочного масла

Очищенный картофель сложить в толстостенную кастрюлю, засыпать перебранной и промытой ячневой (или другой) крупой, посолить, положить масло, залить водой и варить до готовности на малом огне. Подать с молоком, простоквашей, ряженкой или с маслом, а также как гарнир к мясу.

ФАЛЬШИВОЕ ЖАРКОЕ

700 г картофеля, 2 луковицы, 3—4 ст. ложки смальца или топленого масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан мясного бульона, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки

Лук очистить, измельчить и поджарить на жире в чугунке до румяного цвета. В конце жаренья всыпать муку и подрумянить вместе с луком. Влить мясной бульон, прокипятить, помешивая. В полученный соус опустить нарезанный дольками сырой картофель. Если соус не покроет весь картофель, долить

еще бульона или горячей воды. Посолить, положить перец горошком, лавровый лист и варить под крышкой на слабом огне до мягкости картофеля (чтобы соус не пригорел, положить на огонь рассекатель или другую металлическую пластинку). Подать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

Приготовленный таким образом картофель — отличный гарнир к мясу. Можно подать его и как самостоятельное блюдо со свежими или квашеными овощами.

КАРТОФЕЛЬ С КАБАЧКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 кг картофеля, 1 кг кабачков, $\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 3 ст. ложки муки, 2 луковицы, 0,5 кг помидоров или 1 ст. ложка томата-пасты, 1 ч. ложка сахара, соль

Отобрать картофель приблизительно одного размера, небольшие кабачки. Овощи очистить, нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см, обжарить с двух сторон на растительном

Форшмак картофельный, запеченный



масле (кабачки перед обжаркой запанировать в муке) и уложить слоями в неглубокую кастрюлю. Лук пассеровать на масле вместе с нарезанными очищенными помидорами или томатом, влить немного воды, прогреть и соединить с кабачками и картофелем. Посолить, добавить сахар и протушить около 30 мин.

Подать, посылав нарезанной зеленой петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С КАБАЧКАМИ И БАКЛАЖАНАМИ

10 картофелин, 1 кабачок, 1 баклажан, 4 помидора, 4 ст. ложки масла, 1 стакан томатного соуса, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец, чеснок, лавровый лист и зелень по вкусу

Картофель очистить, помыть и нарезать дольками. Кабачки и баклажаны помыть и также нарезать дольками. Затем картофель, баклажаны и кабачки поджарить отдельно до золотистого цвета, уложить в сотейник, залить томатным соусом, добавить пассерованный лук, нарезанные мелкими пластинками морковь и петрушку, лавровый лист, соль, перец и тушить на слабом огне 15—20 мин. Подавая к столу, положить картофель в тарелку вместе с кабачками и баклажанами, сбоку уложить красные помидоры, залить соусом, в котором тушились овощи (предварительно заправить его толченым чесноком), посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ (молдавская кухня)

1 кг картофеля, 100 г чернослива, 4 ст. ложки масла, 1 стакан лукового соуса, соль, перец, лавровый лист, зелень и чеснок по вкусу

Картофель очистить, помыть, нарезать дольками, обжарить на жире до золотистого цвета, переложить в сотейник, залить луковым соусом, добавить промытый чернослив, соль, перец, лавровый лист, накрыть крышкой и тушить 5—10 мин на слабом огне. При подаче полить соусом, в котором картофель тушился, посыпать измельченной зеленью укропа, петрушки и чесноком.

КАРТОФЕЛЬ В ЛУКОВОМ СОУСЕ

1 кг картофеля, 1 луковица, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль, зелень, чеснок, перец по вкусу

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, затем воду слить, картофель переложить в сотейник, залить луковым соусом и поместить на 10 мин в духовку. При подаче залить

соусом, в котором картофель тушился, посыпать измельченным чесноком и зеленью укропа, петрушки.

Для приготовления лукового соуса мелко нарезанный лук спассеровать с маслом и мукой, развести стаканом горячего отвара или мясного бульона.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ

10—12 картофелин, 400 г баранины, 4 луковицы, 1 морковь, 100 г сметаны, 100 г жира, 2 яйца, 4 красных помидора, 1 ст. ложка сухарей, соль, перец, зелень по вкусу

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками и обжарить с двух сторон на жире. Мясо баранины вместе с луком, морковью и сырым картофелем пропустить через мясорубку, посыпать солью, перцем, хорошо перемешать и обжарить. В готовый фарш добавить сметану, сырые яйца и хорошо вымешать. Затем сотейник смазать жиром, посыпать сухарями, положить слой поджаренного картофеля и слой фарша. Накрыть все картофелем, верх разровнять, уложить нарезанные кружочками красные помидоры, залить сметаной, поставить в духовку и тушить до полной готовности. Готовую запеканку слегка охладить, затем перевернуть в тарелку так, чтобы она сохранила свою форму, разрезать на 4 части, каждую из них полить маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

РУЛЕТ ЯИЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ

6—8 клубней картофеля, 9 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 4 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан лукового соуса, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец, зелень по вкусу

Приготовить омлет. Сырые яйца отбить в посуду, добавить молоко, соль, муку и хорошо взбить вилкой или венчиком. Сливочное масло разогреть на противне, влить в него взбитые яйца и поставить в духовку на 5—7 мин. Омлет выложить на стол. Сверху положить слой жареного картофеля, заправленного солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, сырым яйцом. Омлет завернуть рулетом, снова уложить на противень швом вниз, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку на 2—3 мин.

Готовый рулет нарезать поперек кусками толщиной 1,5—2 см, полить луковым соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЯХНИЯ

1 кг картофеля, 2—3 луковицы, 80 г жира, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 помидор, 1 ч. ложка молотого красного перца

Лук мелко нарезать и вместе с жиром спассеровать в казанке или в кастрюле с толстым дном, добавить томат-пюре

и очищенный, нарезанный помидор. Жарить, пока не испарится вода, а жир не окрасится. Всыпать красный молотый перец, размешать. После этого положить очищенный и нарезанный толстыми кружочками картофель, слегка обжарить его с томатом, часто помешивая, затем залить горячей водой, посолить и тушить под крышкой на слабом огне.

Когда картофель будет мягким, посыпать сверху нарезанной зеленью, выдержать на огне еще 3—5 мин. Если так готовить молодой картофель, при жарении лука добавить 1 ст. ложку муки.

ГИВЕЧ ИЗ ПОТРОХОВ

(молдавская кухня)

600 г потрохов, 8 картофелин, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2—3 луковицы, 200 г томатного соуса, 1 кабачок, 1 баклажан, 4 помидора, 2 ст. ложки фасоли, 2 ст. ложки горошка,

Картофель, жаренный во фритюре



$\frac{1}{2}$ кочана цветной капусты, соль, перец, зелень, чеснок по вкусу

Потроха птицы очистить, хорошо промыть, обжарить на масле, залить томатным соусом, добавить пассерованный лук и дать покипеть 20—25 мин. Картофель, морковь, петрушку, кабачки и баклажаны очистить, промыть, нарезать дольками, обжарить каждый продукт отдельно до золотистого цвета, опустить к потрохам, дать вскипеть, добавить отварную фасоль, зеленый горошек, кочешки цветной капусты, свежие красные помидоры и поставить в духовку на 10—15 мин.

Готовый гивеч подать так, чтобы потрохов и овощей было в тарелке поровну, залить соусом, в котором они тушились, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и измельченным чесноком.

КАПАМА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

(болгарская кухня)

500 г картофеля, 300 г зеленого лука, зелень петрушки, 1—2 веточки мяты, 6 ст. ложек жира, 1 ч. ложка молотого красного перца, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, соль

Картофель очистить и нарезать ломтиками. Зеленый лук очистить и крупно нарезать. Положить их в кастрюлю, добавить зелень петрушки, мяту, влить жир, приправить молотым красным перцем, солью, положить томат-пюре, влить 1,5 стакана горячей воды и поставить тушиться на слабый огонь. Незадолго до готовности картофеля всыпать подсушенную муку и тушить, пока вода почти вся не испарится.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С О СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

800 г картофеля, 400 г свежих грибов, 100 г сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 50 г сливочного масла, 1 небольшая луковичка, перец, лавровый лист, соль

Очищенные и тщательно промытые грибы положить на 5—6 мин в кипяток, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в течение 5—7 мин на сильном огне. Сложить в сотейник. Залить сметаной, добавить томат, специи и тушить еще 5—8 мин. После этого в грибы положить жареный (кубиками) картофель, пассерованный лук, аккуратно перемешать и все вместе протушить еще несколько минут.

При подаче посыпать зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С СУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

800 г картофеля, 3—4 сухих гриба, 2 луковицы, 100 г сметаны, 50 г масла, соль, зелень петрушки, специи

Грибы ошпарить кипятком, помыть холодной водой, замочить на 3—4 ч и в этой же воде отварить до мягкости. Затем выпнуть шумовкой, нарезать и обжарить на масле вместе с нашинкованным луком. Грибы выложить в низкую кастрюлю, разложить сверху целые клубни очищенного некрупного картофеля, посолить, добавить лавровый лист, 2—3 горошины перца, сметану и влить грибной бульон до уровня верхнего слоя картофеля. Тушить на слабом огне под крышкой, пока картофель не станет мягким. Подать, посыпав нарезанной зеленью петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

1 кг картофеля, 50 г шпика, 2 луковицы, 1 ч. ложка тмина, 250 г сметаны, 1 стакан бульона, 1 зубок чеснока, соль

Картофель очистить, мелко нарезать. Шпик измельчить и поджарить с луком. Картофель и лук со шпиком сложить в кастрюлю, добавить измельченный чеснок, посолить, посыпать тмином, влить бульон и сметану. Тушить под крышкой на слабом огне. Подать горячим с овощным салатом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

1,5 кг картофеля, 50 г сухих грибов, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки (неполные) молотых сухарей, 1 луковица, соль, зелень петрушки

Крупные картофелины очистить, помыть, отварить в подсоленной воде до полуготовности и вырезать сердцевину. Заранее замоченные сухие грибы отварить до мягкости, посечь, добавить мелко нарезанный жареный лук, измельченные вареные яйца, молотые сухари, соль и зелень петрушки. Все хорошо размешать. Наполнить фаршем подготовленный картофель, уложить его в сотейник или другую неглубокую кастрюлю, залить отваром от грибов и под крышкой тушить на слабом огне, пока не станет мягким. При подаче на картофелины положить по кусочку масла, посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ

I. 1 кг картофеля, 300 г мяса (мякоть), 1 яйцо, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 луковицы, 2 ст. ложки жира, 3 ст. ложки сметаны, соль, укроп, душистый перец

Крупный картофель хорошо помыть, залить кипятком, посолить и варить до полуготовности. Затем очистить, срезать боковину с одной стороны и вынуть ложкой середину. Мясо перемолоть вместе с вынутым картофелем, вбить яйцо, добавить мелко нарезанный укроп, соль и душистый перец, все хорошо

перемешать. Полученным фаршем начинить картофель, закрыть боковинками, плотно уложить в подходящую посуду, добавить бульон или воду и тушить до готовности.

Спассеровать лук, томат, сметану и за несколько минут до готовности заправить картофель.

II. 1 кг картофеля, 200 г говядины, 200 г свинины, 1 луковица, 1 яйцо, 200 г сметаны, 30 г тертого сыра, соль, перец

Крупный сырой картофель очистить, вынуть ложкой середину. *Приготовить фарш:* свинину и говядину дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль, перец, сырое яйцо и хорошо размешать.

Фаршем заполнить углубления в картофеле, сложить его в низкую кастрюлю фаршем вверх, влить немного бульона, сметану и тушить под крышкой до полуготовности. Затем снять крышку, посыпать картофель тертым сыром и открытым запечь в горячей духовке.

Салат с петушиными гребешками



КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И ГРИБАМИ

800 г картофеля, 100 г сухих или 300 г свежих грибов, 1 луковица, 2 ст. ложки риса, 50 г масла, 100 г сметаны, 1 ч. ложка лимонного сока или уксуса, зелень укропа, соль по вкусу

Грибы отварить (сухие заранее замочить на 3—4 ч), мелко нарезать. Измельченный лук поджарить, добавить грибы и обжарить вместе в течение нескольких минут. Положить отваренный рис, нарезанную зелень укропа, сметану, лимонный сок (или уксус), посыпать, размешать и прогреть.

Картофелины (желательно одного размера) очистить, хорошо помыть, срезать верхушки, в каждом клубне вырезать середину и заполнить приготовленными грибами с рисом. Уложить картофель в жаровню, смазанную маслом, и слегка обжарить. Когда он зарумянится, влить немного горячей воды или бульона и под крышкой тушить до мягкости.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ КРЕВЕТКАМИ

10 картофелин, 1 луковица, 1 стакан очищенных креветок, 200 г молочного соуса, 1 ст. ложка масла, соль

Шейки креветок освободить от панциря, слегка обжарить на сливочном масле, измельчить ножом, добавить мелко нарезанный пассерованный лук, молочный соус. Масса не должна быть жидкой.

Подобрать картофелины приблизительно одинакового размера и формы, тщательно помыть, очистить, тонко срезая кожуру, и проварить в соленой воде 5 мин. У каждого клубня острым узким ножом или заостренной чайной ложкой вынуть середину, углубление заполнить приготовленной креветочной массой, уложить картофель срезом сверху в смазанную маслом посуду, залить оставшимся соусом и запечь в духовке до румяной корочки. Подать горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКЕ, ПО-БРЯНСКИ

1 кг картофеля, 500 г свежих грибов, 100 г масла или смальца, 1 стакан сметанного соуса, 2 ч. ложки томата-пасты, 1 луковица, 1 морковь, 50 г тертого сыра, 2 зубка чеснока, соль

Грибы хорошо помыть, нашинковать, обжарить в масле и смешать со сметанным соусом. Сырой картофель очистить, нарезать крупными кубиками, обжарить. Репчатый лук и мор-

ковь спассеровать, добавить томат-пасту и прожарить вместе до окрашивания жира. Все подготовленные продукты сменить, сложить в небольшие керамические горшочки, посыпать тертым сыром и измельченным чесноком (чеснок на любителя), запечь в духовке в течение 15—20 мин.

Подать горячим в горшочке.

ТУШАНКА

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 150—200 г растопленного сала, 1 ст. ложка порошка сухих грибов, 1 луковица, зелень сельдерея или петрушки, укроп, перец горошком, соль

Сырой очищенный картофель нарезать крупными брусками или кубиками и на большой сковороде с растопленным салом очень быстро (на сильном огне) обжарить, часто переворачивая, до появления золотистой корочки. Полусырой картофель сложить в глиняный огнеупорный горшочек, пересыпая зеленью и порошком грибов, добавить перец, нарезанный лук, посолить, залить оставшимся салом и кипятком ($\frac{1}{2}$ стакана), плотно закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую духовку на 20—30 мин.

Подать со свежими или солеными огурцами, квашеной капустой.

ТУШАНКА СВИНАЯ

(беларусская кухня)

700 г свинины, 1,5 кг картофеля, 3 луковицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 головка чеснока, лавровый лист, перец горошком, соль

Свинину разрезать на четыре куса, обжарить до золотистой корочки, положить в кастрюлю или чугунок, посыпать корнем сельдерея, петрушки и моркови, нарезанными соломкой, залить водой (2—3 стакана), положить специи и поставить на средний огонь. Когда вода почти выкипит, засыпать нарезанный картофель, измельченный чеснок и тушить на слабом огне до готовности.

ЖАРЕНКА

(беларусская кухня)

800 г картофеля, 100 г шпика, 600 г говядины, 1 ч. ложка муки, 2 луковицы, 1 морковь, 300 г свежих или 60 г сухих грибов, 100 г сметаны, соль, зелень

Говядину нарезать небольшими кусочками (на каждую порцию по два кусочка приблизительно по 70—80 г). Морковь и лук нарезать мелкими кубиками, картофель — дольками. Грибы отварить, нарезать. Все продукты в отдельности обжарить, сложить, чередуя, в чугунок или толстостенную кастрю-

лю, залить грибным отваром, посолить, добавить поджаренную до коричневого цвета муку, сметану, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности мяса.

Подавая, посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ

1 кг картофеля, 200 г грудинки, 1 луковица, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 зубок чеснока, соль

Сырой картофель нарезать крупными кубиками. Лук нашинковать и поджарить на жире, добавив затем томат. Копченую грудинку нарезать небольшими кусочками. Все сложить в невысокую посуду, влить немного горячей воды или бульона, положить раздавленный зубок чеснока, посолить и тушить до мягкости картофеля.

Подать на стол горячим с солеными овощами.

Картофель, фаршированный ветчиной



КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ВЫМЕНЕМ

1 кг картофеля, 500 г вымени, 2 ст. ложки топленого масла, 2 луковицы, 1 ст. ложка томата-пюре, 3 зубка чеснока, 4 сладких перца, соль, специи

Вымя нарезать кусками, промыть и отварить до готовности. Когда остынет, нарезать его кусочками, обжарить и уложить на дно сотейника, добавить часть слегка поджаренного лука, сладкий перец и лавровый лист, сверху положить очищенный картофель, нарезанный чеснок, остальной лук, томат, залить бульоном, в котором варилось вымя, и тушить до готовности картофеля.

ЧАНАХИ

(грузинская кухня)

500 г жирной баранины, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 5 баклажанов среднего размера, 5 луковиц, 8—10 горошин черного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки красного перца, 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка базилика, 1 стакан томатного сока или воды, 25 г курдючного сала

Мясо, нарезанное кусочками, или целым куском, посолить, дать полежать 5 мин, положить в огнеупорный глиняный горшок. Поверх уложить овощи: картофель и лук — нарезанными, помидоры и баклажаны — целиком. Баклажаны предварительно надрезать вдоль до середины, посолить, поперчить и начинить нарезанной пряной зеленью (пряную зелень можно класть попеременно с овощами). Овощи посолить сверху, положить кусочки курдючного сала, залить томатным соком или кипятком, плотно накрыть крышкой и поставить томиться в духовку на 1,5—2 ч.

АЙЛАЗАН

(армянская кухня)

500 г картофеля, 500 г баклажанов, 4 луковицы, 100 г растительного масла, 4 сладких перца, 3—4 помидора, 1 стакан стручковой фасоли, 1 стакан нарезанной пряной зелени (базилик, чабрец, петрушка, кинза), 1 головка чеснока, 1 ч. ложка черного перца, $\frac{1}{2}$ ч. ложки красного перца

Баклажаны нарезать кружочками, посолить, дать полежать 10—15 мин, отжать. Остальные овощи нарезать дольками или брусочками, сложить в толстостенную кастрюлю слоями, пересыпая зеленью, перцем и солью, влить масло, сверху овощи накрыть тарелкой или блюдцем, накрыть кастрюлю крышкой и томить на слабом огне (на плите или в духовке) до мягкости овощей.

Подать в горячем или в холодном виде как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГУЛЯШ

(румынская кухня)

1 кг картофеля, 150 г лука, 5—6 зеленых сладких перцев, 1 л воды, 250 г помидоров, 3—4 ст. ложки сметаны, 1 зубок чеснока, соль, молотый перец

Сырой картофель очистить, нарезать кубиками, положить в кастрюлю, добавить обжаренный измельченный лук, посолить, поперчить. Перец очистить, нарезать полосками и также положить в кастрюлю. Влить воду и тушить. Через 10 мин добавить нарезанные помидоры и раздавленный зубок чеснока. В гуляш можно положить кусочек копченой колбасы.

Когда картофель будет готов, добавить сметану и густо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

КАРТОФЕЛЬ С СЕЛЬДЬЮ

700 г картофеля, 1 сельдь, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 4 ст. ложки свежего молока

Картофель очистить, сполоснуть, нарезать толстыми ломтиками, сложить в кастрюлю с толстым дном, смазанную жиром, сверху разместить нарезанную кусочками очищенную и промытую сельдь. Лук мелко нарезать, посыпать им сельдь сверху, полить растительным маслом, добавить подсушенную муку, поставить на слабый огонь и тушить под крышкой. Когда картофель и рыба будут мягкие, взбить яйца с молоком, вылить на готовое кушанье, поставить на несколько минут в очень горячую духовку и запечь.

«ГОРЯЧАЯ МОЛНИЯ»

(голландская кухня)

1 кг картофеля, 1 кг кислых яблок, 2 луковицы, 0,5 л мясного бульона, 4 свиные отбивные, 4 сосиски, жир для жаренья, панировочные сухари, соль, перец по вкусу

Картофель и яблоки очистить, нарезать кубиками. Картофель отварить до полуготовности в мясном бульоне со специями, добавить яблоки и тушить в течение 10—15 мин, пока почти весь бульон не выкипит. Мясо отбить, сильно поперчить и посолить, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон. В конце жаренья положить на сковороду сосиски.

Картофель и яблоки выложить на блюдо, сильно поперчить, сверху засыпать предварительно обжаренными колечками лука, вокруг уложить отбивные и сосиски.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С РЫБОЙ

500 г картофеля, 500 г рыбы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, по 1 стакану воды и молока, соль, перец по вкусу

Филе любой морской рыбы (хек, ставрида, окунь и др.) нарезать кусками. Лук и сельдерей (или корень петрушки) слегка обжарить в глубокой сковороде, положить сверху картофель, нарезанный крупными кубиками, морковь, соль, перец, влить воду и тушить под крышкой 10—15 мин.

После этого положить рыбу, влить молоко и держать на огне до полной готовности продуктов (15 мин). Подавая на стол, полить соусом, в котором тушились продукты, посыпать зеленью петрушки и укропа.

ГУЛЯШ В ГОРШОЧКЕ (венгерская кухня)

1 кг картофеля, 750 г говядины, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 250 г помидоров, 1 ст. ложка муки, 20 г красного перца, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого майорана, черного перца, соли

Утка, фаршированная целыми клубнями картофеля



Лук мелко нарезать, обжарить в жире до светло-золотистого цвета, снять с огня, посыпать красным перцем, переменить, добавить нарезанное кусочками мясо и специи, влить немного воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Как только жидкость начнет выкипать, снова добавить немного воды (можно сухое вино). Когда мясо будет мягким, положить нарезанный кубиками картофель, нарезанный полосками перец, а через 10 мин — помидоры. Все залить водой и тушить до полной готовности мяса и овощей. После этого поверх положить отваренные мучные клецки или лапшу (их можно, отварив, обжарить в жире и подать отдельно).

Гуляш должен быть ярко-красным, обжигающим.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ

6—7 картофелин, 70 г шпика, 2—3 луковицы, соль

На хорошо нагретую глубокую чугунную сковороду положить нарезанный мелкими кубиками шпик и 2—3 мин жарить его, добавить нарезанный брусочками картофель и снова жарить до образования румяной корочки. Брусочки картофеля не будут склеиваться, если в начале жаренья их чаще перемешивать. Добавить нарезанный полукольцами репчатый лук, хорошо все переменить и продолжать жарить на слабом огне. По желанию в конце жаренья можно добавить яйца. Блюдо в закрытой посуде довести до готовности в духовке. Перед подачей можно посыпать мелко нарезанным укропом.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

10 картофелин, 150 г растительного масла, 50 г чеснока, соль

Масло налить в глубокую сковороду или низкую кастрюлю и сильно нагреть. Тем временем картофель очистить, помыть и обсушить. Небольшие клубни опускать целыми, а большие разрезать на 2—3 части. Жарить, пока картофель не зарумянится и не станет мягким.

Приготовить чесночный соус. Для этого чеснок очистить и растереть с солью, добавить немного растительного масла, переменить. Жареный картофель вынуть шумовкой на тарелку и сразу же залить полученным соусом.

КАРТОФЕЛЬ «ОКСАНКА»

1 кг картофеля, по 50 г сливочного и кукурузного масла, душистый перец, щепотка мускатного ореха, соль

Картофель очистить, помыть, нарезать тоненькими кружочками, посыпать солью, перцем и мускатным орехом. В небольшую глубокую сковороду положить сливочное и растительное

масло, довести до кипения. Затем положить нарезанный картофель, разровнять и жарить, не помешивая. Как только картофель подрумянится снизу, убавить огонь до слабого, накрыть сковороду крышкой и держать картофель так 15 мин, чтобы он спекся в одну лепешку. Потом перевернуть на другую сторону. Для этого приподнять лепешку шумовкой, положить ее на пустую тарелку поджаренной стороной вверх и, не задерживая, сдвинуть лепешку обратно в сковороду. Продолжать жарить картофель, не накрывая крышкой, до тех пор, пока лепешка не подрумянится снизу. Вынуть лепешку, положить на сито, чтобы лишний жир стек.

Подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

КАРТОФЕЛЬ «САБЛЕ»

500 г картофеля, 60 г сливочного масла, 2 ст. ложки пшеничных молотых сухарей, соль, перец

Картофель очистить, помыть, нарезать крупными ломтиками, положить в холодную воду, смыть с них крахмал, затем выложить на полотенце или полотняную салфетку и обтереть. Клубни поджарить на сливочном масле. За несколько минут до снятия с огня румяный картофель посолить, всыпать толченые пшеничные сухари, хорошо перемешать, чтобы ломтики равномерно покрылись сухарной крошкой и слегка обжарились. Посыпать перцем и подать к столу в горячем виде с овощами.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ

1 кг картофеля, 200 г смеси растительного и животного жира, зелень, соль по вкусу

Сырой картофель нарезать кубиками средней величины, брусочками, соломкой или дольками. Помыть в холодной воде, чтобы кусочки во время жаренья не склеивались, и откинуть на дуршлаг или сито. В глубокой сковороде или чугушке нагреть жир до 170—180 °С, выложить в него картофель и жарить, периодически помешивая, до образования румяной корочки и готовности. Жареный картофель вынуть из жира шумовкой, положить в дуршлаг или на проволочное сито, посыпать мелкой солью. Чаще всего такой картофель используют как гарнир.

Оставшийся жир процедить и использовать для жаренья других овощей.

КАРТОФЕЛЬ ВЗДУТЫЙ

500 г картофеля, 0,5 л жира (смесь смальца и растительного масла)

Крупный картофель очистить, обровнять так, чтобы получился клубень цилиндрической формы, нарезать кружочками толщиной 3—4 мм, промыть и тщательно обсушить. Затем

нагреть жир до температуры 140 °С (ниже, чем для других видов жаренья), погрузить в него картофель и жарить так, чтобы не образовалось румяной корочки. Одновременно в другой посуде нагреть жир до температуры 180 °С, небольшими частями перенести в него шумовкой картофель и быстро обжарить.

При этом картофель вздувается. Готовый картофель вынуть из жира шумовкой, посыпать мелкой солью.

Подать как самостоятельное блюдо или как гарнир.

КАРТОФЕЛЬНАЯ СПИРАЛЬ

5 картофелин, 200 г смальца или растительного масла

Картофель очистить, помыть, хорошо обтереть полотенцем, острым ножом, начиная с верхушки, разрезать на тонкие пластинки — спирали, опустить в сильно нагретый жир и, когда он подрумянится, вынуть на бумажную салфетку, посолить мелкой солью и дать стечь излишку жира.

Подать горячим. Таким картофелем можно также украсить праздничное блюдо.

КАРТОФЕЛЬ В КЛЯРЕ

500 г картофеля, 3 ст. ложки муки, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 40 г тертого сыра, жир для жаренья

Нарезанный ломтиками или соломкой сырой картофель обсушить салфеткой, выложить в жидкое тесто (кляр) и перемешать так, чтобы кусочки покрылись тонким слоем теста. Массу брать ложкой, жарить во фритюре, переворачивая на обе стороны.

Для приготовления кляра просеянную пшеничную муку смешать с яйцом, тертым сыром, развести молоком, чтобы получилось полужидкое тесто.

КАРТОФЕЛЬ С ТЫКВОЙ

500 г картофеля, 400 г тыквы, 80 г топленого масла или смальца, 100 г сметаны или молочного соуса, соль

Картофель очистить, нарезать крупными кубиками или брусочками, равномерно обжарить на жире до готовности, посолить мелкой солью. На другой сковороде (желательно делать это одновременно) в жире обжарить нарезанную ломтиками толщиной 1—2 см тыкву, чуть присолить.

На середину тарелки выложить картофель, вокруг разместить ломтики жареной тыквы, полить все сметаной или молочным соусом. Подать горячим.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

«ГАССЕЛЬ»

8 картофелин, 80 г жира, соль, перец

Картофель очистить, помыть и обсушить, нарезать тонкими кружочками так, чтобы разрез не доходил до конца (внешние

клубень кажется целым). Затем окунуть в растопленное сливочное масло (или гусиный, утиный, свиной жир), слегка посолить, поперчить и уложить на лист. Можно посыпать тертым сыром. Запечь в умеренно горячей духовке, пока не станет мягким. Подать с овощным салатом, мясом или рыбой.

ГОЛЛАНДСКИЙ КРЕСТЬЯНСКИЙ ОМЛЕТ

500 г картофеля, 80 г сыра, 2 яйца, 50 г окорока, 1 луковица, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль, перец, мускатный орех

Сырой очищенный картофель нарезать крупными дольками. На сковороде обжарить с луком окорок, добавить картофель, прикрыть крышкой и жарить на среднем огне до готовности. Затем посыпать тертым сыром и зеленью петрушки, залить все блюдо взбитыми яйцами, посыпать молотым перцем и мускат-

Рудет мясной со сложным гарниром



ным орехом. Когда яйца запекутся, сразу же подать на стол с зеленым салатом.

ОЧИЩЕННЫЙ ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

10 картофелин, 30 г масла, соль

Приблизительно одного размера клубни очистить, помыть, обернуть досуха полотенцем, затем каждый хорошо смазать растопленным сливочным маслом (можно куриным или гусиным жиром) и запечь в духовке до мягкости (25—30 мин).

Подать, посыпав мелкой солью.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ В СУХАРЯХ

1 кг картофеля, 2—3 ст. ложки молотых сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, соль

Клубни среднего размера (приблизительно одинаковые по форме) очистить, помыть, обкатать в муке с сухарями, положить на смазанный маслом лист и печь в горячей духовке 20—30 мин. Посолить и сразу же подать с квашеными или свежими овощами.

КАРТОФЕЛЬ-ГРИЛЬ С СЫРОМ

400 г картофеля, 1 ст. ложка растительного масла, 30 г тертого сыра

Картофель очистить, разрезать пополам, смазать растительным маслом и запечь в горячей духовке до образования золотистой корочки. Посыпать тертым сыром и снова поставить в духовку, чтобы сыр расплавился.

Подать горячим как гарнир к мясным блюдам.

КАРТОФЕЛЬ НА ШАМПУРАХ

Такую горячую закуску удобно приготовить, если к вам неожиданно пришли гости.

На металлические шампуры нанизать, чередуя, различные продукты: крупные дольки или половинки очищенного картофеля, кольца лука, небольшие помидоры, сладкий перец, кусочки сосисок (сарделек), свернутые в ролончик ломтики соленого или копченого сала. Овощи можно предварительно обмакнуть в растительное масло. Шампуры поместить в очень горячую духовку.

Когда все продукты зарумянятся, подать к столу, воткнув шампуры в буханку черного круглого хлеба, положенного на красивую разделочную деревянную доску или плоскую большую тарелку.

ЛЕСНОЙ ШАШЛЫК

1 кг картофеля, 600 г свинины, 200 г копченого сала, 2 луковицы

Для маринада: 1 луковица, 1 ст. ложка уксуса и 2 ст. ложки сухого вина, соль, молотый перец

Такой шашлык — отличная еда на прогулке.

Мясо приготовить дома. Нарезать кусочками, слегка отбить и замариновать, положив его кусочки попеременно с луком, посолить, полить уксусом, посыпать перцем, переменить и поставить на несколько часов в холодильник.

У костра мясо напизать на металлические шампуры или веточки, чередуя его с толстыми ломтиками или дольками очищенного картофеля, кусочками сала и кольцами лука.

Печь шашлык над углями без пламени, переворачивая время от времени.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ КРУЖОЧКАМИ

1 кг картофеля, 100 г растительного (свежего) масла, тмин, соль

Клубни приблизительно одинакового размера очистить, помыть, нарезать кружочками толщиной 1 см, залить горячей подсоленной водой и поставить на огонь. После закипания воду слить, уложить картофель на смазанный маслом лист в один слой, налить масло и на 20 мин поставить в сильно нагретую духовку. Румяный картофель выложить на тарелку, посолить мелкой солью и посыпать измельченным тмином.

КАРТОФЕЛЬ В СМАЛЬЦЕ

1,5 кг картофеля, 4 ст. ложки смальца, 3—4 зубка чеснока, лавровый лист, петрушка, соль, перец

Картофель нарезать пластинками, ополоснуть холодной водой, обсушить. В глубокую посуду влить смалец, смазать им стенки. Клубни разделить на три части. Положить одну на дно, посолить, поперчить, добавить толченый чеснок, лавровый лист, резаную зелень петрушки. Так же положить второй и третий слои. Верхний слой облить смальцем, залить горячей водой (чтобы чуть покрыла картофель), поставить на огонь, довести до кипения и держать, пока не выкипит вода. Затем поставить в горячую духовку и подрумянить сверху.

Это сытное и вкусное блюдо или в качестве гарнира.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 кг картофеля, 5 яиц, 200 г ветчины или колбасы, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки молотых сухарей, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

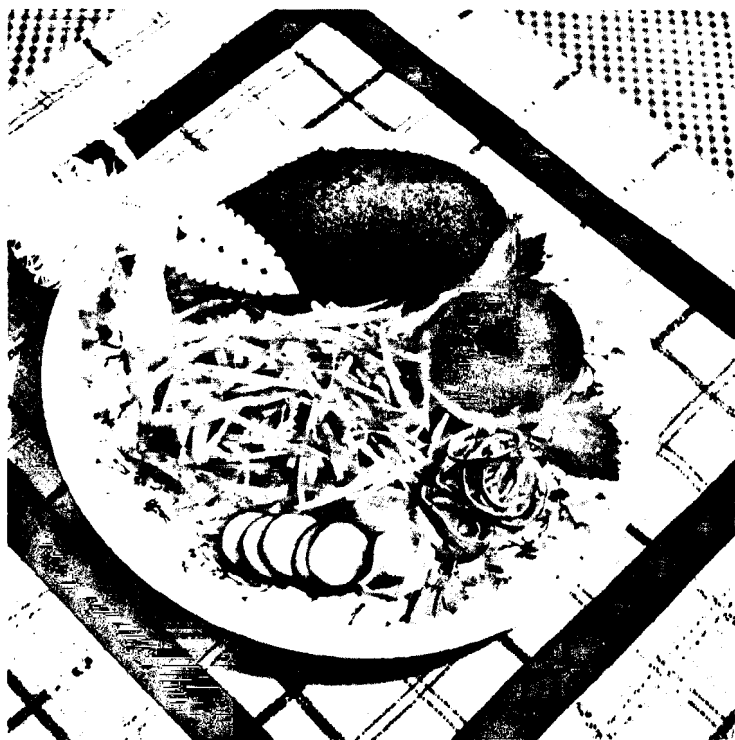
Глубокую сковороду или жаровню смазать маслом, посыпать сухарями. Картофель очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить. Сваренные вкрутую яйца и ветчину (или полукопченую колбасу) нарезать, смешать со сметаной и сухарями. Часть сметаны оставить. На сковороду уложить слоями картофель и смесь яиц с ветчиной (или колбасой). Верхний слой должен быть из картофеля. Все залить оставшейся сметаной, сбрызнуть маслом и запечь в духовке.

ОХОТНИЧЬЕ ЖАРКОЕ

1 кг картофеля, 500 г телячьей печенки (или печенки дичи — зайца, косули, кабана и пр.), 2 луковицы, 1 морковь, 3—4 зубка чеснока, 100 г жира (любого), соль, перец, лавровый лист

Картофель очистить (желательно отобрать клубни приблизительно одного размера). Печенку нарезать толстыми ломтиками и слегка отбить тупой стороной ножа. Лук и морковь крупно нарезать.

Комплетта картофельная «Украина»



Чугунок или миску смазать изнутри жиром и уложить вперемешку целые клубни картофеля, печенку, лук и морковь, посыпать солью, перцем (или положить несколько целых горошин), бросить лавровый лист, измельченный чеснок. Можно добавить веточку чабреца. Посуду накрыть крышкой и поставить в золу прогоревшего костра. Поверх крышки положить угли. Держать на жару около 1 ч и сразу же подать.

Можно для запекания использовать большой лист алюминиевой фольги. В этом случае фольгу аккуратно завернуть наверх и загнуть уголки, чтобы не вытекал жир.

КАРТОФЕЛЬ «АННА»

1 кг картофеля, 100—120 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

Картофель очистить, помыть, разрезать на очень тонкие ломтики и подсушить.

Приготовить жаровню (обязательно с крышкой) или кастрюлю с толстыми стенками из алюминия (тоже с крышкой). Чтобы крышка закрылась плотнее, можно подложить под нее лист пергаментя. Другой лист, смазанный маслом, положить на дно посуды. Растопленным сливочным маслом смазать стенки кастрюли, разложить в ней ломтики картофеля (в центре горизонтально, по стенкам вертикально), сбрызнуть растопленным маслом, посолить, поперчить, накрыть крышкой и поставить в духовку со средним пламенем. Через 30 мин, когда картофель осядет, добавить еще масла, снова плотно накрыть кастрюлю и поставить еще на 30 мин.

КАРТОФЕЛЬ «ВУАЗЕН»

(французская кухня)

1 кг картофеля, 100—120 г масла, 100 г сыра

Ломтики сырого картофеля пересыпать тонким слоем тертого сыра, а затем запечь, как в предыдущем рецепте.

КАРТОФЕЛЬ «ДОФИНАУЗ»

(французская кухня)

1 кг картофеля, 2 стакана молока, 1 яйцо, 100 г сыра, 1 зубок чеснока, 100 г сливочного масла, соль, молотый перец, мускатный орех

Картофель очистить, помыть, нарезать тонкими кружочками, положить в миску, посолить, посыпать молотым перцем, приправить щепоткой мускатного ореха, влить яйцо, молоко и перемешать вместе с половиной указанной нормы тертого сыра. Огнеупорную керамическую посуду натереть изнутри чесноком, смазать маслом, выложить подготовленный картофель, разровнять поверхность, посыпать оставшимся тертым сыром, сверху положить кусочки сливочного масла и поставить в

предварительно хорошо нагретую духовку на 30—40 мин. На картофеле должна образоваться румяная корочка.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ И РИСОМ

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 3—4 яблока (кислых), 1 луковица, 50 г жира, 1 яйцо, 1 ст. ложка сухарей, соль, зелень петрушки

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и слегка обжарить. Яблоки помыть, удалить семенные коробочки и тоже нарезать кубиками. Поджарить мелко нарезанный лук. Рис перебрать, помыть и принудить в небольшом количестве воды до полуготовности. Положить в него обжаренный картофель, яблоки, жареный лук, сырое яйцо, соль, все перемешать, выложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, посыпать сухарями и запечь в очень горячей духовке.

Запеченный картофель разрезать на порционные куски и при подаче на стол полить сметанным соусом и посыпать зеленью петрушки.

Для приготовления соуса муку с маслом прогреть до светло-кремового цвета, влить сметану, все вместе прокипятить 10—15 мин, посолить.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ

600 г картофеля, 3 яйца, 50 г масла, 1 стакан молока, 2—3 ст. ложки молотых пшеничных сухарей, зелень петрушки, тмин, соль

Картофель очистить, нарезать тонкими кружочками. Яйца взбить, смешать со свежим молоком, толченым тмином, перцем, солью и молотыми сухарями, добавить нарезанную зелень петрушки. Картофель уложить в смазанную маслом глубокую сковороду, залить приготовленной смесью, сбрызнуть маслом и запечь до румяной корочки в хорошо нагретой духовке.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С СЫРОМ

600 г картофеля, 50 г голландского сыра, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ст. ложка сухарей, 80 г масла, соль, перец по вкусу

Картофель очистить и сварить в подсоленной воде до полуготовности. Затем воду слить, а картофель нарезать не очень тонкими кружочками, уложить в низкую кастрюлю или глубокую сковороду слоями, пересыная тертым сыром и слегка — молотым перцем. Когда он будет сложен, залить смесью из

яйца и молока, посолить, посыпать панировочными сухарями, положить кусочки сливочного масла и запечь до румяной корочки.

Молоко можно заменить сметаной, сливками.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РИСОМ

6 картофелин, 1 луковица, 100 г растительного масла, 1/2 стакана риса, 1 ч. ложка молотого красного перца

Лук очистить, нарезать и ступить с растительным маслом до мягкости. Всыпать перебранный и промытый рис, размешать, посолить, добавить красный молотый перец, 1 1/2 стакана горячей воды, дать закипеть, после чего положить нарезанный ломтиками картофель. Подготовленную массу выложить в огнеупорную посуду и запечь в духовке.

Подать со свежими или солеными овощами.

«Плывуны»



КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

500 г картофеля, 200 г творога, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, кусочек черствого белого хлеба, укроп и соль

Клубни одинаковой величины очистить и варить 8—10 мин, затем вынуть и у каждого вырезать середину.

Приготовить фарш: творог растереть деревянной ложкой, размешать с яйцом, посолить, добавить мелко нарезанный укроп и намоченный в молоке, отжатый белый хлеб. Этим фаршем начинить картофель, добавить масло и поставить на 30 мин в духовку.

Картофель можно заправить сметаной, смешанной с 1 ч. ложкой муки, и поставить дополнительно в духовку на 10 мин.

МУСАКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ (болгарская кухня)

1 кг картофеля, 500 г стручковой фасоли, 2 спелых помидора, 100 г растительного масла, 3 яйца, 1 стакан молока, соль

Картофель очистить, помыть, нарезать кружочками не очень тонко и поджарить на масле с одной стороны. Фасоль очистить от грубых волокон, нарезать кусочками в 3—4 см, тушить с небольшим количеством воды и посолить. В небольшой противень, смазанный маслом, положить половину подготовленного картофеля, на него — отцеженную от воды фасоль и кусочки очищенных от кожицы помидоров, посыпать молотым перцем и покрыть другой половиной картофеля. Яйца взбить с молоком, залить сверху мусаку и запечь в очень горячей духовке.

ФОРШМАК ОВОЩНОЙ

500 г картофеля, 500 г капусты, 100 г сметаны, 5 яиц, 100 г лука, 200 г белого хлеба, 1 стакан молока, 50 г сыра, 25 г сухарей, соль, перец по вкусу

Белокочанную капусту нашинковать, поставить на слабый огонь и тушить до готовности. Картофель отварить, протереть. Крошки белого хлеба залить молоком. Все смешать, добавить сырые желтки, сметану, мелко нарезанный пассерованный лук, перец, соль. Белки взбить, перемешать с приготовленной массой. Форму смазать маслом, посыпать сухарями, переложить туда форшмак, сбрызнуть маслом, посыпать тертым сыром и запечь. К готовому блюду подать сметану.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КОРЕЙКОЙ

1 кг картофеля, 700 г корейки, 2 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, соль, специи

С целого куска корейки удалить кость, мясо помыть, обтереть, посолить, посыпать мукой, обжарить со всех сторон на сильно разогретом жире, переложить на противень, влить жир, оставшийся от жаренья, добавить очищенный и нарезанный кружочками лук, посыпать тмином, влить 3—4 ст. ложки воды и поставить в средне нагретую духовку. Печь, часто поливая соусом. По мере его испарения добавлять воду.

Небольшие картофелины очистить, помыть. Когда корейка будет полуготовой, положить на противень посоленные клубни и печь, периодически поливая жиром. Готовую корейку и картофель вынуть. Мясо нарезать тонкими ломтиками и уложить вокруг картофеля, залить все соусом с луком.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ВЕТЧИНОЙ И КОЛБАСОЙ

500 г картофеля, 1 луковица, 100 г ветчины, 100 г докторской колбасы, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 70 г сливочного масла, соль, перец

Очищенный сырой картофель нарезать не очень тонкими кружочками, обжарить на сливочном масле с луком, добавить мелко нарезанные ветчину и колбасу, посолить, поперчить. Муку слегка прожарить со сливочным маслом, смешать ее со сметаной, залить продукты на сковороде и запечь все в духовке в течение 5—7 мин. В блюдо можно добавить немного жареных грибов.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ШВЕДСКИ

1 кг картофеля, 300 г сливок, 50 г сливочного масла, соль, зелень

Картофель очистить, помыть, обсушить, нарезать кусочками, сложить в огнеупорную посуду, предварительно смазав ее маслом, залить свежими сливками, положить сверху кусочки сливочного масла и запечь в горячей духовке. Слегка посолить.

МУСАКА С КАРТОФЕЛЕМ (болгарская кухня)

1 кг картофеля, 1 кг мяса, 3—4 луковицы, 200 г жира, 7—8 помидоров, 3 ст. ложки муки, 1½ стакана молока, 3 яйца, соль, перец, зелень петрушки

Мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать и тушить в жире. Как только он размякнет, смешать его с мясом и жарить до тех пор, пока не испарится жидкость. Положить нарезанные помидоры и все слегка обжарить. Посолить, посыпать черным молотым перцем и нарезанной зеленью петрушки.

Картофель очистить, помыть, нарезать ломтиками и немного обжарить. На противень с бортиками или в специальную форму уложить послойно мясо и картофель. Нижний и верхний слои — из картофеля. Запечь в духовке до румяной корочки.

Отдельно спассеровать на жире муку, развести ее молоком, вбить яйца, хорошо размешать венчиком и залить мусаку. Снова поставить ее в горячую духовку, чтобы зарумянилась.

ЗАПЕКАНКА «ОДИН К ДЕСЯТИ»

1 кг картофеля, 100 г баранины, соль, перец

Для теста: 100 г муки, 50 г жира, 1 яйцо, щепотка соли

Замесить быстро тесто и оставить в прохладном месте на 30 мин. Очищенный картофель и мясо нарезать кубиками, положить в плоскую посуду, залить крепким мясным бульоном так, чтобы он чуть покрыл картофель, добавить соль и перец по вкусу, сверху вместо крышки положить пласт приготовленного песочного теста. Запекать в духовке на слабом огне 1,5 ч.

«Галки» картофельные



УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КЛУБНЯМИ КАРТОФЕЛЯ

1 утка, 500 г некрупного картофеля, 1 луковица, 1 небольшой корень пастернака, соль, молотый перец или мускатный орех

Выпотрошить и тщательно обработать тушку утки, не разрезая грудную кость. Отрубить ножки, крылья по первый сустав и шейку. Тушку опалить, тщательно промыть и обтереть.

Приблизительно одинаковые по размеру некрупные клубни картофеля очистить и слегка обжарить целыми на утином жире, срезанном из брюшка. Нашинкованные соломкой лук и пастернак также обжарить и смешать с картофелем. Утку посолить изнутри, посыпать молотым перцем или мускатным орехом, наполнить подготовленными овощами, зашить брюшко белыми нитками, положить в утятницу, накрыть крышкой и запечь в горячей духовке. Время от времени утку переворачивать, чтобы она равномерно обжаривалась. При необходимости влить немного воды или бульона. Перед подачей к столу нитки снять, а утку подать целой на блюде. Украсить овощами и маринованными фруктами.

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАРТОФЕЛЕМ И СУХАРИМИ

1 утка, 400 г картофеля, 1 луковица, 100 г черствого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль, перец

Подготовить утку, как указано в предыдущем рецепте. Картофель очистить, нарезать кубиками и чуть обжарить на утином жире. Черствый белый хлеб нарезать небольшими кубиками и тоже обжарить до золотистой корочки. Смешать картофель и хлеб, добавить мелко нарезанную зелень укропа и петрушки, жареный лук, соль, перец, влить растопленное сливочное масло. Этим фаршем заполнить брюшко утки, зашить, утку поместить в утятницу и запечь в духовке до румяного цвета, периодически переворачивая и подливая горячую воду.

БЛЮДА ИЗ СЫРОГО ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ С СУХАРИКАМИ

500 г картофеля, 200 г черствого пшеничного хлеба, 1½ стакана молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка манной крупы, 2 ст. ложки сливочного масла (или другого жира), соль по вкусу

Черствый пшеничный хлеб нарезать маленькими прямоугольными или квадратными кусочками и быстро обжарить их в сливочном масле или смальце. Сырой картофель очистить и натереть на мелкой терке, массу отжать через марлю. Натертый картофель облить стаканом кипящего молока. Немного охладить, затем добавить взбитое яйцо, отваренную в оставшемся молоке ($\frac{1}{2}$ стакана) манную крупу, соль и все хорошо перемешать. Тесто разделить на галушки, в каждую положить по кусочку жареного хлеба и хорошо закрыть. Отварить в подсоленной воде (15—20 мин).

К столу подать с маслом, сметаной или сухарной крошкой, поджаренной со сливочным маслом.

ГАЛУШКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1 кг картофеля, 2—3 яйца, 100 г муки

Крупные клубни очистить, помыть, обсушить салфеткой и натереть на терке. Массу слегка отжать, жидкость слить, а в

Картофель на шампурах



измельченный картофель всыпать пшеничную муку (часть ее оставить на подсыпку), вбить яйца (белки взбить в пену). Тесто раскатать и нарезать небольшими ровными кусочками. Галушки бросать в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Вынуть шумовкой, ополоснуть кипятком и подать к столу со сметаной, тертым сыром или в качестве гарнира.

КАРТОФЕЛЬНИКИ С СЕЛЬДЬЮ

1 кг картофеля, 1 луковица, 1 яйцо, 3—4 ст. ложки муки, 100 г творога, соль, перец, 1 сельдь, 1 луковица, 1 свежее яблоко, 3 ст. ложки сметаны

Вначале приготовить сельдь. Выпотрошить ее, снять кожу, выбрать кости, филе нарезать небольшими кусочками, положить в селедочницу, сверху насыпать мелко нарезанный лук, натертое на крупной терке яблоко и полить сметаной.

Очищенный и помытый картофель, а также луковицу натереть на мелкой терке, добавить растертый творог, яйцо, муку и хорошо вымесить с солью и перцем по вкусу. Полученную массу класть ложкой на разогретую сковороду с растительным маслом, приплюснуть, чтобы картофельники были плоские. Подать горячими к сельди.

КАРТОФЕЛЬНИКИ С ЧЕСНОКОМ

1,5 кг картофеля, 2 стакана муки, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 яйца, 2—3 зубка чеснока, 200 г сала, соль, перец по вкусу

Сырой картофель очистить, натереть на терке, сок отжать. Влить кипящее молоко, вбить яйца, добавить муку, растертый чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Из полученного теста сделать лепешки и обжарить их на хорошо разогретой сковороде в сале.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

4 картофелины, 2 яйца, 1 луковица, немного муки, 50 г жира, соль, перец по вкусу

Для начинки: 250 г отварного мяса, 1 луковица, соль, перец по вкусу

Сырой картофель очистить, натереть на мелкой терке, слегка посолить, через несколько минут отжать и смешать с яйцами, перцем, натертым луком и с мукой в таком количестве, чтобы тесто получилось, как для блинов. Блинчики с двух сторон подрумянить на горячей сковороде, смазанной жиром. Фарш из отварного мяса смешать с поджаренным луком, посолить и поперчить. Тонкий слой мяса положить на поджаренный блин и завернуть. Подать теплыми. Блинчики можно наполнить фаршем из вареной колбасы.

КОЛДУНЫ

(беларусская кухня)

15 сырых и 5 вареных картофелин, 200 г мясного фарша, 100 г растительного масла, 1 луковица, 100 г смальца или шпика, 3—4 ст. ложки сметаны, соль по вкусу

Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать через марлю, смешать с растертым вареным картофелем, посолить, размешать, разделить на порции и каждую начинить мясным фаршем (как для котлет): кусочки картофельного теста сплюснуть на ладони, положить начинку и защипать края наподобие пирожков. Обжарить колдуны на растительном масле с двух сторон, сложить в кастрюлю, залить подливой из поджаренного на смальце лука и поставить в горячую духовку. Тушить под крышкой несколько минут, затем добавить сметану и снова немного прогреть.

Сосиски в картофельном тесте



«ПЛЫВУНЫ»

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 500 г свежих грибов, зелень петрушки, соль

Сырой картофель очистить, помыть, натереть на мелкой терке, сложить в полотняный мешочек, повесить для стекания жидкости, после чего массу выложить в миску, влить кипящее молоко, размешать. Предварительно стушенные измельченные грибы смешать с картофелем, посолить, добавить нарезанную зелень петрушки, тщательно размешать. Мокрыми руками разделить массу на шарики величиной с небольшое яблоко и отварить их в течение 10—12 мин в подсоленной воде.

Всплывшие на поверхность «пловуны» вынуть шумовкой и, подавая на стол, полить растопленным салом со шкварками.

ТАРКОВАНКА

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 150 г свиного сала, 2 луковицы, 100 г сухих фруктов (разных), 1—2 щепотки красного перца или 5—6 горошин черного, соль

Сырой картофель очистить, помыть, натереть на терке, добавить соль, перец, чуть обжаренные мелкие кусочки сала (но не шкварки), мелко нарезанный и обжаренный на этом сале лук, промытые в горячей воде сухофрукты. Все сложить в чугунок или кастрюлю с толстым дном и поставить в духовку. Через 15—20 мин вынуть, перемешать и снова поставить в духовку, мешать еще 2—3 раза, чтобы не пригорело.

Подать со сливочным маслом и молоком.

КАПЫТКА

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 1 стакан пшеничной или ржаной муки, 100 г сала, $\frac{1}{2}$ ч. ложки питьевой соды, соль

Сырой очищенный и вымытый картофель натереть на мелкой терке и, не отжимая от сока, добавить в массу соль, соду и муку. Замесить тесто, раскатать довольно тонкий пласт, нарезать полосками, а затем — прямоугольниками размером 4×5 см. Сложить на лист, обильно смазанный салом, и выпечь в духовке. Перед подачей изделия опустить в кипящий подсоленный бульон и через 2—3 мин вынуть шумовкой, дать жидкости стечь.

Подать с жареным луком и салом, со сметаной или молоком.

«ГАЛКИ» КАРТОФЕЛЬНЫЕ

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 1 яйцо, 2—3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 150 г жира, 200 г сметаны, соль

Для фарша: 100 г сухих грибов, 1 луковица, 50 г масла, соль

Сырой картофель натереть на мелкой терке, массу отжать от излишней жидкости, добавить яйцо, муку, посолить, перемешать и сделать круглые шарики (галки), а в них — углубления для фарша.

Подготовить фарш. Сухие грибы замочить в холодной воде с молоком на 2—3 ч, потом промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить в масле вместе с луком. Наполнить этим фаршем подготовленные галки, запанировать их в муке, смешанной с сухарями, и обжарить. Обжаренные галки сложить в кастрюлю или жаровню, залить сметаной и протушить в духовке 10—15 мин.

ВАРЕНИКИ

С СЫРЫМ КАРТОФЕЛЕМ

(русская кухня)

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды

Для фарша: 600 г картофеля, 1 луковица, соль, перец

Приготовить обычное тесто. Крупные клубни белого картофеля очистить, помыть и натереть на средней терке или пропустить через мясорубку вместе с сырой луковицей. Оттопедший сок слить, а фарш посолить, поперчить и размешать.

Тесто тонко раскатать, стаканом вырезать лепешки и начинить вареники. Опускать их в кипящую подсоленную воду и варить после того, как всплывут, еще 3—4 мин. Вынуть вареники на дуршлаг, хорошо сцедить воду и подать на стол горячими, полив растопленным сливочным маслом, сметаной или майонезом.

В фарш лук можно обжарить, готовые вареники также сдобрить жареным луком.

ДРАНИКИ

С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

(беларусская кухня)

500 г картофеля, 1 яйцо, соль, 50 г жира, 1 стакан брусники, 1 ст. ложка сахара

Картофель очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Добавить сырое яйцо, посолить и поджарить оладьи. Моченую бруснику отделить от сока. Сок прокипятить с сахаром, опустить в него бруснику и подать к драникам.

КЕНДЮХ С КАРТОФЕЛЕМ

(украинская кухня)

Для начинки: 800 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г свиного сала, 1 луковица, соль, специи

Картофель, фаршированный мясом



Свиной желудок (кендюх) хорошо поскоблить ножом, вымыть холодной водой, пересыпать крупной солью, снова тщательно перетереть, вымыть, дать стечь воде. Сырой картофель измельчить на мясорубке или терке, отжать сок, влить кипящее молоко, добавить жареные мелко нарезанные сало и лук, соль, молотый перец, толченый лавровый лист. Массу перемешать, выложить в желудок, зашить его и запечь в горячей духовке до готовности, поливая выделяющимся соком. Подрумяненный желудок немного охладить и нарезать на порции.

ДЕРУНЫ ПО-ГУЦУЛЬСКИ

(украинская кухня)

10 картофелин, 2 ч. ложки муки, 1 яйцо, 80 г тертого сыра, зелень, соль, перец

Сырой картофель очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Добавить муку, яйцо, тертый сыр, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, все хорошо размешать. Ложкой набрать тесто и жарить на раскаленной сковороде с растительным маслом.

Подать горячими со свежими овощами, салатом или соленьями.

ОЛАДЬИ ИЗ СЫРОГО КАРТОФЕЛЯ

500 г картофеля, 2 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 ст. ложка сметаны, соль

Очищенный сырой картофель натереть на терке, добавить муку, желтки, сметану, соль, перемешать и соединить со взбитыми в пену белками, вымешивая снизу вверх, чтобы белки не осели. Жарить на хорошо разогретой сковороде. Подать с грибным или томатным соусом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-ШАХТЕРСКИ

600 г картофеля, 300 г говядины, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, соль

Очищенный картофель натереть, всыпать муку, посолить, добавить заранее сваренную и пропущенную через мясорубку говядину, поджаренный мелко нарезанный лук и все тщательно перемешать, вбив яйцо. Оладьи жарить на сале. Подать горячими с любым овощным салатом и с жареным шпиком.

КУПЕЛИС

(литовская кухня)

10 картофелин, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ стакана натертого сыра, 20 г сала, соль, черный молотый перец

Картофель, печенный с салом



Для соуса: 50 г сала, 1 луковица, 100 г сметаны

Сырой картофель очистить, помыть и натереть на терке. Вбить яйцо, добавить сыр, соль, перец и перемешать. Сало мелко нарезать и поджарить. Шкварки положить в приготовленную картофельную массу, перемешать.

Жиром смазать противень, выложить на него картофель слоем 3—4 см, запекать в духовке 30—40 мин, затем нарезать кусками.

Приготовить соус: сало и лук измельчить, поджарить до золотистого цвета, влить сметану и прогреть, этим соусом полить готовое блюдо перед подачей к столу.

МЯСНЫЕ КОТЛЕТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г говядины, 2—3 картофелины, 50 г сливок, 2 яйца, 3—4 ст. ложки молотых сухарей, соль, перец

Говядину дважды пропустить через мясорубку. Сырой очищенный картофель натереть на терке с мелкими отверстиями, смешать с фаршем, вбить яйца, влить сливки, посыпать солью, молотым черным перцем и все тщательно перемешать. Из полученного фарша сформовать котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с двух сторон на хорошо разогретой сковороде. На несколько минут котлеты поставить в духовку.

На гарнир к котлетам подать отварную цветную капусту или разогретый зеленый горошек. Овонци полить растопленным сливочным маслом.

БЛИНЧИКИ «СЮРПРИЗ»

4 картофелины, 5 яиц, 2 ст. ложки муки, 4 ломтика ветчины, 60 г жира, соль

Картофель очистить, помыть, натереть на мелкой терке и подвесить в чистой салфетке для отцеживания жидкости. Полученную массу перемешать с мукой, взбитым яйцом, солью, тщательно вымесить и изжарить 8 тонких блинчиков. Сварить «в мешочек» без скорлупы 4 яйца (яйцо отбить в чашку и осторожно вылить в кипящую подсоленную воду; чашку опускать низко к воде, ближе к краю посуды; варить 3—4 мин), вынуть их из воды и держать в тепле. Слегка обжарить ломтики ветчины.

На тарелку положить блинчик, на него — ломтик ветчины, сверху — яйцо и накрыть вторым блинчиком. Сверху полить томатным соусом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-МИНСКИ

12 картофелин, 400 г свинины, чеснок, соль, перец по вкусу

Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить, перемешать и поджарить оладьи. Сложить их в смазанную маслом утятницу, перекладывая свиным фаршем, заправленным солью и перцем с добавлением чеснока. Утятницу на 20—25 мин поставить в горячую духовку.

ЦЕППЕЛИНАЙ

(литовская кухня)

500 г картофеля, 150 г отварного мяса, 1 небольшая луковица, 50 г шпика

Половину нормы очищенного сырого картофеля натереть на мелкой терке, слегка отжать от сока. Остальной отварить в кожуре, очистить, протереть, смешать с сырым тертым картофелем и разделать в виде лепешек. Приготовить фарш из вареного мяса и пассерованного лука, разложить его на лепешки, придать им форму пирожка и отварить в подсоленной воде

Лепешка с картофелем



(25 мин). Подать с жареным шпиком. Цеппелины можно жарить во фритюре или запечь в духовке до образования румяной корочки.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ДРАЧЕНА С ГРУДИНКОЙ

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 50 г шпика, 100 г колбасы, 100 г грудинки, 1 большая луковица, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ст. ложка муки, соль, сода

Сырой картофель натереть на терке, добавить мелко нарезанный сырой лук, измельченное свиное сало, колбасу, копченую грудинку, пшеничную муку и 1—2 щепотки соды, все размешать. Массу уложить на противень, смазанный жиром, посыпать сухарями и запечь в горячей духовке. Подать со сметанным соусом.

БЛИНЫ ИЗ СЫРОГО ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 2 стакана муки, 1 стакан молока, 25 г дрожжей, 1 яйцо, соль

Дрожжи развести в теплом молоке, посолить, всыпать муку, вбить яйцо, хорошо вымесить и дать подойти. Очищенный сырой картофель натереть на мелкой терке, положить в подошедшее тесто, хорошо все размешать, дать еще раз подняться и выпекать блины, смазывая сковороду маслом или салом.

Подать горячими с маслом или жареным салом и сметаной.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1 кг картофеля, 1½ стакана молока, 60 г сливочного масла, соль по вкусу

Очищенный картофель залить горячей водой, посолить, отварить до готовности, затем воду слить, картофель отсушить на слабом огне в течение 3—5 мин, затем тщательно размять или протереть, чтобы не было комков, развести горячим кипяченым молоком, взбивая деревянной ложкой до пышности. При подаче уложить на тарелку, поверхность пригладить ложкой, сделать узор и полить сливочным маслом.

Подать на гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Деруны из картофеля



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

1 кг картофеля, 1¹/₂ стакана молока, 50 г растительного масла, 1 луковица, соль

Приготовить картофельное пюре, как указано в предыдущем рецепте. Лук измельчить, поджарить в масле до золотистого цвета, смешать с пюре, хорошо взбить и подать как самостоятельное блюдо с овощами либо как гарнир.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО ШКВАРКАМИ

1 кг картофеля, 1¹/₂ стакана молока, 100 г шкварок, 1 луковица, молотый перец

Приготовить картофельное пюре. Шкварки измельчить мясорубкой. Жареный лук, шкварки и пюре смешать, добавить черный молотый перец и хорошо взбить. Подать на гарнир или использовать для других вторых блюд.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ХРЕНОМ

1 кг картофеля, 100 г хрена, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молока, соль

Вареный картофель размять в пюре, выложить в кастрюлю с толстым дном, добавить тертый, слегка прогретый на сливочном масле хрен, постепенно влить горячее молоко и, хорошо размешивая, поддержать на огне несколько минут. Сразу же подать к столу.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 1—2 плавленых сырка (по 100 г), 50 г сливочного масла, соль

Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, отвар слить, картофель отсушить и протереть или размять. Молоко довести до кипения, растопить в нем плавленый сыр и размешать до однородного состояния. Пюре положить в кастрюлю, прогреть на очень слабом огне, помешивая деревянной лопаткой, постепенно добавить горячее молоко и взбить до пышности.

Подать, полив растопленным сливочным маслом. Масло можно добавить и в пюре.

ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ЯБЛОК

400 г картофеля, 150 г яблок, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки масляного соуса, соль, перец



Картофель очистить, помыть и отварить до мягкости. Затем воду слить, клубни слегка обсушить и горячими хорошо размять. Добавить пюре из печеных яблок (лучше кисловатых сортов). В полученную массу положить сливочное масло, соль, молотый перец и все хорошо взбить. Подать с масляным соусом. Для этого растопить сливочное масло, прогреть на слабом огне, всыпать молотые пшеничные сухари из белого хлеба или булки и слегка обжарить.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХОЛМИКИ

Обычное картофельное пюре можно подать необычно. Для этого приготовить пюре, хорошо его взбить до гладкости. Подобрать чайную чашку с округлым дном (можно взять маленький салатник или вазочку для варенья), смазать внутреннюю поверхность растопленным сливочным маслом. Положить в чашку готовое горячее пюре, плотно его утрамбовать ложкой, а затем из чашки вывернуть на подогретое блюдо. Уложив таким образом пюре на все блюдо, поставить на несколько минут в горячую духовку на какую-нибудь подставку, чтобы оно прогрелось, после чего украсить края блюда овощами по своему вкусу и подать на стол. Верх картофельных холмиков посыпать очень мелко нарезанной зеленью. На верхушку каждого положить по клюквине.

РАЗНОЦВЕТНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1 кг картофеля, 1 ст. ложка томата, 2 ст. ложки пюре шпината, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла

Картофель очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды, воду слить, клубни обсушить и тщательно размять. Влить горячее молоко, положить масло и хорошо взбить. Пюре разделить на три части. Одну смешать с томатом, другую — со шпинатом-пюре, третью оставить белой.

Пюре красиво уложить на глубокую тарелку в виде трехгранной пирамиды, у которой каждая сторона другого цвета. Хорошо выровнять стороны ножом и подать с рыбным или мясным блюдом.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С НОРВЕЖСКИМИ РУЛетами

1 кг картофеля, 1/2 стакана молока, 2 желтка или 1 яйцо, 50 г сливочного масла

Для рулетов: 300 г окорока, 150 г твердого сыра, 2 ст. ложки жира

Приготовить картофельное пюре, хорошо его размять, тщательно взбить до пышности и держать некоторое время на водяной бане, чтобы не остыло.

Приготовить норвежские рулеты: ломтики очень тонко нарезанного окорока (желательно нежирного) обернуть вокруг кусочков сыра и перевязать ниткой. Рулеты зажарить до образования хрустящей корочки, нитку снять.

Горячее пюре выложить высокой горкой на подогретое блюдо, ложкой или пожом сделать продольные бороздки. Вокруг пюре стоямя уложить рулеты с сыром и подать с овощным салатом или квашеными овощами.

ТОЛЧЕНКА

(украинская кухня)

3 картофелины, $\frac{1}{2}$ стакана белой фасоли, 2 ст. ложки мака, 2 ч. ложки сахара, 1 луковица, соль, молотый перец, зелень петрушки

Фасоль перебрать, помыть, замочить в холодной воде на 8—10 ч, после чего отварить под крышкой до мягкости (1,5—2 ч). Когда фасоль начнет развариваться, воду слить, а зерна хорошо растолочь пестиком в пюре и вместе с отваренным очищенным картофелем протереть сквозь сито.

Мак промыть, залить горячей водой, довести до кипения, снять с огня, хорошо распарить, воду через некоторое время слить, а мак тщательно растереть в ступке добела. Подлить постепенно $\frac{1}{2}$ стакана холодной кипяченой воды, размешать и через марлю отжать маковое молоко.

Пюре из картофеля и фасоли развести маковым молоком, добавить мелко нарезанный сырой лук, перец, соль, сахар и зелень петрушки. Массу хорошо перемешать, красиво уложить на плоской тарелке и подать в холодном виде.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

ЗАПЕЧЕННОЕ

6 картофелин (средних), 2 яйца, 2 ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана молока, соль

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, отсушить и горячим протереть сквозь сито. В картофельную массу положить масло, перемешать, постепенно влить горячее молоко, взбивая лопаточкой, положить яйца, хорошо размешать, выложить большую часть пюре на смазанную маслом и посыпанную сухарной крошкой сковороду, разровнять. Оставшееся пюре положить в кондитерский мешочек или шприц и через насадку «звездочка» нанести узор на поверхности. Запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГНЕЗДА

500 г картофеля, 4—5 яиц, 40 г сливочного масла, $\frac{1}{4}$ стакана молока, тертый сыр, соль

Приготовить обычное картофельное пюре с одним сырым желтком, развести его молоком и, если нужно, картофельным отваром, чтобы масса получилась довольно вязкой, не сухой. Разделить ее на лепешки, уложить на смазанный маслом лист. В каждой лепешке столовой ложкой сделать углубление (гнездо).

Осторожно, чтобы не повредить пленку, отделить белки от желтков. Белки взбить в крепкую пену, в каждое гнездо положить часть взбитого белка, посыпать его тертым сыром. Смоченной в воде или в растопленном масле ложкой в белке сделать углубление, куда положить желток, посолить мелкой солью и поставить в духовку для запекания. Следить, чтобы желток не затвердел, а оставался жидким. Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ ЯЙЦАМИ

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 60 г сливочного масла, 2 сырых желтка, 3 вареных яйца, ломтик нежирной ветчины (30 г), 1 небольшая луковица, 1 ст. ложка майонеза, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, молотый перец

Приготовить картофельное пюре, хорошо размешать его с молоком, сырыми желтками, маслом (часть сливочного масла оставить на смазывание посуды для запекания), хорошо взбить и оставить.

Приготовить фаршированные яйца. Сваренные вкрутую яйца очистить, разрезать вдоль на две половинки, вынуть желток. Нежирную ветчину очень мелко посечь. Луковицу мелко нарезать и слегка спассеровать с жиром. Соединить желток сваренных яиц, ветчину, лук, все хорошо размять вилкой, посолить, поперчить, положить майонез и сделать эластичную массу. Наполнить ею половинки яиц, пожом сформовать выпуклую поверхность каждого яйца.

На жароупорное блюдо или неглубокую сковороду, предварительно смазав их маслом, ровным слоем выложить картофельное пюре, вилкой на поверхности сделать узор, сверху разложить фаршированные яйца, посыпать их тертым сыром и на несколько минут поставить в горячую духовку для запекания.

Подать горячим, украсив зеленью.

Это блюдо может быть подано к праздничному столу в качестве горячей закуски. В таком случае лучше приготовить его на небольших порционных сковородах, подав на каждую порцию по две половинки яйца.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ЯИЧНИЦЕЙ

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 50 г масла, 5—6 яиц, 1 ст. ложка сметаны, соль

На смазанную маслом сковороду выложить заправленное маслом и молоком картофельное пюре, разровнять поверхность, смазать смесью сметаны с одним яйцом, слегка запечь в духовке до появления румяной корочки. Затем целым яйцом (или концом пестика) продавить в пюре ямки, в каждую выпустить по яйцу и снова поставить на 2—3 мин в духовку для запекания яиц. Следить, чтобы желток оставался жидким. Слегка посолить каждое яйцо и сразу же подать на стол.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 луковицы, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла, соль

Для фарша: 250 г мяса, 2—3 луковицы, 50 г тертого сыра, 1 ст. ложка сухарей, 3 ст. ложки жира, соль, перец по вкусу

Приготовить пюре, как указано в предыдущем рецепте. Отделив половину пюре, выложить его ровным слоем в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями с тертым сыром. Сверху на этот слой положить мясной фарш, на него — оставшееся пюре, разровнять, смазать яйцом и запекать в духовке 20—30 мин.

Для приготовления фарша может быть использовано любое мясо (говядина, телятина, свинина, домашняя птица), а также печенька, легкое или сердце. Вареное или тушеное мясо пропустить через мясорубку или мелко изрубить, добавить пассерованный лук, соль, молотый перец и все перемешать. Готовую запеканку чуть охладить, полить сметанным соусом и украсить. Подать со свежими или квашеными овощами.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ

1 кг картофеля, 2 яйца, 2 луковицы, 1 стакан молока, 3 ст. ложки масла, соль

В протертый горячий вареный картофель добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, растопленное масло и хорошо перемешать. Переложить половину массы на сковороду, смазанную маслом, разровнять, положить сверху слой поджаренного лука и закрыть остальной частью массы. Снова разровнять, смазать сметаной или сбрызнуть маслом, поставить в горячую духовку и запекать 20—25 мин. К запеканке можно подать молочный, сметанный или грибной соус.



ГУЛЬБИШНИК МОЛОЧНЫЙ

(беларусская кухня)

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 50 г пухляного сала или сливочного масла, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ст. ложка ржаной или пшеничной муки, соль

Сало распустить в сотейнике или кастрюле с толстым дном, положить мелко нарезанный лук, тушить на слабом огне до мягкости, всыпать муку и размешать до однородного состояния. Молоко вскипятить, держать горячим; яйцо взбить.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде, отцедить и быстро размять, не снимая со слабого огня, залить горячей подливой из муки, лука и сала, хорошо размешать и быстро вливать небольшими порциями горячее молоко, все время размешивая пюре. Добавить взбитое яйцо и снова перемешать. Массу выложить в глубокую сковороду, смазанную жиром, запечь в горячей духовке (10 мин), затем смазать поверхность сметаной или маслом и закрыть на 2—3 мин крышкой для упревания.

МУСАКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ

(болгарская кухня)

1 кг картофеля, 500 г моркови, 2 луковицы, 100 г растительного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, зелень петрушки, 1 ст. ложка сметаны, 1 ч. ложка томата-пюре, соль по вкусу

Картофель очистить, отварить до мягкости, размять в пюре, влить молоко, положить яйцо и хорошо взбить. Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Отдельно поджарить измельченный лук, смешать его с морковью, посолить по вкусу, добавить нарезанную зелень петрушки.

Пюре разделить на две части. Одну разложить слоем на смазанной жиром сковороде, сверху поместить слой приготовленной моркови и закрыть другой частью картофельного пюре. Поверхность смазать сметаной, разведенной с томатом-пюре, и запечь.

СУФЛЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1 кг картофеля, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г тертого сыра, соль, мускатный орех

Картофель хорошо помыть, очистить, еще раз ополоснуть, отварить, горячим протереть сквозь сито, добавить горячее молоко, растопленное сливочное масло и желтки, тщательно все размешать, посолив по вкусу и добавив растертый мускатный орех. Белки взбить до крепкой пены и осторожно смешать с картофелем. Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную

сухарями форму, посыпать тертым сыром (можно предварительно поверхность смазать сметаной) и запечь в духовке перед самой подачей к столу.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ С ВЕТЧИНОЙ

600 г картофеля, 200 г ветчины, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 1 ст. ложка тертого сыра, соль, перец молотый

Картофель очистить, отварить и протереть сквозь сито. Масло растереть с желтками добела, смешать с протертым картофелем, мелко нарезанной нежирной ветчиной, посолить по вкусу, всыпать молотый перец или мускатный орех, массу перемешать со взбитыми в пену белками, выложить в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром и запечь в горячей духовке. Подать, полив растопленным маслом.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ С ПШЕНИЧНЫМ ХЛЕБОМ

500 г картофеля, 2 стакана свежих сливок, 2 стакана тертого пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сахара, 4 яйца, соль по вкусу

Картофель очистить, помыть, отварить в сливках (огонь средний), протереть сквозь сито вместе со сливками, всыпать натертый на терке пшеничный хлеб, сахар, соль, положить желтки, все тщательно смешать (лучше миксером) и соединить со взбитыми в пену белками. Перемешать снизу вверх, выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и запечь.

Подать с холодным кипяченым молоком.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ С КОСТНЫМ МОЗГОМ

1 кг картофеля, 1 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 100 г костного мозга, 100 г голландского сыра, 2—3 яйца, соль, мускатный орех

Картофель отварить в молоке, жидкость слить, а картофель хорошо размять, добавить сваренный костный мозг, тертый сыр, щепотку мускатного ореха, взбитые яйца, хорошо размешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

1 кг картофеля, 2 яйца, 1 $\frac{1}{2}$ стакана муки или сухарей, 4 ст. ложки масла, жир для жаренья котлет

Для соуса: 50 г сушеных грибов, 1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка жирной сметаны, соль по вкусу

Очищенный картофель отварить, воду слить, а картофель оставить на несколько минут для отсушки. Затем размять его

деревянным пестиком или протереть. Полученное пюре слегка охладить, добавить 1 ст. ложку масла, желтки, 2 ст. ложки муки, тщательно вымешать и разделать котлеты. Обваливать их в муке или сухарях и обжарить с обеих сторон на жире. Отдельно подать грибной соус.

Приготовление соуса. Сушеные грибы опарить кипятком, хорошо промыть, залить на 2 ч холодной водой, после чего при слабом кипении варить 50 мин. Грибы вынуть, тонко нашинковать, а отвар процедить.

Лук мелко нарезать и, помешивая, спассеровать на сливочном масле, потом положить грибы и прожарить вместе. На другой сковороде муку со сливочным маслом прогреть до светло-желтого цвета, сняв с огня, влить тонкой струей, помешивая, грибной отвар, соединить с грибами и проварить соус 10 мин, добавив по вкусу соль и щепотку молотого перца. Перед тем как снять с огня, положить сметану.

Картофельные пальчики



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

1 кг картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки картофельной муки (крахмала), 2 яйца

Для панировки: 2 ст. ложки пшеничной муки, 2 ст. ложки молотых сухарей, 1 яйцо

Для начинки: 4—5 сухих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ стакана свежих сливок или молока

Очищенные клубни отварить в подсоленной воде, хорошо отцедить жидкость, картофель протереть сквозь сито или размять, немного охладить, смешать с яйцами, крахмалом и маслом. Массу разделить на порции, сформовать изделие округлой продолговатой формы, запанировать в молотых сухарях и обжарить во фритюре. Подать с грибным соусом и свежими овощами.

Приготовление начинки. Грибы предварительно замочить на 2—3 ч, отварить и мелко посечь. Масло и муку спассеровать, развести сливками или молоком, соединить с грибами, посолить, можно положить 1—2 щепотки молотого перца.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И РИСА

500 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 луковицы, 2—3 моркови, 1 ст. ложка масла или маргарина

Картофель отварить, размять или натереть на крупной терке. Сварить рис. Отдельно на маргарине поджарить нарезанные лук и морковь, соединить с картофелем и рисом, посолить по вкусу, добавить измельченную зелень петрушки и укропа, тщательно вымешать. Сформовать из этого фарша котлеты и жарить на сковороде. Подать с зеленым салатом или каким-нибудь соленьем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С МОЗГАМИ

500 г картофеля, 500 г мозгов (телячьих), 2 яйца, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки муки, соль, молотый черный перец, жир для жаренья

Мозги залить холодной водой на 30 мин, затем тщательно отмыть от сгустков крови, снять набухшую пленку и отварить в соленой воде с добавлением лука, моркови, корня петрушки или сельдерея (по вкусу). В воду можно влить столовую ложку уксуса. Сваренные мозги охладить в отваре. Тем временем очищенный картофель отварить, воду слить.

Вареные мозги и картофель тщательно размять в пюре, добавить сливочное масло, яйца, муку, соль, молотый перец и

хорошо размешать. Из полученной массы сформовать котлеты, запанировать их в муке и обжарить.

Подать к столу горячими с салатом из овощей.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С КУРЯТИНОЙ

1 кг картофеля, 3 яйца, 3—4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливок, соль, душистый перец

Клубни очистить и сварить до мягкости, воду слить, картофель горячим протереть сквозь сито, дать немного остыть, затем вбить 2 яйца, всыпать муку и замесить картофельное тесто. Оно должно быть эластичным. Если тесто суховато, влить немного горячего молока.

Тесто скатать в валик, разрезать поперек на порции. Каждый кусочек расплюснуть, на середину положить начинку и тестом обернуть вокруг. Сформовать продолговатую сигарообразную котлету. Смочить ее во взбитом яйце, запанировать в сухарях, стряхнуть излишние крошки и обжарить во фритюре (смесь смальца и растительного масла).

Приготовление начинки. Куриное филе пропустить через мясорубку вместе с небольшим количеством пассерованного на сливочном масле лука, влить сливки, посолить, положить щепотку душистого перца или мускатного ореха, тщательно взбить массу. Класть по чайной ложке на середину картофельной лепешки.

Подать горячие котлеты с маринованными или квашеными овощами.

СОСИСКИ В КАРТОФЕЛЬНОМ ТЕСТЕ

800 г картофеля, 100 г манной крупы, 50 г сметаны, 3 яйца, 300 г сосисок, 50 г тертого острого сыра, 50 г сливочного масла, соль, молотый душистый перец или мускатный орех

Картофель очистить, отварить и размять или пропустить через мясорубку. Когда масса немного остынет, всыпать манную крупу, вбить 2 яйца, посолить, добавить сметану, молотый душистый перец или мускатный орех и хорошо вымесить. Выдержать 30 мин, чтобы крупа набухла. Полученное картофельное тесто раскатать на посыпанной мукой доске, нарезать прямоугольниками. Сосиски освободить от кожицы и разложить на прямоугольники, защищать тесто со всех сторон.

Яйцо взбить с растопленным маслом, смазать картофельные валики, уложить на лист, посыпать тертым сыром и запечь в очень горячей духовке.

Подать с овощным салатом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ «ПОРОСЯТА»

200 г свинины (мякоть), 800 г картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 небольшая луковица, 1—2 зубка чеснока, 2—3 ст. ложки муки

Для панировки: 1 белок, 1 ст. ложка муки

Мякоть свинины нарезать небольшими кубиками, поджарить на сковороде или подержать на решетке в духовке 15 мин, затем сложить в неглубокую кастрюлю и протушить 15—20 мин (добавить соль, перец, лавровый лист). Отварить картофель и приготовить из него пюре с добавлением горячего молока, натертого лука, чеснока (можно добавить мелко нарезанный укроп), всыпать такое количество муки, чтобы тесто было эластичным, но некрутым. Положить столовую ложку пюре на ладонь, разровнять слоем в 1—1,5 см, на середину поместить кусочек мяса и обжарить его картофельным тестом со всех сторон. Подготовленные изделия обмакнуть во взбитый

Абрикосовые клецки



белок, запанировать в муке, положить на смазанный салом лист и поместить в очень горячую духовку на 5—7 мин. Подать горячими со сметаной, с любым томатным или грибным соусом.

Если панировка сделана тщательно и аккуратно, блюдо вкусно и на другой день. Достаточно на несколько минут поставить его для подогрева в духовку.

КОТЛЕТЫ «ЗАГАДКА»

1 кг картофеля, 2 яйца, соль, перец, зелень

Для котлет: 500 г мясного фарша, 1 луковица (небольшая), 1—2 ломтика хлеба, соль, перец, чеснок

Из картофеля сделать пюре, вбить в него яйца, положить мелко нарезанные зеленый лук, укроп, петрушку, соль, перец или мускатный орех. Из этого теста сделать круглые лепешки.

Приготовить обыкновенные мясные котлеты, но не жарить их. Между двумя картофельными лепешками положить сырую котлету, посыпав ее зеленью, края соединить, обвалять в муке, окунуть во взбитое яйцо и запанировать в мелких сухарях. Излишек панировочных сухарей смахнуть, чтобы не горели.

Жарить котлеты в большом количестве жира, пока не подрумянятся. Подать с овощным салатом или соленьями.

КИШКА, НАЧИНЕННАЯ КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ (украинская кухня)

60 см толстой кишки, 1,5 кг картофеля, 2 луковицы, 300 г жирной свинины, 2 желтка, соль, перец

Картофель очистить, отварить, слить воду. Жирную свинину нарезать мелкими кусочками, обжарить, а затем тушить под крышкой до мягкости, добавляя по ложке воды (вместо жирной свинины можно взять шкварки). Теплый картофель и свинину пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный жареный лук, соль, перец молотый, желтки и хорошо размешать.

Кишку тщательно вымыть холодной водой, вывернуть, посыпать крупной солью, перетереть, снова промыть и так повторить 2—3 раза, пока кишка не будет совершенно чистой. Остывшим фаршем нетуго наполнить ее, зашить концы, положить на смазанный маслом противень, сделать проколы иглой для выхода пара и запечь в горячей духовке до румяного цвета.

ФОРШМАК КАРТОФЕЛЬНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

500 г картофеля, 2 сельди, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1/2 городской булки, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка топленого масла, соль и молотый перец по вкусу

Сельдь замочить в воде на 3—4 ч, меняя воду, затем очистить от костей и кожи, пропустить через мясорубку. Пропустить через мясорубку обжаренный до золотистого цвета лук, размоченную в молоке и хорошо отжатую булку. Смешать все это с протертым вареным картофелем, добавить сметану, растертую с яйцами, перец и соль по вкусу. Хорошо вымешать, выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и поставить запекать в духовку со средним жаром на 45 мин. К фаршмаку подать салат из свежих овощей или целые свежие помидоры и огурцы.

КАРТОФЕЛЬ В «КАРМАШКЕ»

500 г картофеля, 100 г шпика, 1 луковица, 700 г свиного легкого, 1 желток, соль, перец

Клубни очистить, отварить, слить воду, а картофель снова поставить на слабый огонь и выпарить излишек влаги. Горячий картофель хорошо размять или протереть. Свежее сало (шпик) нарезать мелкими кубиками, слегка растопить, добавить мелко нарезанный лук и вместе поджарить до золотистого цвета. Лук со шкварками соединить с картофелем, по вкусу посолить, поперчить, положить желток.

Отобрать два куса свиного легкого, срезав более толстую верхнюю часть. В нижней острым ножом сделать глубокий горизонтальный разрез так, чтобы не повредить наружную пленку. Полученный «кармашек» наполнить приготовленным фаршем, зашить белой ниткой. Легкое немного обжарить, а затем положить в утятницу, влить немного бульона и тушить до мягкости.

К столу подать со свежими или солеными овощами (не забыть снять нитку).

Фарш можно приготовить с добавлением мяса или печени, грибов или капусты.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С РЫБОЙ

1 кг картофеля, 200 г рыбы, 2 луковицы, 60 г маргарина или сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец по вкусу

Картофель отварить и приготовить пюре с яйцом. Рыбу отварить, вынуть кости, мякоть изрубить ножом или пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком, посолить, поперчить. Пюре разделить на части, сделать лепешки, в каждую положить рыбный фарш, заплеснить и запанировать в мелких сухарях, придав форму котлеты. Жарить на маргарине или масле. К столу подать с грибным соусом или с салатом из овощей.

По желанию в фарш можно положить мелко посеченное яйцо, сваренное вкрутую.

ЗРАЗЫ «НОВИНКА»

1 кг картофеля, 3 яйца, 150 г пасты «Оксан», 1 луковица, 100 г жира, 3 ст. ложки муки, 100 г сметаны, соль, перец

Очищенный картофель сварить до мягкости, слегка отсушить, горячим размять в пюре, немного охладить, вбить сырое яйцо, добавить муку. Тесто хорошо вымешать и разделить на шарики.

Приготовить фарш: пасту «Оксан» оттаять, хорошо размять вилкой, смешать с пассерованным на сливочном или растительном масле луком и посеченными сваренными вкрутую яйцами, посолить, поперчить по вкусу.

Шарики из картофельного теста распластать в лепешку, на середину положить фарш и края защипать, как пирожки. Изделия запанировать в муке, обжарить с обеих сторон. Подавая к столу, полить сметаной. На гарнир подать салат из овощей.

Пирожки картофельные с овощным фаршем



ЗРАЗЫ ПО-ДНЕПРОВСКИ

600 г картофеля, 300 г тыквы, 2 яйца, 3 ст. ложки картофельной муки (крахмала), 80 г жира

Для фарша: 200 г тыквы, 1 небольшая луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки жира

Очищенный картофель сварить, отцедить воду, размять в пюре. Тыкву нарезать кусочками, припустить под крышкой с добавлением небольшого количества молока или воды, затем также размять и соединить с картофелем. Массу немного охладить, добавить яйцо, соль, разведенный холодной водой крахмал и тщательно размешать.

Разделить на небольшие лепешки, положить на середину фарш, закрыть, как пирожки, и обжарить. Подать со сметаной.

Приготовление фарша. Тыкву нарезать мелкими кусочками или натереть на крупной терке, спассеровать с жиром. Слегка обжарить мелко нарезанный лук. Тыкву смешать с луком и посеченными яйцами, сваренными вкрутую. Фарш заправить по вкусу солью и сахаром.

ГОЛУБЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ

I. 5 картофелин, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 небольшой кочан капусты, 100 г сметаны, 1 ч. ложка муки, 100 г сыра, соль, перец по вкусу

Картофель очистить, отварить на пару, горячим протереть сквозь сито, влить молоко и хорошо размешать. Репчатый лук нарезать соломкой, обжарить на растительном масле и смешать с картофелем. Пюре хорошо взбить. Из кочана капусты вырезать кочерыжку, промыть холодной водой и варить 5—7 мин в кипящей соленой воде, затем кочан вынуть, разобрать на отдельные листья, утолщения срезать или отбить и в каждый лист завернуть приготовленный фарш.

Голубцы слегка обжарить на сковороде, сложить в неглубокую кастрюлю или сотейник, залить сметаной, прогретой с подсушенной мукой, посолить сверху, посыпать тертым сыром и запечь в течение 12—15 мин.

II. 5 картофелин, 1 луковица, 4 ст. ложки жира (масло, смалец), 2 яйца, 100 г сметаны, 1 ч. ложка томата-пасты

Капусту и картофель подготовить, как указано выше. В картофель добавить посеченные вареные яйца. На листья капусты положить фарш, завернуть в виде конверта, слегка обжарить, уложить в неглубокую кастрюлю, залить сметаной, смешанной с томатом, и протушить 15 мин.

ГОЛУБЦЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

5 картофелин, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 4 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{4}$ стакана молока, 1 небольшой кочан капусты, 100 г сметаны или сливок, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка томата-пасты, соль, перец

Картофель и капусту подготовить, как указано в предыдущем рецепте. Свежие грибы очистить, промыть холодной водой, ошпарить кипятком, мелко нарезать, поджарить на растительном масле и смешать с подготовленным картофелем. Сделать с этим фаршем голубцы, слегка обжарить их на сковороде, затем сложить в невысокую жаропрочную посуду, залить соусом, приготовленным из подсушенной муки, сметаны и томатной пасты, влить немного бульона, посолить и протушить 15—20 мин.

ОВОЩИ В ГОРШОЧКЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

400 г картофеля, 2 луковицы, 250 г моркови, 2 баклажана, 2—3 корня сельдерея, 150 г свежих грибов, 120 г шпика, 400 г говядины, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей

Из картофеля приготовить пюре. Все другие овощи, кроме баклажанов, и кусочки говядины пропустить через мясорубку. Баклажаны ошпарить кипятком, снять кожицу, нарезать ломтиками. В смазанный жиром огнеупорный горшочек сложить слоями: картофельное пюре, затем массу из овощей и мяса, на нее — ломтики баклажанов, сверху разложить кубики шпика, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным маслом. Укладывая продукты, понемногу посолить их. Наполненный горшочек поставить в горячую духовку и тушить при среднем нагреве до готовности.

КРОКЕТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

1 кг картофеля, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки молотых сухарей

В картофельное пюре добавить сырые яйца, масло, хорошо размешать, сформовать небольшие шарики, обвалять их в муке, затем обмакнуть в яйцо, обвалять в молотых сухарях и обжарить в жире. Крокеты перед формовкой можно нафаршировать измельченными вареными яйцами, смешанными с поджаренным луком.

Подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к жареным мясным блюдам или жареной птице. При использовании в качестве гарнира крокеты разделяют на более мелкие шарики.

КАРТОФЕЛЬНО-ГРИБНЫЕ ТЕФТЕЛИ

500 г картофеля, 300 г свежих или 100 г сухих грибов, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 2—3 яйца, 150 г молока, 100 г масла, 1 луковица, соль, перец по вкусу

Картофель очистить, отварить, размять в пюре. Свежие грибы очистить, нарезать и обжарить. Сухие замочить на 3—4 ч, отварить, нарезать и тоже слегка обжарить. Лук нашинковать, поджарить до золотистого цвета. Панировочные сухари залить молоком. Пропустить через мясорубку грибы с луком, смешать их с картофельным пюре, панировочными сухарями, вбить яйца, посолить и поперчить по вкусу. Массу хорошо перемешать, разделить на тефтели средней величины и обжарить. Подать к столу со свежими овощами.

ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОРЕХАМИ

1 кг картофеля, 1 луковица, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молотых сухарей $\frac{1}{2}$ стакана очищенных ядер грецких орехов, 2 зубка чеснока, 2—3 г семян кинзы, 3 ст. ложки муки, соль, жир для фритюра

Картофель очистить, отварить на пару или припустить в малом количестве подсоленной воды, горячим протереть сквозь сито или тщательно размять до однородной массы. Добавить сырые яйца, пассерованный лук, замоченные молотые сухари, толченые грецкие орехи, семена кинзы, растертый чеснок, соль и хорошо перемешать. Сформовать фрикадельки величиной с грецкий орех, запанировать их в муке и обжарить во фритюре.

Подать к столу горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНО-СЫРНЫЕ ШАРИКИ

500 г картофеля, 100 г твердого сыра (голландский), 20 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г муки, соль, мускатный орех

Очищенный картофель отварить, слить воду, а картофель горячим протереть сквозь сито, чтобы получилось гладкое пюре. Добавить масло, сырые яйца, молотый мускатный орех (две щепотки), пшеничную или картофельную муку, тертый сыр. Массу хорошо размешать, после чего разделить на небольшие шарики, обкатать их в мелких пшеничных сухарях и зажарить во фритюре. Подать с овощным салатом.

ТВОРОЖНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г творога, 400 г картофеля, 1 яйцо, 4—5 ст. ложек муки, 1 ст. ложка топленого масла, соль по вкусу

Картофель отварить, хорошо размять, добавить творог, сырое яйцо, соль, муку, все тщательно перемешать. Полученную массу разделить на творожники, обжарить их на сковороде с маслом с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в духовку на 5—6 мин. При подаче полить сметаной или сметанным соусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ С ОВОЩАМИ

12 картофелин, 300 г цветной или белокочанной капусты, 3 моркови, 4 ст. ложки зеленого горошка, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 6 ст. ложек молочного соуса, сыр, соль

Для соуса: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан молока, соль

Очищенный картофель отварить и сразу же, пока не остыл, протереть, добавить 1—2 яйца, перемешать. Сделать лепешки, выложить их на смазанный жиром противень, сверху положить начинку и залепить, как ватрушки. Затем залить их молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Приготовить молочный соус: муку слегка поджарить с маслом или маргарином, развести горячим молоком, вливая его постепенно, по вкусу посолить. Варить, непрерывно помешивая, 10 мин.

Приготовить начинку: цветную капусту промыть в подсоленной воде, отварить и разобрать на маленькие кочешки (можно использовать и белокочанную капусту, которую готовить, как для пирогов). Морковь нарезать и припустить в молоке. Консервированный зеленый горошек прогреть и откинуть на дуршлаг. Овощи смешать, добавить измельченные яйца.

КАРТОФЕЛЬНО-СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ

5—6 картофелин, 4 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки твердого сыра, соль по вкусу

Пшеничную муку смешать с молоком, добавить соль и, непрерывно помешивая, варить, пока не получится однородная густая масса. Снять с огня, отсушить. Картофель очистить, отварить, размять в пюре, смешать с охлажденным заваренным тестом, вбить яйцо, добавить тертый сыр и все хорошо перемешать. Из этой массы сделать небольшие лепешки и жарить их на хорошо нагретой сковороде с жиром. Подать к столу, полив растопленным маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

7 картофелин, 1 ломтик подсушенного хлеба, 3 ст. ложки молока, 3 яйца, 3 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки жира, зелень петрушки, соль, 2 ст. ложки масла или маргарина

Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле измельченными сухарями. Добавить сырое яйцо, соль, муку, мелко нарезанную зелень петрушки. Доску посыпать мукой, раскатать пласт толщиной 1,5 см, вырезать лепешки, смочить их в яйце, взбитом с молоком, посыпать сухарями и жарить во фритюре.

Подать, посыпав тертым сыром.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

(беларусская кухня)

Для теста: 6 крупных картофелин, 6 желтков, 1 ст. ложка сливочного масла, соль

Для начинки: 500 г жирного творога, 2 яйца, соль или сахар по вкусу

Клубни очистить, отварить в подсоленной кипящей воде, воду слить, картофель слегка обсушить и горячим протереть

Картофельный рулет, запеченный в «чуде»



сквозь сито. Добавить желтки, масло, соль по вкусу, хорошо размешать. Творог протереть сквозь сито, добавить яйца, сахар или соль. Из картофельной массы сделать лепешки, в каждой доньшком стакана или пестиком сделать углубление, в которое положить творожную начинку. Сверху смазать взбитым яйцом и запечь в горячей духовке на противне, смазанном растительным маслом, до румяного цвета.

Такие ватрушки можно подать к бульону, овощному супу или ко щам. Если в творожную начинку положить сахар и щепотку ванильного сахара, они хороши к чаю, горячему молоку.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ

1,5 кг картофеля, 3 яйца, 1 стакан молока, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 50 г сметаны

Очищенный картофель залить горячей водой и варить в подсоленной воде до готовности. Сваренный картофель без жидкости протереть горячим, затем добавить горячее молоко, растопленное сливочное масло, перемешать и немного охладить. Вбить сырые яйца и все хорошо вымешать (без комков). Затем картофельное пюре разложить слоем в 1,5—2 см в виде прямоугольника на влажную салфетку или льняное полотенце, вдоль пласта посередине положить фарш, приподнять с обеих сторон салфетку, соединить края пласта, придав ему форму батона. Готовый батон с полотенца скатить на смазанный маслом лист. Поверхность рулета смазать сметаной (можно посыпать тертым сыром), взбитым яйцом или сметаной с желтком и запечь до образования румяной корочки. Готовый рулет нарезать острым ножом.

Фарш может быть разный.

Луковый с яйцом: I — репчатый лук мелко нарезать, слегка поджарить, смешать с вареными и нашинкованными яйцами, посолить, посыпать черным молотым перцем, добавить мелко нарезанную зелень петрушки;

II — зеленый лук мелко нарезать, стушить до мягкости на сливочном масле, не давая поджариться, смешать с нашинкованными яйцами, посолить и посыпать перцем.

Капустный: свежую или квашеную капусту поджарить на жире, добавить жареный репчатый лук, молотый перец или мускатный орех.

Грибной с луком: свежие грибы поджарить, добавить обжаренный лук, немного сметаны, слегка протушить, смешать с солью и перцем. Если используют сушеные грибы, то их отварить, измельчить, обжарить с луком, добавить немного сметаны. Можно грибной фарш смешать с небольшим количеством отваренного риса или саго.

Мясной: I — отварное мясо пропустить через мясорубку, смешать с жареным луком, солью и перцем;

II — сырое мясо нарезать мелкими кусочками, обжарить на жире, в конце жаренья влить немного воды (мясо должно быть мягким), пропустить через мясорубку, добавить жареный лук, соль, перец.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 100 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана толченых сухарей, 4 ст. ложки масла, соль и перец по вкусу

Картофель приготовить, как для картофельных котлет. Для фарша сухие грибы промыть, отварить, мелко нарезать и поджарить на масле, затем добавить поджаренный лук, соль, перец и все смешать. Подготовленную картофельную массу разделить в виде небольших лепешек, на середину которых положить грибной фарш, соединить края лепешек, придав им форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить. Отдельно подать грибной соус, приготовленный на грибном отваре с добавлением сметаны или томата-пюре.

Такие пирожки можно приготовить с овощным или мясным фаршем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С МОРКОВЬЮ

10 картофелин, 2 яйца

Для фарша: 4 моркови, 2 ч. ложки сахара, 3 ст. ложки масла, 1—2 яйца, соль по вкусу

Картофель отварить, отсушить и протереть. Добавить сырые яйца (лучше желтки) и тщательно перемешать. Массу разделить на лепешки, на них положить морковный фарш. Приготовить пирожки, запанировать их в муке и смазать яйцом, уложить на противень, смазанный маслом, и запечь в духовке.

Для приготовления фарша сырую морковь пропустить через мясорубку и тушить, добавив сахар и масло, на слабом огне. Положить затем нашинкованные яйца, соль по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ

800 г картофеля, 4 яйца, 1 кг свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка молотых сухарей, соль и перец по вкусу

Картофель отварить в молоке и, слив жидкость, хорошо размять или протереть сквозь сито. В теплое пюре вбить по одному яйца, каждый раз тщательно перемешивая их с картофелем, влить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла,

добавить молотый мускатный орех или душистый перец. Картофельную массу разделить на две части. Одну разложить ровным слоем на дне глубокой сковороды или формы, заранее смазав ее маслом и посыпав сухарями (пюре разложить так, чтобы на стенках оно немного поднималось, образуя как бы тарелку). На этот слой выложить фарш из грибов. Оставшуюся часть пюре положить в кондитерский шприц или кондитерский мешочек и фигурным наконечником сделать на поверхности грибов решетку.

Подготовленный таким образом пирог запечь в духовке. Незадолго до окончания запекания (25 мин) решетку смазать взбитым яйцом.

Приготовление фарша. Свежие грибы почистить, помыть и проварить 8—10 мин. Вынув из воды, нарезать их и жарить на сливочном масле, пока грибы слегка не подрумянятся. На другой маленькой сковороде на сливочном масле поджарить до

Бабка картофельно-творожная



золотистого цвета мелко нарезанный лук. Грибы и лук смешать, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа. Фарш заправить сметаной и подсушенной мукой, равномерно уложить на картофель.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕДЛИКИ

(чешская кухня)

1 кг картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 ст. ложка манной крупы, 1 яйцо, соль по вкусу

Картофель отварить, размять, добавить яйцо, соль, муку и манную крупу, быстро замесить тесто. Разделить его на круглые кнедлики и варить около 20 мин в подсоленной воде. Готовые кнедлики вынуть шумовкой, полить сметаной, маслом или посыпать тертым сыром, поджаренной в масле сухарной крошкой. Кнедлики подают на гарнир или как самостоятельное блюдо с салатом, соленьями.

МАЗУРСКИЕ ПОНЧИКИ

(польская кухня)

600 г вареного картофеля, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 100 г муки, 10 г дрожжей, соль, душистый перец по вкусу

Картофель немного охладить, теплым пропустить через мясорубку, добавить яйца, муку, распущенные дрожжи, соль, перец, сметану, все тщательно растереть. Из полученного теста сделать небольшие шарики и опускать в сильно нагретый жир (фритюр). Когда пончики зарумянятся, вынуть их шумовкой, дать стечь излишку жира (можно положить на бумажные салфетки, чтобы излишек жира впитался) и подать с овощным салатом либо квашеными овощами.

Пончики можно подать к чаю, кофе. В этом случае горячие пончики посыпать сахарной пудрой.

КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

4—5 картофелин, 2 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка молотых сухарей

Картофель очистить, отварить до мягкости, протереть сквозь сито, смешать с желтками, посолить. Белки взбить, соединить с картофелем, ложкой набирать клецки и опускать в кипящий бульон или соленый кипяток. Клецки готовы, как только всплывут на поверхность.

Молотые сухари поджарить и посыпать ими готовые клецки.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛЬЧИКИ

1. 130 г вареного картофеля, 300 г муки, 300 г жира, 2 яйца, соль, тмин

В миску с мукой протереть сквозь сито вареный картофель, посолить, положить размягченный жир, сырые яйца и некруто

замесить тесто. Раскатать его, посыпать мукой, сложить конвертом, раскатать от себя, не нажимая, сложить втрое и вынести на холод. Повторить это 2—3 раза. Затем тесто раскатать слоем 1,5 см, нарезать узкими полосками, разложить их на смазанном жиром листе, помазать яйцом, посыпать тмином и крупной солью. Печь в горячей духовке 15 мин. Подать к пиву.

II. 1 кг картофеля, 1 яйцо, 3 ст. ложки жира, 2½ ст. ложки картофельного крахмала, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень

Очищенный картофель отварить, протереть сквозь сито, вбить сырое яйцо, добавить крахмал, немного мелко нарезанной зелени петрушки, соль и все тщательно перемешать. Из этой массы скатать тонкий валик (1,5—2 см толщиной) и нарезать его кусочками по 10—12 см (пальчики), которые обжарить на жире до румяной корочки.

При подаче полить растопленным сливочным маслом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Можно посыпать тертым сыром или полить соусом — грибным, томатным, огуречным.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ РОЖКИ

3—4 картофелины, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 100 г потрохов или телятины, 1 ст. ложка топленого масла, 1 луковица, 2 ст. ложки молотых сухарей, соль, перец по вкусу

Картофель очистить, отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль, все тщательно перемешать, развести молоком. Приготовить фарш: пропустить через мясорубку вареные птичьи потроха или телятину, добавить пассерованный лук и пассерованную (до светло-желтого цвета) муку, яйцо, соль, перец и все перемешать.

Из картофельного теста сделать блинчики величиной с ладонь, положить в них фарш и закатать, придав форму рожков. Запанировать и жарить в кипящем жире до образования румяной корочки. Подать с грибным соусом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ

10—15 картофелин, 4 ст. ложки масла, 4 ст. ложки молока, 5 яиц, 1½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахара, 100 г жира, соль

Отварить картофель, протереть сквозь сито или размять, посолить. В другую кастрюлю влить молоко, масло, всыпать муку, все размешать и поставить на небольшой огонь. Варить, постоянно помешивая, до тех пор, пока не загустеет. Потом снять с плиты, немного охладить, вбить в тесто желтки, положить протертый картофель и тщательно размешать. Белки

взбить с сахаром в пену, влить в картофельное тесто и размешать снизу вверх. Печь на хорошо разогретой чугунной сковороде.

СОЛЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

500 г картофеля, 200 г сливочного масла (или маргарина), 200 г брынзы, 2 стакана муки, 2 яйца, тмин

Очищенный картофель отварить, немного охладить, вместе с брынзой пропустить через мясорубку, добавить масло, всыпать муку и хорошо размешать, вбив яйцо. Полученную массу выложить на доску, нарезать тонкими полосками длиной 7—8 см. Яйцо взбить, смазать палочки сверху, посыпать тмином и запечь в духовке.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

(украинская кухня)

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 неполный стакан воды или молока, соль

Для фарша: 800 г картофеля, 4 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени укропа, соль и перец по вкусу

Холодную воду (или молоко), соль и яйцо размешать в миске, всыпать муку и замесить тесто. Выложить его на доску, подпыленную мукой, вымесить до однородного гладкого состояния, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружочки и на каждый положить по чайной ложке остуженной начинки. Защипать края вареников, а затем вилкой прижать их, чтобы при варке не разошлись. Вареники опускать в кипящую подсоленную воду небольшими порциями. Когда все вареники всплывут, дать им покипеть на небольшом огне 3—5 мин, затем вынуть шумовкой в дуршлаг, ополоснуть кипятком, дать стечь воде и выложить в глиняную миску. По традиции такие вареники сдабривают жареным на растительном масле, румяным луком. А можно подать со сметаной, майонезом, топленым маслом.

Приготовить фарш: очищенный картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, картофель немного отсушить и тщательно размять. Лук мелко нарезать, поджарить на растительном масле до румяного цвета (не пережаривать!), смешать с картофельным пюре, добавить молотый перец и нарезанную зелень укропа.

ВАРЕНИКИ ЛИТОВСКИЕ

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан (неполный) воды, соль

Для фарша: 750 г картофеля, 1 луковица, 100 г шпика, 1 яйцо, 150 г сметаны, соль, перец

Тесто приготовить, как для обычных вареников. Очищенный сваренный картофель отсушить, размять. Шпик нарезать маленькими кубиками, поджарить вместе с нарезанным луком, смешать с картофелем, вбить яйцо, положить соль и молотый перец, перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, на край чайной ложкой разложить фарш на расстоянии 3 см, прикрыть краем теста, обжать вокруг бугорков фарша и металлической выемкой вырезать вареники. Проследить, чтобы края хорошо склеились. Сложить на смазанную маслом большую сковороду, залить сметаной, посыпать сыром и запечь в горячей духовке. Подать к столу горячими.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И КАПУСТОЙ (украинская кухня)

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль

Для фарша: 400 г картофеля, 500 г квашеной капусты, 2 луковицы, 100 г растительного масла, сахар, молотый черный перец

Картофельный пирог



Такие вареники делают, как правило, зимой. Половину вареников готовят, как указано в рецепте «Вареники с картофелем», а другую половину делают с капустой (преимущественно квашеной). Некоторые готовят картофельный фарш пополам с капустным. Но лучше делать вареники отдельно с картофелем и отдельно — с капустой. А подавать их принято в одной расписной глиняной посуде, обильно заправив подрумяненным луком с растительным маслом.

Приготовление капустного фарша. Квашеную капусту отжать от рассола, если она очень кислая, промыть холодной водой, порезать не очень мелко, выложить в дуршлаг, чтобы стекла жидкость, и поджарить на растительном масле, часто помешивая. Чтобы капуста не была сухой, жарить ее лучше под крышкой на среднем огне. Следить, чтобы не подгорала. Жареную капусту заправить по вкусу сахаром и, если нужно, солью, посыпать молотым черным перцем. Отдельно поджарить до румяного цвета мелко нарезанный репчатый лук. Часть его (без масла) положить в капусту, перемешать и приготовить вареники. Полить их оставшимся маслом с луком.

Вареники вкусны в любом виде — горячие, теплые, холодные. Но чаще их подают слегка остывшими.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЛИВЕРОМ (украинская кухня)

Для теста: 500 г муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль

Для фарша: 400 г картофеля, 400 г ливера, 1 луковица, 2 ст. ложки жира, соль, молотый перец по вкусу

Тесто приготовить, как указано в предыдущем рецепте. Картофель для начинки подготовить так же, смешав его с фаршем из ливера.

Приготовить ливер: легкие, сердце, печенку хорошо промыть, нарезать кусочками и под крышкой припустить до мягкости. Если ливер еще не стушился, а жидкость выпарилась, влить немного воды. Готовый ливер пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец и размешать с картофельным пюре. В этот фарш лука можно класть несколько больше, чем в картофельный.

Фарш можно приготовить с добавлением вареного или тушеного мяса, жареных грибов.

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг картофеля, 2—3 луковицы, 2—3 моркови, 50 г смальца или растительного масла, соль и перец по вкусу

Для теста: 800 г муки, 0,5 л сметаны, 2 яйца, 1 ч. ложка сахара, $\frac{1}{4}$ ложки соды, соль

Приготовить фарш: картофель очистить, отварить, тщательно размять. Морковь, натертую на крупной терке, и лук, нарезанный мелкими кубиками, поджарить на масле до золотистого цвета и смешать с картофельным пюре. Посолить, поперчить, а если пюре суховато, влить немного горячего молока или отвара, размешать и поставить для остывания.

Приготовить тесто: все продукты для теста смешать и быстро замесить мягкое тесто. Сформовать пирожки с приготовленным фаршем и жарить в растительном масле.

Можно сделать и другой фарш: картофель размять и смешать с жареным на растительном масле луком, молотым перцем, зеленью укропа. Зимой в такой фарш можно класть соленый укроп, а картофель не солить.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И БРЫНЗОЙ

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды, соль

Для начинки: 300 г картофеля, 150 г брынзы, 1 луковица, 150 г масла или маргарина, молотый перец

Приготовить тесто: муку смешать с содой; соединить сметану, сахар, соль, яйцо. Размягченное масло (или маргарин) растереть с мукой, добавить смесь сметаны с яйцом и быстро замесить тесто. Оставить его в прохладном месте. Вместо сметаны можно взять простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт, тогда количество жира для теста надо несколько увеличить.

Приготовить начинку: картофель очистить, помыть, отварить в подсоленной воде и немного охладить. Лук поджарить до золотистого цвета. Картофель, лук и брынзу пропустить через мясорубку, добавить молотый перец и размешать.

Половину теста раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и положить на смазанный маслом лист. Равномерно распределить по пласту начинку, сверху уложить вторую половину раскатанного теста и защипать края. Сделать проколы для выхода пара и запекать 30—40 мин. Готовый пирог смазать маслом. Когда немного остынет, нарезать квадратными кусочками.

ЛЕПЕШКА С КАРТОФЕЛЕМ

4 картофелины, 1 луковица, 2 ст. ложки жира (растительное масло, смалец или др.), зелень петрушки, молотый перец, соль

Для теста: 1 стакан сыворотки или кислого молока, 1 яйцо, 2 стакана муки, 2—3 щепотки соды, соль

Картофель очистить, отварить, воду слить, дать выпариться излишку влаги, картофель хорошо размять, посолить, добавить

измельченную зелень петрушки, поджаренный до золотистого цвета лук, молотый перец, все перемешать.

Из указанных продуктов замесить тесто, дать ему полежать 15 мин, накрыв сложенным полотенцем. Затем тесто разрезать на части, скатать из каждой колобок и тонко раскатать. На середину положить начинку, края завернуть к центру и защипать. Осторожно скалкой раскатать лепешку, чтобы она была по размеру чугунной сковороды. Лепешку проколоть вилкой для выхода пара и на растительном масле поджарить до румяного цвета. Лепешки складывать одну на другую, чтобы они отмякли.

Можно верх каждой горячей лепешки смазать дополнительно сметаной.

«УЛИТКИ»

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли, 4 ст. ложки теплой воды

Для начинки: 6—7 картофелин, 1 луковица, 1 сырое яйцо, 3 ст. ложки топленого масла

Яйцо взбить, масло и воду слегка подогреть, из указанных продуктов замесить тесто, месить до тех пор, пока оно не станет эластичным и не будет прилипать к рукам. Скатать в шар, накрыть теплым полотенцем, дать полежать 30 мин. После этого разрезать небольшими кусочками величиной с орех и на столе, посыпанном мукой, сначала слегка раскатать, а затем растянуть руками, чтобы лепешки были очень тонкие, как бумага. Каждую смазать растопленным маслом, положить тонкий слой начинки и скатать рулетом, а затем спиралью («улиткой»). Уложить на смазанную маслом сковороду.

Желательно сковороду взять пошире, а «улитки» укладывать в ней плотнее одна к другой в один слой. Выпечь в горячей духовке до румяного цвета. Горячие «улитки» смазать растопленным маслом (или сметаной), дать немного остыть и подать к столу теплыми.

Приготовление начинки. Из картофеля сделать пюре, смешать его с жареным луком, сырым яйцом, растереть в однородную массу. Начинку класть на тесто теплой. В нее можно добавить немного тертой брынзы.

КАРТОФЕЛЬНО-ВЕТЧИННЫЙ РУЛЕТ

Для теста: 150 г картофеля, 200 г муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 15 г дрожжей

Для начинки: 150 г вареной ветчины, 30 г сливочного масла, 20 г муки, 100 г сметаны, 1 яйцо

Муку со сливочным маслом (или маргарином) хорошо растереть на доске, смешать с вареным картофелем и разведенным

ми в малом количестве воды дрожжами. Продукты вымесить и оставить на доске 1 ч. Затем тесто раскатать в четырехугольный тонкий пласт, на край положить полоской начинку толщиной в мизинец, скатать двойную трубочку, отрезать ее острым ножом от пласта и разрезать на кусочки длиной 7 см; таким же способом скатать трубочки из остального куска теста. Нарезанные рулетики сложить на металлический лист или противень на большом расстоянии один от другого, так как при выпечке они увеличиваются в объеме. Поверхность изделий смазать яичным белком и выпекать до румяного цвета. Подать к чаю в теплом виде.

Приготовление начинки. Вареную ветчину трижды пропустить через мясорубку. Сливочное масло растопить в кастрюле, добавить молотую ветчину, муку, сметану и варить в кастрюле до получения густой массы. Затем вбить яйцо, размешать начинку и подогревать до тех пор, пока не свернется яйцо.

Запеканка из яблок и картофеля



БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЬНОЙ КРУПКИ

Пищевая промышленность нашей страны в последние годы начала выпускать полуфабрикат — картофельную крупку. Это — предварительно сваренный и протертый картофель, высушенный в виде крупинок размером не более 1 мм. Продукт предназначен для быстрого приготовления картофельных блюд.

Крупку вначале надо переварить (восстановить) в пюре. Для этого ее, помешивая, засыпают в бульон, молоко или подсоленную воду при температуре жидкости 75—90 °С. На 100 г крупки нужно 300 г жидкости. Пюре из крупки готово через 2—3 мин. Для получения пюре нужной консистенции количество жидкости соответственно увеличивают или уменьшают.

Из пюре можно приготовить те же блюда, что и из свежего картофеля: супы-пюре, запеканки, крокеты, кнедли, рулеты и зразы со всевозможными начинками, котлеты, вареники, разнообразные фарши для жареных или печеных пирожков (с пассерованным луком, яйцом, грибами, мясом и др.). 200 г картофельной крупки заменяют 1 кг свежего картофеля.

Блюда из картофельной крупки необходимо обогащать витаминами — посыпать готовое блюдо или добавлять в фарш мелко нарезанную зелень, подавать с томатным или сметанным соусом, со свежими или солеными огурцами, помидорами, капустой.

СОУСЫ И САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ

Многие картофельные блюда, а то и просто отварной картофель или пюре из него, приобретают совершенно иной вид, вкус и аромат, если подать их с соусом. Соус — сложная приправа. Она не только изменяет вкус блюда, но и значительно повышает его калорийность, поскольку в состав соусов входят яйца, масло, сметана или сливки, пшеничная или картофельная мука, специи.

Посуда для приготовления соусов должна быть низкой и широкой, с толстым дном (это предохранит соус от подгорания). В качестве жидкости используют мясные, рыбные, грибные бульоны, овощные отвары, молоко, сливки. Бульоны должны быть высокого качества. Овощи для соусов пассеруют с жиром, не допуская подрумянивания, на слабом огне (если нет специальных указаний). Ароматические корни кладут за

10—15 мин до окончания приготовления, а молотый перец, тертый чеснок — в уже готовый соус. Кипятят соус на малом огне, непрерывно помешивая.

Салатные заправки перед использованием следует хорошо охладить, а соусы, в состав которых входят масло, крепкие бульоны и которые подаются к горячим вторым блюдам, держат горячими. Поэтому на стол холодные соусы и заправки подают в фарфоровой посуде, а горячие — в металлической.

СОУС КРАСНЫЙ (ОСНОВНОЙ)

300 г костей, 50 г лука, 50 г моркови, 30 г корня петрушки, 9 стаканов воды, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка жира, 30 г томата-пюре, 10 г сливочного масла, соль, сахар и перец по вкусу

Сварить коричневый бульон. Для этого измельчить кости, промыть их, уложить на противень, добавить нарезанные морковь, лук, корень петрушки и обжарить в духовке до светло-коричневого цвета. После этого жир слить, а кости залить горячей водой и варить на очень слабом огне 6—8 ч. Готовый бульон процедить (из указанного количества жидкости должно остаться 0,5 л бульона).

Пшеничную муку поджарить без жира до золотистого цвета, после чего охладить. $\frac{1}{5}$ части приготовленного бульона смешать с поджаренной мукой, тщательно размешать венчиком до образования однородной массы. В остальной бульон положить пассерованные томат-пюре, морковь, петрушку, лук, нагреть до кипения, влить бульон с мукой и, непрерывно помешивая, варить соус при очень слабом кипении около 1 ч. По окончании варки добавить соль, сахар, молотый перец. Соус процедить, протирая овощи, прогреть и хорошо размешать.

Используют для жаркого, гуляша, рагу.

СОУС КРАСНЫЙ ЛУКОВЫЙ

500 г красного соуса, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, специи

Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Используют, как и предыдущий соус.

СОУС «МАДЕРА»

500 г красного соуса, 100 г мадеры, 50 г сливочного масла, зелень сельдерея или укропа

В красный соус влить мадеру, положить зелень, хорошо прогреть и процедить. Для придания соусу характерного запаха на маленькой сковороде растопить сливочное масло и подогреть его, пока оно не приобретет золотистую окраску. Не давая потемнеть, смешать с соусом.

СОУС ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

500 г помидоров, 50 г сливочного масла, перец, соль по вкусу

Подготовленные помидоры нарезать дольками, припустить в собственном соку, протереть сквозь сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить маслом, солью и перцем. После заправки не кипятить.

Используют для картофельных сунов, отварного картофеля.

СОУС БЕЛЫЙ (ОСНОВНОЙ)

0,5 л мясного бульона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1 корень петрушки, лимонный сок, соль и перец по вкусу

Измельченные ароматические корни обжарить с маслом на сковороде или в котелке до желтоватого цвета, постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15 мин. Затем протереть, добавить соль, лимонный сок или лимонную кислоту, сливочное масло и прогреть.

СОУС БЕЛЫЙ С ЯЙЦОМ

500 г белого соуса, 4 желтка, 4 ст. ложки сметаны

В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагревать до 70—80 °С (не кипятить!). Соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом.

СОУС ГРИБНОЙ

0,5 л грибного бульона, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, 40 г грибов (отварных), 100 г сметаны

Пшеничную муку поджарить на сливочном масле, развести грибным бульоном и кипятить 15 мин. Затем добавить нарезанный и обжаренный на сливочном масле лук и сваренные белые грибы. Соус посолить по вкусу и прокипятить со сметаной.

Подают к разнообразным картофельным блюдам.

СОУС СМЕТАННЫЙ (НАТУРАЛЬНЫЙ)

500 г сметаны, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль

Пшеничную муку поджарить на масле до желтоватого цвета, влить сметану и кипятить 5—10 мин. В конце кипячения добавить размельченный перец, соль.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ

500 г сметанного соуса, 1 луковица, 30 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре

Мелко нарезанный лук и томат-пюре поджарить на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить 5 мин, после чего процедить.

СОУС СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ

100 г хрена, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 200 г сметаны, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки уксуса, соль по вкусу

Очищенный и помытый хрен натереть на мелкой терке, в марле подержать над паром несколько минут. В масле поджарить муку, долить понемногу горячую воду, размешать до получения однородной массы, добавить хрен, прокипятить 5 мин, затем влить сметану и заправить сахаром и солью.

СОУС ИЗ УКРОПА

4 ст. ложки муки, 100 г масла, $\frac{1}{2}$ стакана свежего молока, 1 стакан мелко нарезанного укропа, 1—2 ст. ложки уксуса

Муку и жир прогреть до светло-желтого цвета, развести кипяченой водой до получения густого соуса, после этого развести еще молоком, прокипятить 5—7 мин на слабом огне, посолить, всыпать нарезанный укроп, влить уксус, тщательно размешать, прогреть 1—2 мин.

Подать к отварному молодому картофелю.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВА (эстонская кухня)

2 стакана овощного отвара, 150 г сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла

Масло распустить в толстостенной кастрюле или чугушке, размешать в нем муку, обжарить ее до светло-желтого цвета, постепенно влить овощной отвар, все время помешивая, сгустить и кипятить 10 мин. В горячий соус влить сметану и уже не нагревать, а хорошо размешать, добавить предварительно обжаренный измельченный лук.

Подать к картофельным галушкам, клецкам, оладьям, кнедликам, котлетам.

ОРЕХОВЫЙ СОУС

100 г ореховых ядер, 1 картофелина, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, 2—3 ст. ложки кислого молока, зелень петрушки, молотый черный перец, соль по вкусу

Ядра грецких орехов чуть подсушить, растолочь в ступке и смешать с вареной и размятой картофелиной. Добавить масло, уксус, соль, молотый черный перец и зелень петрушки. Затем влить кислое молоко и хорошо растереть.

Подать к отварному, печеному картофелю, к картофельному пудингу, котлетам.

СОУС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЛУКА

4 яйца, 2 ст. ложки сока лимона или 1 ст. ложка уксуса, 200 г сметаны, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, молотый черный перец, щепотка сахара, соль

Желток сваренных вкрутую яиц размять вилкой, постепенно растереть с соком лимона, сметаной, по вкусу положить соль, сахар, молотый перец, в конце смешать с мелко нарезанной зеленью лука.

Подать к картофельным салатам.

СЕЛЕДОЧНЫЙ СОУС

(эстонская кухня)

400 г сельди или соленой салаки, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 1 1/2 стакана молока, 1 стакан сметаны, 2—3 ст. ложки мелко нарезанного укропа

Суфле картофельное



Рыбу очистить, отделить филе, вынуть кости, выдержать в кипяченой холодной воде 1—2 ч, затем вынуть, обсушить воду чистой салфеткой, нарезать мелкими кусочками. Масло распустить на сковороде, спассеровать до светло-желтого цвета муку и мелко нарезанный лук, постепенно влить горячее молоко, размешивая, прокипятить 1—2 мин, положить нарезанную рыбу и еще прокипятить 10 мин. Затем влить жирную сметану, слегка прогреть, не доводя до кипения; сняв с огня, заправить измельченным зеленым укропом.

Подавать к вареному или печеному картофелю или к картофельному пюре.

СОУС ТВОРОЖНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ

100 г жирного творога, 1 стакан молока, по 1 ст. ложке мелко нарезанного зеленого лука, петрушки, укропа, 1—2 зубка чеснока, 2 ст. ложки уксуса или лимонного сока, 1 ч. ложка готовой горчицы, соль по вкусу

Творог протереть сквозь сито, смешать с холодным кипяченым молоком, добавить лимонный сок или уксус, горчицу, посолить по вкусу, хорошо растереть и смешать с очень мелко нарезанной зеленью и растертым чесноком. Если соус получился густоватым (это зависит от плотности творога), разбавить его молоком. Соус охладить и подать к жареному или вареному картофелю, запеканке, картофельным зразам.

СОУС ТВОРОЖНЫЙ САЛАТНЫЙ

100 г жирного творога, 1 стакан молока, соль по вкусу, 1 ч. ложка (неполная) готовой горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока

Жирный творог протереть сквозь сито, тщательно размешать с кипяченым холодным молоком, чтобы не было комков, добавить горчицу, лимонный сок и соль. Хорошо растереть.

Соусом можно заправить любой картофельный салат с овощами, мясом, рыбой.

МАЙОНЕЗ ТВОРОЖНЫЙ

100 г жирного творога, 2 ст. ложки молока, 1 желток, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, соль и горчица по вкусу

Жирный творог тщательно размешать с молоком и желтком до гладкого состояния, добавить растительное (лучше оливковое) масло. Соединить с горчицей, уксусом, хорошо размешать. Заправлять салаты из картофеля с мясом или рыбой.

СОУС «ВКУСНЫЙ»

4 яйца, по 1 ч. ложке мелко нарезанной зелени лука и петрушки, 3 ст. ложки свежего растительного масла, 2 лимона

(сок), 100 г белого натурального вина, по 1 ч. ложке горчицы и сахара, соль по вкусу

Желтки яиц протереть сквозь сито, растереть с соком лимона, солью, сахаром, маслом, горчицей, вином до однородного состояния, после чего смешать с нарезанной зеленью.

Подать к отварному картофелю или картофельному салату.

СОУС ИЗ ГУСИНОЙ ПЕЧЕНКИ

150 мл очень крепкого мясного бульона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки крахмала, 1 ст. ложка вина, 50 г гусиной печени, соль, перец

Мясной бульон сгустить картофельным крахмалом, смешать с вином, добавить протертую через сито жареную гусиную печеньку, приправить солью, душистым перцем.

Подать с отварным картофелем, картофельными котлетами или использовать для бутербродов к картофельному супу.

СОУС ИЗ ПЛАВЛЕНОГО СЫРА С ГРИБАМИ

1 плавленый сырок, 50 мл молока или сливок, 2 сухих гриба

Плавленый сырок («Дружба», «Янтарь», «Украинский» или др.) измельчить вилкой, соединить с кипяченым молоком или сливками и нагревать, помешивая, пока сыр не растопится. Грибы заранее замочить, отварить и измельчить. Сыр соединить с грибами и размешать.

Соус подают ко всем картофельным блюдам; его также хорошо намазывать на хлеб к супам-пюре.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

В бутылку влить уксус, растительное масло, добавить соль, сахар, молотый перец, хорошо взболтать, чтобы растворились сахар и соль. Приготовленной смесью заправлять салаты.

Компоненты для заправки брать в произвольном количестве.

СЛАДКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель пригоден для разнообразных сладких и даже кондитерских изделий. При этом используют его в отварном или печеном виде. Лучше всего брать для такой цели картофель рассыпчатых (крахмалистых) сортов. Хорошо сваренные или испеченные клубни рекомендуется не разминать, а горячими протереть сквозь сито, чтобы масса была очень мягкой и пушистой, без комочков.

В сладкие изделия можно добавлять различные пряности — ванилин, корицу, кардамон, цедру, а также эссенции — мин-

дальнюю, ромовую, дюшесную и др. Хорошо сочетаются с этим продуктом порошок какао, крепко сваренный кофе (его необходимо процедить через сложенную вдвое марлю).

Естественно, используемые для сладких или кондитерских изделий продукты (молоко, сметана, сливки, сливочное масло, яйца) должны быть абсолютно свежими, поскольку застаревшие масло и сметана, лежалые яйца придают готовому изделию неприятный привкус. Кроме того, не очень свежие яйца плохо взбиваются.

Сладкие изделия подают к чаю, кофе, какао, молоку. Некоторые из них можно полить сметаной, фруктовым соусом либо уваренным с сахаром фруктово-ягодным соком.

РОГАЛИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

1/2 стакана воды, 50 г сливочного масла или смальца, 100 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 150 г жареного картофеля, 200 г растительного масла для жаренья, 2 ст. ложки тертого сыра

Воду вместе с жиром вскипятить, чуть посолить, всыпать муку и, тщательно размешав, чтобы не было комков, прогреть на слабом огне, все время помешивая, пока масса не станет отделяться от стенок посуды. Снять с огня, немного охладить, втереть сначала желток, затем целое яйцо. Жареный картофель пропустить через мясорубку, охладить и смешать с заварным тестом. Из приготовленной массы на посыпанной мукой доске раскатать пласт, нарезать его маленькими треугольниками, скатать из них рогалики, обжарить в кипящем масле до румяного цвета. Горячие рогалики посыпать сахаром или тертым сыром. Подать к горячему молоку.

КАРТОФЕЛЬНИЧКИ В ШОКОЛАДЕ

250 г вареного картофеля, 500 г сахара, 100 г тертого шоколада или порошка какао, 1/2 стакана воды, 100 г молотых орехов

Из воды и сахара сварить густой сироп, добавить в него протертый сквозь сито вареный картофель, несколько капель миндальной эссенции, хорошо растереть и оставить в прохладном месте. На другой день из этой массы скатать на ладони маленькие шарики величиной с лесной орех и каждый обмакнуть в тертый шоколад с молотыми орехами или какао.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДАТСКИ

500 г мелкого картофеля, 2 ст. ложки свиного жира, 1 ст. ложка сахара, мускатный орех

Картофель отварить в кожуре, очистить. На сковороду положить смалец, сахар и подготовленный картофель. Жарить на среднем огне до тех пор, пока сахар не начнет плавиться (карамелизоваться), несколько раз перемешать, чтобы он рав-

номерно распределится по картофелю, затем посыпать растертым мускатным орехом.

Подать горячим.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С МЕДОМ

12 картофелин, 300 г меда, $\frac{1}{2}$ ч. ложки ванильного сахара

Неочищенный молодой картофель (величиной с лесной орех) залить кипящей водой (в этом случае кожура легко отходит), промыть и обсушить. Мед с ванильным сахаром поставить на слабый огонь, добавить картофель и варить до тех пор, пока он не станет мягким.

Подать в теплом или холодном виде.

ТВОРОЖНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ЖАРЕННЫЕ

5 картофелин, 2 яйца, 200 г брынзы, 300 г творога, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарной пудры, 5 ст. ложек масла, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на терке. Брынзу вымочить в воде, растереть, чтобы получилась паста, смешать со взбитыми яйцами, картофелем и растительным маслом. Столовой ложкой разделать круглые или овальные творожники, обвалять их в муке и поджарить на растительном масле.

Подать теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

СЛАДКИЕ ПОНЧИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

5 картофелин, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана растительного масла, 20 г дрожжей, 1 ст. ложка молока, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, ванильный сахар, соль

Картофель отварить в кожуре, очистить и пропустить через мясорубку. Добавить соль, яйцо, растительное масло, ванильный сахар, муку и тщательно размешать. Дрожжи развести в подслащенном молоке, смешать с 1 ст. ложкой муки и оставить для подъема, после чего смешать с подготовленной картофельной массой. Приготовить крутое тесто и поставить для подъема на 1 ч. На столе, смазанном растительным маслом, раскатать пласт толщиной 1 см, нарезать стаканом кружочки и с обеих сторон обжарить их в большом количестве хорошо разогретого растительного масла. Отбросить на сито, посыпать ванильным сахаром и подать к столу.

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

3 картофелины, 250 г толченого печенья, 125 г орехов, $1\frac{1}{2}$ стакана сахарной пудры, 25 г какао, 2 ст. ложки рома, 1 яйцо, 1 стакан кофе, лимонная или апельсиновая цедра

Отваренный в кожуре картофель очистить, пропустить через мясорубку. Крепко сваренный кофе (процеженный) вместе

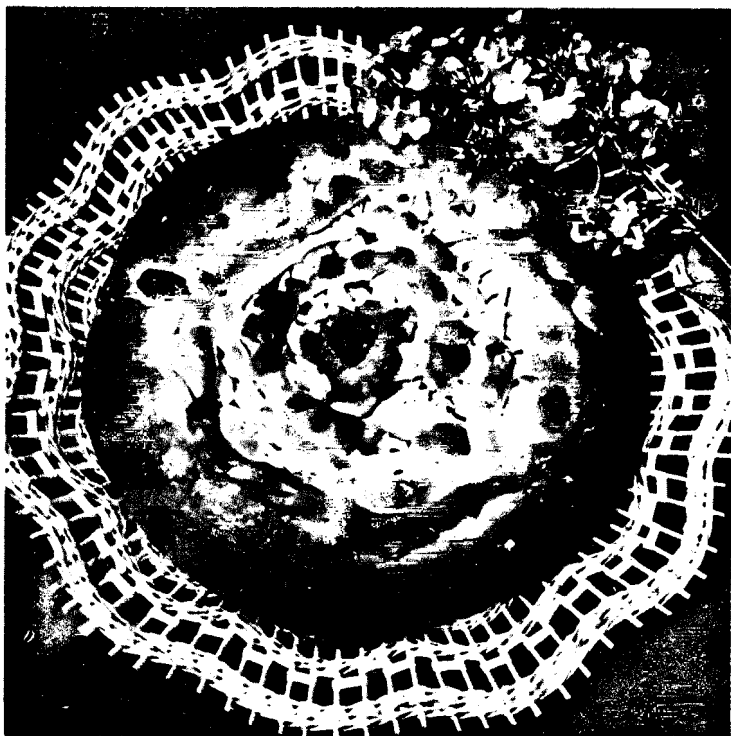
с сахаром и взбитым яйцом прокипятить. После того как смесь остынет, добавить картофель, толченое печенье, лимонную или апельсиновую цедру, измельченные орехи, какао и ром. Полученную смесь вымешать, брать по кусочку, разделать руками пирожные овальной формы, напоминающие картофелины, обвалять каждое в какао, смешанном с сахарной пудрой.

ТОРТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ

5 картофелин, 400 г творога, 40 г масла, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 100 г джема (варенья), сода, ванильный сахар, лимонная цедра

Масло, сахар и желтки взбить, добавить хорошо растертый творог, лимонную цедру, ванильный сахар, натертый отварной картофель, соду и взбитые в пену белки. Испечь в духовке в смазанной маслом форме. Через несколько часов торт разрезать горизонтально, намазать джемом или вареньем и нарезать кусками.

Струдель из картофеля с яблоками



ПИРОГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

6 картофелин, 3 ст. ложки масла, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки панировочных сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, сода, лимонная цедра, соль

Картофель испечь, очистить и размять. Масло хорошо растереть, смешать с картофелем, добавить желтки, соль, сахар, соду, лимонную цедру, сухари и сметану, после этого положить взбитые в пену белки. Полученную смесь уложить на хорошо смазанный, посыпанный сухарями противень и поставить в духовку примерно на 1 ч.

КАРТОФЕЛЬНО-ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

4—5 картофелин, 400 г яблок, 2 ст. ложки толченых сухарей, 20 г муки, 30 г масла, 1 лимон, 2—3 яйца, орехи, 75 г сахара, фруктовый сироп

Картофель отварить в кожуре, очистить, натереть на терке, положить масло, выдержать в теплом, а потом в холодном месте, чтобы затвердело. В картофель выжать лимонный сок, положить нарезанные дольками и посыпанные сухарями яблоки и все остальные продукты. Массу перемешать со взбитыми белками, переложить в смазанную жиром форму и печь в духовке в течение 1 ч при умеренной температуре. Подать горячим или холодным, залив фруктовым сиропом или украсив кремом, повидлом и др.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯБЛОК И КАРТОФЕЛЯ

500 г яблок, 400 г вареного картофеля, 100 г масла, 4—6 яиц, 75 г сахара, 1 лимон, 60 г орехов

Вареный картофель нарезать ломтиками, поджарить в масле и остудить. Сок одного лимона, цедру $\frac{1}{2}$ лимона, натертую на терке, яичные желтки, измельченные орехи, сахар и нарезанные ломтиками яблоки положить в подготовленный картофель, затем добавить взбитые белки и все перемешать. Массу переложить в форму, смазанную жиром, и поставить в жаркую духовку приблизительно на 1 ч. Подать в горячем или холодном виде. Сверху залить желе или фруктовым соком, украсить свежими фруктами.

БАБКА КАРТОФЕЛЬНО-ТВОРОЖНАЯ

250 г вареного картофеля, 250 г творога или сырковой массы, 4 яйца, 100 г сахара или сахарной пудры, 50 г сливочного масла, цедра лимона

Желтки растереть с сахаром или пудрой добела, добавить размягченное масло и продолжать растирать, пока желтки и масло полностью не соединятся. В эту массу протереть сквозь сито вареный картофель и творог (сырковую массу протирать

не нужно), все хорошо снова растереть, добавить снятую мелкой теркой с одного лимона цедру.

Предварительно охлажденные белки взбить в крепкую пену и осторожно снизу вверх перемешать с подготовленной ранее массой. Печь в духовке (200 °С) около 1 ч. Испеченную бабку вынуть из формы, когда остынет.

ПУДИНГ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И ТВОРОГА

(польская кухня)

400 г картофеля, 400 г творога, 60 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки апельсиновой цедры, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ч. ложка топленого масла

Очищенный вареный картофель и творог пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Сливочное масло растереть с сахаром, по одному добавляя яичные желтки, соединить с массой из картофеля и творога, хорошо размешать. Добавить натертую апельсиновую цедру, миндаль, взбитые белки и вымешать снизу вверх. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и варить на пару 45 мин.

Готовый пудинг посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Подать охлажденным.

СЫРНИК С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫЙ

500 г творога, 2 вареные картофелины, 250 г сахара, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка манной крупы, 2—3 грецких ореха, ванилин, миндальная эссенция

Желтки растереть с сахаром или сахарной пудрой, влить растопленное масло, добавить протертые картофель и творог, ванилин, миндальную эссенцию (2—3 капли) и растереть все до получения пышной массы. Охлажденные белки взбить в пену, смешать с манной крупой. Обе массы соединить и вылить в форму, выстланную промасленной бумагой. Верх посыпать крупно дробленными орехами и сахаром. Печь в горячей духовке (210 °С) около 1 ч.

Вынуть из формы, когда сырник полностью остынет.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПОНЧИКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 г картофеля, 1 стакан муки, 2 яйца, 200 г чернослива, сахар и соль по вкусу

Очищенный картофель отварить, размять в пюре и охладить. Добавить муку, 1 яйцо, соль, сахар и хорошо размешать. Чернослив тщательно помыть, распарить в кипятке, вынуть косточки и мелко нарезать. Добавить в чернослив немного сахара. Из картофельного теста сделать лепешки, положить на каждую немного нарезанного чернослива и слепить круглые

пончики. Обмакнуть пончики во взбитое яйцо, затем в мелкие панировочные сухари и обжарить в большом количестве жира (взять в равных частях смалец и растительное масло). Горячие пончики подать со сметаной, холодные — посыпать сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С МАКОМ

Для теста: 300 г вареного молотого картофеля, 300 г муки, 20 г дрожжей, 50 мл молока, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, щепотка соли

Для начинки: 200 г перемолотого мака, 200 г сахара, 150 мл молока (продукты размешать и проварить).

В разведенные дрожжи добавить продукты по рецепту и вымесить тесто. Поставить его в теплое место на 90 мин. Небольшой кусок теста оставить для оформления пирога, а остальное пластом уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Сверху положить холодную начинку из мака и украсить изделие оставшимся тестом в виде сетки.

Печь в горячей духовке до румяного цвета. Готовый пирог нарезать квадратиками и прямоугольниками.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Для теста: 250 г вареного картофеля, 250 г муки, 250 г сахара, 100 г смальца, 1 яйцо, 150 г ядер грецких орехов, тертая лимонная цедра, немного молока, по щепотке соды и лимонной кислоты

Для начинки: фруктовое повидло

Тесто хорошо вымесить, часть его отложить для оформления изделия, остальное раскатать в пласт, уложить на смазанный маслом противень, сверху намазать фруктовым повидлом. Из оставленного теста скатать тонкие жгутики и уложить их на повидло в виде сетки.

Печь в горячей печи при средней температуре.

КНЫДЛИ В СМЕТАНЕ (украинская кухня)

500 г картофеля, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 100 мл сливок или молока, 2—3 ст. ложки муки, соль, сахар по вкусу

Для начинки: 200 г чернослива, 50 г сахара, 1 белок

Картофель очистить, отварить на пару, протереть горячим сквозь сито. В чуть остывшее пюре положить масло, яйца, сливки или молоко и столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. По вкусу добавить соль и сахар. Тесто раскатать в пласт, тонким стаканом небольшого диаметра вырезать кружочки, на середину каждого положить заранее распаренный чернослив без косточек и немного сахара, края

защипать к центру или сделать продолговатое изделие, затем отварить в подсоленной воде. Вынуть шумовкой, хорошо сцедить воду, выложить на тарелку, полить сметаной, посыпать сахаром. Подать горячими.

Кныдли можно также залить сметаной и запечь в духовке.

КНЕДЛИКИ СО СЛИВАМИ

(польская кухня)

600 г картофеля, 500 г слив, 300 г муки, 2 яйца, 100 г жира, 50 г молотых сухарей, соль, сахар

Картофель хорошо помыть, отварить в кожуре, горячим очистить, чуть охладить, затем пропустить через мясорубку. В полученное пюре положить муку, яйца, посолить и замесить тесто. Сделать из теста валик, нарезать его кружочками. Каждый кружочек распластать в лепешку, положить на середину

*Картофельное пюре, запеченное с цветной капустой
(в кокотницах)*



сливу без косточки, насыпать немного сахара, края защипать, чтобы получился шарик. Опускать в кипящую подсоленную воду и варить 6—7 мин.

Готовые кнедлики вынуть шумовкой, хорошо отцедить воду и уложить на плоское блюдо. Полить сметаной или прогретым с сухарной крошкой сливочным маслом, посыпать сахаром.

АБРИКОСОВЫЕ КЛЕЦКИ

(австрийская кухня)

Для теста: 1 кг картофеля, 1 яйцо, кусочек (величиной с орех) сливочного масла или свиного жира, 200—250 г муки

Для начинки: абрикосы, сахар-рафинад, панировочные сухари, сливочное масло или маргарин

Картофель отварить, натереть на терке, добавить муку, яйцо и жир, замесить тесто. Доску хорошо посыпать мукой, раскатать на ней тесто толщиной 3 мм, разделить его на квадраты, одинаковой величины с таким расчетом, чтобы на каждый можно было положить целый абрикос. Вместо косточки в абрикос следует поместить кусочек сахара. Сформовать клецки и варить их в подсоленной воде под крышкой до тех пор, пока они не всплывут. Затем отбросить на дуршлаг, дать стечь воде, обвалять в толстом слое сухарей, посыпать сахаром и обжарить в большом количестве жира. Затем снова посыпать сахаром и в горячем виде подать к столу.

СТРУДЕЛЬ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ

500 г картофеля, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пакет ванильного сахара, 4 ст. ложки сахара, 30 г дрожжей, 500 г муки, соль по вкусу

Для начинки: 1,5 кг яблок, 150 г сахара, 2 ст. ложки молотых сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных орехов

Картофель отварить в кожуре (лучше накануне), очистить и пропустить через мясорубку. Полученную массу смешать с растительным маслом, сахаром, ванильным сахаром, молоком, солью, взбитыми яйцами и дрожжами, разведенными в молоке. Добавить муку, замесить тесто и оставить на 1 ч, чтобы поднялось. На столе, посыпанном мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 1 см. Яблоки натереть на терке и, добавив сахар, протушить, пока не выкипит сок. Картофельный пласт покрыть яблочной массой, посыпать сухарями и орехами, свернуть рулетом. Уложить его на смазанный жиром противень или в круглую форму, сбрызнуть крепким чаем и испечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ТЕФТЕЛИ С ПОВИДЛОМ

500 г печеного картофеля, 2—3 ст. ложки муки, 25 г сливочного масла, 1 яйцо, 4—5 ст. ложек повидла, 5 ст. ложек

растительного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, соль по вкусу

Картофель испечь, охладить, очистить и пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, добавить яйцо и масло. На столе, посыпанном мукой, сделать из массы валик, нарезать кусочками, размять их в толстые лепешки, в каждой сделать углубление, в которое положить немного повидла, и залепить. Получатся тефтели с повидлом внутри. Обжарить их на сковороде в растительном масле. Подать теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ФИГУРНОЕ

3 картофелины (рассыпчатые), 100 г масла, 100 г сахара, 100 г орехов, 1 ч. ложка корицы, 1 яйцо

Очищенный и помытый картофель отварить до мягкости в чуть подсоленной воде, затем воду слить, а картофель оставить открытым, чтобы влага испарилась и картофель обсох. Размять пестиком и протереть сквозь сито, чтобы картофель был пышным. Смешать полученную массу со сливочным маслом, сахаром, тертыми орехами или миндалем, корицей и яйцом. На доске, посыпанной мукой, раскатать тесто и фигурной выемкой нарезать печенье разной формы. Уложить его на смазанный маслом лист, смазать взбитым белком и запечь до золотистого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЯБЛОКАМИ

4 картофелины (нерассыпчатые), 4 яблока (такой же массы), 1 яйцо, 50 г маргарина, 7 ст. ложек сахара, 120 г муки, корица, сода и соль на кончике ножа

Картофель отварить, охладить, очистить, пропустить через мясорубку. Яблоки очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и смешать с картофельной массой. Добавить яйцо, растертое с сахаром, маргарин, соль, соду, корицу и муку. Тесто хорошо вымесить, тонким слоем уложить на обильно смазанный жиром противень, нарезать на квадратики размером 4×4 см и испечь при сильном огне.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С МАРМЕЛАДОМ

500 г картофеля, 100 г муки, 100 г сахара, 1—2 яйца, цедра лимона, 150 г густого мармелада, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка сахара, сода на кончике ножа и соль по вкусу

Картофель отварить, охладить, очистить, пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, сахаром, солью, содой, лимонной цедрой и мукой. Вымешанное тесто раскатать пластом

толщиной 1—1,5 см, вырезать кружочки (стаканом или большим бокалом), посыпать их сахаром, смешанным с корицей, и испечь в духовке, уложив на хорошо смазанный жиром противень. В готовом виде кружочки сложить попарно, прослоив густым мармеладом.

ПЕЧЕНЬЕ «ДВОЙНЫЕ УЛИТКИ»

5 картофелин, $\frac{1}{4}$ стакана жира, 3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г мармелада, ванильный сахар, соль

Картофель отварить, охладить, очистить, размять, посолить, смешать с жиром, сахаром, мукой, ванильным сахаром и содой, замесить тесто. Раскатать пласт толщиной 0,5 см, намазать тонким слоем мармелада. Ножом нарезать одинаковые квадраты. Приготовить «двойные улитки»: каждый квадрат завернуть с обеих сторон к середине. Печенье смазать взбитым яйцом, после чего нарезать узкими полосками, уложив их на смазанный противень, и испечь в духовке.

КЕКС ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КАКАО

5 картофелин, 5 яиц, $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 100 г орехов, 4 ст. ложки какао, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ч. ложки ванильного сахара, сода, лимонная цедра

Желтки растереть в пену с сахаром и какао. Добавить толченые орехи, сваренный и протертый картофель, ванильный сахар, соду, взбитые в пену белки. Уложить в хорошо смазанную форму для кекса и печь около 1 ч.

БИСКВИТЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОРЕХАМИ

4 картофелины, 1 стакан муки, 6 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки растительного масла, 125 г орехов, 2 яйца, 1 ст. ложка корицы, лимонная цедра, сода, соль

Картофель испечь в духовке, очистить и пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром, добавить растительное масло, картофельное пюре, толченые орехи, корицу, лимонную цедру, соду и $\frac{3}{4}$ стакана муки. Оставшейся мукой посыпать кухонный стол, на котором будет разделяваться тесто. Из теста приготовить валик, нарезать маленькими лепешками. Каждую из них обваливать в муке и придать форму бисквита. Испечь на смазанном жиром противне.

РОГАЛИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ВАРЕНЬЕМ

500 г картофеля, 500 г муки, 250 г сахара, цедра апельсина или лимона, 2 яйца, 4 ст. ложки молока, 30 г дрожжей,

1 стакан варенья (из малины или земляники), 120 г маргарина, соль по вкусу

Картофель отварить, охладить, пропустить через мясорубку, смешать с яйцами, сахаром, маргарином, цедрой, солью, дрожжами, разведенными в молоке, и мукой. Сок с варенья сцедить. Хорошо вымешанное тесто раскатать пластом и нарезать квадратами 6×6 см. В один из уголков каждого квадрата положить немного густого варенья, свернуть тесто в трубочки (скатывать с одного угла к противоположному), а затем придать форму рогаликов (согнув подковой). Положить рогалики на смазанный жиром противень, дать подойти и испечь на среднем огне.

КЕКСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

400 г картофеля, 400 г яблок, 5 яиц, 1 ст. ложка растопленного сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, лимонная цедра, соль

Сырой картофель очистить, обмыть и обсушить полотенцем. Кисловатые яблоки очистить и вынуть семенные коробочки. Яблоки и картофель нарезать маленькими кусочками, сложить в эмалированную кастрюлю, влить немного воды и тушить до мягкости (следить, чтобы не пригорело). Если вода выкипит, а картофель еще не сварился, добавить еще немного воды. Тушеные продукты размять и протереть сквозь сито. В эту массу вбить желтки, положить сливочное масло, сахар, щепотку соли, лимонную цедру, хорошо размешать. Белки взбить в пену и смешать снизу вверх с картофельно-яблочной массой.

Небольшие формочки смазать маслом, посыпать толчеными сухарями из черствого хлеба, положить тесто, запечь в средне-нагретой духовке до золотистого цвета и посыпать сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ТОРТ

I. 400 г картофеля, 4 яйца, 200 г сахара, лимонная цедра, соль на кончике ножа

Картофель отварить, размять и протереть сквозь сито, чтобы масса была пышная. Желтки растереть с сахаром, смешать с картофелем, солью и лимонной цедрой. Белки взбить в пену и снизу вверх смешать с картофельной массой. Форму смазать маслом, посыпать молотыми сухарями, до половины заполнить подготовленной массой. Печь в средненагретой духовке.

II. 300 г картофеля, 250 г муки, 200 г сахара, 100 г маргарина, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соды

Маргарин и сахар растереть добела, чтобы масса увеличилась в объеме, затем, продолжая растирать, добавлять по одному желтку, каждый раз тщательно размешивая, лимонную цедру и сок лимона. Сваренный картофель растереть на мелкой терке. Муку смешать с содой и просеять. Картофель, муку и растер-

тый маргарин смешать. Белки взбить в пену и соединить с приготовленной массой. Форму смазать маслом, посыпать толчеными сухарями или тертой черствой булкой, наполнить тестом. Печь при средней температуре 1 ч 15 мин. Горячий торт посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

III. 5 картофелин, 3 стакана муки, 1½ стакана сахарной пудры, 2 яйца, 5 ст. ложек маргарина или масла, 1 ст. ложка корицы, 2 ч. ложки ванильного сахара, лимонная (апельсиновая) цедра, сода

Картофель отварить, очистить и натереть. Желтки растереть с сахарной пудрой, как крем, смешать с картофелем, добавить лимонную или апельсиновую цедру, корицу, соду, сливочное масло или маргарин, взбитые в пену белки и муку. Замесить тесто, уложить на маленькую круглую форму (чтобы торт получился высоким), смазанную маслом, и печь в духовке примерно 90 мин.

Опрокинуть на блюдо и посыпать ванильным сахаром.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАХМАЛА

В кулинарии многие сладкие блюда готовят с использованием картофельной муки — крахмала: фруктово-ягодные и молочные кисели, сладкие супы, соусы, кремы, разнообразные кондитерские изделия.

Картофельный крахмал можно приготовить и в домашних условиях. Обычно для этого расходуют картофель мелкий, травмированный, неправильной формы, т. е. непригодный для хранения. Хороший крахмал можно получить и из подмерзшего картофеля.

Отобранный для приготовления крахмала картофель нужно тщательно отмыть от земли, удалить подгнившие и сильно загрязненные места, а клубни хорошо измельчить: натереть на терке, пропустить через мясорубку или истолочь деревянным пестиком. Лучше, конечно, картофель очистить от кожуры — качество крахмала значительно улучшится, но с очистками уйдет часть сырья. Поэтому, если используют картофель с кожурой, крахмал придется тщательно отмывать.

Измельченную картофельную массу небольшими порциями выложить в сито и, многократно погружая в широкий таз или кастрюлю с холодной водой и протирая кашницу, смыть крахмал, поливая водой сверху под конец этой операции. Мезгу отжать, а воде с крахмалом дать отстояться в течение нескольких часов (лучше оставить на ночь). Затем прозрачную воду

слить, следя за тем, чтобы не взболтать осевший на дне крахмал, опять залить холодной водой, хорошо размешать и дать крахмалу снова осесть. Воду слить, а осевший на дне плотным слоем крахмал выложить на чистое полотно или бумагу и высушить на воздухе. Картофельную муку следует просеять и хранить в сухом месте.

Наиболее распространенное блюдо с крахмалом — кисель. Плоды и ягоды в нем могут быть цельными или протертыми. Для приготовления одной порции (200 г) густого киселя необходимо 12—15 г крахмала, для киселя средней густоты — 7—10 и жидкого — 4—7 г.

Крахмал перед завариванием разводят четырехкратным количеством холодной воды, охлажденным отваром или соком. Чтобы кисель был однородным, разведенный крахмал вливают в кипящий сироп и быстро размешивают. При медленном, постепенном помешивании кисель получается комковатым. Льют крахмал ближе к стенкам кастрюли.

После соединения с крахмалом кисель не кипятят, а только доводят до кипения, затем проваривают при помешивании 5 мин на слабом огне. От долгого кипячения он становится жидким. В горячий кисель для аромата кладут ванилин (кто любит), тертую цедру лимона или апельсина. Чтобы фруктово-ягодные кисели не потеряли свой естественный цвет, в них предварительно добавляют немного лимонной кислоты. Плоды и ягоды перед варкой киселя разминают, сок отжимают и потом вливают в уже готовый кисель. При этом лучше сохраняются витамины. Обычно кисель подают холодным, чтобы на поверхности не образовалась пленка, горячий кисель посыпают тонким слоем сахара.

Густой кисель разливают в смоченные холодной водой вазочки или тарелки: фруктовый подают обычно с холодным кипяченым молоком или сливками, а молочный поливают фруктово-ягодным сиропом или фруктовым соусом. К киселям подают бисквит или мелкое печенье.

Кондитерские изделия (печенье, кексы, торты) с крахмалом более рассыпчатые, а соусы и кремы — нежнее, чем с пшеничной мукой.

Картофельный крахмал в домашнем обиходе используют также для других целей. Так, подкрахмаленное белье имеет лучший вид, легче отглаживается. Крахмальным клейстером клеют обои, оклеивают окна при подготовке к зиме, сухим крахмалом чистят светлые пуховые вещи (сухая стирка), в смеси с бензином снимают жирные пятна на обоях или одежде. Применяют крахмал и при уходе за кожей лица.

Ниже мы рекомендуем некоторые кулинарные изделия.



КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ, СМОРОДИНЫ, БРУСНИКИ

100 г ягод, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 3 стакана воды

Ягоды перебрать, хорошо промыть холодной водой, тщательно размять в неокисляющейся посуде деревянным пестиком или протереть. Отжатый сок слить в фарфоровую посуду и поставить на холод. Оставшуюся массу положить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 4—6 мин, после чего процедить через марлю или частое сито. В приготовленный отвар всыпать сахар, вновь нагреть до кипения и удалить с поверхности пену.

Картофельный крахмал развести холодной водой или остывшим отваром. В кипящий ягодный сироп влить крахмал, непрерывно размешивая, быстро довести до кипения. После этого сразу же влить отжатый ранее сок. Ягодный сок можно соединить с киселем и другим способом: развести соком картофельный крахмал, а затем ввести его в кипящую жидкость. Готовый кисель хорошо размешать и для более быстрого охлаждения разлить в стаканы или чашки. Отдельно подать холодное кипяченое молоко или сливки.

КИСЕЛЬ ИЗ КИЗИЛА, АЛЫЧИ, КРЫЖОВНИКА

150 г ягод, 100 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 3 стакана воды

Ягоды перебрать, промыть холодной водой, положить в посуду, залить горячей водой и кипятить 7—10 мин. Готовый отвар слить в другую посуду. Оставшиеся ягоды хорошо размять и протереть сквозь сито, выжимки соединить с отваром, довести до кипения, после чего снова процедить. Добавить сахар, ввести крахмал, разведенный холодной водой, вскипятить.

Разлить кисель в предназначенную посуду, посыпать сахаром и охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ВИШЕН

150 г вишен, 150 г сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 3 стакана воды

Вишни перебрать, промыть в холодной воде, положить в неокисляющуюся посуду, всыпать сахар, размять ягоды деревянной ложкой так, чтобы косточки оставить целыми. Образовавшийся сок слить в посуду, а ягоды смешать с сахаром, прокипятить в течение 5 мин, после чего процедить. Отвар нагреть до кипения, ввести разведенный крахмал, влить сок, размешать, разлить в стаканы или чашки, посыпать сахаром и охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ ИЛИ КУРАГИ СО СЛИВКАМИ

150 г абрикосов, 100 г сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 3 стакана воды

Абрикосы тщательно вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю, залить горячей водой и кипятить в течение 5—6 мин. Вместе с отваром протереть через сито, всыпать сахар и нагреть до кипения, ввести разведенный крахмал. Кисель разлить в посуду, посыпать сахаром и охладить. Подать со свежими сливками или охлажденным кипяченым молоком.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК И ДЫНИ

150 г свежих яблок, 100 г дыни, 2 ст. ложки крахмала, 5 г лимонной кислоты, 150 г сахара, 4 стакана воды

Яблоки и дыню тщательно промыть (у дыни предварительно срезать корку), нарезать тонкими ломтиками, положить в предназначенную посуду, залить горячей водой и варить 12—15 мин. Отвар процедить сквозь сито, яблоки и дыню протереть, смешать с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту и довести до кипения. Крахмал развести холодной водой и влить в кипящий сироп, непрерывно помешивая. Подать охлажденным.

КИСЕЛЬ МЕДОВЫЙ С МОЛОКОМ

3 стакана воды, 100 г меда, 1½ ст. ложки крахмала

В мед добавить воду (2½ стакана), вскипятить, непрерывно помешивая, влить разведенный в холодной воде (½ стакана) крахмал, прогреть до загустения, разлить в стаканы и подать к столу с холодным кипяченым молоком или сливками.

КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНЫЙ

50 г шоколада или 200 г какао, ½ стакана воды, 1½ стакана молока, 50 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, 1 свежий белок, 1 ст. ложка сахарной пудры

Шоколад натереть на терке, распустить в горячей воде, всыпать сахар, влить 1 стакан молока, закипятить. Ввести разведенный в оставшемся молоке крахмал и заварить, все время помешивая. Снять с огня, разлить в креманки или вазочки. Из белка и сахарной пудры взбить крепкую пену, добавить любой ароматизатор (ванилин, несколько капель рома или др.) и перед подачей к столу положить по ложечке этой пены на холодный кисель.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (ГУСТОЙ)

3 стакана молока, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки крахмала, ванилин

Молоко нагреть до кипения, всыпать сахар, размешать. В горячее молоко влить предварительно разведенный холодным молоком и процеженный крахмал и, непрерывно помешивая, варить при слабом кипении 4—5 мин. В готовый кисель положить ванилин или ванильный сахар, разлить в вазочки, смоченные холодной водой, посыпать сахаром, охладить. Подать с ягодным сиропом или вареньем.

КИСЕЛЬ ИЗ ХЛЕБНОГО КВАСА

3 стакана хлебного кваса, 2 ст. ложки крахмала, 5 ст. ложек сахара, лимонная цедра

Хлебный квас процедить, влить в несокисляющуюся посуду, всыпать сахар, добавить лимонную цедру, нагреть до 80 °С, влить разведенный крахмал, довести до кипения (не кипятить, иначе вкус кваса ухудшается), снять с плиты, разлить в стаканы и охладить.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ

4 стакана молока, 5 ст. ложек сахара, 4 ч. ложки крахмала

Сахар насыпать на чистую сковороду, добавить воду (1—2 ст. ложки) и, помешивая, нагревать, пока сахар не растворится, а затем и подрумянится. Влить еще 2 ст. ложки воды, проварить сироп, соединить с молоком, смесь довести до кипения, помешивая, добавить разведенный в молоке крахмал и снова довести до кипения. Снять с огня, разлить в посуду и охладить. Подать с фруктово-ягодным пюре или соусом.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ С ЖЕЛТКОМ

2 стакана молока, 1 желток, 2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала

Желток очень свежего яйца растереть с сахаром, помешивая, долить горячее молоко, поставить на слабый огонь, все время помешивая, довести до кипения, влить разведенный в холодном молоке крахмал, дать закипеть. Кисель подать холодным или теплым с протертыми свежими ягодами, фруктами, сиропом от варенья.

СОУС ИЗ СЛИВОВОГО ДЖЕМА

100 г сливового джема, 1 ст. ложка (неполная) крахмала, 1 стакан молока или свежих сливок, корица, лимонная цедра

Джем, картофельный крахмал и молоко (или сливки) хорошо размешать, на слабом огне проварить 5—6 мин, добавить щепотку молотой корицы, тертую лимонную цедру и охладить.

Подать к запеканкам, пудингам, оладьям, блинам и др.

СОУС АБРИКОСОВЫЙ

60 г сушеных абрикосов или 100 г абрикосового повидла, 1 ст. ложка (неполная) крахмала, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, сахар по вкусу

Сушеные абрикосы помыть, на несколько часов замочить в воде, в той же воде отварить до мягкости, протереть без жидкости, смешать с картофельным крахмалом, добавить сахар, соединить с кипячеными сливками и прогреть 5—6 мин на слабом огне.

Подать к бабкам, пудингам, запеканкам.

СОУС ЯБЛОЧНЫЙ

200 г яблок, 1 ст. ложка (неполная) крахмала, 2—3 ст. ложки сахара, лимонная или апельсиновая цедра

Нарезанные дольками яблоки испечь или стушить под крышкой без добавления воды, протереть, влить разведенный в

Профитроли с шоколадным кремом



холодной воде крахмал (около 1 стакана), добавить сахар, цедру и проварить, все время помешивая, 5—6 мин.

Подать к запеканкам, кашам, блинам и др.

КРЕМ ШОКОЛАДНЫЙ

3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки крахмала, 2 стакана молока, 1 ст. ложка какао

Желтки яиц растереть с сахаром и крахмалом. Сварить какао с молоком, процедить и соединить с желтками. Поставить на слабый огонь и, все время помешивая, кипятить 5 мин. Снять с огня, немного охладить, добавить взбитые в пену белки. Теплый крем разлить в вазочки и поставить для охлаждения.

КРЕМ МОЛОЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ

1 тонкий стакан молока (250 мл), 2 яйца, 100 г сахара или сахарной пудры, 1 ст. ложка крахмала, щепотка ванильного сахара

Яйца и сахар тщательно растереть, всыпать крахмал, ванильный сахар (можно любой другой ароматизатор), развести частью холодного молока, влить в кипящее молоко и прогреть на слабом огне до загустения и появления первых пузырьков. Снять с огня и, помешивая, чтобы не образовалась пленка, охладить. Для более быстрого охлаждения посуду с кремом можно поставить в другую, с холодной водой. Готовый крем разлить в креманки или розетки, хорошо охладить и подать с протертыми фруктами.

КРЕМ МАСЛЯНО-ЗАВАРНОЙ

1 стакан молока, 2 яйца, 200 г сахара, 1 ст. ложка крахмала, ванилин, 200—250 г сливочного масла

Приготовить молочный заварной крем, хорошо охладить его, чтобы на поверхности не появилась пленка, на горячий еще крем положить кусочек сливочного масла и размешать. Брикет размягченного сливочного масла взбить деревянной ложкой с частью сахара и, продолжая взбивать, добавлять по чайной ложке заварной крем, каждый раз тщательно соединяя обе массы. Получается пышный крем. В него можно добавить орехи или растертый шоколад, цедру лимона или апельсина. Его рекомендуется использовать для тортов, пирожных, а также кондитерских изделий из картофеля.

ФРУКТЫ С КРЕМОМ

Отобранные и подготовленные фрукты (или ягоды) нарезать небольшими кубиками, пересыпать сахаром, дроблеными

орехами, разложить в креманки или вазочки и залить молочным кремом. Для такого десерта лучше брать смесь фруктов и ягод.

ПРОФИТРОЛИ С КРЕМОМ

Профитроли приготовить, как указано в рецепте «Суп-пюре с профитролями». Приготовить молочный крем, как указано в предыдущем рецепте.

Профитроли положить в небольшую вазочку, залить кремом, сверху посыпать тертым шоколадом.

ПЕЧЕНЬЕ С КРАХМАЛОМ НА СМЕТАНЕ

50 г крахмала, 250 г муки, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соды, ванилин

Масло растереть с сахаром, яйцом, сметаной, ванилином. В массу добавить просеянный крахмал, муку с содой и замесить тесто. Месить до появления пузырьков. Тесто раскатать на посыпанной мукой доске, густо наколоть и вырезать печенье. Уложить на смазанный жиром лист и печь в горячей духовке 15 мин.

ШАРИКИ КРАХМАЛЬНЫЕ В ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКЕ

200 г крахмала, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, ванилин

Для помадки: 100 г шоколада, 200 г сахара, 50 г сливочного масла, 100 г сливок

Масло растереть с сахаром, ванилином, добавляя по одному яйцу и ложке просеянного крахмала. Массу хорошо вымесить до однородного состояния. Из полученного теста скатать шарики размером с лесной орех, разложить на смазанном масле и посыпанном сухарями листе. Печь в духовке при температуре 150—190 °С около 15 мин. Испеченные шарики заглазировать шоколадной помадкой.

Приготовление помадки. Сливки, сахар и шоколад сварить на водяной бане до густоты сметаны, охладить, а затем растереть с маслом.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ ИЗ КРАХМАЛА

100 г крахмала, 100 г муки, 100 г масла, 100 г сахара, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 стакан молотых орехов, сода и лимонная кислота на кончике ножа

Крахмал и муку просеять, положить соду, лимонную кислоту, масло, сахар, орехи, влить молоко и замесить тесто.

Раскатать пласт на посыпанной мукой доске, формочкой вырезать печенье и печь в горячей духовке 15 мин.

БАБКА КРАХМАЛЬНАЯ ЛИМОННАЯ

100 г крахмала, 6 яиц, 150 г сахара, 1 лимон, 1 стакан сметаны, ванильный сахар

Охлажденные белки взбить с шестью ложками сахара, добавить сок и цедру лимона, по одному желтки. Взбитую массу вымесить с просеянным крахмалом и вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму. Печь в горячей духовке при температуре 200 °С в течение 40 мин. Холодную бабку полить охлажденной сметаной, взбитой с оставшимся сахаром и ванилином.

БАБКА КРАХМАЛЬНАЯ АБРИКОСОВАЯ

100 г крахмала, 4 яйца, 2 ст. ложки муки, 100 г сахара, 2 ст. ложки сметаны, 100 г абрикосового варенья или джема, 1 ст. ложка сахарной пудры

Охлажденные белки взбить в пену, постепенно добавляя сахар и по одному желтку. Просеянные крахмал и муку осторожно перемешать со взбитой массой, выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму и печь в горячей духовке 45 мин. Холодную бабку разрезать надвое по горизонтали, смазать сметаной с сахаром и переслоить абрикосовым вареньем (джемом). Посыпать бабку сахарной пудрой.

КЕКС ПЕСОЧНЫЙ

250 г крахмала, 250 г муки, 250 г масла, 250 г сахара, 6 яиц, 1 лимон, ванильный сахар

Масло сливочное и сахар растереть до пены, не переставая растирать, добавлять по одному желтку, по ложке муки и крахмала, ванильный сахар. В конце вымесить с пеной взбитых белков, наполнить массой узкую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь в духовке при температуре 190—200 °С 40—45 мин. Духовку выключить, а испеченный кекс подержать в ней еще несколько минут. Затем вынуть, но нарезать, когда полностью остынет.

ТОРТ «СЕВЕРНЫЙ»

1 стакан крахмала, 2 яйца, 1 банка сгущенного молока, щепотка соды и соли

Яйца взбить, постепенно добавляя стружкой сгущенное молоко и по ложке крахмал, положить соль, соду, осторожно перемешать и вылить массу в смазанную маслом и посыпан-

ную сухарями форму. Печь в средненагретой духовке. Готовый торт посыпать дроблеными орехами.

ТОРТ КРАХМАЛЬНЫЙ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Для теста: 200 г крахмала, 9 яиц, 300 г сахара, сок и цедра лимона

Для крема: 1 стакан сметаны, 200 г сахара, ванилин

Отделить белки, охладить их и взбить в крепкую пену, добавляя по 1 ст. ложке сахара. Влить сок, добавить цедру лимона, по одному желтку, всыпать просеянный крахмал и вымешать до однородного состояния. Наполнить этой массой две одинаковые тортовницы, смазанные маслом и посыпанные сухарями, печь при температуре 190—200 °С 45 мин.

Когда коржи остынут, верх и бока их смазать сметаной, взбитой с сахаром и ванилью, можно посыпать дроблеными орехами или тертым шоколадом.



СОДЕРЖАНИЕ

Ценный продукт питания.....	5
Опыт подсказывает.....	10
Домашние «услуги» картофеля.....	14
Салаты из картофеля и с картофелем.....	15
Забавные блюда.....	42
Без картофеля — не суп.....	50
Вторые блюда из картофеля.....	83
Блюда из молодого картофеля.....	84
Блюда из нечищеного картофеля.....	91
Блюда из очищенного сырого картофеля.....	101
Блюда из сырого тертого картофеля.....	131
Блюда из картофельного пюре.....	142
Соусы и салатные заправки.....	177
Сладкие изделия из картофеля.....	183
Использование крахмала.....	195

Довідкове видання

Губа Микола Іванович,
Кошик Алла Сергіївна

КАРТОПЛЯ У НАШОМУ ДОМІ

Друге видання, стереотипне
(Російською мовою)

Київ, «Урожай»

Слайди виконані *М. Н. Каміонським*
та *Е. Д. Кохтовим*

Зав. редакцію *І. І. Оржешівська*
Редактор *О. В. Шафаренко*
Художник обкладинки *О. Є. Кононов*
Художній редактор *М. М. Халява*
Технічні редактори *Н. Д. Кобзар,*
Л. І. Гаркавенко
Коректор *Є. Я. Філіппова*

Здано на складання 19.11.93.

Підписано до друку 28.03.94.

Формат 84 × 108/32. Папір офсетний.

Гарнітура Тип Таймс. Друк офсетний.

Ум. друк. арк. 10.92. Ум. фарб.-відб. 45.14.

Обл.-вид. арк. 12.64. Зам. 3—2886.

Ордена «Знак Пошани» видавництво «Урожай»,
252035, Київ-35, вул. Урицького, 45.

Головне підприємство республіканського
виробничого об'єднання «Поліграфкнига», 252057,
Київ-57, вул. Довженка, 3.

Г93 Губа М. І., Кошик А. С.
Картопля у нашому домі.— 2-е вид.,
стер.— К.: Урожай, 1994.— 208 с.; іл.—
(Рос. мовою).
ISBN 5-337-01043-3

У довідковому виданні вміщено дані про харчову цінність картоплі, способи її зберігання у домашніх умовах. Дано рецепти приготування страв з картоплі, практичні поради господині з її кулінарної обробки, оформлення та оздоблення страв, столу.

Розраховане на масового читача.

Г 3404000000—040 112—92
204—94

ББК 36.992

Электронная версия данной книги
создана исключительно для
ознакомления только на локальном
компьютере! Скачав файл, вы
берёте на себя полную ответственность
за его дальнейшее
использование и распространение.
После ознакомления файл необходимо
удалить!

Реализация данной электронной книги с
целью получения прибыли незаконна и
запрещена. По вопросам приобретения
печатной или электронной
версии данной книги обращайтесь
непосредственно к законным
издателям, их представителям, либо в
соответствующие организации торговли!