

СБОРНИК НАРОДНЫХ РЕЦЕПТОВ *УКРАИНСКИХ БЛЮД*



СОСТАВИТЕЛЬ

Владимир Молоков

Владимир Молоков

Сборник народных рецептов украинских блюд

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69980377

SelfPub; 2023

Аннотация

В этой кулинарной книге вы сможете открыть для себя блюда, которые стали гордостью и символом украинской культуры. От знаменитого украинского борща до ароматных пампушек, от лакомых вареников до сытных галушек – каждое блюдо будоражит воображение и заряжает атмосферой традиции. Здесь вы найдете секреты приготовления колоритных национальных колбас, нежной ряженки, воздушных сырников и многое другое. Вдохновляйтесь и открывайте для себя украинские традиции, окунитесь в мир ароматов и вкусов. Разворачивайте страницы, открывайте секреты настоящей украинской гостеприимности и беритесь за приготовление этих неповторимых блюд. Порадуйте своих близких и себя изысканными украинскими вкусами.

Содержание

Напитки	7
Закуски и салаты	21
Первые блюда	34
Вторые блюда из мяса	58
Блюда из рыбы	85
Блюда из овощей	99
Блюда из круп	126
Блюда из муки	139
Блюда из творога	154
Блюда из яиц	159
Подливы для вторых блюд	164
Изделия из дрожжевого теста	168
Бездрожжевое тесто	177
Праздничные блюда	197
Сладкие блюда из молочных продуктов	207
Сладкие блюда из фруктов и ягод	210
Подливы к сладким блюдам	221

Владимир Молоков

Сборник народных рецептов украинских блюд

Украина славилась своей кухней и гостеприимностью. В украинской хате на столе, на вышитом рушнике всегда лежали хлеб и соль. По древнему обычаю хлеб-соль подносили дорогим гостям в знак глубокого уважения. Семейный праздник не обходился без рулетов, кручеников, жаркого, холодца, ветчины, пирожков с капустой, творогом, мясом, грибами, домашней колбасы, голубцов, вареников и конечно же – сладких блюд.

Книга предлагает рецепты. Эти блюда просты и незатейливы. Их приготовление не займет много времени. А вы порадуете себя и своих домашних вкусными и сытными изделиями.



Напитки

Особой любовью в Украине пользовались различные напитки, ставшие неотъемлемой частью национальной культуры. Среди них выделяются мед, квас, пиво и варенуха.

Квас известен с давних времён и имел множество разновидностей. Основными ингредиентами для его приготовления были мука или ржаной хлеб. В Полесье готовили ягодные и фруктовые квасы, используя бруснику, калину, яблоки, груши, которые придавали напитку особый аромат и вкус.

Украинские напитки – прекрасный способ утолить жажду. Они отражают традиции, вкусы и представления о хорошем общении.

КВАС ИЗ СМОРОДИНЫ

Смородину промыть, перебрать и выдавить сок. Воду прокипятить вместе с сахаром, добавить сок смородины, растертые с сахаром дрожжи и поставить на 2 – 3 суток в теплое место. Затем разлить в бутылки и хранить в холодном месте. На стол подавать охлажденным.

Красная или черная смородина – 1 кг, сахар – 500 г, дрожжи – 20 г, вода – 3 л.

КВАС ИЗ МАЛИНЫ

Малину перебрать, промыть и выдавить сок. В кипяток всыпать сахар, малиновый сок и охладить. Добавить растертые с сахаром дрожжи и поставить в теплое место на 2 – 3 суток для брожения. Готовый квас процедить, разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Малина – 2 кг, сахар – 800 г, дрожжи – 25 г, вода – 3 л.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками, подсушить в духовке до румяного цвета. Сухари положить в эмалированную посуду, залить кипятком, накрыть крышкой и настаивать в течение 6 часов. Процедить, добавить разведенные в воде дрожжи, сахар, мяту и настаивать 5 – 6 часов. Когда появится густая пена, жидкость осторожно процедить, разлить в бутылки, предварительно положив в них изюм. Квас закупорить и поставить в холодное место. Через 2 – 3 дня квас готов.

Хлеб – 1 кг, сахар – 200 г, дрожжи – 25 г, мята – 25 г, изюм – 50 г, вода – 6 л.

КАЗАЦКИЙ КВАС

Залить ржаные сухари кипятком, настоять в течение 10 час. В стакане настоя развести дрожжи и муку, дать подойти. Ржаной настой процедить через марлю, добавить сахар, разведенные дрожжи и муку и поставить на 12 часов в теп-

лое место. Затем квас еще раз процедить, разлить в бутылки, положив в каждую кусочек лимона и несколько изюминок. Закупорить и через два часа вынести в холодное место. Как только квас остынет, его можно подавать к столу.

Сухари ржаные – 500 г, вода – 10 л, дрожжи – 35 г, мука – 25 г, сахар – 700 г, лимон – 1 шт., изюм – 75 г.

КВАС С ХРЕНОМ

Ржаной или пшеничный хлеб нарезать, подсушить в духовке, залить кипятком и поставить для настаивания на 6 часов. Настой слить, процедить, добавить тертый хрен, сахар, дрожжи, разведенные в холодной кипяченой воде, и оставить для брожения. Через 5 – 6 часов квас процедить, добавить мед, изюм, хорошо размешать, разлить в бутылки и поставить в холодное место на 2 – 3 дня. Подавать на стол охлажденным.

Хлеб ржаной или пшеничный – 500 г, вода – 4 л, хрен (корень) – 100 г, сахар – 500 г, мед – 200 г, дрожжи – 50 г, изюм – 200 г.

КВАС ИЗ КЛЮКВЫ

Клюкву перебрать, промыть и протереть через сито. Мезгу залить кипятком и прокипятить. Отвар процедить, добавить сахар и хорошо прокипятить. Сироп соединить с клюквенным соком, растертыми с сахаром дрожжами, размешать, разлить в бутылки и закупорить. Квас будет готов через 4

дня.

Клюква – 500 г, сахар – 300 г, дрожжи – 15 г, вода – 2 л.

КВАС ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК И ГРУШ

Сушеные яблоки и груши залить кипятком, проварить, накрыть крышкой и остудить. Отвар слить, добавить сахар и охладить. Дрожжи растереть с сахаром, соединить с отваром и поставить в теплое место на 2 – 3 дня. Готовый квас разлить в бутылки, закупорить, хранить в холодном месте.

Сушеные груши или яблоки – 1 кг, вода – 5 л, сахар – 500 г, дрожжи – 20 г.

КВАС ИЗ ГРУШ

Груши очистить, нарезать небольшими кусочками, залить водой, довести до кипения и настаивать в течение 4 часов. Отвар процедить, добавить растертые с сахаром дрожжи, сахар, мед и поставить в теплое место для брожения. Готовый квас разлить в бутылки, закупорить и хранить в холодном месте.

Груши – 500 г, сахар – 100 г, мед – 100 г, вода – 2 л, дрожжи – 15 г.

ЯБЛОЧНЫЙ КВАС

Яблоки очистить, залить кипятком и сварить. Воду слить, добавить мед или сахар, дрожжи, растертые с небольшим количеством сахара, и поставить в теплое место на 2 – 3 суток.

Готовый квас процедить, разлить в бутылки, добавить изюм, лимонную или апельсиновую цедру и поставить в холодное место. На стол подавать охлажденным.

Яблоки – 1 кг, сахар – 500 г, вода – 3 л, мед – 500 г, дрожжи – 30 г, изюм – 50 г, лимонная или апельсиновая цедра.

МУСЕЛЕЦ

Мед растворить в воде, хорошо размешать, проварить и процедить. Залить этим сиропом ягоды из наливки и настаивать в течение двух недель. Разлить в бутылки, закрыть пробками и хранить в холодном месте.

Мед – 500 г, вода – 2,5 л, ягоды из наливки – 500 г.

КАЛИННИК

(Полесье)

Калину перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем положить в стеклянную банку. Сахар развести в кипятке и залить калину. Поставить на неделю в прохладное место для настаивания. Готовый калинник процедить и подавать на стол охлажденным.

Калина – 1 кг, вода – 4 л, сахар – 500 г.

НАСТОЙКА ИЗ ШИПОВНИКА

Шиповник промыть, залить водой, добавить сахар, дрожжи, мелко нарезанный лимон и поставить на 4 месяца в холодное место. Настойку процедить и разлить в бутылки.

Шиповник – 1 кг, сахар – 3 кг, дрожжи – 50 г, вода – 8 л, 1 лимон.

ВАРЕНУХА

Сушеные фрукты перебрать, промыть, залить теплой кипяченой водой и настоять 6 часов. Добавить сахар и проварить до готовности. Процедить. В узвар добавить мед, пряности (лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех), еще раз прокипятить в течение 10 – 15 мин., настоять 4 часа и процедить.

Сухие фрукты (яблоки, абрикосы, груши, сливы) – 600 г, вода – 3 л, сахар – 400 г, мед – 500 г, лавровый лист, корица, гвоздика, имбирь, кардамон, мускатный орех – по 5 г.

КАЛИНОВЫЙ НАПИТОК (Полесье)

Ягоды калины перебрать, промыть и отжать сок. Добавить воду, сахар, хорошо перемешать и довести до кипения. Напиток процедить и охладить.

Калина – 500 г, сахар – 750 г, вода – 3 л.

НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ И МЕДА

Ягоды ежевики перебрать, промыть и отжать сок. Мед положить в теплую воду, довести до кипения и влить ежевичный сок. Подавать на стол охлажденным.

Ежевика – 500 г, вода – 500 г, мед – 200 г.

НАПИТОК ИЗ КАЛИНЫ И ЧЕБРЕЦА

Ягоды калины перебрать, промыть, выдавить сок. Чебрец залить кипятком, прокипятить, процедить, в отвар добавить сок калины, мед, довести до кипения и охладить. Готовый напиток разлить в бутылки и хранить в холодном месте.

Калина – 500 г, чебрец – 50 г, мед – 150 г, вода – 3 л.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРНИКИ

Чернику перебрать, промыть, размять и выжать сок. Добавить кипятком, сахар, ванилин и довести до кипения. На стол подавать горячим.

Черника – 500 г, вода – 500 г, сахар – 150 г, ванилин – 3 г.

НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

Черную смородину перебрать, промыть, размять и выжать сок. Мезгу залить водой, прокипятить, процедить, добавить мед, сок черной смородины и хорошо перемешать. На стол подавать охлажденным.

Черная смородина – 1 кг, вода – 1л, мед – 500 г.

НАПИТОК ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Красную смородину перебрать, промыть, протереть через сито и выжать сок. Мезгу залить водой, прокипятить, процедить через марлю и добавить сахар. Сироп смешать с соком красной смородины и охладить. На стол подавать со льдом.

Красная смородина – 500 г, сахар – 300 г, вода – 1л, лед

– 8 кубиков.

НАПИТОК ИЗ РОМАШКИ

Цветки ромашки залить кипятком и настаивать 1 час. Процедить и довести до кипения. Добавить растопленный мед или сахар. На стол подавать горячим.

Цветки ромашки – 50 г, вода – 1,5 л, мед – 100 г, сахар – 200 г.

НАПИТОК ИЗ ЯБЛОК

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кусочками. Залить водой и проварить. Массу протереть через сито, добавить растопленный мед, хорошо перемешать и охладить. На стол подавать холодным.

Яблоки – 1 кг, мед – 400 г, вода – 1,5 л.

ВИШНЕВЫЙ НАПИТОК

Вишни промыть, перебрать, удалить косточки и засыпать сахаром. Поставить в холодное место на несколько часов. Из другой половины вишен выжать сок и размешать его с сахаром. Вишни залить вишневым соком и газированной водой. Напиток подавать холодным.

Вишни – 1 кг, сахар – 300 г, вишневый сок – 500 г, газированная вода – 500 г.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Сухие плоды шиповника промыть, размять, залить кипятком и кипятить 15 минут. Настаивать 5 – 6 часов. Затем процедить, добавить растопленный мед, хорошо размешать и охладить.

Плоды шиповника – 100 г, мед – 400 г, вода – 1,5 л.

МАЛИНОВЫЙ НАПИТОК

Малину перебрать, промыть, размять и выжать сок. Мезгу залить водой, прокипятить и процедить. В отвар добавить сахар и довести до кипения. Сироп соединить с малиновым соком, добавить лимонную кислоту и охладить.

Малина – 500 г, сахар – 250 г, вода – 1 л, лимонная кислота – 1 г.

НАПИТОК ИЗ БУЗИНЫ (Черкасщина)

Сушеные ягоды бузины залить водой и довести до кипения. Добавить мед и хорошо прокипятить. Процедить и охладить. Напиток можно подавать и холодным, и горячим.

Ягоды бузины – 150 г, вода – 2 л, мед – 100 г.

МАЛИНОВО-МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Малину перебрать, промыть и выжать сок. Добавить одхар и проварить. Молоко вскипятить и охладить, влить малиновый сироп, хорошо перемешать и поставить в холодное место. На стол подавать охлажденным, посыпав измельченными орехами.

Малина – 1 кг, сахар – 500 г, молоко – 800 г, орехи – 100 г.

МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ

Сухие листья малины положить в чайник, залить кипятком, довести до кипения и настаивать 1 час. Процедить и еще раз довести до кипения. Чай подавать на стол с медом или сахаром.

Сухие листья малины – 20 г, вода – 500 г, мед – 100 г, сахар – 100 г.

КЛУБНИЧНО-МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Клубнику перебрать, промыть, протереть через сито. Добавить молоко, сахар или мед, ванилин и цедру лимона. Мас-су хорошо взбить и охладить. На стол подавать, посыпав сахарной пудрой. Напиток можно украсить ягодами клубники.

Клубника – 1 кг, молоко – 1 л, сахар – 300 г, мед – 250 г, ванилин – 5 г, цедра лимона – 25 г.

НАПИТОК ИЗ ДУШИЦЫ

Сухую траву душицы залить кипятком и настаивать 4 часа. Напиток процедить, добавить мед или сахар, хорошо перемешать и охладить. На стол подавать холодным.

Душица – 100 г, вода – 2,5 л, сахар – 500 г, мед – 150 г.

ЧАЙ ИЗ ШИПОВНИКА

Воду прокипятить с сахаром. Сушеные плоды шиповника

промыть холодной водой и размять. Положить в сироп и варить под крышкой 10 мин., затем чай процедить, добавить мед или сахар и еще раз довести до кипения.

Сушеный шиповник – 20 г, вода – 1 л, сахар – 60 г, мед – 100 г.

ЛИПОВЫЙ ЧАЙ

Сухой липовый цвет положить в чайник, залить кипятком и настаивать 1 час. Затем чай процедить и довести до кипения на слабом огне. На стол подавать горячим, с сахаром или медом.

Липовый цвет – 20 г, вода – 500 г, мед – 50 г, сахар – 50 г.

ЧАЙ ВИТАМИННЫЙ

Сухие листья ежевики, Melissa, лесной земляники, мяты, лепестки шиповника, цвет липы положить в чайник, залить кипятком, накрыть крышкой, завернув в салфетку, настаивать 30 мин. Настой процедить и подавать на стол с медом или сахаром.

Сухие листья ежевики, Melissa, лесной земляники, мяты, лепестки шиповника, цвет липы – по 5 г, вода – 1 л, сахар – 150 г, мед – 100 г.

ЧАЙ ИЗ ЧЕРНИКИ

Сухие листья черники залить холодной кипяченой водой и настаивать 12 час. Затем довести до кипения на слабом

огне и кипятить 5 мин. Когда чай остынет, процедить. На стол подавать с сахаром или медом.

Сухие листья черники – 100 г, вода – 1,5 л, сахар – 300 г, мед – 250 г.

ЧАЙ ИЗ МЯТЫ

Сухие листья мяты положить в горячий чайник, залить кипятком и настаивать 1 час. Процедить и на слабом огне довести до кипения. Чай подавать с медом, сахаром или вареньем.

Сухие листья мяты – 20 г, вода – 1л, сахар – 100 г, мед – 200 г, варенье – 100 г.

ЧАЙ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Листья и корень ежевики положить в чайник, залить кипятком и настаивать 30 мин. Чай процедить, добавить расплавленный мед и довести до кипения на слабом огне.

Листья и корень ежевики – 50 г, вода – 500 г, мед – 100 г.

ЧАЙ ИЗ ТМИНА

Сухой тмин положить в чайник, залить кипятком и кипятить 10 мин. Поставить в теплое место для настаивания на 2 часа. Процедить, добавить сахар и еще раз довести до кипения. На стол подавать горячим.

Сухой тмин – 20 г, вода – 1л, сахар – 75 г.

НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ягоды ежевики перебрать, промыть, протереть через сито. Добавить сахар, холодное молоко и хорошо перемешать. На стол подавать охлажденным.

Ежевика – 500 г, молоко – 2 л, сахар – 200 г.

ВИШНЕВО-МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

Вишни перебрать, промыть, удалить косточки и выжать сок. Добавить сахар, ванилин, холодное или горячее молоко и хорошо взбить. На стол напиток подавать холодным или горячим. Можно украсить целыми ягодами.

Вишни – 1 кг, молоко — 1 л, сахар – 400 г, ванилин – 5 г.

ЧАЙ ИЗ ДУШИЦЫ

Сушеную душицу всыпать в хорошо прогретый чайник, залить кипятком, накрыть крышкой и, завернув в салфетку, настаивать 4 часа. Отвар процедить и довести до кипения. На стол подавать с медом.

Сушеная душица – 25 г, вода – 1 л, мед – 250 г.

КОФЕ ИЗ ЦИКОРИЯ

Корень цикория помыть, высушить в тени и поджарить в духовке до коричневого цвета. Охладить и смолоть. Цикорий положить в кофеварку, добавить сахар, залить водой и довести до кипения.

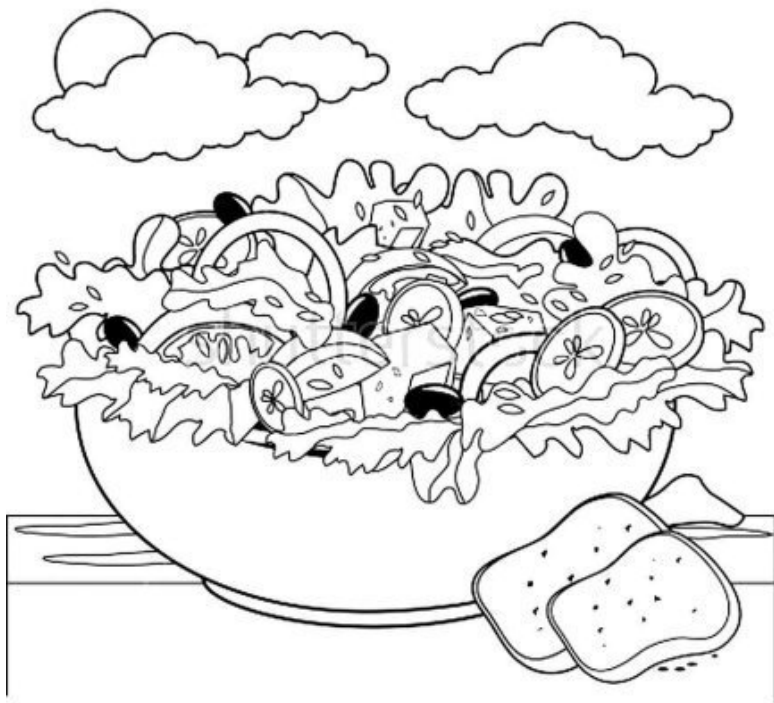
Корень цикория – 15 г, вода – 100 г, сахар – 20 г.

КОФЕ ЖЕЛУДЕВЫЙ

Очистить спелые желуди, измельчить и залить кипятком. Настаивать 10 часов. Воду слить, а желуди поджарить в духовке до золотистого цвета, добавив немного сливочного масла. Охладить и смолоть. В кофеварку положить молотые желуди, добавить сахар, воду и довести до кипения.

Желуди – 100 г, вода – 500 г, сахар – 50 г.

Закуски и салаты



Украинская кухня славится своим богатством и разнообразием закусок. Среди них выделяются салаты и холодные блюда, приготовленные из овощей, грибов, яиц, мяса и рыбы.

Здесь можно встретить разнообразные овощные каши, маринованную, фаршированную или заливную рыбу.

Нельзя забыть и о классических закусках, таких как мясные холодцы, рулеты, колбасы и многое другое.

Поджаренный хлеб с салом, сыром, ветчиной или помидорами был знаком многим проживающим в Украине.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Свеклу отварить или испечь в духовке, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю с мелко нарезанным хреном и залить подсоленным уксусом.

Свекла – 500 г, хрен – 50 г, уксус – 250 г; соль – по вкусу.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

Свежие огурцы очистить, нарезать кусочками и посолить. Вареные желтки растереть, добавить сметану, уксус, перец и этой заправкой полить огурцы.

Огурцы – 500 г, желтки – 5 шт., сметана – 200 г, уксус – 50 г, соль, перец – по вкусу.

РЕДЬКА СО СМЕТАНОЙ

Редьку очистить и натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и смешать с редькой. Добавить сметану, перемешанную с солью, перцем, уксусом.

Редька – 500 г, зеленый лук – 100 г, сметана – 200 г, уксус – 25 г, соль, перец – по вкусу.

ГРИБЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко порезать и смешать с нарезанным луком. Массу полить заправкой, приготовленной из подсолнечного масла, уксуса, соли и перца.

Свежие грибы – 500 г, лук – 200 г, уксус – 150 г, подсолнечное масло – 150 г, соль, перец – по вкусу.

КАШКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны испечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, измельчить, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, подсолнечное масло и все перемешать.

Баклажаны – 1 кг, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, уксус – 50 г, соль, перец, – по вкусу.

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Свежие огурцы, зеленый салат, зеленый лук, помидоры порезать, морковь шинковать, все перемешать и добавить заправку. Для заправки чеснок мелко нарезать, добавить соль, перец, подсолнечное масло, уксус, размешать и дать настояться.

Огурцы – 500 г, зеленый салат – 100 г, зеленый лук – 100 г, помидоры – 500 г, морковь – 200 г, чеснок – 50 г, подсолнечное масло – 250 г, уксус – 150 г, соль, перец – по вкусу.

МЕЖИВО ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны нарезать небольшими кружочками, посолить и оставить на 1 час. Обжарить на подсолнечном масле с двух сторон. Лук мелко нарезать и тоже поджарить. Баклажаны и лук сложить в кастрюлю и залить овощной заправкой. Тушить 15—20 мин. Для заправки красные помидоры протереть через сито, добавить соль, перец, сахар и уксус. Меживо подают на стол холодным.

Баклажаны – 1 кг, подсолнечное масло – 100 г, лук – 200 г, помидоры – 300 г, сахар – 15 г, уксус – 50 г, перец, соль – по вкусу.

САЛАТ ОВОЩНОЙ ЗИМНИЙ

Отваренный картофель нарезать, добавить зеленый горошек, квашеную капусту, мелко нарезанный лук, морковь, посолить, поперчить и заправить сметаной с горчицей. На стол подавать, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Картофель – 500 г, зеленый горошек – 150 г, квашеная капуста – 300 г, лук – 100 г, морковь – 250 г, сметана – 150 г, горчица – 25 г, соль, перец – по вкусу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Свеклу отварить, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Полить заправкой из сметаны, уксуса, соли и хрена.

Свекла – 500 г, сметана – 200 г, уксус – 20 г, хрен – 25 г, соль – по вкусу.

КАШКА ИЗ КАБАЧКОВ

Подготовленные кабачки натереть на терке и тушить на слабом огне. Мелко нарезанный лук обжарить в подсолнечном масле, добавить тушеные кабачки, соль, перец, сахар, уксус, измельченный чеснок и хорошо перемешать. Кашку подавать холодной, украсив зеленью укропа, петрушки и кружочками красного сладкого перца.

Кабачки – 1 кг, лук – 250 г, подсолнечное масло – 50 г, сахар – 30 г, уксус – 50 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу.

КАШКА ГРИБНАЯ

Маринованные или соленые грибы промыть, измельчить, добавить мелко нарезанный лук, поджаренный на подсолнечном масле, чеснок, перец, все хорошо перемешать.

Маринованные или соленые грибы – 500 г, лук – 100 г, чеснок – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, перец – по вкусу.

ТВОРОГ С ЧЕСНОКОМ

Творог протереть через сито. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью. Творог перемешать с чесноком, добавить перец, сметану и всю массу хорошо взбить.

Творог – 500 г, чеснок – 50 г, сметана – 100 г, соль, перец – по вкусу.

МАЧАНКА (Закарпатье)

Творог протереть через сито, добавить размягченное сливочное масло, мелко нарезанный лук, перец, соль, тмин и хорошо перемешать.

Творог – 500 г, сливочное масло – 150 г, лук – 100 г, тмин, соль, перец – по вкусу.

МЕЖИВО ИЗ СВЕКЛЫ

Свеклу отварить и натереть на терке. Лук мелко нарезать и поджарить на подсолнечном масле. Соединить свеклу с луком, добавить томатный соус, соль, перец и все протушить. Подавать на стол, посыпав зеленым луком.

Свекла – 1 кг, лук – 200 г, подсолнечное масло – 50 г, томатный соус – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ТВОРОГ С ЧЕСНОКОМ

Творог протереть через сито. Чеснок очистить, измельчить и растереть с солью. Творог перемешать с чесноком, добавить перец, сметану и всю массу хорошо взбить.

Творог – 500 г, чеснок – 50 г, сметана – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ВАРЯ (Гуцульщина)

Свеклу отварить и мелко нарезать. Отдельно отварить фасоль и чернослив. Чернослив измельчить и перемешать с фасолью и свеклой. Блюдо посолить, добавить подсолнечное масло и перец.

Свекла – 500 г, фасоль – 300 г, чернослив – 250 г, подсолнечное масло – 100 г, перец – по вкусу.

СЕЛЬДЬ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБАМИ

Сельдь очистить, мякоть отделить от костей и выложить на тарелку. Полить заправкой из подсолнечного масла и уксуса. Рядом на тарелке положить маринованные грибы и мелко нарезанный лук.

Сельдь – 500 г, маринованные грибы – 300 г, подсолнечное масло – 100 г, уксус – 25 г.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Нарезанные кусочки сельди без костей и шкурки, размоченный в молоке белый хлеб, поджаренный нарезанный лук пропустить через мясорубку. Добавить размягченное сливочное масло, перец, уксус и хорошо перемешать. Массу выложить на тарелку, придав ей форму рыбы, и украсить рублеными вареными яйцами, зеленью петрушки или укропа.

Сельдь – 500 г, белый хлеб – 300 г, лук – 200 г, сливочное масло – 200 г, уксус – 50 г, перец – по вкусу.

СЕЛЬДЬ МАРИНОВАННАЯ

Сельдь вымочить, очистить, снять шкурку и положить в банку. Залить подготовленным маринадом и поставить в холодное место на сутки. Для маринада уксус разбавить водой, добавить мелко нарезанный лук, лавровый лист, перец, сахар и довести до кипения. На стол подавать маринованную сельдь вместе с маринадом.

Сельдь – 1 кг, уксус – 250 г, вода – 250 г, лук – 100 г, сахар – 50 г, лавровый лист, перец – по вкусу.

САЛАТ МЯСНОЙ

Мясо (говядину, телятину, свинину или баранину) отварить и нарезать небольшими кусочками. Картофель отварить и также нарезать. Вареные яйца, соленые огурцы порезать. Все компоненты смешать и заправить солью, перцем и сметаной, разбавленной горчицей.

Мясо – 500 г, картофель – 500 г, вареные яйца – 5 шт., соленые огурцы – 300 г, сметана – 500 г, горчица – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЯЙЦА ПОД СОУСОМ ИЗ ХРЕНА

Яйца сварить и разрезать пополам. Для соуса желтки растереть с горчицей, добавить сметану, измельченные белки, натертый хрен, сахар, посолить, поперчить и все хорошо перемешать. Соус вылить на тарелку, сверху положить половинки яиц, украсить зеленью петрушки, сладким перцем.

Яйца – 10 шт., сметана – 200 г, горчица – 25 г, хрен – 20

г, сахар – 25 г, соль, перец – по вкусу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свеклу отварить, очистить и мелко нарезать. Чернослив залить водой и отварить. Затем его мелко нарезать и перемешать со свеклой. Заправить сметаной и украсить зеленью петрушки.

Свекла – 400 г, чернослив – 200 г, сметана – 200 г, соль – по вкусу, зелень петрушки.

ЗАКУСКА ИЗ ВЕТЧИНЫ

Ветчину и вареный картофель нарезать небольшими кусочками. Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле, добавить ветчину, картофель, соль, перец, заправить сметаной и поставить в духовку на 20 – 30 мин. Украсить листьями зеленого салата.

Ветчина – 500 г, картофель – 500 г, лук – 100 г, сливочное масло – 200 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу.

ВЕТЧИНА ЖАРЕНАЯ

Ветчину нарезать небольшими квадратиками, смазать каждый горчицей, положить на сковородку, залить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Подавать на стол горячей.

Ветчина – 500 г, горчица – 100 г, сливочное масло – 250 г.

ЯЗЫК ЗАЛИВНОЙ

Подготовленный язык отварить, нарезать ломтиками и выложить на тарелку. Украсить вареными яйцами, зеленью петрушки, морковью. Отвар, в котором варился язык, соединить с желатином, предварительно замоченным в воде, добавить соль, перец, сахар и залить язык. Отдельно подавать заправку с хреном.

Язык – 500 г, яйца – 1 шт., зелень петрушки – 10 г, морковь – 50 г, желатин – 100 г, перец, сахар – по вкусу.

РЫБНАЯ ИКРА

Вынуть из рыбы икру, очистить от пленки, залить кипятком и дать постоять. Через 15—20 мин воду слить, добавить соль, уксус, перец, мелко нарезанный лук, подсолнечное масло и оставить на 1 час.

Икра – 500 г, уксус – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, лук – 100 г, соль, перец – по вкусу.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Картофель отварить, очистить и нарезать кусочками. Зеленый лук измельчить и смешать с картофелем. Подсолнечное масло развести уксусом, добавить соль, перец, сахар, горчицу и хорошо перемешать. Заправкой залить картофель с луком. Салат украсить зеленью укропа и петрушки.

Картофель – 500 г, зеленый лук – 100 г, уксус – 25 г, подсолнечное масло – 100 г, сахар – 10 г, горчица – 15 г, соль,

перец – по вкусу.

ПЕРКЕЛЬТ (Закарпатье)

Рыбу очистить, отделить мякоть от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить и спассеровать на подсолнечном масле. Добавить кусочки рыбы, свежие помидоры, сладкий перец, рыбный бульон, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Рыба – 1 кг, лук – 300 г, подсолнечное масло – 100 г, помидоры – 300 г, сладкий перец – 300 г, рыбный бульон – 300 г, соль, перец – по вкусу.

ЯЙЦА С НАЧИНКОЙ

Яйца сварить, разрезать пополам. Желтки растереть, добавить сливочное масло, соль, перец и перемешать. Начинкой заполнить половинки белков. Украсить зеленью петрушки.

Яйца – 10 шт., сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ПОТАПЦЫ С САЛОМ

Хлеб нарезать небольшими тоненькими ломтиками, корку натереть чесноком. На сковородку с поджаренным салом положить подготовленный хлеб, обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. На стол подавать с кусочками поджаренного сала.

Ржаной хлеб – 1 кг, сало – 200 г, чеснок – 10 г.

САЛАТ ИЗ КУРЯТИНЫ

Вареную или жареную курицу, вареный картофель, свежие или соленые огурцы нарезать небольшими кусочками. Вареные яйца посечь, листья зеленого салата нашинковать. Перемешать все компоненты, заправить перцем, солью, сметаной и выложить горкой в салатницу. Украсить зеленью петрушки, зеленым луком, кружочками помидоров, сладким перцем.

Курица – 500 г, картофель – 500 г, огурцы – 300 г, яйца – 5 шт., зеленый салат – 100 г, сметана – 500 г, соль, перец – по вкусу.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свеклу отварить, очистить и мелко нарезать. Чернослив залить водой и отварить. Затем его мелко нарезать и перемешать со свеклой. Заправить сметаной и украсить зеленью петрушки.

Свекла – 400 г, чернослив – 200 г, сметана – 200 г, соль – по вкусу, зелень петрушки.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Печень помыть, очистить от пленки, нарезать небольшо-

ми кусочками. Свинину нарезать и поджарить, добавить мелко нарезанные морковь, лук, печенку и тушить до готовности. Готовую массу дважды пропустить через мясорубку, добавить растопленное сливочное масло, поперчить, посолить, перемешать и выложить на тарелку. Паштет украсить вареными яйцами, сладким перцем, зеленью петрушки.

Печень – 1 кг, свинина – 400 г, морковь – 100 г, лук – 100 г, сливочное масло – 150 г, соль, перец – по вкусу.

СЕЛЬДЬ В СМЕТАНЕ

Мякоть сельди отделить от костей и нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать кружочками и выложить вместе с сельдью на тарелке. Залить сметаной, разведенной уксусом.

Сельдь – 500 г, сметана – 250 г, лук – 200 г, уксус – 25 г.

Первые блюда



В украинской кухне одним из самых любимых первых блюд является борщ. Иногда о нем говорят, "Борщ – всему голова", "Борщ да каша – еда наша".

В разных регионах Украины готовят борщ по-разному, что отразилось в разнообразии названий. Но существуют

три основных вида: красный с капустой, зеленый с щавелем и холодный – холодник или холодец.

Иногда говорили, "сегодня борщ женатый", подавая с ним пампушки с чесноком, галушки, оладьи, гречневую или пшеничную кашу.

Из овощей, бобовых, грибов и круп готовили капустняки и юшки, Основой для них служат мясные, грибные или рыбные отвары.

Например, на Карпатах, любимым блюдом была "дзяма" – юшка, приготовленная из картофеля, фасоли и бобов, а на Гуцульщине – "юхварка", юшка из картофеля, творога, моркови, лука с пшеничными галушками.

На Закарпатье ни одно семейное торжество не обходится без куриной поливки с резанками, которой начинается традиционный обед.

Украинская кухня богата разнообразием блюд и традиций. В каждом регионе есть свои уникальные рецепты, которые передаются из поколения в поколение, сохраняя национальное наследие и вкусовые предпочтения.

СВЕКЛА МАРИНОВАННАЯ

Свеклу отварить или испечь в духовке, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю с мелко нарезанным хреном и залить подсоленным уксусом.

Свекла – 500 г, хрен – 50 г, уксус – 250 г; соль – по вкусу.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ

Свежие огурцы очистить, нарезать кусочками и посолить. Вареные желтки растереть, добавить сметану, уксус, перец и этой заправкой полить огурцы.

Огурцы – 500 г, желтки – 5 шт., сметана – 200 г, уксус – 50 г, соль, перец – по вкусу.

РЕДЬКА СО СМЕТАНОЙ

Редьку очистить и натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и смешать с редькой. Добавить сметану, перемешанную с солью, перцем, уксусом.

Редька – 500 г, зеленый лук – 100 г, сметана – 200 г, уксус – 25 г, соль, перец – по вкусу.

ГРИБЫ С ПОДСОЛНЕЧНЫМ МАСЛОМ

Грибы отварить в подсоленной воде, мелко посечь и смешать с нарезанным луком. Массу полить заправкой, приготовленной из подсолнечного масла, уксуса, соли и перца.

Свежие грибы – 500 г, лук – 200 г, уксус – 150 г, подсолнечное масло – 150 г, соль, перец – по вкусу.

КАШКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Баклажаны испечь в духовке, охладить, очистить от кожицы, измельчить, добавить мелко нарезанный лук, соль, пе-

рец, подсолнечное масло и все перемешать.

Баклажаны – 1 кг, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, уксус – 50 г, соль, перец, – по вкусу.

САЛАТ ОВОЩНОЙ

Свежие огурцы, зеленый салат, зеленый лук, помидоры порезать, морковь нашинковать, все перемешать и добавить заправку. Для заправки чеснок мелко нарезать, добавить соль, перец, подсолнечное масло, уксус, размешать и дать настояться.

Огурцы – 500 г, зеленый салат – 100 г, зеленый лук – 100 г, помидоры – 500 г, морковь – 200 г, чеснок – 50 г, подсолнечное масло – 250 г, уксус – 150 г, соль, перец – по вкусу.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, влить немного бульона и тушить до готовности.

Свеклу нарезать соломкой, добавить соль, сахар, жир, бульон и стушить. Мелко нарезать морковь, лук, корень петрушки и также стушить, затем добавить томатный соус и еще раз протушить, под конец положить свеклу.

В кипящую воду положить нарезанные картофель и капусту, варить 15 – 20 мин., затем снять с плиты. Бульон вылить в керамический горшок, добавить тушеную свеклу, морковь, лук, петрушку, мясо, растертый с зеленью и солью чеснок, залепить горшок тестом и поставить в духовку. На стол к

борщу подать пампушки с чесноком и сметану.

Мясо – 500 г, свекла – 100 г, капуста – 200 г, картофель – 150 г, томатный соус – 100 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 10 г, чеснок – 100 г, уксус – 30 г, соль, перец, сахар – по вкусу.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ С ПАМПУШКАМИ

Мясо отварить до готовности. Бульон процедить.

Свеклу нарезать соломкой, посолить, добавить уксус, сахар, жир, немного бульона и тушить до готовности. Морковь, лук, корень петрушки мелко шинковать и стушить. Под конец добавить томатный соус.

В бульон положить нарезанный картофель, шинкованную свежую капусту и варить 10 – 15 мин. Затем добавить тушеную свеклу, морковь, петрушку, лук, лавровый лист, перец и поджаренную, разведенную отваром муку. Прокипятить и заправить салом, растертым с чесноком, зеленью петрушки, и еще раз довести до кипения.

Перед подачей на стол в борщ положить кусочек вареного мяса, сметану и посыпать зеленью петрушки и укропа.

Пампушки: из муки, сахара, растворенных в теплой воде дрожжей, сливочного масла замесить тесто и сформовать небольшие пампушки. Выложить на лист, подождать, пока подойдут, и выпечь в горячей духовке.

Пампушки подавать к борщу, полив растертым чесноком, разведенным подсолнечным маслом.

Мясо – 1 кг, свекла – 300 г, уксус – 25 г, сахар – 30 г, жир – 50 г, морковь – 50 г, лук – 50 г, петрушка – 30 г, томатный соус – 300 г, картофель – 300 г, капуста – 500 г, мука – 25 г, сало – 150 г, чеснок – 50 г, соль, перец,

БОРЩ ВОЛЫНСКИЙ

Мясо отварить, вынуть и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить. Свеклу отварить и нарезать соломкой. Лук пассеровать на сливочном масле. Свежие помидоры запечь в духовке и протереть через сито. В мясной бульон положить нашинкованную капусту, вареную свеклу, пассерованный лук, протертые помидоры, соль, перец, лавровый лист и все хорошо прокипятить. В тарелки с борщом положить мясо, сметану, зелень укропа и петрушки.

Мясо – 500 г, капуста – 1 кг, свекла – 300 г, лук – 100 г, помидоры – 300 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ

Подготовленную курицу отварить до готовности. Свеклу тушить, добавив уксус, сахар и бульон. Лук мелко нарезать и пассеровать с морковью и петрушкой. Когда овощи будут готовы, добавить томатную пасту.

Бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, нашинкованную капусту и сварить до полуготовности. Затем положить тушеные овощи, растертое с солью сало, зелень петрушки, проварить и дать борщу настояться. На стол

подают со сметаной, зеленью петрушки и галушками. Галушки: в гречневую муку положить яйца, соль, добавить воду и замесить некрутое тесто. Раскатать и нарезать небольшими квадратиками. Отварить галушки в подсоленной воде.

Мясо (курица) – 500 г, свекла – 250 г, уксус – 30 г, сахар – 15 г, лук – 50 г, морковь – 50 г, петрушка – 20 г, картофель – 350 г, капуста – 350 г, сало – 50 г, чеснок – 30 г, соль, перец – по вкусу, томатный соус.

Галушки: гречневая мука – 400 г, яйца – 1 шт., вода – 100 г, соль – по вкусу.

БОРЩ ЧЕРНИГОВСКИЙ

Мясо отварить и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить.

Фасоль замочить на 6 – 8 часов и отварить. Свеклу очистить, нарезать соломкой и стушить. Лук пассеровать на сливочном масле.

В бульон положить нарезанный картофель, нашинкованную капусту и варить 20 мин. Затем добавить тушеную свеклу, вареную фасоль, пассерованный лук, нарезанные кубиками кабачки, протертые помидоры, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. В тарелку с борщом положить сметану и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Мясо – 500 г, свекла – 250 г, фасоль – 150 г, лук – 100 г, картофель – 500 г, капуста – 500 г, кабачки – 300 г, помидоры – 200 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец, лавровый

лист – по вкусу.

БОРЩ ЗАКАРПАТСКИЙ

Мясо отварить и вынуть из бульона. Фасоль предварительно замочить, а затем отварить.

В бульон положить квашеную капусту, вареную фасоль, нашинкованную свеклу, морковь, лук, петрушку и варить 20 – 25 мин. Муку спассеровать на сливочном масле и положить в борщ. Заправить борщ перцем, растертым с солью чесноком, довести до кипения и дать настояться. Подавая на стол, в борщ кладут сметану и посыпают зеленью петрушки.

Мясо – 500 г, фасоль – 100 г, квашеная капуста – 500 г, свекла – 200 г, морковь – 100 г, лук – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, мука – 25 г, сливочное масло – 50 г, чеснок – 50 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

БОРЩ ГУЦУЛЬСКИЙ

Предварительно замоченную фасоль отварить до готовности. Грибы промыть, отварить и нарезать соломкой.

Капусту нашинковать. В кипящую воду положить нашинкованную капусту, нарезанный картофель и варить 20 мин. Морковь, петрушку (лук мелко нарезать и спассеровать. Свеклу стушить с сахаром, уксусом, затем добавить томатную пасту. В воду с капустой и картофелем положить фасоль, морковь, лук, петрушку, грибы, свеклу, заправить солью, перцем и варить до готовности. Подавая на стол, поло-

жить сметану.

Картофель – 500 г, капуста – 500 г, фасоль – 100 г, грибы сушеные – 50 г, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, лук – 100 г, жир – 50 г, свекла – 200 г, уксус – 10 г, томатная паста – 100 г, сахар – 10 г, соль, перец – по вкусу.

БОРЩ С УШКАМИ (Галичина)

Сушеные грибы промыть и отварить. Свеклу, морковь очистить и также отварить. Овощной и грибной отвары соединить. Свеклу нарезать соломкой и положить в отвар, заправить солью, перцем, свекольным квасом, добавить муку, спассеровать на сливочном масле, и хорошо прокипятить борщ.

Из муки, яйца и воды замесить тесто, тонко раскатать и порезать квадратиками. На каждый из квадратиков положить начинку, соединить края и слепить ушки. Положить в подсоленную воду и варить, пока не всплывут. Готовые ушки положить в тарелку и залить горячим борщом. Для начинки мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле, добавить измельченные вареные грибы, сухари, соль, перец и хорошо перемешать.

Сушеные грибы – 150 г, свекла – 500 г, морковь – 100 г, свекольный квас – 400 г, мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу. Ушки: мука – 500 г, яйца – 1 шт., лук – 100 г, сливочное масло – 100 г, сухари – 100 г, грибы из борща, соль, перец – по вкусу.

БОРЩ С ГРИБАМИ

Сварить мясной бульон, процедить, добавить тушеные лук, петрушку, свеклу, нашинкованную капусту, нарезанный картофель, вареные грибы, сыровец, соль, перец, лавровый лист и варить борщ до готовности. Готовый борщ посыпать зеленью петрушки.

Мясо – 500 г, свекла – 400 г, лук – 100 г, петрушка (корень) – 100 г, сушеные грибы – 30 г, капуста – 500 г, картофель – 500 г, сыровец – 500 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

БОРЩ ПОСТНЫЙ

Сушеные грибы промыть и мелко посечь. Лук нарезать и пассеровать на подсолнечном масле. В кипящую воду положить нашинкованную капусту, нарезанный картофель, свеклу и варить до полуготовности. Затем добавить грибы, пассерованный лук и еще раз хорошо прокипятить. Подавая на стол, борщ посыпать зеленью петрушки.

Сушеные грибы – 100 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, капуста – 500 г, свекла – 300 г, картофель – 300 г, соль, петрушка – по вкусу.

БОРЩ ПОСТНЫЙ С РЫБОЙ

Предварительно замоченную фасоль отварить. Грибы сварить, посечь, а отвар процедить. Лук мелко нарезать, пасс-

серовать на сливочном масле, заправить мукой. Свеклу нарезать соломкой и стушить с уксусом.

В кипящий грибной отвар положить нарезанный картофель, тушеную свеклу, пассерованный лук, вареные грибы, фасоль с отваром, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности. Карасей обвалить в муке и поджарить на подсолнечном масле. В готовый борщ положить жареные караси и довести его до кипения.

Караси – 1 кг, фасоль – 150 г, лук – 100 г, сливочное масло – 100 г, мука – 50 г, свекла – 500 г, картофель – 1 кг, сушеные грибы – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец, лавровый лист, уксус – по вкусу.

ХОЛОДНИК

Свеклу очистить и отварить. Охлажденный свекольный отвар разбавить кипяченой холодной водой, положить в него вареную нашинкованную свеклу, вареный нарезанный картофель, измельченные свежие огурцы, зеленый лук, вареные яйца, зелень укропа, петрушки. Борщ заправить сметаной, посолить и охладить.

Свекла – 500 г, картофель – 500 г, огурцы – 400 г, вареные яйца – 3 шт., зеленый лук, зелень укропа, петрушки – 50 г, соль – по вкусу.

БОРЩ ЗЕЛЕНЬЙ

Свинину отварить до готовности, бульон процедить.

Свеклу нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, добавить сахар, бульон и тушить. Лук, морковь, петрушку мелко нарезать и поджарить.

В бульон положить картофель, свеклу, лук, морковь, петрушку, промытый и мелко нарезанный щавель, соль, перец и варить борщ до готовности. Подавая на стол, в тарелку положить кусочек свинины, вареные яйца, зеленый лук, сметану и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Свинина – 500 г, свекла – 300 г, картофель – 500 г, уксус – 30 г, сахар – 20 г, лук – 100 г, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, сливочное масло – 100 г, щавель – 50 г, соль, перец – по вкусу, яйца – 3 шт., сметана – 250 г, зеленый лук – 100 г, зелень.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Свеклу испечь в духовке, очистить и нарезать соломкой. Щавель перебрать, помыть и припустить в небольшом количестве подсоленной воды. Охладить и протереть через сито. Говядину отварить, нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю положить протертый щавель, нарезанную свеклу, очищенные нарезанные огурцы, вареные яйца, зеленый лук, залить простоквашей или хлебным квасом, посолить, заправить сметаной и охладить. Подавать борщ с кусочками говядины.

Говядина – 500 г, свекла – 250 г, щавель – 300 г, огурцы – 500 г, яйца – 3 шт., зеленый лук – 100 г, хлебный квас или

простокваша – 2 л, сметана – 200 г, соль – по вкусу.

КАПУСТНЯК УКРАИНСКИЙ

Свинину отварить до готовности, нарезать кусочками, а бульон процедить. Квашеную капусту посечь и стушить до готовности. Лук, морковь, петрушку спассеровать на сливочном масле, добавить пассерованную муку, разведенную бульоном. В процеженный бульон положить нарезанный картофель, квашеную капусту, пассерованные овощи, сало, растертое с чесноком, луком и зеленью петрушки, добавить соль, перец и варить до готовности. Подавая на стол, в тарелку положить сметану.

Свинина – 1 кг, капуста – 1 кг, картофель – 600 г, лук – 100 г, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, сливочное масло – 100 г, мука – 50 г, сало – 100 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки – 50 г, сметана – 250 г.

КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ

Столовую свеклу очистить и промыть. 1 кг свеклы нарезать кружочками и всю свеклу сложить в бочку, залить холодной кипяченой водой и поставить в теплое место. После того, как квас перебродит, бочку вынести в холодное место. Через 2 недели квас можно использовать.

Свекла – 5 кг, вода – 10 л.

СЫРОВЕЦ

Ржаной хлеб нарезать небольшими кусочками и подсушить в духовке. Сухари сложить в кастрюлю, добавить 2/3 ржаной муки, запаренной кипятком, и поставить на сутки. Оставшуюся муку развести теплой водой, добавить дрожжи и тоже поставить на сутки. Полученную массу добавить к хлебу, хорошо размешать и долить теплой водой. Через несколько дней сыровец готов.

Ржаные сухари – 3 кг, ржаная мука – 500 г, дрожжи – 50 г, вода – 15 л.

КАПУСТНЯК ЗАПОРОЖСКИЙ

Свинину отварить, бульон процедить. Добавить мелко нарезанный картофель, квашеную капусту, промытое пшено и варить до готовности. Лук нарезать и поджарить на сливочном масле. Сало-шпик растереть в ступке с зеленью петрушки и чесноком. Добавить в капустняк, заправить солью, перцем и прокипятить. Подавая на стол, в тарелку с капустняком положить кусочек свинины, сметану, зелень петрушки

Свинина – 1 кг, картофель – 1 кг, капуста – 1 кг, пшено – 100 г, лук – 100 г, сало-шпик – 100 г, чеснок – 30 г, сметана – 250 г, соль, перец, зелень петрушки – по вкусу.

КАПУСТНЯК С ГРИБАМИ

Грибы промыть и отварить. Затем снова промыть и нарезать соломкой. Квашеную капусту стушить, добавив грибной отвар, сахар и сливочное масло.

В грибной отвар положить мелко нарезанный картофель, довести до кипения, добавить поджаренный лук, грибы, тушеную капусту, заправить солью, перцем и варить до готовности. Капустняк подавать на стол с мелко и резанной зеленью петрушки и сметаной.

Грибы – 100 г, квашеная капуста – 1 кг, картофель – 500 г, сахар – 30 г, сливочное масло – 50 г, лук – 100 г, соль, перец – по вкусу, зелень укропа, петрушки, сметана – 250 г.

КУЛЕШ

В кипящую воду засыпать промытое пшено и варить до готовности. Кулеш заправить луком, поджаренным на сале, посолить, поперчить и хорошо проварить.

Пшено – 250 г, лук – 200 г, сало-шпик – 50 г, соль, перец – по вкусу.

КУЛЕШ ИЗ РАКОВ

Раки помыть, ошпарить кипятком и отрезать головы. Брюшка раков нафаршировать промытым пшеном, положить в кастрюлю, залить водой, посолить, добавить мелко нарезанный лук и варить до готовности.

Раки – 1 кг, пшено – 500 г, лук – 150 г, соль – по вкусу.

КУЛЕША ПО-ГУЦУЛЬСКИ

Просеянную кукурузную муку высыпать в кипящую подсоленную воду и варить 10—15 мин. Готовую кулешу хоро-

шо вымешать деревянной ложкой, чтобы не было комков, и выложить на тарелку. Сверху полить молоком.

Кукурузная мука – 250 г, вода – 1 л, соль – по вкусу, молоко – 1 л.

КУЛЕШ С ГРИБАМИ

Сушеные грибы промыть и отварить до готовности, отвар слить, а грибы мелко посечь. В грибной отвар положить промытое пшено, варить 15 – 20 мин., затем добавить картофель и варить до готовности. Поджаренный на подсолнечном масле лук перемешать с грибами и положить в кулеш. Помешать и довести до кипения. Подавая на стол, кулеш посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Сушеные грибы – 500 г, пшено – 240 г, картофель – 500 г, лук – 150 г, подсолнечное масло – 50 г, зелень петрушки – 50 г, соль – по вкусу.

КУЛЕШИК ГОРОХОВЫЙ

Горох перебрать, промыть, замочить в холодной воде и отварить, добавив сливочное масло и черствую натертую булку. Морковь и петрушку отварить, добавить сваренный горох и смесь протереть через сито. Кулешик заправить поджаренным луком, хорошо перемешать и довести до кипения. Подавать на стол со сметаной и потапцами.

Горох – 500 г, сливочное масло – 100 г, белая булка – 500 г, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, лук – 100 г, соль

– по вкусу.

ОГУРЕЧНИК

Из мясных косточек сварить бульон. Процедить и положить в него нарезанный картофель, поджаренные на жире морковь, лук и петрушку. Под конец добавить нарезанные соленые огурцы, заправить пассерованной мукой и рассолом из соленых огурцов, довести огуречник до готовности. В тарелку с огуречником добавить сметану и посыпать зеленью петрушки.

Мясные косточки – 500 г, картофель – 300 г, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, лук – 100 г, жир – 100 г, соленые огурцы – 150 г, мука – 50 г, рассол – 300 г, соль – по вкусу, сметана – 250 г, зелень петрушки – 50 г.

ОГУРЕЧНИК ФАСОЛЕВЫЙ

Фасоль промыть, замочить в холодной воде, затем отварить и отвар слить. В отвар долить воды, положить картофель и варить до полуготовности, затем добавьте нарезанные соленые огурцы, пассерованный лук, вареную фасоль, лавровый лист, перец, огуречный рассол и посолить. Сняв с огня, огуречник заправить желтками, растертыми со сливками или сметаной. Подавать на стол с зеленью петрушки и сметаной.

Фасоль – 300 г, соленые огурцы – 100 г, картофель – 300 г, лук – 100 г, сливочное масло – 100 г, огуречный рассол –

500 г, сметана или сливки – 200 г, желтки – 2 шт., соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

КУЛЕШИК ФАСОЛЕВЫЙ

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 6 – 8 час. Затем отварить, добавив морковь и петрушку. Смесь протереть через сито, влить горячее молоко, посолить, довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Фасоль – 500 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 50 г, молоко – 600 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ТМИННАЯ ПОЛИВКА (Закарпатье)

Говяжье мясо промыть, залить холодной водой и отварить. Лук мелко нарезать, поджарить с мукой на сливочном масле. Тмин растереть в ступке.

В мясную поливку добавить лук, растертый тмин, соль и хорошо прокипятить. Подавать тминную поливку с гренками, поджаренными в духовке.

Говядина – 250 г, лук – 50 г, сливочное масло – 100 г, мука – 50 г, тмин – 20 г, соль – по вкусу.

КУРИНАЯ ПОЛИВКА (Закарпатье)

Курицу обработать, залить холодной водой и сварить, добавив морковь, петрушку и лук. Поливку варить на слабом огне, осторожно снимая пену. Под конец в поливку положить зелень петрушки.

Отдельно варят домашнюю лапшу. Подавая на стол, в тарелку положить кусочек вареной курицы, кусочки вареной моркови, лапшу и залить горячей поливкой. Для домашней лапши замесить некрутое тесто, раскатать тонким слоем и дать ему подсохнуть. Затем свернуть рулетом и нарезать тоненькой соломкой.

Курица – 1 кг, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 30 г, лук – 50 г, зелень петрушки – 30 г, соль – по вкусу.

Лапша: мука – 1 кг, яйца – 6 шт., вода – 250 г, соль – по вкусу

ФАСОЛЕВАЯ ЮШКА

Фасоль промыть, залить холодной водой и оставить на 5 – 6 час., затем отварить. Квашеную капусту отварить до полуготовности, добавить вареную фасоль и довести до кипения. Пшеничную муку размешать с молоком, сметаной и соединить с юшкой. Довести до кипения, посолить, поперчить. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа.

Фасоль – 400 г, капуста – 1 кг, пшеничная мука – 50 г, молоко – 300 г, сметана – 300 г, соль, перец – по вкусу.

ОВОЩНАЯ ЮШКА

Мясные косточки промыть, залить холодной водой и отварить. Морковь, лук, петрушку мелко нарезать и стушить со сливочным маслом и мясным бульоном. Затем тушеные овощи протереть через сито и соединить с костным бульо-

ном. Юшку заправить растертой со сметаной мукой, посолить и поперчить. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Мясные косточки – 1 кг, морковь – 100 г, лук – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 300 г, мука – 30 г, соль – по вкусу, зелень укропа, петрушки – 50 г.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЮШКА

Из мясных косточек сварить бульон, добавить очищенный картофель и варить на слабом огне 15 – 20 мин. Затем добавить пассерованные на сливочном масле лук, морковь, петрушку, заправить солью, перцем, лавровым листом и варить до готовности. На стол картофельную юшку подавать со сметаной и зеленью укропа.

Мясные косточки – 500 г, картофель – 500 г, лук – 100 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу, сметана – 100 г.

ЮШКА ИЗ ПОМИДОРОВ (Галичина)

Говядину отварить до полуготовности, добавить морковь, петрушку, лук, посолить и варить на слабом огне. Помидоры порезать, стушить со сливочным маслом и мясным бульоном. Протереть через сито и влить в мясной бульон.

Говядина – 500 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 50 г, лук – 100 г, помидоры – 500 г, сливочное масло – 50 г, соль

– по вкусу.

ГРИБНАЯ ЮШКА

Грибы промыть, залить холодной водой и отварить. Затем мелко порезать. В грибной отвар положить сваренную фасоль, нарезанный небольшими кусочками картофель, довести до кипения, добавить грибы, посолить и варить до готовности. Грибную юшку заправить пассерованным на подсолнечном масле луком. На стол подавать с зеленью укропа.

Грибы – 50 г, фасоль – 250 г, картофель – 500 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, соль – по вкусу.

ЮШКА С ГАЛУШКАМИ (Полтавщина)

Картофель очистить, порезать и отварить. Затем в отвар положить галушки, пассерованный лук, перец, соль, лавровый лист и варить 10 – 15 мин. Подавать юшку, посыпав зеленью укропа. Для галушек замесить пресное тесто из муки, яиц и воды. Раскатать его тонким слоем, порезать квадратиками.

Картофель – 500 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 25 г, перец, соль, лавровый лист, зелень укропа – по вкусу.

Галушки: мука – 250 г, яйца – 2 шт., вода – 400 г.

ЮШКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Сварить картофельную юшку. Из муки, соли и яиц замесить тесто, раскатать и оставить для подсыхания. Тесто свер-

нуть рулетом и тонко нарезать. Лапшу сварить в подсоленной воде, часто помешивая. Слив воду, лапшу положить в картофельную юшку и довести до кипения. На стол подавать с зеленью укропа и петрушки.

Картофель – 500 г, лук – 100 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки – по вкусу. Лапша: мука – 500 г, яйца – 5 шт., соль – по вкусу.

ЩУЧИНА

Щуку почистить, промыть, удалить косточки, мякоть нарезать небольшими кусочками и отварить. Мелкую рыбу промыть, добавить косточки и голову щуки, залить рыбным бульоном и отварить. Затем положить морковь, лук, лавровый лист, соль, перец и проварить еще 30 мин. Рыбный бульон подают на стол, посыпав зеленью укропа. Отдельно подать вареную щуку с мелко нарезанными огурцами, зеленым луком, укропом, зеленью петрушки и тертым хреном.

Щука – 1 кг, мелкая рыба – 500 г, морковь – 50 г, лук – 100 г, свежие огурцы – 250 г, зеленый лук – 200 г, зелень укропа, петрушки – 100 г, хрен – 100 г, перец, соль, лавровый лист – по вкусу.

ЩЕРБА

Окуни и ерши почистить, промыть и срезать мякоть. Косточки залить холодной водой, варить 1 час, затем добавить

лук, перец, лавровый лист, соль и варить еще полчаса. Готовый бульон процедить, положить в него нарезанный картофель, рыбную мякоть и варить до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа, петрушки.

Рыба – 1 кг, лук – 100 г, картофель – 500 г, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа и петрушки – по вкусу.

ЮШКА МОЛОЧНАЯ С ГАЛУШКАМИ

Из муки, яиц, сливочного масла и воды замесить тесто. Чайной ложкой формируют из него небольшие галушки и кладут их в разведенное водой кипящее молоко. Когда галушки всплывут, варить их несколько минут на слабом огне, затем добавить сахар и сливочное масло.

Пшеничная мука – 500 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, вода – 300 г, молоко – 2 л, сахар, соль – по вкусу.

СТЫРАНКА (Закарпатье)

Из муки, яиц, соли и воды замесить крутое тесто. Натереть его на терке так, чтобы стыранка не слипалась. В кипящее молоко положить стыранку, соль, сахар и варить до готовности, пока тесто не всплывет. В конце варки добавить сливочное масло.

Пшеничная мука – 500 г, яйца – 3 шт., вода – 50 г, соль – 10 г, молоко – 1,5 л, сахар – 50 г, сливочное масло – 100 г.

РЫБНАЯ ЮШКА

В кипящую воду положить морковь, корень петрушки, лук и варить до готовности. Затем добавить почищенную рыбу, посолить, поперчить и варить 45 мин. Перед тем как снять юшку с огня, положить лавровый лист.

На стол подавать с мелко нарезанной зеленью петрушки.

Живая рыба – 1 кг, морковь – 100 г, петрушка (корень) – 50 г, лук – 100 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

Вторые блюда из мяса



В украинской кухне представлен разнообразный ассортимент вторых блюд. Мясо готовили различными способами. Готовили крученики, сиченики, голубцы, холодец, бигос, жаркое, душеную индейку, верещаку, колбасу.

Свинина была особенно популярной в украинской кухне, ведь говорили: "первое мясо – свинина, первая рыба – лень". Особые блюда, такие как крученики, душеное мясо, холодец, колбаса, жареный или вареный поросенок, были исключительно для особых праздников.

Нередко мясо тушили вместе с грибами, черносливом, яблоками, капустой и посыпали тертым сыром или молотыми сухарями для улучшения вкуса и внешнего вида блюд.

Отдавали предпочтение различным соусам и подливам, таким как хрен, горчица, грибы, лук, чеснок, мята, щавель или чернослив, чтобы придать блюдам богатый вкус и аромат.

Особое место в украинской кухне занимало сало, которое использовалось во многих блюдах. Его подавали на завтрак, полдник или ужин, сопровождая луком, чесноком, огурцами и хлебом. Имея достаточно сала, человека считали обеспеченным и представителем достатка.

ЖАРЕНАЯ СВИНИНА

Свинину нарезать кусочками, слегка отбить, посолить, по-

перчить и обжарить на свином жире или подсолнечном масле с двух сторон до румяного цвета. Готовую свинину подавать на стол с жареным картофелем, полив ее соком, в котором она жарилась, и посыпав зеленью укропа и петрушки.

Свинина – 1 кг, свиной жир или подсолнечное масло – 100 г, картофель – 1 кг, соль, перец – по вкусу, зелень укропа, петрушки – 100 г.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и поджарить с луком на подсолнечном масле. Положить в кастрюлю, добавить лук, мелко нарезанные помидоры и сладкий перец, залить мясным бульоном и тушить до готовности. На стол подавать с жареным картофелем, домашней лапшой.

Свинина – 1 кг, лук – 100 г, перец сладкий – 300 г, помидоры – 300 г, мясной бульон – 500 г, соль, перец – по вкусу.

СВИНИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ

Нарезанное небольшими кусочками мясо посолить, поперчить и поджарить с луком на сале или свином жире до готовности. Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью и стушить. Яблоки очистить и мелко нарезать. В кастрюлю положить тушеное мясо, капусту, яблоки, залить мясным бульоном и тушить 30 мин. в духовке.

Свинина – 1 кг, лук – 100 г, сало или свиной жир – 100 г, капуста – 1 кг, яблоки – 500 г, соль, перец – по вкусу.

БУЖЕНИНА

Свинину без косточек нашпиговать луком, чесноком, натереть солью, перцем, положить в керамическую или эмалированную кастрюлю, залить хлебным квасом с уксусом, добавить лавровый лист, мяту и на 1 – 2 суток поставить в холодное место для маринования. Маринованное мясо вынуть, положить в кастрюлю и запекать в духовке до готовности.

Готовую буженину нарезать тоненькими ломтиками, выложить на блюдо, полить растопленным сливочным маслом и украсить зеленью петрушки. Отдельно подать жареный картофель, огурцы, помидоры и сладкий перец.

Свинина – 1 кг, лук – 50 г, чеснок – 30 г, хлебный квас – 500 г, уксус – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец, лавровый лист, мята, зелень петрушки – по вкусу.

КРУЧЕНИКИ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Свинину нарезать кусочками, отбить, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить грибной фарш, свернуть рулетом, перевязать ниткой и тушить. Готовые крученики залить грибной подливой и немного протушить.

Грибной фарш: грибы промыть, отварить и мелко посечь. Лук обжарить до золотистого цвета, смешать с половиной грибов, солью, перцем, вареными яйцами.

Подлива: муку спассеровать на сливочном масле, добавить грибной отвар, соль, сметану, оставшиеся грибы и хо-

рошо перемешать.

Свинина – 1 кг, соль, перец – по вкусу, грибы – 50 г, лук – 100 г, яйца – 3 шт., мука – 50 г, сливочное масло – 50 г? грибной отвар – 400 г, сметана – 200 г.

БУЖЕНИНА ПО-ГУЦУЛЬСКИ

Свинину посолить, нашпиговать чесноком, посыпать тмином, поставить в духовку и жарить до готовности, поливая мясо соком, образующимся во время жарения. Готовую буженину нарезать порциями и подавать с жареным картофелем и тушёной капустой.

Свинина – 1 кг, чеснок – 30 г, соль, тмин – по вкусу.

ВЕРЕЩАКА

Свиную грудинку нарезать, обжарить на Свином жире, положить в кастрюлю, добавить перец, соль, мелко нарезанный лук, жир, в котором жарилось мясо, залить свекольным квасом и тушить до полуготовности. Затем положить в кастрюлю тёртый чёрный хлеб и тушить до готовности.

Свиная грудинка – 1 кг, свиной жир – 100 г, лук – 100 г, свекольный квас – 1л, тёртый чёрный хлеб – 200 г, соль, перец – по вкусу.

КРУЧЕНИКИ

Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить, отбить. На каждый кусочек положить начинку, свернуть рулетом, пе-

ревязать ниткой и обжарить на свином жире. Сложить в кастрюлю, добавить лавровый лист, поджаренный лук, грибной отвар, сметану и тушить до готовности.

Начинка: рис отварить, перемешать с поджаренным на масле мелко нарезанным луком, варёными яйцами, перцем, солью. На стол крученики подавать с жареным картофелем и тушёными грибами.

Мясо (свинина или говядина) – 1 кг, свиной жир – 100 г, лук – 100 г, грибной отвар – 200 г, сметана – 200 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

Начинка: рис – 100 г, лук – 50 г, сливочное масло – 50 г, яйца – 3 шт., перец, соль – по вкусу.

БИТКИ ПО – ЗАКАРПАТСКИ

Мясо нарезать кусочками, пропустить вместе с луком через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо перемешать и сформовать битки. Смазать их яйцом, обвалить в муке и поджарить. Подавать на стол с жареным картофелем, полив растопленным сливочным маслом. Можно использовать и гарнир из тушёных, варёных, маринованных, солёных или свежих овощей.

Мясо (свинина или говядина) – 1 кг, лук – 100 г, яйца – 4 шт., мука – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

БИТКИ МЯСНЫЕ

Свинину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, отбить, придать каждому круглую форму, смазать яйцом, обвалить в сухарях и жарить на хорошо разогретом масле до готовности. Подавать битки на стол с овощным гарниром и зеленью.

Свинина – 1 кг, яйца – 5 шт., сухари молотые – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

БИТКИ ПО – ЧЕРКАССКИ

Подготовленное мясо нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, хорошо вымесить, сформовать битки. Обвалить их в муке и поджарить на подсолнечном масле. Битки подавать с жареным картофелем и тушёными грибами.

Мясо (свинина или говядина) – 1 кг, мука – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

СВИНИНА, ЖАРЕННАЯ ПО – ГУЦУЛЬСКИ

Свинину нарезать круглыми кусочками, отбить, посолить, поперчить и поджарить. Картофель очистить, натереть на тёрке, добавить яйца, соль, хорошо перемешать, сформовать оладьи и поджарить. Лук спассеровать с томатным соусом. В горшок сложить оладьи из картофеля, сверху – мясо с луком. Залить мясным бульоном и посыпать зеленью петрушки. Горшок залепить тестом, смазать яйцом и поставить в духовку.

Свинина – 1 кг, свиной жир – 100 г, картофель – 1 кг, яйца – 3 шт., лук – 100 г, томатный соус – 50 г, мясной бульон – 500 г, зелень петрушки – 50 г, соль, перец – по вкусу.

Тесто: мука – 300 г, яйцо – 1 шт., вода – 100 г.

МАЧАНКА (Закарпатье)

Свинину нарезать небольшими кусочками и поджарить на свином жире.

Муку спассеровать до золотистого цвета, лук поджарить и перемешать с мукой. Добавить перец, соль, заправить сметаной и довести до кипения. Приготовленным соусом залить мясо и довести до готовности. Мачанку подают на стол с домашней лапшой, жареным картофелем, токаном.

Свинина – 1 кг, свиной жир – 100 г, мука – 30 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу.

РЁБРЫШКИ

Рёбрышки поджарить на подсолнечном масле вместе с луком и нашинкованной свежей капустой. Сложить в кастрюлю, посолить, поперчить, залить свекольным квасом и варить до готовности.

Рёбрышки – 1 кг, подсолнечное масло – 100 г, лук – 100 г, капуста – 500 г, свекольный квас – 500 г, соль, перец – по вкусу.

ЗАПЕЧЕННАЯ ОТБИВНАЯ

Мясо нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить, поперчить и поджарить на свином жире. Отбивные сложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный поджаренный лук, чеснок, жир, который остался после жарения, белое вино и поставить в очень горячую духовку.

подавая отбивные на стол, полить их соусом и по кругу выложить картофель. Отдельно подать маринованные грибы.

Мясо (свинина) – 1 кг, свиной жир – 100 г, лук – 100 г, чеснок – 50 г, белое вино – 300 г, перец, соль – по вкусу.

ПОЛЯДВИЦА

Мясо очистить от пленки, натереть лимоном, посолить, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле. Затем поставить в духовку и довести до готовности. Перед подачей на стол мясо нарезать кусочками. Подавать с жареным картофелем, зеленью укропа и петрушки.

Мясо (свинина или говядина) – 1 кг, лимон – 1 шт., мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу.

БИГОС (Галичина)

Свежую или квашеную капусту сбрызнуть уксусом, добавить мясной бульон и тушить до полуготовности. Свинину нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и поджарить на свином жире. Лук спассеровать, добавить томат-

ный соус и варить 10 – 15 мин. Подготовленные продукты соединить, заправить сахаром, солью, перцем по вкусу, добавить лавровый лист и тушить до готовности.

Капуста – 1 кг, уксус – 10 г, мясной бульон – 300 г, свинина – 500 г, свиной жир – 50 г, лук – 100 г, томатный соус – 100 г, перец, соль, сахар, лавровый лист – по вкусу.

КЕНДЮХ

Свиной кендюх почистить, промыть, протереть солью и еще раз промыть. Свинину нарезать, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, сырые яйца, поджаренный на подсолнечном масле лук. Этим фаршем нафаршировать кендюх, зашить его белой ниткой и запечь в духовке до готовности, время от времени поливая соком, образующимся во время жарения. Готовый кендюх разрезать на куски и подавать на стол с овощами.

Свиной кендюх – 1 шт., свинина – 1 кг, яйца – 5 шт., лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ВАРЕНЬЙ ПОРОСЕНОК С ХРЕНОМ

Подготовленного поросенка отварить до готовности, посолить, охладить и нарезать порциями. Подавать на стол с отварным картофелем и подливой из хрена. Для подливы натертый хрен смешать с уксусом.

Поросенок – 1 шт., картофель – 2 кг, хрен – 200 г, уксус – 50 г, соль – по вкусу.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА

Говядину нарезать кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сковородке. Мясо положить в горшок, залить водой или мясным бульоном и тушить в духовке до готовности. Тушеную говядину подавать на стол с жареным картофелем, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Говядина – 1 кг, мука – 50 г, свиной жир – 100 г, вода или мясной бульон – 500 г, соль, перец – по вкусу, жареный картофель – 1 кг, зелень укропа, петрушки – 100 г.

САЛО ВАРЕНОЕ С ЧЕСНОКОМ

Сало нашпиговать чесноком и отварить до готовности. В конце варки добавить соль, перец. Готовое сало охладить и нарезать небольшими кусочками. На стол подавать с зеленью петрушки, укропа, лука.

Сало – 500 г, чеснок – 30 г, соль, перец, зелень – по вкусу.

ЖАРКОЕ ДОМАШНЕЕ

Говядину посолить, поперчить, нарезать небольшими кусочками и поджарить. Картофель очистить, нарезать кубиками и стушить до полуготовности. Лук поджарить до золотистого цвета. Говядину, картофель, лук положить в керамические горшочки и залить горячим бульоном. Горшочки залепить тестом и поставить в духовку на 20 – 30 мин.

Говядина – 1 кг, картофель – 1 кг, лук – 200 г, мясной

бульон – 600 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

Тесто: мука – 500 г, маргарин – 50 г, сметана – 100 г, яйца – 2 шт., соль.

ГОВЯДИНА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Подготовленное мясо нарезать кусочками, обжарить на свином жире, посолить, поперчить, залить водой и довести до кипения. Когда мясо сварится, добавить мелко нарезанный зеленый лук, томатный соус, сахар и поставить в духовку. На стол подавать с отварным или жареным картофелем.

Говядина – 1 кг, свиной жир – 100 г, зеленый лук – 1 кг, томатный соус – 100 г, соль, перец, сахар – по вкусу.

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА

Подготовленную говядину положить в подсоленную воду и варить до готовности. Вареное мясо выложить на смазанную жиром сковородку, залить сметанным соусом с хреном и поставить в духовку для запекания. На стол подавать с отварным картофелем, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Соус: муку спассеровать на сливочном масле, добавить мясной бульон и довести до кипения. Затем добавить сметану, соль, тертый хрен и хорошо перемешать.

Говядина – 1 кг, сливочное масло 100 г, сметана – 500 г, мука – 50 г, хрен – 10 г, картофель – 1 кг, соль, перец – по вкусу.

ШПУНДРА

Свиную грудинку нарезать мелкими кусочками и поджарить на свином жире вместе с луком. Положить в кастрюлю, добавить нарезанную свеклу, залить свекольным квасом, поперчить, посолить и варить до готовности.

Грудинка свиная – 1 кг, свиной жир – 100 г, лук – 100 г, свекла – 1 кг, свекольный квас – 500 г, соль, перец – по вкусу.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ

Подготовленную говядину нарезать, посыпать солью, перцем, обжарить, положить в кастрюлю и тушить до готовности вместе с морковью, луком в мясном бульоне. Грибы отварить, посечь и обжарить с луком. Картофель нарезать и также обжарить. В горшочки положить картофель, тушеное мясо, грибы с луком, залить сметаной, грибным отваром и запечь в духовке.

Говядина – 1 кг, свиной жир – 50 г, грибы – 100 г, лук – 200 г, картофель – 2 кг, подсолнечное масло – 100 г, сметана – 200 г, грибной отвар – 500 г, соль, перец – по вкусу.

СИЧЕНИКИ

Говядину нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку. Лук поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Пшеничный белый хлеб размочить в молоке и также пропустить через мясорубку. Все компоненты пе-

ремешать, добавить соль, перец. Из этой массы сформовать круглые или продолговатые сиченики, обвалять их в сухарях и обжарить с двух сторон.

Говядина – 1 кг, лук – 100 г, сливочное масло – 100 г, пшеничный хлеб – 200 г, молоко – 150 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ЖАРКОЕ ПО-ЧЕРКАССКИ

Говядину нарезать небольшими кусочками, отбить, посолить, поперчить и слегка обжарить. Картофель нарезать и также обжарить. Мясо и картофель сложить в керамический горшочек, добавить поджаренный лук, томатный соус, зеленый горошек, сметану, соль, перец, сверху посыпать зеленью петрушки и запечь в духовке. На стол подавать в керамическом горшочке.

Говядина – 1 кг, картофель – 1,5 кг, лук – 200 г, томатный соус – 50 г, сметана – 150 г, зеленый горошек – 200 г, зелень петрушки – 100 г, соль, перец – по вкусу, подсолнечное масло – 100 г.

ТОВЧЕНИКИ

Говядину или свинину пропустить через мясорубку, добавить муку, соль, перец, подсолнечное масло и хорошо вымешать. Из этой массы сформовать небольшие шарики и отварить их в подсоленном кипятке. На стол подавать с отварным картофелем, посыпав поджаренным луком.

Мясо (свинина или говядина) – 1 кг, пшеничная мука – 200 г, подсолнечное масло – 200 г, лук – 200 г, перец, соль – по вкусу.

ДУШЕНИНА

Почки отварить и нарезать небольшими кусочками. Мясо отделить от костей, нарезать тонкими кусочками, отбить, посолить, поперчить и обжарить до румяного цвета. Говядину положить в кастрюлю, добавить почки, лавровый лист, залить мясным бульоном и тушить до готовности. Подавая на стол, душенину посыпать мелко нарезанным чесноком, зеленью укропа и петрушки.

Говядина – 1 кг, почки – 300 г, сливочное масло – 50 г, мясной бульон – 500 г, чеснок – 50 г, зелень укропа, петрушки – 50 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

РУЛЕТ

Говядину нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Добавить молотые сухари, яйца, молоко, соль, мелко нарезанный лук, перец и хорошо перемешать. Из подготовленной массы сформовать рулет, положить его на смазанный сливочным маслом лист, наколоть в нескольких местах вилкой и жарить до готовности, поливая мясным бульоном.

Говядина – 1 кг, молотые сухари – 300 г, яйца – 3 шт., молоко – 100 г, соль, перец – по вкусу, сливочное масло – 50

г, мясной бульон – 100 г, лук – 200 г.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятину отбить, поперчить, посолить, на середину кусок положить мелко нарезанную ветчину с вареными яйцами, свернуть рулетом и перевязать нитками. Рулет натереть чесноком и обжарить на сливочном масле до румяного цвета. Затем налить в сковородку воды, положить рулет, поставить в духовку и тушить до готовности. Из готового рулета снять нитки, нарезать, полить топленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Телятина – 1 кг, ветчина – 150 г, яйца – 5 шт., чеснок – 50 г, сливочное масло – 100 г, зелень укропа, соль, перец – по вкусу.

РУЛЕТ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Телятину или говядину посолить, поперчить, отбить. Сушеные грибы отварить, мелко посечь и поджарить с луком. Подготовленные грибы с луком положить на мясо, свернуть рулетом, завязать и поджарить со всех сторон до полуготовности. Поджаренный рулет положить в кастрюлю, залить грибным отваром и тушить до готовности. На стол подавать с отварным картофелем.

Мясо (телятина или говядина) – 1 кг, грибы – 100 г, лук – 200 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу, грибной отвар – 500 г.

КОЛБАСКИ ДОМАШНИЕ

Говядину, свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, молоко или воду, мелко нарезанный лук и хорошо перемешать. Сформовать колбаски, запанировать их в муке и обжарить до готовности. На стол подавать с острым томатным соусом, посыпав мелко нарезанным чесноком.

Мясо – 1 кг (говядина – 800 г, свинина – 200 г), молоко или вода – 250 г, лук – 200 г, мука – 50 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу, томатный соус – 250 г.

БАРАНИНА, ЖАРЕННАЯ С ОВОЩАМИ

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке и поджарить. Отдельно поджарить лук, морковь, картофель. Все сложить в горшок слоями, добавить соль, перец, тмин, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности.

Баранина – 1 кг, мука – 50 г, лук – 100 г, морковь – 200 г, картофель – 1 кг, мясной бульон – 500 г, соль, перец, тмин – по вкусу, подсолнечное масло – 100 г.

ДУШЕНИНА С ГРИБАМИ

Баранину нарезать, посолить, поперчить и поджарить на свином жире. Грибы отварить, мелко нарезать, лук поджарить на подсолнечном масле, смешать с бараниной, добавить лавровый лист, грибной отвар и тушить до готовности. Го-

товую душенину посыпать зеленью петрушки и мелко нарезанным чесноком.

Баранина – 1 кг, свиной жир – 100 г, грибы – 100 г, лук – 200 г, подсолнечное масло – 100 г, грибной отвар – 300 г, зелень петрушки – 100 г, чеснок – 50 г, лавровый лист, соль, перец – по вкусу.

МЯСНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

Мясо (говядину или свинину) отварить и пропустить через мясорубку. Сушеные грибы промыть, отварить и мелко порезать. Картофель отварить и протереть через сито. Мясо смешать с грибами и картофелем, добавить соль, перец, молоко, яйца и хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковородку и запечь в духовке.

Говядина – 500 г, свинина – 200 г, сушеные грибы – 50 г, картофель – 400 г, молоко – 200 г, яйца – 4 шт., сливочное масло – 50 г, молотые сухари – 20 г, соль, перец – по вкусу.

ТЕЛЯТИНА С БАКЛАЖАНАМИ

Мясо нарезать кусочками, поджарить на свином жире до готовности. Баклажаны отварить, нарезать кусочками и поджарить на подсолнечном масле. В керамический горшок положить мясо, поджаренные баклажаны, лук, помидоры, соль, перец, залить мясным бульоном и тушить в духовке.

Телятина – 1 кг, свиной жир – 100 г, баклажаны – 1 кг,

подсолнечное масло – 100 г, лук – 200 г, помидоры – 200 г, мясной бульон – 300 г, соль, перец – по вкусу

РУБЦЫ

Бараньи рубцы очистить, вымыть в холодной воде. Изрубить небольшими кусочками, посолить и отварить с лавровым листом, луком и морковью. Бараньи рубцы подавать на стол с отварным картофелем.

Рубцы – 1 кг, лук – 50 г, морковь – 50 г, лавровый лист, перец, соль – по вкусу.

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ

Мясо (говядину, свинину или телятину) отварить, пропустить через мясорубку и смешать с поджаренным луком, перцем, солью. Картофель очистить, отварить, протереть через сито, добавить горячее молоко, сырые яйца, соль, разогретое сливочное масло и хорошо перемешать. На сковородку выложить половину картофеля, разровнять, сверху положить мясной фарш, а на него – остальной картофель. Запеканку смазать яйцом и запечь в духовке. Подавать на стол со сметаной или сметанной подливой.

Мясо – 1 кг, лук – 200 г, подсолнечное масло – 50 г, картофель – 1 кг, молоко – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., сметана или сметанная подлива – 300 г, соль, перец – по вкусу.

БИТКИ

Мясо нарезать маленькими кусочками, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и перемешать до образования однородной массы. Сформовать битки, обвалять их в муке, положить на смазанный сливочным маслом лист и обжарить в духовке до готовности.

Говядина – 1 кг, лук – 200 г, сливочное масло – 50 г, мука – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ

Вырезать капустную кочерыжку, отварить кочан в подсоленной воде 10 мин. Капусту вынуть, разобрать, на середину каждого листа положить мясной фарш и завернуть. Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку, добавить отваренный рис, поджаренный лук, соль, перец, тертый чеснок и хорошо перемешать. Голубцы сложить в кастрюлю, залить грибной подливой и тушить до готовности. Голубцы подают на стол, полив подливой, в которой они тушились.

Капуста – 1 кг, говядина – 1 кг, рис – 100 г, лук – 100 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу. Грибная подлива: сушеные грибы – 50 г, мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г, грибной отвар – 300 г.

МЯСО ЗАЛИВНОЕ

Мясо отварить, нарезать небольшими кусочками, положить в тарелку и украсить вареными яйцами и зеленью. Же-

латин предварительно размочить в воде и растворить в процеженном мясном бульоне. Залить мясо с зеленью и яйцами подготовленным бульоном и поставить в холодное место.

Говядина – 1 кг, желатин – 20 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки, укропа – 100 г, мясной бульон'– 1 л, соль, перец – по вкусу.

ПЕЧЕНЬ С ЧЕСНОКОМ

Подготовленную печень нарезать небольшими кусочками, посыпать солью, перцем, нашпиговать чесноком, обвалить в муке и поджарить на свином жире. Подавать на стол с отварным картофелем, домашней лапшой.

Печень – 1 кг, чеснок – 20 г, пшеничная мука – 100 г, свиной жир – 100 г, соль, перец – по вкусу.

КУРИНЫЙ ЗАКОЛОТ (Полесье)

Курицу промыть. Разрезать на куски, Залить холодной водой и варить 3 – 4 часа. За час до окончания варки добавить лук, морковь, петрушку, лавровый лист, перец и соль. Сваренную курицу вынуть из бульона, отделить мясо от косточек, нарезать его небольшими кусочками. Свежие белые грибы отварить, мелко посечь и положить в куриный бульон. В тарелки положить мясо, залить куриным бульоном с растворенным в нем желатином и поставить в холодное место.

Курица – 1 кг, лук – 50 г, морковь – 50 г, петрушка (корень) – 20 г, белые грибы – 100 г, желатин – 20 г, соль, перец,

лавровый лист – по вкусу.

КРУЧЕНИКИ ИЗ ПЕЧЕНИ

Подготовленную печень нарезать ломтиками, поперчить, посолить и отбить. На середину каждого ломтика положить начинку, свернуть, обвалять в сухарях и поджарить на свином жире.

Начинка: сушеные грибы отварить и мелко посечь. Лук поджарить до золотистого цвета, добавить грибы, вареные яйца, заправить солью, перцем и перемешать. На стол крученики подавать с жареным картофелем, посыпав тертым чесноком и зеленью петрушки.

Печень – 1 кг, грибы – 50 г, лук – 100 г, яйца – 3 шт., сухари – 100 г, чеснок – 50 г, зелень петрушки – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Подготовленные почки нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле. Почки положить в кастрюлю, добавить поджаренный лук и залить томатным соусом. Тушить до готовности в духовке. На стол подавать с жареным картофелем.

Почки – 1 кг, лук – 200 г, сливочное масло – 100 г, томатный соус – 500 г, соль, перец – по вкусу.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА

Обработанную тушку курицы посолить внутри и сверху, положить в гусятницу с разогретым жиром и жарить до готовности в духовке. Чтобы корочка была румяной, курицу можно смазать сметаной. Курицу подают на стол с жареным картофелем, полив растопленным сливочным маслом.

Курица – 1 кг, сметана – 100 г, соль – по вкусу.

КУРИЦА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

Подготовленную курицу разрезать на небольшие кусочки, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле. Сушеные грибы отварить, нарезать небольшими кусочками, поджарить, добавить лук, муку, сметану, грибной отвар и все довести до кипения. Жареную курицу залить подливой и тушить в духовке 15 – 20 мин. На стол подавать с отварным картофелем.

Курица – 1 кг, сливочное масло – 100 г, грибы – 50 г, лук – 100 г, мука – 50 г, сметана – 200 г, грибной отвар – 300 г, соль, перец – по вкусу.

СИЧЕНИКИ КУРИНЫЕ

Курицу обработать, срезать мякоть, пропустить ее через мясорубку вместе с замоченным в молоке белым хлебом. Добавить соль, перец, яйца, измельченный чеснок, лук и все хорошо перемешать. Из массы сформовать сиченики, обвалять их в муке и поджарить на сливочном масле. На стол подавать с жареным картофелем, полив растопленным сливоч-

ным маслом или грибной подливой.

Курица – 1 кг, белый хлеб – 200 г, яйца – 3 шт., чеснок – 50 г, лук – 50 г, мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ЦЫПЛЯТА В СМЕТАНЕ

Обработанные цыплята варить в подсоленной воде 15 – 20 мин. Переложить в гусятницу, полить разогретым сливочным маслом или маргарином и жарить в духовке до готовности. Обжаренные цыплята разрезать на небольшие куски, залить сметаной и еще раз протушить. На стол подавать с отварным или жареным картофелем, полив сметаной, в которой готовились цыплята.

Цыплята – 1 кг, сливочное масло или маргарин – 50 г, сметана – 300 г, соль – по вкусу.

УТКА С ЯБЛОКАМИ

Яблоки очистить и мелко нарезать. Нафаршировать ими подготовленную утку, зашить, посолить, поперчить, положить в гусятницу, полить сливочным маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол утку посыпать зеленью петрушки.

Утка – 1 кг, яблоки – 500 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ИНДЕЙКА С ПОДЛИВОЙ

Подготовленную индейку посолить, положить на лист, полить сливочным маслом и жарить в духовке до готовности. Лук мелко нарезать и спассеровать. Отдельно спассеровать муку, смешать с луком, добавить сметану, уксус, сок, в котором жарилась индейка, и довести до кипения. Индейку разрезать на куски, сложить в кастрюлю, залить подливой и хорошо прогреть в духовке.

Индейка – 2 кг, сливочное масло – 200 г, лук – 200 г, мука – 100 г, сметана – 300 г, соль, перец, уксус – по вкусу.

ГУСЬ ФАРШИРОВАННЫЙ

Подготовленную тушку гуся натереть солью, нафаршировать начинкой, зашить нитками и жарить в духовке, периодически поливая соком, образующимся во время жарения. Перед подачей на стол гуся натереть чесноком, разрезать на куски и украсить зеленью петрушки.

Начинка: печень мелко нарезать и перемешать с солью, перцем, сырыми желтками, сливочным маслом и взбитыми белками.

Гусь – 1 кг, чеснок – 50 г, печень – 200 г, яйца – 5 шт., сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

КРОЛИК В СМЕТАНЕ

Подготовленную тушку кролика натереть солью, чесноком, разрезать на куски, обвалить в муке и поджарить на свином жире до пол у готовности. Мясо сложить в кастрюлю,

добавить соль, перец, лавровый лист, воду, сметану и тушить до готовности. Подавать с отварным картофелем, полив соусом, в котором тушился кролик.

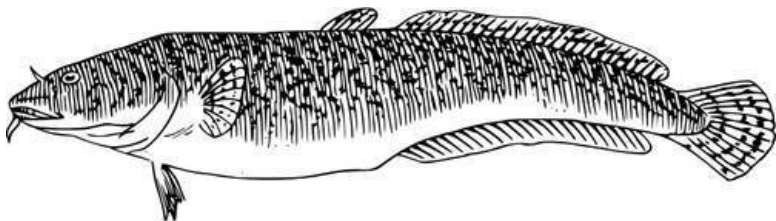
Кролик – 1 кг, чеснок – 20 г, мука – 50 г, свиной жир – 100 г, сметана – 200 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

МАЗУРИКИ

Мясо индейки пропустить через мясорубку, добавить яйца, тертый сыр, растопленное сливочное масло, молоко, соль, перец, хорошо перемешать сформовать колбаски, обвалять их в муке или молотых сухарях и поджарить на сливочном масле. Мазурики подавать на стол с отварным картофелем, оладьями из картофеля, дерунами, посыпав мелко нарезанным чесноком.

Мясо индейки – 1 кг, яйца – 5 шт., тертый сыр – 50 г, сливочное масло – 100 г, молоко – 50 г, мука или молотые сухари – 50 г, сливочное масло (для жарения) – 100 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу.

Блюда из рыбы



Блюда из рыбы – это караси в сметане, рыбные крупеники, рулеты, сиченики, товченики, карп с медом и многое другое. Вкусные блюда варят, тушат, жарят, запекают. Рыбу используют для различных холодных закусок, начинок для пирожков и фаршированных заливных блюд.

Украинская кухня с разнообразием своих блюд уделяла значительное внимание рыбе. Нередко говорили, "Была бы рыба, а хлеб найдется".

КАРАСИ В СМЕТАНЕ

Караси почистить, промыть, натереть солью, посыпать перцем, обвалить в муке и обжарить до румяного цвета. Жареные караси положить на смазанную жиром сковородку, об-

ложить кружочками жареного картофеля, полить сметаной, добавить словочное масло и запечь в духовке.

Караси – 500 г, сливочное масло – 120 г, мука – 20 г, сметана – 300 г, картофель – 600 г. соль, перец – по вкусу.

КАРП С МЕДОМ

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками. Сложить в кастрюлю, посолить, добавить лук, петрушку, перец, залить холодной водой и варить до готовности. Отвар, в котором варился карп, процедить, уварить и охладить. Желатин растворить в воде, добавить к отвару, довести до кипения и охладить, затем добавить проваренный с изюмом мед. Отваренного карпа выложить на блюдо, залить отваром и охладить.

Карп – 1 кг, желатин – 20 г, мед – 50 г, изюм – 50 г, лук, петрушка, соль, перец – по вкусу.

РЫБА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ

Рыбу (карп, судак, сазан и др.) почистить, нарезать порционными кусочками и посолить. В керамический горшочек положить слоями нарезанный тоненькими кружочками картофель и рыбу. Посолить, посыпать перцем, добавить мелко нарезанный лук, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, залить разогретым маслом со сметаной, поставить в духовку и тушить до готовности.

Рыба – 500 г, картофель – 500 г, лук – 100 г, масло – 100

г, сметана – 500 г, зелень укропа и петрушки – 50 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

ТРЕСКА В МАРИНАДЕ

Треску почистить, нарезать порционными кусочками, обвалять в муке, посолить и поджарить до румяного цвета. Жареную треску выложить на блюдо, залить маринадом и украсить зеленью укропа, петрушки, свежими помидорами, морковью. Маринад готовят так: мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить мелко нарезанные помидоры или томатный соус, соль, перец, лавровый лист и тушить на слабом огне 15 – 20 минут.

Треска – 500 г, лук – 700 г, подсолнечное масло – 50 г, помидоры – 200 г или томатный соус – 100 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

Рыбу (треску, щуку, сома) почистить, нарезать порционными кусочками и посолить. На дно керамического горшочка положить натертый на терке и слегка поджаренный хрен, на него рыбу, залить сметаной и тушить в духовке до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо и полить сметаной с хреном, в которой она тушилась. Сверху посыпать зеленью.

Рыба – 500 г, хрен – 50 г, подсолнечное масло – 20 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки, укропа.

ЩУКА ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Щуку почистить, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить. В кастрюлю с разогретым свиным жиром или поджаренным копченым салом положить нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета. Затем положить рыбу, добавить мелко нарезанные помидоры, сладкий перец, сметану и тушить на среднем огне до готовности. Рыбу подают на стол вместе с соусом.

Щука – 500 г, лук – 50 г, помидоры – 100 г, перец сладкий – 100 г, сметана – 100 г, свиной жир – 50 г или сало – 30 г, соль, перец – по вкусу.

РЫБА С ГРИБАМИ

Рыбу почистить, нарезать порционными кусочками и поджарить. Сушеные грибы отварить. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить муку, перец и соль. В кастрюлю слоями сложить рыбу, жареный лук и грибы. Тушить в духовке до готовности около часа. Рыбу подают на стол с гарниром – отварным картофелем.

Рыба – 500 г, сушеные грибы – 100 г, лук – 300 г, мука – 30 г, подсолнечное масло – 200 г, перец, соль – по вкусу.

ПАПРИКАШ С РЫБОЙ (Закарпатье)

Филе карпа разрезать на порционные кусочки. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золоти-

стого цвета, добавить помидоры и сладкий перец и протушить. Рыбу положить в подготовленный соус, посолить, заправить перцем и тушить до готовности. Подают паприкаш с отварным или жареным картофелем, мамалыгой.

Карп – 500 г, лук – 100 г, помидоры – 50 г, сладкий перец – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЖАРЕННЫЙ КАРП С ЧЕСНОКОМ (Крым)

Рыбу почистить, промыть, нарезать порционными кусочками. Каждый кусочек натереть растертым с солью чесноком и обжарить на подсолнечном масле. Подают на стол с отварным картофелем, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Карп – 500 г, чеснок – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки.

ЗАКОЛОТ (Полесье)

Рыбу почистить, нарезать небольшими кусочками и обжарить. Добавить мелко посеченные белые грибы и довести до готовности. В готовый заколот добавить подсолнечное масло, соль, лавровый лист, перец и все охладить.

Рыба – 500 г, белые грибы – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, лавровый лист, перец, соль – по вкусу.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ

Рыбу почистить, промыть, разделать на филе и варить

порционными кусочками. Желатин залить охлажденной кипяченой водой и оставить для набухания. Рыбу вынуть из бульона. В горячий бульон добавить соль, перец, приправы, желатин. Отваренные кусочки рыбы выложить на блюдо, украсить вареным яйцом и зеленью, залить охлажденным бульоном. Заливную рыбу поставить в холодильник.

Рыба – 500 г, желатин – 50 г, яйцо – 1 шт., соль, перец, зелень – по вкусу.

ТАРАНЬ С МЕДОМ

Тарань почистить, промыть, отварить. Затем нарезать кусочками, обвалить в муке, выложить на сковородку, полить медом и поджарить.

Тарань – 500 г, мука – 100 г, мед – 50 г, соль – по вкусу.

ФОРЕЛЬ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Рыбу почистить, промыть, натереть солью и растертым чесноком, посыпать перцем и обвалить в муке. Затем обжарить до золотистого цвета. Жареную форель выложить на блюдо, полить чесночным соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Форель – 1 кг, чеснок – 50 г, мука – 50 г, подсолнечное масло – 30 г, соль, перец – по вкусу, зелень укропа или петрушки – 50 г.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

Рыбу почистить, промыть, сделать надрез на спинке, снять кожицу, отделить косточки от мякоти. Рыбную мякоть пропустить через мясорубку, добавить яичные желтки, перец, сливки, соль и все хорошо перемешать. Подготовленным фаршем плотно заполнить рыбную кожицу. Фаршированную рыбу положить в кастрюлю с нарезанными морковью и луком, залить рыбным бульоном и варить на слабом огне до готовности. Готовую рыбу нарезать кусочками, выложить на блюдо и украсить зеленью укропа, морковью.

Рыба – 1 кг, желтки – 2 шт., сливки – 200 г, морковь – 100 г, лук – 100 г, соль, перец – по вкусу, зелень укропа.

ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Рыбное филе посолить, нарезать кусочками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. На хорошо разогретом подсолнечном масле спассеровать мелко нарезанный лук с красным молотым перцем и томатным соусом. Залить его рыбным бульоном и довести до кипения. Жареную рыбу сложить в керамический горшочек и залить бульоном с луком. Затем заправить растертым чесноком, посыпать зеленью, накрыть крышкой и поставить в духовку. Тушить до готовности. Жаркое подавать на стол в горшочках горячим.

Рыбное филе – 500 г, подсолнечное масло – 100 г, лук – 100 г, томатный соус – 50 г, рыбный бульон – 200 г, чеснок – 20 г, соль, перец, зелень – по вкусу,

ТОВЧЕНИКИ

Караси почистить, промыть, разделить на филе, размять в ступке, добавить муку, соль, перец, подсолнечное масло. Из хорошо вымешанной массы сформовать небольшие шарики и сварить их в кипятке. Готовые товченики подают на стол с жареным луком и подсолнечным маслом.

Караси – 500 г, мука – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, лук – 100 г, соль, перец – по вкусу.

СИЧЕНИКИ

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком и белым хлебом, размоченным в молоке. Добавить соль, перец, яйца и все хорошо перемешать. Из подготовленной массы сформовать сиченики, обваливать их во взбитом с молоком яйце и сухарях и поджарить на подсолнечном масле с мелко нарезанным луком.

Рыбное филе – 500 г, белый хлеб – 100 г, лук – 100 г, яйца – 2 шт., сухари – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, перец, соль – по вкусу.

ЖАРКОЕ ИЗ РЫБЫ

Рыбу разделить на филе, нарезать порционными кусочками, посыпать солью, поперчить, обваливать в муке и обжарить до готовности. Жареную рыбу положить в керамический горшочек, сверху положить нарезанный кружочками

картофель, залить соусом и тушить до готовности. Для соуса спассеровать морковь и лук, добавить рыбный бульон и томатный соус.

Рыба – 500 г, картофель – 200 г, морковь – 50 г, лук – 50 г, бульон – 200 г, мука – 50 г, томатный соус – 100 г, соль, перец – по вкусу.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

Рыбу почистить, удалить голову и хвост, разделить на филе. Положить на филе мелко нарезанные вареные яйца, зелень укропа и петрушки, соль, перец. Филе с фаршем свернуть рулетом и перевязать. В кипящую воду добавить уксус, лавровый лист, лук, перец, положить рулет и варить до готовности. Рулет нарезать, выложить на блюдо и полить подливой. Для подливы вареные желтки растереть, добавить подсолнечное масло, уксус, горчицу, сахар, соль. Все хорошо перемешать и соединить с маринованными грибами и сметаной.

Рыба (судак, щука) – 500 г, яйца – 2 шт., зелень укропа, петрушки – 100 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу, лук – 50 г, уксус – 100 г.

Подлива: желтки – 5 шт., подсолнечное масло – 50 г, уксус – 40 г, горчица – 15 г, сахар – 20 г, соль – по вкусу, маринованные грибы – 50 г, сметана – 100 г.

КРУЧЕНИКИ

Рыбное филе разделить на две части. Одну часть отбить, а другую пропустить через мясорубку. Добавить размоченный в молоке белый хлеб, яйца, лук, соль, перец. Готовый фарш положить на отбитые куски филе, каждый кусочек свернуть трубочкой, обмакнуть во взбитом яйце, затем обвалить в муке и обжарить с обеих сторон на сливочном масле. Готовые крученики подавать с жареным картофелем, посыпав зеленью.

Рыбное филе – 500 г, белый хлеб – 100 г, яйца – 2 шт., лук – 50 г, мука – 40 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

Рыбу и картофель отварить в подсоленной воде. Перемешать, добавить растертые сырые желтки, соль, перец, масло, сливки. Еще раз хорошо перемешать и добавить взбитые белки. Массу вылить в глубокую сковородку и запекать в духовке 30 – 40 мин. Подавать запеканку горячей.

Рыбное филе – 500 г, яйца – 6 шт., картофель – 400 г, сливки – 200 г, сливочное масло – 200 г, соль, перец – по вкусу.

РАКИ В СМЕТАНЕ

Раки обдать кипятком, сложить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную зелень, морковь, лук, соль, перец и залить горячей водой. Варить 10 – 15 мин., пока раки не покраснеют, затем добавить сметану и держать на огне еще 10 мин.

Раки – 300 г, зелень укропа, петрушки – 50 г, морковь – 50 г, лук – 50 г, сметана – 250 г, соль, перец – по вкусу.

РЫБНЫЕ КОЛБАСКИ

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку вместе с луком, размоченным в молоке белым хлебом. В фарш добавить сырые яйца, перец, соль и все хорошо перемешать. Из подготовленного фарша сформовать колбаски, обвалять их в сухарях и поджарить на подсолнечном масле. Колбаски подают на стол с жареным картофелем и посыпают мелко нарезанным чесноком.

Рыбное филе – 500 г, лук – 50 г, белый хлеб – 50 г, молоко – 100 г, яйца – 2 шт., перец, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 50 г, чеснок – 50 г.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

Рыбное филе нарезать кусочками и отбить. На каждый кусочек положить сливочное масло и мелко нарезанную зелень, свернуть, придать форму котлеты. Каждую котлету обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на подсолнечном масле. Подают котлеты на ломтиках поджаренного на сливочном масле хлеба, с жареным картофелем, свежими помидорами. Котлеты украшают зеленью петрушки и укропа.

Рыбное филе – 1 кг, сливочное масло – 150 г, зелень – 100 г, яйца – 2 шт., сухари – 100 г, подсолнечное масло – 150 г,

соль – по вкусу, картофель – 1 кг, хлеб – 300 г.

ПАПРИКАШ С РЫБОЙ (Закарпатье)

Филе карпа разрезать на порционные кусочки. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить помидоры и сладкий перец и протушить. Рыбу положить в подготовленный соус, посолить, заправить перцем и тушить до готовности. Подают паприкаш с отварным или жареным картофелем, мамалыгой.

Карп – 500 г, лук – 100 г, помидоры – 50 г, сладкий перец – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЖАРЕННЫЙ КАРП С ЧЕСНОКОМ (Крым)

Рыбу почистить, промыть, нарезать порционными кусочками. Каждый кусочек натереть растертым с солью чесноком и обжарить на подсолнечном масле. Подают на стол с отварным картофелем, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Карп – 500 г, чеснок – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки.

ТРЕСКА В МАРИНАДЕ

Треску почистить, нарезать порционными кусочками, обвалять в муке, посолить и поджарить до румяного цвета. Жареную треску выложить на блюдо, залить маринадом и украсить зеленью укропа, петрушки, свежими помидорами, мор-

ковью. Маринад готовят так: мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить мелко нарезанные помидоры или томатный соус, соль, перец, лавровый лист и тушить на слабом огне 15 – 20 минут.

Треска – 500 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, помидоры – 200 г или томатный соус – 100 г, соль, перец, лавровый лист – по вкусу.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

Рыбу (треску, щуку, сома) почистить, нарезать порционными кусочками и посолить. На дно керамического горшочка положить натертый на терке и слегка поджаренный хрен, на него рыбу, залить сметаной и тушить в духовке до готовности. Готовую рыбу выложить на блюдо и полить сметаной с хреном, в которой она тушилась. Сверху посыпать зеленью.

Рыба – 500 г, хрен – 50 г, подсолнечное масло – 20 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки, укропа.

ЩУКА ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Щуку почистить, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить. В кастрюлю с разогретым свиным жиром или поджаренным копченым салом положить нарезанный лук и поджарить до золотистого цвета. Затем положить рыбу, добавить мелко нарезанные помидоры, сладкий перец, сметану и тушить на среднем огне до готовности. Рыбу подают на стол вместе с соусом.

Щука – 500 г, лук – 50 г, помидоры – 100 г, перец сладкий – 100 г, сметана – 100 г, свиной жир – 50 г или сало – 30 г, соль, перец – по вкусу.

РЫБА С ГРИБАМИ

Рыбу почистить, нарезать порционными кусочками и поджарить. Сушеные грибы отварить. Мелко нарезанный лук поджарить на подсолнечном масле до золотистого цвета, добавить муку, перец и соль. В кастрюлю слоями сложить рыбу, жареный лук и грибы. Тушить в духовке до готовности около часа. Рыбу подают на стол с гарниром – отварным картофелем.

Рыба – 500 г, сушеные грибы – 100 г, лук – 300 г, мука – 30 г, подсолнечное масло – 200 г, перец, соль – по вкусу.

Картофель – 1 кг, сметана – 100 г, сливочное масло – 50 г, сало – 100 г, соль, укроп, петрушка – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ С САЛОМ

Сало нарезать мелкими кусочками и поджарить вместе с луком. Картофель очистить, нарезать кубиками и поджарить на сале.

подавая на стол, картофель посыпать зеленью укропа и лука.

Картофель – 1 кг, сало – 150 г, лук – 50 г, соль, зелень – по вкусу.

ТОВЧЕНКА

Картофель очистить, залить водой, посолить и отварить до готовности. Воду слить, добавить сливочное масло и протереть картофель через сито. Когда немного остынет, добавить 2 яйца, поставить на 10 мин. в духовку и хорошо взбить.

Картофель – 1 кг, сливочное масло – 100 г, яйца – 2 шт., соль – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Картофель очистить, промыть и нарезать брусочками. Поджарить на подсолнечном масле до румяной корочки, добавить мелко нарезанный лук и довести до готовности на слабом огне. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Картофель – 1 кг, подсолнечное масло – 100 г, лук – 50 г, соль, зелень – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Картофель хорошо вымыть и просушить. Положить его на сковородку и запечь в духовке. Подавая на стол, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Картофель – 1 кг, соль – по вкусу, сливочное масло – 100 г, зелень укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Картофель очистить, нарезать кружочками, сложить в кастрюлю, добавить нарезанную морковь, петрушку, поджаренный лук, соль, лавровый лист, перец, залить сметаной и тушить до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа.

Картофель – 1 кг, морковь – 50 г, петрушка – 20 г, лук – 50 г, сметана – 200 г, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа – по вкусу.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Молодой картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде. Отцедить, добавить растопленное сливочное масло, выложить на тарелку и посыпать зеленью укропа. Полить картофель сметаной.

Картофель – 1 кг, сливочное масло – 50 г, соль, зелень

укропа – по вкусу, сметана – 100 г.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ

Картофель очистить, промыть и нарезать брусочками. Поджарить на подсолнечном масле до румяной корочки, добавить мелко нарезанный лук и довести до готовности на слабом огне. Подавать на стол, посыпав зеленью укропа и петрушки.

Картофель – 1 кг, подсолнечное масло – 100 г, лук – 50 г, соль, зелень – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Картофель хорошо вымыть и просушить. Положить его на сковородку и запечь в духовке. Подавая на стол, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа.

Картофель – 1 кг, соль – по вкусу, сливочное масло – 100 г, зелень укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Картофель очистить, нарезать кружочками, сложить в кастрюлю, добавить нарезанную морковь, петрушку, поджаренный лук, соль, лавровый лист, перец, залить сметаной и тушить до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью укропа.

Картофель – 1 кг, морковь – 50 г, петрушка – 20 г, лук – 50 г, сметана – 200 г, соль, перец, лавровый лист, зелень

укропа – по вкусу.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ В СМЕТАНЕ

Молодой картофель очистить, промыть и отварить в подсоленной воде. Отцедить, добавить растопленное сливочное масло, выложить на тарелку и посыпать зеленью укропа. Полить картофель сметаной.

Картофель – 1 кг, сливочное масло – 50 г, соль, зелень укропа – по вкусу, сметана – 100 г.

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Картофель очистить, вынуть сердцевину и наполнить фаршем. На сковородку положить кусочки жирной свинины, фаршированный картофель, посолить и запечь в духовке. Фарш: белые грибы отварить и посечь, добавить поджаренный лук, яйца, колбасу, перец, соль, зелень укропа. Мас-су хорошо перемешать.

Картофель – 500 г, грибы – 50 г, лук – 30 г, яйца – 2 шт., колбаса – 50 г, свинина – 100 г, соль, перец, зелень – по вкусу.

КРЕМЗЛИКИ (Карпаты)

Картофель очистить, натереть на терке, добавить муку, мелко нарезанный лук, яйца, перец, растертый с солью чеснок и хорошо перемешать. Столовой ложкой кремзлики кладут на сковородку с разогретым жиром и жарят с обеих сторон. Готовые кремзлики полить сметаной.

Картофель – 500 г, мука – 50 г, лук – 30 г, яйца – 2 шт., чеснок – 20 г, жир – 50 г, сметана – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Картофель очистить, отварить до готовности и протереть через сито. Добавить яйца, растопленное сливочное масло, соль, перец и хорошо перемешать. Из картофельной массы делают небольшие кружочки. На слабом огне жарят картофельные оладьи до золотистого цвета. На стол подают горячими со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Картофель – 1 кг, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ

Картофель очистить, отварить и пропустить через мясорубку. Добавить сливочное масло, яичные желтки, хорошо вымешать и сформовать котлеты. Обваливать их в муке или сухарях и обжарить с обеих сторон на масле. На стол подавать с грибной подливой.

Картофель – 1 кг, сливочное масло – 100 г, яйца – 8 шт., мука – 100 г, соль – по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ ЖАРЕННЫЕ

Баклажаны помыть, срезать концы, нарезать тонкими ку-

сочками, посолить, обвалять с обеих сторон в муке и обжарить на масле. Лук нарезать кружочками и тоже обжарить на масле. Баклажаны и лук выложить на блюдо слоями. На сковородку, где жарились баклажаны, положить сметану, томатную пасту, довести до кипения и этим соусом залить баклажаны.

Баклажаны – 1 кг, лук – 200 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 300 г, томатная паста – 100 г, соль – по вкусу.

КАБАЧКИ С ЧЕСНОКОМ

С кабачков срезать кожицу и удалить семена. Нарезать кубиками, обвалять в муке и поджарить на сливочном масле. Добавить мелко нарезанный чеснок, томатный соус, соль и тушить до готовности.

Кабачки – 1 кг, сливочное масло – 100 г, чеснок – 100 г, томатный соус – 50 г, соль – по вкусу.

ДЕРУНЫ

Очищенный картофель натереть на терке, добавить муку, соль и хорошо перемешать. Массу класть ложкой на сковородку с сильно разогретым жиром и жарить деруны с обеих сторон до золотистой корочки. Деруны подавать на стол с жареным луком или сметаной.

Картофель – 500 г, мука – 50 г, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 50 г, лук – 50 г, сметана – 50 г.

ЗРАЗЫ

Картофель отварить и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сливочное масло, хорошо перемешать и сформовать кружочки. На середину каждого кружочка положить фарш из жареного лука и круто сваренных яиц, соединить края, запанировать в муке и обжарить на жиру с обеих сторон. Полить горячие зразы сметаной.

Картофель – 1 кг, сливочное масло – 50 г, яйца – 2 шт., мука – 100 г, жир – 200 г, сметана – 200 г. Фарш: лук – 50 г, яйца – 4 шт., соль, перец – по вкусу.

ГОМБОВЦЫ (Закарпатье)

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку, добавить муку, яйца, сахар и хорошо перемешать. Подготовленную массу раскатать слоем 2 см и вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить сливовое повидло и сформовать шарики. Отварить гомбовцы в кипящей воде. Готовые гомбовцы положить на сковородку с поджаренными на сливочном масле сухарями и хорошо обвалить их.

Картофель – 1 кг, пшеничная мука – 300 г, яйца – 2 шт., сахар – 30 г, повидло – 200 г, сухари – 100 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Картофель отварить в подсоленной воде, воду слить, кар-

тофель пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, хорошо перемешать. Мясо отварить, пропустить через мясорубку и заправить солью, перцем, слегка поджаренным луком. Одну половину картофеля выложить на смазанный жиром лист и разровнять. Сверху положить мясной фарш и остальной картофель. Верх смазать яйцом и посыпать сухарями. Запечь в духовке. На стол запеканку подают, полив ее сливочным маслом.

Картофель – 1 кг, яйца – 2 шт., соль – по вкусу, мясо – 300 г, лук – 100 г, перец – 5 г, сухари – 30 г, сливочное масло – 100 г.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГАЛУШКИ

Картофель очистить и натереть на терке. Добавить муку, желтки, взбитые белки, соль и замесить тесто. Раскатать, нарезать галушки, запанировать в муке и отварить. Готовые галушки положить на сковородку с растопленным сливочным маслом и поджарить. На стол подавать со сметаной или тертым сыром.

Картофель – 1 кг, мука – 500 г, яйца – 3 шт., сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г, сыр – 100 г, соль – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ

Картофель отварить, протереть через сито, добавить яйца, соль, перец, растопленное сливочное масло. Из подготовленной массы сформовать кружочки, на середину поло-

жить начинку, соединить края и придать им овальную форму. Пирожки обвалять в пшеничной муке и обжарить на сковородке с обеих сторон до румяного цвета. Отдельно подавать грибной соус, сметану или сливочное масло.

Начинка: белые грибы отварить, мелко посечь, поджарить на масле, добавить поджаренный лук, соль, перец и все хорошо перемешать.

Картофель – 1 кг, яйца – 2 шт., сливочное масло – 20 г, пшеничная мука – 50 г, подсолнечное масло – 100 г, сметана – 200 г, соль, перец – по вкусу.

Начинка: грибы – 50 г, лук – 100 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ДРАЧЕНА (Полесье)

Картофель очистить и натереть на терке, добавить кусочки поджаренной свинины, пшеничную муку, мелко нарезанный лук, соль, перец, соду и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на смазанную маслом сковородку, разровнять, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. Подавая на стол, нарезанные куски драчены поливают растопленным сливочным маслом.

Картофель – 1 кг, свинина – 100 г, пшеничная мука – 50 г, лук – 100 г, сода – 5 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

КАПУСТА ПО-ГУЦУЛЬСКИ

Капусту нашинковать, лук мелко нарезать. Жир растопить, добавить черный и красный перец и перемешать с капустой и луком. Жарить на небольшом огне до готовности. В конце жарения добавить соль и уксус.

Капуста – 1 кг, лук – 100 г, жир – 100 г, уксус – 25 г, соль, черный и красный перец – по вкусу.

ЖАРЕНАЯ КАПУСТА

Свежую капусту нашинковать, перетереть с небольшим количеством соли. Лук мелко нарезать и поджарить на подсолнечном масле. Добавить капусту и жарить 15 мин. Готовую капусту заправить молотым перцем.

Капуста – 1 кг, лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

ТУШЕНАЯ КАПУСТА

Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью и тушить до готовности. В готовую капусту положить поджаренный лук, муку, мелко нарезанные яблоки, сметану и все хорошо перемешать. Кастрюлю поставить в духовку на 15—20 мин.

Капуста – 1 кг, яблоки – 500 г, лук – 100 г, мука – 30 г, сметана – 200 г, подсолнечное масло – 50 г, соль – по вкусу.

ЗАПЕЧЕННАЯ КАПУСТА

Свежую капусту нашинковать, перетереть с солью и сту-

шить. Добавить перец, сметану, муку, поджаренный лук и хорошо перемешать. Выложить массу в кастрюлю, посыпать молотыми сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Подавая на стол, посыпать капусту зеленью петрушки и укропа.

Капуста – 1 кг, сметана – 100 г, мука – 50 г, лук – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, сухари – 50 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки, укропа.

ГОЛУБЦЫ

Свежую капусту почистить, вырезать кочерыжку, положить в подсоленную воду и проварить 10 – 15 мин. После этого разобрать капусту на отдельные листочки, на них положить начинку и, завернув, сложить голубцы в кастрюлю. Залить голубцы сметанной подливой, поставить в духовку и тушить до готовности. Подавая голубцы на стол, полить их соусом, в котором они тушились.

Начинка: грибы промыть в холодной воде и отварить. Лук поджарить на масле или маргарине. Рис запарить и перемешать с луком и грибами, посолить.

Подлива: муку слегка спассеровать на жире, добавить сметану, грибной отвар, посолить, поперчить и прокипятить. Когда подлива будет готова, добавить еще ложку сметаны.

Капуста – 1 кг, грибы – 100 г, лук – 100 г, масло – 100 г, рис – 200 г, соль, перец – по вкусу.

Подлива: мука – 20 г, жир – 10 г, сметана – 200 г, грибной

отвар – 400 г, соль, перец – по вкусу.

РУЛЕТ

Вырезать кочерыжку так, чтобы не рассыпались листья капусты, и отварить кочан на слабом огне до полуготовности. Разобрать листья, срезав утолщения, и разложить на полотенце. На капустные листья положить начинку, свернуть рулетом и переложить его на лист, сверху смазать яйцом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Начинка: сварить вязкую гречневую кашу, охладить, добавить мелко нарезанные вареные яйца, поджаренные с луком белые грибы, соль, перец и все хорошо перемешать. Подавая рулет на стол, нарезать его кусочками, полить растопленным сливочным маслом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Капуста – 1 кг, сушеные грибы – 100 г, гречневая крупа – 200 г, яйца – 3 шт., лук – 100 г, жир – 50 г, сухари – 30 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец, зелень – по вкусу.

ЖАРЕНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

Цветную капусту промыть, залить холодной водой, добавить соль, сахар, отварить. Разобрать ее на небольшие кочешки и обжарить на масле. При подаче на стол капусту обвалять в сухарях.

Цветная капуста – 1 кг, масло – 50 г, сухари – 50 г, соль, сахар – по вкусу.

ТАРАТУТА

Свежую свеклу очистить, нарезать тонкими пластинками и сварить. Соленые огурцы порезать кубиками, а лук – кружочками. В стеклянную или керамическую посуду положить слоями огурцы, свеклу, лук. Залить маринадом из огуречного рассола, свекольного отвара и подсолнечного масла. Поставить в холодное место. Через сутки таратута готова.

Свекла – 500 г, огурцы – 300 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

Капусту промыть, мелко нашинковать, положить в кастрюлю, влить горячее молоко и тушить до готовности. В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу и тушить еще 5 – 10 мин. Кастрюлю снять с огня, добавить желтки, соль, перец, хорошо перемешать и остудить. Из охлажденной массы сформовать котлеты, обмакнуть их в яичный белок, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон. Подавать котлеты со сметанным соусом.

Капуста – 1 кг, манная крупа – 100 г, молоко – 100 г, яйца – 3 шт., сухари – 100 г, сливочное масло – 100 г, соль, перец – по вкусу.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ

Свеклу помыть, залить горячей водой и отварить. Осту-

дить, очистить, натереть на терке, добавить мелко нарезанный, слегка обжаренный лук, потертые яблоки, соль и тушить на сливочном масле 10 – 15 мин.

При подаче на стол добавить сметану и посыпать зеленью укропа и петрушки.

Свекла – 500 г, лук – 100 г, яблоки – 50 г, сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу, зелень укропа и петрушки.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

Морковь очистить, помыть, нарезать кубиками, залить небольшим количеством воды. Добавить сливочное масло, соль, сахар и тушить до готовности.

Морковь – 1 кг, сливочное масло – 100 г, соль, сахар – по вкусу.

БАБКА ИЗ МОРКОВИ

Очищенную морковь натереть на терке и поджарить на сливочном масле. Добавить растертые с сахаром желтки, сметану, сливочное масло, муку, соль и хорошо перемешать. В подготовленную массу добавить взбитые белки и все выложить в кастрюлю, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Выпекать в духовке 1 час. Бабку подавать на стол со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Морковь – 1 кг, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., сметана – 100 г, пшеничная мука – 50 г, соль – по вкусу.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Помидоры помыть, сверху срезать и осторожно вынуть сердцевину. Приготовленной начинкой наполнить помидоры, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запекать в духовке.

Начинка: грибы промыть, мелко посечь, посолить и поджарить. Залить сметанным соусом и еще раз подогреть.

Помидоры – 1 кг, свежие грибы – 500 г, сливочное масло – 50 г, сметанный соус – 20(7 г, соль – по вкусу.

ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ

Кабачки нарезать кружочками, посыпать солью, обвалить в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, еще раз обвалить в сухарях и поджарить до румяного цвета с обеих сторон. Кабачки положить в кастрюлю и на 10 мин. поставить в духовку. Подают кабачки на стол с зеленью укропа и петрушки.

Кабачки – 1 кг, пшеничная мука – 50 г, сливочное или подсолнечное масло – 100 г, сухари – 50 г, яйца – 2 шт., соль – по вкусу, зелень укропа, петрушки.

СИЧЕНИКИ МОРКОВНЫЕ

Морковь очистить, пропустить через мясорубку и тушить с молоком и сливочным маслом до готовности. Добавить манную крупу, хорошо перемешать и тушить до готовности крупы. Готовую массу заправить яйцами, солью, разделить

на части и сформовать сиченики. Обвалить их всухарях и жарить с обеих сторон на сливочном или подсолнечном масле.

Морковь – 1 кг, сливочное масло – 50 г, молоко – 100 г, манная крупа – 100 г, яйца – 2 шт., сухари – 70 г, подсолнечное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Кабачки очистить, удалить мякоть так, чтобы осталось дно, проварить в подсоленной воде и заполнить начинкой. Фаршированные кабачки положить в кастрюлю, смазанную маслом, посыпать сухарями и запечь в духовке.

Начинки: морковь и лук нарезать соломкой, поджарить на подсолнечном масле до готовности и смешать с измельченными вареными яйцами. Мясо нарезать небольшими кусочками, пропустить через мясорубку, добавить отваренный рис, поджаренный лук, соль и все хорошо перемешать.

Кабачки – 1 кг, сливочное масло – 20 г, сухари – 50 г.

Начинка: морковь – 250 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, яйца – 4 шт. Мясная начинка: мясо – 500 г, рис – 50 г, лук – 50 г, соль – по вкусу.

БЛИНЫ ИЗ КАБАЧКОВ

Очищенные кабачки натереть на терке, добавить пшеничную муку, яйца, соль, соду и все перемешать. Из подготовленной массы жарят блины. При подаче на стол полить сме-

таной или растопленным сливочным маслом.

Кабачки – 1 кг, мука – 200 г, яйца – 2 шт., сода – 5 г, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 100 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г.

БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ

Баклажаны и помидоры нарезать кружочками, посыпать солью и перцем, обвалять в муке и поджарить. Грибы промыть и посечь. В поджаренный лук добавить грибы, перец, соль и жарить до готовности грибов. Потом добавить сметану и довести до кипения. При подаче на стол на тарелку положить жареные баклажаны и помидоры, сверху – грибы со сметаной и луком. Все посыпать зеленью укропа и петрушки.

Баклажаны – 1 кг, помидоры – 500 г, грибы – 250 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, сметана – 100 г, мука – 50 г, соль, перец – по вкусу.

МУСАКА

Подготовленные баклажаны нарезать кружочками, посолить и положить на 20 мин. под пресс. Затем обвалять баклажаны в муке и поджарить до готовности. Морковь, лук, помидоры мелко нарезать, спассеровать, посолить и заправить чесноком и зеленью укропа. На сковородку положить баклажаны, сверху – овощи, затем снова баклажаны и запечь в духовке.

Баклажаны – 1 кг, мука – 50 г, подсолнечное масло – 100

г, морковь – 100 г, лук – 100 г, помидоры – 100 г, чеснок – 50 г, соль – по вкусу, зелень укропа.

ХОЛОДЕЦ (Полесье)

Перья зеленого лука мелко нарезать, посолить, добавить листья салата и залить квасом или сывороткой. Все хорошо перемешать и заправить сметаной (если добавляли сыворотку) или подсолнечным маслом (если добавляли квас).

Зеленый лук – 200 г, листья салата – 100 г, квас или сыворотка – 200 г, сметана – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль – по вкусу.

КУКУРУЗА С МАСЛОМ

Початок кукурузы отварить до готовности в подсоленной воде. На стол подавать со сливочным маслом.

Кукуруза – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ РУЛЕТ

Картофель очистить, отварить. Отвар слить, а картофель хорошо размять и перемешать с крахмалом, яйцами и солью. Подготовленную массу выложить толстым слоем на полотенце, сверху положить мясную или грибную начинку и все свернуть рулетом. Рулет выложить на смазанный жиром лист, посыпать сухарями и запечь в духовке. Рулет подавать на стол со сметаной.

Мясная начинка: мясо нарезать небольшими кусочками,

отварить и пропустить через мясорубку. Добавить поджаренный лук, соль, перец и хорошо перемешать.

Грибная начинка: сушеные грибы отварить до готовности, мелко порезать и перемешать с поджаренным луком, солью, зеленью укропа и петрушки, молотыми сухарями.

Картофель – 1 кг, картофельный крахмал – 30 г, яйца – 2 шт., соль – по вкусу, сметана – 100 г.

Начинка: мясо – 300 г, лук – 50 г, жир – 20 г, соль, перец – по вкусу; Грибы – 50 г, лук – 50 г, жир – 20 г, сухари – 100 г, соль, зелень укропа, петрушки.

ЛЕЧО (Закарпатье)

Лук нарезать кусочками или кружочками, перец – брусочками, положить на сковородку с кипящим жиром и обжарить. Добавить помидоры, нарезанные кусочками, поперчить и тушить до готовности. В конце добавить вареные яйца, залить сметаной и прокипятить. Лечо можно готовить и с колбасой, но без яиц. Тогда к овощам добавить очищенную и нарезанную соломкой копченую колбасу, черный перец.

Перец – 1 кг, помидоры – 1 кг, лук – 500 г, черный перец – 3 г, жир – 100 г, яйца – 5 шт., сметана – 300 г, колбаса – 300 г, соль – по вкусу.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

Перец промыть, удалить семена, ошпарить кипятком и заполнить начинкой из мяса и риса. Уложить в кастрюлю от-

крытым концом вверх, залить подливой и тушить до готовности. Для начинки свинину пропустить через мясорубку, добавить промытый рис, соль, перец, все хорошо перемешать.

Подлива: лук, морковь нарезать и поджарить, добавить томатный соус, бульон, соль, перец и все проварить. Заправить подливу сливочным маслом и чесноком. Фаршированный перец подавать с подливой, в которой он тушился.

Перец – 1 кг, свинина – 500 г, рис – 100 г, лук – 100 г, морковь – 100 г, томатный соус – 150 г, бульон – 500 г, сливочное масло – 100 г, чеснок – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ТЫКВА ЖАРЕНАЯ

Тыкву очистить, нарезать тоненькими кусочками и поджарить на сковородке до готовности. Добавить сметану или сливочное масло.

Тыква – 500 г, сливочное масло или сметана – 100 г, жир – 100 г, соль – по вкусу.

ТЫКВА ВАРЕНАЯ

Тыкву очистить, удалить семена, нарезать кусочками, залить горячей водой и отварить до готовности. Отцедить. На стол подавать с растопленным маслом или сметанной подливой.

Тыква – 500 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу.

ТЫКВА ПЕЧЕНАЯ

Тыкву очистить, нарезать ломтиками, положить в духовку и печь до готовности. При подаче на стол полить сметаной.

Тыква – 500 г, сметана – 100 г.

ТЫКВА ТУШЕНАЯ

Очищенную тыкву нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанные яблоки, растопленное сливочное масло, соль, сахар, воду и тушить до готовности. При подаче на стол тыкву посыпать орехами.

Тыква – 1 кг, яблоки – 500 г, сливочное масло – 100 г, сахар – 50 г, вода – 100 г, орехи – 100 г, соль – по вкусу.

ТЫКВА СО СМЕТАНОЙ

Очищенную тыкву нарезать кусочками, посолить, обвалять в муке и тушить со сливочным маслом до готовности. Затем положить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковородку, залить сметаной и запечь в духовке.

Тыква – 500 г, мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, сухари – 20 г, сметана – 150 г, соль – по вкусу.

БЛИНЫ ИЗ ТЫКВЫ

Тыкву очистить, натереть на терке, залить молоком и тушить до готовности. Добавить муку, растертые с сахаром желтки и взбитые белки. Подготовленную массу ложкой вы-

кладывать на сковородку с растопленным маслом и жарить с обеих сторон.

Тыква – 1 кг, молоко – 200 г, мука – 200 г, яйца – 3 шт., сахар – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ТЫКВЕННАЯ КАША

В небольшом количестве воды отварить тыкву, добавить соль, рис и варить, пока не сварится рис. В готовую кашу положить сливочное масло. Тыквенную кашу можно варить с пшеном или манной крупой. На стол подавать со сметаной, повидлом или сиропом.

Тыква – 1 кг, рис – 200 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г, соль – по вкусу.

ФАСОЛЬ ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Фасоль замочить на 7 часов и сварить в подсоленной воде. Свинину нарезать небольшими кусочками, поджарить с луком, добавить томатный соус и смешать с фасолью. Залить мясным бульоном и тушить до готовности. Фасоль по – закарпатски подают на стол горячей.

Фасоль – 500 г, свинина – 500 г, лук – 100 г, жир – 50 г, томатный соус – 100 г, соль – по вкусу.

ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ

Фасоль промыть, замочить на 7 – 10 часов и сварить. Готовую фасоль протереть, добавить поджаренный лук, соль,

томатную пасту и хорошо прогреть.

Фасоль – 500 г, лук – 100 г, жир – 50 г, томатная паста – 100 г, соль – по вкусу.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Грибы почистить, промыть и ошпарить горячей водой. Мелко порезать, посолить и обжарить в масле. Под конец жарения в грибы добавить муку, сметану, довести до кипения и запечь в духовке. На стол подавать с зеленью укропа и петрушки.

Грибы – 500 г, масло – 50 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу, зелень.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Подготовленные грибы промыть, измельчить и отварить в подсоленной воде. Обвалять в муке, добавить мелко нарезанный лук, соль и хорошо поджарить.

Грибы – 500 г, мука – 50 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

Подготовленные грибы измельчить и обжарить в масле. Залить сметаной и прокипятить. Готовые грибы заправить солью, перцем, выложить на сковородку, посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки и укропа.

Грибы – 500 г, сливочное масло – 50 г, сметана или сметанный соус – 150 г, сыр – 50 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки и укропа.

ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ

Морковь, картофель, лук очистить, нарезать кубиками и поджарить на сливочном масле. Сушеные грибы сварить и измельчить. Обжаренные овощи смешать с грибами, добавить спассерованную муку, разбавленную грибным бульоном, соль, перец и тушить до готовности.

Морковь – 300 г, картофель – 300 г, лук – 100 г, сушеные грибы – 100 г, сливочное масло – 100 г, мука – 30 г, соль, перец – по вкусу.

ФАСОЛЬ ПРОТЕРТАЯ

Фасоль промыть, замочить на 7 – 10 часов и сварить. Готовую фасоль протереть, добавить поджаренный лук, соль, томатную пасту и хорошо прогреть.

Фасоль – 500 г, лук – 100 г, жир – 50 г, томатная паста – 100 г, соль – по вкусу.

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Грибы почистить, промыть и ошпарить горячей водой. Мелко порезать, посолить и обжарить в масле. Под конец жарения в грибы добавить муку, сметану, довести до кипения и запечь в духовке. На стол подавать с зеленью укропа и пет-

рушки.

Грибы – 500 г, масло – 50 г, мука – 50 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу, зелень.

ГРИБЫ ЖАРЕННЫЕ

Подготовленные грибы промыть, измельчить и отварить в подсоленной воде. Обвалить в муке, добавить мелко нарезанный лук, соль и хорошо поджарить.

Грибы – 500 г, мука – 50 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ГРИБЫ ТУШЕННЫЕ

Подготовленные грибы измельчить и обжарить в масле. Залить сметаной и прокипятить. Готовые грибы заправить солью, перцем, выложить на сковородку, посыпать сверху тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки и укропа.

Грибы – 500 г, сливочное масло – 50 г, сметана или сметанный соус – 150 г, сыр – 50 г, соль, перец – по вкусу, зелень петрушки и укропа

ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ

Морковь, картофель, лук очистить, нарезать кубиками и поджарить на сливочном масле. Сушеные грибы сварить и измельчить. Обжаренные овощи смешать с грибами, добавить спассерованную муку, разбавленную грибным бульо-

ном, соль, перец и тушить до готовности.

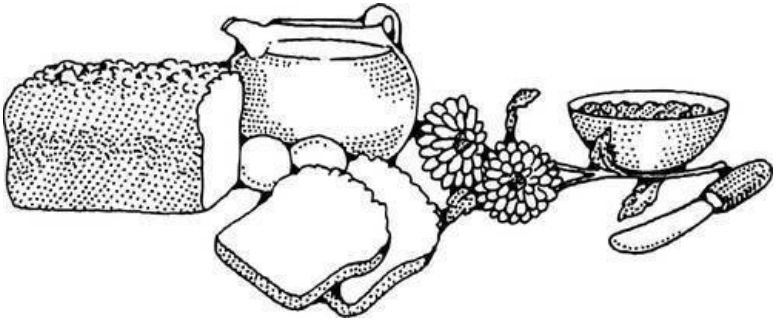
Морковь – 300 г, картофель – 300 г, лук – 100 г, сушеные грибы – 100 г, сливочное масло – 100 г, мука – 30 г, соль, перец – по вкусу.

ГРИБЫ С ПОМИДОРАМИ

Подготовленные свежие грибы посечь, обжарить в масле с мелко нарезанным луком. Добавить помидоры и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью укропа и петрушки.

Грибы – 500 г, сливочное масло – 50 г, лук – 100 г, помидоры – 500 г, соль – по вкусу, зелень укропа, петрушки.

Блюда из круп



Когда-то был интересный обычай, связанный с кашей. При заключении мирных договоров противники готовили и ели каши вместе. Это символизировало их согласие на мирное сотрудничество.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША

Гречневую крупу поджарить, всыпать в кастрюлю с кипящей водой, посолить и варить до загустения. Добавить сливочное масло и поставить в духовку. Подают кашу со сливочным маслом или горячим молоком.

Гречневая крупа – 500 г, вода – 750 г, сливочное масло –

50 г, соль – по вкусу.

РИСОВАЯ КАША

Рис промыть, всыпать в кипящую воду, добавить соль, сахар, сливочное масло и варить до загустения. Кастрюлю поставить в духовку. Кашу подают со сливочным маслом.

Рис – 500 г, сахар – 40 г, сливочное масло – 100 г, вода – 1 л, соль – по вкусу.

ЯГЛИ

Пшено промыть, всыпать в кипящую подсоленную воду, добавить сливочное масло и варить до готовности. На стол подают со сливочным маслом или молоком.

Пшено – 500 г, вода – 1 л, сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу.

ПОЛЕВАЯ КАША

Картофель нарезать мелкими кусочками, положить в подсоленную воду и варить до полуготовности. Добавить промытое пшено и сварить до готовности. В конце варения добавить яйца, соль и хорошо перемешать. Заправить кашу мелко нарезанным поджаренным салом с луком, зеленью укропа и петрушки.

Пшено – 450 г, картофель – 300 г, сало – 100 г, лук – 30 г, вода – 1 л, соль, зелень – по вкусу.

КАША ЧУМАЦКАЯ

Свежие грибы почистить, промыть, мелко посечь и поджарить на сале с репчатым луком. Подготовленное пшено отварить до полуготовности, перемешать с грибами и луком, посолить и поставить в духовку. Чумацкую кашу подают на стол с зеленью укропа или мелко нарезанной мятой.

Пшено – 400 г, белые грибы – 500 г, сало – 100 г, лук – 100 г, зелень укропа, мята – по вкусу.

РИСОВАЯ КАША С ГРИБАМИ

Белые грибы измельчить, отварить и поджарить на подсолнечном масле. Рис промыть, всыпать в кастрюлю, добавить поджаренные грибы, соль, зелень укропа, петрушки, залить грибным отваром и сварить кашу. Кашу подают со сливочным маслом.

Рис – 500 г, белые грибы – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, грибной отвар – 1л, соль, зелень – по вкусу, сливочное масло – 100 г.

РИС ПО-ВЕНГЕРСКИ (Закарпатье)

Лук мелко нарезать, обжарить в подсолнечном масле, добавить красный перец, промытый рис, залить водой или бульоном и варить до готовности.

Подают рис с зеленью петрушки и укропа.

Рис – 500 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, вода или бульон – 1л, красный перец, соль, зелень укропа и пет-

рушки – по вкусу.

МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ КАША

Подготовленное пшено залить небольшим количеством подсоленной воды и варить 10 мин. Добавить горячее молоко, сахар и варить до готовности. Кашу заправляют сливочным маслом, яйцом.

Пшено – 500 г, вода – 200 г, молоко – 800 г, сахар – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу, яйцо – 1 шт.

ПШЕННАЯ КАША С ЧЕРНОСЛИВОМ

Подготовленный чернослив залить водой и варить до готовности. Отделив косточки, измельчить. Пшено всыпать в кипящую подсоленную воду, добавить сливочное масло и сварить рассыпчатую кашу. Кашу выложить в кастрюлю, перемешать с отваренным черносливом и поставить в духовку. Хорошо прогреть. Подают кашу на стол с подливой или сиропом.

Пшено – 500 г, вода — 1 л, сливочное масло – 100 г, чернослив – 400 г, соль – по вкусу. Подлива: отвар чернослива – 400 г, сахар – 200 г.

МАННАЯ КАША

В кипящее молоко всыпать подсушенную манную крупу и сварить. Когда каша готова, добавить сахар, сливочное масло и все хорошо перемешать. Подают кашу со сливочным

маслом, фруктовым сиропом или соусом.

Манная крупа – 500 г, молоко – 1 л, сливочное масло – 100 г, сахар – 100 г, соль – по вкусу, сироп – 100 г.

МАННАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и варить 10 мин. Затем добавить сливочное масло, сахар, корицу, натертые яблоки, варить до готовности. Подают с яблочным соусом.

Манная крупа – 500 г, молоко – 1,5 л, сливочное масло – 200 г, сахар – 100 г, яблоки – 300 г, корица, соль – по вкусу.

ЯЧНЕВАЯ КАША

Ячневую крупу промыть, залить на 4 часа холодной водой. Воду отцедить, а крупу положить в горячую воду, добавить соль и сварить. Кашу подают со сливочным маслом.

Ячневая крупа – 500 г, вода – 1,3 л, соль – по вкусу, сливочное масло – 100 г.

ЛАГОЗА (Гуцульщина)

Сварить на молоке или воде вязкую кашу из ячневой крупы.

Перед подачей на стол кашу поливают медом или посыпают сахаром.

Ячневая крупа – 500 г, вода или молоко – 1,5 л, соль – по вкусу, сахар – 200 г, мед – 200 г.

КРУПНИК

Сварить рисовую, пшеничную или манную кашу. Добавить протертый творог, сырые яйца, сметану, сахар, соль, сливочное масло и хорошо перемешать. Выложить крупник в смазанную маслом форму, смазать его желтком, сбрызнуть маслом и запекать в духовке до золотистого цвета. Подавать крупник с молоком или сметаной.

Крупа – 300 г, вода – 750 г, творог – 250 г, сметана – 200 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 80 г, желток – 1 шт., соль – по вкусу.

ЗАПЕКАНКА

Молоко вскипятить, добавить манную крупу и сварить кашу. Готовую кашу перемешать с сырыми яйцами, сахаром, солью, изюмом, ванилином и выложить в форму. Запеканку смазать желтком со сметаной и запекать в духовке до золотистого цвета. Запеканку подавать на стол со сметаной, повидлом или вареньем.

Манная крупа – 300 г, молоко – 1 л, сахар – 100 г, яйца – 3 шт., желток – 1 шт., изюм – 100 г, сметана – 100 г, соль, ванилин – по вкусу.

ЯЧНЕВАЯ КАША С ТВОРОГОМ

Подготовленную ячневую крупу всыпать в кипящее молоко с водой, добавить соль, сахар и варить до полуготовности. Положить сметану, растертый с яйцами творог и хорошо пе-

ремешать. Кастрюлю поставить в духовку и довести кашу до готовности. Подают на стол со сливочным маслом.

Ячневая крупа – 500 г, вода – 500 г, молоко – 1,5 л, сахар – 100 г, сметана – 600 г, творог – 1 кг, яйца – 5 шт., соль – по вкусу, сливочное масло – 200 г.

КУКУРУЗНАЯ ЗАПЕКАНКА

Кукурузную крупу перебрать, промыть, всыпать в холодную воду, посолить и сварить кукурузную кашу. Кашу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Запеканку смазать желтком, посыпать тертым сыром и полить сливочным маслом. Запекать в духовке. Подают на стол с горячим молоком.

Кукурузная крупа – 500 г, вода – 1,5 л, соль – по вкусу, желток – 1 шт., тертый сыр – 150 г, молоко – 0,5 л, сливочное масло – 50 г.

БАБКА С ЯБЛОКАМИ

Кукурузную крупу промыть, всыпать в холодную воду и сварить. Добавить желтки, растертые с сахаром, взбитые белки и хорошо перемешать. В смазанную маслом форму выложить половину подготовленной массы, сверху положить очищенные и нарезанные яблоки с корицей и остальную кашу. Запекать бабку в духовке. На стол подают с фруктовым соусом.

Кукурузная крупа – 500 г, вода – 1,5 л, яйца – 4 шт., сахар

– 100 г, яблоки – 500 г, корица – 10 г, сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу.

МАННИКИ

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль, сахар и сварить кашу. Кашу выложить на деревянную доску и быстро сформовать небольшие пирожки. В каждый пирожок положить начинку. Жарить манники на масле.

Манная крупа – 250 г, молоко – 1 л, сахар – 50 г, соль – по вкусу.

Начинка: творог – 200 г, 1 яйцо, сахар – 50 г.

ЗАПЕКАНКА С ОРЕХАМИ (Закарпатье)

Лапшу отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и смешать с яйцами, растертыми со сметаной и сахаром, орехами. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, сбрызнуть сливочным маслом и запекать в духовке. Подают на стол со сметаной.

Лапша – 500 г, яйца – 5 шт., сметана – 200 г, сахар – 100 г, орехи – 300 г, сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу.

ГРЕЧНЕВЫЕ БИТКИ

Из гречневой крупы сварить кашу на молоке и воде. Когда каша остынет, добавить взбитые с сахаром яйца и все хорошо перемешать. Из этой массы сделать битки, обвалить в молотых сухарях и поджарить на сливочном масле с обеих

сторон. На стол подают со сметаной.

Гречневая крупа – 500 г, молоко – 500 г, вода – 1 л, яйца – 4 шт., сахар – 100 г, молотые сухари – 50 г, сливочное масло – 100 г, соль – по вкусу, сметана – 300 г.

ПШЕНЯНИКИ

Из пшена сварить на молоке с водой кашу. Когда каша остынет, добавить взбитые с сахаром яйца. Из этой массы сделать небольшие лепешки, обвалить в муке и поджарить на подсолнечном или сливочном масле.

Пшено – 200 г, молоко – 400 г, вода – 100 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, мука – 50 г, подсолнечное или сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу.

МАННИК

Манную крупу смешать с растопленным сливочным маслом, добавить кефир, яйца, растертые с сахаром, соль, соду, уксус, ванилин и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке. Манник подают на стол со сметаной, повидлом или вареньем.

Манная крупа – 200 г, сливочное масло – 100 г, кефир – 200 г, яйца – 4 шт., сахар – 100 г, сода – 5 г, уксус – 20 г, соль, ванилин – по вкусу.

МАМАЛЫГА (Карпаты)

Кукурузную муку всыпать в кипящую подсоленную воду, размешать и варить 15 мин. Затем мамалыгу еще раз вымешать деревянной ложкой, чтобы не было комков, и проварить 15 мин. Готовую мамалыгу выложить на деревянную доску, нарезать кусочками и подавать на стол с брынзой, маслом, сметаной, молоком. Используют мамалыгу как гарнир к рыбе, мясу.

Кукурузная мука – 500 г, вода – 1 л, соль – по вкусу.

РИСОВАЯ БАБКА

Сварить из риса на воде кашу. Перемешать ее с сахаром, изюмом, желтками, растертыми с сахаром, ванилином, растопленным сливочным маслом, добавить взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запекать в духовке. На стол подают с маслом, сметаной или сметанным соусом.

Рис – 500 г, сахар – 40 г, вода – 1 л, соль – по вкусу, изюм – 200 г, яйца – 8 шт., масло – 200 г, соль, ванилин – по вкусу.

ТОКАН (Закарпатье)

В подсоленную кипящую воду всыпать кукурузную муку. Варить, помешивая, 20 – 25 мин. Капусту мелко нашинковать, посолить и поджарить вместе с луком на подсолнечном масле. Массу перемешивают с поджаренной капустой и луком и подают на стол.

Кукурузная мука – 500 г, вода – 400 г, соль – по вкусу,

капуста – 500 г, лук – 100 г, подсолнечное масло – 50 г.

КУКУРУЗНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

Сварить кукурузную кашу из кукурузной крупы и воды. Сушеные грибы отварить, измельчить и поджарить с луком. Кашу перемешать с грибами и луком и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекать в духовке.

Кукурузная крупа – 500 г, вода – 1,5 л, соль – по вкусу, белые грибы – 100 г, лук – 100 г, сливочное масло – 50 г, подсолнечное масло – 50 г.

ПОЛЕНТА (Закарпатье)

В подсоленную кипящую воду всыпать кукурузную муку, добавить сливочное масло, перемешать и варить 15 мин. Затем еще раз перемешать деревянной ложкой до получения однородной массы. Проварить еще 20 мин.

На стол подают с тертым сыром

Кукурузная мука – 200 г, вода – 400 г, сливочное масло – 50 г, сыр – 100 г, соль – по вкусу.

СЛАСТЕНЫ

Из манной крупы сварить на молоке кашу, остудить. Добавить желтки, растертые с сахаром, сливочное масло, взбитые белки и все хорошо перемешать. Подготовленную массу столовой ложкой кладут на сковородку и обжаривают на

сливочном масле с обеих сторон. На стол подают со сметаной или повидлом.

Манная крупа – 200 г, молоко – 300 г, соль – по вкусу, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, масло – 50 г, сметана – 150 г.

РЫЖАНИКИ

На молоке с водой сварить рисовую кашу, охладить и добавить яйца, соль, растопленное сливочное масло. Разделать рыжаники, обвалять их в сухарях и поджарить на подсолнечном масле. На стол подают с грибной подливой.

Рис – 200 г, молоко – 300 г, вода – 300 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу, молотые сухари – 50 г, подсолнечное масло – 50 г.

СИЧЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Сварить молочную перловую кашу, охладить и пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сахар, протертый творог, соль, все хорошо перемешать и разделать сиченики. Обвалять их в сухарях и поджарить на подсолнечном масле. На стол подают со сметаной или фруктовым сиропом.

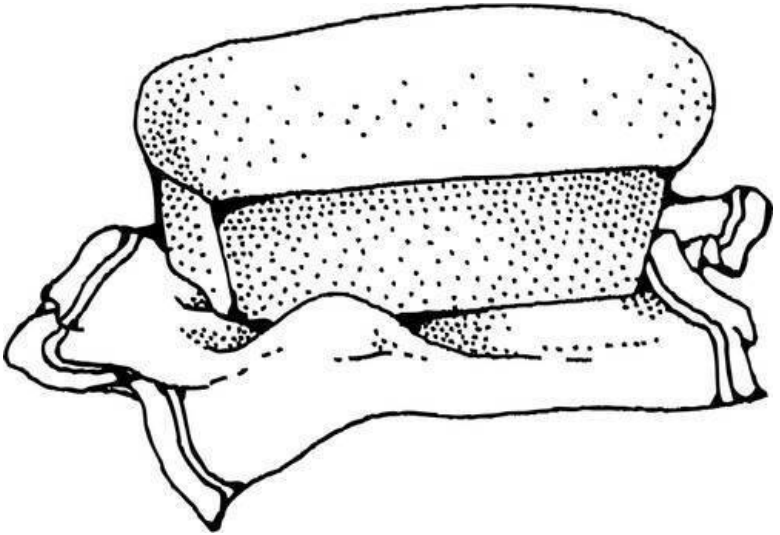
Перловая крупа – 200 г, молоко – 500 г, вода – 300 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, творог – 300 г, соль – по вкусу, молотые сухари – 50 г, подсолнечное масло – 50 г, сметана – 200 г, фруктовый сироп – 200 г.

СИЧЕНИКИ С МОРКОВЬЮ

Из подготовленного пшена сварить на молоке кашу. Морковь очистить, мелко нарезать и тушить с молоком до готовности. Морковь смешать с кашей, добавить яйца и хорошо перемешать. Из массы сформовать сиченики, обвалять их в сухарях и поджарить на подсолнечном масле с обеих сторон.

Пшено – 200 г, молоко – 400 г, вода – 200 г, соль – по вкусу, морковь – 150 г, яйца – 2 шт., молотые сухари – 50 г, подсолнечное масло – 50 г.

Блюда из муки



Хлеб берегли и почитали. “Хлеб – всему голова”, так пели и говорили в былые времена. В Украине блюда из муки занимали значительное место. Пироги и вареники украшали стол.

На помолвке и сватании хлебом скрепляли договор. С хлебом подходили к новорожденному, желая ему благополучия.

В некоторых регионах Украины вареники называли пирогами. Есть старые пословицы – “Ешь пирог с грибами, держи язык за зубами”, “Кто на порог – тому пирог, а кто от порога – счастливая дорога”.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, соль и слепить вареники. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать вареники на стол с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Творог – 800 г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, соль – по вкусу, сливочное масло – 20 г, сметана – 150 г.

ВАРЕНИКИ

Замесить крутое тесто из муки, воды, яиц, соли, сахара. После того, как тесто постоит 20 мин., тонко его раскатать, вырезать кружочки в зависимости от начинки: с капустой и картофелем – побольше, с творогом – поменьше.

Вареники варить в подсоленной воде 10 мин., пока они не всплывут. Полить растопленным сливочным маслом.

Мука – 500 г, вода – 200 г, яйца – 2 шт., соль – 5 г, сахар – 20 г.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЯМИ

Из вишен удалить косточки, добавить сахар, перемешать и оставить на 30 мин. Сок отцедить. Из ягод и теста слепить

вареники. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать вареники со сметаной.

Вишни – 500 г, сахар – 100 г, сметана – 100 г.

ВАРЕНИКИ С СУШЕНЫМИ СЛИВАМИ

Промытые сушеные сливы несколько раз залить кипятком, удалить косточки, мелко нарезать и посыпать сахаром. Тесто приготовить, как указано выше. Подают вареники со сметаной.

Сушеные сливы – 500 г, сахар – 200 г, сметана – 100 г.

ВАРЕНИКИ СО СВЕЖИМИ СЛИВАМИ

Сливы промыть, удалить косточки, мелко нарезать и засыпать сахаром. Дать постоять 30 мин. Сок отцедить. Слепить вареники и сварить. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать на стол с отцеженным сливовым соком.

Сливы – 500 г, сахар – 100 г.

ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ

Клубнику пересыпать сахаром и поставить в холодное место на 30 мин. Отцедить сок и слепить вареники. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать вареники с отцеженным соком. Так же готовят вареники с малиной, земляникой.

Клубника – 500 г, сахар – 100 г.

ГАЛУШКИ ТВОРОЖНЫЕ

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, растопленное сливочное масло, соль, муку и замесить тесто. Из подготовленного теста делают батончики, нарезают их ромбиками и варят в подсоленной воде до готовности. Подают на стол галушки с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Творог – 1 кг, мука – 400 г, яйца – 4 шт., сахар – 100 г, сливочное масло – 100 г, соль – 10 г, сметана – 200 г.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

Яблоки очистить от кожицы, нарезать соломкой, пересыпать сахаром. Слепить вареники и сварить. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать вареники с медом.

Яблоки – 500 г, сахар – 100 г, мед – 100 г.

ВАРЕНИКИ С МЯСОМ

Мясо нарезать кусочками, стушить до готовности. Готовое мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец, хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше. При подаче на стол вареники полить растопленным сливочным маслом или жареным салом со шкварками.

Мясо – 500 г, луковица – 1 шт., соль, перец – по вкусу, сливочное масло – 30 г, сало – 100 г.

ВАРЕНИКИ С ЛИВЕРОМ

Сердце и легкие промыть, нарезать мелкими кусочками и тушить до готовности. Пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, перец и все перемешать. Тесто приготовить, как указано выше. На стол вареники подавать со шкварками с луком или растопленным маслом.

Ливер – 500 г, луковица – 1 шт., соль, перец – по вкусу, сало – 50 г. сливочное масло – 30 г.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Очищенный картофель отварить, размять, добавить мелко нарезанный лук, соль, перец. Тесто приготовить, как указано выше. Подавать на стол вареники с горячим подсолнечным маслом.

Картофель – 500 г, 2 луковицы, подсолнечное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

Свежую капусту мелко нашинковать и стушить до готовности. Добавить круто сваренные яйца, жареный лук, соль, перец. Слепить вареники. Тесто приготовить, как указано выше. При подаче на стол вареники полить подсолнечным маслом, смешанным с поджаренным луком.

Капуста – 800 г, яйца – 2 шт., 2 луковицы, соль, перец – по вкусу, подсолнечное масло – 50 г.

ВАРЕНИКИ С ФАСОЛЬЮ

Фасоль отварить, пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный лук, перец, соль. Тесто приготовить, как указано выше. Полить вареники растопленным сливочным маслом.

Фасоль – 200 г, 2 луковицы, перец, соль – по вкусу, сливочное масло – 50 г.

ВАРЕНИКИ ГУЦУЛЬСКИЕ

Замоченную фасоль отварить, заправить солью, перцем и протереть. Сушеные грибы промыть, отварить до готовности. Грибы мелко посечь, обжарить на подсолнечном масле с мелко нарезанным луком и перемешать с фасолью. ¹Тесто приготовить, как указано выше. Вареники подавать на стол со шкварками, сметаной или жареным луком.

Фасоль – 100 г, грибы сушеные – 50 г, подсолнечное масло – 20 г, 2 луковицы, соль, перец – по вкусу, сметана – 50 г, сало – 50 г, 1 луковица.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

Творог протереть через сито, добавить муку, яйца, соль и хорошо вымесить. Раскатать тесто толщиной 10 – 12 мм и разрезать на полоски шириной 1 – 1,5 см. Полоски порезать на кусочки и сварить в подсоленной воде. Подавать вареники с растопленным маслом, сметаной или сахаром.

Мука – 100 г, творог – 400 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г, сахар – 50 г, соль – по вкусу.

ГАЛУШКИ

Замесить негустое тесто из муки, воды, яиц и соли. Раскатать его толщиной 2 см и нарезать квадратиками. Сварить в подсоленной воде. Готовые галушки заправить растопленным маслом или сметаной.

Мука – 600 г, яйца – 2 шт., молоко или вода – 100 г, соль – по вкусу, сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г.

ГАЛУШКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ТВОРОГОМ

Приготовить галушки и сварить их. Творог протереть через сито, добавить сахар, яйца, сметану, растопленное сливочное масло. Перемешать его с галушками, посолить, выложить в сотейник, смазанный маслом, и поставить в духовку на 1 час. Запеченные галушки нарезать на порции и подавать на стол со сметаной.

Мука – 600 г, яйца – 2 шт., молоко или вода – 100 г, соль – по вкусу. Творог – 200 г, сахар – 50 г, яйца – 2 шт., сметана – 250 г, сливочное масло – 100 г.

ВАРЕНИЦЫ

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Раскатать толщиной 2 – 3 см, нарезать небольшими прямоугольниками и сварить в подсоленной воде. Заправить растопленным сливочным маслом и хорошо прогреть. Вареницы можно смешать с поджаренным на масле луком, выложить в со-

тейник, добавить масло и запекать в духовке 30 мин.

Мука – 600 г, яйца – 4 шт., вода – 200 г, соль – по вкусу, сливочное масло – 100 г, 6 луковиц.

ГРЕЧНЕВЫЕ ГАЛУШКИ

Замесить тесто из гречневой муки, воды, яиц и соли. Раскатать толщиной 0,5 см и нарезать квадратиками. Сварить в подсоленной воде. Лук мелко нарезать и поджарить вместе с нарезанными кубиками сала. Подавать гречневые галушки с поджаренным луком и салом.

Гречневая мука – 500 г, вода – 150 г, яйца – 2 шт., соль по вкусу, сало – 100 г, 2 луковицы.

ГАЛУШКИ СО СМЕТАНОЙ

Замесить некрутое тесто из муки, воды, соли, яиц. Хорошо вымесить его деревянной ложкой. Подготовленное тесто чайной ложкой опускают в кипящую воду. Варить на слабом огне. Когда галушки всплывут, вынуть их шумовкой, посолить и полить сметаной.

Мука – 500 г, вода – 200 г, яйца – 4 шт., соль – по вкусу, сметана – 200 г.

ГАЛУШКИ С КАПУСТОЙ

Свежую капусту нарезать квадратами. Лук обжарить на подсолнечном масле. Капусту с луком стушить. Отварить галушки, смешать с тушеной капустой и хорошо перемешать.

При подаче на стол посыпать красным и черным перцем.

Капуста – 200 г, 2 луковицы, подсолнечное масло – 20 г, соль, перец – по вкусу. Мука – 600 г, яйца – 2 шт., вода – 100 г, соль – по вкусу.

ГАЛУШКИ С МАКОМ

Мак залить кипятком и довести до кипения. Отцедить, остудить и перетереть с сахаром. Сварить галушки, смешать их с маком, хорошо перемешать. Полить галушки сливочным маслом и прогреть в духовке.

Мак – 50 г, сахар – 25 г, сливочное масло – 20 г, соль – по вкусу.

Мука – 600 г, яйца – 2 шт., вода – 100 г, соль – по вкусу.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, подогретое сливочное масло, желтки и гречневую муку. Все хорошо перемешать. Тесто поставить в теплое место на 5 – 6 часов. Когда оно поднимется, добавить соль, молоко и еще раз хорошо перемешать. Дать тесту опять подняться. Добавить взбитые белки.

Мука – 300 г, молоко – 250 г, сахар – 20 г, сливочное масло – 25 г, яйца – 3 шт., дрожжи – 15 г, соль – по вкусу.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ

Испечь обыкновенные блины. Творог протереть через си-

то, добавить сметану, сахар, яйца, изюм и хорошо перемешать. Начинку положить на середину блина, завернуть трубкой или конвертом и поджарить с обеих сторон. Перед подачей на стол блины поливают растопленным маслом, посыпают сахаром. Сметану подают отдельно.

Мука – 200 г, яйца – 1 шт., молоко – 300 г, сахар – 10 г, дрожжи – 10 г, соль – по вкусу. Творог – 500 г, яйца – 3 шт., сметана – 30 г, сахар – 25 г, изюм – 20 г. Сливочное масло – 15 г, сметана – 100 г, сахар – 10 г.

БЛИНЫ

В теплой воде или молоке развести дрожжи, добавить соль, сахар, яйца, муку и хорошо вымесить. Тесто поставить в теплое место для брожения на 2 – 3 часа. Когда тесто подойдет, выпекать блины на хорошо разогретой и смазанной жиром сковородке. К блинам подают сметану, сливочное масло, икру, брынзу, селедку, творог.

Мука – 200 г, яйца – 1 шт., вода или молоко – 300 г, сахар – 10 г, дрожжи – 10 г, соль – по вкусу.

БЛИНЫ С МЯСОМ

Говядину или свинину отварить, пропустить через мясорубку, добавить слегка поджаренный лук, соль, черный молотый перец и хорошо перемешать. Подготовленную начинку положить на середину испеченного блина, завернуть конвертом и обжарить с обеих сторон. Подавать на стол со сли-

ВОЧНЫМ МАСЛОМ.

Говядина или свинина – 200 г, лук – 50 г, перец, соль – по вкусу, сливочное масло – 50 г.

ТЫКВЕННИКИ

Тыкву очистить, порезать на части и сварить в небольшом количестве воды. Сваренную тыкву пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, кислое молоко, муку, соду и хорошо перемешать. Выпекать тыквенники на горячей сковороде.

Тыква – 500 г, яйца – 1 шт., мука – 50 г, сахар – 20 г, сода – 2 г, соль – 5 г, кислое молоко – 20 г, сливочное масло – 50 г.

БЛИНЫ С ПОВИДЛОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ

Испеченные блины смазать повидлом или вареньем без косточек, свернуть трубкой или конвертом и поджарить с обеих сторон на сливочном масле. Подавать на стол со сметаной и сахарной пудрой.

Повидло или варенье – 100 г, сливочное масло – 20 г, сахарная пудра – 10 г, сметана – 100 г.

ПОТАПЦЫ

Булку или пшеничный хлеб нарезать небольшими кубиками, обмакнуть в молоко, смешанное с сырыми яйцами, и поджарить на масле до румяного цвета. Подавать на стол с медом.

Булка – 300 г, молоко – 100 г, яйца – 1 шт., сливочное масло – 30 г, мед – 50 г.

ПАМПУШКИ

В теплой воде растворить дрожжи, всыпать 1/4 часть муки и дать подойти. Затем добавить оставшуюся муку, сахар, соль, подсолнечное масло, хорошо перемешать и опять дать тесту подойти. Из готового теста сделать небольшие шарики, выложить их на лист, дать подойти и выпекать 10 мин.

Подлива: чеснок растереть с солью, добавить подсолнечное масло и охлажденную кипяченую воду, все перемешать. Подавать пампушки с подливой.

Мука – 400 г, дрожжи – 10 г, сахар – 20 г, соль – 5 г, подсолнечное масло – 10 г, вода – 150 г. Подлива: чеснок – 20 г, подсолнечное масло – 20 г, соль – 5 г, вода – 100 г.

ГРЕЧАНИКИ

В теплом молоке растворить дрожжи, соль, сахар, добавить яйца и всыпать гречневую муку. Замесить густое тесто и дать ему подойти. Еще раз вымесить и дать подойти. Из теста сформовать тонкие прямоугольные батончики, положить их на смазанный маслом лист и выпекать в духовке. Батончики нарезать, смазать разогретым подсолнечным маслом и подавать на стол со сметаной.

Гречневая мука – 600 г, дрожжи – 20 г, сахар – 25 г, соль – 5 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 20 г, подсолнечное

масло – 40 г, сметана – 150 г.

СЛАСТЕНЫ

Желтки растереть, добавить муку, сахар, соль, взбитые белки и сметану. Замесить негустое тесто. Приготовленную массу ложкой опускают в кипящее подсолнечное масло. Готовые сладенны выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Яйца – 5 шт., мука – 800 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 200 г, сахар – 200 г.

ШКРАБ

Желтки растереть с сахаром, добавить муку. Белки хорошо взбить, соединить с желтками, перемешать. Приготовленную массу вылить в смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Мука – 100 г, яйца – 5 шт., сахар – 60 г.

ПРИСКАНЦЫ (пышки)

Дрожжи растворить в теплой воде или молоке, добавить муку, сахар, соль. Все хорошо размешать и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. Подготовленное тесто брать столовой ложкой и жарить в хорошо разогретом подсолнечном масле. Присканцы выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Мука – 400 г, молоко или вода – 300 г, сахар – 20 г, соль –

3 г, дрожжи – 15 г, подсолнечное масло для поджаривания – 50 г, сахарная пудра – 50 г.

ДОМАШНЯЯ ЛАПША

Высыпать просеянную муку горкой, сделать в ней углубление, добавить яйца, соль, воду и замесить крутое тесто. Раскатать его толщиной 0,5 см и нарезать тоненькими полосками. Сварить лапшу в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг. Подавать лапшу горячей, с растопленным маслом или соусом.

Мука – 400 г, яйца – 3 шт., соль – 5 г, вода – 40 г, сливочное масло – 50 г, соус – 100 г.

ГОЙДАНКА

В горячее молоко или воду добавить кукурузную муку и сразу хорошо взбить. Однородную массу поставить на огонь и заварить.

Кукурузная мука – 500 г, молоко – 600 г, соль – по вкусу.

ГУЦУЛЬСКАЯ КУЛЕША

В подсоленную кипящую воду всыпать кукурузную муку. Варить, помешивая деревянной ложкой, 20 мин. Когда кулеша сварится, перевернуть ее на доску, нарезать ниткой на кусочки и выложить на тарелку. На каждый кусочек положить сливочное масло и посыпать тертой брынзой.

Кукурузная мука – 300 г, соль – по вкусу, вода – 600 г,

сливочное масло – 50 г, брынза – 30 г.

Блюда из творога



Творог получали из коровьего или овечьего молока. Молоко кипятили, охлаждали, добавляли закваску (кислое молоко или сметану). Ставили в теплое место. Отделяли от сыворотки и выкладывали на чистую ткань. Так получали творог. В былые времена говорили, «Летом без молока – как зимой без кожуха».

ТВОРОГ С ОВОЩАМИ

Творог протереть через сито, добавить мелко нарезанный зеленый лук, укроп, петрушку, редис, сметану, соль и сахар. Все хорошо перемешать.

Творог – 500 г, редис – 100 г, лук зеленый – 20 г, сметана

– 50 г, соль, сахар – по вкусу, петрушка, укроп – 20 г.

ТВОРОЖНАЯ МАЧАНКА (Гуцульщина)

Творог хорошо растереть, добавить сметану, зеленый лук и укроп. Все перемешать и подавать к столу.

Творог – 500 г, сметана – 400 г, зеленый лук, укроп – 100 г, соль – по вкусу.

ТВОРОГ С ЧЕСНОКОМ

Творог хорошо растереть со сметаной. Добавить растертый с солью чеснок (или лук) и все хорошо взбить. Украсить блюдо листьями петрушки и нарезанным яйцом.

Творог – 400 г, чеснок – 20 г, сметана – 100 г, соль – по вкусу, петрушка, яйца – 1 шт.

ТВОРОГ С ЖЕЛТКАМИ

Творог и вареные желтки протереть через сито, добавить сметану, красный и черный перец, соль. Массу хорошо растереть.

Творог – 300 г, желтки – 4 шт., сметана – 100 г, соль, черный и красный перец – по вкусу.

ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ

Творог протереть через сито, добавить муку, яйца, сметану, сахар, соль и хорошо перемешать. Массу раскатать и нарезать тонкими полосками длиной 10 см, шириной 2 см.

Полоскам придать форму батончиков, обвалить в муке и жарить в большом количестве жира. Готовые батончики посыпать сахарной пудрой.

Творог – 1 кг, яйца – 3 шт., сахар – 50 г, мука – 200 г, сметана – 100 г, соль – 5 г, сахарная пудра – 50 г.

БАБКА ТВОРОЖНАЯ

Творог протереть через сито, добавить растертые с сахаром желтки, ванилин, молотые сухари, взбитые белки, изюм и все хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке до золотистого цвета. Готовую бабку подают на стол со сметаной.

Творог – 500 г, яйца – 5 шт., сахар – 100 г, сухари – 45 г, изюм – 50 г, соль, ванилин – по вкусу.

СЫРНИКИ

Творог протереть через сито, добавить взбитые яйца, сахар, соль, муку и перемешать. Из теста сделать небольшие кружочки, обвалить в муке и жарить на сливочном масле с обеих сторон. Подают со сметаной или растопленным сливочным маслом.

Творог – 500 г, мука – 60 г, яйца – 4 шт., сахар – 40 г, соль – 5 г, масло сливочное – 50 г, сметана – 200 г.

БАБКА С ТВОРОГОМ И ЯБЛОКАМИ

Творог протереть через сито, смешать с натертыми яблоками, молотыми сухарями, растертыми с сахаром желтками, взбитыми белками, посолить и хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, поставить в сотейник с горячей водой. Выпекать в духовке в течение 1,5 часа. На стол подают с фруктовым сиропом.

Творог – 1 кг, яблоки – 1 кг, сухари – 180 г, яйца – 4 шт., сахар – 200 г, соль – по вкусу, сливочное масло – 200 г, фруктовый сироп – 100 г.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ

Картофель очистить, натереть на терке, добавить протертый творог, яйца, соль и хорошо перемешать. Выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке. Подают на стол со сметаной или сливочным маслом.

Картофель – 1 кг, творог – 300 г, яйца – 6 шт., соль – по вкусу, сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г.

ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ

Творог протереть через сито, добавить желтки, растертые с сахаром, сливочное масло, крахмал, изюм, сметану, хорошо перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в кастрюлю с горячей водой и выпекать в духовке.

На стол подают с фруктовым сиропом.

Творог – 1 кг, яйца – 12 шт., сахар – 500 г, сливочное масло

– 100 г, крахмал – 50 г, изюм – 100 г, сметана – 100 г, сухари – 30 г, фруктовый сироп – 100 г.

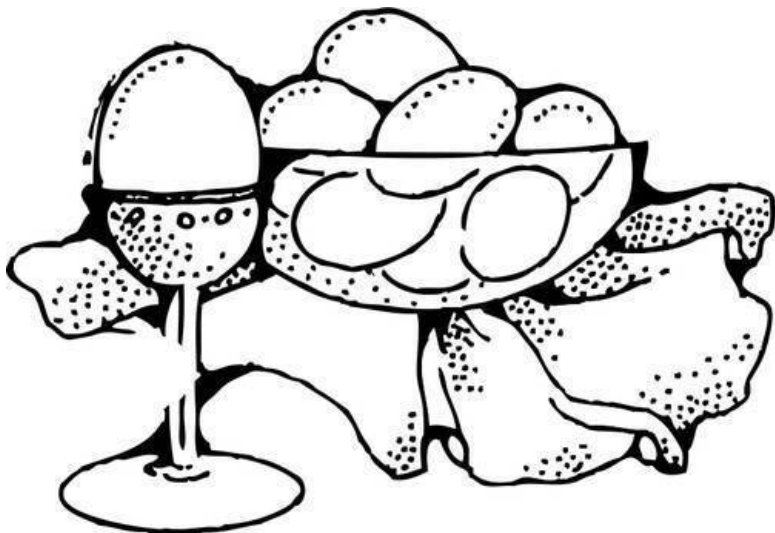
ГОМБОВЦЫ (Закарпатье)

Творог протереть через сито, добавить манную крупу, сахар, соль, яйца и все перемешать. Тесто отставить на 30 мин.

Из подготовленной массы сделать небольшие шарики и отварить их в подсоленной воде. Сваренные гомбовцы выложить на тарелку, посыпать молотыми поджаренными сухарями и полить сметаной или растопленным сливочным маслом.

Творог – 500 г, манная крупа – 150 г, яйца – 3 шт., сахар – 50 г, соль – 5 г, сухари – 50 г, сметана – 150 г, сливочное масло – 100 г.

Блюда из яиц



Вкусные и питательные блюда готовят из яиц в сыром, жареном и вареном виде. входят они в состав разнообразных бабок, запеканок, соусов, салатов. Яйца считались символом возрождения природы и весны.

ЯИЧНИЦА С ПОМИДОРАМИ

Нарезать помидоры, посыпать солью, перцем и поджарить. Залить помидоры взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

Яйца – 4 шт., помидоры – 300 г, сыр – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЯИЧНИЦА С САЛОМ

Нарезать сало, поджарить до румяного цвета. Залить взбитыми яйцами, посолить и жарить до готовности.

Сало – 50 г, яйца – 2 шт., соль – по вкусу.

ЯЙЦА С ПОДЛИВОЙ ИЗ ХРЕНА

Отварить яйца, разрезать пополам и разложить на тарелке. Залить подготовленной подливой. *Подлива:* тертый хрен поджарить на масле, добавить немного муки, сметану, сахар, соль, уксус, хорошо перемешать, протушить.

Яйца – 5 шт., хрен – 20 г, сметана – 100 г, сахар – Юг, уксус – 5 г, соль – по вкусу.

ЯИЧНИЦА С ЛУКОМ

Лук мелко нарезать, поджарить на сковородке до румяного цвета, залить яйцами, посолить и жарить до готовности.

Яйца – 5 шт., лук – 100 г, соль – по вкусу.

ЯЙЦА ПОД СОУСОМ

Яйца отварить. Желтки растереть с горчицей, добавить

мелко нарезанные белки, соль, сахар, сметану, майонез. Половинки яиц выложить на тарелку, залить соусом и украсить зеленью.

Яйца – 10 шт. (2 – для соуса), горчица – 5 г, сметана – 100 г, майонез – 20 г, соль, сахар – по вкусу, зелень укропа, петрушки.

ЯЙЦА С ГРИБАМИ

Яйца отварить, разрезать пополам, вынуть желтки. Грибы отварить и посечь. Желтки растереть со сметаной, добавить грибы, соль, сахар. Массой наполнить половинки яиц. Украсить яйца зеленью петрушки.

Яйца – 10 шт., грибы – 100 г, сметана – 50 г, соль, сахар – по вкусу, зелень петрушки.

ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Яйца отварить, разрезать пополам и выложить на тарелке. Мелко нарезанную зелень перемешать с майонезом. Этой массой полить половинки яиц.

Яйца – 5 шт., майонез – 50 г, зелень укропа, петрушки, соль – по вкусу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯИЦ

Лук, помидоры, колбасу нарезать, добавить сладкий перец, заправить солью и перцем и выложить на сковородку. Массу залить взбитыми с молоком яйцами и запечь. Подают

на стол с зеленью петрушки или посыпают тертым сыром.

Яйца – 5 шт., молоко – 150 г, лук – 100 г, помидоры – 100 г, перец сладкий – 20 г, колбаса – 100 г, сыр – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЯИЦ

Лук, помидоры, колбасу нарезать, добавить сладкий перец, заправить солью и перцем и выложить на сковородку. Массу залить взбитыми с молоком яйцами и запечь. Подают на стол с зеленью петрушки или посыпают тертым сыром.

Яйца – 5 шт., молоко – 150 г, лук – 100 г, помидоры – 100 г, перец сладкий – 20 г, колбаса – 100 г, сыр – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ЯИЧНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

Сушеные грибы отварить, мелко нарезать и поджарить с луком. Сваренные яйца измельчить и смешать с грибами и луком. Посыпать солью, перцем и выложить в сотейник. Залить молочной подливой, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. *Подлива:* растопить сливочное масло, добавить муку и пассеровать несколько минут. Влить молоко, хорошо размешать и поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения.

Яйца – 8 шт., грибы – 250 г, сыр – 100 г, соль, перец – по вкусу.

Подлива: молоко – 200 г, мука – 30 г, масло – 50 г, зелень

петрушки, соль, перец – по вкусу.

Подливы для вторых блюд



ГОРЧИЧНАЯ ПОДЛИВА

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить сметану, бульон, горчицу, соль, сахар, перец, уксус, все хорошо перемешать и прокипятить.

Мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, сметана – 50 г, бульон – 250 г, горчица – 100 г, уксус – 75 г, сахар – 50 г, соль, перец

– по вкусу.

ГРИБНАЯ ПОДЛИВА

Сушеные грибы отварить и мелко нарезать. Муку спассеровать на сливочном масле, добавить грибной отвар, соль, перец, сметану, грибы и прокипятить.

Сушеные грибы – 150 г, мука – 100 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г, грибной отвар – 400 г, соль, перец – по вкусу.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВА

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить сметану, соль, перец и довести до кипения.

Мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 500 г, соль, перец – по вкусу.

ТМИННАЯ ПОДЛИВА

Плоды тмина растереть в ступке, перемешать с сахаром, уксусом и водой и настоять сутки.

Тмин – 50 г, сахар – 75 г, уксус – 50 г, вода – 100 г.

ПОДЛИВА ИЗ МЕДА

Мед сварить до красного цвета. Муку спассеровать на сливочном масле, добавить мясной или рыбный бульон, мед, уксус, изюм, миндаль, соль и довести смесь до кипения. Подавать подливу с нарезанным лимоном.

Мед – 500 г, мука – 30 г, сливочное масло – 50 г, бульон – 250 г, уксус – 30 г, изюм – 100 г, миндаль – 100 г, лимон – 100 г, соль – по вкусу.

ЧЕСНОЧНАЯ ПОДЛИВА

Чеснок очистить, растереть, смешать с водой и подсолнечным маслом, посолить.

Чеснок – 100 г, вода – 100 г, подсолнечное масло – 100 г, соль – по вкусу.

ЛУКОВИЧНАЯ ПОДЛИВА

Мелко нарезанный лук поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, пассерованную муку, бульон и проварить.

Лук – 500 г, сливочное масло – 100 г, уксус – 50 г, мука – 50 г, бульон – 800 г, перец, соль, лавровый лист – по вкусу.

САЛАМАХА

Чеснок очистить, растереть с солью и заправить подсолнечным маслом.

Чеснок – 100 г, соль – по вкусу, подсолнечное масло – 100 г.

ПОДЛИВА ИЗ СУХАРЕЙ

Сливочное масло растопить на сковороде, добавить поджаренные сухари, соль, лимонный сок или лимонную кислоту и хорошо перемешать.

Сливочное масло – 1 кг, сухари – 400 г, лимонный сок – 100 г или лимонная кислота – 2 г, соль – по вкусу.

СОФОРОК

Муку спассеровать на сливочном масле, добавить мясной бульон, соль, сметану. Софорок подавать к курам.

Мука – 50 г, сливочное масло – 100 г, мясной бульон – 500 г, сметана – 250 г, соль – по вкусу.

ХРЕН С КВАСОМ

Хрен натереть на терке, растереть с солью и подсолнечным маслом, добавить свекольный квас.

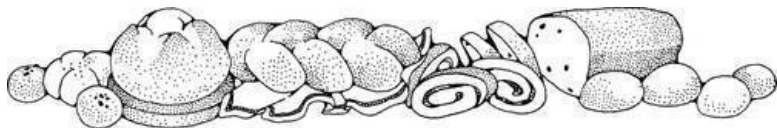
Хрен – 100 г, подсолнечное масло – 50 г, свекольный квас – 300 г, соль – по вкусу.

ПОДЛИВА ИЗ ХРЕНА

Хрен натереть на терке, полить уксусом, добавить сахар, соль, сметану.

Хрен – 50 г, уксус – 30 г, сметана – 250 г, соль, сахар – по вкусу.

Изделия из дрожжевого теста



Кто хоть однажды заводил тесто помнит, что по способу приготовления есть дрожжевое и бездрожжевое тесто.

Дрожжевое тесто

КАРАВАЙ

Свадебный хлеб. Испечь обыкновенные паляницы. Затем украсить их изделиями из теста (шишками, голубями).

Можно испечь небольшие каравайчики. Охлажденные каравайчики просочить сиропом и поглазировать помадкой.

Мука – 1,5 кг, дрожжи – 50 г, молоко – 500 г, соль – 10 г, сахар – 50 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 4 шт.

Сироп: сахар – 50 г, вода – 40 г, вино – 10 г. Помадка: сахар – 100 г, вода – 20 г, фруктовая эссенция – 5 г.

КРЕНДЕЛИ

Готовят тесто, как на ромовые бабы, нарезают на куски, раскатывают, придают им форму кренделей, посыпают сахаром и ставят в теплое место. Когда крендели подойдут, поставить в горячую духовку и выпекать 10 – 15 мин.

Мука – 800 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 120 г, дрожжи – 20 г, яйца – 2 шт.

ПАЛЯНИЦА ДОМАШНЯЯ

Дрожжи растворить в молоке до консистенции сметаны, добавить 1/4 часть муки и хорошо вымесить. Когда опара подойдет, добавить яйца, сахар, соль, оставшуюся муку и замесить тесто. В конце добавить растопленное сливочное масло. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет отставать от рук. Подготовленное тесто поставить для брожения на 3 – 4 часа. Во время брожения тесто надо обмять 2 – 3 раза. Готовое тесто выложить на доску, разделить на части по 1 кг и сформовать круглые паляницы. Положить изделия на лист и дать им подойти 15 – 20 мин. Верх паляниц смазать взбитым яйцом и выпекать 50 мин.

Мука – 3 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 1 л, соль – 20 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 200 г, яйца – 8 шт.

КАЛАЧ

Приготовить дрожжевое тесто, как на паляницы домаш-

ние. Готовое тесто разделить на порции. Тесто, необходимое для одного калача, разделить на три – четыре части, раскатать на длинные полоски и сплести “косу”, скрутить ее в круг, положить в смазанную жиром форму и поставить, чтобы подошло. Перед выпечкой смазать калач взбитым яйцом. Выпекать в течение одного часа в горячей духовке.

Мука – 3 кг, дрожжи – 100 г, молоко – 1 л, соль – 20 г, сахар – 100 г, сливочное или подсолнечное масло – 200 г, яйца – 8 шт.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

Свежую капусту мелко пошинковать и проварить 5 мин., охладить. Положить в сотейник с кипящим молоком и проварить. В готовую капусту добавить мелко нарезанные яйца, соль, перец. Тесто приготовить, как указано выше.

Капуста – 500 г, молоко – 50 г, яйца – 2 шт., соль, перец – по вкусу.

ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Отварить сушеные грибы и мелко посечь. Капусту пошинковать и смешать с грибами, луком, добавить грибной отвар и тушить до готовности. Добавить перец, соль, яйца и все хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше.

Капуста – 500 г, грибы – 40 г, лук – 50 г, яйца – 2 шт., соль, перец – по вкусу.

ПИРОЖКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Растворенные и процеженные дрожжи добавить к теплому молоку и размешать. Затем положить сахар, яйца и соль. Хорошо взбить. Всыпать муку и замесить тесто. В конце вымешивания добавить растопленное сливочное масло. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить на 3 – 4 часа в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, обмять его 2 – 3 раза. Из подготовленного теста сформовать шарики и оставить на 10 мин. Шарики раскатать. На середину кружочков положить начинку. Края теста соединить, придавая изделиям различную форму: круга, квадрата, треугольника, полумесяца. Пирожки выложить на смазанный жиром лист и поставить на 20 мин. в теплое место. Изделия смазать желтком или яйцом и выпекать в горячей духовке 15 – 20 мин. при температуре 220 – 260°С.

Мука – 1 кг, сахар – 70 г, сливочное масло – 25 г, дрожжи – 25 г, молоко – 300 г, соль – 12 г, яйца – 2 шт., яйца для смазывания – 1 шт., жир – 10 г.

РОМОВАЯ БАБА

Дрожжи растворить в подогретом молоке, всыпать половину муки, добавить сахар и размешать, чтобы масса была однородной. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа для брожения. Во время брожения опара должна увеличиться в объеме в 2 – 3 раза. В готовую опару положить сахар, ванилин, соль, муку и месить тесто до тех пор, пока

оно не будет отставать от стенок посуды.

Добавить в тесто растопленное сливочное масло или маргарин и продолжать месить до получения однородной массы. Накрывать салфеткой и снова поставить в теплое место на 2 часа. Во время брожения тесто нужно 2 – 3 раза обминать. Тесто выложить на стол, разделить на порции и положить в смазанные жиром формы. Когда бабы подойдут, поставить их в духовку и выпекать при температуре 200 – 220°С. Охлажденные бабы вынуть из форм, просочить сиропом и поглазировать помадкой.

Тесто: мука – 500 г, сахар – 100 г, масло или маргарин – 100 г, яйца – 2 шт., ванилин – по вкусу, соль – 2 г, дрожжи – 20 г, молоко – 150 г. Сироп: сахар – 50 г, вода – 50 г, коньяк – 10 г, ромовая эссенция – 2 г. Помадка: сахар – 150 г, вода – 50 г.

ПИРОЖКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Отваренный картофель пропустить через мясорубку, добавить поджаренный лук, яйца, соль, перец и хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше.

Картофель – 1 кг, лук – 100 г, яйца – 2 шт., соль, перец – по вкусу.

ПИРОЖКИ С КАЛИНОЙ

Калину промыть, высушить и перемешать с сахаром. Тесто приготовить, как указано выше.

Калина – 200 г, сахар – 100 г.

ПИРОЖКИ СО СВЕКЛОЙ

Испечь свеклу в духовке, очистить, мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить сметану и тушить 10 – 15 мин. Процедить, добавить сахар и хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше.

Свекла – 400 г, сметана – 100 г, сахар – 50 г.

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ

Яблоки мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить сахар, корицу, немного масла. Тесто приготовить, как указано выше.

Яблоки – 500 г, сахар – 150 г, корица – 10 г, сливочное масло – 10 г.

ПИРОЖКИ С ПОВИДЛОМ

Повидло выложить в кастрюлю, добавить сахар, довести до кипения. Охладить. Тесто приготовить, как указано выше.

Повидло – 200 г, сахар – 150 г.

ПИРОЖКИ С МАКОМ

Промытый мак залить холодной водой, поставить на огонь

и кипятить 10 – 15 мин. Отцедить, добавить сахар и хорошо растереть. Перемешать растертый мак с сахаром или медом. Тесто приготовить, как указано выше.

Мак – 500 г, сахар – 200 г, мед – 200 г.

ПИРОЖКИ С ТВОРОГОМ

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, ванилин, изюм, соль, муку и хорошо перемешать. Тесто приготовить, как указано выше.

Творог – 500 г, яйца – 2 шт., ванилин – 10 г, изюм – 200 г, мука – 50 г, соль – по вкусу.

ПИРОЖКИ С МЯСОМ

Мясо нарезать на кусочки и обжарить. Переложить в кастрюлю, добавить 2 – 3 столовые ложки воды, лук, промытые сушеные грибы и тушить до готовности. Когда мясо будет готовым, пропустить через мясорубку и добавить соль, перец, зелень. Тесто приготовить, как указано выше.

Телятина или свинина – 500 г, лук – 20 г, сушеные грибы – 10 г, вода – 50 г, соль, перец, петрушка, укроп – по вкусу.

ПИРОЖКИ С РЫБОЙ

Рыбу нарезать кусочками и отварить. Готовое филе из-

мельчить ножом, добавить отваренный рис,, поджаренный лук, измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец. Тесто приготовить, как указано выше.

Рыба – 500 г, рис – 100 г, лук – 50 г, петрушка или укроп – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ТМИННИКИ

Просеять муку, добавить маргарин и посечь. Дрожжи растереть с сахаром и молоком, добавить соль. Все перемешать. Тесто раскатать толщиной 0,5 см и нарезать прямоугольниками. Выложить на смазанный жиром лист. Когда тминники подойдут, смазать яйцом и посыпать солью и тмином. Выпекать в духовке до золотистого цвета.

Мука – 500 г, маргарин – 250 г, дрожжи – 50 г, сахар – 15 г, молоко – 100 г, соль – 5 г, яйцо – 1 шт., тмин – 50 г.

ПАПУШНИК

В теплой воде растворить дрожжи, добавить муку. В муке сделать углубление, вылить туда опару, размешать и накрыть посуду салфеткой. Поставить в теплое место. Через полчаса в опару добавить масло, сахар, яйца, молоко. Замесить тесто и снова на полчаса поставить в теплое место. Добавить изюм. Тесто выложить в смазанную жиром форму и дать подойти. Выпекать в духовке 1 час при температуре 200°С.

Мука – 300 г, молоко – 300 г, дрожжи – 35 г, масло – 150

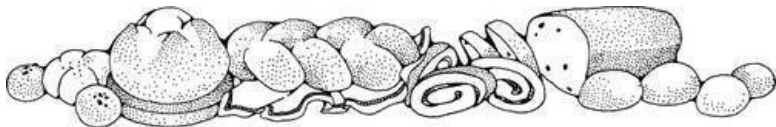
г, яйца – 2 шт., сахар – 100 г, соль – 5 г.

БУЛКИ С ИЗЮМОМ

В теплой воде растворить дрожжи. Желтки взбить, добавить воду и половину муки, соединить с дрожжами и дать подойти. Когда тесто подойдет, добавить соль, сахар, масло, изюм, шафран, оставшуюся муку и хорошо вымесить. Когда тесто еще раз подойдет, разделить на кусочки, сформовать шарики и выложить на смазанный жиром лист. Изделия смазать взбитым желтком, поставить в духовку и выпекать при температуре 200°C.

Мука – 1 кг, дрожжи – 50 г, яйца – 5 шт., сливочное масло – 250 г, соль – по вкусу, сахар – 150 г, изюм – 200 г, шафран. Для смазывания: желток – 1 шт., жир – 50 г.

Бездрожжевое тесто



ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Из муки, соды, растопленного маргарина, сахара и яиц замесить тесто. Разделить его на две части. Одну часть раскатать и выложить на сковородку. Сверху положить начинку. Остальное тесто натереть на терке. Пирог выпекать в духовке 30 – 40 мин. Для начинки свежий творог протереть через сито, добавить желтки, растертые с сахаром, растопленное сливочное масло, измельченную цедру лимона, взбитые белки и хорошо перемешать. Когда пирог остынет, нарезать небольшими кусочками и посыпать сахарной пудрой.

Пшеничная мука – 1 кг, маргарин – 200 г, сахар – 500 г, яйца – 3 шт., сода – 10 г. Начинка: творог – 750 г, яйца – 3 шт., сахар – 200 г, сливочное масло – 50 г, лимон – 1 шт., сахарная пудра – 50 г.

КАПАМА

Замесить тесто из муки, яиц и воды. Раскатать его тонким слоем, сверху положить начинку и завернуть рулетом. Положить на лист, смазать рулет яйцом, посыпать сахаром и выпекать в духовке. *Начинка:* орехи и миндаль мелко нарезать, добавить мед и все хорошо перемешать.

Мука – 450 г, вода – 50 г, яйца – 2 шт.

Начинка: орехи – 200 г, миндаль – 100 г, мед – 100 г.

МЕДОВИК

Маргарин растереть с сахаром, добавить желтки, мед, кофе, соду, муку, пряности, замесить тесто. Затем осторожно добавить взбитые белки, орехи и изюм. Подготовленную массу выложить в форму и выпекать в духовке до готовности.

Маргарин – 150 г, мука – 600 г, мед – 200 г, черный кофе – 150 г, сахар – 300 г, яйца – 6 шт., сода – 10 г, корица, гвоздика – по вкусу, изюм – 100 г, орехи – 100 г.

КАПАМА С ЯБЛОКАМИ

Приготовить тесто, как на обычную капаму. Яблоки очистить, мелко нарезать, добавить сахар, изюм, корицу. Тесто тонко раскатать, сверху положить начинку и завернуть рулетом. Рулет положить на лист и выпекать в духовке. Перед подачей на стол капаму посыпать сахарной пудрой.

Мука – 450 г, вода – 50 г, яйца – 2 шт.

Начинка: яблоки – 200 г, сахар – 200 г, корица – 5 г, изюм

– 100 г, сахарная пудра – 50 г.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Яйца растереть с сахаром, добавить муку, мелко нарезанные яблоки и хорошо перемешать. Тесто (см. выше) выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, сверху положить начинку из яблок. Выпекать в негорячей духовке 50 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Яйца – 6 шт., мука – 400 г, яблоки – 150 г, сахар – 300 г, сухари – 10 г, масло – 10 г.

ПИРОГ С МЯСОМ

Замесить тесто из маргарина, яиц, сметаны, соли, соды и муки. Хорошо вымесить и поставить в холодное место на 1 час. Тесто разделить на две части. Одну часть выложить на лист, разровнять, положить начинку, а сверху – оставшуюся часть теста. Выпекать в духовке при умеренной температуре. Когда пирог остынет, нарезать его небольшими кусочками. Для начинки мясо отварить, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, поджаренный на сливочном масле лук и хорошо перемешать.

Маргарин – 250 г, яйца – 2 шт., сметана – 100 г, мука – 500 г, соль – 5 г, сода – 5 г. Начинка: мясо – 500 г, лук – 100 г, сливочное масло – 50 г, соль, перец – по вкусу.

ПИРОГ С МАКОМ

Из муки, маргарина, сахара, соли, соды и желтков замесить некрутое тесто. Небольшую часть его оставить, тесто положить на смазанный маслом и посыпанный сухарями лист, сверху – начинку, а остальное тесто разложить в виде жгутов. Пирог смазать желтком и выпекать при невысокой температуре.

Охладить и нарезать небольшими кусочками любой формы. Посыпать сахарной пудрой. Для начинки мак залить кипятком и оставить на 1 час. Затем воду слить, а мак растереть с сахаром. Молоко вскипятить, добавить растертый мак, сливочное масло, лимонный сок, ванилин, тертую цедру и довести до кипения. Охладить и взбить. В конце добавить взбитые белки с сахаром.

Пшеничная мука – 500 г, маргарин – 250 г, сахар – 250 г, желтки – 5 шт., соль – 5 г, сода – 5 г.

Начинка: мак – 200 г, сахар – 200 г, молоко – 100 г, сливочное масло – 25 г, лимон – 1 шт., белки – 5 шт., ванилин – 5 г, сахарная пудра – 100 г.

ПИРОГ С ПОВИДЛОМ

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, муку и замесить тесто. Четвертую часть теста оставить для оформления пирога, а остальное положить на смазанный маслом лист, разровнять, края завернуть, смазать повидлом. Из оставленного теста сделать жгутики и накрыть пирог сеткой из них.

Выпекать пирог в горячей духовке до образования румяной корочки. Холодный пирог разрезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Сметана – 200 г, сахар – 200 г, сода – 5 г, повидло – 300 г, мука – 500 г, сахарная пудра – 50 г.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

Сливочное масло хорошо взбить, добавить растертые с сахаром желтки, пшеничную муку и взбитые белки. Хорошо перемешать. Массу вылить на смазанный сливочным маслом лист, сверху положить черешни или вишни без косточек и выпекать в духовке. Холодный пирог нарезать небольшими кусочками и посыпать сахарной пудрой.

Сливочное масло – 400 г, пшеничная мука – 500 г, яйца – 6 шт., вишни или черешни – 1 кг, сахар – 500 г, сахарная пудра – 50 г.

КОРЖИКИ

Сливочное масло посечь с пшеничной мукой, добавить протертый через сито творог, желтки, замесить тесто и вынести в холодное место. Тесто раскатать, посыпать мукой, сложить конвертом и снова вынести на холод. Повторить 2 – 3 раза. Затем тесто раскатать, вырезать формочкой коржики, смазать их взбитым белком и выпекать в духовке 20 – 25 мин. Готовые коржики посыпать сахарной пудрой.

Сливочное масло – 400 г, творог – 400 г, пшеничная мука

– 400 г, яйца – 3 шт., сахар – 250 г, сахарная пудра – 100 г.

ВЕРТУТА

Замесить некрутое тесто из муки, воды, соли, яиц и половины нормы подсолнечного масла. Тесто накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 1 час. Затем добавить оставшееся подсолнечное масло, раскатать тесто толщиной 1 см и дать немного подсохнуть. На середину теста выложить яблоки, посыпанные сахаром, корицей и сухарями, и завернуть рулетом. Сверху вертуту смазать яйцом и выпекать. Готовую вертуту посыпать сахарной пудрой.

Мука – 500 г, вода – 200 г, соль – 10 г, яйца – 2 шт., подсолнечное масло – 250 г. Начинка: яблоки – 500 г, сахар – 100 г, корица – 3 г, сухари – 50 г, 1 яйцо для смазывания, сахарная пудра – 30 г.

ПАПУШНИК

1/3 муки заварить горячим молоком. Тесто хорошо размешать и отставить на 1 час. Добавить растертые яйца, оставшуюся муку, подогретое сливочное масло, сахар, ванилин. Тесто вымесить еще раз и выложить в смазанную форму на половину ее высоты. Поставить форму в теплое место, затем выпекать в духовке 1,5 час.

Мука – 1200 г, молоко – 400 г, яйца – 10 шт., сливочное масло – 100 г, сахар – 200 г, ванилин – 2 г.

РОЗА КИЕВСКАЯ

Взбить до однородной массы 4 желтка и отдельно 4 яйца с 1 столовой ложкой сахара. Муку просеять на доску, сделать в ней углубление, добавить взбитые желтки, яйца, сливочное масло, ром и замесить тесто. Тесто раскатать тонким слоем и вырезать кружочки разной величины. Кружочки сложить по 5 шт., сильно прижать посередине и острым ножом сделать с четырех сторон надрезы к центру. Жарить на разогретом жире. Розу посыпать сахарной пудрой, а посередине положить вишню из варенья.

Мука – 1 кг, яйца – 4 шт., желтки – 4 шт., сливочное масло – 50 г, ром – 30 г, сахар – 30 г, сахарная пудра – 50 г, ягоды из вишневого варенья, жир – 200 г.

МАНДРИКИ С ТВОРОГОМ

Муку просеять, добавить яйца, сливочное масло, сахар, сметану, соль и замесить тесто. Творог растереть, добавить сметану, яйца, подогретое масло, соль, сахар и размешать. Тесто раскатать тонким слоем, вырезать кружочки, положить сверху начинку из творога, защипнуть края, смазать яйцом и выпекать в духовке.

Тесто: мука – 600 г, яйца – 3 шт., сливочное масло – 200 г, сахар – 30 г, соль – 5 г, сметана – 100 г.

Начинка: творог – 800 г, сметана – 200 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 5 г, сахар – 50 г.

СОЛЕНИКИ

Натереть брынзу, размешать ее с подогретым маслом и желтком, добавить просеянную муку и замесить тесто. Поставить в холодное место. Через 4 часа из теста вырезать формочками печенье, смазать белком и выпекать в не очень горячей духовке.

Брынза – 200 г, сливочное масло – 180 г, мука – 200 г, яйца – 1 шт.

ВЕРГУНЫ

Замесить крутое тесто из муки, сметаны, яиц, рома, уксуса, сахара и соли. Тесто раскатать тонким слоем (2 – 3 мм), нарезать полосками длиной 12 – 15 см, переплести их по 2 – 3 вместе, концы защипнуть. Жарить на смальце или подсолнечном масле. Румяные вергуны выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Мука – 500 г, сметана – 150 г, яйца – 5 шт., сахар – 100 г, соль — 5 г, ром – 50 г, уксус – 20 г, смалец или подсолнечное масло – 50 г, сахарная пудра – 50 г.

ВЕРГУНЫ КИЕВСКИЕ

Яйца взбить с сахаром, добавить подогретое сливочное масло, ром, молоко, миндаль или орехи, муку. Замесить тесто, тонко раскатать, нарезать узкими полосками длиной 10 см, затем переплести их по 2 – 3 вместе, защипнув концы. Жарить вергуны на подсолнечном масле или смальце. Гото-

вые вергуны выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Мука – 400 г, сахар – 80 г, яйца – 3 шт., сливочное масло – 50 г, ром – 20 г, молоко – 50 г, сахарная пудра – 100 г, миндаль – 20 г, смалец или подсолнечное масло – 250 г.

СОЛОЖЕНИКИ

Сливочное масло растереть, добавить сахар, желтки, яйца, орехи и хорошо вымешать. Затем положить корицу, растертую цедру лимона, сухари, вишни из варенья. Массу хорошо перемешать и выложить в смазанную форму. Выпекать в духовке 30 мин. Готовые соложеники полить вишневым соком из варенья.

Сливочное масло – 250 г, сахар – 250 г, желтки – 2 шт., яйца – 10 шт., орехи – 200 г, корица – 5 г, сухари – 200 г, цедра одного лимона, вишни из варенья – 200 г, сок из варенья – 100 г.

СМЕТАННИК

Сметану взбить в густую пену. Сахар растереть с желтками, соединить со взбитой сметаной, добавить взбитые белки, ванилин, муку. Тесто осторожно выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекать в духовке.

Мука – 250 г, сметана – 1 кг, сахар – 700 г, яйца – 12 шт., ванилин – по вкусу, сливочное масло или маргарин – 20 г, сухари – 30 г.

ПЕЧЕНЬЕ “МЕДВЕЖЬИ ЛАПКИ” (Закарпатье)

Сливочное масло хорошо растереть с сахаром, добавить молотые орехи, пшеничную муку, ванилин и замесить тесто. Затем выложить его в специально подготовленные формочки, смазанные сливочным маслом, и выпекать в духовке. Готовое печенье вынуть из формочек, охладить и обвалить в сахарной пудре.

Пшеничная мука – 350 г, орехи – 250 г, сахар – 200 г, сливочное масло – 250 г, сахарная пудра – 100 г, ванилин – по вкусу.

ЗАКАРПАТСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Сахар растереть с желтками добела, добавить воду и продолжать растирать 30 мин. Белки взбить в пену. В массу добавить муку, ванилин, порошок для выпечки, молотые орехи, взбитые белки и хорошо вымесить. Выложить на смазанный сливочным маслом лист и выпекать в духовке. Охладить корж и разрезать его поперек на две части. Положить крем и украсить шоколадной помадкой. Нарезать небольшими кусочками любой формы. Для крема молоко вскипятить, добавить пшеничную муку и довести до кипения. Охладить и хорошо взбить с сахарной пудрой и сливочным маслом. *Помадку* приготовить так: растопить сливочное масло, но не доводить до кипения, добавить сахарную пудру и порошок какао.

Сахар – 500 г, желтки – 6 шт., вода – 200 г, мука – 300 г, порошок для выпечки – 1 шт., орехи – 200 г, белки – 6 шт., ванилин – по вкусу. Крем: молоко – 200 г, мука – 50 г, сахарная пудра – 250 г, сливочное масло – 250 г. Помадка: сливочное масло – 150 г, сахарная пудра – 150 г, порошок какао – 50 г.

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Желтки растереть с сахаром, добавить пшеничную муку, маргарин, соду, замесить тесто, пропустить его через мясорубку. Из раскатанного теста выделывать печенье, выпекать в духовке при невысокой температуре. Охладить и обвалить в сахарной пудре.

Пшеничная мука – 500 г, сахар – 300 г, желтки – 2 шт., маргарин – 250 г, сода – 3 г, сахарная пудра – 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ К КОФЕ

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить ванилин, муку и все хорошо перемешать. Готовое тесто из кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом лист и выпекать в духовке при высокой температуре. Печенье охладить и посыпать сахарной пудрой.

Сливочное масло – 500 г, сахарная пудра – 250 г, мука – 700 г, ванилин – по вкусу.

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Творог перемешать с сахаром, добавить соль, пропустить через мясорубку. Сливочное масло взбить добела, добавить творог, муку, хорошо перемешать и замесить тесто. Раскатать его, нарезать небольшими прямоугольниками, выложить на смазанный маслом лист и выпекать в духовке. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

Творог – 500 г, сахар – 400 г, соль – 5 г, сливочное масло – 400 г, сахарная пудра – 100 г, ванилин – по вкусу, мука – 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ “УТИНЫЕ ГЛАЗКИ” (Закарпатье)

Сливочное масло растереть с сахаром добела, добавить пшеничную муку, порошок для выпечки, яйца и замесить тесто. Поставить его на холод на 1 – 2 часа, раскатать и вырезать формой коржики. У половины коржиков вырезать посередине дырочки. Коржики выпекать в духовке при средней температуре. Холодные коржики склеить попарно сливовым или абрикосовым повидлом и обвалить в сахарной пудре. Для приготовления порошка для выпечки смешать чайную ложку пищевой соды, 1/3 чайной ложки лимонной кислоты и столовую ложку пшеничной муки.

Сливочное масло – 300 г, сахар – 200 г, пшеничная мука – 600 г, яйца – 2 шт., порошок для выпечки – 1 шт.

ПЕЧЕНЬЕ “ОРЕШКИ”

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить

пшеничную муку, порошок какао, молотые орехи, водку или ликер и замесить некрутое тесто. Тесто выложить в специальные формочки и выпекать в духовке на слабом огне 30 мин. Готовые орешки наполнить кремом и попарно соединить. Печенье посыпать сахарной пудрой. Для крема сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить коньяк, лимонную кислоту и ванилин.

Сливочное масло – 250 г, пшеничная мука – 400 г, сахарная пудра – 200 г, порошок какао – 30 г, молотые орехи – 150 г, водка или ликер – 50 г. Крем: сливочное масло – 250 г, сахарная пудра – 250 г, коньяк – 15 г, лимонная кислота – 3 г, ванилин – 5 г.

МАКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Мак залить кипятком и оставить на 30 мин. Воду слить, а мак растереть с сахаром. Добавить маргарин, муку, яйца, соду, теплое молоко и замесить тесто. Поставить на 1 час в холодное место, а затем раскатать, формочками вырезать коржики и выпекать в духовке при невысокой температуре. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Мак – 200 г, маргарин – 200 г, пшеничная мука – 500 г, сахар – 200 г, яйца – 2 шт., < сода – 5 г, молоко – 200 г.

ПАЛОЧКИ С ОРЕХАМИ

Маргарин растереть с сахаром, добавить муку, яйцо, соду или порошок для выпечки, простоквашу и замесить те-

сто. Раскатать слоем толщиной 3 см, положить на смазанный сливочным маслом лист и выпекать в духовке. Когда корж остынет, нарезать его небольшими палочками, каждую обмакнуть в шоколадную глазурь, затем в молотые орехи.

Пшеничная мука – 300 г, маргарин – 200 г, сахар – 150 г, яйцо – 1 шт., сода – 3 г или порошок для выпечки – 1 шт., простокваша – 100 г, сливочное масло – 10 г, орехи – 200 г. Глазурь: сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, порошок какао – 50 г, вода – 100 г.

ПЕСОЧНЫЕ ПОЛОСКИ

Маргарин посечь с мукой, добавить растертые с сахаром желтки, соль, ванилин и замесить тесто. Выложить на доску, раскатать полосками, посередине положить повидло, соединить края и переложить на подготовленный лист. Полоски смазать взбитыми белками, посыпать молотыми орехами и выпекать в духовке. Охлажденные полоски посыпать сахарной пудрой.

Пшеничная мука – 1 кг, маргарин – 500 г, сахар – 400 г, яйца – 3 шт., соль – 5 г, повидло – 500 г, орехи – 100 г, ванилин – по вкусу.

РОЖКИ С ПОВИДЛОМ

Сливочное масло взбить добела, добавить сахар, муку, сметану, ванилин, соль, замесить тесто и поставить его в холодное место на 2 часа. Затем раскатать тонким слоем, на-

резать квадратиками, на каждый положить сливовое или абрикосовое повидло и сформовать рожки. Смазать взбитым яйцом, посыпать молотыми орехами и выпекать при средней температуре. Готовые рожки обвалять в сахарной пудре.

Сливочное масло – 300 г, сахар – 250 г, мука – 500 г, сметана – 100 г, соль – 5 г, ванилин – по вкусу, сливовое или абрикосовое повидло – 200 г, яйца – 1 шт., молотые орехи – 50 г, сахарная пудра – 100 г.

КЕКС “ДЕНЬ И НОЧЬ” (Закарпатье)

Белки взбить до образования пены, добавить желтки, растертые с сахаром, маргарин, пшеничную муку, ванилин и замесить тесто, как густая сметана. Половину смеси вылить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, к остальной добавить порошок какао и хорошо перемешать. Тесто вылить в ту же форму, выпекать в духовке при невысокой температуре. Готовый кекс охладить и посыпать сахарной пудрой.

Пшеничная мука – 300 г, яйца – 5 шт., маргарин – 300 г, сахар – 300 г, порошок какао – 25 г, ванилин – 5 г, сахарная пудра – 50 г.

КЕКС МЕДОВЫЙ

Замесить некрутое тесто из муки, меда, сахара, желтков, орехов, яиц, соды, подсолнечного масла и сметаны и вынести его в холодное место на 5 часов. Затем вылить в смазанную

сливочным маслом и посыпанную мукой форму. Выпекать кекс при средней температуре до образования румяной корочки. Вынимать медовик из формы можно лишь тогда, когда он остынет. Смазать кремом и посыпать молотыми орехами. Для крема сметану взбить с сахаром, добавить сливочное масло и еще раз хорошо взбить.

Мука – 100 г, мед – 200 г, сахар – 200 г, желтки – 2 шт., яйца – 1 шт., орехи – 200 г, подсолнечное масло – 100 г, сода – 5 г, сметана – 50 г. Крем: сметана – 200 г, сахар – 200 г, сливочное масло – 150 г.

ЗАКАРПАТСКИЙ МЕДОВИК

Сахар, яйца, мед, сметану растереть до образования пены, добавить маргарин, сливочное масло, порошок для выпечки и еще раз хорошо взбить, постепенно добавляя муку. Тесто вылить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать при невысокой температуре до румяного цвета. Медовик вынуть, когда остынет. Корж разрезать на 3 части, каждую смазать кремом и посыпать молотыми орехами. Для крема сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить коньяк, ванилин, лимонную кислоту.

Пшеничная мука – 600 г, мед – 200 г, сахар – 200 г, маргарин – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., сметана – 200 г, порошок для выпечки – 1 шт. Крем: сливочное масло – 200 г, сахарная пудра – 200 г, коньяк – 20 г, лимонная кислота – 2 г, ванилин – 5 г.

СЫРНИК

Яйца растереть с сахаром, добавить маргарин, сметану, соду, пшеничную муку и замесить тесто. Выложить на небольшой лист и выпекать до полуготовности, затем, вынув из духовки, положить начинку и выпекать до готовности. Когда пирог остынет, смазать его шоколадной помадкой и нарезать небольшими кусочками разной формы (ромбики, квадратики, прямоугольники). Посыпать сахарной пудрой. Для начинки белки взбить, добавить растертые с сахаром желтки, творог, сливочное масло и хорошо перемешать.

Шоколадная помадка: сливочное масло растереть с сахаром, добавить порошок какао, воду и прокипятить.

Маргарин – 250 г, яйца – 2 шт., сахар – 200 г, сметана – 200 г, сода – 5 г, мука – 500 г. Начинка: творог – 1 кг, сливочное масло – 100 г, яйца – 5 шт., сахар – 250 г. Шоколадная помадка: сливочное масло – 150 г, сахар – 150 г, порошок какао – 50 г, вода – 50 г.

МЕДОВЫЙ ТОРТ

Яйца растереть с сахаром добела, добавить растопленный мед, пшеничную муку, корицу, ванилин, соду, сливочное масло и замесить тесто. Поставить на холод на 1 сутки. Тесто раскатать, сделать из него три одинаковых коржа и выпекать в духовке до золотистого цвета. Готовые коржи смазать кремом и посыпать молотыми орехами. Для крема сметану

растереть с сахаром, добавить сливочное масло, коньяк или вино и хорошо взбить.

Яйца – 3 шт., сахар V- 300 г, мука – 700 г, сода – 5 г, сливочное масло – 100 г, мед – 200 г, корица – 5 г, аанилин – 3 г, молотые орехи – 50 г.

Крем: сметана – 200 г, сахар – 200 г, сливочное масло – 150 г, коньяк – 20 г.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

Яйца растереть с сахаром, добавить порошок какао, соду, сметану и муку. Замесить некрутое тесто и испечь два коржа. Когда коржи остынут, смазать их кремом, поглазировать и поставить в холодное место. Для крема сметану растереть с сахаром, добавить ванилин, молотые орехи и хорошо размешать.

Глазурь: сливочное масло растопить, добавить сахар, порошок какао и довести до кипения.

Пшеничная мука – 300 г, яйца – 3 шт., сахар – 200 г, сметана – 200 г, порошок какао – 20 г, сода — 5 г. Крем: сметана – 200 г, сахар – 200 г, ванилин – 5 г, молотые орехи – 200 г Глазурь: сливочное масло – 100 г, сахар – 100 г, порошок какао – 50 г.

ТОРТ ВИШНЕВЫЙ

Сливочное масло растереть добела, добавить взбитые с сахаром желтки, муку и замесить песочное тесто. Выложить

его в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать до полуготовности. Вишни перебрать, удалить косточки, выдавить сок и перемешать с сахарной пудрой. Выложить их на торт, поставить в духовку и выпекать до готовности. Охладить и посыпать сахарной пудрой.

Сливочное масло – 250 г, желтки – 3 шт., сахар – 150 г, мука – 500 г, сахарная пудра – 300 г.

КЕКС БИСКВИТНЫЙ

Белки взбить с сахаром до образования пены, добавить растертые желтки, пшеничную муку, цедру лимона, молотые орехи, изюм и хорошо перемешать. Готовую массу вылить в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать при невысокой температуре 1 час. Готовый кекс сразу же вынуть из формы и охладить. Разрезать на две части и смазать вишневым вареньем. Посыпать сахарной пудрой.

Яйца – 10 шт., сахар – 400 г, пшеничная мука – 500 г, лимон – 1 шт., молотые орехи – 200 г, изюм – 100 г, сливочное масло – 20 г, вишневое варенье – 400 г, сахарная пудра – 50 г.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ

Сметану взбить с сахаром, добавить молотые орехи, холодную воду, мед, муку и замесить некрутое тесто. Разделить его на три части и испечь коржи. Коржи смазать кремом, покрыть помадкой и поставить на 1 час в холодильник.

Для крема сахар взбить со сметаной, добавить орехи, порошок какао, сливочное масло и хорошо взбить. Для помадки сливочное масло растереть с сахаром, добавить воду, порошок какао и прокипятить.

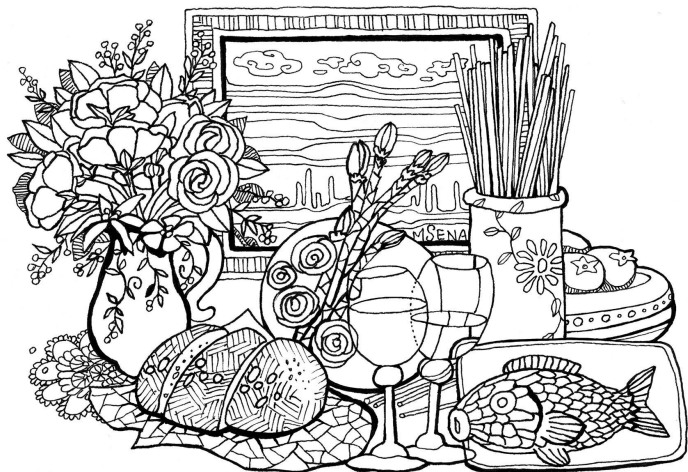
Орехи – 200 г, сметана – 200 г, сахар – 100 г, вода – 50 г, мед – 30 г, мука – 500 г. Крем: орехи – 200 г, сахар – 200 г, сметана – 200 г, порошок какао – 20 г, сливочное масло – 150 г. Помадка: сливочное масло – 100 г, сахар – 100 г, порошок какао – 20 г, вода – 20 г.

КУКУРУЗНИК (Закарпатье)

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 10 часов. Сливочное масло растереть до образования пены, добавить сахар, желтки, цедру лимона и хорошо взбить. Затем добавить взбитые белки, молотые орехи и кукурузную муку. Замесить тесто и испечь в духовке два одинаковых коржа. Коржи охладить, смазать сливовым или абрикосовым повидлом и посыпать орехами.

Кукурузная мука – 150 г, сливочное масло – 200 г, сахар – 200 г, яйца – 10 шт., молотые орехи – 250 г, цедра лимона – 25 г, сливовое или абрикосовое повидло – 200 г.

Праздничные блюда



Как правило, праздники сопровождалась общими обедами. В былые времена можно было слышать – “Рождество красиво колбасой, а Пасха – крашанкой”. В блюдах которые готовились на праздники, отражались народные обычаи.

Рождество

В календаре зимние святки – это событие года. Рождество – особенно почитаемый праздник. Считалось, что богатая и разнообразная пища в этот день должна принести семье благополучие в наступающем году.

ШУХИ

Традиционное праздничное блюдо на Гуцульщине – шухи (салат из свеклы и грибов). Свеклу помыть, отварить до готовности, очистить, нарезать соломкой. Грибы отварить, смешать с нарезанной свеклой, заправить измельченным чесноком, подсолнечным маслом и уксусом.

Свекла – 500 г, сухие грибы – 100 г, чеснок – 20 г, подсолнечное масло – 50 г, уксус – 20 г.

МАЧАНКА ИЗ ГРИБОВ

На Бойковщине популярна мачанка. Сухие грибы замочить на 2 – 3 часа. Промыть и отварить до готовности. К готовым грибам добавить слегка поджаренную и разбавленную водой муку и еще раз проварить. Заправить растертым чесноком, молотым перцем, солью и поджаренным луком.

Сухие грибы – 100 г, мука – 60 г, чеснок – 10 г, перец, соль – по вкусу, лук – 100 г, подсолнечное масло – 40 г.

СОЧИВО

Подготовленную пшеничную крупу положить в кипящую подсоленную воду, варить до загустения. Положить растопленное сливочное масло и поставить в духовку на 1 час. При подаче на стол кашу полить маковой подливой. Сверху посыпать орехами. *Подлива*: промытый и запаренный мак растереть, добавляя кипяченую воду до получения макового молока. Бесперывно помешивая, добавить мед и сахар.

Пшеничная крупа – 400 г, вода – 1 л, сливочное масло – 50 г, соль – по вкусу, орехи – 300 г. Подлива: мак – 200 г, вода – 400 г, сахар – 100 г, мед – 100 г.

БАНУШ

В кипящую подслащенную сметану всыпать просеянную кукурузную муку. Размешать и кипятить на слабом огне 15 мин., не помешивая. Бануш хорошо вымешать деревянной ложкой до тех пор, пока не отделится масло.

Кукурузная мука – 500 г, сметана – 700 г, сахар – 100 г.

Новый год

Праздничное меню в этот день состояло из пирогов с творогом, капустой, маком, вареников со сметаной, жареного

поросенка, колбас и других блюд.

В некоторых регионах Украины были обязательны гречневые блины.

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА

Свинину пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, натертый чеснок, лук, мелко нарезанное сало. Все хорошо перемешать. Массой начинить тонкие кишки. Концы колбас перевязать. Положить в холодную подсоленную воду и варить 20 мин. Отваренную колбасу вынуть, остудить и поджарить на сливочном масле или смальце. Подают колбасу с жареным картофелем, огурцами, помидорами, квашеной капустой и зеленью.

Свинина – 1 кг, сало – 250 г, чеснок – 20 г, лук – 20 г, соль, перец – по вкусу, сливочное масло или смалец – 50 г, кишки.

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ

Гречневую муку разбавить теплым молоком (2 стакана), влить растворенные в теплом молоке дрожжи, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, заварить двумя стаканами молока, добавить соль, хорошо перемешать и дать еще раз подойти. Тесто не мешать, выпекать гречневые блины. Блины будут очень вкусными, если тесто подойдет 2 – 3 раза. Подавать на стол со сметаной, растопленным сливочным маслом.

Гречневая мука – 800 г, молоко – 1 л, дрожжи – 50 г, масло

– 160 г, соль – 10 г, сметана – 200 г.

ЦВИКЛИ

На Гуцульщине очень популярна приправа-к ветчине, колбасе – салат из свеклы и хрена. Свеклу отварить, очистить, порезать кусочками и сбрызнуть уксусом. Добавить хрен, сахар, соль, сметану.

Свекла – 50 г, хрен – 80 г, сметана – 150 г, уксус – 30 г, сахар – 10 г, соль – 10 г.

УТКА С ЯБЛОКАМИ

Утку помыть, обсушить, натереть солью и чесноком. Яблоки очистить, нарезать, начинить ими подготовленную утку, зашить, положить в гусятницу, полить растопленным маслом и запекать в духовке, время от времени поливая соком, который образовался во время жарения. Перед подачей на стол вынуть нитки и начинить утку печеными яблоками вперемешку с брусничным джемом, украсить зеленью.

Утка – 1 шт., яблоки – 400 г, брусничный джем – 200 г, чеснок – 10 г, сливочное масло – 50 г, соль, зелень – по вкусу.

ЖАРЕНЬЙ ПОРОСЕНОК

Подготовленного поросенка вымочить в воде 2 часа, обсушить и посолить. Из гречневой крупы сварить кашу, добавить поджаренный лук, вареные измельченные яйца, печень, соль и перец. Все хорошо перемешать. Гречневой начинкой

нафаршировать поросенка и запечь в духовке до готовности. Готового поросенка порезать на куски. При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

Поросенок – 3 кг, гречневая крупа – 700 г, сливочное масло – 150 г, лук – 100 г, яйца – 6 шт., печень – 100 г, соль, перец – по вкусу.

Творожное воскресенье

(Сыропуст)

Это завершающий зимний праздник. В это время популярны молочные блюда. Варят галушки, жарят на сливочном масле завиванцы, пекут блины, налистники. Едят блины с творожной начинкой или без неё. Вареники с творогом и сметаной на столе, в эти дни, были предпочтительны.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Из муки, молока, яиц замесить тесто. Творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, желток, растопленное сливочное масло, соль. Все хорошо вымесить. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, смазать их взбитым белком. На

каждый кружочек положить по чайной ложечке творога и слепить вареники. Вареники положить в глиняный горшок. Залить растопленным маслом и сметаной. На 10 – 15 мин. поставить в духовку.

Мука – 400 г, молоко – 100 г, яйца – 2 шт., творог – 500 г, сахар – 50 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 200 г, соль – по вкусу.

БЛИНЫ

Приготовить блины можно из пшеничной или гречневой муки. Молоко или воду (200 г) подогреть, растворить дрожжи, добавить муку (250 г), замесить густое тесто. Когда тесто подойдет, добавить растопленное масло, соль, сахар, яйцо, муку (250 г) и хорошо вымесить. Затем развести тесто теплым молоком и поставить в теплое место. Когда оно подойдет, хорошо размешать и дать еще раз подойти. Из теста выпекать блины.

Мука – 500 г, молоко – 800 г, дрожжи – 20 г, растопленное масло – 40 г, соль – 10 г, сахар – 30 г, яйца – 1 шт.

Пасха

Непременный атрибут этого праздника – кулич. Выпекали из наилучших сортов муки, перед праздником. К тесту

добавляли сметану, сахар, яйца, шафран, масло.

ТВОРОЖНЫЙ КУЛИЧ

Творог протереть через сито, хорошо вымешать со сметаной и растопленным маслом. Размешивая, добавлять по одному яйцу. Снова хорошо вымешать и поставить на 10 мин. в духовку. После этого добавить ванилин и сахар. Когда паста остынет, выложить в форму и поставить на холод.

Творог – 2,5 кг, сметана – 500 г, масло – 400 г, яйца – 12 шт., сахар – 700 г, ванилин.

КУЛИЧ НА ОПАРЕ

300 г муки запарить горячим молоком и хорошо растереть, чтобы не было комков. После того, как масса остынет, добавить разведенные теплым молоком дрожжи, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, добавить растертые с сахаром и ванилином желтки, соль, муку и хорошо вымесить. Затем добавить взбитые в густую пену белки и месить, пока тесто не будет отставать от стенок посуды. Поставить в теплое место, чтобы подошло. Когда тесто подойдет и удвоится в объеме, добавить изюм, измельченный миндаль или орехи, теплое масло и вымесить. Тесто выложить в формы так, чтобы оно занимало не больше половины высоты, а когда оно поднимется и заполнит 3/4 формы, поставить в не очень горячую духовку на 1 час. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой. Кулич можно украсить

ягодами из варенья, тертым шоколадом и др.

Мука – 1 кг, молоко – 500 г, дрожжи – 50 г, масло или маргарин – 300 г, сахар – 400 г, соль – 5 г, изюм – 150 г, орехи или миндаль – 50 г, яйца – 6 шт., ванилин – по вкусу.

Летние праздники

12 июня, в день Святого Петра и Павла, готовили печенье – мандрики. Его раздавали пастухам. По народному поверью, после этого праздника перестает куковать кукушка.

МАНДРИКИ

Замесить тесто из муки, масла, сметаны, яйца. Творог растереть со сметаной, яйцами, маслом, сахаром и солью. Из теста вырезать коржики, на каждый положить творог, слепить концы и выложить на противень. Сверху смазать взбитым яйцом. Выпекать в горячей духовке.

Мука – 200 г, сливочное масло – 100 г, сметана – 100 г, яйца – 1 шт., творог – 400 г, сметана – 100 г, яйца – 2 шт., растопленное сливочное масло – 30 г, соль – по вкусу.

МАНДРИКИ С ВИШНЯМИ

Замесить тесто из муки, масла, сахара, сметаны, яиц и соды. Раскатать и вырезать небольшие коржики. Вишни посы-

пать сахаром и положить на коржики. Слепить концы, выложить на противень. Так же выпекать мандрики с клубникой, сливами, крыжовником, а зимой – с разными ягодами из варенья.

Мука – 500 г, сметана – 100 г, сливочное масло – 100 г, сахар – 50 г, яйца – 2 шт., сода – 5 г. Вишни – 300 г, сахар – 100 г.

14 августа на Украине праздновали Маковея. На столах в этот день были коржи с маком и медовой ситой, называемые шулики. Тесто на коржи делали постным о чем и говорит пословица: “Из воды и муки печет баба шулики”.

ШУЛИКИ

Маргарин посечь с мукой, добавить сметану, сахар, яйца, замесить тесто. Раскатать корж, положить на смазанный маслом противень, наколоть вилкой, выпекать в духовке 20 – 25 мин. Выпеченный корж поломать на маленькие кусочки и перемешать с подливой. Подлива: запаренный мак растереть в макитре, добавить сахар, мед и развести кипяченой водой.

Мука – 300 г, маргарин – 100 г, сахар – 30 г, яйца – 2 шт., сметана – 80 г. Подлива: мак – 200 г, вода – 200 г, сахар – 100 г, мед – 100 г.

Сладкие блюда из МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

В украинской народной кухне много сладких блюд из молочных продуктов. Из сметаны готовят пенники, а из молока и сливок – кисели, желе.

ЖЕЛЕ СЛИВОЧНОЕ

Сливки взбить с сахарной пудрой и ванилином. Размоченный желатин растворить в теплой воде, охладить и перемешать со взбитыми сливками. Поставить в холодное место для загустения.

Сливки – 1 л, сахарная пудра – 100 г, ванилин – по вкусу, желатин – 25 г.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ

Желатин залить водой, затем подогреть, чтобы он растворился в воде, охладить. Молоко прокипятить с сахаром и охладить, добавить растворенный в воде желатин и ягоды. Взбивать 4 – 5 мин., разлить в подготовленные формы и поставить в холодное место для загустения (формы обязательно ополоснуть холодной водой). Подавать молочное желе с фруктовым сиропом.

Молоко – 500 г, сахар – 300 г, желатин – 50 г, вода – 50

г, малина или земляника – 150 г.

СНЕЖКИ

Белки взбить с 40 г сахарной пудры в густую пену. Молоко вскипятить. Столовой ложкой пену выложить в кипящее молоко и варить 5 мин. до загустения. Шумовкой вынуть готовые снежки. Снежки подают на стол с молочной подливой.

Подлива: желтки растереть с сахарной пудрой (80 г), ванилином, смешать с молоком, довести до кипения и охладить.

Молоко – 1 л, яйца – 8 шт., сахарная пудра – 120 г, ванилин – 1 г.

КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ

Сливки взбить с сахарной пудрой. Свежую клубнику перебрать, промыть и залить взбитыми сливками. На стол подавать в вазочках.

Клубника – 500 г, сливки – 300 г, сахарная пудра – 100 г.

ВЕРШКИВКА

Желатин растворить в теплой воде, добавить вино, сахар, ванилин. Массу довести до кипения, процедить и охладить. Охлажденные сливки взбить и влить в подготовленный сироп, хорошо размешать, выложить в форму и Охладить.

Сливки – 800 г, желатин – 25 г, вино – 50 г, сахар – 300 г, ванилин – 0,5 г.

ПЕННИК

Сметану смешать с пшеничной мукой и прокипятить. Белки взбить в густую пену, желтки растереть с сахаром. Когда сметана загустеет, охладить ее и размешать с растертыми белками и желтками. Еще раз все хорошо перемешать, выложить в смазанную маслом форму и запечь в духовке. Подавать на стол с вареньем или сахарной пудрой.

Сметана – 500 г, яйца – 5 шт., пшеничная мука – 50 г, сахар – 200 г, сахарная пудра— 100 г.

КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ

Молоко вскипятить, добавить сахар, ванилин, разведенный в холодной воде крахмал. Довести массу до кипения, выложить на блюдо и поставить в холодное место. Подавать на стол с фруктовым соком.

Молоко – 500 г, крахмал – 50 г, сахар – 100 г, ванилин – по вкусу.

Сладкие блюда из фруктов и ягод

Ягоды для приготовления сладких блюд нередко использовались в украинской кухне. Популярный в былые времена узвар готовили из сушеных и свежих фруктов. Кисели, повидлянка, черешнянка, киселища, холодник были на каждом столе.

УЗВАР ИЗ ВИШЕН

Вишни промыть, удалить косточки, положить в кастрюлю и засыпать сахаром. Косточки залить водой, добавить сахар и прокипятить. Отцеженным сиропом залить подготовленные вишни, довести до кипения и охладить.

Вишни – 500 г, сахар – 200 г, вода – 3 л.

УЗВАР ИЗ СЛИВ

Сливы промыть, удалить косточки, добавить сахар, залить горячей водой и варить на слабом огне 15 мин. Охладить. В узвар для ароматизации можно добавить цедру лимона или апельсина, корицу.

Сливы – 500 г, сахар – 200 г, вода – 2 л.

УЗВАР ИЗ ЧЕРНИКИ (Карпаты)

Свежие ягоды черники перебрать, промыть и залить ки-

пятком. Добавить сахар, хорошо перемешать и проварить 15 – 20 мин. Охладить. Для того, чтобы узвар был вкуснее, можно добавить вино.

Свежие ягоды черники – 500 г, сахар— 3.00 г, вода – 3 л, вино – 100 г.

УЗВАР ИЗ ЯБЛОК

Яблоки очистить, удалить сердцевины, положить в кастрюлю и залить холодной водой. Кожицу и сердцевину яблок залить водой и прокипятить. Отвар слить, добавить сахар, размешать и залить им очищенные яблоки. Узвар варить на слабом огне 15 – 20 мин.

Яблоки – 500 г, сахар – 200 г, вода – 2 л.

УЗВАР ИЗ МАЛИНЫ

В кипятке развести сахар, лимонную кислоту и довести до кипения. Малину перебрать, промыть в холодной воде и залить ягоды сиропом. Узвар выдержать час и охладить. После охлаждения можно добавить вино.

Малина – 500 г, сахар – 300 г, вода – 3 л, вино – 100 г.

УЗВАР ИЗ ШИПОВНИКА И ЯБЛОК

Плоды шиповника промыть, залить кипятком и хорошо прокипятить. Отвар процедить, добавить сахар, лимонную кислоту и перемешать. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать кусочками и залить их готовым сиропом. Узвар

варить на слабом огне 5 – 10 мин. (в зависимости от сорта яблок). Охладить.

Свежие плоды шиповника – 300 г, яблоки – 300 г, сахар – 200 г, лимонная кислота – 2 г, вода – 3 л.

КИСЕЛЬ ИЗ ВИШЕН

Вишни промыть, удалить косточки, засыпать сахаром и оставить на 30 мин. Образовавшийся сок слить. Косточки залить горячей водой и хорошо прокипятить. Отвар процедить, добавить сахар, залить им вишни и варить 15 – 20 мин., затем добавить разведенный в воде крахмал, вишневый сок, хорошо размешать и разлить в тарелки. На стол подавать, посыпав сахаром.

Вишни – 300 г, сахар – 200 г, крахмал – 60 г, вода – 1 л.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

Яблоки помыть, половину залить водой и проварить до готовности, протереть через сито, добавить сахар, крахмал и вскипятить. Вторую половину яблок натереть на терке, соединить с киселем и перемешать.

Яблоки – 1 кг, сахар – 300 г, крахмал – 50 г, вода – 1 л.

КИСЕЛЬ ИЗ БУЗИНЫ

Ягоды бузины залить половиной горячей воды и отварить. Отвар слить, размять ягоды, залить оставшейся водой и хорошо прокипятить. Отвары соединить, добавить сахар, раз-

веденный в холодной воде крахмал, интенсивно помешивая, довести до кипения. Для улучшения вкусовых качеств можно добавить немного лимонной кислоты, разведенной холодной кипяченой водой. Кисель разлить в тарелки и подавать на стол, посыпав сахаром.

Сушеные ягоды бузины – 200 г, сахар – 300 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л, лимонная кислота – 1,5 г.

КИСЕЛЬ ИЗ МАЛИНЫ

Малину перебрать, промыть холодной водой и протереть через сито, сок слить. Мезгу залить кипятком, хорошо прокипятить и процедить. В отвар добавить сахар, разведенный холодной кипяченой водой картофельный крахмал и быстро довести до кипения. Когда кисель закипит, добавить сок, перемешать, разлить в тарелки и охладить. На стол подавать, посыпав сахаром.

Малина – 500 г, сахар – 300 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

КИСЕЛЬ ИЗ СУШЕНОЙ ЧЕРНИКИ (Карпаты)

Сушеные ягоды черники залить кипятком и оставить на 1 час. Затем их проварить, размять и протереть через сито. В отвар добавить разведенный холодной водой крахмал, сахар, все хорошо перемешать и быстро довести до кипения. Готовый кисель разлить в тарелки и охладить. Для улучшения вкуса можно добавить разведенную в холодной воде лимонную кислоту. Подавать на стол, посыпав сахаром.

Сушеные ягоды черники – 50 г, сахар – 250 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ

Ягоды клюквы промыть, перебрать, протереть. Сок слить в кастрюлю, а мезгу залить кипятком и хорошо проварить. Отвар процедить, добавить сахар и прокипятить. Картофельный крахмал развести холодной водой, влить его в ягодный отвар, хорошо перемешать и быстро довести до кипения. В готовый кисель влить ягодный сок, размешать и сразу разлить в тарелки. На стол подавать, посыпав сахаром.

Клюква – 250 г, сахар – 250 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

КИСЕЛЬ ИЗ КАЛИНЫ

Ягоды калины перебрать, промыть, отжать сок, а мезгу залить кипятком и хорошо проварить. Отвар процедить и соединить с соком. Картофельный крахмал развести холодной водой, влить его в отвар, добавить сахар, хорошо размешать и довести до кипения. Готовый кисель разлить в тарелки и подавать на стол, посыпав сахаром.

Ягоды калины – 500 г, сахар – 300 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНИКИ

Ягоды черники перебрать, промыть, размять и выдавить сок. Мезгу прокипятить, отвар процедить, добавить сахар,

снова прокипятить. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, влить его в отвар и быстро довести до кипения. В готовый кисель добавить сок и охладить. Сверху кисель посыпают сахаром.

Ягоды черники – 500 г, сахар – 200 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

СЛИВЫ С НАЧИНКОЙ

Сливы промыть, удалить косточки, в каждую сливу положить малину или черную смородину и выложить в глубокую тарелку. Сливы залить вишневым соком и охладить.

Сливы – 500 г, малина или черная смородина – 200 г, вишневый сок – 1 л.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

Подготовленные черенки ревеня нарезать небольшими кусочками, залить кипятком и кипятить 15 – 20 мин. Массу протереть через сито, добавить сахар, лимонную цедру, разведенный в холодной воде картофельный крахмал и быстро довести до кипения. Готовый кисель разлить в тарелки и охладить.

Ревень – 500 г, цедра лимона – 20 г, крахмал – 100 г, вода – 2 л.

КИСЕЛЬ ИЗ КРЫЖОВНИКА

Крыжовник перебрать, промыть, залить кипятком и про-

варить 15 – 20 мин. Отвар слить, а ягоды размять и протереть через сито. Протертую массу соединить с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту, разведенный в холодной воде картофельный крахмал, довести до кипения и охладить.

Крыжовник – 250 г, сахар – 250 г, лимонная кислота – 2 г, вода – 2 л, крахмал – 100 г.

АБРИКОСЫ С ОРЕХАМИ

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки, в середину каждого положить ядра орехов. Абрикосы выложить в тарелку и залить апельсиновым, виноградным или вишневым соком. Охладить.

Абрикосы – 500 г, орехи – 250 г, сок (вишневый, апельсиновый, виноградный) – 1 л.

ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ

Чернослив перебрать, промыть, залить кипятком и отварить. Охладить, удалить косточки и нафаршировать его орехами, растертыми с сахаром. Чернослив с орехами выложить в формочки и залить фруктовым сиропом. Можно подавать чернослив и со взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Чернослив – 300 г, орехи – 150 г, сахар – 100 г, фруктовый сироп (апельсиновый, малиновый или лимонный) – 200 г, сливки – 100 г, сахарная пудра – 50 г.

ПЕННИКИ

Пенники готовят из протертых ягод или фруктов и взбитых белков.

Белки хорошо взбить в холодном молоке или на льду. Перебранные и промытые ягоды протереть через сито, смешать с сахаром и растереть. Добавить взбитые белки и переложить в смазанную маслом форму. Посыпать сахарной пудрой и запечь в духовке.

Малина или клубника – 500 г, сахар – 100 г, 4 белка, сахарная пудра – 30 г.

ЕЖЕВИКА СО СЛИВКАМИ

Ягоды ежевики перебрать, промыть и выложить в формочки. Сливки взбить с сахаром, охладить и залить ими ежевику. На стол подавать с тертым шоколадом.

Ежевика – 500 г, сливки – 300 г, сахар или сахарная пудра – 200 г, шоколад – 50 г.

ЗЕМЛЯНИКА СО СЛИВКАМИ

Ягоды промыть, засыпать сахаром и оставить в прохладном месте на 3 часа. Затем ягоды выложить в формочки, сок перемешать со сливками и полить землянику.

Ягоды земляники – 500 г, сахар – 300 г, сливки – 300 г.

ПОВИДЛЯНКА

Белки взбить. Желтки растереть с половиной порции сахара, добавить повидло, мадеру или ром, манную крупу и

взбитые белки. Массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать сахаром, измельченными орехами и запекать в духовке 25 – 30 мин.

Повидло – 400 г, манная крупа – 160 г, мадера или ром – 40 г, яйца – 4 шт., сахар – 50 г, орехи – 100 г.

ЧЕРЕШНЯНКА

Черешни промыть, удалить косточки, залить водой и варить до готовности. Протереть через сито, добавить муку и сахар. Все хорошо перемешать и заправить сметаной. Запекать в духовке 30 мин.

Черешни – 1 кг, сахар – 400 г, мука – 200 г, сметана – 250 г, вода – 2,5 л.

ХОЛОДНИК ИЗ ЯГОД

Свежие клубнику и малину протереть через сито. Массу, которая осталась не протертой, залить водой, проварить и процедить. Добавить вино, сахар, пряности и перемешать с протертыми ягодами. Охладить.

Малина и клубника – 1 кг, сахар – 400 г, вино – 200 г, вода – 1,5 л, корица, гвоздика – по вкусу.

КИСЕЛИЦА

Свежие сливы или сушеный чернослив перебрать, промыть, залить водой и положить в кастрюлю. Все хорошо про-

варить и протереть через сито. Протертые сливы смешать с отваром, в котором они варились, довести до кипения, добавить слегка поджаренную кукурузную муку или манную крупу, сахар и варить до готовности. Киселицу подавать на стол горячей.

Свежие сливы – 1 кг или сушеный чернослив – 400 г, сахар – 300 г, кукурузная мука или манная крупа – 150 г, вода – 2,5 л.

ЖЕЛЕ

Выжать сок из ягод (малины, клубники, смородины), добавить сахар, белое вино, сок одного лимона и прокипятить. Затем влить растворенный желатин, хорошо перемешать, разлить в формы и поставить в холодное место для охлаждения. Перед тем как выложить желе, форму опустить на несколько секунд в горячую воду, слегка отсоединить желе от края формы и выложить на блюдо.

Сок – 500 г, сахар – 400 г, белое вино – 400 г, желатин – 30 г, сок одного лимона.

БАБКА ИЗ ВИШЕН

Из вишен удалить косточки, добавить 50 г сахара. Сырые желтки, корицу, сметану, сахар, пшеничную муку хорошо перемешать, добавить взбитые белки и вишни. Выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и запечь в духовке.

Вишни – 500 г, сахар – 150 г, мука – 120 г, сметана – 120 г, яйца – 5 шт., корица – 3 г, сливочное масло – 15 г, молотые пшеничные сухари – 30 г.

ЧЕРНИКА С МОЛОКОМ

Ягоды черники перебрать и промыть. В холодное молоко положить сахар, хорошо перелетать и добавить ягоды. Охладить.

Ягоды черники – 100 г, молоко – 500 г, сахар – 25 г.

Подливы к сладким блюдам

МОЛОЧНАЯ ПОДЛИВА

Пшеничную муку спассеровать на сливочном масле, добавить горячее молоко и, непрерывно помешивая, довести до кипения. В подливу положить сахар, ванилин и кипятить 5 мин. В подливу можно также добавить сырые желтки, взбитые с сахаром.

Пшеничная мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, молоко – 500 г, сахар – 100 г, ванилин – по вкусу, желтки – 3 шт.

ЯИЧНАЯ ПОДЛИВА

Яйца и желтки растереть с сахарной пудрой, добавить мелко нарезанную цедру лимона, белое вино и, непрерывно взбивая, довести на сильном огне до кипения. Подливу охладить и процедить.

Яйца – 5 шт., желтки – 5 шт., сахарная пудра – 300 г, белое вино – 400 г, лимон – 1 шт.

СМЕТАННАЯ ПОДЛИВА

Пшеничную муку спассеровать, охладить, добавить растопленное сливочное масло, сметану, сахар, ванилин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Охладить.

Пшеничная мука – 50 г, сливочное масло – 50 г, сметана

– 1 кг, сахар – 100 г, ванилин – по вкусу.

СЛИВОЧНАЯ ПОДЛИВА

Сливочное масло хорошо растопить на сковородке, добавить муку и спассеровать ее. Затем влить сливки, растертые с сахаром, и довести до кипения. Охладить и хорошо взбить.

Сливочное масло – 50 г, мука – 50 г, сливки – 250 г, сахар – 50 г.

ЯБЛОЧНАЯ ПОДЛИВА

Яблоки помыть, очистить и нарезать дольками. Проварить в кипятке до готовности, охладить и протереть через сито. Добавить сахар, корицу, лимонную кислоту, разбавленный холодной водой крахмал и довести до кипения. Перед подачей на стол подливу взбить. Подавать горячей или холодной.

Яблоки – 1 кг, вода – 500 г, сахар – 500 г, корица – 5 г, лимонная кислота – 3 г, крахмал – 50 г.

ПОДЛИВА ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Красную смородину перебрать, помыть, залить холодной водой и проварить. Отвар слить, а ягоды протереть через сито. Соединить смеси, добавить сахар, корицу, белое вино, крахмал, разбавленный холодной водой, и довести до кипения.

Красная смородина – 500 г, вода – 1 л, сахар – 300 г, корица – 10 г, белое вино – 100 г, крахмал – 20 г.

АБРИКОСОВАЯ ПОДЛИВА

Свежие абрикосы перебрать, помыть, удалить косточки и снять кожицу. Засыпать сахаром и оставить на 4 часа до появления сока. Проварить на слабом огне до готовности, добавить ванилин, лимонную кислоту, размешать и протереть через сито. Потом влить разбавленный водой крахмал и довести до кипения. Охладить и взбить.

Абрикосы – 1 кг, сахар – 500 г, лимонная кислота – 5 г, ванилин – 1г, крахмал – 20 г.

ЯГОДНАЯ ПОДЛИВА

Малину или клубнику перебрать, промыть, пересыпать сахаром и оставить на 2 – 3 часа до появления сока. Затем проварить на слабом огне 20 мин. и охладить.

Малина или клубника – 1 кг, сахар – 500 г.

КОФЕЙНАЯ ПОДЛИВА

Молотый натуральный кофе залить кипятком, непрерывно помешивая, довести до кипения и оставить на 30 мин. для настаивания. Охладить, процедить, добавить сахар, ванилин, растопленное сливочное масло, довести до кипения и охладить. Желтки хорошо растереть с сахарной пудрой, добавить в подливу и еще раз довести до кипения, постоянно помешивая. Кофейную подливу взбить и поставить в холодное место.

Молотый натуральный кофе – 50 г, вода – 400 г, сахар – 300 г, ванилин – 1г, сливочное масло – 200 г, желтки – 5 шт., сахарная пудра – 100 г.

ШОКОЛАДНАЯ ПОДЛИВА

Порошок какао растворить в молоке, добавить сахар, растопленное сливочное масло, хорошо перемешать и на сильном огне довести до кипения. Процедить, охладить и хорошо взбить. Подливу подавать к мороженому.

Порошок какао – 200 г. . сахар – 500 г, молоко – 500 г, сливочное масло – 200 г.

МИНДАЛЬНАЯ ПОДЛИВА

Сладкий и горький миндаль очистить, пропустить через мясорубку, добавить горячее молоко, сахар и прокипятить. Процедить и охладить.

Сладкий миндаль – 250 г, горький миндаль – 25 г, молоко – 1л, сахар – 600 г.

