

В. В. ПЕТРУШЕВСКИЙ,
Н. Н. ЗУБАР,
Н. П. ТАБУНЩИКОВ,
И. И. ТИМОЩУК,
Е. К. ВОВНЯНКО

ЕСЛИ В ВАШЕМ ДОМЕ ПРАЗДНИК



КИЕВ «УРОЖАЙ» 1990

ББК 36.997
Е84

Рецензент:

кандидат технических наук
Н. Н. Кравчук

Если в вашем доме праздник / В. В. Петрушевский,
Е84 Н. Н. Зубар, Н. П. Табунщиков и др.— К.: Урожай.
1990.— 272 с.: ил.— ISBN 5-337-00546-4

Из справочного издания читатель узнает, как лучше организовать и провести праздник в домашних условиях, определить состав гостей, оформить помещение, подготовить и осуществить праздничную программу. Даны также советы по выбору пищевых продуктов и приготовлению различных блюд для праздничного стола, его сервировке.

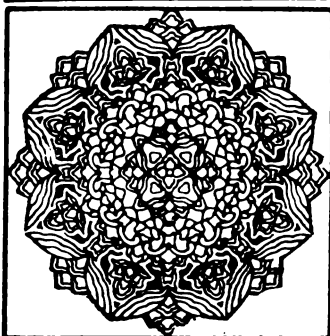
Книга рассчитана на широкий круг читателей.

Е 3404000000—198
М204(04)—90 140—90

ББК 36.997

ISBN 5-337-00546-4

© Петрушевский В. В., Зубар Н. Н.,
Табунщиков Н. П., Тимошук И. И.,
Вовнянко Е. К., 1990



ВВЕДЕНИЕ

Если в вашем доме праздник, то вы, руководствуясь своим желанием и желанием близких, родственников, друзей, отмечаете его по-разному. Это могут быть праздничный обед, ужин и веселье дома, в ресторане, на даче, на лоне природы.

Вдумчивая подготовка семейного праздника дома, круг приглашенных, хорошая сервировка стола, вкусно приготовленные блюда и радушное, внимательное отношение хозяев — залог успешного проведения праздника и отличного отдыха гостей. Мы не ставили целью отразить в книге проведение праздника в ресторане.

В настоящее время в стране все больше публикуется книг о вкусной и здоровой пище, детском питании, советской национальной и зарубежной кухне, различных рецептурах блюд и пр. Книга Л. М. Лемкуль «Праздничный стол» дает возможность выбрать желаемое праздничное меню к обеду, ужину, для закусочного и сладкого стола. Однако вопросы организации праздника, проведения увеселительной программы, поведения хозяев, гостей, ведущего не освещаются.

Полагаем, что читателю было бы полезно найти в книге советы не только о том, как хорошо готовить пищу, но и о том, как правильно спланировать, подготовить и провести семейный праздник, украсить помещение с праздничным столом, для танцев и отдыха, выбрать ведущего, подготовить тосты, шуточные викторины, соревнования.

Не секрет, что гости будут удручены даже небольшой оплошностью хозяев. Нельзя допускать, чтобы гости сидели за столом в тесноте или на слишком жестких (шатающихся, низких) стульях и где-то рядом слышался излишний шум, были мрачными, немногословными или мало кушали хозяева, чтобы какое-либо из блюд было несвежим или невкусным, плохо украшенным и т. д. При организации праздника дома все вопросы необходимо хорошо продумать.

К праздникам, отмечаемым в нашем доме, относятся: Новый год, День Советской Армии и Военно-Морского Флота, Между-

народный женский день 8 Марта, День международной солидарности трудящихся — 1 Мая, годовщина Великой Октябрьской социалистической революции, День Конституции СССР, свадьба, день рождения, проводы в армию, возвращение из армии, выздоровление близких, родственников, друзей, награждение государственными, спортивными наградами, окончание учебного заведения, проводы на пенсию, защита диссертации, новоселье, начало трудовой деятельности и пр.

В зависимости от вида праздника, состава участников, времени года выбирают место его проведения и праздничное меню. Одно дело юбилей ветерана труда, другое — день рождения сына, дочери, внука, третье — новоселье, свадьба. К тому же свадьба юноши и девушки и золотая свадьба пожилых людей существенно различаются. Семейный праздник накладывает на торжество свой отпечаток, предъявляет определенные требования к его подготовке и проведению.

В данной книге авторы не стремились описать все праздники, дать советы на любые случаи жизни по организации увеселительных мероприятий, сбалансированному питанию, высоко- или низкопитательным блюдам, пище для людей, страдающих какими-либо аномалиями в питании и нуждающихся в диете.

Праздничный стол рассчитан в основном на здоровых людей. Но в каждом конкретном случае хозяева должны помнить, что среди гостей могут оказаться и такие, которые из-за возраста или состояния здоровья не смогут кушать то, что приготовлено для всех. Поэтому для них следует приготовить их любимые блюда, напитки и вежливо, незаметно для других предложить им.

Праздничный стол дает возможность человеку отведать особенно вкусную, питательную пищу. Но чаще преобладает белковая, углеводная, жирная пища в сочетании с крепкими напитками. В то же время очень не достает витаминов, фруктов, ягод, зелени, особенно пряноароматических растений, плодов цитрусовых, молочных продуктов, цукатов, меда.

На некоторых семейных торжествах употребляют и первые блюда, например, харчо по-грузински, уха — на лоне природы и т. д. Однако в данной книге рецепты первых блюд мы не приводим.

Хозяевам следует выбрать удобное время и место для проведения торжества. В другой город или на дачу гости могут не поехать. Но если хорошо организовать транспортное сообщение и по желанию гостей можно будет быстро отправить их домой, продумать другие вопросы (сауна, купанье, отдых на случай ночлега, рыбалка и пр.), то все получат заряд бодрости и здоровья.

Свободное от работы время — наше богатство. Но воспользоваться им в полной мере не всегда удается. Социологи констатируют, что досуг определенной части граждан не бывает выше уровня простого отдыха и элементарных развлечений (телевизор, кино, домашние вечеринки, ограничивающиеся только застольем). Особую тревогу вызывает неумение значительного количества

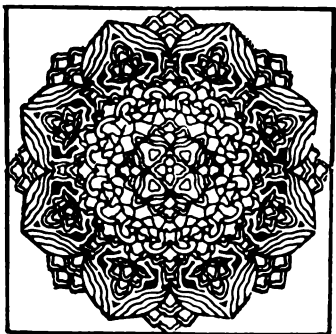
людей занять себя интересным делом, организовать встречу друзей так, чтобы она запомнилась надолго. Разве останется в памяти вечер, проведенный за столом, даже если после еды и потанцевали? Сколько таких безликих вечеров проводим мы в различных компаниях.

Если же вечер был заполнен интересными делами, интеллектуальными мероприятиями, если он открыл глаза на ваши способности и способности друзей, о которых вы и не подозревали, то такой вечер останется в памяти надолго. Вы получите наслаждение от активной творческой деятельности. А различное творчество — путь к достижению гармонии, всестороннему развитию человека.

Наша трудовая деятельность с обязательной регламентацией и неизбежными ограничениями не дает возможности выявить все творческие способности человека, проявить его скрытое природное дарование. Все это открывается и развивается в свободное время.

Умение правильно отдыхать, получать огромное удовлетворение от развлечений дается не само по себе. Этому необходимо учиться.

В данной книге авторы поделятся с читателями опытом организации домашних праздников. Разделы книги написали: «Введение» — В. В. Петрушевский, Н. П. Табунчиков; «Наши традиционные праздники» — В. В. Петрушевский; «Организация праздника», «Культура общения» — Н. П. Табунчиков; «Продукты для праздничного стола» — В. В. Петрушевский, И. И. Тимошук, Е. К. Вовнянко; «Блюда праздничного стола», «Сервировка праздничного стола» — Н. Н. Зубар, В. В. Петрушевский; «Меню праздничного стола» — Н. Н. Зубар.



НАШИ ТРАДИЦИОННЫЕ ПРАЗДНИКИ

Новогодний праздник — один из наиболее массовых и торжественных. Он дорог каждому человеку и каждой семье. Один год заканчивается, другой — начинается. Завершаются дела общие и личные проблемы. С нового года хочется все начать по-другому.

На Новогоднем балу чаще, чем в другие праздники, люди признаются в любви, принимают подчас с неожиданной легкостью и смелостью серьезные решения, например, пожениться и сыграть весной свадьбу.

У Новогоднего праздника свои заботы и таинства. Все мы находимся в последний день уходящего года в приподнятом настроении, предчувствии прекрасного. Выбираем по душе компанию, активно готовимся отметить праздник. Все оцениваем по самым высоким меркам: карнавальный костюм, место празднования, компанию и пр. Все нужно сделать вовремя: убрать квартиру, приготовить пищу и самое главное — подготовить задание по программе праздника.

О праздничном столе нельзя заботиться только в последний день старого года. Запасливые и организованные люди думают о нем за несколько недель, а то и за месяц. Особое внимание следует обратить на приобретение овощей, фруктов, плодов, цитрусовых, ценных сортов колбас, рыбы, кондитерских изделий и пр.

Новогодний праздничный стол! Чему быть на нем и кому сидеть за ним? Где ему стоять? Кому его готовить? Где гостям танцевать и под какую музыку? Нерешенных вопросов много, а времени — в обрез. Будьте решительны. Соглашайтесь провести праздник в своей семье, своей квартире, своем общежитии, в своем коллективе. Пусть все будет скромно и торжественно, не столь изысканно, как таинственно: неожиданные блюда, напитки, подарки под елкой, тосты, маскарад...

Можно и нужно так организовать праздник, чтобы он запомнился участникам надолго. А это зависит от таланта организаторов. Одним товарищам поручают подготовку музыкальной программы, другим — викторин, шуточных подарков, третьим — приобретение цветов.

И вот вы все решили, продумали, определили ответственных за то или иное дело. Но если вы взяли на себя роль «главнокомандующего», то должны помнить, что всегда найдется не очень организованный или не очень способный, занятой участник торжества, который не сможет решить порученное дело, и вам придется использовать свой резерв, провести замену, принять новое решение. Поэтому необходимы постоянные связи и контроль с исполнителями заданий, требовательность и гибкость.

Гостей лучше приглашать к 22 часам, а тех, кто живет подальше или в другом городе, — пораньше. Несобравшим и всегда опаздывающим назначьте более раннее время. К Новому году друзья и близкие часто сообща готовят и приносят блюда и продукты, распределяя заблаговременно, что и кто готовит. Такой подход экономит средства и силы хозяев.

К приходу гостей все готово. Украшена елка, накрыт стол, отведена комната для танцев. Недорогие, но оригинальные подарки — в мешке у Деда Мороза, которого необходимо подготовить заранее, или размещены под елкой. Гостей встречают радушные, одетые по-праздничному хозяева в приглушенном розовом свете или в свете зажженных свечей. Если гостей встречают Дед Мороз и Снегурочка в хорошем гриме, то это с самого начала вносит определенную торжественность. Помещение украшают ветками елки, серпантином, красивыми шарами, плакатами с дружескими шаржами, юмористическими выражениями, фотографиями.

В 23 часа гостей и близких приглашают за стол, рассаживают с учетом их интересов и пожеланий. Хозяин или хозяйка, старший по возрасту (дедушка, бабушка), ведущий приветствуют гостей и поздравляют с началом праздника. Все вспоминают и провожают старый год, рассказывают интересные и веселые случаи. Если в доме, где встречают Новый год, есть пожилые люди, то все присутствующие прежде всего поздравляют их, желают им доброго здоровья и счастья. Многие семьи имеют свои традиции. Одни празднуют до 2—3 часов ночи, другие — до утра. Одни любят отмечать Новый год в кругу семьи, другие — в кругу друзей. Самые решительные и романтические натуры, одевшись потеплее и набив рюкзаки продуктами, едут в лес, под настоящую зимнюю елку, на дачу и пр. Что можно сказать, каждому — свое...

Примерно за 20—15 минут до боя курантов следует последний раз добрым словом помянуть уходящий в историю год (не вдаваясь в неприятные исключения и крайности). Последний ему тост, последний салют шампанским. Прощай, Старый год, мы величаем и тебя с большой буквы. Мы тебя прожили, кто лучше, кто хуже. Но ведь это была жизнь, борьба за нее со своими прелестями, упущениями, радостями и огорчениями.

За 10 минут до боя курантов глава государства произносит речь. Налиты фужеры охлажденного шампанского. У всех приподнятое настроение, все готово — вот он, Новый год! Бьют куранты на Спасской башне Кремля и эти торжественные звуки транслируются по всей стране. С Новым годом, дорогие друзья, с Новым счастьем! Вы мгновенно раскрепощаетесь, освобождая-

етесь от чего-то тяжелого, вроде бы морально освежаетесь. Вам легче дышится, живется, можется.

Если присутствующих мало, обходятся закусочными, сладкими блюдами и напитками. Для большей компании готовят заливные, вторые горячие и сладкие блюда, напитки. Если гости гуляют на улице в новогоднюю ночь, а потом возвращаются на место торжества, то необходимо приготовить горячие напитки (кофе, чай, какао и пр.).

Необходимо помнить о детях школьного и дошкольного возраста. Маленькие обязаны раньше лечь спать, их ждет веселый утренник с подарками под елкой, вкусными пирожными. Школьники в порядке исключения с разрешения родителей гуляют в новогоднюю ночь дольше. Для них обязательно должны быть компоты, кисели, лимонады, конфеты, пирожные, фрукты.

Но не единым хлебом жив человек. Скрипнула дверь и ... настоящий Дед Мороз с большим красным мешком входит, здоровается, достает и вручает кому большие, а кому и маленькие, не столь дорогие, но со значением подарки. Веселье в разгаре, мы к нему еще вернемся в дальнейшем.

Семь футов тебе под килем, Новый год! Мира и успехов в демократических преобразованиях тебе, Родина! Счастья тебе, героический и трудолюбивый советский народ!

Праздник Советской Армии и Военно-Морского Флота. Почти в каждой семье есть настоящие мужчины: внук, сын, братья, отец, дедушка, дядя, племянники и просто добрые товарищи, которых следует поздравить в их мужской праздник. Одни из них воевали, другие отслужили в рядах Советской Армии или Военно-Морского Флота. Они имеют почетные звания рядового, гвардии рядового, сержанта, старшины, прапорщика, офицерские или генеральские. Третьи по каким-либо причинам не были призваны в армию. И самые маленькие, подростки, школьники — будущие мужчины. Все они призваны природой, если понадобится, защищать счастье своего народа, независимость Родины.

Всех мужчин 23 февраля принято по традиции поздравлять на работе и дома. Уделите внимание своим мужчинам и товарищам по работе, дорогие женщины, подарите им улыбку, добрые слова, цветы, праздничный стол. Ваше доброе расположение мужчинам очень нужно. Оно делает их более деликатными, окрыленными.

В этот праздник следует помянуть цветами и тех «солдат, что под березами лежат». Священный тост за прекрасных людей, дань их памяти — скорбная минута молчания.

В феврале цветов мало. Не каждый человек сможет приобрести их, но все-таки — это лучший подарок для ветеранов. Можно заблаговременно поставить в воду несколько веточек и к 23 февраля они раскроют в тепле свои почки. Веточки орешника, поставленные в воду, распускаются через 7—10 дней, лиственницы — через 18 дней. Быстро распускаются и зацветают тополь, ольха, осина. Через 20—30 дней в комнатных условиях открываются почки у березы, жимолости, ивы, черной смородины. Веточки

с распутившимися почками заменят цветы. Школьники и маленькие дети могут приготовить свои подарки: рисунки, стихи, шаржи, юмористические газеты, танцы, представления и пр. Дорого то, что внушка или внук, сын или дочка постарались сделать сами. Какие дедушка или бабушка, отец или мать не улыбнутся от радости?

Необходимо продумать тосты, украсить стол, комнату, хорошо всем одеться. Безусловно, основные продукты, напитки мы приобрели загодя. «Прошу всех за стол» — приглашает хозяйка. Первый тост произносит мать, жена, сестра, одним словом, самая главная в доме женщина. Короткий, меткий, ласковый, любящий тост за настоящих мужчин!

Праздник в разгаре, всех вспомнили, всем пожелали счастья повеселились, потанцевали. Живите в мире и благополучии, мужчины, берегите постоянно вечный огонь нашей жизни — Женщину и Родину!

8 Марта. За несколько дней до праздника старший в доме мужчина (дедушка, отец, старший брат) собирает в укромном месте дома всех взрослых и маленьких мужчин. Женщин в секреты такого «заговора» не посвящают. Обсуждают программу праздника, кто покупает цветы, кому поручается приобретение или изготовление подарков, организация музыки, подготовка рисунков, афоризмов и пр. Маленьким поручают и меньшие задания, например, выучить стих, спеть песню, разучить танец под аккомпанемент двух ложек, провести сеанс «борьба» с папой или дедушкой, приготовить несложное блюдо.

Цветы необходимо купить заранее. Это могут быть мимозы, подснежники, фиалки. Женщине приятно получить в подарок веточку ивы с распутившимися почками, особенно от маленьких мужчин. Красные розы для любимой женщины в день 8 Марта — самый дорогой подарок. Обсуждая программу праздника, старайтесь все записать и взять исполнение под контроль. Бывает, что мужчинам придется несколько раз собираться, репетировать, обсуждать.

Мужчины обязаны в этот день показать, на что они способны. Утром дарят цветы и подарки близким женщинам, начиная поздравление со старшей. Продумайте речь, чтобы она была с шутками, веселыми обращениями, эпитетами, не стесняйтесь признаться в любви: «Бабушка, ты просто сегодня прелесть». «Ах, ты моя милая внученька, подойди к деду, дай обнять тебя, радость моя!». «Жена, любимая, я счастлив поздравить тебя с праздником...»

Мы так редко говорим дорогим женщинам приятные слова. Постараемся же компенсировать это хоть на праздник.

Необходимо продумать праздничное меню. Кроме салатов, жареной картошки, яичницы, вы можете приготовить и что-нибудь деликатесное, например, шашлыки особые, мясо «а ля гарсон» и другие неожиданные блюда, название которым и технологию приготовления придумаете сами. Если очень захотеть, да еще и постараться, то ваши женщины ахнут от удивления. И обед,

и ужин могут быть оригинальными, если вы заранее подготовитесь, обратитесь за советом к более опытным кулинарам (жене, бабушке).

Не забудьте, что нежная музыка будет прекрасным фоном для ваших поздравлений. 8 марта — большой праздник. Все женщины его очень любят, и не только за самые элегантные и ценные подарки, а за внимание к ним. Не приучайте даже самых маленьких мужчин дарить сестричке или маме мыло, зубную пасту, белье, деньги. Воспитание джентльмена начинается с дарения цветов, с подарка, сделанного самим, с объятий, с песни, танца, стиха, рассказа, уместной шутки.

Осуществление шуточной программы праздника лучше перенести на вечер. А до ужина прогуляйтесь по городу (поселку, деревне). Сходите в парк, пощелкайте орехи для белочек и синиц. Расскажите своей подруге, дочери, маме интересные истории, отвлеките их от повседневных мыслей. Неплохо бы сходить вместе в кино, театр, музей, посмотреть выставку художественных ценностей. Часто ли мы бываем с любимой в театре? Задайте себе этот вопрос...

Вечером 8 Марта, когда праздник устало тянется к отдыху, преподнесите последние сюрпризы своим милым женщинам. Вы хорошо держитесь, мысли — четкие, ясные... Вы желаете доброго здоровья, счастья женщинам, можете исполнить несколько остроумных сольных номеров и обязательно все завершить мытьем посуды и уборкой места празднования и кухни. На сегодня это самый оригинальный ваш подарок женщинам.

Свадьба. Юноша и девушка полюбили друг друга и решили пожениться. Они хорошо обдумали, обсудили свое решение, оценили возможности. Высшие чувства взаимной любви закрепляет свадьба. С этого момента начинается дорога в зрелую, счастливую жизнь двоих любящих людей. А это очень много! Им по доброму можно позавидовать. Они создали семью. Еще вчера по дороге во Дворец Счастья он ей на ушко окрепшим баском напевал: «Быть может до Счастья осталось немного, быть может один поворот». Поворот позади. Все так таинственно, трепетно. Огонь внутренний, зовущий, полыхающий... Вечный зов. Зов любви, молодости, силы. Зов дать и получить высшее наслаждение, блаженство. Зов подарить жизнь новому человеку. На кого же они или она будут похожи? Не угадать!

Давно решили молодые вопрос о времени проведения свадьбы. Лучший период — осенний, сентябрь либо октябрь. Урожай собран. Земля подготовила свои дары к праздничному столу. Основные работы завершены и в селах гуляют много свадеб. В городах свадьбы отмечают чаще осенью и летом. Стремятся угадать и хорошую погоду. Никому не хочется самый радостный день отмечать в ненастье.

Свадьбы отмечают по-разному. Если молодожены оформляют бракосочетание в первой половине дня, то готовят праздничный обед, во второй — праздничный ужин. В ряде случаев в этот же день участники торжества направляются в ресторан, в дом невесты

или жениха, общежитие, Дворец культуры и пр. Давние народные традиции претерпели определенные изменения. В ряде сел их придерживаются, в городах — не всегда. Сельские свадьбы — более многочисленные, городские проводят с меньшим количеством людей. Свадебные традиции и обычаи настолько различны, что описанию их можно посвятить отдельную книгу.

Однако... после марша Мендельсона, оформления бракосочетания, поздравлений родных и гостей, после фотографирования и возложения цветов к памятнику Ленина и павшим героям молодожены направляются в родной дом. Много забот у родителей невесты и жениха, у близких и друзей. Они очень волнуются, ожидая молодых на пороге дома! «Едут, едут» — доложили «разведчики». И подходят молодые взволнованные, стоят счастливые и слушают приветствие родителей. Они встречают их хлебом-солью, два хрустальных фужера шампанского подают, обнимают и целуют детей своих, желают им счастья, добра и деток славных.

Молодых родители приглашают в дом. Одну более просторную комнату отводят под танцы. Магнитофон в углу. Стулья и все лишнее удалено. Ковры с полов убраны. Стены, потолок, люстра — в украшениях. Цветы, разноцветные шелковые ленты, гирлянды. Вазочки с цветами, вазоны устанавливают в таких местах, чтобы избежать случаев их падения при проведении игр и танцев. В другой комнате — праздничный стол. Здесь, кроме удобных столов, покрытых белоснежными скатертями, и стульев, не должно быть из мебели ничего лишнего. Помещение и стол украшают цветами и лентами. Цветы размещают так, чтобы они не мешали расположению блюд. Из букетов ничто не должно попадать в блюда и напитки. На несколько столов устанавливают 2—3 вазы с цветами.

Крупные букеты ставят на невысоком, отдельно стоящем столике. Перед молодоженами устанавливают самую красивую композицию из цветов. Не следует «прятать» молодых за огромными букетами.

Если в квартире или доме имеется третья комната, то и ее использование следует обдумать. В ней можно проводить увеселительные мероприятия с теми, кто не любит или не может танцевать. Гости в этом помещении могут отдохнуть от пищи, увидеть видеофильм, услышать притчу, анекдот.

Если распорядитель свадьбы (тамада, свадебный староста) и его помощники хорошо знают свое дело, то свадьба проходит успешно. Встречаются очень талантливые распорядители. Поэтому определить и пригласить их — важное мероприятие. Упускать этого нельзя. Настоящий тамада в один вечер так вас увлечет, закружит в водовороте интересного, что и вам захочется повторить нечто подобное.

Молодоженов усаживают в центре праздничного стола, невесту — справа от жениха. Рядом с женихом садится свидетельница (старшая дружка), рядом с невестой — свидетель (старший боярин). Оба свидетеля — самый близкий друг (брат) жениха и самая близкая подруга (сестра) невесты. Затем рядом рассаживают

ваются родители молодых. Лучше, если ближе к жениху будут сидеть родители невесты (мать и отец), а ближе к невесте — родители жениха (отец и мать). Остальных родственников и близких рассаживают распорядители. Иногда практикуют рассаживание по приглашениям, расположенным заранее рядом с тарелочками.

Блюда подают на стол близкие и друзья или дружки, с которыми об этом договорено. Каждое новое блюдо подносят прежде всего молодым, затем остальным гостям. Первый вступительный тост произносит главный распорядитель свадьбы — тамада, потом родители, близкие родственники и знакомые. Опытный распорядитель сумеет в нужный момент дать человеку слово для приветствия, сократить длинные тосты, не превратить свадьбу в сплошное кушанье и тосты. Многое зависит и от молодых, их родителей, близких. Они вносят ту искру веселья, вежливости, радушия, которые превращают свадьбу в... «Ах, эта свадьба, свадьба пела и плясала.., ей неба было мало и земли...»

Программа свадьбы и ее осуществление зависят от желания молодых, возможностей семьи, количества участников. Мы не сторонники свадеб, которые длятся несколько дней под открытым небом или под брезентовым навесом (тентом) в присутствии нескольких сотен подвыпивших гостей. Такие свадьбы с участием жителей чуть ли не всей деревни, с изрядно выпитым количеством водки, даже при наличии в целом интересных народных традиций, не только отвлекают многих людей от полезных дел, но и заканчиваются иногда трагическими случаями, драками и пр. Они более стихийны, чем организованы. Мы очень подчас переживаем, что к нам не приехали далеко проживающие родственники. Но в этом нет ничего предосудительного, причины могут быть разные. Думаем, что свадьба, сыгранная в кругу самых близких родственников и друзей, — наилучший праздник. Не следует его растягивать на неделю. Скромность украшает людей. Объемы съеденного и выпитого — не мерило удавшейся свадьбы.

Второй раз в жизни некоторые отмечают это событие еще более скромно, чем первый... Свадьбы железные, серебряные, золотые, платиновые, бриллиантовые! Не затратами этих металлов и драгоценных камней оценивается их значение.

Каждая свадьба — особенная, каждая свадьба — судьба. Убеленные серебром старики празднуют золотую свадьбу. Дожили до счастливого мгновения. Трудно было. Не все преодолевают такой путь. Только самые счастливые, влюбленные друг в друга, выносливые, терпеливые и сильные доживают. Они иногда, как дети, наши дорогие старики. И слезы не удержать, сами катятся. И руки от усталости дрожат. И здоровье не очень... Но выглядят молодыми, держатся молодцами, как в юности.

Детям, внукам, друзьям нужно заранее продумать программу такого праздника, поздравления. Старики не всегда могут пригласить всех гостей и приготовить много пищи. Им нужно помочь. К серебряной, золотой и другим свадьбам родителей дети покупают самые дорогие подарки. То, о чем мечтали мама или папа,

нужно найти. У них не так уж много остается времени для радости.

Дальше приведены рецепты блюд для свадебного торжества. Веселья, радости Вам! Пусть каждая свадьба приносит счастье! Совет да любовь Вам, молодожены! Доброго здоровья, радости, благополучия, любви и взаимоуважения Вам, супруги, не первый год шагающие рука об руку по нелегкой семейной дороге!

Новоселье. Многим из нас приходилось по-разному праздновать новоселье. Новая квартира — огромная радость, особенно, если строители оставили минимальное количество недоделок.

Отмечали новоселье, сидя на полу, подоконниках, расставляя блюда и продукты на снятых дверях, ящиках, книгах, газетах. Хорошо, если это было днем или вечером при электрическом свете и хуже — при свечке, но, впрочем, романтичнее... Однако, приглашая гостей на новоселье, постарайтесь правильно выбрать время и организовать праздник с определенным комфортом. Если же вы накануне подкрашивали окна, двери, покрывали лаком пол и пригласили в эту страшную гамму запахов гостей, то о вас сложится плохое мнение и вряд ли эти люди в другой раз навеснят вас. Поэтому новоселье нужно тщательно подготовить.

Когда мебель в квартиру завезена и расставлена, сделаны необходимые подключения, исправления, осуществлены дополнительные ремонтные работы, можно приглашать гостей и показывать квартиру.

Самую большую комнату отводят под праздничный стол, поменьше — для танцев. Продумайте все вопросы от места расположения верхней одежды и сумочек до завершения праздника. Что нового, оригинального преподнесете гостям вы на своем новоселье? Хорошо организованное новоселье запоминается надолго.

Обычно на этом празднике встречаются добрые, давно знающие друг друга люди, близкие, родственники. Малоознакомых товарищей нужно окружить дружеским вниманием, непринужденностью общения.

Когда гости в основном собрались, хозяева приглашают их за праздничный стол, сервированный заранее. Хозяевам рекомендуется заблаговременно побеспокоиться и определить ведущего новоселья — человека общительного и веселого, отлично владеющего ситуацией. Желательно, чтобы ведущий (ведущая) хорошо знал хозяев и большинство присутствующих.

Ведущий торжества — основа успеха. Он начинает праздник, дает слово для поздравлений, объявляет паузы для танцев и других увеселительных мероприятий, завершает праздник. С хорошим ведущим всем легко и приятно. Обратите на это особое внимание.

Гости не должны отсиживаться молча. Их тосты направлены на пожелание счастья хозяевам. Но при этом продумайте и скажите фразу-изюминку, пусть своими словами, но что-то новое.

Пусть же в новом доме всегда звучит задорный смех, пахнет свежим хлебом, на столе стоят красивые цветы и счастливые хозяева радуют гостей улыбкой!

День рождения. В семье родился ребенок. Таинство природы воплотилось в реальность. Розовощекие, пухленькие сын или дочка вошли в вашу жизнь. А бывают и другие приятные неожиданности: родились близнецы, сын и дочка, дочери, сыновья. И сколько бы их не появилось на свет — это огромная радость, лишь бы мама и дети были здоровыми. Первые чувства материнства, то необычайное, переполняющее сердце женщины состояние счастья, умиротворенности, когда страданное и так долго ожидаемое воплотилось в маленькое беспомощное тело человека, самого близкого ей по крови. Дать другому жизнь — разве это не подвиг! Это маленькое существо, тянущееся к груди, вносит сразу то неповторимое в ее жизнь, которое свяжет все мысли и переживания о нем навсегда. Безусловно, и отец преисполнен радостью. Он меньше пережил, ему не дано познать того, что испытала и испытывает мать, но он очень переживает за их двоих (троих, четверых...). Ему хочется сделать им много хорошего. Ежедневно он посещает родильное отделение, передает лучшие продукты. Отремонтирована или убрана квартира. Все куплено для малыша. Первые дни он видит их через окно. Приходят сюда довольные радостным событием бабушки и дедушки, дяди и тети, братья и сестры, товарищи. Некоторые приносят цветы. Но этого делать не следует. Врачи не разрешают их принимать. Посетители, особенно женщины, дают разные советы, чтобы молоко не пропало... «Как назвали?» — спрашивают. Имя определилось в честь дедушки, бабушки, папы, мамы: короткое, меткое, модное...

Наконец радостный папа принимает на руки новорожденного. Увеличившаяся семья уезжает домой.

Со временем в присутствии почетных родителей, родственников во Дворце записи актов гражданского состояния или в районном, поселковом Советах народных депутатов родителям торжественно вручат свидетельство о рождении ребенка (памятку, медаль города и пр.). После этого родители и гости отправляются домой и отмечают данное событие. Звездины — интересный праздник. Его проводят в кругу самых близких родственников и друзей. Здесь ведущую роль в организации мероприятий, подготовке праздничного стола должны взять на себя братья, сестры, тети, дяди. Маме не до этого. Ребенок требует от нее много внимания и сил. Украшают праздничный стол 1—2 букетами цветов, красными или голубыми лентами. На красивой скатерти расставляют блюда. В центре стола можно расположить торт, а если родились близнецы — то два торта. Желательно, чтобы на нем была сделана надпись из теста — имя новорожденного и дата его рождения. На тарелочках раскладывают сложенные в квадраты салфетки, а на них — карточки с наименованием новых рангов в семейной иерархии, например: «папа», «мама», «дядя», «тетя», «дедушка», «бабушка», «брат», «сестра» и т. д.

Бывает, что дяде или тете всего 6—9 лет, но они будут преисполнены чувством причастной радости, определенной «взрослой» ответственностью за новорожденного. Звездины отмечают более скромно, чем другие праздники. В доме, где все внимание уделено

ребенку, не должно быть очень шумно, время празднования — более короткое.

Другое дело, когда отмечают день рождения детей дошкольного и школьного возрастов, студентов, работающих юношей и девушек, пожилых людей. Нет рецептов на все случаи жизни. Однако все знают, что для детей в зависимости от возраста праздник организуют по-разному. Если ребенок посещает ясли, садик — это одно, школу — другое. Обычно папа, мама и близкие родственники в день рождения поздравляют ребенка особенно желанными для него подарками. Это лучше сделать утром и продолжить вечером. В садик (ясли) можно занести свежие кондитерские изделия, фрукты. Если это школьник, студент, курсант, рабочий, то родители обязаны обсудить с ним, как лучше отметить праздник, разрешить пригласить домой близких друзей, не ограничивая сына или дочь в том, кого они хотят пригласить к себе и в каком разумном количестве, даже если некоторые их друзья вам не нравятся.

День рождения с приглашением большого количества гостей в порядке исключения можно перенести на субботу или воскресенье. Суббота считается лучшим днем для празднования, так как в воскресенье и гости и хозяева смогут отдохнуть, заняться своими делами. Взрослеющие дети должны также помогать в организации своего дня рождения: убрать и украсить квартиру (комнату), приготовить блюда, обдумать программу празднования. Только передача опыта от матери к дочери, от отца к сыну, предложение «сделай сам», «сделай сама», ласковая благодарность родителей за старательность ребенка помогут воспитать доброе поколение. Хорошие ученики не бывают у плохих воспитателей и наоборот.

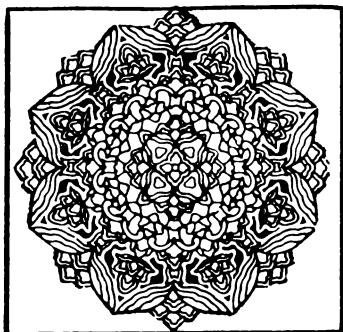
Не нужно стремиться дарить дорогие подарки. Малышу приятнее получить в подарок неожиданно въехавший в комнату грузовичок-игрушку, кузов которого заполнен орешками, морковкой, яблоками, мандаринами, кондитерскими изделиями, чем дорогой костюмчик или букет цветов, о которых он еще имеет слабые понятия. Безусловно, родители обязаны и здесь помнить, что продукты должны быть подготовлены и стерильно упакованы. Другое дело — более взрослые дети. Цветы, костюм, платье, новую обувь они оценивают очень высоко. Но, кроме этого, родители должны подмечать в ребенке особые увлечения, наклонности и способности. Иногда, например, набор для резьбы по дереву, столярно-слесарный инструмент для мальчика, приспособления для вязания, перемотки шерстяных нитей, пластинка с современной песней, книга вызовут больше радости, чем новые костюм или платье, которые дети воспринимают от родителей, как нечто должное.

Если гости дарят имениннику или имениннице цветы и подарок, то их следует вежливо поблагодарить, цветы сразу же поставить в вазу рядом с другими в помещении, где накрыт праздничный стол. Цветы можно подать в целлофановой обертке, но не в бумажной. Подарок разворачивают, рассматривают и с радостью благодарят дарящего или дарящих, ни в коем случае не показывая даже

тени огорчения, если подарок не понравился. Гостям помогают раздеться, провожают в комнату их сбора, представляют, знакомят. Всегда должен быть распорядитель праздника, ведущий. Им, безусловно, может быть также именинник (именинница), их брат, сестра, отец, мать, дядя, тетя, товарищ. Если вы знаете, что несколько человек немного опаздывает, то 10—20 минут можно подождать их, попросив разрешения у присутствующих. Если же обстановка неопределенная, то предлагают всем рассаживаться за стол и начинают праздновать. Опаздывать к назначенному времени без уважительных причин — значит, характеризовать себя недисциплинированным, необязательным человеком. Есть люди настолько несобранные, что всегда и везде опаздывают, но еще и не всегда при этом извиняются. При рассаживании гостей за праздничный стол вначале садятся старшие, затем именинник (именинница). Парни и девушки садятся в последнюю очередь, но так, как им хочется. Можно в молодежной компании предложить выбор соседа или соседки вытягиванием карточки с написанным именем.

День рождения требует внутренней раскрепощенности, веселья. Здесь — самые близкие и доверенные люди. Можно говорить все без боязни, что вас осудят за нелепую фразу. Но все-таки не следует кого-либо осуждать, ругать, произносить жесткие, неприятные слова, сопровождать их чрезмерно громким акцентом, жестами.

День рождения пожилых людей также имеет свои особенности. Юбилеи бывают разные: 18, 25, 30, 40, 50, 60, 70, 80, 90 лет. Как лучше их отметить? Какую подготовить программу? Обычно юбилярам готовят поздравительный текст, адрес, иногда в шуточно-ироническом стиле или в виде стихов, шаржей, газет и т. д. За основу берут определенные этапы жизненного пути юбиляра, его увлечения, наклонности, отношение к товарищам. Друзья, родные всегда могут организовать и реализовать хорошую программу проведения юбилея. Целесообразно большинству участников собрать деньги и купить юбиляру ценный подарок. В зависимости от здоровья и возраста юбиляра решают, как лучше отпраздновать его день рождения: в ресторане или дома. Если старики не в состоянии приготовить праздничный стол, можно им помочь, принести с собой часть продуктов, быстро приготовить и подать их на стол (при желании хозяев). Внимание, забота, добрые слова и действия воодушевляют пожилого человека, приносят ему радость.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПРАЗДНИКА

СОСТАВ ГОСТЕЙ

Праздник лучше проводить в знакомой компании, поэтому основу ее должны составлять ваши друзья и хорошие знакомые. Если компания уже сложилась, то всегда полезно ее обновлять 1—2 парами. Это вносит определенную свежесть, новую струю, вызывает дополнительный интерес.

Круг друзей дает возможность создать теплую, непринужденную обстановку, в которой допустимы даже отступления от некоторых правил этикета, таких как возможность шуток в адрес присутствующих гостей, создание дружеских шаржей, что непозволительно по отношению к малознакомым людям. Эти отступления обоснованы вашими знаниями, что все гости обладают чувством юмора и не обидятся на дружескую шутку.

При определении состава гостей вы всегда помните, что человек от природы наделен многочисленными способностями, но часто даже не подозревает об этом. Готовность испытать себя в совершенно новых областях творчества, склонность к интеллектуальной деятельности являются надежными гарантами участия такого человека в вашей компании. Напротив, «веселый и находчивый» человек, который, перебивая других, «сыплет» анекдотами, грубо острит, подавляет своим поведением душевный настрой компании, нежелателен. В этом случае все время будет чувствоваться угроза скандала, нелепой выходки, хулиганского поступка. Праздник будет испорчен. Чтобы нейтрализовать такого гостя, нужно иметь крепкое ядро компании из проверенных людей, которые совместными усилиями смогут укротить его бесконечные разглагольствования.

Обычно утверждают, что количество гостей определяется размерами помещения. Этот критерий правильный, если речь идет только о застолье. Если же речь идет о вечере с интеллектуальными играми, то подход должен быть иным. Опыт подсказывает, что особый успех такого вечера будет обеспечен в результате соревновательных коллективных действий (соревнования команд),

поэтому число гостей становится четко ограниченным. С одной стороны, оно определяется возможностью создания двух команд с судьей и хозяйкой, которой все время приходится следить за тем, чтобы всем было интересно, удобно и непринужденно в компании. Минимальное количество пар — шесть. Максимальное регламентируется необходимостью активного участия всех присутствующих, а этого можно достичь, если в празднике принимают участие не более девяти пар. В противном случае компания окажется трудноуправляемой.

РАЗРАБОТКА ПРОГРАММЫ

Организация праздника начинается с установления наиболее удобного дня и времени прихода гостей. Затем разрабатывают программу праздника. Для этого лучше привлечь инициативную группу из числа ваших друзей, но можно наметить ее и самому.

Как же составить программу праздника? Мы должны помнить, что по-настоящему веселого вечера не получится, если в нем не будут принимать активного участия все присутствующие. Этого легко достигнуть, если организовать из гостей две команды, причем семейные пары обязательно нужно распределить по разным командам (домашний вариант КВН).

Итак, вначале определяем общую тему праздника. По нашему мнению, она не обязательно должна быть полностью связана с поводом для проведения вечера. Вы можете собраться по поводу дня рождения или Дня Конституции СССР. Но не будете же вы строить семейный праздник под политическими лозунгами? Однако свобода, веселье будут перекликаться с основными правами человека, зафиксированными в Конституции СССР.

Допустим, мы решили провести вечер на тему русских народных сказок. Это уже дает возможность сформулировать основные разделы программы. Организуем команды: из мужчин — «Иван-царевича», из женщин — «Василисы Прекрасной».

Обычно любой прием гостей начинается с аперитива — одного из способов занять гостей перед застольем, вызвать их на интересную беседу, улучшить у каждого аппетит перед едой. Чаще всего аперитив означает угощение гостей незначительным количеством крепких десертных, ароматизированных или просто прохладительных напитков.

В нашем случае этого окажется недостаточно. Мы должны дать почувствовать присутствующим, что они пришли не на обычное застолье, что их ожидает что-то более интересное. Кроме прохладительного напитка, предложим гостям заполнить анкету, которая должна содержать шуточные вопросы, допускающие неоднозначные, двусмысленные ответы.

Анкету лучше делать анонимной, поэтому первым вопросом можно поставить: «Ваш псевдоним». Многолетний опыт проведения подобного анкетирования подсказывает, что выбирая

псевдоним, вы берете на себя определенную роль какого-то образа, от имени которого лучше всего отвечать на все вопросы. Обычно выбирают литературных героев или действующих лиц. Среди псевдонимов можно встретить «Соньку — золотую ручку», Воробьянинова, Остапа Бендера и кого угодно.

Далее в анкете следуют любые двусмысленные вопросы, на которые способна ваша фантазия. Помните, что ответы на них должны характеризовать интеллектуальные и юмористические способности присутствующих. Как правило, можно ограничиться 4—5 вопросами. Умножьте 4 на 16 (если 8 пар) — вот общее количество ответов, которые нужно огласить и прокомментировать. Обычно итоги анкетирования подводят во время застолья. Здесь очень важна роль ведущего, комментирующего ответы. Именно от него зависит, будет ли весело гостям при оглашении ответов.

Заполнение анкет занимает неодинаковое время у разных людей. Поэтому желательно, чтобы звучала музыка и гости могли потанцевать или послушать ее, познакомиться с новыми гостями. В это же время организуют команды, избирают капитанов. Затем гостей приглашают примерно на 45 минут к столу.

После застолья нужно предусмотреть в программе что-то подвижное, динамичное. Для этого подходит шуточная эстафета, во время которой команда должна коллективно что-то нарисовать, пробегая на время от старта до установленного планшета, либо придумывая шуточную расшифровку слов или слова на заданные буквы. Но дело не только в самой эстафете. Кульминацией такого задания должны стать выступления капитанов, в которых они обосновывают, что именно их вариант наиболее талантлив, многогранен, достоин высшей оценки. Чем юмористичнее выступление капитана, чем меньше соответствуют его доводы защищаемому оригиналу, тем интереснее.

Следующим заданием может быть соревнование мимов. Поскольку мы выбрали тему русских народных сказок, то можно выдать задания разыграть сказки «О золотой рыбке», «О попе и его работнике Балде».

Однажды на таком празднике присутствовал очень угрюмый, неразговорчивый и даже какой-то суровый научный сотрудник. Всем казалось, что его развеселить нельзя, что он и смеяться-то не умеет. Поэтому ему поручили скромную роль — изображать декорации к сказке «О золотой рыбке». И этот человек так талантливо изобразил превращение развалившейся избушки в хоромы столбовой дворянки, что все присутствующие плакали от смеха, а он был все таким же невозмутимым. Потом признался, что и сам не подозревал о наличии у себя таких способностей. Это было маленькое открытие, которое запомнилось на многие годы.

После подвижных конкурсов следует спокойное задание, например конкурс на лучшую сказку. Бывает так, что за 20—30 минут команда успевает сочинить целую поэму в стихах. Вариантом такого задания может служить сочинение рассказа с использованием набора случайных слов.

Интересно проходят конкурсы «Чтобы это значило?», когда команды поочередно предъявляют какие-то предметы или картинки. Главное заключается в том, чтобы выдвигаемые версии ответов были смешными. Можно проводить конкурсы на лучшую цветочную композицию, лучший девиз к картине, натюрморту, создаваемому на столе, и т. п.

Иногда из-за недостатка времени или финансовых затруднений сложно организовать стол для 16—18 человек. Пусть это вас не смущает: объявите конкурс кулинарных способностей. Каждая пара должна принести с собой 1—2 блюда с соответствующим девизом. За столом каждый гость должен обосновать выбранный девиз. Оценивают не само блюдо, а юмор, с которым его предлагают. Нужно отметить, что при подобном задании никогда не говорили, кому и что нужно приготовить и никогда не было случая, чтобы несколько человек принесли одно и то же блюдо.

Не забывайте предусмотреть в программе и время для танцев.

Несколько отличается программа встречи Нового года. Дополнительно к описанному в нее включают обязательную заготовку шуточных подарков всеми гостями. Каждый готовит подарок, кому он пожелает, но так как (в знакомой компании) это делают сразу нескольким парам, то не остается гостей без подарков. Хозяева должны иметь запасные подарки на тот случай, если кому-то и не хватит. Подарки преподносят от имени Снегурочки или Деда Мороза, но все они должны быть со значением.

В Новогоднюю ночь желательно включить маскарад с конкурсом на лучший костюм. При этом оценивают не столько костюм, сколько мысль, идею его осуществления. Так, на одном из маскарадов супружеская пара пожилого возраста нарядилась Волком и Красной шапочкой. Казалось бы, что в этом оригинального? Но оригинальное заключалось в том, что Красной шапочкой был почтенный ученый грузной комплекции в туфлях, вероятно, 45 размера. Все единогласно отдали предпочтение его костюму, вернее его находке, выдумке.

Отличается от других и праздник, приуроченный к 8 Марта, В этот день все хозяйственные заботы всегда берут на себя мужчины.

Приведем вариант программы этого праздника.

Программа «Праздника цветов»

18—00. Сбор цветов и пустоцветов.

18—15. Анкетно-музыкальная пауза.

19—00. Вернисаж пустоцветов.

19—13. Подбор пустоцвета по чувству.

О ф и ц и а л ь н а я ч а с т ь

19—30. Доклад о женском празднике.

20—00. Дегустация мужских кулинарных извращений «Иван-да-Марья», «Будяк», «Репейник» и прочее, а также прием лекарственных средств «Анютины глазки», «Зверобой», «Зубровка».

Н е о ф и ц и а л ь н а я ч а с т ь (разноцветье)

21—00. Приветствие команд.

- 21—10. Разминка умов (фрагменты вечера вопросов, оставленных без ответов).
- 21—20. Разминка конечностей (природа и фантазия или «Цветик-семицветик»).
- 21—40. Конкурс на звание достойнейшего рыцаря:
 а) глубина понимания женской сути;
 б) реализм изображения женской плоти;
 в) тонкость выражения чувств.
- 22—30. Конкурс «Леди 8 Марта» или «Семь раз отмерь — один раз посчитай».
- 23—00. Вечерняя роса. Отход цветов ко сну. Раздолье пустоцветам.

Вряд ли стоит описывать, как проводились конкурсы, закодированные интригующими названиями, ведь все зависит от состава каждой конкретной компании.

Программа приведена лишь для того, чтобы показать необходимость реальной оценки времени для того или иного конкурса, последовательность их проведения. Нужно отметить, что при подобной организации праздников все участники строго следят за намеченной программой, не допускают нарушения регламента — всем хочется осуществить задуманное. В приведенной программе читатели поняли, что под цветами подразумевалась прекрасная половина человечества, а пустоцветами называли себя (из скромности) мужчины.

Программа «Новогодней ассамблеи»

- 20—30 — 21—00. Сбор грешников и грешниц.
- 21—01 — 22—00. Отпущение грехов, заполнение «адской» анкеты.
- 22—01 — 22—29. Причащение райскими дарами.
- 22—30 — 23—31. Соревнование Василисы Премудрой с Иванушкой-дурачком.
- 23—32—23—57. Проводы грешного года.
- 23—58 — 0—15. Встреча непорочного года.
- 0—16 — 0—29. Доклад «адской» мандатной комиссии.
- 0—30 — 0—58. Явление Саваофа народу, вручение даров.
- 0—59 — 1—29. Костюмированная сказочная вакханалия.
- 1—30 — 2—00. Вручение божьих призов за лучший костюм.
- 2—01 — 2—30. Сказочная командная интермедия: «О рыбаке и рыбке», «О попе и его работнике Балде».
- 2—31 — 3—02. Конкурсы пословиц и сочинителей сказок.
- 3—03 — 3—30. Танцевальная пауза.
- 3—31 — 3—59. Подведение итогов официальной части ассамблеи.
- 4—00 — 4—31. Уничтожение съестных и питейных остатков.
- 4—32 — 5—00. Обсуждение вопроса: «Для чего же мы собрались и когда же можно отдохнуть?»

После 5—01. Дебаты разные.

Программа «С Новым годом». Режим ночи

- | | |
|--|-------|
| 1. Сбор на новогодней линейке | 21—30 |
| 2. Регистрация и анкетирование явившихся | 22—00 |
| 3. Спортивно-танцевальная разминка | 22—30 |

4. Подготовка к проводам старого года
(питие в пределах 100 г в переводе на 40°) 23—00
 5. Массовые игры и танцы — до конца года
 6. Прослушивание приветствия по случаю Нового года 23—50
 7. Торжественный тост, салют из батареи 0,8-литровых орудий 00—00
 8. Новогодний ужин (согласно меню, состоянию здоровья, аппетиту и габариту организма), итоги анкетирования 00—45
 9. Явление Деда Мороза народу 00—50
 10. «Пол на пол» (соревнование мужской и дамской самодеятельности) 01—30
 11. Тихий час под радиолу 02—00
 12. Танцы — в паузах
 13. Коллективный прием валидола — через каждые 2 часа
 14. Утренняя зарядка (чем осталось) 05—00
- Вход в трезвом состоянии, выход в вертикальном положении.
Форма одежды зимняя парадная, при масках.
Время и водка московские.

Режим новогоднего бдения

- 22—00. Сбор рати.
- 22—30. Вручение визитных грамот.
- 22—50. Танцевальное знакомство, выбор потенциальных партнеров.
- 23—00. Конкурс на лучшее зелье.
- 23—30. Прощальное пиршество.
- 00—00. Встретенье Года Нового!
- 00—30. Обзор визитных грамот.
- 01—00. Явление инопланетного Деда Мороза.
- 01—30. Хороводные и прочие пляски.
- 02—00. Противоборство дружин Руслана и Людмилы.
- 03—00. Услада чрева сладостями заморскими.
- 04—00. Услада души музами.
- 05—00. Публичное выражение восторгов и гневных осуждений.
Программа праздника к 8 Марта «Матриархат»
- 18—00. Явление в матриархат.
- 18—20. Глубокомысленная десятиминутка (заполнение входных деклараций).
- 18—30. Музыкальная пауза.

Часть I (официальная)

- 19—00. Научное сообщение на злободневную тему.

Часть II (неофициальная)

- 19—30. Знакомство с патриархатом. Дегустация мужских кулинарных извращений.
- 20—00. Доклад декларационной комиссии.
- 20—30. Встреча матриархата с патриархатом.
- 20—50. Обсуждение наших идеалов.
- 21—10. Танцевально-антикалорийная пауза.
- 21—30. У нас в гостях мимы.
- 21—40. Продолжение демонстрации мужской непригодности (конкурс коктейлей, пуншей и «ершей»).

- 22—00. Публичное выполнение женских прихотей.
22—30. Игра воображений: «На что мы еще способны?»
23—00. Наши итоги и задачи на будущее.

Мужоргкомитет

Программа праздника

- 18—00. Сбор осеннего листопада.
18—30. Скрытая возня и лихорадочная мозговая деятельность.
19—00. Кто, где и «Мисс Осень».
19—30. Публичная защита психологического замысла.
20—00. Дегустация внутренней сущности или конкурс кулинаров.
20—30. Листопадное резюме.
21—00. Танцевальная пятиминутка.
21—05. Вернисаж «Осенняя композиция».
21—15. Тайная вечеря худсовета.
21—30. Банкет лауреатов.
22—00. Хоровая какофония.
22—15. Эстафета художников.
22—30. Услаждение плоти.
23—00. Музыкальные картинки.

После полуночи — кто во что горазд.

Никогда не следует надеяться на экспромт. Лучший экспромт — домашняя заготовка, хорошо продуманная и точно сформулированная. Поэтому, если вы хотите произнести оригинальный тост, его нужно подготовить заранее.

Приведем несколько тостов, сочиненных к дружеской встрече под влиянием писателя Ф. Кривина.

«Зеркало и оконное стекло»

Старое зеркало заметило, как посинело от холода оконное стекло, даже покрылось морозным узором. И зеркало сказало:

— Какая незавидная у тебя судьба. И в стужу, и в зной ты всегда выставлено всем ветрам и стынешь от мороза, изнываешь от жары. Не то, что я. Мною люди любят, держат всегда в тепле.

— Неправда, — ответило оконное стекло. Я не несчастно. В зеркало любят смотреться в молодости, ведь только тогда ты доставляешь людям радость. А в старости ты каждый раз напоминаешь им об этом и огорчаешь их. Я же всегда доставляю людям только радость. Я оберегаю их от непогоды, сохраняю тепло, пропуская к ним солнечный свет. И даже сейчас, когда в Новогоднюю ночь мороз разукрасил меня, разве не радостно видеть мой, сверкающий в лунном свете, узор? Разве не прекрасен мир в серебристом сиянии, обрамленный моим узором?

Я предлагаю тост за радость, которую мы приносим людям!

«Огрызок карандаша»

В стаканчике стояли разные карандаши: твердые и мягкие, черные и цветные, длинные и те, что покороче. И среди них — маленький огрызок. Его даже не было видно из стаканчика. Каждый раз, когда карандаши возвращались в стаканчик, он им мешал занять свое место.

— И вечно ты путаешься под ногами. Мы сегодня усердно трудились.

— Мною хозяин даже стихи писал к Новому году,— заметил мягкий.

— А мною хозяин подписывал бумаги,— отозвался красный карандаш.

— А мне что, разве место не положено?— обиделся огрызок. Вы, конечно, не знаете, как хозяин делал однажды очень трудную работу. Он работал долго, нервничал и всего меня изломал. Вот с тех пор я и стою здесь. А не пользуются мной потому, что меня не видно...

Хозяин к празднику убирал свой письменный стол. Он собрал ненужные бумаги, вытряхнул мусор из ящиков, выбросил и огрызок карандаша из стаканчика, даже не вспомнив о том, почему он там стоит.

Не следует жить прежними заслугами, друзья. Давайте выпьем за новые успехи в работе!

«Календари»

В канун Нового года толстый и важный перекидной календарь заметил, как в соседней комнате вконец извелся его отрывной настенный собрат.

— Ну разве можно так разрывать себя на части? Вот видишь, тебя остался всего один листок. Завтра тебя снимут и выбросят. И никто не вспомнит о том, что ты всего себя отдал людям. Брал бы пример с меня. Я отслужил год, а все такой же солидный, как и был. Каждый день меня переворачивали, но я не терял своего достоинства.

Тут его прервала подставка. Она заметила вчера, что уже приготовлен новый календарь и поэтому смело выступила с принципиальной критикой:

— Вы переоцениваете себя. Взобравшись на письменный стол, сочли свое положение вечным и отвернулись от масс. За весь год вы ни разу не вспомнили меня, а ведь именно я поддерживала вас все это время. Занимали вы важное положение, а что дали людям? Только время восходов и заходов Луны и Солнца? А кто сверяет часы по этому времени или проверяет правильность захода Луны? А отрывной календарь каждым своим листком нес полезный совет, шутку. Он ничего не оставлял за душой.

Так выпьем за тех, кто всегда и везде излучает душевную теплоту!

ОФОРМЛЕНИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Праздничное настроение должно создаваться всем, что нас окружает в этот день, в том числе и убранством помещений. К оформлению лучше подключить всех участников. Дайте задание каждому.

Одним из элементов украшения является сама программа вечера, которую необходимо красочно написать на большом листе бумаги. Важный элемент оформления помещения — цветы. Обратите внимание на то, в каких вазах они будут стоять. Приготовьте достаточное количество ваз и поставьте в них букеты, принесенные гостями. Подаренные цветы обязательно должны стоять

там, где принимают гостей. И как они будут выглядеть, если у вас не хватит ваз и придется ставить цветы в банки, бутылки. Это может обидеть тех, кто их принес.

Наиболее подходящие вазы для цветов — керамические одноцветные или с переходными оттенками, без яркого декора. Ваза не должна отвлекать на себя много внимания. Она должна лишь подчеркивать красоту самих цветов и по цвету гармонизировать с ними.

Подготовьте места для установки ваз с букетами заранее, чтобы не заниматься их поиском, когда собрались гости. Вазы, приготовленные для размещения подаренных вам цветов, можно заполнить водой заблаговременно. Для этого лучше использовать отстоявшуюся, обесхлоренную воду комнатной температуры. Обычно перед тем как поставить цветы в воду, их обрабатывают: удаляют лишние листья и ветви, поврежденные части, обновляют срез (чтобы улучшить поступление воды), некоторые цветы (розы, сирень, георгины) опускают на несколько секунд новым срезом в кипяток, тогда они стоят дольше. Но в присутствии гостей этим заниматься некогда, можно лишь удалить нижние поврежденные листья, а обработкой растений займетесь после окончания праздника.

Интересными элементами оформления могут быть юмористические фотомонтажи, фотогазеты или стенгазеты. Такие материалы обычно посвящают юбиляру или всем приглашенным, очень тактично, по-дружески подшучивают над какими-то их слабостями. Но, повторяем, это допускается только в проверенной, хорошо знакомой компании. Не допускайте подобных шуток в адрес впервые приглашенных гостей — их реакция может быть негативной. Поэтому позаботьтесь о том, чтобы праздничное настроение сохранилось у всех.

Можно сочинить шуточные правила поведения на данном празднике и вывесить их для всеобщего обозрения в виде красочного плаката. Для примера приведем правила поведения на «Новогодней ассамблее».

1. Форма одежды: для мужчин — фрак, визитка, смокинг, ферязь, зипун, кафтан, охабень (портки во всех случаях обязательны); для дам — свободная в пределах благопристойности.
2. За столом перстами в варево не наведываться и оные об дамские подолы не вытирать.
3. От питья не отказываться, однако не злоупотреблять оным.
4. Дам потчевать вежливо. Лобызая руки, оные не слюнявить.
5. Во время танцев щадить мозоли дам, а по возможности и чулки.
6. Уходя из гостей проверь карманы, дабы по оплошности не унести чего из мебели.

Не забудьте заготовить карандаши или ручки для заполнения анкет, ящичек для сбора их, коробку для подарков, которые принесут гости. Подарки обычно бывают небольшими, поэтому и коробка может быть сравнительно небольшой, но хорошо украшенной в соответствии с выбранной темой праздника.

Нужно предупредить всех гостей, что реальная стоимость подарка не имеет никакого значения — ценится оригинальность выдумки. Например, подарком может быть лист лавра благородного «из венка чемпиона мира по шахматам», корешок петрушки, именуемой женьшенем, как символ вечной и неугасаемой молодости и т. п.

В оформлении помещения можно дать меню праздника, написав его в шуточном тоне на большом листе бумаги. Для примера приведем один из вариантов такого меню.

Питие и яства на новогодней трапезе

П и т и е

1. Зелие сивушное, истинно русское, в стольном граде Киеве троекратно очищенное, до 40° доведенное.
2. Вина фряжские, заморские и отечественные.
3. Для тостов торжественных — «слеза вдовы Клико».
4. Святая вода целебного источника с соками отрезвительными, к ней добавляемыми.
5. Коктейли русские («ерши») по требованию.

Я с т в а

1. Древнейшая закуска — сельдь натуральная.
2. Охлажденное варево из рожек, ножек, хвостов, ушей и прочих мелких анатомических частей животных.
3. Овощные месива с названиями басурманскими («оливье» и пр.), комбикорму колхозному вполне равнозначные.
4. «Найкраща риба — це ковбаса».
5. Поросенок без хрена.
6. Поросенок с хреном.
7. Хрен без поросенка.
8. Сладости для дам и девиц в ненормированном количестве.

Виночерпий — смиренный инок Зиновий.

Хлебодар — преподобный отец Алексей.

Приведем отрывки из знаменитых «Показаний к житейскому обхождению», которые были составлены по заданию Петра I и выпущены в 1745 г. Императорской Академией наук. Они содержали обширный свод серьезных и забавных наставлений о поведении молодого человека за столом. Вот некоторые из них:

«Никто себя сам много не хвали и роду своего без нужды не возвышай. Ожидай, пока другие со стороны похвалят.

Зубов ножом не чисти. Хлеба, приложу к грудям, не режь. Не облизывай перстов. Около своей тарелки не делай забора из костей, корок хлеба и прочего. Над едою не чавкай, как свинья, и головы не чеши, не проглоти куска, не говори. Первый не пей, будь воздержан и бегай от пьянства. Когда тебе предложат, то бери сколько тебе нужно: пьют зелье крепкое из чарки маленькой, а слабое из той, что поболе. Не перепутай!

Помни — алкоголь развязывает язык и связывает разум»...

В заключение приведем несколько шуточных лозунгов и афоризмов. Их не следует повторять, нужно придумать свои — в этом прелесть самостоятельного творчества.

Здесь ценят только твою галантность и чувство юмора.
Помни изречение Козьмы Прутков: «Если у тебя есть фонтан — заткни его, дай отдохнуть и фонтану».
Не говори, что думаешь, но думай, что говоришь.
Наедаться нужно дома, а здесь веселись.
Обилие пищи вредит умственной деятельности.
Похвали соседа, он ответит тебе тем же.
Ты хоть плачь, а соседям должно быть весело.
Застолье — не заседание Верховного Совета, не произноси политических речей.
Не говори о работе, когда вокруг очаровательные женщины.
Говорят, что бывают жены-ведьмы. Нам повезло, вокруг — только пленительные феи.
Муж, ты хоть и свободный человек, но не забудь получить разрешение у жены пригласить на танец другую женщину.
Лучше уважать жену каждый день, чем носить на руках только 8 Марта.
Муж, помни, ты не собственник! Дай поухаживать за женой и другим.
Ухаживая за чужой женой, ты поднимаешь ее авторитет в глазах мужа.

ЦВЕТЫ ДЛЯ ПОДАРКА

Цветы являются идеальными посредниками между людьми, поскольку способны передавать разнообразные чувства: любовь, нежность, уважение, дружеское участие. Цветы возбуждают фантазию, создают праздничную обстановку, значительно поднимают настроение. Даря цветы, мы прокладываем путь к сердцам людей.

Какие следует дарить цветы? Лучше всего любимые теми, кому вы их дарите. Когда вы отправляетесь на товарищескую вечеринку или званый обед, по любому другому случаю, необходимо преподнести букет хозяйке дома. Даже если идете в дом невесты, то и тогда вы должны нести один букет матери, а второй — невесте. Таким образом, вам желательно узнать, какие цветы любит хозяйка дома. Но если этого выяснить не удалось, поступают следующим образом.

Женщинам выбирают изящные, раскрытые цветы (не бутоны). При этом нужно учитывать их размер и окраску. Размер букета и длина его стеблей должны соответствовать росту той, кому он предназначается. Невысокой женщине не следует преподносить большой букет крупных хризантем или георгинов — ей выбирают более мелкие цветы. Для праздничного букета лучше брать цветы двух колеров — красного и белого. Нехорошо дарить замужней женщине букет из красных цветов, поскольку по традиции он символизирует не только любовь (что само по себе не всегда этично в отношении жены друга или знакомого), но и готовность предложить руку и сердце.

Не годятся цветы-однолетники, хотя в сочетании с другими они могут входить в элегантный букет. Все же остальные цветы (кроме букета из одних красных гвоздик — он уместен только ветеранам и для возложения на могилы павших воинов) дарить можно. Это прежде всего розы, герберы, тюльпаны, гвоздики нежных оттенков, мелкоцветные гладиолусы (крупноцветные — цветы мужества, отваги, верности и преподносят их только мужчинам) и пр.

При составлении букета желательно также учитывать характер той, кому он предназначается. Женщине романтического склада больше подойдут цветы пастельных тонов, а экспансивной, темпераментной — насыщенных, контрастных. В особо торжественных случаях дарят корзину с цветами. Букет и корзина должны быть украшены декоративными лентами.

Девушкам преподносят полураскрывшиеся цветы, бутоны, что подчеркивает целомудрие, чистоту, предстоящее замужество, загадочное будущее. Молодые люди должны помнить, что букет из красных раскрывающихся цветов (например, роз) предшествует предложению руки и сердца. Не обнадеживайте понапрасну своим необдуманным подарком. Чтобы выразить любовь, составьте букет из цветов розовых и красных оттенков. Его можно сочетать с длинными, склоненными ветвями аспарагуса или листьями, что будет символизировать поклон в знак глубокого уважения и любви.

Мужчинам (в случае, если в доме нет хозяйки) выбирают цветы крупные и менее изящные — крупноцветные гладиолусы, хризантемы, гвоздики. Любителям цветов желательно преподнести экзотические стрелицию, антуриум, новые сорта известных цветов.

Пожилым людям лучше дарить горшечные цветы — они будут долго цвести и напоминать о приятном дне, радостной встрече.

Подросткам можно преподнести любые цветы, даже луговые — они выражают теплоту и простоту дружеских отношений, радость общения, непосредственность, характерную для юности.

Помолвка. Для такого случая нужны изысканные и элегантные цветы (бледно-желтые розы, в зимнее время — лилии, белые и розовые с кантами гвоздики, герберы различных пастельных тонов). Выбирают их в соответствии с характером торжества. Если оно официальное, берут одного или разных оттенков, но одного цвета, а если дружеское, веселое, цветы могут быть любыми.

Бракосочетание. По этому случаю можно дарить все, от простого букета до смелых композиций.

Визит жениха в дом невесты. Необходимо иметь два и обязательно разных букета: для матери невесты — из распустившихся цветов и для невесты — из полураскрытых бутонов.

Букет невесты. Раньше считали, что букет невесты должен быть из белых или бледно-розовых цветов. Часто выбирали каллы, но они несут на себе печать холода, искусственности и вряд ли пригодны для этого случая. В настоящее время букеты составляют из различных цветов, стремясь, однако, к тому, чтобы они соответствовали росту невесты, ее характеру, гармонировали

с цветом платья. Необходимо также учитывать возраст вступающей в брак. У невесты средних лет букет должен быть более строгим, чем у молодой. Хрупкая, маленького роста невеста не должна брать большой, пышный или составленный из слишком крупных цветов букет. Для невесты романтического характера желательно подбирать цветы пастельных тонов, а для эмоциональной брюнетки — насыщенных колеров.

К букету невесты прикрепляют бант (под цвет платья) либо накрахмаленные кружева с бантом или тюль. Цветы лучше заказывать в портбукете — воронке с ручкой из пластмассы, снабженной пористым материалом, в котором содержится много влаги для обеспечения жизнеспособности цветов. Цветы в портбукете долго сохраняются, их удобно держать в руке, они не испачкают платья.

Рождение и смотрины. Роженице цветы не дарят, потому что их не принимают в роддоме. При выписке ее из больницы букет преподносят сопровождающей медсестре.

На смотрины приходят с самыми дорогими цветами, но не обладающими сильным запахом. При рождении девочки преподносят цветы розовых и красных тонов, а мальчика — голубых и фиолетовых. При рождении близнецов дарят два одинаковых букета. Выбирают мелкие цветы изящной формы и ненасыщенной окраски.

Впечатление от букета. Обычно предпочитают для подарка три, пять, семь, девять цветов в букете. Допускаются один и два. Когда дарят один цветок, то он должен быть экзотичным, редким. Один цветок всегда производит впечатление изысканности и сдержанности. Два символизируют семью — мужа и жену — и ассоциируются с пожеланиями им мира и согласия, любви и взаимопонимания.

Чем крупнее букет из цветов одного вида, тем он представительней и тем больше подчеркивает торжественность случая, но утрачивает индивидуальность и даже может произвести впечатление хвастовства.

Букет должен соответствовать размерам квартиры, обстановке. Для маленькой квартиры не подходят цветы с длинными стеблями и очень крупные. Изысканный интерьер требует изысканного букета. Хочется напомнить, что подаренные цветы не только характеризуют наш вкус, но и выражают отношение к тому человеку, которому их преподнесли.

Букеты, по составу и характеру напоминающие о цветнике, лесе или поле, просты, скромны и приятны, ассоциируются с искренней симпатией, теплотой и непосредственностью дружеских отношений. Букеты из цветов одного вида и тем более одного колера — строгие, изысканные и благородные, ассоциируются с почтением, уважением младших к старшим, своим учителям, к людям, находящимся выше вас. Букеты из цветов двух видов и более, благодаря своей пестрой гармоничности, носят характер непринужденный, живой, дружеский и сердечный, ассоциируются с верной дружбой близких по духу людей.

Вручение цветов. Приносят цветы обычно завернутыми в бумагу, что предохраняет их от воздействия солнечных лучей, мороза, тепла рук. Перед дверью квартиры, куда вы идете в гости, цветы разворачивают, бумагу складывают и прячут в сумку. Цветы берут в левую руку, освобождая правую для приветствия. Если идете в гости с мужем, братом, женихом, то цветы вручает мужчина хозяйке дома. Даже в том случае, когда отмечают день рождения вашего друга, цветы дарят его жене или матери, а имениннику преподносят празднично оформленный подарок с соответствующими поздравлениями и пожеланиями.

Принимая цветы, выражают радость, восхищение, дают возможность полюбоваться ими всем присутствующим. Если вам подаренные цветы не понравились, а без них уже цветов в квартире много и все вазы уже заняты, не вздумайте незаметно выбросить их. После такого поступка вы никогда больше не увидите этого гостя у себя в квартире. Таких обид не прощают. Вы должны помнить, что у ваших знакомых различные возможности, кто-то не мог найти лучших, но понимал, цветы — это знак его внимания к хозяйке, и, несмотря на свою занятость, он куда-то ездил за ними, искал, нашел и не оценить этого — значит, оскорбить человека.

При приеме цветов бестактно говорить: «Этого не стоило делать» или: «Право же, я не могу их принять» и т. п.

Родителям следует поощрять стремление детей дарить цветы, украшать ими квартиру, класс, приносить их не только матери, но и отцу.

ЛЕГЕНДЫ О ЦВЕТАХ

Символика многих цветов пришла к нам вместе с легендами об их происхождении. Поэтому знакомство с ними поможет выбрать цветы, соответствующие вашим намерениям.

Адонис (анемон, сон-трава). Богиня любви Афродита, жестоко покаравшая Нарцисса за самовлюбленность, знала и сама муки любви. Безумно любила она красавца-юношу по имени Адонис. Его любимым занятием была охота. Однажды он смертельно ранил дикого кабана, но тот бросился на него и клыками растерзал тело юноши.

Когда Афродита узнала о смерти Адониса, то, полная невыразимого горя, сама отправилась искать тело любимого. Ей пришлось идти по крутым горным склонам, среди мрачных ущелий. Острые камни и шипы терновника изранили нежные ноги богини. Капли ее крови оставляли всюду след, где проходила Афродита. Наконец она нашла тело Адониса. Горько плакала богиня над рано погибшим прекрасным юношей. Чтобы навсегда сохранить память о нем, велела вырасти из крови Адониса нежному анемону. А там, где падали капли крови Афродиты, всюду появлялись пышные алые розы. Сжалился Зевс-громовержец над горем богини любви. Велел он отпускать Адониса каждый год на землю из пе-

чального царства теней. И теперь, когда возвращается на землю любимец Афродиты, полгода ликует природа.

С тех пор адонис весенний (желтого цвета) и сон-трава (фиолетового) стали символом тяжелых воспоминаний, а алая роза — символом горячей любви. Таким образом, анемоны не годятся для подарка.

Анютины глазки. Однажды Венера решила искупаться в отдаленном гроте, куда не мог проникнуть ни один человеческий глаз, и купалась долго. Вдруг она услышала шорох, обернулась и увидела, что на нее смотрят несколько смертных. Придя в неопишуемый гнев, она взывает к Юпитеру и умоляет наказать дерзких.

Юпитер внял ее мольбе. Он хотел покарать их смертью, но потом смягчился и превратил их в анютины глазки, роспись которых выражает любопытство и удивление, что послужило причиной их гибели. Это любопытство и удивление особенно трепетны, когда в новогодней композиции среди зеленой хвои, между свечами и блестящими игрушками выглянут вдруг анютины глазки и, застывшие в изумлении, смотрят на нас, на необычную праздничную обстановку. Нет более трогательных цветов в студеную январскую пору.

Василек. Когда Церера, богиня жатвы и земледелия, гуляла однажды по хлебным полям и радовалась тому благословению и благодарности, которые расточало ей за них человечество, вдруг из гущи колосьев раздался жалобный голос росших там васильков:

— О, Церера, зачем ты приказала вырасти нам среди твоих хлебных злаков, они покрывают своими роскошными колосьями всю страну? Сын земли подсчитывает только барыши, которые принесут ему твои злаки, и не устает нас даже одним благосклонным взглядом! Так дай же и нам такую же снабженную колосом вершину, как у поникнувших от тяжести хлебных колосьев, или же позволь нам расти где-нибудь отдельно, где бы мы могли избавиться от презрительных взглядов человека.

На это богиня отвечала дорогим своим цветам:

— Нет, милые мои дети, не для того я поместила вас среди шумящих хлебных колосьев, чтобы вы приносили какую-либо пользу человечеству; нет, ваше назначение гораздо выше, чем то, которое вы предполагаете и которое предполагает человек: вы должны быть пастырями среди великого народа-колосьев. Поэтому вам и не следует, подобно им, шуметь и клониться отягощенной головой к земле, а, наоборот, вы должны свободно и весело цвести и глядеть, как чистый образ тихой радости и твердой веры, вверх, на вечно синее небо — место пребывания божества.

По этой же причине дано вам лазоревое, цвета неба пастырское одеяние, чтобы отличить вас, как слугителей неба, посланных на землю проповедовать людям веру, а богам — верность. Имейте только терпение, наступит день жатвы, когда все эти колосья падут под рукою жниц и жнецов, и тогда вы, кажущиеся теперь заброшенными и одинокими, обратите на себя всеобщее внимание.

Жницы будут искать и рвать вас и, свив из вас себе венки, украсят ими свои головы или же, связав из вас букетики, прикрепят их себе на грудь.

Эти слова успокоили обиженные васильки. Исполненные благодарности, они замолкли и радовались своему выдающемуся положению и высокому назначению. И так продолжают они цвести, как прелестные пастыри, среди волнующегося моря колосьев и вещают людям о милости и благодати неба.

В старинных руководствах «О значении цветов» говорилось: «тот, чье сердце не постоянно, кто сам не знает, на чем ему остановиться, и мирится с такого рода колебанием, тот пусть носит васильки, так как цветы эти, будучи сини, веселы, и обладая способностью переходить в белый цвет, не долго сохраняют свою основную окраску».

Гвоздика всегда ассоциируется с героической борьбой рабочего класса. Во всех странах мира этот алый цветок дорог трудящимся. Он был символом свободы у героев Парижской коммуны. Букеты красных гвоздик пламенеют в Мехико у подножья памятника маленьким героям крепости Чапультепек, которые вместе со взрослыми стояли насмерть в ожесточенных боях против завоевателей. Чтобы не попасть в неволю, они в последнюю минуту бросились вниз со стен крепости.

Вестником освобождения была гвоздика для узников царских застенков. Она стала паролем для большевиков-подпольщиков. В Бельгии в середине XIX века гвоздика была цветком борющихся рабочих-текстильщиков. В 1909 г. Август Бебель выступал в Гамбурге (Германия) с трибуны, украшенной алыми гвоздиками, — символом свободы и равенства. С 1914 г. продажа гвоздик в Германии стала караться штрафом.

Гвоздика — символ революционной борьбы, мужества и стойкости. У Мавзолея В. И. Ленина, у памятников борцам за Советскую власть, у мемориалов и обелисков в честь героев Великой Отечественной войны всегда пламенеют гвоздики. Отсюда ясно, что дарить красные гвоздики женщине не рекомендуется.

Гладиолус. Жестокий римский полководец, взяв в плен воинов-фракийцев, сделал их гладиаторами. Чтобы потешиться и унижить пленников, он приказал двум из них — Севту и Тересу, красавцам-юношам, друзьям — драться друг с другом насмерть, обещая победителю свободу и руку своей дочери. Но воины воткнули мечи в землю и кровавая битва не состоялась — юноши не предали дружбу. Тогда разъяренные римляне убили их. На месте воткнутых гладиаторами в землю мечей расцвели прекрасные гладиолусы.

Гладиолус символизирует дружбу, верность и память. В самом названии звучит глади (от гладиатора) — мужество, стойкость. Это мужские качества. Женщинам иногда дарят, но мелкоцветные гофрированные или махровые формы.

Дельфиниум. Древнегреческая легенда повествует о юноше, который дерзнул вдохнуть жизнь в мертвый камень, воплотить в нем красоту и прелесть своей возлюбленной, запечатлеть ее навеки. Боги наказали юношу, превратив его в дельфина. Каждый

вечер дельфин подплывал к берегу, надеясь увидеть любимую, но разгневанные боги запретили ему и это.

А прекрасная девушка продолжала приходить к морю и ждать встречи с любимым. Молча следила красавица за падающими звездами, которые пронизывали небо сверкающими иглами и скрывались за горизонтом. Завитки ее блестящих волос трепетали при легком дуновении ветра, узкие брови приподнимались к вискам, капризно переламяваясь и придавая лицу выражение скрытой тоски и гордости. Но вот ее устремленные вдаль глаза засияли. Там показался силуэт! Волны, играя, несли на своих гребнях мчащегося к любимой дельфина. В последний раз подплыл он к берегу и в знак беспредельной любви и тоски положил к ногам девушки прекрасный лазоревый цветок, который, казалось, излучал свет.

Юноша-дельфин скрылся в глубинах моря навсегда... А девушка все стояла на берегу и смотрела вдаль, туда, где тонула во тьме серебряная полоса Млечного пути. И никто не видел ее горьких слез, капавших в белопенные волны. Дельфиниум — символ верности.

Лавр. Бог Аполлон влюбился в одну из самых красивых нимф по имени Дафна и добивался ее любви. Но Дафне запрещено было любить. Поэтому лишь только увидела она златокудрого Аполлона, с быстротой ветра пустилась бежать. Как на крыльях, понесся за ней Аполлон. Все ближе он, вот-таки достигнет. Силы оставили Дафну и она обратилась к отцу с мольбой, чтобы он лишил ее образа девушки. Как только сказала она это, тотчас же превратилась в куст лавра. Долго печальный стоял Аполлон и наконец сказал:

— Пусть никогда не вянет, лавр, твоя зелень! Стой вечно зеленым! Лавр считают символом успеха, славы, триумфа и бессмертия.

Ландыш. Старинная русская легенда повествует о любви Волховы к прекрасному юноше Садко. Но Садко горячо полюбил Любаву. В отчаянии выходит на берег Волхова, чтобы в последний раз услышать песни любимого. Долго бродила она в поисках Садко и наконец заметила два силуэта среди стройных берез, освещенных лунным светом. С трудом сдержала рвущийся из груди крик гордая красавица Волхова. Обессилевшая от горя, она ушла, чтобы навеки погрузиться в холодное водное царство, спрятать от всего мира нестерпимую тоску. И только луна была свидетельницей ее слез, градом катившихся из синих, как море, глаз и жемчужинами падавших на землю. Слезы превращались в ароматные ландыши — свидетельство любви и боли нежного, горячего девичьего сердца. Ландыш символизирует скрытую любовь. Необходимо напомнить, что в последнее время ландыш хищнически уничтожался, что привело к занесению его в Красную книгу. Поэтому сбор этих цветов запрещен. Речь может идти только о садовом ландыше.

Лилия. Об этом цветке имеется несколько легенд. По одной из них фиванская царица, красавица Алкемена, родила сына — Геркулеса, отцом которого был Юпитер. Боясь мести его жены,

ревнивой Юноны, она решила спрятать новорожденного в густом кустарнике. Минерва, зная о божественном происхождении малютки, подсмотрела и нарочно повела Юнону к этому месту. Бедный, покинутый ребенок громко кричал от голода. Юнона подошла и взяла мальчика на руки. Здоровый, прелестный ребенок очень понравился ей. Как защитница и покровительница всех новорожденных, она решила покормить малютку своим молоком. Но мальчик, почувствовав инстинктивно в ней своего врага, так сильно укусил ее, что она, вскрикнув от боли, грубо оттолкнула его. Молоко брызнуло и, разлившись по небу, образовало Млечный Путь, а несколько капель упали на землю и превратились в лилии.

Белая лилия — символ невинности и чистоты, именно поэтому Деву Марию всегда изображают с веткой белой лилии в руке.

Кавказская легенда о лилии, изменяющей свой цвет. Один узден, возвратясь с набега, привел с собой юношу, сына погибшего во время схватки товарища, и усыновил его. Юноша влюбился в сводную сестру — дочь приемного отца, и она отвечала ему тем же. Молодые люди решили обвенчаться. Но отец просватал Тамару (так звали дочь) за другого. Тогда юноша предложил ей бежать, но девушка, всегда покорная воле отца, не согласилась, пообещав помолиться о благополучном исходе. Она была уверена, что все обойдется хорошо, если сходит к отшельнику, живущему в горах, и попросит его об этом.

Собрав нескольких слуг и родственников, Тамара отправилась к нему. Пришли. Сопровождающие остались снаружи, а она вошла в его келью. В это время разразилась страшная гроза. Дождь лил как из ведра, молнии сверкали по всему небу, гром гремел не переставая. Свите с трудом удалось скрыться в соседней пещере.

Но вот гроза прошла. Свита ждет час, другой, наступил уже вечер, а Тамары все нет. Тогда родственники пошли к отшельнику спросить, что с девушкой, почему она не появляется?

Отшельник говорит им:

— Господь услышал нашу молитву. Тамара больше не томится душой, не страдает. Смотрите сюда!

Сопровождающие, следуя знаку монаха, смотрят и видят в его саду такую красивую лилию, какой им до этого времени никогда не приходилось встречать. Чудный аромат ее доносился до них, как фимиама. Но ими овладело сомнение. Они не хотели верить в чудо, вытащили затворника из кельи, обыскали ее, весь сад, но Тамары не нашли. Разгневавшись, они убили старика и сожгли все, что могло гореть, разрушили дом, уничтожили библиотеку. Когда пошли наконец сообщить отцу о таинственном исчезновении Тамары, то на месте пожара и разрушения осталась только одна лилия.

Узнав о гибели своей дорогой, незабвенной дочери, отец умирает, а юноша спешит в горы на место преображения цветка и, остановившись перед ним, спрашивает:

— Правда ли, что ты Тамара?

И вдруг раздался тихий, как дуновение ветерка, шепот:

— Да, это я.

В отчаянии юноша наклонился к ней и зарыдал. Крупные слезы падали на землю возле лилии. И вдруг увидел он, что лепестки лилии начали желтеть, как бы от ревности. Когда же капли слез падали на цветок, то он окрашивался в красный цвет, как от радости.

Было ясно, что это его милая Тамара, что ей приятны его слезы, что она жаждет ими упиваться. И он лил их, лил без конца, пока не превратился в дождевую тучу, которая могла чаще освежать лилию-Тамару дождевыми каплями, как своей любовью.

Мирт. Согласно одной из легенд венком из мирта была увенчана Венера в знаменитом споре о красоте и благодаря ему Парис будто и отдал ей яблоко. В воспоминание об этом она сделала мирт своим любимым растением, что, однако, не мешало ей употреблять ветви мирта как розгу. Такой розгой она высекла Психею, когда та вздумала сравниться с ней в красоте.

Миртовыми ветвями украшали в день свадьбы жениха и невесту. Мирт — символ чувственной любви. В наших широтах его выращивают в закрытом грунте.

Нарцисс. Прекрасный, но гордый и холодный юноша Нарцисс никого не любил, кроме себя. Однажды нагнулся он к ручью и отразился в нем во всей своей красе. Тут и постигла его кара богини любви Афродиты. В изумлении смотрит он на свое отражение в воде и не может отойти от ручья. Все забыл Нарцисс, не отрываясь любит себя самым собой. Не ест, не спит. Силы покидают его. Склонилась голова Нарцисса на прибрежную траву и мрак смерти покрыл его очи. Приготовили нимфы могилу юному Нарциссу, но когда пришли за телом, то не нашли его. На том месте, где склонилась голова гордого юноши, вырос душистый цветок — нарцисс. И остался нарцисс символом гордости и самовлюбленности.

Подснежник. Богиня Флора раздала цветам костюмы для карнавала. Подснежнику достался белый. Снег тоже захотел принять участие в веселье, но у него не было наряда. И тогда он обратился за помощью к цветам. Маленький неприметный подснежник помог другу. С тех пор они неразлучны — снег и «снежный цветок». Подснежник символизирует нежность, чистоту, стойкость, верность.

Тюльпан был воспет персидскими поэтами. Знаменитый Гафиз говорил, что с девственной прелестью тюльпана не могут сравниться ни нежные движения кипариса, ни даже сама роза.

Страстным поклонником этого цветка был Вольтер. Немецкие писатели смотрели на тюльпан, как на цветок без души, цветок внешней красоты, эмблему пустой, гонящейся только за нарядами женщины. Гете заставляет говорить тюльпан: «Не благоговей никогда перед пустым призраком». Немцы в насмешку прозвали безобразную пивную кружку «тюльпе».

С поэтичностью относятся к тюльпану в Англии, где в сказках он служит всегда колыбелью для маленьких эльфов и других крошечных фантастических существ.

О нашем более скромном желтом европейском тюльпане существует сказание. Долгое время считали, что в золотистом, плотно замкнутом бутоне этого цветка было заключено человеческое счастье и никто никак не мог добраться до него, хотя все пытались любыми способами: кто — силой, кто — хитростью, кто — заклинаниями. И шли к этому цветку, гласит легенда, стар и млад, здоровые и увечные, цари с блестящей свитой и нищие с клюкой, богатые, праздные моты и бедные с мозолистыми руками труженики. Толпы приходили, толпы уходили..., но все напрасно — счастье не давалось им в руки.

Но вот однажды по лугу, где рос такой цветок, проходила бедная женщина. Бледная, уставшая, шла она, ведя за руку своего маленького сына, как вдруг заметила издали золотистый бутончик, о котором так много слышала. Она не думала, конечно, его раскрывать, так как знала, что это невозможно, но ей хотелось только посмотреть на цветок, который таил в себе счастье и которого она никогда не видела, но не раз вздыхала по нем в тяжелые минуты жизни.

Она потихоньку, с замиранием сердца приближалась к нему... И вдруг сын ее, увидя блестящий бутончик, вырвался из рук и с громким смехом, размахивая ручонками, бросился к цветку. И о, чудо! В ту же минуту бутон раскрылся сам по себе!

То, чего не в силах были сделать ни сила, ни заклинания, сделал веселый, беззаботный смех ребенка, так как наше детство является действительно самой счастливой порой жизни.

ЦВЕТЫ НА СТОЛЕ

Праздничный стол обязательно украшают цветами, причем для этого можно использовать цветы в различных вазах, плошках с водой, а также положенные прямо на скатерть (без воды), если пребывание за столом будет непродолжительным (1—2 часа). При использовании цветов без воды необходимо предварительно испытать их: достаточно ли у них жизнеспособности на запланированный период времени?

Для украшения стола цветами используют высокие и низкие вазы, розетки, салатницы и любую другую стеклянную или фарфоровую посуду. Очень эффектен стол, когда на нем стоят 1—2 настольные композиции и миниатюрные композиции в розетках у каждого прибора.

Обычно гости сидят друг против друга, они разговаривают между собой и цветы не должны им мешать. Поэтому следует обращать внимание на высоту цветочной композиции. Как правило, цветы не должны превышать 25 см или располагаться над столом на высоте более 70 см (примеры таких композиционных решений приведены на иллюстрациях). Конечно, проще всего поставить букет цветов в высокую вазу с узким горлом, но это решение вряд ли окажется наилучшим по двум причинам: во-первых, высота такой цветочной композиции будет превышать 25 см,

а во-вторых, она не будет выражать вашей индивидуальности, художественного вкуса, может не соответствовать характеру предполагаемой встречи. Поэтому для установки цветов лучше использовать низкие вазы, а для закрепления цветов в них можно применять либо специальный высокопористый полимерный материал, который впитывает в себя большое количество воды (оазис, пиафлор, флорекс) или специальную наклку, изготовленную из нержавеющей иглол (гвоздей), залитых свинцом.

Для украшения стола предпочитают маленькие и средней величины цветы. По окраске они могут быть одноцветными, двухцветными и пестрыми. О символике цветового решения мы говорили в разделе «Цветы для подарка». Вполне подходят и одиночные крупные цветы (хризантемы, пионы, георгины), помещенные в салатницу с водой.

При оформлении стола нужно придерживаться следующих правил: цветы должны одинаково хорошо смотреться со всех сторон; не обладать резким запахом; не прикрывать собой закуски и приборы.

Размещают цветы в зависимости от того, как будут подавать пищу. При индивидуальной сервировке для каждого гостя в середине стола всегда можно выкроить место для цветочной композиции, поэтому ставят крупное украшение. Когда пищу ставят в общей посуде, из которой каждый гость обслуживает себя самостоятельно, цветочная композиция будет мешать добраться до этого блюда. Да и со временем вид пустых блюд, среди которых стоят цветы, покажется странным, противоестественным. В этой ситуации лучше использовать небольшие местные украшения. Ими могут быть миниатюрные композиции в розетках для варенья или отдельные цветы. Для этого цветы отделяют от стебля и кладут в розетку с небольшим количеством воды, используя несколько листьев того или иного растения. Применяя различное исполнение местных композиций, можно выделить почетных гостей или виновников торжества.

Выбор цветов зависит от времени года и повода для встречи. Для семейных торжеств предпочитают цветы средней величины с нежной окраской, а для официального торжества — более насыщенных тонов. Посуда, используемая при этом, должна выполнять только функцию места установки цветов.

Особенно нарядными выглядят столы, украшенные свечами. Они могут быть либо в цветочной композиции, либо отдельными группами. Свечи всегда должны доминировать над цветами и находиться значительно выше их. Следует учитывать тепловое воздействие свечей на растительный материал. От величины свечи зависит время ее сгорания, поэтому следует выбирать такие свечи, которые смогут гореть во время всего застолья. Бывает неприятно, когда они догорают до окончания торжественной трапезы.

Зрительным фокусом украшения свадебного стола должна быть композиция из цветов, установленная возле приборов для жениха и невесты. Часто гирляндами из цветов и зеленых растений украшают их стулья.

ТЕХНИКА СОЗДАНИЯ ЦВЕТОЧНОЙ КОМПОЗИЦИИ

Выбор очертания композиции. В европейском стиле аранжировки цветов, в отличие от икэбаны, приняты геометрические очертания композиций: линейные формы (вертикальная, зигзагообразная, серповидная, выпуклая линии, а также использование параллельных линий — эти композиции особенно распространены в настоящее время), шаровидные, овальные (точнее, эллипсоиды вращения), пирамидальные, конусные, треугольники (прямоугольный, равно- и разносторонний, а также равнобедренный). При этом все перечисленные формы композиций должны быть обязательно объемными, а линейное построение характеризует лишь фронтальное очертание. Плоская композиция всегда плохо смотрится и вызывает ощущение незаконченной, поставленной наспех опытным аранжировщиком.

Учитывая требование небольшой высоты композиции, для оформления стола наиболее подходящими очертаниями будут: шаровидная, пирамидальная, выпуклая поверхности или параллельные линии. У таких композиций высота не превышает 25 см, а вытянутость вдоль стола определяется особенностями его сервировки.

Выбор посуды. При выборе посуды следует исходить из количества цветов, предназначенных для создания композиции, выбранного очертания и способа крепления цветов (будем ли мы использовать полимерный материал или наколку). Глубина посуды должна быть достаточной для того, чтобы в нее можно было налить воду для питания растений, но и не высокой, позволяющей устанавливать цветы в горизонтальном положении. Обычно при использовании полимерных материалов можно брать любую плоскую подставку с незначительным бортиком (влаги содержится в самом полимере и бортик нужен только для того, чтобы при поливе полимера водой для восполнения испарившейся влаги вода не вытекла на стол). Если для установки цветов применяют наколку, то высота стенок у сосуда должна быть несколько большей (5—7 см), вода должна покрывать иголки.

Нужно помнить при этом, что сама посуда практически не должна быть видна, украшением стола являются только цветы.

Крепление цветов. Крепление на полимерных материалах. Полимерные материалы выпускают в виде блоков различной величины. Если у вас имеется блок, слишком большой для выбранной посуды, то от него отрезают острым ножом кусок нужного размера. Маленькие блоки можно легко соединить с помощью тонких ветвей или проволоки, однако делать это следует после насыщения их водой.

Подготовленный таким образом материал погружают в воду. Полимер типа оазис достаточно поместить в сосуд с водой, и он через минуту наберет до 95 % влаги (по отношению к объему) и не требует принудительного погружения его в воду при насыщении. Другие полимерные материалы, такие как пиафлор,

необходимо принудительно погружать в воду, прижимая их сверху каким-то тяжелым предметом, например банкой, наполненной водой. Пиафлор впитывает воду медленнее, чем оазис, и в меньшем количестве. За 15 минут он набирает примерно 45 % воды. Дальнейшая выдержка под водой дает незначительную прибавку влагоемкости: за 1 час примерно 3 % и за последующие 20 часов еще 3—5 %. Но и 45 % оказывается достаточно для поддержания жизнеспособности растений.

Цветы перед установкой требуют специальной подготовки. С них удаляют поврежденные листья, ветви, удаляют также все нижние листья, чтобы уменьшить поверхность испарения влаги и таким образом продлить их жизнестойкость. Стебель обрезают острым ножом под углом 30°, чтобы получить косой срез с большой поверхностью для впитывания влаги. Этим создают условия для продления жизни цветов и растений. У роз удаляют шипы и освобождают стебли от коры на высоту, равную погружению стебля в полимер. Удаление коры дает возможность впитывать влагу самому стеблю. Перед установкой роз конец стебля следует на несколько секунд погрузить в горячую воду (80 °C), тогда они стоят гораздо дольше. Также поступают и с георгинами.

Установку растений начинают с самых высоких, располагаемых вдоль вертикальной линии. При этом стараются срезать стебли так, чтобы цветы не были на одном горизонтальном уровне — каждый последующий цветок должен находиться ниже предыдущего. Затем устанавливают горизонтальные линии во всех направлениях. Это сразу придает большую устойчивость всей композиции. Потом заполняют растениями и цветами оставшийся объем композиции, уделяя внимание ее цветовому решению.

Несколько практических советов. Установку растений следует производить с одного раза — перестановка крайне нежелательна, так как при этом в полимере остаются отверстия и его механическая прочность снижается. При большом количестве цветов или отверстий он может просто развалиться и все ваши усилия пропадут напрасно. Для увеличения прочности материала рекомендуют оборачивать его проволоочной сеткой или сеткой от упаковки овощей, связав ее так, чтобы она препятствовала разрушению полимера.

Если цветок установлен, на ваш взгляд, слишком глубоко, его нельзя частично вытаскивать из полимера. В этом случае под стеблем образуется воздушная подушка и влага плохо будет поступать в растение, из-за чего оно быстро погибнет.

В законченной композиции способ крепления растений не должен быть виден, все закрывается аранжировочным материалом.

Крепление в наколке. Наиболее подходящими для настольных композиций являются накладки с шагом между иглами 3 мм, высотой иглол 15 и толщиной проволоки 1,4 мм. Размер накладки выбирают в зависимости от массы ветвей и цветов.

Растения стараются ставить между иглами. Тонкие ветви наискось обрезают ножом (если обрезку делают секатором, то

стебель держат под водой, чтобы не образовывались воздушные тромбы), затем вставляют в наколку до упора и наклоняют в противоположную от среза сторону.

Толстую ветку либо заостряют, как карандаш, либо расщепляют на две или четыре части конец ветки и вставляют в наколку под нужным углом до упора. Очень тонкие ветки обрезают, складывают в пучок, связывают мягкой проволокой и ставят в наколку.

Стебли цветов наискось обрезают и вставляют в наколку сразу под нужным углом. Если угол выбран неправильно, стебель обрезают вновь и устанавливают. Очень тонкие стебли цветов перед установкой либо привязывают к более толстым кусочкам ветвей, либо оборачивают бумагой или кусочками ткани и тогда уже устанавливают.

Цветы, наклоняющиеся под своей тяжестью, поддерживают толстой веткой либо фиксируют жесткой проволокой, вставив один конец в основание цветка, а другим оборачивают стебель. Если возникает опасность повреждения стебля при обвивке, то проволоку прокладывают вдоль стебля и привязывают к ней цветок мягкой проволокой.

Цветы с трубчатым стеблем (георгины, каллы) устанавливают с помощью вспомогательных веток, которые вставляют внутрь стебля. При этом вначале устанавливают вспомогательную ветку, а потом надевают на нее цветок.

Пропорциональность размеров. При составлении композиции очень важно соблюдать пропорциональность размеров. В основу пропорциональности элементов в европейской аранжировке положен принцип «золотого сечения», который был известен еще древним зодчим и нашел широкое применение в архитектуре. По-видимому, он был подмечен в природе, так как закономерности нарастания или убывания, выраженные им, довольно часто встречаются среди растительного и животного мира. «Золотое сечение» подчеркивает развитие формы, ее внутреннюю гармонию, дает возможность достичь эстетического единства.

В «золотом сечении» отношение меньшей величины к большей является постоянной величиной, равной примерно 0,618. В цветочных композициях чаще всего применяют соотношения $3:5 = 5:8$. Это означает, что ваза должна занимать 3 части всей композиции, а цветы над вазой — 5 частей. Общая высота составит 8 частей. Примерно так же должны соотноситься части в букете, который держат в руках. При составлении цветочных композиций в низких вазах (плошках) соотношение частей практикуют те же, что и в высокой вазе, только вместо высоты берут либо диаметр, либо размер вазы (сумму диаметра и высоты).

Соблюдать эти пропорции необходимо и при оформлении цветочных корзин, составлении композиций в различных контейнерах из горшечных растений, даже при изготовлении бутоньерок. Соотношения по «золотому сечению» воспринимаются человеческим глазом как наиболее приятные и гармоничные.

Новогодние композиции могут быть настольными, подвесными, настенными и напольными. Непременными компонентами для их

создания являются ветви голосеменных деревьев: сосны, ели, туи, пихты, можжевельника. Используют также свечи и несколько елочных игрушек. Необязательно устанавливать дома деревцо сосны или ели, можно обойтись несколькими веточками, а эффект будет еще большим. Оформляя композицию, вы проявите больше находчивости и вкуса, чем при украшении деревца. Ну что за искусство хаотически развесить игрушки на елке? А вот в композиции оно проявляется четко. Зато сколько молодых деревьев можно сохранить! Нужно ценить не размеры дерева, а художественное впечатление, которое производит созданная композиция.

Итак, для всех композиций нужны различные ветви. Их приносят из леса или приобретают на новогодней ярмарке. Все ветви должны быть хорошо вымыты и высушены. Только после такой обработки их можно использовать. Если в композиции будут «заснеженные» ветви, их обрабатывают следующим образом.

Ветви красивой формы смазывают клеем и посыпают крошкой пенопласта. Упаковочный пенопласт предварительно измельчают на обычной терке для овощей. Второй способ заключается в покрытии ветвей кристаллами соли. Если хотят получить иней, то применяют поваренную соль. Чтобы окраска была красноватой, в раствор добавляют двуххромовокислый калий (хромпик), а синей — медный купорос.

Для покрытия инеем из кристаллов используют веточки боярышника и лиственницы. Менее подходят для этого хвойные ветви. Главное, чтобы ветви имели красивый силуэт и были бы «прозрачные», хорошо просматривались. Для нанесения кристаллов необходимо приготовить насыщенный раствор поваренной соли. Это делают в эмалированной кастрюле или ведре, куда свободно погружают выбранную ветку. Концы ветвей, которые будут закреплять на подставке или в вазе, в раствор не помещают.

В воде, доведенной до кипения, растворяют поваренную соль — 1 кг в 3 литрах. Если воды в кастрюле 9 литров, то необходимо растворить 3 кг соли. Затем раствор снимают с огня (или просто выключают нагрев) и опускают в него ветви, оставляя их до полного охлаждения раствора. При охлаждении растворимость соли снижается и ее избыток кристаллизуется на веточках. Ветви вынимают из раствора (делают это очень осторожно, так как кристаллы легко отделяются от ветвей) и сушат. После сушки кристаллы прочно крепятся к ветвям, но легко отделяются от них при механическом воздействии (соприкосновение с другими ветвями и т. п.). Если необходимо «засолить» еще несколько ветвей, рассол нагревают до кипения и повторяют все с новой порцией веток. При обработке большого количества ветвей в раствор добавляют соль.

Свечи. Для композиций покупают художественно выполненные свечи, выбор их в художественных салонах и магазинах большой. Если свечи предполагают зажигать, то предпочтение отдают высоким, которые будут доминировать над композицией и которые исключают тепловое воздействие на саму композицию. При этом необходимо всегда строго соблюдать противопожарные

меры безопасности — никакого горючего не должно быть возле свечей.

Если вам не удалось приобрести подходящие свечи, их можно изготовить самостоятельно. Нужно расплавить парафин (остатки старых свечей) на водяной бане и вылить его в кастрюлю с холодной водой, отжать рукой как тесто, затем придать желаемую форму вокруг натянутого фитиля. Свеча будет опалесцировать за счет оставшихся в парафине мелких пузырьков. Такую свечу купить нельзя. Окрашивают ее добавлением красителя в расплавленный парафин (обычно применяют анилиновые красители).

Ц в е т ы и т р а в ы. Для новогодних композиций можно использовать как живые цветы, так и сухие, а в качестве аранжировочного материала — сухие травы. Для этого цветы и травы заготавливают заблаговременно, сушат, отбеливают или красят и хранят в ящиках. Сухие цветы и травы используют только в холодное время года, когда живых цветов мало и они сравнительно дороги. Сушку цветов осуществляют объемную. При этом они сохраняют естественный вид, хотя окраска их изменяется. Объемную сушку проводят в коробочках или ящичках, куда помещают цветы, пропуская стебли через специальные отверстия. Цветы засыпают сухим песком или хорошо просушенной крупой и держат их в сухом месте. Через три недели цветы достают. Если они окажутся недостаточно сухими, сушку продолжают. Некоторые цветы сушат плоскими, помещая их между листами бумаги. Зимой из высушенных лепестков цветов можно склеивать фантазийные цветы, которых нет в природе.

Травы сушат в пучках, выставляя их под прямые солнечные лучи. При этом происходит и отбелка. Для последней можно использовать препараты, рекомендуемые для отбелики белья: гипохлорит кальция, перекись водорода и другие, выделяющие активный кислород. Отбелке подвергают и ветки обычного веника. При этом кипятят раствор, в который погружают травы. Перед сушкой им можно придать любую форму. Летом необходимо заготовить сухие злаки, лен, из декоративных растений — гипсофилу. Очень хороши в композициях кермек, статице, соцветия гортензии. Засушенные початки рогоза покрывают бесцветным лаком, что предупреждает их разрушение при хранении.

Для окраски растений используют анилиновые красители. Ветви и травы окрашивают в белый цвет с помощью водозмульсионной краски.

Основой для композиций могут быть плетеные тарелки, круги, подставки, коряги, ветки, куски коры, березовые грибы и пр. Однако следует помнить, что с корой старого дерева или с корягой вы можете занести в дом насекомых. Поэтому такой материал нужно обработать горячим соляным раствором (подержать в нем 15 минут) и насекомые погибнут. Для крепления растений можно использовать куски пенопласта или полистирола, пластилин, подушечки из мха. При пользовании пластилином необходимо помнить, что при высокой температуре он становится пластичным и композиция в жарком помещении может развалиться.

Конкретные советы по составлению композиций дать очень трудно. Все зависит от вкуса и фантазии каждого аранжировщика, но правила пропорциональности размеров, выбор цветового решения, поиск выразительных, красивых линий остаются такими же, как и при составлении композиций из живых цветов. Если в композиции используют свечи, они, как правило, бывают ее доминантой. Добавьте к ней 2—3 игрушки, серпантин или декоративную ленточку. Основу будут составлять хвойные ветви и шишки. Ветви надо устанавливать так, чтобы способ крепления был надежно скрыт от глаз наблюдателя.

Настольные композиции. Кладут 2—3 хвойные ветви, концы декорируют маленькой веткой, положенной в обратном направлении, украшают шишками, свечами, игрушками, кусочком декоративной ленты. Свечи лучше ставить на самодельных подсвечниках. Для этого хорошо использовать корни, коряги, но можно обойтись и небольшими обрезками березы. С этой целью нужно отпилить от ствола 2—3 разных по высоте куса, забить в них гвозди без шляпок так, чтобы они выступали на 2 см. Нагрев гвоздь, на него легко установить свечу, которая будет прочно закреплена. Лучше, если свечи будут одного цвета.

Композицию можно собирать и на наколке, тогда более красиво будут выглядеть ветви. В такую композицию можно включить покрытые инеем ветви.

Настенные композиции. Берут плетеную тарелку, круг, кусок доски или коры, рамку для картины, к основанию прикрепляют кусок пенопласта, полистирола или пластилина и в них закрепляют растения. Если основанием является плетенка, то крепеж располагают обычно на периферии тарелки (не в центре, избегая надоедливой симметрии), устанавливают основные линии из высушенных трав (они, как правило, пересекаются между собой, что создает эффект напряженности, динамизма), а затем уже дают цветовое наполнение.

Если в качестве основания используют кору, то к ней легко можно прикрепить хвойные ветви, березовые грибы, на которые можно установить свечи. Способ крепления всегда должен быть скрыт от зрителя.

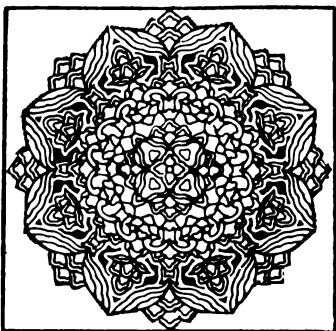
Подвесные композиции крепят к потолку. Для этого под потолком натягивают леску, а к ней крепят подвесные композиции и новогодние украшения.

Подвесные композиции могут быть в виде зонтика или гирлянды либо коряги, украшенной засушенными травами и цветами. Зонтик представляет собой несколько хвойных ветвей, убранных игрушками и серпантином, которые закреплены либо в свешивающемся макраме, либо в цепочке для выгула собак. Сплетенное макраме и цепочку удобно использовать для изготовления гирлянды. Вставляя в каждое звено ветвь хвои, получим гирлянду, которую остается украсить цветами и игрушками, добавить шишки, серпантин, мишуру, но всего понемногу. Не увлекайтесь сильно декоративными элементами, у вас всегда должно быть чувство меры.

Очень эффектно смотрятся картонные круги, задекорированные хвойными ветвями и подвешенные в горизонтальном положении. На них устанавливают четыре свечи. Несколько игрушек, лента — и рождественская композиция готова.

Напольные композиции можно создавать либо в напольных вазах, либо прямо на полу. Для напольных ваз нужен растительный материал крупных размеров. Сюда подойдут красивые ветви, рогоз, помпасская трава, ветви физалиса.

Композицию на полу размещают в таком месте, где она не будет мешать для прохода. Обычно составляют ее из 2—3 хвойных ветвей, расположенных навстречу друг другу (чтобы концы ветвей были скрыты) и украшенных мишурой или серпантинном. Даже наступив на такую композицию, вы не испортите ее. А если она прикрывает пол возле пня, на котором расположена другая напольная композиция, то это создаст законченный вид всему комплексу. На хвою уместно складывать новогодние подарки.



КУЛЬТУРА ОБЩЕНИЯ

Современный этикет — это знание приличий, умение вести себя дома и в обществе так, чтобы заслужить всеобщее одобрение и не оскорбить человеческого достоинства другого, не подчеркнуть его слабости. Человек, владеющий культурой общения, легко вступает в контакт с другими людьми, добивается взаимопонимания и согласия, бывает приятным в обществе и получает удовлетворение от общения с людьми. Он умеет вовремя вступить в разговор и вовремя его закончить. Со всеми говорит искренне и свободно, но не допускает ненужной откровенности с малознакомыми людьми, не мешает высказаться собеседнику. Умеет внимательно слушать, не теряя при этом нити собственных рассуждений. Отвечает на мысли собеседника, а не на свои собственные. Чувствует различие между серьезной беседой и шутливым, светским разговором, умеет быстро переключиться на другую тему разговора и т. п.

Низкая культура общения — причина того, что некоторые люди не могут обзавестись друзьями, духовно близкими людьми и страдают от одиночества.

В Древней Руси в начале XII века было широко известно «Пучение к детям» Владимира Мономаха. В нем предусматривалось вести беседу следующим образом: «При старших молчать, мудрых слушать, старшим повиноваться, с равными себе и младшими в любви пребывать, без лукавого умысла беседуя, а побольше вдумываться, не неистовствовать словом, не осуждать речью, немного смеяться...» Полезно об этом помнить и в наше время.

Представьте себе такую ситуацию: веселье в разгаре, следуют очередные поздравления юбиляра, и вдруг один из гостей, взглянув на часы, бросается к телевизору и включает его, чтобы посмотреть репортаж о футбольном матче.

Компания распалась, хозяева в растерянности. Подобное может произойти и с любителями бесконечных телефонных разговоров, и с любителями завладеть проигрывателем для пластинок, выбираемых только по своему желанию.

Особая опасность заключается в том, что, принимая подобные выходки за мелочи, не стоящие внимания, мы свыкаемся с ними и сами становимся носителями бестактности и неуважительного отношения к обществу.

«Дома — как хочешь, в гостях — как велит закон» — гласит старинная пословица. «Поведение — это зеркало, в котором каждый показывает свой облик» — говорил Гете.

Общение в дружеской компании создает наиболее благоприятные условия для непосредственного самопроявления и душевного раскрытия, приобретает высокую нравственно-эстетическую ценность. Оно обогащает личность, является школой формирования характера. Именно в нем человек глубже узнает самого себя, начинает лучше понимать свои достоинства, недостатки, развивает самосознание и овладевает многими элементами духовной культуры.

ПРИЕМ ГОСТЕЙ

К приему гостей хозяйка должна быть свободна от работы на кухне и в гостиной, иметь праздничный вид. Хозяин дома, взрослые дети, также одетые по-праздничному, находятся вблизи прихожей, чтобы встретить гостей. Они помогают им снять верхнюю одежду и размещают ее так, чтобы она не мялась.

Гости не должны видеть суеты или незавершенных дел. К их приходу стараются все сделать. Если имеется возможность, то гостей лучше собрать в специально отведенной комнате, представить друг другу ранее незнакомых, предложить аперитив, анкету, дать возможность поговорить между собой.

Нетактично приходить в гости раньше указанного времени, когда хозяева еще не готовы к приему. Но нельзя и опаздывать — это неуважение к хозяевам и гостям. Пунктуальность — яркое проявление вежливости.

Приглашая гостей в комнаты, никогда не предлагайте домашних тапочек. Это и негигиенично, и нарушает праздничный ансамбль одежды гостя. Лучше всего убрать ковры. Приглашать гостей за стол следует тогда, когда все уже познакомились друг с другом и заполнили шуточную анкету (если вы им предложили ее).

Знакомя гостей, необходимо представлять мужчину женщине и младших по возрасту гостей старшим. Есть исключение, когда в гостях мужчина сам может представляться женщине, называя при этом свое полное имя и фамилию. Обычно такое бывает на танцах, когда кто-либо опоздал ко времени представления гостей друг другу. Женщине при знакомстве необязательно называть себя: предполагается, что деликатный мужчина заранее узнал имя избранной для танца женщины. Такое поведение — проявление мужского такта.

Опоздавший гость независимо от возраста и положения представляется тем, кто пришел вовремя.

Из знаков внимания друг к другу у нас сохранились легкий поклон и рукопожатие. Легкий поклон с приветливым выражением лица всегда благоприятен для установления добрых отношений. Невыразительный, «холодный» поклон может вызвать чувство отчуждения между людьми. Поклон, оставленный без ответа, также может вывести человека из равновесия. Не ответить на поклон — значит проявить бестактность.

Рукопожатие. Женщина первая подает мужчине руку, но не пожимает ее, как это делают мужчины. Их рукопожатие не должно допускать фамильярности и намеков. Задерживать при знакомстве руку женщины — признак недостаточной воспитанности. Рукопожатие — первый знак расположения человека к человеку, а всякий знак внимания должен быть красивым.

Если вы опоздали или вошли в помещение, где уже собралось много гостей, не обходите всех с рукопожатием. Достаточно извиниться за опоздание перед хозяевами и юбиляром и пожать только им руки. Остальных гостей, в том числе и близких знакомых, можно приветствовать легким поклоном. И уж ни в коем случае не тянитесь с рукопожатием через стол.

В незнакомом доме, особенно в присутствии других гостей, нежелательно пристально рассматривать обстановку — могут подумать, что вас привело в дом любопытство, а не желание поздравить хозяев.

Правила хорошего тона гласят: если вы поете или играете на музыкальных инструментах и в доме имеется необходимый вам инструмент, не заставляйте упрашивать вас исполнить что-либо.

Гости садятся за стол только после приглашения, когда свое место займет кто-то из хозяев. Обычно хозяйка, подавая пример, занимает место за столом. Если в доме присутствует почетный гость, то в таком случае хозяин приглашает жену почетного гостя и они усаживаются за стол первыми, а хозяйка с почетным гостем — последней. Если же почетный гость, оказывая любезность хозяйке, повел ее к накрытому столу первой, то хозяин, проследив, как усаживаются гости, с женой почетного гостя садятся за стол последними.

Почетным гостям отводят такие места: жене — слева от хозяина, почетному гостю — справа от хозяйки (женщина всегда садится слева от сопровождающего ее мужчины). Место справа от хозяйки считается самым почетным. Почетные места обычно выбирают с таким расчетом, чтобы они были обращены к входной двери либо к окнам, выходящим на улицу. Супружеские пары в гостях принято рассаживать отдельно, но ни в коем случае не друг против друга.

Если по неотложным делам вы обязаны покинуть компанию раньше окончания застолья, то сделать это следует незаметно. Достаточно сказать о причине ухода хозяевам, поблагодарить их за приглашение и попрощаться.

ПОВЕДЕНИЕ ЗА СТОЛОМ

Сидеть за столом нужно прямо, но не напряженно, слегка опираясь на спинку стула. Не придвигайте стул слишком близко к столу — этим вы стесните себя и может возникнуть непроизвольное желание положить локти на стол. Отодвигаться далеко тоже не нужно, так как крошки и еда могут попасть на ваш костюм или на пол. Во время еды лучше слегка наклониться над тарелкой.

Руки старайтесь держать подальше от лица, не поправляйте ими волосы, не потирайте лоб. Положите их лучше на колени. Этим вы сможете избежать ненужных суетливых движений. Не теребите скатерть, не проверяйте наличие столового прибора, не рассматривайте узор на ручках ножа или вилки. На столе могут находиться только кисти рук. Все ваши движения за столом должны быть естественными и непринужденными.

Первой начинает есть хозяйка и своим примером как бы разрешает приступить к еде гостям. Если вы случайно уронили нож или вилку, то не старайтесь поднять их, а попросите другой прибор. Не только в этом случае, но и в любом другом, когда вы допустили ошибку, не извиняйтесь и не пытайтесь исправить ее, привлекая этим самым внимание окружающих. Постарайтесь не обращать внимание и на других гостей, если они допускают ошибки.

Не курите за столом. Деликатным напоминанием гостям о том, что хозяева не одобряют курение, является отсутствие на столе пепельницы. В этом случае не просите разрешения у хозяйки закурить за столом, так как ей будет неудобно отказать вам. Но если уж вам разрешили закурить, то ни в коем случае не стряхивайте пепел и не кладите окурки в тарелку с остатками пищи.

Нельзя критиковать подаваемое блюдо, но и слишком восхищаться вкусом и внешним видом блюд также не рекомендуется.

Будьте внимательны к вашим соседям по столу. Если рядом с вами с правой стороны будет сидеть ваша жена, а с левой — женщина, с которой вы раньше не были знакомы, и за ней никто не ухаживает, вы обязаны уделять внимание обеим женщинам. Умеренная учтивость к одинокой соседке по столу не обидит вашу жену.

Не злоупотребляйте спиртными напитками. Диоген Лаэртский говорил: «Первая чаша принадлежит жажде, вторая — веселью, третья — наслаждению, четвертая — безумию». Не «разоблачайте» того, кто не пьет очередную рюмку. Не требуйте объяснений по поводу отказа. Не раскрывайте причин, по которым вы отказываетесь выпить. Ни в коем случае не пытайтесь рассказывать о ваших болезнях — этим вы испортите аппетит всем присутствующим за столом.

Нельзя настаивать за столом, предлагая не только напитки, но и еду. Если вы хотите за кем-то поухаживать, то, предлагая что-либо, лучше всегда вежливо осведомиться, желает ли гость отведать данное блюдо.

Как бы ни было много цветов на столе, гости не должны распоряжаться ими, нельзя дарить их женщинам — хозяева сами знают, как с ними поступить.

Большим уважением пользуется за столом человек, умеющий вовремя пошутить, рассказать остроумный анекдот, произнести хороший тост. Но бойтесь «переборщить», даже если вы окажетесь хозяином стола. Не старайтесь весь вечер казаться остроумным. Не острите по малейшему пустяку. Особенно неприятны шутки по поводу присутствующих. Чрезмерная активность в этом отношении очень близка к зубоскальству и вызывает у людей антипатию. Больше всего бойтесь рассказывать старые анекдоты, но не перебивайте рассказывающего. Это нетактично.

Вообще, вести беседу за столом — большое искусство. Прежде всего надо понять, что удовлетворение от беседы можно получить только при условии обоюдного и равноправного обмена мнениями. Излишняя болтливость, словесный нажим, неумение слушать собеседника могут лишь уронить вас в глазах других. Скромность в разговоре за столом — основной признак хорошего воспитания.

Лучшая форма беседы за столом — разговор в виде вопросов и ответов, обмен взглядами, мнениями, впечатлениями. Однако не следует засыпать собеседника вопросами, задавать следующий вопрос, не выслушав ответа на предыдущий. Удручающее впечатление производит собеседник, односложно отвечающий на вопросы: «да» или «нет». Крайне нетактично впадать в резкий, обидный или надменный тон, если кто-то оспаривает ваши утверждения. Нельзя в компании повышать голос, заглушать собеседника, перебивать друг друга, увлекаться беседой с кем-то одним. Беседа должна быть общей, желательно, чтобы в ней принимало участие как можно большее количество людей. Именно поэтому тема разговора должна быть общей. Обычно обсуждают новинки искусства, литературы. Не следует поднимать производственных или политических тем — это может быть неинтересно части присутствующих. И уж, конечно, не говорите о достоинстве и пользе тех или иных продуктов или блюд. Это портит аппетит окружающим.

Не рассказывайте соседям по столу о своих достижениях и личных успехах. Это нескромно. Не употребляйте в компании ласкательных форм обращения и приветствий вроде: «Приветик, Васек!» и т. п.

Провозглашение тостов раньше было привилегией мужчин. Но теперь их произносят так же успешно и женщины. Однако не следует их принуждать к этому. Нужно предварительно получить согласие на это, а потом уже предоставлять им слово. Самый лучший тост — короткий. Произнесение тоста представляет возможность человеку открыто или несколько завуалированно высказать свое искренне душевное отношение, восхищение, дружеские пожелания другому человеку или всем присутствующим. Не принято отвечать на тосты. Тот, в чей адрес были высказаны добрые слова, выражает свою признательность лишь легким наклоном головы или короткой благодарственной фразой. Для от-

вета и выражения благодарности всем присутствующим юбиляру предоставляется слово в конце торжества.

Провозгласив тост или подняв бокал после тоста, произнесенного кем-то другим, нельзя поднимать руку с бокалом очень высоко, тянуться чокаться через соседа или через стол.

Салфетку следует разложить на коленях. Не затыкайте ее за воротник, не расстилайте ее на груди, это теперь не принято. Салфетка предназначена для того, чтобы приложить ее к губам перед тем, как взяться за фужер или бокал. Вытирать губы, лоб или шею крахмальной салфеткой за столом неприлично. Закончив есть, не складывайте салфетку, не проявляйте излишнюю аккуратность. Салфетку следует, слегка скомкав, положить на стол рядом с использованной посудой.

Умеренность во всем, скромность поведения за столом — качества, которые отвечают требованиям этики.

Будучи хозяйкой, постарайтесь во время угощения гостей не вставать часто из-за стола, не ешьте торопливо, если даже вас ждут на кухне неотложные дела.

Подавать какое-либо блюдо или раскладывать с общего блюда на тарелки гостей следует начинать с почетных гостей, прежде всего с женщины. Если за столом сидит несколько женщин, то подавать в первую очередь нужно старшим из них.

Хлеб надо брать из общей тарелки рукой. Это правило родилось из глубокого уважения к хлебу. Берут рукой из общего блюда фрукты (неразрезанные), печенье, пирожки, сахар-рафинад.

В этих случаях можно притронуться рукой только к тому куску хлеба, яблоку или пирожку, который вы хотите взять. Перекладывать на общем блюде или выбирать не рекомендуется. Необходимо напомнить, что, положив на свою тарелку кусок хлеба, не следует от него откусывать. Хлеб нужно аккуратно отламывать маленькими кусочками. Так же поступают, если желают намазать хлеб маслом, паштетом — сначала отламывают маленький кусочек хлеба, а потом мажут.

Несколько слов о пользовании столовыми приборами. Столовую ложку держат между большим и указательным пальцами, а ее ручка слегка упирается в средний палец. Ко рту ложку подносят острым концом и не боком, а слегка наискось. Нож держат в правой руке, вилку — в левой, ручки их — в ладонях. Кончиком указательного пальца можно опереться на нижнюю часть ручки ножа. Вилку держат выпуклостью вверх. Когда пользуются только вилкой, она должна быть в правой руке.

Сколько бы ножей и вилок не было на столе, начинать надо с прибора, лежащего дальше других от тарелки. По мере того как подают новые блюда, меняют используемые ножи и вилки.

Во время еды не следует низко наклоняться над тарелкой. Держаться следует по возможности прямо, лишь слегка наклоняясь вперед. Если кушанье, которое вы попробовали, оказалось очень горячим, выпейте воды. Какие-либо другие действия недопустимы. Может случиться, что какое-то блюдо по вкусу вам не понравилось, но тот кусочек, который находится во рту, должен

быть съеден. Из рта можно вынимать только рыбы косточки и косточки фруктов.

Разрезая мясо или другую пищу в тарелке, вилку держат под небольшим углом к тарелке, а не перпендикулярно к ней — в этом случае меньше вероятность соскальзывания вилки с пищей. Ни в коем случае нельзя подносить нож ко рту. Не следует накладывать пищу на вилку ножом. В тот момент, когда гости заняты непродолжительной беседой, кончики столовых приборов необходимо держать на тарелке. Если вам во время еды нужно взять кусочек хлеба, бокал или стакан, то нож и вилку кладут на тарелку, скрестив их концы и оставив ручки вне тарелки, чтобы их было удобно взять снова. При этом вилку кладут выпуклостью вверх. После окончания еды нож и вилку, на этот раз выпуклостью вниз, кладут на тарелку параллельно друг другу, ручками вправо.

Для каждого блюда существуют свои правила употребления. Бутерброды, сэндвичи берут руками, если их подают с напитками до начала обеда. За столом же их едят с помощью вилки и ножа.

Рыбные закуски вначале кладут на закусочную тарелку вилкой, ломтик лимона перекалывают специальной вилкой. Затем закусочным ножом отрезают рыбу по кусочку и едят ее с помощью вилки. В конце еды двумя пальцами прикладывают к губам лимон, чтобы убрать рыбный запах.

Салаты, поданные в салатницах каждому отдельно, едят прямо из них, не перекалывая в тарелку, используя для этого вилку, которую держат в правой руке. Кусочком хлеба в левой руке можно помочь положить салат на вилку. Жидкость от салатов не доедают, а оставляют на тарелке. Зеленый салат следует нарезать на кухне и подавать в вазах. Накладывают его себе на тарелку с помощью ложки и вилки. Веточки зелени (петрушка, сельдерей), а также украшения из редиса берут рукой. При употреблении некоторых салатов можно пользоваться и ножом.

Сливочное масло берут специальным ножом, а если оно подготовлено порциями, то можно его взять своим ножом, положить на пирожковую или закусочную тарелку с правой стороны, а потом уже намазывать на хлеб.

Сыр берут специальной вилкой и кладут на свою тарелку, а с нее — на хлеб.

Колбасу, ветчину также кладут на тарелку вилкой, а затем едят с помощью ножа и вилки.

Бульон и суп-пюре едят ложкой, слегка придерживая левой рукой чашку. Остатки бульона можно допить. Поднимая для этого чашку, не следует просовывать палец в ушко ручки или оттопыривать мизинец. Чтобы остудить суп, не нужно дуть в тарелку или на ложку. В этом случае надо подождать, пока он остынет, а для ускорения остывания слегка помешивать его ложкой. Наполнять ложку супом необходимо движением от себя. В конце еды тарелку можно наклонить, лучше от себя. Старайтесь не издавать звуков ни от соприкосновения ложки с тарелкой, ни от «всасывания» супа в рот. Суп из ложки сливают в рот беззвучно. Окончив есть, ложку оставляют в тарелке.

Рыбные горячие блюда едят с помощью специального рыбного прибора — вилки и ножа. Если его нет, можно использовать две вилки: той, что в правой руке, отделяют мякоть от костей, а в левой — отправляют кусочки в рот. Рыбный нож используют для отделения рыбных косточек от мякоти, но рыбу ножом не режут. Нельзя вместо рыбного ножа использовать обычный столовый, так как им можно перерезать мягкие косточки рыбы, которые попадут в рот вместе с мякотью. Есть рыбу можно с помощью и одной вилки, ее в этом случае держат в правой руке, а в левой — кусочек хлеба, которым придерживают рыбу при отделении костей.

Если же в рот попали косточки от рыбы и их нужно извлечь, к губам подносят вилку и незаметно переводят косточки на нее, а затем кладут их на тарелку у ее края. С левой стороны от тарелки можно поставить маленькую тарелочку специально для костей.

Блюда из натурального мяса едят с помощью столового прибора — вилки и ножа. Нарезать на кусочки всю порцию сразу не следует, так как это, во-первых, не эстетично, во-вторых, ускорит остывание мяса. Вначале отрезают кусочек мяса, съедают его, а потом отрезают следующий. Блюда, состоящие из мелко нарезанного мяса (бефстроганов и т. п.), едят вилкой, которую держат в правой руке. Соус необходимо есть с мясом и гарниром так, чтобы он не оставался в тарелке. Если это все-таки случилось, то его оставляют в тарелке — не пытайтесь вымакивать соус кусочком хлеба. Блюда из рубленого мяса (котлеты, биточки и пр.) едят только с помощью вилки.

Горчицу и соль берут специальными ложечками, переносят к себе в тарелку, а потом наносят на пищу. При этом горчицу кладут не на край, а на дно тарелки с правой стороны.

Блюда из птицы и дичи принято есть с помощью ножа и вилки. Мясо от костей отделяют ножом и вилкой, а когда оно почти полностью срезано, косточку можно взять в руки и доест оставшееся мясо. Учитывая неизбежность некоторых затруднений при употреблении птичьего мяса, хозяева стремятся приготовить и подать птицу в таком виде, чтобы облегчить гостям разрезание ее на тарелке.

Цыплят табака едят, используя нож и вилку, до тех пор, пока мясо не будет почти полностью срезано с костей, затем косточку берут рукой и доедают оставшееся мясо. После этого руки споласкивают теплой водой с кусочком лимона или ароматическими веществами либо подкрашенной кристаллом калия перманганата. Воду подают в специальной полоскательнице. Руки вытирают салфеткой.

Картофель, как и другие мягкие овощи и продукты, например голубцы, ножом не режут, а разделяют на части вилкой, которую держат в левой руке, придерживая овощи ножом. Картофель, сваренный в кожуре («в мундирах»), чистят ножом, держа его в правой руке, придерживая вилкой.

Яйцо всмятку едят так. Скорлупу разбивают ножом или срезают полностью верхушку, но так, чтобы не задеть жидкого желтка, затем едят ложкой. Если скорлупу разбили, то снимают

ее пальцами и кладут на блюдечко. Затем осторожно снимают ложкой верхушку яйца так, чтобы не пролился желток. Яйцо вкрутую чистят полностью, после чего разрезают вдоль на две половинки и едят, отделяя кусочки вилкой.

Яичницу, омлет с ветчиной едят с помощью вилки, держа ее в правой руке, яичницу-глазунью — ложкой. Если при изготовлении использовали большие куски ветчины, то яичницу едят ножом и вилкой.

Запеканки, пудинги едят вилкой. Длинную вермишель измельчают вилкой. Нож используют для того, чтобы намотать вермишель (спагетти) на вилку. Пельмени едят с помощью вилки, не разделяя их на части, чтобы не вытекал сок.

Для сладких блюд используют десертную ложку. Косточки от компота складывают на блюде. Пока компот не съеден, ложку кладут в посуду с компотом. После окончания еды ее оставляют на блюде.

Пирожные едят десертной вилкой или чайной ложкой. Пирожные, которые легко крошатся, можно есть рукой. Булочки с начинкой откусывают, держа их в руке. Печенье едят, отламывая по кусочку, жирные кексы — десертной вилкой. Конфеты из ва-зочки берут руками, кладут их на свою тарелку, затем снимают обертку.

Кажется, все знают, как нужно пить чай или кофе, и все же допускают ошибки. Помешав чай или кофе, оставляют ложку в чашке. Ложку нужно вытащить и положить на блюде. Не следует обмакивать печенье в чай или кофе. Кофе пьют, держа блюдо в левой руке, а правой подносят ко рту чашку.

Чай с лимоном пьют так. Из розетки специальной вилочкой берут ломтик лимона и кладут в чашку с чаем. Чайной ложкой выжимают сок, остатки лимона извлекают из чашки и кладут на край блюдечка. Сахар при отсутствии специальных щипцов берут рукой, а не ложечкой, и опускают в чашку.

Фрукты едят с помощью фруктового ножа и вилки. Яблоко, грушу разрезают на десертной тарелке на части, затем удаляют сердцевину, очищают дольки от кожуры и едят их, беря с тарелки руками или вилкой.

Сливы разламывают пальцами и вынимают косточки. Вишни и черешни подают на стол вместе с плодоножками. Поэтому их перекладывают в свою тарелку, беря за веточки. Косточки незаметно извлекают изо рта на чайную ложку и кладут на пирожковую тарелку, стоящую справа.

Виноград едят так. Кисть держат в левой руке, правой отрывают ягоды и по одной кладут в рот. Зерна и твердую кожицу извлекают изо рта с помощью чайной ложечки. Закончив есть, ополаскивают пальцы в полоскательнице и вытирают салфеткой.

Арбузы и дыни едят, пользуясь фруктовым ножом и вилкой, отрезают по кусочку, отделяют семечки и едят мякоть вилкой.

Если будет подано национальное блюдо и вы не знаете, с какой стороны к нему подступиться, посмотрите, что делает с ним хозяйка. Не будет нарушением этикета, если вы обратитесь к хозяйке

с вопросом о том, из чего приготовлено это блюдо и как правильно его есть.

После окончания ужина принято хозяйке первой подниматься из-за стола. Если хозяйку сопровождал к столу почетный гость, то он обязан слегка отодвинуть ее стул и помочь выйти из-за стола. Если слева от хозяйки сидел муж, то эту почетную миссию выполняет он, как, впрочем, каждый мужчина по отношению к своей соседке за столом.

ПОВЕДЕНИЕ НА ТАНЦАХ

Ах, танцы, танцы! Сколько пластики и грациозности, азарта и музыкальности, радости и наслаждения от музыки, легкости движений, от полного взаимопонимания партнеров! Это просто чудо — ты только сделал легкий наклон корпуса, а партнерша уже поняла, какое последует движение. Вы вместе, как одно целое, легко кружитесь в вальсе или, едва касаясь пола, несетесь в ритмах рока. Прелестное лицо партнерши покрылось румянцем и стало просто обворожительным, она улыбается, ласково смотрит на вас, она наслаждается танцем! Что может быть прекраснее сознания, что ты доставляешь наслаждение, если не любимой, то, по крайней мере, женщине, которой безусловно симпатизируешь! У вас закружилась голова, и не понять, что является причиной — танец или прелесть вашей партнерши? Конечно же, причина и в том, и в другом. Ведь без танца вы бы не увидели сверкающих, улыбающихся глаз очаровательной женщины и, может быть, никогда бы не смогли их увидеть. Разве можно упускать такие возможности? Нет, конечно. Не обедняйте свою жизнь. Танцуйте на здоровье, не думая о своем возрасте. Можно только гордиться тем, что пожилого мужчину во время «белого танца» охотно приглашают юные девушки, получая удовольствие от прекрасно танцующего партнера.

Пишем об этом не случайно. У нас не принято ходить на танцы людям старшего и даже среднего возраста, а очень жаль! Хороший урок автору данных строк преподнесла жизнь в начале пятидесятих годов. Туристские тропы привели его в Закарпатье, в село Кобылецкая Поляна. Было воскресенье. Естественно, молодежи хотелось потанцевать, и мы отправились в местный клуб. Каково же было наше удивление, когда увидели танцующими жителей в возрасте от 16 до 86 лет. Это было настоящее чудо! Так что не старейте душой, ветераны, учитесь хорошо танцевать смолodu, юноши и девушки!

Следует отметить и другое — нигде так ярко не проявляется невоспитанность, как во время танцев. Если на дружеской вечеринке или банкете вы будете танцевать только со своей женой, показывая тем самым свою привязанность к ней, вас могут не понять. Танцевать нужно со многими женщинами, отдавая каждой из них дань учтивости и внимания. Каждая приглашенная на танец женщина должна почувствовать, что танец с ней доставил вам

удовольствие. Не забывайте потанцевать с хозяйкой вечера и ее взрослыми дочерьми. Вы проявите исключительное внимание, если пригласите на танец еще нескольких женщин, особенно тех, которые остались одни. Крайней нетактичностью будет расценена забывчивость мужчины, который, пригласив женщину на следующий танец, пойдет танцевать с другой. Женщины такого не прощают!

Не старайтесь танцевать «на публику», подчеркивая свое искусство танца и галантность. Не критикуйте того, кто плохо танцует и не стремитесь обучать кого-либо танцам. Старайтесь не топтаться с дамой на одном месте, используйте для этого всю предоставленную площадь. Помните, что мужчина должен все время следить за движением соседних пар и предотвращать столкновения с ними. Мужчина, равнодушно относящийся к танцам, — скучный, непривлекательный тип, наводящий тоску на окружающих. А мужчина, допускающий вольности во время танцев, может заработать и более обидные эпитеты.

Приглашая на танец, мужчина предлагает женщине только правую руку. В дружеской компании женщина не должна отказывать в танце ни одному из присутствующих мужчин. Если женщина, пообещавшая следующий танец одному партнеру, пойдет танцевать с другим, то это будет нетактично. В подобном случае она обязана извиниться. После окончания танца мужчина, предложив правую руку, должен проводить женщину до места, где она была ранее, и оставаться рядом до тех пор, пока к ней не подойдет подруга или другие мужчины. Оставлять женщину одну неприлично. Разговаривая с женщиной, мужчина не должен оглядываться по сторонам и тем более отворачиваться от нее или поворачиваться к ней спиной, прикасаться к ее вещам, играть веером или сумочкой, пристально рассматривать платочек, брошь, детали одежды.

Если женщину не пригласили на танец, то это не должно согнать с ее лица улыбку и праздничное настроение. И еще один совет от имени мужской половины. На праздничный вечер вы пришли в прекрасном платье, сделали прическу, в меру подкрасились (нет ничего более отталкивающего в женщине, как чрезмерное использование грима), одним словом, сделали все, что было в ваших силах, чтобы выглядеть красивой, а нужного эффекта не достигли. В чем же дело? Обратите внимание на то, как вы держите голову. Она у вас как будто бы вобрана в плечи, словно вы стесняетесь ее показывать. Отбросьте свою стеснительность, вы прекрасны, горделиво поднимите голову, улыбайтесь! А теперь взгляните на себя в зеркало — вы преобразились, стали очень привлекательной. Постарайтесь, чтобы это было вашей привычкой — гордо нести голову. Если же это делать искусственно, периодически вытягивая шею, то получится обратный эффект. Помните, ваше обаяние — в собственных руках.

Обязанность хозяйки вечера побеспокоиться о том, чтобы мужчины не оставили без внимания ни одной женщины. Если приглашенная на танец женщина танцует плохо, то постарайтесь повторять только те «па», которые она усвоила, ведите ее тверже,

предупреждая возможные ошибки. Дайте ей возможность хоть чуточку привыкнуть к вашей манере танцевать, пусть она преодолет свою робость и почувствует, что может больше, чем ей казалось. Будьте великодушны, это всегда украшает мужчину.

Не рекомендуется во время танца все время смотреть на ноги или по сторонам — это будет расценено как неудовлетворенность партнершей. Вы будто бы ищете себе другую, более достойную даму и это, конечно, обижает ту, с которой вы танцуете. Не прижимайте даму к себе — это может быть ей неприятно. Постарайтесь представить себе, что вам оказала честь танцевать с ней сама королева! В каких бы ритмах не исполняли танец, в современных или в ретро, вы всегда должны любоваться своей партнершей, общаться с ней взглядом и обязательно улыбаться. Танец без улыбки — это выполнение обременительной обязанности, а не получение удовольствия. Вместе с тем не старайтесь привлечь к себе и к своей даме всеобщее внимание исполнением сверхмодных танцев.

Когда объявляется «белый» танец (т. е. дамы приглашают кавалеров), то мужчины не должны привлекать к себе внимание, женщины, как правило, уже давно наметили себе партнеров. Если же выбрали именно вас, не забудьте поблагодарить за внимание, но без проявления присущей некоторым мужчинам самоуверенности, вроде: «у вас хороший вкус», «жду следующего приглашения» и т. п. И последнее: плохо танцующий мужчина — пытка для женщины, но в современных ритмах, когда партнеры танцуют фактически самостоятельно, это не имеет особого значения.

СОВЕТЫ ВЕДУЩЕМУ

1. Приступайте к выполнению обязанностей ведущего с момента принятия решения о проведении праздника. Продумайте в деталях программу и раздайте задания по подготовке праздника всем приглашаемым. Учитывайте их возможности выполнения заданий, но никого не оставляйте без задания, даже самого малого.

2. Накануне праздника проверьте подготовку всего реквизита, необходимого для проведения конкурсов, наличие отпечатанных анкет по количеству гостей.

3. В день праздника помогите оформить помещение, развесить плакаты, шуточные стенгазеты, дружеские шаржи. Проверьте прихожую, как она подготовлена к приему гостей (место для верхней одежды, сменной обуви), место для заполнения анкет, ящик, куда будут складывать подарки, ящик для заполненных анкет, карандаши или ручки, которыми будут заполнять анкеты. Не отвлекайтесь подготовкой стола (об этом никогда не забывают), ваша обязанность обеспечить духовную, интеллектуальную и юмористическую стороны праздника.

4. Во время праздника не ставьте перед собой задачу развеять всех. Из этого ничего не получится. Вы должны вовлечь присутствующих в общее веселье. Каждый должен внести свою лепту.

5. Не навязчиво, в шутовском тоне нужно сдерживать не в меру разговорчивых гостей и обязательно дать возможность высказаться молчаливым. Они говорят мало, но, как правило, умно и значительно.

6. Следите за точным выполнением по времени всех намеченных мероприятий. Нужно реализовать все, что было задумано.

7. В конце застолья вам предстоит зачитать ответы на вопросы анкеты и прокомментировать их. Постарайтесь сделать это весело, с уместными шутками по поводу примитивных ответов. Анкеты анонимны, поэтому обижаться некому. Даже сам автор неудачного ответа будет вслед за вами шутить по данному поводу для того, чтобы никто не узнал о его причастности к этому, зато в следующий раз таких ответов будет меньше.

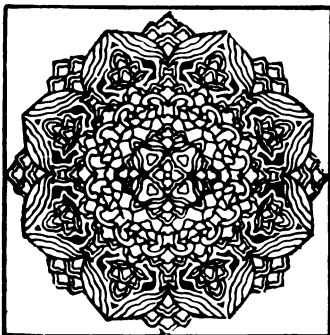
8. Вам придется участвовать в оценке выполнения конкурсных заданий. Будьте объективны настолько, чтобы все время сохранять и развивать стремление команд вырваться в лидеры. Главное — сохранить дух соревнования на протяжении всего вечера. Не забывайте отдавать предпочтение женщинам. Подшучивайте над мужчинами, настоящие джентльмены не обидятся, и возвеличивайте женщин, они этого заслуживают.

9. На ваши плечи ложится ответственная задача — следить за настроением всех гостей. Не допускайте скучающих лиц. Желательно незаметно выяснить причины ухудшения настроения и устранить их. Если кому-то нужно уйти по неотложным делам, помогите им незаметно сделать это.

10. Музыкальную программу вечера нужно подготовить заблаговременно с учетом различных вкусов гостей, а во время праздника не следует разрешать одному из них навязывать всем гостям свои музыкальные привязанности.

11. Во время танцев не должно быть скучающих женщин — это также ваша забота. Необходимо пресекать желание некоторых мужчин во время танцев уходить в помещение для курения.

12. Если на вечере гостям будут раздавать подарки, то вам нужно проследить, чтобы никто не остался без него. Для этого у вас под рукой должно быть несколько резервных подарков.



ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Если вы хорошо спланировали подготовку праздника, то не откладывая ее надолго, приступайте к реализации программы.

В подготовке различных увеселительных мероприятий задействуйте максимальное количество участников празднования. К подготовке меню, блюд в основном привлекают членов семьи, в доме которой будут отмечать праздник.

Для правильного выбора продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, оценки пищевой ценности их читателям предлагается следующий раздел.

Основы знаний состава, обработки и хранения продуктов дают возможность приготовить хорошие праздничные блюда, свести к минимуму потери полезных веществ сырья, особенно витаминов.

Издаваемые ранее книги освещали некоторые вопросы подготовки пищи без комплексного подхода. Отсутствие данных по составу продуктов, значению того или иного сырья не позволяют также решать вопросы взаимозаменяемости ингредиентов в рецептурах блюд.

Приведенная характеристика продуктов, советы по обработке и хранению помогут хозяевам приготовить красиво оформленные, вкусные, сбалансированные (сочетаемые) по ассортименту блюда для праздничного стола.

ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Пищевая ценность хлебных и мучных кондитерских изделий определяется их энергетической ценностью, усвояемостью, содержанием незаменимых аминокислот, витаминов, углеводов, минеральных веществ, пищевой клетчатки (пищевых волокон), жиров, полиненасыщенных жирных кислот, фосфатидов и других компонентов, формирующих аромат, вкус, пористость и внешний вид мякиша.

Важная физиологическая роль хлеба заключается в способности придавать различной пище (первые, вторые блюда, десерт)

особую структуру, консистенцию, смачиваемость, вкусовую гамму. «Придается», как говорят люди, «надоедает» при частом употреблении любая пища, кроме хлеба. «Хлеб — всему голова». Так было, есть и будет всегда.

Взрослому человеку ежедневно необходимо получать с пищей в среднем 11 932 кДж энергии. Примерно 1/3 ее приходится на хлеб. Взрослый человек, употребляющий в сутки 150 г столового хлеба, 150— хлеба из пшеничной муки второго сорта и 150 г нарезного батона из пшеничной муки первого сорта, получает 4060 кДж энергии. Следует учитывать, что с повышением влажности хлебных изделий их энергетическая ценность снижается.

Усвояемость одного и того же хлеба у разных лиц не одинакова и зависит от микрофлоры кишечника, состояния органов пищеварения, а также от пористости мякиша. Чем пористее мякиш, тем выше объем хлеба. Такой хлеб лучше пропитывается пищеварительными соками. На пористость хлеба влияют газообразующая и газодерживающая способности муки и теста.

Ассортимент хлеба и хлебных изделий. Насчитывается до 1000 наименований различных видов хлеба и хлебных изделий. Но мы остановимся на наиболее часто потребляемых изделиях номенклатуры группового ассортимента хлебных изделий.

Изделия группы «Хлеб» имеют массу от 500 г и выше. В рецептуру хлебных изделий входят мука, соль, дрожжи, солод, сахар, патока крахмальная, патока рафинадная, пряности, жир.

В булочные изделия вводят до 7 % жира. В сдобных изделиях массой 50—200 г содержание сахара и жира превышает 7 %.

Хлеб из ржаной муки и смеси муки ржаной и пшеничной. Хлеб из ржаной обойной, ржано-пшеничной и пшенично-ржаной муки выпекают подовым, формовым и пошутчным.

Хлеб подовый из ржаной обойной муки имеет влажность около 48,5 %, а из ржаной обойной муки — до 49 %. Рекомендуются следующие виды хлеба. Хлеб украинский новый из муки ржаной обойной (20—80 %) и пшеничной второго сорта (80—20 %), формовой и подовый. Хлеб украинский новый с большей пористостью и низкой кислотностью при высоком содержании пшеничной муки. Хлеб столовый из смеси ржаной обойной (50 %) и пшеничной второго сорта (50 %) муки с добавлением 3 % сахара. Влажность подового хлеба — 47, формового — 48 %. Хлеб орловский из смеси ржаной обойной (70 %) и пшеничной второго сорта (30 %) с использованием 6 % патоки, формовой штучный влажностью 48 %. Хлеб славянский из муки ржаной обойной (15 и 30 %) и пшеничной муки второго сорта (85 и 70 %). Формовой хлеб имеет влажность 47, подовый — 48 %. Хлеб, который готовят на заварке ржаной и пшеничной муки, выпекают как московский, бородинский, рижский и минский.

Хлеб из пшеничной муки. Большим спросом пользуется хлеб формовой и подовый из пшеничной муки первого сорта. Сюда входят хлеб красносельский, паляница украинская, арнаут киевский, калач саратовский и пр. Тесто готовят опарным,

безопарным и ускоренным способами. Разрыхлителем теста являются дрожжи прессованные, сушеные, жидкие.

Булочные изделия. К булочным изделиям относят мучные изделия: булки, батоны, халы, плетенки, московские калачи, сайки, ситнички. Их выпекают из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Батоны могут быть нарезными, столовыми, с изюмом. Широко распространены булки массой до 200 г и плетеные изделия массой 200—400 г. К ним относят булки городские, русские, халы, плетенки, сайки. В тесто для булочных изделий вводят 1,5—3,5 кг маргарина и 2—6 кг сахара на 100 кг муки.

Простые батоны, московские калачи, булки московские, ситнички выпекают без добавления маргарина и сахара. Обычно для булочных изделий используют муку с сильной и эластичной клейковиной (до 32 %, с растяжимостью 15—19 см). Тесто готовят на прессованных дрожжах опарным способом.

Сдобные изделия. К сдобным изделиям относят сдобу обыкновенную, выборгскую, свердловскую, фигурную, сдобные булки, лепешки, батончики, булочную мелочь, любительские изделия, сдобные рожки, рогалики. В свою очередь сдоба выборгская имеет до 15 видов, московская — 6.

Обычно в рецептурах таких изделий сахар составляет 7—30, жир — 7—25 %, яиц берут 500 шт. на 100 кг муки. Можно добавлять орехи, мак, варенье, джем, творог и пр. Содержание прессованных дрожжей — 2—6 %. Тесто готовят на опарах, замешивают и оно длительное время сбраживается.

Интересные сдобные слоеные изделия готовят путем нанесения слоя сливочного масла на тестовую лепешку: для булочек слоеных — 150, детских — 250, кондитерской слойки — 300 г на 1 кг муки. Лепешку заворачивают, раскатывают, снова складывают и раскатывают, охлаждают, снова раскатывают и разделяют.

Бараночные изделия. Баранки, сушки, бублики имеют пониженную влажность, высокую прочность и могут сохраняться более длительное время по сравнению с хлебом. Тесто обычно готовят из пшеничной муки высшего и первого сортов с содержанием клейковины 30—37 %. Делают его на закваске (притворе) опарным или ускоренным способом.

МОЛОКО И МОЛОКОПРОДУКТЫ

Благодаря ценным питательным свойствам молоко с древнейших времен является одним из важнейших продуктов питания. Оно полезно и необходимо как детям, так и взрослым. Исключительное значение молока в питании человека объясняется тем, что в нем содержатся все необходимые для организма вещества в легкоусвояемой форме.

Вода составляет 87 % объема. Объясняется это биологическим назначением молока — питать новорожденный организм

водой, без которой не проходит ни один биологический процесс. Однако водянистость во вкусе не ощущается. Не ощущается и молочный сахар, которого в этом продукте до 5 %. Под действием молочнокислых бактерий из него образуется молочная кислота, обуславливающая скисание молока. Молочные дрожжи превращают молочный сахар в спирт и углекислый газ. Дрожжи используют при приготовлении кефира и кумыса.

Нужно помнить, что вкус молока замерзшего, а затем через некоторое время оттаявшего резко изменяется — появляется водянистость и сладковатость. Это происходит потому, что после оттаивания молока часть воды не связывается с белками и молочным сахаром, т. е. остается в свободном состоянии и ощущается на вкус.

В молоке содержится в среднем 3,4 % белков, которые особенно ценны тем, что в них имеются все жизненно необходимые для человека аминокислоты. В молоке содержатся такие белки, как казеин, альбумин и глобулин. Казеин составляет около 80 % общего количества белков и находится в молоке в виде кальциевой соли. При скисании молока образуется молочная кислота, которая отщепляет кальций и вследствие этого казеин выпадает в осадок в виде сгустка.

При кипячении свежего молока казеин не выделяется. Но если в молоке появилось немножко молочной кислоты, хотя оно и не кислое на вкус, то при кипячении наблюдается свертывание белков. С этим явлением часто сталкиваются домашние хозяйки. Альбумины и глобулины, находящиеся в молоке в растворенном виде, при нагревании до температуры свыше 70 °С выпадают в осадок.

Не менее ценен, чем белки, молочный жир. Он не растворяется в воде и находится в молоке в форме маленьких жировых шариков величиной около 2 мк. Они окружены белковой оболочкой и, являясь более легкой составной частью молока, при отстаивании выделяются на поверхности, образуя сливки. Жировые шарики в молоке мелко раздроблены (в 1 мл их содержится 2—3 млрд. штук) и образуют громадную поверхность, что имеет большое значение для питания, так как благодаря этому жир в кишечнике под действием пищеварительных соков легко расщепляется на составные части.

Ценность молочного жира заключается в том, что в нем растворены такие вещества, как фосфатиды, стерины и витамины. В фосфатидах содержится фосфор, необходимый для питания нервной системы и регулирования обмена веществ в организме. К стеринам относится холестерин, из которого под действием ультрафиолетовых лучей образуется витамин D. Его очень много в молоке. Витамин A в молоке связан с молочным жиром. В животном организме он образуется из желтого пигмента растений — каротина. Так, в печени коров каротин, содержащийся в корме, превращается частично в витамин A, который поступает в молоко вместе с каротином. Если в молоке имеются каротин и витамин A, то молоко и молочный жир будут желтоватого оттенка.

Каждая хозяйка знает, что летом молоко желтое, а зимой белое. При хранении корма каротин и витамин А разрушаются под действием кислорода воздуха. Чтобы получить молоко с необходимым наличием витаминов, зимой коровам скамливают силос, в котором каротин сохраняется почти без изменений.

В молоке содержатся витамины, растворимые в воде: В₁, В₂, В₁₂, РР, С, пантотеновая кислота. Отсутствие или недостаток витаминов группы В сказываются на нервной системе людей. Наличие витамина В₁₂ в молоке способствует образованию красных кровяных телец, поэтому оно полезно при лечении злокачественного малокровия. Витамин С — наименее устойчивый против внешних воздействий. Он легко окисляется кислородом воздуха и теряет свои свойства. Чтобы сохранить витамин С, молоко после доения надо быстро охладить до плюс 8 °С и хранить при низкой температуре, не взбалтывая и не допуская попадания на него света.

В молоке содержатся ферменты. Они накапливаются благодаря размножению бактерий. Используют ферменты при производстве кисломолочных продуктов, сыров и пр. Ферменты разрушаются при нагревании свыше 70 °С, и если нужно приостановить их действие, например предотвратить скисание молока, его нагревают.

Молоко содержит различные минеральные вещества, большую часть которых составляет кальций. Из других минеральных солей в нем имеются соли магния, калия, натрия, железа, лимонной, фосфорной, соляной кислот и пр. Эти соли находятся в легкоусвояемой форме. Ни одно пищевое вещество не передает организму кальций и фосфор лучше, чем молоко.

Из микроэлементов в молоке содержится йод, кобальт, медь, цинк, марганец и пр. Человек, питающийся молочной пищей, не испытывает недостатка в них.

Молоко отличается еще одной важной особенностью — оно постоянно возбуждает пищеварительные железы и вызывает отделение пищеварительных соков, даже если не хочется есть. Его прежде всего используют как напиток. Наша промышленность выпускает большой ассортимент молока: натуральное цельное, натуральное нормализованное и обезжиренное.

Для уничтожения микрофлоры, находящейся в молоке, его подвергают тепловой обработке: пастеризации, стерилизации или кипячению. На городских молочных заводах молоко пастеризуют при температуре 72—75 °С примерно в течение 30 с. Этого непродолжительного теплового воздействия достаточно для уничтожения 99,9 % находящихся в нем микроорганизмов, в том числе болезнетворных.

Пастеризация меньше, чем кипячение, влияет на составные части и свойства молока. В пастеризованном молоке почти не изменен белок, сохраняются витамины, за исключением витамина С, количество которого незначительно уменьшается.

Стерилизуют молоко при температуре 130—140 °С. Затем его охлаждают и вновь стерилизуют при температуре 110—115 °С. Для осуществления этого процесса используют сложные аппара-

ты, главным образом непрерывного действия. Стерилизованное молоко отличается от пастеризованного в основном цветом, имеющим кремовый оттенок. По вкусу оно напоминает кипяченое или топленое. Стерилизованное молоко хранится в комнатных условиях несколько недель.

Кипятят молоко обычно в открытой кастрюле. При этом происходит контакт его с воздухом и частично разрушаются витамины А, В, С. При кипячении на поверхности образуется пленка, которая состоит из белков, жира и минеральных солей молока, на стенках белый налет — выпавший в осадок белок. При длительном кипячении молоко приобретает кремовый оттенок. Таким образом, при кипячении составные части молока несколько изменяются, частично снижается питательная ценность.

Топленое молоко содержит 4 и 6 % жира. Это нормализованное молоко, подвергнутое гомогенизации и пастеризации при температуре не ниже 95 °С и выдержанное при такой температуре в течение 3—4 ч. Выпускают молоко шоколадное, которое предварительно нагревают и добавляют 1—2 % какао и 12 % сахара. Для вязкости используют желатин, что предотвращает выпадение осадка.

Из молока можно изготовить прекрасные напитки, используя фруктовые и ягодные соки, ароматические вещества. Такие напитки имеют не только особый приятный вкус и аромат, но и обогащены витаминами, сахаром, что повышает его пищевую ценность. Молочные напитки пьют даже те, кто не любит молоко. Выбатывают молоко с какао и сахаром, а также с кофе и сахаром.

Изготавливают и витаминизированное молоко, т. е. обогащенное витаминами А, D, С (жира 3,2 %) и с витамином С — не менее 10 мг% (жира 2,5 или 3,2 % и нежирное).

Молоко в бутылках, купленное в магазинах, можно употреблять без дополнительного кипячения. То, которое сразу после покупки не используют, надо хранить при низких температурах: в холодильнике, на льду или в проточной холодной воде.

Молоко из фляг, цистерн или приобретенное на рынке следует прокипятить, быстро охладить и сохранять в холодном месте. Чтобы сохранить его 2—3 суток, надо кипятить два раза в день — утром и вечером — и посуду оставлять открытой. Кипятить молоко желательно в кастрюле с толстым дном, чтобы молоко не пригорало. Для этого лучше иметь отдельную кастрюлю, потому что горячее молоко легко впитывает различные привкусы и запахи. Не следует его держать вблизи брызги, лука, солений и т. д. Если молоко пригорит, его нельзя размешивать ложкой. Дайте ему закипеть, а затем перелейте в другую посуду, чтобы избежать запаха пригорелого молока.

Пастеризованное молоко не следует перемешивать ложкой или переливать после охлаждения в другую посуду. Иначе в него могут попасть микробы и оно испортится быстрее сырого. Кастрюльки, ложки, cedилки и другие предметы, соприкасающиеся с молоком, должны быть не только чистыми, но и сполоснуты крутым кипят-

ком. При соблюдении всех правил пастеризованное молоко сохраняется в 1,5—2 раза дольше сырого.

В кулинарии молоко используют для приготовления молочных супов, каш, киселей, галушек, кремов, при выпекании булочек, оладий, блинчиков, запеканок, пудингов и яичниц. Большой интерес представляют молочные соусы.

Сгущенное молоко с сахаром имеет следующий состав: влаги не более 26,5 %, сахаров (сахарозы) не менее 43,5, жира, белков, молочного сахара и минеральных веществ не менее 28,5 %, в том числе жира не менее 8,5 %. В нем сохраняются витамины В₁, В₂, значительная часть витамина В₁₂ и А. Сгущенное молоко с сахаром можно пить с чаем, не добавляя сахара, использовать для изготовления пирожных, печенья, тортов и других кондитерских изделий.

Сгущенное стерилизованное молоко можно использовать для тех же целей, что и сгущенное с сахаром. Оно очень приятно на вкус и питательно.

Кофе со сгущенным молоком и сахаром имеет следующий состав: влаги не более 29 %, сухих и экстрактивных веществ не менее 27, в том числе жира не менее 7, сахара не менее 44 %. Экстрактивные вещества кофе и цикория улучшают вкус продукта.

Какао со сгущенным молоком и сахаром содержит не более 27 % влаги, не менее 43,5 — сахара, не менее 28,5 — сухих веществ, в том числе не менее 7,5 % жира. Очень вкусен этот напиток. Обычно берут 1—2 чайные ложки молока на 1 стакан горячей воды. Какао со сгущенным молоком и сахаром можно использовать при приготовлении желе, пирожных, шоколадного торта.

Сухое молоко получают путем высушивания в распылительных сушилках цельного или обезжиренного молока. При этом растворимость его в теплой воде составляет 99,8 %. Состав его следующий: белков 26,5 %, жира не менее 25, молочного сахара 38,5, минеральных солей 6,5, влаги 2,5 %. Из сухого молока можно получить питьевое различной жирности, которое используют для приготовления детских молочных смесей, кефира, творога и других продуктов.

Сливки — это продукт, получаемый из наиболее жирной части молока. Как известно, жир в этом продукте находится в виде очень мелких шариков, которые плавают в жидкой части его (образуют эмульсию). Если молоко стоит спокойно, то жир как более легкая составная часть поднимается вверх, образуя слой сливок. Образовавшийся верхний жировой слой раньше сливали. Сейчас способ отстаивания заменен на способ сепарирования. Молоко подвергают действию центробежных сил, благодаря которым жир отделяется от остальной части молока.

В настоящее время в стране выпускают сепараторы для домашнего пользования. Хозяйки при этом могут получить в домашних условиях сливки необходимой жирности. На современных молочных предприятиях их выделяют из молока на высокопроизводительных сепараторах. В Советском Союзе сливки для не-

посредственного потребления выпускают 10, 20 и 35 %-ной жирности.

Благодаря высокому содержанию жира сливки очень питательны. Если энергетическая ценность молока составляет 2815 кДж, то 10%-ных сливок — 5199, 20%-ных — 8928 кДж. В связи с мелким раздроблением жира сливки легко усваиваются организмом, не вызывая тяжести в желудке. Поэтому их используют в питании тяжелобольных и раненых.

Сливки содержат до 3,5 % белка, 4,3 % углеводов и минеральных солей, особенно необходимых растущему организму, витамины А, Е, В₁, В₂, С, РР. В продажу они поступают пастеризованными, иногда гомогенизированными, т. е. с раздробленными жировыми шариками. Применение гомогенизации значительно повышает усвояемость сливок.

По органолептическим показателям сливки должны иметь чистый, без посторонних, не свойственных свежим сливкам, привкусов и запахов, слегка сладковатый вкус, однородную консистенцию, без сбившихся комочков жира и хлопьев казеина, белую с желтоватым оттенком окраску.

На городских молочных заводах иногда производят не только сливки различной жирности, но и с сахаром, шоколадом, кофе, миндалем и пр.

Сливочный напиток — пастеризованные 10%-ные сливки, содержащие 12 % сахара. Иногда в них добавляют ванилин или лимонную цедру, что не только улучшает вкус напитка, но облегчает использование его в домашних условиях для кулинарных целей — приготовления печенья, пирожных, кремов, а также тортов.

Сливки с какао или какао-сливки — это сливки 10%-ной жирности, в которые добавлены сахар и какао. В продажу их отпускают в пастеризованном, охлажденном виде. Для предотвращения выпадения на дно бутылки осадка из нерастворившихся крупных частиц какао в некоторых случаях в какао-сливки вносят незначительное количество (до 0,01 %) желатина или агар-агара. Желатин обуславливает густоту сливок с какао. Перед употреблением сливки с какао подогревают, благодаря чему усиливается аромат какао и они приобретают более приятный вкус.

Сливки с кофе — напиток, приготовленный из сливок, сахара и вытяжки ячменного кофе. Пить его следует горячим или подогретым. Этот напиток очень приятен на вкус.

Сливки с миндалем изготавливают из смеси сливок, сухого молока, сахара и вытяжки из размельченного сладкого миндаля. Иногда для усиления аромата миндаля к напитку добавляют несколько зерен горького миндаля или ароматической миндальной эссенции. Пьют их холодными или слегка подогретыми. В кулинарии сливки используют не только в натуральном виде, но и для приготовления мороженого, парфе, киселей и пр. Кремы со взбитыми сливками имеют нежный и приятный вкус. Сливочные кремы не только прекрасные сладкие блюда, их используют также для прослоек в бисквитных изделиях, украшениях пирожных

и тортов. В промышленности сливки используют для получения сметаны, масла, сгущенных и сухих сливок.

Сухие сливки с сахаром и без сахара вырабатывают из пастеризованных сливок распылительным способом. В них содержится 4 % влаги, 42 (сливки без сахара) и 44 (с сахаром) жира и не менее 10 % сахара. Сухие сливки высшего сорта имеют вкус, запах, свойственные пастеризованным сливкам, без посторонних запахов и привкусов и белый с кремовым оттенком цвет.

Консистенция — мелкий сухой порошок с крупинками сахара, допускаются легко рассыпающиеся комочки. В первом сорте могут быть привкусы перепастеризации, оплавленного жира, слабобокормовой и слабосолистый, структура — комковато-рыхлая, имеются пожелтевшие крупинки.

Сухие сливки используют в кондитерском производстве и при выработке мороженого. Хранят их в металлических банках до 8 мес при температуре 1—10 °С и относительной влажности 80 %, а в полиэтилене — 5—10 суток при температуре 1—20 °С и относительной влажности 75 %.

Сгущенные сливки с сахаром вырабатывают из свежих сливок путем пастеризации, гомогенизации и сгущения в вакуум-выпарных аппаратах с добавлением сахарного сиропа, затем их охлаждают и фасуют. В таких сливках содержится 26 % влаги, 37 — сахарозы, 36 % сухих веществ молока, в том числе 19 % жира. Они должны иметь сладкий вкус с привкусом пастеризации. Эти сливки используют для приготовления горячих напитков.

Сметана — это сквашенные чистыми культурами молочно-кислых бактерий пастеризованные сливки, подвергнутые созреванию. Если сливки только сквасить, то сметана еще не получится — будут просто жидкие кислые сливки, малопривятные на вкус.

Сметану можно приготовить в домашних условиях. Для этого надо в сливки при комнатной температуре (18—20 °С) внести специальную закваску. Можно также использовать простоквашу или сметану.

После того как сливки станут кислыми, их надо вынести на холод и при температуре 5—8 °С оставить в покое (не перемешивая) в течение 24—48 ч. За это время сметана станет густой, созреет, будет с трудом стекать с ложки и приобретет характерный сметанный вкус.

В сметане содержится 30 % жира, 2,9 — белка и 2,9 % углеводов. Питательность этого продукта составляет 12 687 кДж, что соответствует 1,75 кг говядины без костей или 2 кг телятины. В сметане имеются витамины А, В₁, В₂, Е, С и РР. В зависимости от кислотности ее делят на два сорта. В СССР выпускают любительскую сметану, содержащую 40 % жира, а также столовую с 20 и 10 % жира. Это наш национальный продукт.

За рубежом сметану выпускают только для салатов в очень ограниченном количестве под названием: «Русские сливки», «Кислые сливки», «Сливки для салата». А ведь она хороша к мясу, овощам, творожным блюдам, блинам, блинчикам, грибам, дичи, в тесто и к пельменям. Невозможно приготовить без сметаны

вкусные щи и вегетарианские супы. Используют ее и для приготовления различных соусов. Благодаря высокому содержанию жира сметану применяют в лечебных и диетических блюдах. Особенно она полезна истощенным и малокровным больным, людям с плохим аппетитом и пищеварением.

Творог — один из наиболее ценных молочных продуктов, который полезен и необходим детям, а также взрослым. Его вырабатывают из простокваши в результате выделения из нее около 90 % сыворотки. Иначе говоря, творог — это концентрат белковой части молока.

Различают жирный творог, получаемый из цельного молока, и обезжиренный — из обезжиренного. В жирном твороге не менее 18 % жира и не более 65 % воды. Вырабатывают также творог с содержанием жира 9 %. В обезжиренном твороге много полноценных молочных белков (16 %), в основном казеина, почти полностью усвояемых человеческим организмом. Кроме того, в нем имеются молочная кислота, минеральные вещества, в частности кальциевые соли, молочный сахар, немного (0,5 %) жира и 80 % воды.

В домашних условиях творог изготавливают обычно из простокваши. Когда образовался плотный сгусток, его осторожно подогревают, чтобы быстрее отделилась сыворотка. Для этого кастрюлю со сгустком помещают в таз с горячей водой или в русскую печь. Желательно, чтобы температура окружающей среды была 36—38 °С. Если сгусток подогревают в тазу с горячей водой, то его желательно перемешивать для равномерного прогрева. Затем сгусток переносят на дуршлаг, покрытый марлей, и отцеживают сыворотку.

Когда прекратится отделение сыворотки, творожную массу в марле охлаждают и, если необходимо, отпрессовывают. С этой целью на творог в марле кладут обработанную кипятком досочку, а на нее помещают груз. Отпрессованный творог ставят в холодное место или в холодильник.

При приготовлении творога особое внимание уделяют сгустку. Готовый сгусток должен быть плотным, иметь на разломе ровные края, блестящую гладкую поверхность, а отделяющаяся при этом сыворотка — прозрачной, зеленоватого цвета.

Нельзя использовать для приготовления творога недостаточно сквашенный, слабый сгусток. В таком случае плохо отделяется сыворотка и творог получается невысокого качества. Не следует также слишком перебивать молоко, так как творог будет кислым.

Творог является благоприятной средой для жизнедеятельности различных микроорганизмов, например молочной плесени, поэтому он плохо сохраняется, качество его быстро ухудшается. Использовать его надо вскоре после покупки в магазине или изготовления. В течение 1—2 дней творог можно хранить в холодном месте, например в холодильнике.

Употреблять непосредственно в пищу можно только свежий творог, изготовленный из пастеризованного молока. В твороге

из сырого молока могут быть нежелательные микроорганизмы, иногда даже вредные для человека.

Творог, приобретенный на рынке или изготовленный из сырого молока, а также хранившийся некоторое время в домашних условиях, необходимо подвергнуть предварительной тепловой обработке. В этом случае его следует использовать для приготовления сырников, вареников, запеканок и т. д. Из творога готовят более 120 различных блюд, в том числе лечебные, диетические, для детского питания.

Употребляют творог со сметаной, сливками, молоком, кефиром, сахаром, вареньем, овощами, ягодами и фруктами. Жирный и обезжиренный творог широко используют для производства разнообразных творожных изделий. К нему добавляют вкусовые и ароматические вещества: сахар, изюм, цукаты, какао, ванилин, соль, тмин, укроп, масло сливочное и пр.

Сладкие творожные изделия выпускают с различным содержанием жира: высокожирные, жирные, полужирные и обезжиренные. В высокожирных изделиях содержится 20—26 % жира. К ним относят: сырки творожные детские, сырки творожные сладкие особые, массу творожную сладкую особую, массу творожную московскую. Вырабатывают их из творога, обработанного до однородной консистенции. К творогу добавляют сливочное масло или сливки, сахар (16—26 %), вкусовые и ароматические вещества: мед, цукаты, изюм, курагу, мармелад, орехи (грецкие, фундук, арахис), ванилин, экстракт кофе, корицу и пр.

Глазированные сырки также относятся к этой группе. Они представляют собой высокожирные сладкие сырки, покрытые шоколадной глазурью. Близки к этой группе изделий творожные торты, при производстве которых используют творожную массу с повышенным содержанием жира (22—26 %), сахар (26—30 %), вкусовые и ароматические добавки. Поверхность тортов украшают сливочным кремом.

В жирных творожных изделиях около 15 % жира, а в полужирных — до 7 %. Их, как и нежирные, выпускают также с ароматическими и вкусовыми добавками. В СССР творожные кремы делают с ванилью, шоколадом и другими добавками. В них не менее 18 % жира и около 30 % свекловичного сахара.

Соленые творожные изделия включают творожную массу и сырки творожные жирные (15,5—17,5 % жира), полужирные (не менее 8,5 % жира) и обезжиренные. При производстве этих изделий в растертый творог добавляют только поваренную соль, различные вкусовые и ароматические вещества и пряности: томат-пюре, тмин, укроп, перец душистый, перец красный и пр.

В домашних условиях сыровую массу готовят следующим образом. Творог пропускают через мясорубку или протирают через сито. Затем добавляют сахар, различные вкусовые и ароматические вещества, пряности: тмин, укроп, перец душистый и красный.

Около $\frac{1}{3}$ сахара можно заменить натуральным медом. Для придания аромата добавляют ванилин, предварительно перемешанный с частью вносимого в сыровую массу сахарного песка.

Чтобы приготовить шоколадную сыровую массу, кроме сахара и масла, берут еще порошок какао. К сладкой сыровой массе можно добавлять разрезанные на мелкие кусочки цукаты, курагу (без косточек), мармелад или изюм. Для равномерного распределения всех компонентов творог тщательно перемешивают.

При использовании жирного творога для приготовления 1 кг сладкой сыровой массы к творогу добавляют 130—170 г сахара, 85—130 — масла сливочного, 60—100 — изюма и мармелада, 20 — порошка какао, 0,1 г ванилина. Чтобы получить 1 кг соленой сыровой массы, к творогу добавляют 15 г поваренной соли, 5—15 — тмина, 1 — укропа, 1 — перца душистого, 100 г томат-пюре.

Масло сливочное содержит до 83 % молочного жира, который используется в основном как источник энергии, необходимый для процессов, происходящих в организме человека. Кроме того, в молочном жире имеются необходимые для правильного обмена веществ в тканях тела ненасыщенные жирные кислоты.

Сливочное масло отличается от других жиров еще и тем, что в нем есть витамины А, D, E. Особенно богато оно витамином А в летний период. Сливочное масло обладает приятным вкусом и ароматом.

Известно, что хорошая усвояемость бывает у тех жиров, температура плавления которых ниже температуры человеческого тела. Температура плавления сливочного масла около 30 °С, поэтому и усвояемость его высокая — до 98 %.

Вырабатывают масло различных видов: сладкосливочное — если используют свежие сливки, кислосливочное — если сливки до взбивания заквашены чистыми культурами ароматообразующих молочнокислых бактерий. Кислосливочное масло отличается от сладкосливочного слегка кислым вкусом и запахом. Благодаря содержанию молочной кислоты оно более стойко в условиях положительных температур хранения, чем сладкосливочное. Выпускают также любительское сладкосливочное масло, в котором содержится до 20 % влаги.

Кроме обычного сливочного масла, производят вологодское. Оно имеет приятный ореховый привкус и запах пастеризованного молока. По вкусу считается лучшим. Характерные вкус и аромат вологодского масла обусловлены высокой температурой пастеризации сливок перед их взбиванием (до 95—98 °С).

Сливочное масло вырабатывают с добавками: шоколадное, фруктовое и медовое. Наиболее распространено шоколадное масло — вкусный и питательный продукт, содержащий не менее 18 % сахара и до 5 % какао.

Фруктовое масло получают из несоленого сладкосливочного, в которое добавляют до 16 % сахара, свежие и консервированные ягоды, натуральные и ягодные соки, экстракты. Это ценный пи-

шевой продукт, в котором повышенное содержание витаминов А, В, особенно С, органических кислот, ароматических веществ, что способствует лучшему усвоению пищи. Высокопитательное и медовое масло, содержащее не менее 7 % меда.

В домашних условиях масло нужно хранить так, чтобы предотвратить размножение микроорганизмов, а также действие воздуха и света, лучше всего в холодильнике. Если же его нет, то масло кладут в стеклянную или глиняную посуду и заливают холодной водой, которую надо менять не реже одного раза в день. Стеклянную банку помещают в темное место. При температуре минус 12—15 °С масло не изменяется в течение года. При хранении этого продукта надо следить, чтобы на нем не появилась плесень. Если она обнаружена, её немедленно удаляют. В случае появления прогорклого вкуса масло необходимо перетопить.

Топленое масло — это вытопленный молочный жир, обладающий специфическим вкусом и запахом. Получают его из сливочного масла, не соответствующего в полной мере стандартам. В топленом масле не менее 98 % жира и не более 1 % влаги.

Растопленное масло должно быть прозрачным и без осадка. В домашних условиях его перетапливают следующим образом. В кастрюлю, куда будет положено масло, наливают немножко воды и помещают ее в большую кастрюлю с водой. Последнюю ставят на огонь и доводят воду до кипения. Когда в малой кастрюле вода нагреется до температуры 70—75 °С, туда кладут масло, нарезанное кусочками. Чтобы оно быстрее топилось, его перемешивают. При достижении маслом температуры 75 °С перемешивание прекращают, добавляют 15—25 г соли на 1 кг масла (рассыпая соль по поверхности), слегка перемешивают и оставляют в покое до полного отделения и осветления жира. Чтобы масло не остыло, температуру воды в большой кастрюле поддерживают на уровне 80 °С. Жир заканчивает отделяться через 1—1,5 ч. В верхней части остается жир, а в нижней — вода, белки и другие вещества. Потом жир легонько сливают в другую кастрюлю или дают затвердеть, после чего вынимают.

Сливочное или топленое масло используют не только в натуральном виде, но и для изготовления большинства блюд. Оно улучшает вкус пищи и делает ее более привлекательной. Сливочное масло входит в состав многих блюд лечебного питания, а также сладких. С помощью масла делают соусы, кремы, печенье, булочки, коржики и пр.

Сыры. В мире насчитывается более 500 различных видов сыров, в том числе свыше 50 в нашей стране. В зависимости от способа выделения из молока сгустка все сыры разделяют на сычужные и кисломолочные. При производстве сычужных сыров молоко свертывают сычужным ферментом, а кисломолочные сыры получают из молока, свернувшегося под действием молочной кислоты. По консистенции сыры твердые и мягкие. Твердые бывают крупные, мелкие и бескорковые.

Твердые крупные сыры (швейцарский, советский, алтайский, карпатский) имеют тонкий аромат, сладковатый

(пряный), слегка ореховый привкус. На разрезе видны крупные глазки. Вырабатывают их из высококачественного цельного молока.

Сыры этой группы подают к завтраку, обеду и ужину как на закуску, так и к чаю, кофе. Неострые советский, швейцарский, алтайский сыры можно давать детям от полутора лет. Они хороши к виноградным винам. Благодаря сладковатому ореховому привкусу пригодны для десертов.

Твердые мелкие сыры (голландский, костромской, степной, ярославский, угличский) имеют приятный, слегка кисловатый вкус, нежный аромат. Консистенция пластичная, что дает возможность нарезать их тонкими ломтиками. Глазки в этих сырах круглой или овальной формы, небольшой величины.

Сыры этой группы подают к завтраку. Они также пригодны как приправа к макаронам и овощам. Неострые голландский и костромской сыры можно давать детям от двух лет и старше. Латвийский и волжский сыры отличаются острым, пикантным, слегка аммиачным вкусом и запахом. Консистенция нежная, мягкая, слегка мажущаяся. На корке имеется небольшой слой слизи, поэтому их обертывают в тонкую бумагу. Глазки мелкие, неправильной формы. Сыры созревают в течение двух месяцев. Их рекомендуется подавать к виноградному вину, пиву, а также на завтрак и ужин.

Твердые бескорковые сыры (чеддар, горный алтай) вырабатывают только из цельного молока. Вкус кисловатый, слегка острый. Консистенция маслянистая, мажущаяся. Их можно использовать без отходов, они хорошо нарезаются ломтиками, хотя чеддар иногда крошится. Этот сыр подают к завтраку, а также как закуску к пиву.

Мягкие сыры отличаются от твердых мажущейся, маслянистой консистенцией, острым вкусом и аммиачным запахом. К ним принадлежат сыры, созревающие без плесени (дорогобужский, дорожный, медынский, охотничий, смоленский) и те, которые созревают с помощью специальных плесеней (рокфор, закусочный, чайный). Вкус таких сыров слегка горьковатый. Корка мягкая, покрыта небольшим слоем слизи красновато-желтого цвета, поэтому перед отправкой сыры завертывают в тонкий пергамент, восковую и алюминиевую фольгу.

Мягкие сыры с острым вкусом возбуждают аппетит. Поэтому их, особенно рокфор, рекомендуется подавать перед обедом или ужином к сухим белым виноградным винам. Все мягкие сыры, за исключением рокфора, нельзя долго хранить после созревания, так как они быстро перезревают и ухудшается их качество.

Рассольные сыры составляют отдельную группу. Их в процессе созревания и хранения выдерживают в рассоле: водном, водно-сывороточном или сывороточном. Типичный рассольный сыр из овечьего молока — брынза. Она характеризуется мягкой консистенцией, отсутствием рисунка, умеренной просоленностью и кисло-молочным вкусом. Хранят ее в бочках с рассолом. Широко распространен сыр сулугуни.

Сыры тушинский, чанах, кобийский, осетинский имеют острый, специфический, соленый вкус. Консистенция слегка грубоватая, ломкая, но не крошливая. Глазки круглые, слегка сплюснутые или угловатые, обильно расположены в центре. Кроме этих сыров, производят ереванский, грузинский и пр.

Кисломолочные сыры готовят из молока (обычно обезжиренного), но свертывание проводят молочной кислотой, получаемой при скисании молока, или кислой сывороткой. По вкусу кисломолочные сыры ближе к творогу, чем к сычужным сырам. Из кисломолочных сыров наиболее распространены зеленый, литовский, клинковый и любительский.

В домашних условиях хранить сыры лучше при температуре не выше 10 °С и хорошо завернутыми. Если температура выше 10 °С, надо завернуть сыр в чистую и влажную белую хлопчатобумажную ткань, чтобы избежать его высыхания. По мере высыхания ткани ее смачивают холодной водой и прополаскивают в воде один раз в сутки.

При температуре минус 5 °С сыр может замерзнуть, после чего он теряет пластичность, становится рассыпчатым. Неиспользованные ломтики сыра необходимо уложить плотно один к другому и завернуть в целлофан.

Мягкие сыры в домашних условиях, в отличие от твердых, можно хранить в полиэтиленовых мешочках несколько дней, так как качество их быстро изменяется.

Рассольные сыры дома рекомендуется хранить в растворе поваренной соли, приготовленном на воде, сыворотке или их смеси. Соли берут из расчета 130—180 г на 1 л жидкости. Соль должна быть мелкокристаллическая или каменная высокого качества. Процесс посола происходит так. Сыр промывают в воде или рассоле и просушивают. Затем складывают в стеклянную или глиняную глазурованную посуду, кладут груз и заливают рассолом.

Во время хранения сыра ежедневно контролируют качество рассола и периодически проверяют состояние сыра. Образующуюся на поверхности рассола пленку систематически удаляют. Ослизнение поверхности сыра указывает на недостаточную крепость или кислотность рассола. Слишком грубая консистенция сыра свидетельствует о повышенной крепости или кислотности рассола.

Брынзу можно хранить продолжительное время в рассоле (около 16 % соли), если банку, в которой она находится, покрыть белой тканью, намоченной в холодной воде и хорошо отжатой. Для устранения постороннего запаха остругивают поверхность брынзы, затем вытирают ткань, намоченной в уксусе. Банку, в которой находилась брынза, хорошо вымывают, вновь укладывают в нее брынзу и заливают свежим рассолом.

Плавленные сыры выделены в особую группу. Их вырабатывают из твердых и мягких сыров, сливочного масла и специальных сыров для плавления. В рецептуру некоторых видов плавленого сыра входят также брынза, творог, обезжиренный сыр и такие специи, как перец, укроп, рыбокопчености.

Плавленный сыр длительное время хорошо сохраняется при высоких и низких температурах. При комнатной температуре его можно хранить до двух недель, а в холодильнике — до двух месяцев.

Любителям острых сыров рекомендуются ломтевые плавленные (латвийский, острый), пастообразные (рокфор, волжский) и деликатесные (московский с томатом). Они хороши как легкая закуска и к пиву.

Сыры советский, ярославский, сливочные, пастообразные, пластические можно употреблять на завтрак. При подаче на стол плавленный сыр, освободив от фольги, нарезают ломтиками. Сыр, упакованный в круглые картонные коробки 30-граммовыми порциями, лучше подавать в фольге в раскрытых коробках или на тарелочке. Из различных плавленных сыров можно сделать ассорти-ментный набор, приготовить вкусные и красивые бутерброды с крекером.

Пластические сладкие сыры — прекрасный высокопитательный продукт, особенно для детей младшего и школьного возраста. Выбатывают шоколадный сыр, с лимоном, апельсином, орехами. Для этого в смесь из жирного творога, сахара, сливочного масла добавляют какао, ванилин, грецкие орехи, ароматические эссенции и массу плавят при температуре 80—90 °С.

Мороженое — высокопитательный пищевой продукт, для производства которого используют: молочные продукты — молоко, сливки, сгущенное и сухое молоко, сливочное несоленое масло; яичные продукты — яйца куриные свежие, яичный порошок; плоды и ягоды — свежие, замороженные в сахаре и без него; фруктово-ягодные соки и сиропы; сахаристые вещества — сахар, натуральный мед, патоку крахмальную; желирующие вещества (стабилизаторы) — желатин, агар-агар, агароид, муку, крахмал; вкусовые и ароматические вещества — ваниль, какао, шоколад, кофе натуральный, орехи разные, эссенции фруктово-ягодные.

В нашей стране при производстве мороженого запрещено применять растительные масла и синтетические красители.

Мороженое молочное должно содержать не менее 3,5 %, сливочное — до 10 и пломбир — не менее 15 % жира, до 14 % сахара. Во фруктово-ягодном мороженом должно быть не менее 25 % сахара. Мороженое содержит полноценные молочные белки, связанные с фосфором, а также витамины А, В, С, D и Е.

Мороженое должно иметь чистый вкус без посторонних привкусов и запах с ярко выраженным ароматом внесенной добавки (какао, кофе, жженный сахар, фрукты, ягоды и пр.). Консистенция его плотная, маслянистая, структура нежная. Температура не выше минус 10—12 °С. Из мороженого выбатывают торты, пирожные и кексы.

Высокая пищевая ценность мороженого и отличные вкусовые качества дают возможность использовать его как лечебный и диетический продукт. Оно полезно для больных, перенесших тяже-

лые операции (в полости живота, когда нельзя употреблять твердую пищу), при язвенной болезни с кровотечением, туберкулезе, истощении, малокровии. Но мороженое противопоказано при сахарном диабете, ожирении, болезнях печени, атеросклерозе, гастритах и колитах.

В домашних условиях можно приготовить различные виды мороженого, используя молоко, сливки, молочные консервы с кофе и какао, свежие и консервированные в сахаре плоды и ягоды, их соки, пюре и такие добавки, как кофе, какао.

Приготовление мороженого в домашних условиях включает тепловую обработку и последующее замораживание. Для примера приведена рецептура сливочного мороженого.

Для его приготовления необходимо 400 г сливок, 300 — молока, 250 — сахара-песка, 9 г яиц, две чайные ложки крахмала, ванильный сахар по вкусу.

Яичные желтки растирают с сахаром, смешивают с горячим молоком и сливками. Кастрюлю со смесью нагревают на слабом огне, все время перемешивая деревянной ложкой до небольшого загустения. Затем прибавляют крахмал в виде клейстера. Для этого крахмал смешивают с холодной водой (1:1), выливают в горячее молоко и смесь проваривают на слабом огне.

Приготовленную яично-молочную смесь процеживают через марлю или густое сито, охлаждают, ставят кастрюлю со смесью на лед или в холодную воду, добавляют ванильный сахар. Охлажденную смесь желательно подержать 2—3 ч для созревания при температуре 0—4 °С. После этого замораживают в формах в морозильной камере холодильника.

Если холодильника нет, для приготовления мороженого необходимо иметь медную цилиндрическую форму с выпуклым дном емкостью 2—3 кг с крышкой и ведро или глубокую кастрюлю. Ведро наполняют мелким льдом, пересыпанным солью (на 5 кг льда 1 кг соли). Пространство между формой и ведром заполняют также мелким льдом. Через каждые 0,5 ч форму крутят в одну или другую сторону. Через каждые 10 мин ее открывают и деревянной ложкой перемешивают смесь, в первую очередь сгребая со стенок формы. При этом добиваются равномерности распределения смеси с разной температурой по всему объему. Делают так до тех пор, пока смесь не будет иметь консистенцию густой сметаны. После этого мороженое тщательно перемешивают, форму закрывают и оставляют на 1—1,5 ч для закаливания. До подачи на стол его сохраняют в формах, обложенных льдом.

МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ

Мясо — один из основных продуктов питания. В нем содержатся наиболее важные вещества, необходимые для организма. Все изделия из него являются источником полноценных белков, содержащих незаменимые аминокислоты. Аминокислотный состав

белков мяса в наибольшей мере соответствует аминокислотному составу белков человека.

Пищевая ценность мяса зависит от количественного и качественного соотношения в нем мышечной, жировой, соединительной (жилы) и костной тканей, на что влияет вид животного, его возраст, порода, кормление, анатомическое происхождение той или иной части туши. Количественное соотношение этих тканей может быть изменено искусственно. Пищевая ценность мяса возрастает по мере отделения от него менее ценных тканей. В зависимости от степени отделения мяса от других тканей различают мясо: на костях (в тушах), полутушах, отрубях, фасованное.

Наиболее ценные мышечная и жировая ткани. Мышечная ткань в основном определяет пищевую ценность мяса. В ней содержатся полноценные белки, витамины группы В, некоторые минеральные вещества и пр.

Животные жиры выполняют функцию растворителя витаминов А, D, Е, К. Они содействуют усвоению витаминов в организме, поставляют ему полиненасыщенные жирные кислоты, которые в организме человека не вырабатываются.

Ценность жира определяется скоростью усвоения его организмом человека. Это обусловлено свойством жиров, зависящим от температуры их плавления, образовывать эмульсии в водной среде. Плохо усваивается бараний жир, температура его плавления 44—45 °С. Говяжий жир имеет температуру плавления 42—52 °С, свиной — 35—46, конский — 28 °С. Жиры мяса образуют своеобразные аромат и вкус.

В мясе также содержатся азотистые экстрактивные вещества, которые при варке переходят в воду, образуя мясной бульон. Они являются высокопитательными и после кулинарной обработки мяса становятся сильными возбудителями выделения желудочного сока. Поэтому больным с повышенной секрецией желудочного сока не рекомендуется употреблять мясные отвары. Среди безазотистых экстрактивных веществ мяса важную роль играет молочная кислота. Повышенное содержание ее в мясе понижает его водоудерживающую способность, оно при тепловой обработке теряет много тканевой жидкости и становится менее сочным.

Химический состав мяса различный. Наибольшее количество белков и азотистых веществ содержится в конине (21,5 %), затем — говядине (20,6 %). Меньше всего белков в жирной баранине (16,4 %) и жирной свинине (14,5 %).

Мясо имеет высокие кулинарные качества. Из него можно приготовить различные блюда, закуски, подливы. Чтобы они были вкусными, необходимо уметь правильно выбрать сорт мяса. Различные части одной и той же туши очень отличаются, поэтому имеют разное кулинарное назначение. Одни части туши мягкие и пригодны преимущественно для жарки и тушения. При варке из них получаются ненаваристые бульоны. Другие части туши состоят из более грубых тканей, дают прекрасные отвары, но совсем не пригодны для жарки.

Неправильное использование мяса при приготовлении пищи ухудшает ее качество. Например, наиболее мягкая и нежная часть говядины — вырезка — совсем не подходит для студня, а самая твердая — рульня — годится для этого блюда.

В ценных частях мяса отходов почти не бывает. Поэтому их целесообразно жарить порционными большими или мелкими кусками, но невыгодно использовать на рубленые изделия (котлеты, тефтели, зразы). Из очень жирного мяса лучше приготовить жирный капустняк, борщ, плов или вытопить жир. Наилучшее мясо для блюд получается из мягких, нежных тканей молодых, откормленных, не очень жирных животных.

В Украинской ССР распространены такие виды мяса: говядина, свинина, баранина. В меньшей мере употребляют верблюжатину, козлятину. В большом количестве используют мясо домашней птицы, кроликов, нутрий. Говядину получают после убоя коров, телок, бычков, волов, а телятину — телят.

Мясо молодых животных светло-красного цвета, с белым жиром, мягкой и нежной мышечной тканью. Хорошо откормленные молодые животные имеют подкожные и внутренние отложения жира, и на разрезе задней части тушки видны междумышечные прослойки жира (так называемая мраморность мяса). Блюда из такого мяса имеют хороший вкус и сохраняют сочность при варке и жарке.

От старых животных получают мясо темно-красного или красного цвета с белым или светло-кремовым жиром. Мягкие мышцы хорошо развиты. Туши откормленных животных имеют большие отложения подкожного и внутреннего жира, значительные междумышечные прослойки, хорошо видимые при разрезах.

Мясо очень старых животных темно-красного цвета с жиром желтого оттенка, крупноволокнистыми и грубыми тканями. В нем может быть внутренний и подкожный жир. Мраморность такого мяса почти не встречается.

Телятина отличается высокими кулинарными качествами, легко усваивается организмом. Поэтому ее рекомендуют для детского и диетического питания. Мясо телят молочного периода — самое нежное. Оно имеет светло-розовый цвет с серым оттенком и белый твердый внутренний жир, без отложений подкожного и междумышечного.

При определении вкусовых качеств баранины большое значение имеет возраст животного. Мясо молодых баранов и овец — нежное, мягкое и сочное, светло-красного цвета, старых — темно-красного цвета со специфическим запахом. Жир молодых и взрослых животных — белый, старых — светло-желтый.

Свинина бывает розово-красного цвета различной интенсивности и оттенков. Для нее характерна мягкая консистенция по сравнению с мясом других видов животных. Поверхность разреза свинины тонко- или плотнозернистая, с четко выраженной мраморностью. Соединительная ткань менее грубая, чем у говядины. Сырая свинина (включая и мясо некастрированных самцов) совсем не имеет запаха, вареная — нежная и приятная на вкус.

Большое количество летучих жирных кислот формируют приятный аромат. Жировая ткань свиного мяса молочно-белого цвета, подкожный жир — белого, иногда с розовым оттенком, жир почти не имеет запаха.

Для приготовления прозрачных бульонов из говядины наиболее пригодны куски огузка с так называемой сахарной костью, задняя часть копчика и поясничная часть с костью. Жирные, наваристые капустняки и борщи готовят с передней части грудинки. Если хотят приготовить нежирный капустняк или борщ, берут грудинку. Вкусные супы получаются с плечевой и лопаточной частей туши, ребер и пашины. Суп из голени варят долго, чтобы размягчить эту часть туши, вследствие чего он имеет клейкую консистенцию и запах, характерный для студня.

Лучшими частями говядины для жарки являются вырезка, внутренняя и верхняя части задней ноги, а также антрекотная часть, расположенная вдоль спинных хребтов. Первая (задне-спинная) часть туши — наилучший сортовой отруб для приготовления отбивных котлет с косточкой, эскалопов и шницелей. Из лопаточной части готовят шницели.

Рагу и отварную телятину готовят из лопаточной части и грудинки с пашиной. Шейную часть целесообразно использовать для рагу, гуляша и котлет. Приятное на вкус и нежирное холодное можно приготовить с телячьих голяшек и рулек. Вкусные заливные блюда получают из телячьих голов.

Баранину используют для приготовления различных жареных и тушеных блюд, супов, в основном кавказской и среднеазиатской кухни, где специфические приправы, гарниры, острые подливы, душистые травы и специи особенно хорошо сочетаются с вкусовыми и ароматическими качествами баранины.

Бульон из баранины готовят с околопочечной части и окорока. Супы наилучшего качества получают при варке плечевой, спинно-лопаточной части и грудинки. Уступают по качеству супы, приготовленные из шеи, пашины, рульки, зареза.

Для жарки больших кусков, получения шашлыков пригодны окорок и почечная часть. Плов готовят из мякоти окорока, грудинки и спинно-лопаточной части. Отбивные котлеты наилучшего качества получают из верхней спинной части. Рубленые котлеты целесообразно готовить из нижней спинной, шейной и других частей туши.

Свинину издавна используют для приготовления различных блюд украинской кухни и кухни других народов. Из нее получают вкусные блюда, ветчина и колбасные изделия. Борщ, капустняк, рассольник готовят из грудинки, реберной и хребетной частей свиной туши. Из плечевой части, особенно нежирных туш животных мясного откорма, варят бульон. Поясничную часть с пашиной используют на приготовление вкусных солянок, а рульку — для супов.

Кусок мякоти свиного окорока — лучшая часть для запекания. Спинная часть (корейка) идет на отбивные котлеты, шницеля, шашлыки. Для тушения используют реберные и хребтовые части,

а для плова — грудинку. Мякоть лопаточной и плечевой частей пригодна для котлет. Вкусный студень получают из свиных ножек, голов и рулек.

Кроме мяса, большое пищевое значение имеют мясные субпродукты — печень, язык, почки, сердце, легкие, голова, ноги. Хороший вкус и высокие кулинарные качества имеет печень, особенно телячья. Из нее готовят жареные и тушеные блюда, а также паштеты. Печень используют как диетический продукт при некоторых заболеваниях крови и диабете. Свиная печень имеет иногда легкий привкус горечи, но из нее также можно получить доброкачественные блюда.

Говяжьи, телячьи, свиные и бараньи языки — хороший продукт для приготовления блюд. Почки используют для жарки, тушения и варки рассольника. Наилучшие вкусовые качества имеют телячьи почки. Мозги животных в жареном виде имеют нежный и приятный вкус. Сердце требует продолжительной варки или тушения. Его используют вместе с легкими для различных начинок. Из ног и голов варят студень. Кровь используют для приготовления кровяных колбас, запеканок и пр.

Из мяса готовят колбасы, копчености, кулинарные изделия и прочие мясопродукты.

Колбасы фаршированные промышленность выпускает в виде толстых батонов, содержимое которых формуют в оболочку по определенному рисунку, и оборачивают тонким слоем шпика. Для образования на разрезе фарша различных рисунков используют слоеный или накрошенный шпик, языки и прочие продукты. Особый способ обработки дает возможность разнообразить и цвет этих рисунков — от темно-красного до красно-желтого и розового оттенков. Фаршированные колбасы являются деликатесными продуктами, для их приготовления используют лучшее сырье.

Полукопченые колбасы включают изделия, подвергающиеся в процессе изготовления обжарке, варке, копчению и сушке. Полукопченая колбаса отличается повышенной стойкостью к хранению, высокой энергетической ценностью, что делает ее незаменимым продуктом питания для людей, занятых тяжелым физическим трудом.

Связующим компонентом в полукопченых колбасах является говяжий мелкоизмельченный фарш, в котором распределены свинина и свиной жир. В отличие от вареных колбас, полукопченые содержат больше жира и меньше влаги, последняя удаляется в процессе тепловой обработки и высушивания.

Технологическая схема производства полукопченых колбас состоит из двукратного измельчения говяжьего мяса, однократного — свинины или шпика, составления фарша, наполнения кишечной оболочки, осадки, обжарки, варки, охлаждения, копчения и высушивания. Технологический процесс изготовления обеспечивает хорошую усвояемость полукопченых колбас, так как фарш их подвергается двукратной механической и тепловой обработке.

Готовую полукопченую колбасу можно хранить при температуре не выше 12 °С и относительной влажности воздуха 75 % до

10 суток, а при температуре не выше 6 °С — не более 15. Более длительное хранение во избежание сильной усушки не рекомендуется. Общий срок хранения полукопченых колбас в холодильнике при температуре минус 7—9 °С не должен превышать трех месяцев.

Полукопченая колбаса, нарезанная ломтиками и упакованная под вакуумом в полимерные пленки, не предназначена для хранения. Ее можно держать в холодильнике не более двух суток.

Украинскую жареную колбасу высшего сорта готовят из полужирной свинины (100 %) с добавлением специй. В отличие от технологической схемы производства полукопченых колбас, при выработке украинской жареной колбасы применяют однократное грубое измельчение мяса и обжарку колбасы при температуре 180—220 °С в течение 1 ч. Эту колбасу хранят при температуре не выше 6 °С до пяти суток. Для украинской жареной колбасы характерен приятный, специфический аромат и вкус поджаренного продукта. На разрезе виден равномерно перемешанный монолитный фарш, содержащий кусочки полужирной свинины.

Копченые колбасы готовят также в домашних условиях из говядины (обычно поздно осенью или в начале зимы).

Очищенные от жира, грубых сухожилий и пленок небольшие кусочки мяса натирают солью (1—1,5 стакана на 10 кг мяса) и выдерживают 4—5 суток в бочке в холодном помещении при температуре 2—3 °С. Мясо два раза пропускают через мясорубку. В фарш добавляют нарезанное кусочками твердое свиное сало из расчета 1 кг на 10 кг мяса, одну неполную чайную ложку се-литры, две чайные ложки сахара и столовую ложку черного перца, лучше смесь черного и душистого. Все это хорошо перемешивают руками и ставят на сутки на холод в эмалированной или фаянсовой посуде. Высота слоя мяса не должна превышать 15 см. Тонкие кишки наполняют фаршем и концы их тесно перевязывают шпагатом. Батоны колбас подвешивают для подсушивания и уплотнения в холодном помещении на 5—7 суток. За этот период фарш на разрезе становится ярко-красным, при нажатии пальцем не вдавливается, оболочка сухая и плотно обтягивает фарш.

Батоны коптят холодным дымом температурой около 20 °С, по возможности непрерывно 3—4 суток. Прокопченные колбасы развешивают в сухом, но не жарком помещении для постепенного уплотнения колбасных батонов в течение 3—4 недель. Копченые колбасы хорошо сохраняются длительный период.

Варено-копченые колбасы. Эти колбасы готовят из сырого мяса и шпика, обжаривают, варят, коптят и сушат. По качеству и стойкости они превосходят полукопченые, хотя уступают сырокопченым.

Для получения варено-копченной колбасы используют мясо лучшего качества, которое подвергают специальной технологической обработке по следующей схеме: посол и созревание мяса, составление фарша, наполнение колбасной оболочки, осадка, первичное копчение (обжарка), варка при пониженной температуре, остывание, вторичное копчение и сушка.

Варено-копченые колбасы выпускают в виде батонов или нарезанные ломтиками и упакованные в прозрачные полимерные пленки массой 100, 200 и 500 г. Хранят их при температуре 12—15 °С и относительной влажности 75—78 % до 15 суток, 0—4 °С — не более одного месяца, при минус 7—9 °С — до четырех месяцев. Варено-копченая колбаса, нарезанная ломтиками и упакованная под вакуумом в полимерные материалы, не предназначена для длительного хранения. В домашнем холодильнике ее можно держать не более трех суток.

Сырокопченые колбасы. Эти колбасы получают из сырого мяса и жира способом длительной ферментации и обезвоживания мяса. Технологическая схема производства сырокопченых колбас состоит из следующих процессов: подготовки сырья, нарезания мяса на куски, продолжительного посола (5—7 суток), измельчения, перемешивания компонентов колбасного фарша в соответствии с рецептурой, наполнения фаршем оболочек, осадки (7—8 суток), копчения (2—3 суток) при температуре 12—14 °С и сушки (25—30 суток).

Несмотря на то, что колбасу готовят из сырого мяса, ее можно длительное время хранить, так как она достаточно обезвожена.

Легкий налет сухой плесени не является дефектом, а налет соли обычно свидетельствует о высоком качестве колбасы, надлежащей выдержке и хорошем вкусе. Хранят сырокопченую колбасу при температуре 13—15 °С и относительной влажности 75—78 % до четырех месяцев, а при минус 7—9 °С — не более 9 месяцев.

Сыровяленые колбасы. Эти колбасы отличаются от сырокопченых несколько иной технологией изготовления. При их производстве исключен процесс копчения, а процесс сушки (вяления) значительно увеличен. Для приготовления сыровяленых колбас часто используют бактериальные закваски. Как и сырокопченые, сыровяленые колбасы можно хранить при температуре 15 °С до четырех месяцев.

Сырокопченые и сыровяленые колбасы нарезают тонкими ломтиками и подают как холодные закуски. Кишечная оболочка с колбасы легко снимается, если перед зачисткой батон смочить теплой водой.

Копчености. Это натуральные мясные продукты, изготовленные из свинины, говядины или баранины, подвергнутые варке, копчению и сушке после предварительного посола. Разнообразие свойств сырья и способов приготовления дает возможность выпускать продукцию, удовлетворяющую разным запросам. В зависимости от технологической обработки готовую продукцию разделяют на вареную, варено-копченую и сырокопченую.

О к о р о к а готовят из жирной, беконной и мясной свинины с толщиной шпика 1,5—4 см. В зависимости от свойств исходного сырья окорока бывают задние (советский, сибирский, тамбовский), передние (воронежский), со шкурой, без шкуры и с частичным оставлением шкуры (кроме советского и сибирского).

Окорокам после разделки туши придают овально-удлиненную форму, охлаждают и солят мокрым или смешанным способом в течение 10—12 суток. После последующего созревания (4—5 суток) окорока вымачивают и подвешивают на рамы. Дальнейшая обработка определяется видом готовых изделий.

В зависимости от способа обработки и срока хранения свиные копчености условно можно разделить на следующие группы. К первой относятся копчености со сроком хранения до одного года (сибирский и советский окорока, филей, шейка, бекон). Во вторую группу входят копченые продукты со сроком хранения 3—6 месяцев (тамбовский, воронежский и московский экстра-окорока, лопатка, корейка, грудинка). Третью группу составляют варено-копченые изделия со сроком хранения до 10 дней. К четвертой группе принадлежат вареные продукты, требующие наиболее быстрой реализации.

В домашних условиях также можно изготовить копчености. Перед посолом сырье выдерживают 1—2 суток в холодном помещении. После этого его зачищают и хорошо натирают смесью соли, сахара, селитры. На 5 кг мяса необходимы 150 г соли, 15 — сахара, 3—5 г химически чистой пищевой кристаллической селитры.

Все копчености укладывают в бочку шкурой вниз или боком, плотно друг к другу. Нельзя использовать бочки после посола рыбы, овощей, грибов и пр. Слои мяса пересыпают остатками смеси для посола. Затем бочку закрывают деревянной крышкой и выдерживают в холодном месте, например, погребе. Помещение должно хорошо проветриваться. Через 5—6 суток копчености меняют местами: нижние поднимают вверх, а верхние опускают вниз, затем их заливают рассолом (на 10 л воды 1,6 кг соли, 50 г селитры и 100 г сахара).

Рассол перед использованием кипятят, процеживают и охлаждают. На залитые рассолом копчености кладут деревянный кружок, а сверху камень, обданный кипятком. Спустя 4—5 суток копчености вновь меняют местами и заливают свежим рассолом. Через 3—4 недели посол заканчивается. Для аромата и вкуса используют перец, лавровый лист и пр. Посоленные продукты можно варить (вареные), коптить (сырокопченые), варить и коптить (варено-копченые).

Аналогично готовят рулеты. Отличительной особенностью при этом является то, что кости с окороков вынимают и мясо скручивают, а затем обвязывают шпагатом. Ленинградский рулет готовят из заднего окорока, ростовский и бараний — из передней части (лопатки).

Ветчина и другие прессованные изделия. Ветчина (по-украински «шинка») пользуется огромной популярностью.

В е т ч и н у в ф о р м е готовят из мясной или беконной свинины. Солят мясо, как при производстве других копченостей. Соленое мясо без костей укладывают в пресс-формы, накрывают крышкой и прессуют специальным прессом. Затем ветчину варят в воде (можно паром). После варки из форм сливают бульон,

ветчину охлаждают, вынимают из формы, зачищают и упаковывают в бумагу или прозрачные пленки. Вареную ветчину можно хранить трое суток при температуре 6—8 °С.

Говядину прессованную первого сорта готовят из кусков говядины, отделенных из лопаточной и грудореберной частей с добавлением специй (соль, сахар, перец черный, чеснок, лук репчатый, лавровый лист). Говядину обильно натирают смесью соли со специями, плотно укладывают в форму, подпрессовывают крышкой, выдерживают при температуре 10—12 °С в течение 3—4 ч, вторично подпрессовывают и варят 4—6 ч при температуре 80—90 °С. Затем снова подпрессовывают, направляют для стекания бульона и помещают для охлаждения в камеру на 12—18 ч. Охлажденную прессованную говядину вынимают из форм и завертывают в пергамент и целлофан. Хранят ее при температуре 0—8 °С не более трех суток.

Свинину прессованную готовят из мяса плечелопаточной части свинных туш после удаления шпика, костей, хрящей и излишков межмышечного жира. Подготовленное сырье солят сухим методом с добавлением специй, укладывают в форму и подпрессовывают крышкой. После кратковременной выдержки в посоле свинину варят, снова подпрессовывают, сливают бульон, охлаждают, вынимают из форм, зачищают и упаковывают.

Бекон прессованный готовят из срезок от шейной и грудобрюшной частей туши (35 % нежирной свинины, 50 % жирной и 15 % шкурки). Сырье после обработки посолочной смесью укладывают в формы, подпрессовывают и выдерживают 10—12 ч, затем заливают рассолом и дополнительно солят в течение двух суток. Дальнейшая технологическая обработка такая же, как и для говядины прессованной.

Запеченные мясопродукты. Из этого вида изделий наиболее распространены карбонад, буженина и шейка.

Карбонад готовят из спинной или поясничной частей свинины с поверхностным слоем шпика 5—10 мм. Жировую часть натирают солью. Для получения жареных карбонадов мясо укладывают на противень жировой частью вверх и жарят на плите в течение 30—60 мин, после чего помещают в духовку, где тушат при температуре 170—190 °С до 1 ч.

Для получения запеченных карбонадов мясо запекают при температуре 120—170 °С в течение 60—90 мин. Горячий карбонад приправляют тонкомолотым красным перцем или смесью красного перца и чеснока, охлаждают и упаковывают в целлофан. Особенностью готового продукта является специфический аромат, мало-солёный, сочный вкус. Срок хранения карбонада при температуре 6—8 °С не должен превышать трех суток.

Буженину готовят из тазобедренной части свинных туш. После удаления костей из окорока жировую часть натирают солью и подвергают тепловой обработке. При производстве жареной буженины окорок укладывают на противень и жарят 1 ч на плите, после чего помещают в духовой шкаф для тушения при температуре 170—190 °С в течение 3—4 ч. Для производства запеченной

буженины ее укладывают на противни и запекают в специальных печах 4—5 ч при температуре 120—170 °С. При производстве вареной буженины сырье укладывают на тележки или в тазы и варят 5 ч в паровых камерах при температуре 85—95 °С. После тепловой обработки буженину приправляют аналогично карбонаду.

Шейку делают из несоленой шейной части свиной туши после удаления прилегающего подкожного жира. Ее натирают солью, молотым черным перцем и чесноком, после чего укладывают на противни и запекают в печах в течение 2,5—3,5 ч при температуре 120—150 °С. Затем шейку охлаждают и упаковывают в целлофан. Готовый продукт имеет нежную консистенцию, приятный вкус с выраженным запахом специй, на разрезе — вид натурального вареного мяса с прослойками жира. Хранить шейку можно при температуре 5—8 °С не более пяти суток.

Сало. Сало подают на стол свежее, соленое, по-венгерски, вареное и т. д.

Сало соленое получают следующим образом. Сначала отделяют сало вместе со шкуркой от туши и нарезают длинными кусками среднего размера. Большие куски надрезают посередине для лучшего просаливания. Сало натирают со всех сторон солью и плотно укладывают рядами в чистую, без посторонних запахов тару (ящики, бочки и пр.), на дно насыпают слой соли. Каждый слой также пересыпают солью. Больше всего соли насыпают на верхний слой. На сало кладут крышку, а на нее груз, чтобы сало лучше просолилось. Через несколько дней его перекалывают: верхний слой вниз, нижний — вверх. Употреблять сало можно через 2—3 недели. При температуре 10 °С оно сохраняется до года.

Летом солить сало таким способом не рекомендуется, так как оно быстро портится. Чтобы этого не случилось, сало охлаждают в погребе в течение суток, после этого куски тщательно натирают солью, раскладывают в один ряд и тщательно пересыпают солью.

Через 1—2 недели кладут в ящики и пересыпают солью, иногда складывают в мешки и подвешивают на стене. Помещение, в котором хранят соленое сало, надо хорошо проветривать. Оно должно быть сухим и чистым.

Сало по-венгерски готовят из самого нежного шпика (в шкуре и без нее). Его натирают солью, которую затем снимают, и вновь натирают тщательно смесью красного перца и тертого чеснока для вкуса. После этого кусок сала подпетливают и подвешивают для просыхания в проветриваемом помещении. Срок хранения сала по-венгерски 1—2 месяца.

Сало отварное. Обычное сало варят в воде при медленном кипении в течение 1 часа. В воду кладут лук, чеснок, лавровый лист, перец и гвоздику. После охлаждения такое сало сохраняется до 10 суток.

Хорошие, высокоценные продукты получают также из мяса птицы и кроликов. Мышечная ткань птицы имеет более тонкие волокна. Она нежнее мышечной ткани других животных и легко усваивается организмом человека. Мясо птицы отличается от говядины и свинины тем, что в нем слабо развита соединительная

ткань, нет отложений жира. Незначительное количество жира имеется только между крупными пучками мышц. Содержание жира колеблется от 4,5 в мясе цыплят до 53 % в мясе уток.

Благодаря значительному содержанию олеиновой кислоты, имеющей температуру плавления 14 °С, жир птицы отличается легкотопкостью. Гусиный жир, например, содержащий 90 % олеиновой кислоты, топится при 25—34 °С. Поэтому жир птицы легко и наиболее полно усваивается организмом человека, однако при хранении быстро портится.

Цвет куриного мяса белый, гусиного и утиного — красный, у них разный и химический состав. В белом мясе содержание белка выше, чем в красном.

Особенно ценится мясо кур, бройлеров (цыплят, индеек), в состав которого входит больше полноценных белков, а жир имеет низкую температуру плавления. Это мясо обладает диетическими свойствами, его используют в детском питании. Усвояемость белков мяса кур и индеек — 34,6, мяса гусей и уток — 16,2—17,4 %.

Бройлеров используют в основном для жарки, так как в этом мясе недостаточное количество экстрактивных веществ. Обычно бройлеры поступают в охлажденном виде. Другие виды мяса птицы, как правило, варят. При этом вещества, обуславливающие вкус и аромат, переходят в бульон.

Для копчения рекомендуется использовать тушки средней упитанности, так как жирная птица плохо коптится и теряет много жира. Тушки перед копчением опаливают, головы отделяют по первому шейному позвонку (атланту), отрезают ноги (голенные кости) и посередине распластовывают. Солят мясо сухим, мокрым и смешанным способами.

Сухой способ посола заключается в следующем. В распластаные полутушки с обеих сторон втирают мелкую соль. Затем на дно посуды (бочки, кастрюли), где будут выдерживать в посоле мясо, насыпают тонкий шар соли и на нее плотно укладывают тушки птицы. Шары мяса пересыпают солью и сверху кладут тяжесть для прессования из расчета 2—3 кг на 10 кг мяса. Процесс выдержки в посоле длится 10—11 суток при температуре 2—3 °С. Если тушки не жирные, то можно солить при более высоких температурах, при этом продолжительность процесса уменьшится. Для посола тушек используют до 10 % соли к массе мяса.

При мокром способе посола, как и при сухом, тушки складывают плотными слоями в тару так, чтобы первый шар лежал кожей вниз, второй — вверх, третий — вниз и т. д. Рассол заливают с таким расчетом, чтобы покрыть верхний слой мяса. Посол при температуре 2—3 °С длится 4—5 суток. При повышении температуры рассола процесс можно сократить. Лучше просаливаются нежирные куски.

Рассол готовят следующим способом. В 10 л холодной воды растворяют 1,6 кг поваренной соли. Раствор кипятят, охлаждают до температуры помещения, в котором солят мясо, процеживают и заливают в тару, где находится мясо. Мясо, выдержанное в посоле, становится плотнее.

При смешанном способе посола тушки натирают солью и через два дня заливают рассолом.

Тушки можно обработать поваренной солью с помощью шприца. За сутки до посола готовят рассол в соотношении 3 кг соли на 10 л кипяченой воды. Рассол вводят шприцем в толстые части тушки из расчета 80—100 мл на 1 кг сырья. Посоленные таким способом тушки выдерживают при температуре 4—5 °С в течение двух суток. После посола их подсушивают и коптят.

Коптят птицу при температуре 28—30 °С 32 ч. Такое копчение называют холодным. Если нужно увеличить сроки хранения мяса, особенно в летний период, то его коптят 72 ч. После копчения тушки охлаждают, подвешивают и размещают в холодном, проветриваемом помещении. При таком способе копчения тушки можно хранить шесть месяцев.

Применяют и горячее копчение при температуре 80—120 °С в течение 3—4,5 ч. При этом также получают продукт с хорошими вкусовыми качествами.

Мясо птицы является хорошим сырьем для изготовления ветчинных изделий. Посол тушек при этом осуществляют теми же способами, что и для копченых продуктов. При посоле добавляют селитру. Вкусовые качества мяса птицы, посоленного селитрой и выдержанного в течение нескольких суток, изменяется: аромат и вкус становятся более тонкими, несильными, насыщенными.

Соленые продукты из мяса птицы, изготовленные без нитрита натрия, имеют вкус обычного вареного или жареного мяса с сильным запахом и вкусом мяса птицы.

Посол с селитрой влияет на изменение окраски мяса: ножные мышцы водоплавающей птицы приобретают интенсивный темно-красный цвет, грудные этой птицы и ножные сухопутной становятся светло-красного цвета, а грудные мышцы сухопутной птицы имеют естественный светло-розовый оттенок. Окраска на разрезе утиной и куриной ветчины напоминает окраску ветчинных продуктов, приготовленных из мяса молодых свиней.

Ветчинные продукты вырабатывают преимущественно из крупной птицы: индеек, гусей, уток. Это обусловлено большой трудоемкостью отделения мышечной ткани с тушек птицы.

Для ускорения процесса созревания, быстрого перераспределения соли по объему продукта и улучшения связывающей способности кусочков мяса между собой применяют массирование.

В отличие от массирования говядины и свинины, массирование мяса птицы длится 10—30 с, так как оно быстро разволокняется и ухудшается структура целых кусочков мяса. После массирования мясо набивают в оболочку диаметром около 80 мм и выдерживают 6 ч, затем варят в воде при температуре 80—85 °С до достижения в центре батона температуры 72 °С. Ветчина, приготовленная из мяса, подвергнутого массированию в течение 5 мин и больше, имеет плотную монолитную структуру и хорошо удерживает форму при нарезании батона на ломтики толщиной 2—3 мм.

Наилучшие показатели получают при выдержке в посоле обваленного мяса в течение 2—3, а целых тушек — 3—5 суток. При

после целых тушек аромат и вкус развиваются интенсивнее.

Мясо кроликов по структуре нежное, тонковолокнистое, по цвету бледно-розовое, по вкусу слегка сладковатое. Жир белого цвета, расположен в основном в брюшной полости и на холке. В мясе кроликов содержится белков 21 %, жира — 8,5, минеральных солей — 1,2, углеводов — 1 %. Его используют в отварном, жареном и тушеном виде.

В зависимости от упитанности тушки кроликов разделяют на первую и вторую категории. Категорию упитанности определяют по развитию мышечной ткани, степени выступления костей и количеству жировых отложений. Тушки первой категории маркируют круглым клеймом фиолетового цвета, второй — квадратными. Тушки должны быть свежими, обескровленными, не побитыми.

Из мяса кроликов можно приготовить вареную колбасу (мясо кроликов 92 %, свиное сало 6, крахмал 2 %).

РЫБА

Нежность, мягкость рыбы, острота вкусовых и ароматических ощущений, обилие приправ, специй, пряностей, ароматических трав и корней, соусов — все это способствует приготовлению вкусных и аппетитных блюд из рыбы. Чтобы правильно выбрать способ кулинарной обработки и наиболее полно подчеркнуть достоинства продукта или уменьшить его недостатки, необходимо знать вкусовые и ароматические свойства различных видов рыбы и их химический состав. В этом заключается первый секрет мастерства в рыбной кулинарии. Известно более 20 000 видов рыб. В водоемах нашей страны обитает около 1400 видов, более 250 из которых относятся к промысловым.

Рыба — высокопитательный пищевой продукт, не уступающий лучшим сортам мяса домашних животных. В ней содержится 16—20 % белков, 2—10 — жира, 1,2 — минеральных элементов, в том числе 0,3 — калия, 0,2 % фосфора, 1 мг % железа. В морской рыбе много йода (50—150 мкг%) и фтора (400—1000 мкг%), имеются витамины группы В и, что особенно важно, А и D, которых практически нет в мясе животных. Витаминов А и D много в печеночном жире. Они хорошо усваиваются организмом.

Аминокислотный состав белков рыбы близок к аминокислотному составу белков мяса животных. Они преобладают над белками мяса животных тем что содержат в несколько раз меньше белков соединительных тканей, которые относятся к легкожелатинизирующимся веществам. Это одна из причин лучшей переваримости рыбных продуктов ферментами пищеварительного канала. Усвояемость белков рыбных продуктов выше, чем мясных.

По биологической ценности белки рыбы не уступают белкам мяса животных. По сравнению с мясными рыбные продукты отличаются меньшей энергетической ценностью, так как в рыбе содержится относительно мало жира. В рыбе имеются все вещества, необходимые для протекания нормальных процессов обмена веществ в организме человека.

Способы кулинарной обработки рыбы разнообразны. Особенности рыбного сырья (нежность, водянистость, рыхлость структуры, наличие ценных белков) требуют сокращения продолжительности кулинарной обработки рыбы по сравнению с мясом. Если мясо варят часами, то рыбу — не более 20—25 мин. Для улучшения вкуса рыбы воду солят, подкисляют лимонным соком, кислым вином, винным уксусом. Достаточно рыбу выдержать в растворе этих веществ до тепловой обработки в течение 10 мин.

Рыбу готовят при невысокой температуре. Ее варят в кастрюле при открытой крышке, а жарят при не полностью прикрытой крышке. Для сохранения естественного вкуса рекомендуется рыбу не жарить, а отваривать с добавлением соли, пряностей, вина, при насыщении отвара крахмалистыми веществами, например концентрированным картофельным отваром. Исключением из этого являются сельдевые и скумбриевые.

Кулинарная обработка речной и морской рыбы различна. Основное отличие морской рыбы от речной заключается в том, что не все ее части съедобны. У пресноводной рыбы съедобны все, за исключением внутренностей. У мелкой (карась, окунь, ерш, красноперка) используют голову, в которой очень вкусные хрящевые части. Из них получается наваристая ароматная уха, сок при жарке, а в сочетании со сметаной — хорошая подливка.

У морской рыбы голова и передняя часть тела представляют собой большую по массе и крупную по объему часть, как правило, несъедобную, плохо пахнущую, содержащую вредные вещества. Эта часть вместе с внутренностями и плавниками должна быть удалена так, чтобы сок из нее и желчь не попали на оставшуюся часть рыбы.

Для морской рыбы используют те же способы кулинарной обработки, что и для пресноводной: варка, жарка в панировке и кляре, использование на уху, супы и пр. Для этой рыбы можно рекомендовать повышенную добавку в блюда пряностей, острых приправ, кислот (лимонная, натуральный лимонный сок), поваренной соли, соусов, использование теста, введение молока, сметаны, сливок.

У хозяйки часто возникает вопрос: какую рыбу лучше жарить, а какую варить? Рыбу, содержащую много воды и мало жира, лучше жарить. К такой относятся макрурус, треска, путассу, минтай. Плотную рыбу, в которой относительно мало воды и много белка, рекомендуется варить и припускать. Это кефаль, сайра, осетровые, тунец, альбула. А рыбу со средней влажностью и средним содержанием белка можно жарить и варить. К такой относятся судак, хек, сазан, морской окунь.

Для правильного выбора и использования отдельных рыбных продуктов в домашнем хозяйстве приводим краткие сведения о живой, охлажденной и мороженой рыбе, консервах, пресервах, соленых, копченых и балычных изделиях и разнообразной рыбной кулинарии.

Рыба живая. Блюда, приготовленные из живой рыбы, имеют особый тонкий аромат и вкус, в них сохраняются натуральные

экстрактивные вещества, которые при длительном хранении «уснувшей» или замороженной рыбы значительно изменяются.

В живом виде в продажу поступают карп прудовый, сазан, сом, щука, карась, линь, лещ, стерлядь, форель, налим и пр. Чаще всего встречаются карп, сазан, щука, сом, толстолобик, лещ, плотва. Живая рыба должна быть здоровой, упитанной, без наружных повреждений, с естественной блестящей окраской, с красноватыми, не поблекшими жабрами. Из нее можно приготовить любые блюда: уху, жареную или отварную рыбу, заливное, зразы, пельмени, кулебяки, пирожки и пр. Щуку рекомендуется фаршировать, карасей жарить в сметане, мясо сома используют для начинки рыбных пирогов, кулебяк и пельменей. Купленную в магазине живую рыбу нужно сразу же обрабатывать и готовить блюда, иначе вкусовые качества ее могут значительно ухудшиться.

Рыба охлажденная. В магазинах часто продают охлажденную рыбу, температура тела которой близка к точке замерзания. По качеству она занимает промежуточное место между живой и мороженой рыбой. Охлажденную рыбу готовят в целом или предварительно разделанном виде.

В районах лова в продажу поступают в охлажденном виде все виды вылавливаемых рыб, а в города, расположенные вблизи районов лова, — охлажденные треска, пикша, морской окунь, камбала, судак, лещ, щука, сом и пр.

Окраска охлажденной рыбы хорошего качества должна быть естественной, жабры — красными, консистенция мяса — плотной или несколько ослабевшей, запах рыбы — приятным, как у свежей рыбы (допускается лишь слабый кисловатый запах в жабрах).

Приобретенную в магазине охлажденную рыбу следует без промедления использовать для приготовления блюд. Допускается кратковременное хранение ее в холодильнике. После разделки рыбы замораживание не рекомендуется. Из охлажденной рыбы готовят такие же блюда, как и из живой.

Рыба мороженая — наиболее распространенный вид рыбной продукции. Основную массу мороженой рыбы, в том числе всю океаническую, замораживают на судах в районах ее лова в скороморозильных аппаратах при температуре минус 30—35 °С. Это обеспечивает сохранение у мороженой рыбы всех качеств и вкусовых достоинств свежего продукта. Океанические крупные рыбы массой свыше 1—2 кг замораживают в разделанном виде: потрошеную без головы тушку, куски (крупная рыба) и филе (особенно мясистой рыбы).

Хорошо и правильно замороженная рыба имеет приятный внешний вид, естественную окраску, светлые выпуклые глаза и яркие красные жабры (у неразделанной), полное, не опавшее после оттаивания плотное тело.

У рыбы, предназначенной для разделки на тушку или на куски, предварительно удаляют чешую. Тушка и куски рыбы являются полуфабрикатами, которые без дополнительной подготовки могут быть использованы для приготовления кулинарных блюд — отварной, жареной рыбы, рыбы под маринадом, пельменей, пи-

рожков и кулебяк. Лучший полуфабрикат — рыбное филе. Это мясо рыбы, из которого удалены кости.

Балычные изделия — один из лучших гастрономических рыбных продуктов. Различают вяленые и копченые балыки. Для приготовления балыков рыбу специально разделяют и умеренно солят, затем вялят на воздухе или слегка подсушивают и коптят холодным способом в коптильных камерах.

Вяленые балыки по гастрономическим достоинствам лучше балыков копченых, так как при длительном вялении (до одного месяца и более) происходит более полное их созревание и готовый продукт приобретает особый «букет» под влиянием кислорода воздуха, тепла, протеолитических ферментов рыбы и микрофлоры.

Балыки холодного копчения вялят и коптят в течение 5—7 дней. Они не требуют сложного процесса созревания, поэтому их «букет» состоит из собственного вкуса данного вида рыбы и аромата копчености, что в сочетании образует хорошие гастрономические достоинства.

Для приготовления балычных изделий используют крупную мясистую и жирную рыбу: осетровые, лососевые, сельдевые. Хорошие балыки получают и из океанических рыб, в частности из нототении, морского окуня, палтуса, зубатки, мероу, рыбы-капитана, умбрины и пр.

Существуют специальные балычные виды разделки рыбы: спинка, брюшная часть и боковник — симметричные половинки тушки осетра или однородные куски мяса из тушки белуги.

В балычных изделиях содержится 45—58 % влаги, 10—22 — жира, 18—22 % белка. Копченые и вяленые балыки хранят в холодильнике в ненарезанном виде не более 5—7 дней, а нарезанные ломтиками — 1—3 дня.

Икра — исключительно питательный, ценный продукт. Ее ассортимент состоит из четырех групп: икра лососевых, осетровых, частиковых и океанических рыб.

Основную массу икры выпускают в малосоленом виде без термической обработки. Ее нужно хранить при температуре 0—3 °С. Часть малосоленой икры, кроме лососевой, осетровой паюсной и ястычной, выпускают в пастеризованном виде, т. е. после обработки теплом (60—65 °С). Такую икру при соответствующей упаковке можно хранить длительное время в обычных условиях.

По вкусовым качествам первое место занимает икра осетровых, второе — лососевых, третье — частиковых и океанических рыб. Её употребляют в пищу без дополнительной переработки.

Икра осетровых рыб. Из икры белуги, осетра, шипа и севрюги готовят зернистую баночную, зернистую пастеризованную, паюсную и ястычную икру. Зернистую готовят из совершенно свежей икры живой рыбы. Икру пропускают через плетеную на раме сетку (грохотку) для отделения от пленки ястыка (яичника рыбы) и солят сухой солью. Цвет зерен икры бывает разным — от светло-серого до темно-серого и черного. Вкус не зависит ни от размера, ни от цвета зерен. По внешнему виду более ценится крупнозернистая икра светлой окраски.

Паюсную икру готовят из слабых зерен, не пригодных для зернистой икры. Посол производят в насыщенном растворе соли температурой 40—50 °С в течение 2—3 мин с последующей отпрессовкой продукта на специальном прессе в холщевых мешках.

Для приготовления ястычной икры используют доброкачественные ястыки с несозревшей икрой, имеющей жировые прослойки, а также ястыки с ослабевшей икрой, которую нельзя пробить через грохотку. Ястыки разрезают на куски, опускают в холодный насыщенный раствор соли на 8—10 мин, после чего откидывают на сита и дают соли равномерно распределиться в течение 4—6 ч, затем упаковывают в дубовые емкости или банки из жести.

Икра лососевых рыб. Обычно ее называют кетовой, или красной, икрой. Для ее приготовления используют ястыки живой или только что «уснувшей» кеты, горбуши, чавычи, кижуча, симы, нерки. Икру от каждого вида рыб перерабатывают и упаковывают отдельно. Лучшими вкусовыми свойствами отличается икра кеты и горбуши. Икра нерки и чавычи имеет заметный привкус горечи.

Из лососевой вырабатывают зернистую икру, пробивая массу через грохотку. Отсортированные однородные зерна солят в прокипяченном и охлажденном до температуры 15 °С насыщенном растворе поваренной соли в течение 8—18 мин, откидывают на сита и выдерживают на них несколько часов для равномерного распределения соли. Затем икру перекладывают в ванны и смешивают ее с антисептиками и растительным маслом.

Икра частиковых и океанических рыб. Полученные из рыбы свежие ястыки пробивают через грохотку и солят сухой мелкой солью. Готовят икру из ястыков трески, сельди, минтая, скумбрии, нототении и других рыб. Особенно вкусная икра получается из карпа. В этой икре содержится 57—60 % влаги, 23—25 — белка, 2—5 % жира.

Зернистую частиковую икру можно быстро и легко приготовить в домашних условиях. Созревшие ястыки из живой или охлажденной рыбы столовой вилкой освобождают от пленок взбиванием икры. Пленки при этом наматывают на вилку и удаляют. Зерна икры, освобожденные от пленок и кровяных сгустков, солят по вкусу сухой мелкой солью, добавляют молотый черный перец, зеленый или репчатый лук и выдерживают до 30 мин, после чего икру можно употреблять в пищу.

Икру из щуки лучше приготавливать обварным способом. Готовят крепкий раствор поваренной соли, доводят его до кипения и заливают им икру, освобожденную от пленок и сгустков крови (1,5—2 части раствора соли на одну часть икры). Икру перемешивают. Она быстро всплывает, становится упругой и приобретает светло-желтый цвет. После этого ее сливают на сито. Если по вкусу она окажется очень соленой, ее немного промывают кипяченой горячей водой. Когда вода стечет, по вкусу добавляют перец и лук, после чего икра готова к употреблению.

Промышленность выпускает также мороженую частиковую икру. Для замораживания берут предварительно промытую икру первого сорта как в ястыках, так и зернистую. Ее замораживают в формах или в парафинированных, выстланных пергаментом или бумагой картонных коробках массой от 0,5 кг и выше. Мороженую икру используют для приготовления различных кулинарных изделий: хлебов, запеканок и пр.

Рыба копченая. Этот продукт пользуется большим спросом у потребителей. Различают рыбу холодного и горячего копчения. Для холодного копчения используют предварительно посоленную рыбу, которую перед копчением обязательно отмачивают для удаления излишка соли из поверхностных слоев мяса, так как при подсушке во время копчения на поверхности рыбы выступают кристаллики соли. Копчение вместе с предварительной подсушкой длится 1,5—3 суток.

Коптят рыбу при температуре не выше 30—35 °С. Во время копчения из рыбы удаляется часть воды, происходит некоторое перераспределение жира и созревание мяса, пропитывание рыбы ароматическими веществами дыма, окрашивание поверхности в золотистый цвет и уплотнение консистенции. Мелкие кости, расположенные в мышцах, теряют упругость и колющие свойства.

Из продукции холодного копчения особенно вкусны рыбец, омуль, вобла, азовская тарань, лещ, чехонь, тихоокеанские лососи, палтус, зубатка, а также все виды сельдей — атлантическая, тихоокеанская, беломорская, каспийская, азово-черноморская. Средний химический состав мяса рыбы холодного копчения: воды — 39—57 %, белка 18—33, жира 7—16.

Для горячего копчения используют любую свежую, слегка подсоленную рыбу. Копчение длится не более 3—4 ч при температуре 65—140 °С. Вначале рыбу подсушивают, затем пропекают и коптят. В результате продукт, пропеченный в собственном соку, сохраняет вкусовые качества, к которым добавляется тонкий привкус копчености. Мясо рыбы горячего копчения, особенно жирной, — нежное, сочное и вкусное.

Промышленность в массовых количествах выпускает обезглавленную, потрошеную треску и пикшу горячего копчения, а также рулеты из трескового филе. Из продукции горячего копчения очень вкусны севрюга, которая приравнивается к балычным изделиям, угорь, барабуля, омуль, сичи озерные и сибирские, нототения, жирные сельди всех видов. Хороши также скумбрия, ставрида, лещ, сом, вобла, морской окунь, зубатка, рыба-кабан, рыба-капитан и пр. Средний химический состав мяса рыбы горячего копчения: воды 45—70 %, белка 15—25, жира до 35 %.

Рыбу холодного копчения хранят в домашних условиях не более 2—3 суток, так как она высыхает и теряет вкусовые качества. Продукция горячего копчения считается скоропортящейся и ее нельзя хранить даже в холодильнике более двух суток.

Рыба вяленая и сушеная. Вяленую рыбу готовят из рыбы высокой и средней жирности, способной при обработке созревать. Вяленая рыба созревает так же, как и вяленые балыки.

Лучшая вяленая рыба получается весной при естественном вялении специально приготовленной малосоленой рыбы, развешенной на вешалах. При вялении в течение 2—3 недель постепенно мясо рыбы обезвоживается, пропитывается жиром, уплотняется, становится прозрачным, янтарно-желтого цвета, с приятным солоноватым вкусом и ароматом созревшей вяленой рыбы.

Особенно вкусны вяленые рыбец, шемай, вобла, лещ, синец, тарань, чехонь и пр.

Вялят и жирную, способную созревать, океаническую рыбу, например, камбалу, белугу. Вялят мелкую речную и океаническую рыбу, но вкусовые качества ее значительно ниже.

Вяленую рыбу употребляют обычно как закуску, хороша она также и в отварном виде, особенно в окрошке. В зависимости от вида сырья в ней может содержаться воды 32—40 %, белка — 28—42, жира — 2—15 %. Вяленую рыбу можно долго хранить в домашних условиях, но при этом она требует высокой относительной влажности воздуха, так как иначе быстро пересыхает.

Сушеная рыба отличается от вяленой тем, что ее сушат в сушилках при умеренной (холодная сушка) или высокой (горячая сушка) температуре. Рыбу холодной сушки выпускают в небольших количествах. Готовят ее в основном из нежирных рыб как разделанных, так и неразделанных. Горячей сушке подвергают снетка. Он долго хранится при комнатной температуре. Используют его для приготовления первых блюд.

Рыба соленая, сельди. Соленую рыбу разделяют на две группы. К первой относится рыба, созревающая при посоле или хранящаяся в соленом виде и употребляемая в пищу без тепловой обработки (сельди, кильки, хамса, лососи, семга и пр.). Соленую рыбу второй группы перед употреблением в пищу подвергают тепловой обработке.

При реализации соленую рыбу и сельдь разделяют по степени солености на три группы: слабосоленую (с содержанием соли от 6 до 10 %), среднесоленую — (10—14 %) и крепкосоленую (больше 14 %).

Крепкосоленую рыбу перед употреблением сначала отмачивают, потом варят или жарят. Лучше такую рыбу варить. При длительном вымачивании крепкосоленой рыбы теряются растворимые в воде белковые и в первую очередь экстрактивные вещества. Поэтому блюдо, приготовленное из соленой рыбы, не такое вкусное, да и менее питательное, чем из свежей.

Вымачивать соленую рыбу следует с перерывами по 2—4 ч, в течение которых соль успеет вновь перераспределиться. Такое вымачивание меньше нарушает структуру ткани, а при непрерывном вымачивании поверхностные ткани будут излишне размячены, рыба станет невкусной.

Рыбу среднего посола, а тем более слабосоленую вымачивают значительно меньше или вообще не вымачивают, поэтому питательные вещества и вкус сохраняются хорошо.

Сельдь крепкого посола можно вымачивать в молоке, разбавленном водой. В этом случае из сельди удаляется меньше экстрак-

тивных веществ. Все виды сельдей, мелкие сельдевые и анчоусовые рыбы, особенно в слабосоленом виде, очень хорошо созревают, приобретают свой «букет» и особый вкус. Сельди содержат значительное количество питательных веществ, полноценных белков, легкоусвояемого жира и витаминов группы А, D, В. Наиболее ценны и вкусны жирные сельди, содержащие свыше 12 % жира. В продажу они поступают под названиями «Тихоокеанская жирная», «Атлантическая жирная». Эти сельди пользуются особым спросом.

Прекрасная закуска — слабосоленые лососевые рыбы (семга, лосось, кета, горбуша, чавыча, сичи, омуль, ряпушка и пр.). Они отличаются большой мясистостью (65 % съедобной части), нежным мясом и приятным вкусом, в среднем содержат воды 55—61 %, белка 21—22, жира 8—20 и соли 4—10 %.

Высокие вкусовые качества имеет слабосоленая скумбрия как атлантическая, так и тихоокеанская, а курильская скумбрия (жирностью выше 12 %) по вкусу конкурирует с жирными сельдями.

Рыба пряная и маринованная. Большим спросом у населения пользуется рыбная продукция, приготовленная из сельдевых комбинированным способом консервирования смесью поваренной соли, сахара, разных пряностей и уксуса. Благодаря консервирующему действию сахара, пряностей и особенно уксуса создается возможность уменьшить дозировку соли, что в свою очередь улучшает процесс созревания и дает продукт нежной консистенции, приятного вкуса и аромата.

Различают рыбу и сельдь пряного посола, приготовленную со смесью соли, сахара и набора пряностей, а также рыбу и сельдь маринованную, приготовленную с указанной выше смесью, в которую добавляют еще уксус. Маринованная продукция более стойкая при хранении. Очень вкусны пряные и маринованные сельди, приготовленные из свежей и слабосоленой сельди.

Пряные и маринованные сельди требуют не менее 30 дней выдержки для созревания при температуре 0—2 °С, после чего они готовы к употреблению. Эти виды сельди, особенно пряная, при длительном хранении способны перезреть, вследствие чего ткани разрыхляются и приобретают мажущуюся консистенцию.

Примерный химический состав маринованных и пряных сельдей: белка 16,9 %, жира 18, воды 51, соли 10 %.

Рыбные консервы занимают ведущее место среди всей рыбной продукции. Их приготовление основано на действии температуры выше 100 °С на продукт, укупоренный в герметическую банку. В результате стерилизации все микробы погибают и консервы можно хранить в обычных условиях продолжительное время.

Рыбные консервы — хороший продукт питания. В зависимости от вида рыбы в них содержится от 14 до 23 % полноценного белка, имеются витамины А, С, В, В₂, РР.

Консервы разделяют на две группы: натуральные и закусовые. Из этих групп могут быть выделены деликатесные, диетические и детские консервы.

Натуральные рыбные консервы вырабатывают из разделанной рыбы, мяса крабов и креветок, а также из печени тресковых рыб и морепродуктов с добавлением соли. В консервы из сельди, ставриды, палтуса, печени тресковых добавляют горький и душистый перец, лавровый лист, а в консервы из сайры, сельди, дальневосточной скумбрии, сибирских сига, угря — рыбный бульон или желеобразующие заливки. Эти консервы отличаются высокой питательной ценностью. Их используют для приготовления первых и вторых блюд, салатов.

Рыбные консервы в томатном соусе готовят из различных рыб, предварительно разделанных и обжаренных в растительном масле, реже — бланшированных острым паром или подсушенных горячим воздухом. Подготовленную рыбу укладывают в банки, заливают томатным соусом, приготовленным по специальной рецептуре, после чего укупоривают и стерилизуют.

Рыбные консервы в масле вырабатывают из многих видов рыб и морепродуктов, предварительно разделанных и поджаренных или подсушенных горячим воздухом либо бланшированных паром или в масле, а также обжаренных в растительном масле. После предварительной обработки рыбу укладывают в банки, заливают растительным маслом, укупоривают и стерилизуют.

К этим видам консервов относятся «Шпроты» и «Сардины», без которых почти никогда не обходится праздничный стол. Хороши также консервы «Сабля копченая в масле», «Кальмар в ароматизированном масле», «Осьминог в ароматизированном масле» и пр.

Консервы из нерыбных морепродуктов вырабатывают из мидий, устриц, трепангов, морской капусты, кальмаров и пр. Они очень ценны наличием в них необходимых для человека микроэлементов, многие из них считаются диетическими, лечебными.

Новые виды консервов из морепродуктов: «Мидии черноморские в собственном соку», «Мидии в маринаде», «Кальмар натуральный шинкованный», «Кукумария с овощами в томатном соусе», «Дары Нептуна», «Кальмар в остром ароматном соусе», «Сюрприз океана», «Осьминог в ароматизированном масле».

Вкусовые качества консервов зависят от вкусовых качеств рыбы, из которой они приготовлены, а также от особенностей соуса и гарнира. Разработаны и внедрены в производство до 10 различных соусов, предназначенных для некоторых видов рыб, в том числе чилийский острый, соус кубанский с вином и черносливом.

Рыбные полуконсервы — пресервы. В отличие от консервов, банки с пресервами после укупорки не подвергаются действию высокой температуры (стерилизации). Рыбные пресервы — это нестерильные продукты, рыба, предварительно консервированная поваренной солью или обжаренная в масле, уложенная в банки, залитая специальными соусами-заливками с уксусной кислотой или без нее, с необходимыми специями-пряностями с добавлением антисептиков (обычно бензойнокислый натрий) и герметически укупоренная. Хранить пресервы в домашних усло-

виях долго нельзя, температура хранения должна быть близкой к нулю.

В зависимости от предварительной обработки рыбы и употребляемых заливок различают несколько видов пресервов. Для праздничного стола можно рекомендовать следующие.

Сельдь баночного посола (пресервы) — хороший закусочный продукт. Готовят этот вид пресервов из жареных сельди, салаки, сайры, жирной скумбрии. В банки укладывают рыбу, перемешивают с солью (7,5—9,5 %), сахаром (0,8—1,5) и бензойнокислым натрием (0,1 %). Через 5—6 ч настаивания герметически укупоривают и выдерживают при температуре 0—2 °С до вызревания, периодически переворачивая банки для равномерного просаливания. Крупные сельди, чаще скумбрии, обезглавливают, при этом качество не ухудшается.

Пресервы из разделанной рыбы вырабатывают из свежей, чаще из слабосоленой рыбы, разделанной и уложенной в банки в виде тушек, филе, филе кусочков, рулетов, пересыпанной смесью пряностей и залитой специальными заливками или соусами (винным, фруктовым, пивным, пряно-солевым, майонезным и пр.) с добавлением лука, огурцов, моркови, яблок, лимона и т. п. Эти пресервы, в отличие от сельди баночного посола, перед употреблением не требуют никакой разделки и подготовки.

Хорошо известны «Закуска столичная из сельди», «Сельдь атлантическая жирная», среди новых пресервов этого типа особенно вкусны «Сельдь филе — кусочки», «Сельдь — Яблочко», «Сельдь Коктейль», «Сельдь Красная», «Сельдь Луковка», «Сельдь Весна», «Сельдь Осень», а также пресервы из жирной скумбрии.

Особыми гастрономическими достоинствами отличаются пресервы «Анчоусы», изготавливаемые из хорошо созревших салаки, кильки и мелкой сельди, разделанных на филе без кожи. В таких пресервах содержится от 6 до 12 % соли, что дает возможность хранить их несколько дней в холодильнике. При комнатной температуре пресервы хранить нельзя.

ЯЙЦА

Для пищевых целей используют доброкачественные яйца кур, уток, гусей, индеек, цесарок и перепелок, а на яйцеперерабатывающих предприятиях — только куриные. Индюшινые, цесаринные и перепелиные яйца не используют из-за ограниченных объемов их производства, гусиные и утиные — по санитарным соображениям, так как они могут быть заражены патогенными микроорганизмами. Для пищевых целей, в частности при изготовлении хлебобулочных изделий, их можно использовать только после соответствующей тепловой обработки.

Масса гусиных яиц 110—200 г, индюшινых — 80—110, утиных — 75—100, куриных — 40—75 г. В яйцах содержатся все необходимые для питания человека вещества: белки (до 12,5 %); жиры (около 12 %); минеральные вещества — кальций, фосфор, магний, калий, натрий, железо; витамины А, D, К, Е.

Питательные вещества яиц почти полностью усваиваются организмом человека. Яичный белок наиболее полноценный из всех белков. Он состоит в основном из альбуминов (до 90 %), которые обладают хорошими вязущими свойствами. Поэтому в котлеты, оладьи, запеканки обязательно добавляют яйца. Яичный белок — пенообразующий продукт, необходимый в производстве зефира, кремов. Яйца используют как осветлитель при изготовлении бульонов и фруктовых соков.

Яичный желток — концентрированный пищевой продукт. Он составляет 32 % массы яйца и содержит 50 % воды, до 25 — жира, в том числе 17 — лецитина, около 15,5 % белков. С лецитином в организм поступает фосфор, необходимый для нервных клеток и регулирования обмена веществ. Благодаря лецитину желток обладает эмульгирующими свойствами, образует стойкие эмульсии. Поэтому его используют при изготовлении майонеза.

Сырые яйца усваиваются организмом человека хуже вареных. Крутосваренные яйца длительное время задерживаются в желудке. Варят яйца в кипящей воде. Погружают их в воду все сразу с помощью сетки или дуршлага. Вынимают также одновременно. В зависимости от продолжительности выдержки в кипящей воде можно получить яйца различной консистенции. Если у яиц надтреснута скорлупа, их варят в подсоленной воде. С вареных яиц, погруженных в холодную воду, легче удаляется скорлупа, так как белок и желток при охлаждении сжимаются и отстают от нее.

Чтобы отличить вареное яйцо от сырого, его раскручивают на ровной поверхности. Вареное яйцо крутится долго, сырое — быстро останавливается. Секрет этого явления в том, что белок и желток в вареном яйце не смещаются относительно друг друга.

Из яиц можно приготовить яичницу, омлеты, их фаршируют, измельчают в салаты. При использовании в пищу нужно знать качество яиц. Известно, что при хранении в них происходят биохимические процессы, которые влияют на массу и состав. Удельная масса уменьшается, потому что скорлупа имеет пористость. Для определения удельной массы яйца надо приготовить два раствора поваренной соли: один — 7%-ный, другой — 3,5%-ный. Если яйцо в первом растворе тонет, то оно свежее, если в первом растворе плавает, а во втором тонет — средней свежести. Но если яйцо плавает во втором растворе, то в пищу использовать его нельзя.

Качество яиц можно проверить просвечиванием. Для этого сворачивают газету трубочкой, один конец которой прикладывают к глазу, а во второй вкладывают яйцо и придвигают к свету. Если яйцо хорошее, то по всей массе оно просвечивается одинаково. В плохих яйцах имеются темные пятна.

Для хранения пригодные яйца с целой скорлупой. Чтобы определить, нет ли трещины в ней, берут два яйца и легонько ударяют одно о другое. Целая скорлупа звучит звонко, треснутая — глухо. Яйца с целой скорлупой можно хранить долго. Для этого существует много способов, но все они сводятся к одному — необходимо

закрыть поры скорлупы. При этом исключаются проникновение микроорганизмов в яйцо и испарение влаги из него.

Самый простой способ длительного хранения яиц — использование соленой воды. Воду кипятят, добавляют соль из расчета 20 г на 1 л и после растворения соли охлаждают. Яйца кладут в глиняные горшки, сначала один слой, и заливают соленой холодной водой, потом второй, также заливают холодной соленой водой и т. д. В таких условиях яйца хранят до пяти недель. Нужно только следить, чтобы они всегда были покрыты соленой водой.

Яйца хранят в холодном помещении на специальной доске. Для этого их смазывают льняным маслом, вазелином, парафином или смесью воска и растительного масла. Смесью готовят из 80 г воска и 100 г масла, которые нагревают и смешивают. Второй раз яйца смазывают через 3—4 дня, кладут в ящик и перекладывают сухими древесными стружками. При хранении в холодном помещении яйца могут подморозиться. В таком случае их необходимо перед варкой выдержать 1,5—2 ч в теплом помещении или в воде при температуре 16—18 °С.

ФРУКТЫ, КАРТОФЕЛЬ, ОВОЩНЫЕ И БАХЧЕВЫЕ КУЛЬТУРЫ, ОРЕХИ И ГРИБЫ

Плоды разделяют на: семечковые (яблоки, груши, айва, рябина и пр.), косточковые (сливы, вишни, черешни, абрикосы, персики и пр.), ягоды (настоящие — виноград, крыжовник, смородина, клюква, брусника; ложные — земляника, клубника; сложные — малина, ежевика), субтропические и тропические (лимоны, апельсины, мандарины, грейпфруты, гранаты, инжир, хурма, фейхоа, манго, бананы, ананасы), орехоплодные (орех грецкий, маньчжурский, пекан, лесной — лещина, фундук, миндальный, фисташки, каштан съедобный, буковый и кедровый орехи, арахис).

Плоды по срокам созревания бывают ранними, средними, поздними, по качеству — первого и второго сортов. Овощи поступают в продажу только первого сорта. Плоды и овощи, способные дозревать после съема: яблоки, груши, айва, бананы, хурма, дыни, томаты. Плоды и овощи, не способные дозревать после съема: арбузы, салат, щавель, шпинат.

Большинство фруктов и ягод содержат глюкозу, фруктозу, сахарозу, белок, крахмал, клетчатку, витамины, органические кислоты. Воды в них от 80 до 85 %, белков, пептидов, аминокислот — 0,2—1, жиров (сырой жир) и восков — 0,1—0,5 % по сырой массе.

В яблоках и грушах преобладает фруктоза (50—69 % к массе всех сахаров). В косточковых плодах содержится больше глюкозы. В персиках, абрикосах, сливах преобладает сахароза. Обычно в ягодах и цитрусовых плодах соотношение глюкоза — фруктоза примерно равно 1 : 1.

Содержание пектиновых веществ в плодах колеблется от 0,5 до 1 %. До 90 % всех органических кислот составляет яблочная

кислота в семечковых и косточковых плодах, лимонная — в цитрусовых, винная — в винограде.

В яблоках может быть до 0,66 % спирта сорбита, а в грушах — до 4 %. В плодах содержится 0,6—5,7 % сырой клетчатки, много калия (31—372 мг в 100 г съедобной части), аскорбиновой кислоты (2—450 мг в 100 г съедобной части). Наиболее богаты калием абрикосы, сливы, смородина, виноград; кальцием — смородина черная и малина; фосфором — земляника, малина, смородина, абрикосы, сливы. Витамина С больше всего в смородине черной и облепихе.

Семечковые плоды. Яблоки. Различают летние, осенние и зимние сорта яблок. Среди летних сортов рекомендуются: Папировка, Мелба, Белый налив, Шафран летний, Яндыковское. Плоды созревают через 10—15 дней. В холодильнике сохраняются до трех недель. Среди осенних сортов яблок лучшие: Слава победителям, Память Артема, Бельфлер-китайка, Боровинка, Пепин шафранный, Уэлси. В холодильнике эти сорта сохраняются 1,5—3 месяца. Лучшие зимние сорта яблок: Ренет Симиренко, Ренет шампанский, Джонатан, Кальвиль снежный, Пармен зимний золотой, Пепин лондонский, Кандиль-синап, Розмарин белый, Сарысинап, Русский синап, Кальвиль донецкий, Млеевская красавица.

Груши различают летних (Лимонка, Мелитопольская, Любимица Клаппа, Ильинка, Бессемянка, Панна), осенних (Бере Боск, Бере, Лесная красавица, Бергамот млеевский) и зимних сортов (Бере Арданпон, Деканка зимняя, Парижанка, Пасс-Крассан, Оливье де Серр, Жозефина Мехельнская). Их используют в свежем виде, в компотах, готовят пюре, соусы, напитки, грушевый мед.

Айва в свежем виде почти не употребляют, кроме некоторых среднеазиатских и кавказских сортов. Из айвы получают хорошие желе, варенье, мармелад, джем.

Рябина встречается дикорастущей и культурных сортов. Она обладает лечебными свойствами, используют ее при лечении гипертонии. Из плодов рябины готовят соки, настойки, варенье, повидло, соусы, морсы и пр. Из культурных сортов лучшим является Нежеженский, в котором содержится около 9 % сахаров и до 0,9 % дубильных веществ.

Косточковые плоды с нежной мякотью (вишни, черешни) в основном используют в свежем виде. Из косточковых плодов готовят варенье, повидло, джем, соки, компоты, мармелады, пастилу, настойки, наливки, соусы, пюре. Химический состав косточковых плодов, %, в 100 г съедобной части приведен ниже:

Плоды	Вода	Сахара	Кислоты	Пектиновые вещества	Клетчатка	Витамина С, мг %	Дубильные вещества
-------	------	--------	---------	---------------------	-----------	------------------	--------------------

Вишни	77—87	8—14	0,9— —2,3	0,4— 0,6	0,18 0,25	15	0,2
-------	-------	------	--------------	-------------	--------------	----	-----

Плоды	Вода	Сахара	Кис- лоты	Пекти- новые веще- ства	Клет- чатка	Вита- мин С, мг %	Дубиль- ные веще- ства
Черешни	74—85	10—17	0,3— 0,5	0,4— 0,7	0,2— —0,3	10	—
Сливы венгерки	79—85	8,7— 15,6	0,1— 0,4	0,7— 0,8	0,3— 0,5	4—10	—
Абрикосы	83—87	4,5— 23	0,2— 2,5	0,4— 1,2	0,4— 1	10	0,07
Персики	85—88	7,5—15	0,5—1	0,6— 1,1	0,4— 0,5	12	0,09
Терн	88—90	7	1,8	1,3	1,6	17	1,3
Кизил	82—86	8,9	2	0,9	2	30	0,6

Вишни бывают с отделяющейся и неотделяющейся косточкой, по окраске плодов — темно-красные морели (гриоты) и светлоокрашенные аморели. Наиболее распространены сорта: Чернокорка, Любская, Гриот украинский, Гриот остгеймский, Подбельская, Склянка.

Черешни. Лучшие сорта: Киевлянка, Приусадебная, Дрогана желтая, Валерий Чкалов, Жабуле. Из них готовят компоты, варенье.

Сливы разделяют на садовые (домашние), тернослив, алычу, терн. Из садовых лучшими являются венгерки, ренклоды, яичные. Среди венгрок известны обыкновенная, итальянская, ажанская, мускатная ранняя и пр. Из ренклодов распространены Колхозный, Альтана, Бове, Зеленый, Реформа. Среди прочих садовых слив лучшие сорта: Анна Шпет, Виктория, Очаковская желтая, Кирке, Монфор.

Абрикосы. Столово-консервные плоды — крупные, сочные, вкусные, ароматные с яркой оранжевой окраской. Лучшие из них: Анапасный джюпинский, Краснощекий, Никитский и пр. Сушильные сорта содержат много сахаров, имеют плотную мякоть. Это Бабан, Кондан, Кайси, Мирсанджели, Хурмаи, Исфарак. Универсальные — Юбилейный, Самаркандский поздний. Дикорастущий мелкий сорт (жардели) имеет посредственный вкус. Из абрикосов готовят консервы, кайсу, курагу, варенье, соусы.

Персики бывают мелкими, средними, крупными, по спелости — ранними, средними и поздними. Лучшие сорта: ранние — Кремлевский, Киевский ранний, Амсен, Старт, Майский цветок, Пушистый ранний; среднеспелые — Успех, Никитский, Большой миньон; поздние — Зафрани, Сальвей, Эльберта. Персики используют для приготовления десертных блюд, компотов, варенья, мармелада, цукатов, соков, кураги. Хорошие, свежие плоды подают на десерт праздничного стола.

Садовые ягоды — скоропортящиеся плоды, за исключением винограда, клюквы и брусники, которые можно хранить 4—6 месяцев. Химический состав ягод, %, приведен на с. 100.

Ягоды	Вода	Сахар	Органи- ческие кис- лоты	Пекти- новые веще- ства	Клет- чатка	Дубиль- ные веще- ства	Вита- мин С, мг %
Виноград	70—85	12—25	0,5— 1,5	0,2— 0,3	0,4— 1,2	0,1—0,3	1—12
Смородина черная	80—88	5—11	2,3— 2,6	1— 2,5	3— 4,2	0,2—0,4	200—400
Смородина красная	82—90	6,7— 8,2	2,1— 3,5	0,8— 1,2	3,1— 4,3	0,1	20—45
Крыжовник	84—89	8,7— 9,5	2,1— 2,3	0,6— 1,6	2,2— 3,1	0,05—0,1	20—50
Земляника	89—92	5,1— 9,1	0,8—2	0,9— 1,6	2—3	0,1	38—70
Малина	84—86	4,6— 10,6	1,2—2	0,5— 0,9	4—6	0,1—0,2	12—30

Из столовых сортов винограда лучшими являются: Лидия, Изабелла, Мускат александрийский, Победа, Асма черный, Чауш, Королева виноградников, Шасла белая, Шабаш. Виноград — деликатес любого праздничного стола.

Лучшие сорта черной смородины: Лия плодородная, Неаполитанская, Боскопский великан.

Из всех сортов земляники преимущество имеют: Киевская ранняя, Рощинская, Коралка, Виктория, Поздняя из Загорья. Земляника — хорошее профилактическое средство при малокровии и подагре, так как содержит много железа, фосфора, витамина С.

К лучшим сортам крыжовника относятся: Английский желтый и зеленый, Авенариус, Русский, Корсунь-Шевченковский, Варшавский, Финик и пр.

Лучшими сортами малины являются: Новость Кузьмина, Смена, Новокитаевская, Мальборо, Кутберт.

Из ягод можно готовить соки, сиропы, варенье, джем, повидло, цукаты, вино, настойки, наливки, ликеры, кондитерские изделия.

Картофель — одна из важнейших сельскохозяйственных культур, обеспечивающая население ценными продуктами питания. Человек ежедневно потребляет в среднем 300 г картофеля. В нем содержится 13,1—36,8 % сухих веществ (в среднем 25 %). Около 80 % их составляют крахмал (до 15 % по сырой массе картофеля), полисахарид, состоящий из молекул глюкозы.

В различных сортах картофеля наличие крахмала разное — от 8 до 29 %. На долю белковых веществ приходится около 2 %, жиров — 0,4, клетчатки — 1 %. Однако в некоторых сортах максимальное содержание белковых веществ достигает 4,6 %, жиров — 1, клетчатки — 8 %.

Картофель богат минеральными веществами. Натрия в нем 28 мг %, калия — 568, кальция — 10, магния — 23, фосфора — 58, железа — 0,9 мг %. В картофеле содержатся также витамины РР (1,3 мг %), С (10—30), В₁ (0,12), В₂ (0,07 мг %).

Крахмал картофеля в организме постепенно под воздействием ферментов и соляной кислоты превращается в глюкозу, белковые

вещества — в аминокислоты. Органические, минеральные, пектиновые вещества, витамины и клетчатка также поступают в организм с картофелем. Среднее содержание пектиновых веществ в картофеле составляет 0,7 %. Клетчатка и пектиновые вещества связывают ряд чужеродных веществ, включая и нежелательные продукты метаболизма, и выносят их из организма. В картофеле содержатся два щелочных элемента, нормализующие кислотно-щелочное равновесие организма.

При хранении на свету в картофеле может образоваться больше гликозидов типа соланина, являющихся для человека вредными и придающими картофелю горьковатый привкус.

Среди скороспелых сортов картофеля различают: Одесский, Бородинский, Вариас, Искра, Харьковский ранний, Фаленский, Прикульский ранний, Ранняя роза. Из среднеспелых выращивают Смачный, Альма, Элла, Львовский белый, Огонек, Юбель, Полесский 36; среднепоздних — Гатчинский, Лорх, Сулев, Столовый 19, Барановский; позднеспелых — Олев, Темп, Сулев.

Известны технические сорта картофеля: Октябренок, Берлихинген, Камераз, Изтадес, Вольтман, Остботе, Екатерининский, Лошицкий. Сорта Берлихинген, Остботе, Екатерининский, Лошицкий имеют высокие крахмалистость (18—26 %), лежкость, ракоустойчивость. Сорта Столовый 19, Юбель, Темп, Ранняя роза, Смачный, Прикульский ранний имеют хороший вкус.

При варке картофель следует класть в кипящую воду, быстро доводить до кипения на сильном огне. В картофеле, отваренном «в мундире», сохраняется до 80 % витамина С.

Топинамбур — клубни, по форме напоминающие картофель, но имеющие выпуклые наросты («бородавки»). Верхняя часть растения — стебли, похожие на подсолнух. Клубни содержат до 18 % инулина, состоящего из молекул фруктозы, 2,3 — белка, 1 — клетчатки, 1,3 % золы. Корнеплоды топинамбура морозоустойчивы (выдерживают —20 °С), при выкапывании из земли весной имеют сладковатый вкус в результате превращения части инулина в фруктозу. Топинамбур очень полезен, его можно употреблять отдельно и в виде гарниров к различным блюдам.

Батат (сладкий картофель). Клубни его похожи на картофель. В них содержится до 20 % крахмала, 2—9 — сахаров, 2—4 % белковых веществ. Используют батат в отварном или жареном виде.

Овощи. Ценность и незаменимость овощей заключается в том, что в них содержатся необходимые вещества для построения и обновления клеток организма и регулирования обменных процессов. Овощи являются источником минеральных солей, витаминов и других биологически активных веществ. Закуски из овощей разнообразят стол, возбуждают аппетит, поэтому кушать их рекомендуется в первую очередь.

Среди овощей широко распространены корнеплодные: морковь, петрушка, пастернак, сельдерей, редис, редька, брюква, хрен и пр. Все корнеплоды содержат сахара, минеральные вещества, витамины, клетчатку, а петрушка, пастернак, сельдерей богаты арома-

тическими веществами. Химический состав корнеплодов, %, приведен ниже:

Корнеплоды	Вода	Сахар	Белковые вещества	Жиры	Клетчатка	Минеральные вещества	Витамины, мг%
Морковь	87	6—10	0,2	0,2	1,3	1	7—12
Свекла столовая	87	8—10	1,2	0,1	0,9	1,1	20—30
Петрушка	85,1	4—5	3,7	0,7	1,4	1,7	20—70
Пастернак	83,5	5—6	1,1	0,3	1,4	1	5—28
Сельдерей	84,2	4—5	1,5	0,3	1,4	0,8	20—30
Редис	92,4	3—4	1,2	0,2	1,4	0,7	10—20
Репа	87,2	2—3	1,8	0,2	1,2	0,8	30—60

Морковь содержит много витаминов (каротин, В₁, В₂, РР), поэтому ее лучше употреблять в свежем виде. Однако морковь используют при мариновании и квашении других плодов. По форме и размеру она бывает короткой, полудлинной и длинной. Короткие сорта имеют хороший вкус, но плохо сохраняются. В длинных больше клетчатки, они лучше сохраняются. Распространены следующие сорта: короткие — Парижская каротель; полудлинные — Нантская 4. Шантенэ 2461, Бирюкутская 415, Витаминная 6, Геранда; длинные — Валерия. Наиболее ценным является Нантская 4. Посредственный вкус имеет морковь сорта Валерия. Морковь содержит около 22 % сухих веществ, 9,2 — углеводов, 0,7 % золы.

Свекла. Свекла бывает столовой, сахарной и кормовой. Для кулинарных целей используют столовую свеклу. Она содержит повышенное количество антоцианов, витаминов С, В₁, В₁₂, РР, Р, поэтому рекомендуется для употребления при желудочно-кишечных заболеваниях, анемии, почечно-каменных болезнях. В свекле также имеется 13—20 % сухих веществ, 9—16 — сахаров, 1,8—3 — белков, 0,7—1,4 — клетчатки, 0,8—1,3 — золы, 0,5 % — органических кислот, 37—41 мг% витамина Р. Свеклу используют для приготовления первых и вторых блюд, винегретов, гарниров. Наиболее употребляемые в пищу сорта столовой свеклы: Раннее чудо, Бордо 237, Носовская плоская, Кросьби, Эрфуртская.

Петрушка, пастернак, сельдерей (белые корни). Петрушку разделяют на корневую и листовую. В пищу используют корни и листья корневой петрушки и листья листовой. Сельдерей бывает корневой, листовой, черешковый. У позднего сельдерея сочные черешки шириной до 1 и длиной 3—4 см используют для салатов. Сельдерей имеет нежный вкус и хороший аромат. В листьях этих растений содержатся витамины (С, каротин), эфирные масла, минеральные элементы. Белые корни используют для приготовления салатов, соусов, супов, овощных консервов, солений, а листья петрушки и сельдерея — для салатов, супов, гарниров.

Р е д и с — наиболее скороспелый овощ. Поступает в продажу в апреле — мае и является весной лучшим источником витаминов. Содержит полезные минеральные вещества, эфирные масла. Известны сорта: Красный с белым кончиком, Рубин, Вировский белый, Ледяная сосулька, Заря, Кишиневский круглый белый, Корейский местный. Редис используют свежим в салатах.

Х р е н — белые многолетние корневища, содержащие фитонциды сильного бактерицидного действия. Встречается окультуренным и дикорастущим. При расщеплении гликозида синигрина образуется аллиловое горчичное масло острого вкуса и резкого запаха, возбуждающее аппетит. Используют в качестве соуса-хрена. Листья и корни — хорошая бактерицидная, вкусовая и ароматная добавка при солении и мариновании помидоров и огурцов.

Ценной овощной культурой является **к а п у с т а**. Без этого овоща не обходится ни один праздничный стол.

Капуста белокочанная. Кочан капусты состоит из 90—96 % листьев и 4—10 % кочерыжки. В кочане содержится 91—94 % воды, 1,5—5,5 — сахара, 1,2—2,5 — белковых, 0,6—0,8 — минеральных веществ и 0,6—1,2 % клетчатки. В капусте 20—70 мг% витамина С, имеются витамины группы В.

В зависимости от сроков созревания капуста бывает ранней, средней и поздней. Ранняя дает кочаны небольшие, рыхлые, с невысоким содержанием сахара, не пригодные для промышленной переработки. Поздняя дает плотные, высокосахаристые кочаны с хорошей лежкостью (до семи месяцев), пригодные для промышленной переработки. Среднеспелые сорта хранятся в течение 2—3 месяцев. Их также используют для промышленной переработки.

Распространены следующие сорта белокочанной капусты: ранние — Номер первый, Золотой гектар, Июньская, Дымерская 7; средние — Слава 1305, Вальватевская; поздние — Амагер 611, Подарок, Белоснежка, Новочеркасская, Брауншвейгская. Сорт Амагер по лежкости не имеет себе равных.

Капусту используют для приготовления салатов, супов, голубцов, гарниров, для квашения и изготовления консервов.

Капуста краснокочанная. Кочаны имеют фиолетово-красную окраску из-за наличия красящих веществ — антоцианов. Распространены сорта Гако, Михневская. На праздничном столе встречается редко. Используют для маринования и приготовления салатов.

Капуста цветная. Используют в пищу недоразвитое соцветие. Пищевая ценность высокая и вкус очень хороший. Известны сорта: Снежанка, Московская консервная, Гарантия. Используют в отварном, жареном виде, консервируют, замораживают, маринуют. Разновидностью цветной капусты является брокколи, состоящая из нескольких стеблевых побегов.

Капуста савойская, в отличие от белокочанной, имеет гофрированные листья. Содержит много азотистых веществ. Встречаются сорта: Вертю 1340, Венская ранняя. Потребляют в отварном, жареном и тушеном виде.

Капуста брюссельская состоит из 40—80 мелких кочанчиков массой до 15 г, расположенных в пазухах листьев на стебле длиной до 70 см. Богата минеральными и азотистыми веществами. Содержит витамина С до 110 мг%. Использование то же, что и бело-кочанной капусты.

Из томатных овощей используют томаты, перец сладкий и острый, баклажаны.

Томаты содержат 3—4 % сахаров, 0,4 % — органических кислот, 30—40 мг% витамина С, 1—3 мг% каротина, витамины В₁, В₂, РР, К, около 0,4 % минеральных веществ. Томаты бывают мелкими (до 60 г), средними (60—100), крупными (более 100 г). Мелкие плоды лучше использовать для консервирования, соления, маринования, крупные — в свежем виде, из них готовят томато-продукты.

Томаты по окраске бывают желтыми, розовыми, красными, оранжево-красными. Желтые сорта не имеют промышленного значения. По степени зрелости томаты различают зеленые, молочные, бурые, розовые, красные. При созревании в плодах повышается содержание сахаров и каротиноидов, уменьшается количество крахмала, протопектина, хлорофилла и снижается кислотность. Томаты дозревают после съема с растения при температуре 25—30 °С на воздухе с повышенным содержанием кислорода. В среде этилена, активизирующего ферменты дыхания, они дозревают в два раза быстрее.

Томаты — незаменимые овощи на праздничном столе. Высокие вкусовые качества, красивый цвет позволяют их использовать и как вкусовую добавку, и как украшение блюд. Лучшие сорта томатов: Киевский 139, Донецкий 3/2—1, Волгоградский 5/95, Талалихин, Сливовидный, Победа 165, Советский, Первенец, Красный дар и пр.

Перец. Перец сладкий стручковый содержит много витамина С (100—200 мг%), каротина (20), фосфора (25 мг%), сахара, минеральные элементы. Его употребляют в свежем и фаршированном виде, как украшение блюд, для соления, маринования, консервирования. Лучшие сорта перца сладкого: Донецкий ранний, Болгарский, Консервный красный, Крупный желтый, Подарок Молдовы, Новочеркасский и пр. Недозрелый зеленый, кремовый перец богаче витамином С, зрелый красный — сахарами, в нем меньше горечи.

Перец острый используют в качестве приправы к мясным блюдам. Острый вкус его обусловлен веществом под названием капсаицин. Распространены сорта Астраханский 147, Каченский, Украинский горький.

Баклажаны содержат до 6 % углеводов, витамины, органические соли, минеральные вещества. Используют технически зрелые, фиолетовой окраски. Их отваривают, жарят, фаршируют, консервируют. Из них готовят вкусную икру. Баклажаны бывают шаровидной, цилиндрической, овальной и грушевидной форм. Биологически зрелые баклажаны (бурая окраска) горькие из-за накопления вредного соланина, при этом мякоть, семена и кожица

огрубевают. Лучшие сорта: Донской 14, Донецкий урожайный, Универсал, Симферопольский 105.

Из десертных овощей распространены ревень, спаржа, артишок.

Ревень используют в виде черешков листьев длиной 30—70 см для приготовления киселей, компотов, варенья, мармелада, соусов. Содержит сахара, яблочную кислоту, пектиновые, минеральные вещества, витамин С.

Спаржа богата витаминами группы В и С. Съедобны белые подземные побеги. По вкусу напоминает зеленый горошек. Готовят отварную спаржу с майонезом, белым соусом, сливочным маслом. Используют в салатах, супах. Рекомендуется употреблять при болезнях почек, сердца, ревматизме, подагре.

Артишок используют в виде недозрелых цветолож и мясистых чешуй, отваренных и сдобренных маслом или соусом.

Очень широко используют для праздничного стола тыквенные овощи. К этому виду относятся огурцы, кабачки, патиссоны, тыква. Химический состав их, %, приведен ниже:

Овощи	Вода	Азотистые вещества	Сахара	Клетчатка	Зола	Витамин С, мг%
Огурцы	94—98	0,5—1,1	1—2,5	0,3—0,8	0,2—0,6	6—8
Кабачки	94—95	0,5—0,8	3—3,5	0,2—0,5	0,4—0,6	8—10
Патиссоны	93	0,6	4,3	1,3	0,7	8—12
Тыква	90—92	0,6—1	5—7	0,9—1,3	0,5—0,8	3—5

Огурцы потребляют свежими, маринованными, солеными для украшения блюд, приготовления салатов. Их выращивают в теплицах (тепличные) и в незащищенном грунте (грунтовые). По скороспелости они могут быть ранними, средними и поздними. Огурцы улучшают аппетит, способствуют усвоению пищи. Различают следующие сорта: Нежинский, Муромский, Донской, Клинский, Успех, Чернобривец, Молдавский 12, гибрид Сигнал 235, Передовой и пр. К длинноплодным (до 40 см) сортам огурцов, используемым только в свежем виде, относятся Спорт и Длинноплодный 294.

Кабачки — кустовая тыква 7—10-дневной завязи. Лучшие — зеленые кабачки длиной от 10 до 20 см и массой до 400 г с недоразвитыми семенами. Кабачки жарят, фаршируют, из них готовят икру. Распространены сорта Одесский 52 и Грибовский 37.

Патиссоны — мелкоплодные тарелкообразные тыквы. Используют их недозрелыми, 3—5-дневной завязи массой 50—150 г. Их жарят, маринуют, фаршируют. Лучшие сорта: Белые 13, Ранние белые.

Тыкву различают столовую, кормовую и декоративную. Потребляют в пищу столовые сорта с повышенным содержанием сахара, каротина (3—8 мг%), фосфора, железа: Белая медовая, Миндальная 35, Мозолеевская 15, Бирючукская, Грибовская

зимняя, Столовая зимняя, Украинская многоплодная. Для праздничного стола тыкву можно использовать в качестве начинок, цукатов.

Арбузы. Никакой, пожалуй, праздничный стол не обходится без арбузов в сезон их созревания. Их преимущественно используют на десерт. Нежная, сочная и сладкая мякоть утоляет жажду, благотворно действует на выделительные системы организма.

Различают арбузы столовых и цукатных сортов. Столовые пригодны в пищу в свежем и консервированном виде. Цукатные имеют толстую корку и почти несъедобную мякоть. Их используют в производстве цукатов. В спелых арбузах сахарозы содержится более 1,8 %, а в зеленых — менее 1 %. Покупатель всегда старается выбрать спелый арбуз, но иногда это не удается. Некоторыми признаками, характеризующими спелость арбуза, могут быть: блестящая, как бы лакированная корка, полностью или частично сухая плодоножка, при постукивании раздается чистый звонкий звук, при несильном надавливании с двух сторон слышны звонкие хрусты. Незрелый арбуз издает более глухие звуки. Безусловно, для определения этих косвенных признаков требуются навыки. Нужно помнить, что собранные зелеными арбузы при хранении не дозревают.

Наиболее распространены следующие сорта столовых арбузов: Астраханский полосатый, Ажиновский, Белосемячко, Бирючекутский 775, Мелитопольский 142, Монастырский, Крымский, Победитель 395, Стокс, Красавчик 55, Скороспелка харьковская, Победитель 395, Мурашка 123, Любимец хутора Пятигорска, Быковский.

По скороспелости арбузы разделяют на ранние, средние и поздние. Ранние появляются в продаже в начале августа, средние — в середине и конце августа, поздние — в сентябре. Любимец хутора Пятигорска и Стокс — самые ранние сорта. Поздние — Узбекский, Ажиновский. Лучшее всего сохраняется поздний сорт Мелитопольский 142. Лежкость ранних сортов — несколько дней, средних — 2—3 месяца, поздних — до четырех месяцев.

Арбузы по качественным показателям должны быть свежими, чистыми, целыми, здоровыми, со свойственной сорту окраской, не уродливыми по форме, без заболеваний и повреждений, размер по наибольшему диаметру — не менее 15 см.

Столовые сорта содержат 4—12 % сухих веществ, 90 % массы которых приходится на сахаристые. В сердцевине и вершине арбузов сахаров больше, чем в остальных частях. В арбузах содержится пектиновых веществ 0,4—0,8 %, клетчатки — 1,08, белковых веществ — 0,8, минеральных элементов — 0,4 %, витаминов: С — 7 мг%; В₁ — 0,04; В₂ — 0,04; РР — 0,2 мг%. Окраска мякоти обуславливается смесью ликопина и каротина. Органических кислот в этих плодах мало, чем объясняется их повышенная сладость.

Химический состав арбузов зависит от многих факторов: климатических, почвенных, сезонных, сроков посадки, уборки, ухода, сорта, удобрений и пр. Арбузы с повышенным содержанием

сахаров дают хороший урожай в районах Нижней Волги. Здесь оптимально сочетается хрупкая сочность мякоти с высоким содержанием сахаров.

Считают, что если в период созревания арбузов температура воздуха составляет 23—25 °С при отсутствии осадков, то в плодах накапливается максимальное количество сахаров. В зависимости от содержания сахаров различают очень сладкие, сладкие и несладкие арбузы.

По структуре коры арбузы бывают кожистые, мягкие и деревянистые, хрупкие; по толщине коры — толстокорые (от 1—5 см и более), средние (от 1 до 1,5) и тонкокорые (от 0,5 до 1 см). В партии арбузов допускается до 8 % плодов уродливой формы, потертых, с легким нажимом, в том числе до 3 % недоспелых или переспелых плодов.

Арбузы часто поражаются антракнозом или медянкой. На плодах появляются бурые пятна, которые проникают в мякоть. Если их хранят при температуре 1—2 °С, болезнь не прогрессирует. Если же возле семян сильно разрыхляется мякоть (до пюреобразного состояния) и образуются продольные полости внутри плода, это свидетельствует о потере пищевых качеств и окончании сроков хранения.

Дыни. В нашей стране дыни выращивают в Молдавии, на юге Украины, в Закавказье, на Северном Кавказе, Нижней Волге. Особенно ценятся эти плоды из Среднеазиатских республик. Дыни более требовательны к теплу, чем арбузы, и при увлажнении поражаются грибами, дынной мухой. Сладкая мякоть, приятный аромат дыни привлекают людей любого возраста. Дыни используют в свежем виде, из них готовят варенье, цукаты, дольки вялят.

В дынях содержится 4—18 % сухих веществ, в том числе сахаров 4—12,8 %. В незрелых дынях может быть до 1,4 % крахмала, который при хранении превращается в глюкозу, а она под воздействием ферментов частично преобразуется во фруктозу. В плодах также содержится 1—2 % белков, 0,18 — пектиновых веществ, 0,1 % органических кислот, 0,5—0,8 мг% жира и витамины: С — 5—23 мг%, каротин — 1,2. На химический состав дыни оказывают влияние почвенно-климатические условия, сроки посадки, уборки, степень ухода, сортность и пр. В Средней Азии дыни более сахаристые, чем на Нижней Волге.

При хранении дынь в первые 1—2 месяца количество глюкозы и фруктозы увеличивается на 3—4 %, затем начинает уменьшаться. К весне дыни теряют 10—12 % массы и 1—2,7 % сахара. Все сорта дынь разделяют на шесть подвидов: хандаляки, адана, кассаба, амери, зард, канталупы.

Хандаляки — сплюснутые или шарообразные небольшие скоропелые плоды, с сочной ароматной мякотью и значительной восприимчивостью к болезням. Адана — вытянутые, небольшие плоды, со слабомучнистой и слабосочной мякотью. Кассаба — крупные и средние, средне- и позднеспелые плоды, шарообразной или сплюснутой формы с сочной мякотью и значительной восприимчивостью к болезням.

Амери — крупные, цилиндрические, среднеспелые плоды, с плотной и хрустящей мякотью, при повышенной влажности поражаются антракнозом. Зард — крупные и средние позднеспелые плоды, в основном эллипсо- или яйцевидные, с плотной, несочной, неароматной мякотью, с высокой лежкостью. Канталупы — средние и крупные среднеспелые плоды, сплюснутые и сегментированные, мякоть плотная, ароматная, зеленая, розовая или других оттенков, с низким содержанием сахаров.

Сорта дынь бывают с толстой мякотью (толщина превышает половину поперечника семенного гнезда), средней (толщина равна половине поперечника семенного гнезда) и с тонкой мякотью (толщина ее меньше половины поперечника семенного гнезда).

По структуре и консистенции мякоти сорта дынь разделяют на мучнистые (рассыпчатые), волокнистые (рыхлые или плотные), хрящеватые (хрустящие). Мякоть может быть белой, зеленоватой, желтой, красно-оранжевой. По сахаристости дыни бывают очень сладкие и несладкие. Дыни имеют аромат: специфический — адана, канталупы, грушевый — хандаляки, ванильный — амери, травянистый — кассаба.

По скороспелости различают ранние, средние и поздние сорта. Средние и поздние в Средней Азии после уборки 10 дней просушивают на солнце, тогда они лучше хранятся. Дыни ранних сортов сохраняются несколько дней, средних — 1—2 месяца, поздние — несколько месяцев. К ранним сортам относятся Сорокадневка, Бирючукская 713, Бухарка, к средним — Прескотт, Колхозница, Ич-Кзыл, Шакарпалак, Кзыл-урук.

Плоды бывают желтыми, зеленоватыми, оранжевыми, круглыми, эллипсоидными, сплюснутыми, с трещинами на поверхности, с ребристой, сетчатой, бугорчатой, бородавчатой или гладкой поверхностью.

Зеленоватые дыни при хранении дозревают. Хорошо зарекомендовали себя следующие сорта: Комсомолка, Колхозница, Подмосковная лебедевская, Крымка, Прескотт, Сорокадневка, Гуляби.

Столовые дыни разделяют на спелые и зеленоспелые. По качеству плодов они должны быть свежими, чистыми, целыми и здоровыми, по окраске — соответствовать сорту. Допускается не более 5 % плодов нестандартных, потертых, с нажимами. Дыни зеленые и переспелые в продажу не допускаются.

Орехи. Это самые концентрированные по запасам питательных веществ плоды во всем растительном мире. Питательность орехов выше питательности хлеба, рыбы, мяса и почти равна таковой сливочного масла.

О р е х г р е ц к и й, в о л о ш с к и й. В плодах этого ореха содержится 12—21 % белков, до 7 — углеводов, до 76 % жирного масла, много минеральных веществ (соли железа, кобальта), витаминов В₁, С, Е, К, Р. По наличию витамина С грецкий орех в восемь раз превосходит черную смородину. В плодах столовых сортов ореха много углеводов, а технических — больше жира. Ядра грецкого ореха вкусны, питательны. Масло богато линоле-

новой кислотой, способствующей снижению содержания холестерина в организме. Из плодов ореха молочно-восковой спелости варят варенье — диетический и лечебный продукт, обладающий антиканцерогенными свойствами. Спелые ядра используют свежими и поджаренными для изготовления кондитерских изделий, приготовления салатов, соусов. Из жмыхов технических сортов ореха после отжима масла вырабатывают халву.

У ореха маньчжурского темно-бурые сигарообразные плоды. Они имеют толстую и прочную деревянистую оболочку. Семя небольшое, составляет 15 % массы ореха. В скорлупе и листьях маньчжурского ореха выявлены вещества, обладающие противоопухолевой активностью.

Орех пекан. Плод этого ореха имеет высокую питательную ценность и превосходит по этому показателю грецкие орехи, миндаль и земляной орех.

Орех лещина, лесной орех. Сухие плоды размалывают и добавляют в кондитерские и хлебобулочные изделия, соусы. Поджаренные сухие размолотые плоды используют в качестве заменителя кофе. Жмых после отжима масла идет на приготовление халвы. Орех можно использовать для приготовления пирожных, тортов, конфет, соусов, мясных блюд и начинок для пирогов.

Орех фундук содержит до 16 % белков, 67 — жиров, 10 % крахмала и прочих сахаридов, микроэлементы (магний, железо, кальций), витамины В₁, РР, В₂, С и каротин. Масло ореха фундука ароматное, напоминающее миндальное, применяют в кондитерском производстве.

Миндальный орех особенно ценится за неповторимый, нежный сладко-горьковатый привкус. Плоды используют сырыми и поджаренными для изготовления кондитерских изделий, конфет, тортов, пирожных. Хорош соленый миндаль как закуска к мясным блюдам, сухому вину, пиву. Миндаль в шоколаде — своеобразное и высокопитательное изделие кондитерской промышленности — можно легко приготовить в домашних условиях.

Фисташка настоящая. Плоды этого небольшого дерева богаты маслом (до 65 %), белками и углеводами, имеют приятный вкус и аромат. Используют их свежими и поджаренными для изготовления кондитерских изделий.

Каштан съедобный, настоящий, европейский. Плоды богаты крахмалом, содержат до 17 % сахаров, 60 — белков, 2—2,5 % жиров, органические кислоты, витамины. В незрелых каштанах до 1500 мг% витамина С. Их можно использовать для лечения и профилактики цинготных заболеваний. Каштаны очень вкусны в жареном и засахаренном виде, употребляют их жареными, сырыми, вареными. Используют в качестве заменителя кофе, в хлебопечении, при изготовлении кондитерских изделий, соусов, мороженого. Прекрасно смотрятся на столе засахаренные каштаны. Украшенные каштанами торты могут быть фирменным именинным блюдом. Мясная подлива или соус с добавлением каштанов придадут дополнительный вкус блюдам из птицы, белого мяса, мороженому.

О р е х б у к о в ы й. Плоды содержат до 30 % азотистых веществ, крахмал, сахара, органические кислоты, до 30 % масел, витамин Е (до 150 мг%), дубильные вещества, микроэлементы. Однако употребление большого количества сырых буковых орешков может вызвать головную боль из-за воздействия на организм алкалоида фагина. При подогреве до температуры 100—120 °С фагин разрушается и поджаренные орешки становятся безвредными. Из них делают домашний «кофе», добавляют в кондитерские изделия. В Карпатах и на Кавказе муку из буковых орешков используют как добавку при выпечке домашнего хлеба. Полученное холодным прессованием буковое масло имеет соломенно-желтый цвет, приятный вкус и может заменить оливковое, ореховое и миндальное при консервировании, приготовлении салатов, первых и вторых блюд, изготовлении кондитерских изделий.

О р е х к е д р о в ы й содержит большое количество белков, крахмала, клетчатки, сахаров, витаминов группы В, С, D и Е, минеральные соли и до 70 % высыхающего масла. Ядра кедровых орешков издавна используют в пищу. Из жмыха, полученного после отжима масла, готовят халву, его добавляют в пирожные, кремы, торты. Кедровое масло используют для приготовления салатов, первых и вторых блюд, кондитерских изделий.

А р а х и с. Плоды этого земляного ореха содержат 40—60 % масла, до 37 % белков, сахара, витамины, минеральные вещества, сапонины. Арахис употребляют в сушеном, жареном, соленом и засахаренном виде. В жмыхе арахиса 9 % масла. Его используют для приготовления халвы. В масле имеются глицериды стеариновой, пальмитиновой и олеиновой кислот. Оно — хорошая добавка кондитерских изделий, соусов, салатов.

Выбор кулинарных изделий с использованием любых орехов может быть самым неожиданным на праздничном столе: соусы и салаты, мясные блюда, орехи в шоколаде, корзинки с лесным гостинцем (фундук, лещина, буковые и кедровые орехи), засахаренные каштаны «из Парижа», все, что вам нарисует фантазия при изготовлении торта «от белочки» (на день рождения ребенка) или «королевского торта» (на свадебном столе или в день юбилея), может принести радость в ваш дом.

Грибы. Грибы являются ценным продуктом питания. Они высокопитательны и почти не уступают продуктам животного происхождения. Съедобных грибов насчитывается более ста видов. В их состав входит много белка и фосфорных соединений. Больше всего белка и наивысшая его усвояемость отмечаются у белого гриба, шампиньона, некоторых дождевиков. Самое высокое содержание жира у белых грибов, опят, лисичек. Углеводами богаты сыроежки, лисички, подберезовики, подосиновики. Молодые грибы содержат больше питательных веществ, чем старые. Шляпки грибов по сравнению с ножками более ценны. В грибах содержатся клетчатка, минеральные соли, ароматические вещества, обуславливающие специфический грибной аромат. У некоторых грибов (зонтик большой, дождевик) количество цинка и меди приближается к наличию этих элементов в миндале

и бобовых. Грибы богаты витаминами группы В (белые грибы, грузди), провитамином А (лисички, рыжики), провитамином D (маслята, белые грибы, моховики).

Некоторые съедобные грибы обладают лечебными свойствами. Так, маслята содержат смолитое вещество, снимающее головные боли и обладающее антисептическим действием. Его применяют даже при бальзамировании. В белых грибах выявлен герцинин, который используют при лечении стенокардии. Некоторые хрящимо-молочники перцевые применяют в народной медицине при почечно-каменной болезни и как мочегонное средство. В рыжике вкусном выявлен антибиотик лактариовиолин, а в шампиньоне полевом и в некоторых видах рядовок также обнаружены антибиотические соединения. Различные виды дождевиков, особенно гигантский, используют в народной медицине как кровоостанавливающее средство и при заболеваниях почек. Водные экстракты грибов рода Кальвазия задерживают рост злокачественных опухолей.

Наличие в грибах экстрактивных ароматических веществ и приятной на вкус, похожей на мясо, мякоти дает возможность готовить из них очень вкусные и ароматные блюда, а также использовать в качестве приправ, значительно улучшающих вкус, аромат и пищевую ценность основных продуктов.

Наилучшее усвоение грибов наблюдается при их измельчении, а при длительном хранении наиболее практично изготовить грибной порошок из сушеных грибов и хранить его в сухом месте в герметично закрытом стеклянном сосуде, исключающем смешивание запахов. Каждый вид грибов лучше хранить в отдельном сосуде и не смешивать.

В нашей стране используют в пищу дикорастущие грибы. Особенно ценны белые, подосиновики, лисички, грузди, подберезовики, рыжики, опята, маслята, сыроежки, сморчки.

Существует несколько способов хранения грибов: сушка, консервирование, засолка, маринование, изготовление грибной икры и экстрактов. При сушке грибы не теряют вкусовых и пищевых качеств, поэтому на зиму сушат белые, маслята, подосиновики, опята, сморчки, строчки и пр. Грибы, отобранные для сушки, нельзя мыть. Их очищают щеточкой от листьев, песка, иголок. Сушат в жаркую погоду на воздухе, но не в солнечном месте. Грибы нанизывают на нитки и подвешивают в затененном проветриваемом помещении или под навесом. На ночь низки необходимо забрать в помещение. Чтобы на грибы не садились мухи, нужно повесить бумажные ленты, смоченные уксусом. В печке грибы сушат при температуре 60—80 °С. Однако следует помнить, что не всякие грибы можно использовать в пищу сразу после сушки. Строчок обыкновенный теряет вредные вещества только через шесть месяцев хранения.

Некоторые виды грибов маринуют. Это маслята, опята, белые, лисички. Очищенные и помытые грибы отваривают в обычной подсоленной воде дважды по 10—15 минут, воду сливают, а грибы раскладывают в стерилизованные банки и заливают кипящим

маринадом (на 200 г воды 100 г 3%-ного уксуса, соль, перец, лавровый лист, гвоздика, немного сахара, который кладут по вкусу), пастеризуют и закатывают крышками. Хранят в прохладном затемненном месте.

Многие виды грибов солят (рыжики, хрящи-молочники, сыроежки, валуи). Хрящи-молочники перед засолкой вымачивают в воде в течение 1—2 дней, затем отваривают 15—20 мин. Шляпки грибов укладывают слоями в глубокую посуду для засолки, стенки посуды натирают чесноком. Каждый слой грибов посыпают солью (30—50 г на 1 кг грибов), кладут горошек черного перца, лавровый лист, иногда лук, чеснок и заливают кипящей водой. Грибы накрывают чистой тканью и накладывают гнет. Периодически ткань вынимают и стирают в горячей воде.

Некоторые советы по использованию грибов. Берите только известные вам виды грибов. Собирая их, будьте особенно внимательны, проверяя запах и наличие колец на ножках, цвет. Выбрасывайте перезрелые и поврежденные личинками. Грибы нельзя долго хранить. При отваривании их положите кусочек лука, посинение последнего свидетельствует о наличии ядовитых веществ в отваре. Отвары грибов лучше выливать. Нежелательно оставлять на другой день грибные блюда, приготовленные с картофелем. Трубочатые грибы вначале 5—10 мин отваривают, затем жарят или тушат. Трюфели лучше тушить свежими в сметане, а такие, грибы, как спарсис кучерявый, гриб-баран и молодые дождевики можно тушить свежими в воде. Сырые грибы в салатах могут содержать отравляющие вещества, поэтому в таком виде их употреблять не рекомендуется. Рядовки тополевые и опять целесообразнее отваривать и мариновать.

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ И ОВОЩНЫЕ САХАРИСТЫЕ ПРОДУКТЫ

К различным фруктово-ягодным и овощным сахаристым продуктам относятся концентрированные продукты и полуфабрикаты, полученные при термической обработке (концентрирование, насыщение, сушка, экструдирование) целых фруктов, ягод или их кусочков, соков, пюреобразных масс, соков с мякотью и сахаром, сахарным или сахарно-паточным раствором, глюкозой, фруктозой, глюкозно-фруктозным сиропом и другими сахаристыми добавками (например, медом).

Повидло, джемы, конфитюры, варенье, цукаты, кондированные фрукты, подварки, сладкие консервные изделия типа «Золотой улей», «Цукатные», протертые плоды (пюре) с сахаром, желе, концентрированные соки, компоты и другие изделия — продукты и полуфабрикаты различных комбинаций, приготовленные в домашних условиях, на промышленных предприятиях в виде консервов и кондитерских изделий, являются в каждой семье источниками полноценного питания. Не вдаваясь в многочисленные рецептуры такого рода изделий, приведем краткую характеристику некоторых из них.

Обычно такие продукты содержат 70—80 % сухих веществ и более. Благодаря высокому осмотическому давлению, создаваемому сахаристыми добавками, хорошо сохраняют свои свойства длительное время.

Биологическая и пищевкусовая ценность варенья, джема, повидла, компотов и других фруктово-ягодных концентратов, несмотря на повышенное содержание глюкозы, фруктозы, сахарозы, очень высокая. Содержание витамина С в сырье составляет от 40 до 200 мг%. Однако при термической обработке сырья большая его часть разрушается. Поэтому целесообразно в уваренные продукты вносить 20—40 мг% аскорбиновой кислоты.

Полифенолы (дубильные вещества, антоцианы, катехины, всего 9—30 мг%) более термоустойчивы и расщепляются на 20—50 % от исходного количества.

Пектиновые вещества, гемицеллюлозы, клетчатки (пищевые волокна), выполняющие роль структурообразующих, желирующих и вкусовых компонентов, полезны прежде всего как компоненты пищи, связывающие и выносящие из организма соли тяжелых металлов, радионуклиды, вредные продукты метаболизма пищи.

Повидло. Этот продукт получают увариванием фруктового, ягодного, овощного или комбинированного пюре с сахаром. Повидло бывает следующих видов: абрикосовое, алычевое, сливовое, яблочное, грушевое, ежевичное, крыжовниковое, кизиловое, клюквенное, персиковое, черносмородиновое и прочее, например, из двух видов сырья, смеси плодов и ягод, с содержанием сырья основного вида не менее 60 % по массе.

Повидло готовят из свежего, консервированного или сульфитированного пюре. Оно может быть: стерилизованным, фасованным в герметически укупоренную тару; нестерилизованным, фасованным в негерметически или герметически укупоренную тару.

Для приготовления повидла на 1 кг пюре, содержащего 11 % сухих веществ, берут 0,8 кг сахара. При уменьшении количества сухих веществ в пюре ниже 11 % количество сахара пропорционально увеличивается.

При производстве повидла плоды, ягоды протирают, смешивают с сахаром, варят, охлаждают, фасуют. Сульфитированное пюре нагревают в открытых варочных аппаратах 10—15 мин с целью десульфитации.

Быстрозамороженные плодово-ягодные полуфабрикаты, сохраняющиеся длительный период на складе (при температуре —18 °С — 12 месяцев, —15 °С — 8, при —9 °С — 3 месяца), освобождают от упаковки, дробят, уваривают в вакуум-аппарате, куда направляют предварительно сахарный сироп с 75—80 % сухих веществ. Уваривание проводят при разрежении 21—8 кПа. При более глубоком разрежении качество повидла улучшается. Для подавления осмофильных микроорганизмов в конце уваривания разрежение в аппарате «сбрасывают» и варку продолжают при температуре 100 °С. Готовое повидло должно содержать не менее 66 % сухих веществ (по рефрактометру), не менее 60 — общего сахара (в пересчете на инвертный), не более 0,01 — ди-

оксида серы (SO₂), 0,07 — бензойнокислого натрия (в пересчете на бензойную кислоту), 0,05 % сорбиновой кислоты. Общая кислотность повидла в пересчете на яблочную кислоту должна быть в пределах 0,2—1 %.

В повидле допускается до 10 мг/кг меди, до 200 мг/кг олова. Содержание свинца и посторонних примесей не допускается. Масса его должна быть однородной, мажущейся, хорошо протертой, без семян, косточек и непротертых кусков кожицы. Масса ящичного повидла должна быть плотной, хорошо сохраняющей грани при разрезании ножом.

Не допускается изготовление и реализация повидла с жидкой или грубой консистенцией, засахарившегося, забродившего, покрытого плесенью, с пригорелым или затхлым запахом и вкусом, с горечью или другими не свойственными привкусом и запахом.

Повидло хранят в бочках, ящиках или банках при температуре 0—20 °С (в бочках — до 9, ящиках — до 6 месяцев) и относительной влажности воздуха не более 75 %, в чистых, проветриваемых складах.

Джем. Это желеобразный однородный продукт, полученный увариванием мягких, разваривающихся плодов и ягод в сахарном сиропе. Его готовят из яблок, груш, алычи, сливы, вишен, кизила, ткемали, персиков, земляники, клубники, крыжовника, малины,

1. Физико-химические показатели варенья,

Продукт	Вода, %	Белки, %	Моно- и дисахариды, %	Клетчатка, %	Зола общая, %	Органические кислоты в пересчете на яблочную, %
Варенье из:						
айвы	27,0	0,4	68,5	0,9	0,2	0,3
грецкого ореха	25,5	0,4	68,3	0,9	0,5	0
клубники	23,0	0,3	70,9	1,2	0,3	0,6
груш	27,0	0,4	70,7	0,9	0,2	0,2
кизила	26,3	0,4	71,4	0,2	0,3	0,6
малины	26,0	0,6	70,9	1,4	0,3	0,5
мандаринов	21,5	0,7	72,3	—	0,3	0,3
персиков	31,4	0,5	64,3	0,3	0,3	0,6
сливы	24,0	0,4	73,2	0,3	0,2	0,5
черноплодной рябины	22,2	0,4	63,8	—	0,3	0,5
яблок	29,8	0,4	66,2	0,6	0,2	0,3
Джем из:						
абрикосов	25,9	0,5	68,8	0,7	0,4	0,6
мандаринов	26,1	0,3	67,8	0,7	0,3	0,5
черной смородины	23,3	0,6	68,1	1,0	0,5	1,2
Повидло яблочное	32,9	0,4	65,3	0,7	0,4	0,3
Пюре яблочное	78,4	0,6	19,2	0,8	0,3	0,6

смородины, рябины, голубики, клюквы, черники, брусники, дынь, облепихи, апельсинов, мандаринов, инжира, фейхоа и пр.

Сырье моют, отбирают, удаляют плодоножки, чашелистики и косточки, крупные плоды нарезают дольками. После этого его бланшируют в воде или слабом сахарном сиропе при температуре 100 °С. Сульфитированное сырье десульфитируют при нагревании.

К проваренной массе добавляют профильтрованный сахарный сироп с 70—80 % сухих веществ. В зависимости от вида и свойств плодов на 1 кг их берут 1—1,5 кг сахара и до 0,15 — желирующего сока или 0,01 — пектина и 0,01 кг лимонной кислоты (рН 3,2—3,6). Желирующие свойства сока проверяют «сгустковой» пробой, когда после добавления к 10 мл сока 15—30 мл этилового спирта или ацетона образуется компактный сгусток пектиновых веществ.

Пастеризованный джем уваривают до 68, а непастеризованный — до 70 % сухих веществ. Содержание общего сахара должно быть соответственно не менее 62 и 65 %.

Вырабатывают джем высшего и первого сортов. Из сульфитированного сырья и сырья в бочках джем выпускают первым сортом. Остальные показатели и условия хранения аналогичны, как и для повидла.

К о н ф и т у р — разновидность джема, в котором равномерно расположены целые или измельченные плоды. Готовят его из

джема, повидла, пюре

Минеральные вещества, мг%						Витамины, мг%					
Na	K	Ca	Mg	P	Fe	В-каротин	В ₁	В ₂	PP	C	
6	55	13	7	12	2	—	0,01	0,02	—	2,3	
—	—	—	—	—	—	0	Сл.	Сл.	Сл.	9,6	
13	135	10	7	10	0,9	0,02	0,05	0,05	0,40	8,4	
1	70	11	6	8	1,2	Сл.	Сл.	0,01	0,02	1,1	
10	109	25	11	14	1,7	Сл.	—	—	—	5,5	
14	168	19	10	16	1,2	0,02	0,01	0,04	—	7,4	
14	78	44	12	9	0,1	0,03	Сл.	0,02	0,1	3,7	
13	163	9	7	15	0,3	0,1	0,01	0,02	0,3	2,0	
1	107	15	9	14	0,5	0,05	0,01	0,01	0,3	3,0	
19	27	20	11	21,7	1,4	0,5	0,01	0,02	0,3	5,0	
1	124	11	5	7	1,3	Сл.	Сл.	0,01	0,6	1,4	
1,5	152	12	9	18	1,0	0,3	0,01	0,02	0,17	2,4	
6	78	17	5	8	0,05	Сл.	0,01	0,01	0,05	10,0	
18	140	22	14	16	0,5	0,05	0,01	0,01	0,06	40,0	
1	129	14	7	9	1,3	Сл.	0,01	0,02	—	0,5	
1	124	12	7	17	1,3	0	—	0,02	0,38	1,6	

свежих или замороженных плодов. Соотношение плодов и сахара при варке 1 : (1—1,2). На 1 кг продукта добавляют 5—10 г пектина. При содержании сухих веществ до 55 % продукт образует желе. Общее содержание сахара не ниже 48 %, кислотность (в пересчете на яблочную) — не менее 0,4. Условия варки, фасовки и хранения аналогичны джему.

Желе плодово-ягодное. Это ценный продукт, особенно для детей. Его готовят увариванием до 65—71 % сухих веществ смеси плодово-ягодного сока и сахара с добавлением или без добавления студнеобразователя с лимонной (яблочной, молочной, винной) кислотой. Количество инвертного сахара регулируют выдержкой желе при определенной температуре. После варки желе стерилизуют при температуре 100 °С, фильтруют, фасуют, пастеризуют и охлаждают.

Варенье — уваренные в сахарном или сахарно-паточном сиропе фрукты и ягоды до высокого содержания сухих веществ (стерилизованное — не менее 68, нестерилизованное — не менее 70 %) с таким условием, чтобы плоды не разварились и сироп свободно отделялся от них. Состав варенья и нормы расхода сырья приведены в таблицах 1—2.

Сырьем являются различные виды косточковых и семечковых плодов, ягоды, инжир, мандарины, дыни, лепестки казанлыкской розы, зеленые грецкие орехи. Свежее, быстрозамороженное или сульфитированное сырье сортируют, моют, очищают, бланшируют. Вишни и черешни освобождают от плодоножек, при желании удаляют косточки.

Черешни бланшируют в воде при температуре 80—90 °С до 3 мин и охлаждают холодной проточной водой. Некоторые плоды (абрикосы, крыжовник, сливы, китайские и райские яблоки) накальвают, другие — разрезают на половинки или дольки. Структуру некоторых плодов (персики, сливы) закрепляют бланшировкой в 0,5—2 %-ном растворе щелочи (гидроокись натрия), промывкой водой и бланшировкой 5 мин в воде при температуре 80—85 °С или в 25—30 %-ном сахарном сиропе. Виноград не бланшируют.

Лепестки розы промывают, бланшируют в воде, охлаждают. Сульфитированное сырье десульфитируют нагреванием.

Соотношение увариваемых плодов и сиропа должно быть 1 : 1. Сокращения варки варенья достигают, если сырье предварительно выдерживают в сиропе 3—4 ч при температуре 70—80 °С. Концентрация сухих веществ сахарного или сахарно-паточного сиропа должна быть: для семечковых плодов, абрикосов, черешни, персиков, алычи, инжира, винограда, слив, вишен без косточек, ренклодов, мандаринов 45—60 %, для дыни и брусники 70—75, крыжовника, кизила, зеленых грецких орехов, розы, вишен и слив с косточками 25—40 %.

Виноград, смородину, алычу варят без выдержки в сиропе. Землянику, малину, клубнику, чернику, голубику, бруснику, ежевику рекомендуется засыпать сахаром на 8—10 ч. Для быстрозамороженного сырья используют профильтрованный сахарный

2. Нормы расхода сырья и сахара для варенья (Скрипников Ю. Г., 1988)

Сырье	Массовая доля сухих веществ, %	Норма расхода, г на 1 кг варенья			
		стерилизо- ванного		нестерилизо- ванного	
		плоды или ягоды	сахар	плоды или ягоды	сахар
Абрикосы половинками	13	513	651	542	688
	14	509	647	539	684
	15	506	642	535	680
Вишни без косточек	14	798	619	845	655
	15	791	614	837	649
	16	786	609	829	643
Вишни с косточками	16	680	608	719	643
	17	673	603	713	638
	18	668	598	707	632
Земляника	7	545	676	577	715
	8	542	672	573	710
	9	538	668	570	707
Малина и ежевика	9	497	668	525	706
	10	493	663	522	701
	11	490	659	519	697
Яблоки	12	610	657	645	694
	13	606	652	641	690
	14	602	648	637	686

или сахарно-паточный сироп с 75—80 %, а для остального сырья — с 55—60 % сухих веществ. Клюкву и лепестки розы варят в один прием не более 40 мин.

Многократную варку (до пяти раз и более) производят с легко разваривающимся сырьем. Массу доводят до температуры кипения сока как можно быстрее (до 5 мин). Лучше нагревать отдельно сок и заливать им плоды. После каждой варки плоды выдерживают при комнатной температуре 5—24 ч. Общая продолжительность варок 30—40 мин.

Два раза варят смородину, рябину, черешни, вишни, кизил, три — виноград, орехи, половинки абрикосов и персиков, дыню, алычу, ткемаль, сливы без косточек, инжир, землянику, четыре — сливы с косточками, айву, грушу, целые абрикосы, райские яблоки, крыжовник, пять раз — яблоки и мандарины. К концу варки в сироп добавляют ванилин или другие ароматические вещества.

Если варку осуществляют в вакуум-аппаратах при разрежении, температуре 70—75 °С, то длительность одной варки увеличивают до 10—15 мин (для орехов 30 мин). Остаточное давление в аппарате изменяют от 80 до 21 кПа. Если сырье имеет недостаточную кислотность, при варке добавляют 40%-ный раствор лимонной или винной кислот. Содержание сухих веществ в сиропе и варенье не должно отличаться больше, чем на 1 % сухих веществ.

В готовом стерилизованном варенье после варки содержится 70—73 %, а после охлаждения — не менее 73 %, в нестерилизованном после охлаждения не менее 70 % сухих веществ. Общего сахара должно быть 62—65 %. В целях предупреждения кристаллизации сахарозы при хранении варенья вводят патоку крахмальную из расчета на 1 кг плодов 1 кг сахара и 0,1—0,2 кг патоки.

Варенье вырабатывают экстра, высшего и первого сортов. Варенье из сульфитированных плодов, в бочках, из черешни и вишни с косточками готовят только первым сортом. Из разных плодов и ягод изготовляют варенье ассорти. Хорошо сочетаются сливы и черная смородина, вишни и крыжовник, крыжовник и сливы, вишни и яблоки, черная смородина и яблоки, вишни, черноплодная рябина и яблоки.

Рекомендуется для каждого вида сырья или комбинаций видов производить пробную бланшировку с небольшим количеством сырья. Для получения хорошего варенья важно уметь «закрепить» вначале разваривающееся сырье, знать концентрации сиропа начальных варок.

Концентрация сиропа должна к концу уваривания повышаться до 70—73 %, при этом каждая последующая варка может удлинаться. Правильное чередование высоких и пониженных температур также положительно сказывается на качестве варенья.

Цукаты. Это плоды, ягоды, зеленые грецкие орехи, корки арбуза, дыни, кусочки тыквы, моркови, свеклы и других свежих или консервированных плодов, ягод, овощей, сваренные в сахарном или сахарно-паточном сиропе с добавлением или без добавления пищевых кислот, подсушенные и обсыпанные мелким сахарным песком или глазированные в сахарном сиропе. Цукаты — очень вкусные кондитерские изделия, дефицитное и забытое в настоящее время лакомство.

Сырье сортируют, моют, очищают от плодоножек, чашелистиков, косточек, овощи — от кожицы. Крупные плоды режут на дольки, половинки, кусочки размером 25×10 мм или кубики с гранями 70 (тыква), кусочки размером 25×30 и толщиной 10×15, кружочки диаметром 25, дольки размером 25×10, кубики с гранями 10 мм (морковь, свекла). Цукаты готовят по технологии, аналогичной приготовлению варенья.

После уваривания плоды или кусочки их отцеживают от сиропа, подсушивают воздухом температурой до 80 °С и обсыпают мелким сахаром-песком или глазируют. Ускорения процесса диффузии сиропа во внутрь кусочков достигают изменением температуры, концентрации сиропа, уменьшением размера кусочков, их накалыванием.

Цукаты выпускают для промышленной переработки и розничной торговли. Для розничной торговли продукт выпускают высшего и первого сортов. В соответствии с требованиями стандарта цукаты по внешнему виду представляют собой слегка слипшиеся, но легко отделяющиеся друг от друга плоды или часть плодов фруктов, ягод, овощей со сладким или кисловато-сладким вкусом. По окраске и вкусу они должны быть близки к плодам,

из которых изготовлены. Хорошие цукаты имеют определенную прозрачность в тонких слоях.

Допускается наличие в первом сорте цукатов до 12 % слегка слипшихся кусочков и до 5 % с отклонением от допустимых размеров: для тыквы — дольки 25×10 мм или кубики, кусочки со стороной 10 мм; для моркови и столовой свеклы — кружочки диаметром 15—30 мм и толщиной 10—15 мм либо дольки размером 25×10 мм или кубики, кусочки со стороной 10 мм.

По физико-химическим показателям цукаты из плодов и ягод должны содержать не менее 83 % сухих веществ, а из арбузных корок, тыквы, моркови, свеклы, кабачков — не менее 80 %. Общего сахара в них должно быть не менее 72 %.

Цукаты в производстве готовят из свежих, замороженных или сульфитированных плодов и ягод: абрикосов, айвы, алычи, винограда, вишен, груш, земляники крупноплодной, инжира, кизила, грецкого ореха, персиков, слив, черешен, цитрусовых плодов, яблок, толстокорых арбузов и дынь, варенья-полуфабриката.

В домашних условиях плоды и ягоды могут быть свежими, замороженными, консервированными в растворе поваренной соли. В любом случае плоды, из которых хотят приготовить цукаты, должны быть высококачественными (неперезрелыми, немятыми, нечервивыми, равномерно созревшими, плотными, незагрязненными). Дынные и арбузные корки, кусочки тыквы, свеклы необходимо засолить в 10%-ном водном растворе поваренной соли на 1—2 недели.

Для подготовки свежего сырья его сортируют по качеству (отбрасывают некондиционные плоды и ягоды), степени зрелости и цвету (отбирают недозрелое и перезрелое сырье), по размеру. После сортировки сырье тщательно моют водой до полного удаления загрязнений.

А б р и к о с ы варят в сиропе половинками (если плоды мелкие — до 35 мм, то целыми). Целые плоды перед варкой накалывают шилом, вилкой из нержавеющей стали с заостренными зубьями.

В и ш н и и **ч е р е ш н и** используют с косточками и без них. Плодоножку удаляют. Белую и розовую черешни бланшируют в воде при температуре 80—90 °C не более 3 мин, охлаждают проточной холодной водой. **В и н о г р а д** отделяют от гребней. **З е м л я н и к у** крупноплодную очищают от чашелистиков и плодоножек.

И н ж и р отделяют от плодоножек, бланшируют в воде при температуре 90 °C не более 6 мин, варят соплодиями.

К и з и л очищают от плодоножек, бланшируют в 10%-ном сахарном сиропе при температуре 100 °C 1 мин или в воде при температуре 80 °C до 5 мин.

П е р с и к и мелкоплодных сортов разрезают на половинки, крупноплодных — на 4—8 долек, удаляют косточки, очищают от кожицы погружением в кипящий 2—3%-ный раствор щелочи или едкий натр в течение 90 с. Дольки бланшируют в воде при температуре 85 °C 4—5 мин, охлаждают проточной холодной водой.

В целях предотвращения потемнения очищенные плоды выдерживают 10—30 мин в 0,5—2%-ном растворе лимонной или винной кислоты. Можно также очищенные от кожицы дольки персиков промыть в проточной холодной и чистой воде и бланшировать в 25—30%-ном сахарном сиропе при температуре 85 °С в течение 3—5 мин. Чтобы на плодах не оставалась щелочь, нужно проверять поверхность смачиванием лакмусовой бумажки (синеет) или каплей индикатора фенолфталеин (краснеет). При небольшом количестве плодов можно кожицу очистить вручную.

У слив и алычи (ткемалы) удаляют плодоножку, у крупных плодов — косточку, мелкие варят целыми. Перед варкой целые плоды бланшируют в воде при температуре 80—85 °С 3—5 мин и накалывают или бланшируют в 0,5%-ном растворе щелочи несколько секунд, после чего промывают проточной холодной водой или бланшируют в 25—30%-ном сахарном сиропе при температуре 80—85 °С 1—3 мин. Можно целые плоды надрезать ножом по длине. Половинки плодов не накалывают и не бланшируют.

Яблоки, груши, айву очищают от кожицы, плодоножек, семенной камеры и режут на дольки, мелкоплодные плоды — на четвертинки. С кожицей варят яблоки сортов Антоновка, Белый налив, Розмарин, Ренет снежный, Папировка, а также дольки сортов груш и айвы с тонкой кожицей. Дольки бланшируют в кипящей воде: яблоки — до 5 мин, груши — не более 10, айву — до достижения мягкой структуры. Затем их охлаждают в холодной проточной воде. Разваривающиеся яблоки бланшируют в 30%-ном сахарном сиропе при температуре 80—95 °С в течение 4—6 мин, а груши — в 5—10%-ном сиропе при температуре 90—100 °С 6—7 мин.

Можно плоды очищать от кожицы химическим способом с помощью щелочи (едкий натр), концентрацию которой повышают до 6 % и экспозицию увеличивают до 2 мин (для персиков). Чтобы избежать потемнения, дольки выдерживают в 0,5—1%-ном растворе лимонной или винной кислот в течение 30—50 мин.

Китайские и райские яблоки варят целыми. Их очищают от чашелистиков, плодоножек, накалывают, бланшируют в 5—10%-ном сахарном растворе при температуре 95—100 °С 3—5 мин и охлаждают. Если бланшируют в кипящей воде 3—5 мин, то вначале охлаждают, а потом накалывают.

Соленые арбузные и дынные корки, дольки тыквы или свеклы осматривают, непригодное сырье отбрасывают, большие куски режут на кусочки размером 25 × 10 мм или кубики с гранью 25 мм массой не более 70 г. Быстрее насыщаются сахаром кусочки толщиной 10 мм и менее. Форма кусочков может быть различной (ромбик, кружочек). Кусочки отмачивают от соли в чистой (лучше проточной) воде 48—50 ч до полного отсутствия на вкус соли. Затем их отделяют дуршлагом от воды, бланшируют в кипящей воде 10—15 мин.

Подготовка грецких орехов для цукатов. По первому способу из орехов удаляют внешний слой (кожицу),

погружением орехов в 5%-ный раствор щелочи — едкого натра на 3—5 мин. После этого плоды промывают холодной водой до полного удаления кожуры и щелочи и выдерживают их двое суток в холодной воде, сменяя ее через 6 ч, для экстрагирования дубильных веществ. Замачивание заканчивают, когда орехи приобретут желтый цвет, а вода больше не окрашивается. В орехах при этом значительно уменьшается терпкий вкус.

Орехи обрабатывают известковой водой, содержащей 7—10 % гидрата окиси кальция $\text{Ca}(\text{OH})_2$, плотностью 1,045—1,060 г/см³ (растворяют в воде негашеную известь — CaO). Орехи при этом становятся темно-фиолетовыми и твердыми вследствие образования пектата кальция. Их хорошо промывают холодной водой, накалывают, обрабатывают 15—20 мин в 1,5%-ном кипящем растворе алюмокалиевых квасцов (для увеличения прочности тканей), бланшируют 20—30 мин в 5%-ном растворе сахара или в воде. После этого из орехов можно сварить отличное варенье или приготовить цукаты.

По второму способу орехи подсушивают на воздухе 1—2 суток. Кожицу удаляют и орехи погружают в 0,3%-ный раствор винной кислоты, затем отбеливают в растворе сернистой кислоты (при сжигании серы образующийся диоксид серы пропускают через воду). Плоды бланшируют в кипящем растворе, содержащем 0,3 % алюмокалиевых квасцов и 0,3 % виннокаменной кислоты, охлаждают в воде. После этого готовят цукаты.

Подготовка сахарного сиропа. Сахар-песок растворяют в прокипяченной воде, нагревают до температуры 60—70 °С до получения 60—65 % сухих веществ. Для определения массы сиропа взвешивают очищенные и бланшированные плоды. Сиропа следует приготовить столько же. В 1 л воды растворяют 1,5—1,6 кг сахара. Раствор нагревают и фильтруют через 2—3 слоя марли (ваты) или капроновую сетку, затем заливают плоды или дольки и выдерживают 6—8 ч, применив при необходимости гнет. После этого плоды варят и охлаждают по определенному для каждого сырья графику, установленному опытным путем. Обычно следует нагревать массу до кипения быстро, около 30 мин, и сразу же нагрев выключать.

После первой или второй варки в сироп добавляют сахар и доводят содержание сухих веществ до 70—72 %. Варку заканчивают, когда в сиропе содержание сухих веществ достигнет 80—82 % (при растягивании капли между пальцами образуется нить). Лучше, если цукаты варят под вакуумом, создаваемым водоструйным насосом. Однако это не всегда приемлемо в домашних условиях.

Нужно помнить, что чем нежнее сырье берут для изготовления цукатов, тем меньше должна быть длительность варок и выше концентрация сиропа.

Однородная окраска кусочков, консистенция при надкусывании, видимая на глаз однородность пропитки свидетельствуют об окончании насыщения кусочков сахаром. Если сырье (тыква, морковь и пр.) приторно-сладкое, в сироп вносят лимонную кис-

лоту до получения нужного вкуса, ароматизатор, мед, патоку крахмальную, глюкозу. Лимонную кислоту лучше добавлять со вторым внесением в сироп сахара. Ароматизатор предварительно вносят в небольшое количество охлажденного сиропа. Ароматизатор с сиропом добавляют после последнего нагревания и охлаждения массы до температуры 50—60 °С при перемешивании.

Готовые цукаты отделяют на сите от сиропа. Сито должно иметь отверстия размером 5—7 мм. Кусочки можно обдувать холодным или теплым воздухом, выдержав на противнях 2—3 ч, либо для глазирования подсушить 12—18 ч при температуре 40—60 °С. Цукаты обсыпают мелким сахаром-песком в количестве 13—15 % к массе продукта. Избыток сахара отсеивают на сите.

Глазированные цукаты получают погружением кусочков в 80—83%-ный сахарный сироп. В 1 л сиропа погружают около 0,5 кг хорошо подсушенных кусочков, иначе глазирование (выпадение на поверхности мельчайших кристалликов сахарозы) не получится. Во избежание вспенивания сироп сбрызгивают ореховым молоком. При прекращении нагревания сиропа в одном месте вливают, перемешивая, 50—100 г этилового спирта и быстро перемешивают плоды шумовкой или деревянной лопаткой до появления тонкой блестящей пленки глазури.

Глазированные цукаты осторожно вынимают, отцеживают сироп, сушат при температуре 20—25 °С. При каждом повторном глазировании свежей порции цукатов в сироп вливают 20—30 мл этилового спирта. Он является водоотнимающим средством и способствует быстрой кристаллизации сахарозы.

Неглазированные цукаты сушат до влажности 14—17 % при температуре 50—70 °С в течение 6—12 ч.

Хранят цукаты при температуре 0—20 ° и влажности воздуха не более 75 %. Хорошо приготовленные и укупоренные цукаты могут храниться в течение шести месяцев.

Инвертный сахар, пюре, сиропы. В ряде стран из фруктовых соков фиников, винограда, яблок получают инвертный сахар. Отжатый сок очищают от взвешенных и пектиновых веществ, пропускают через сильнокислые катиониты и слабоосновные аниониты, фильтруют и сгущают под вакуумом до содержания 70—71, 5 % сухих веществ. В таких продуктах содержится 38—52 % глюкозы, 32—43 — фруктозы, 0,1—5 % других сахаров.

В нашей стране разработан ряд новых фруктово-ягодных сахаропродуктов (виноградный, яблочный, виноградно-яблочный), содержащих 78—80 % сухих веществ и до 90 % к массе сухих веществ глюкозы, фруктозы, органических кислот. Намечено организовать их выработку с введением природных ароматизаторов, патоки крахмальной, глюкозно-фруктозного сиропа.

По этой технологии фруктово-ягодные соки смешивают с растворами сахаристых веществ (патока крахмальная, глюкозно-фруктозный сироп, глюкозный сироп), обрабатывают активным углем марки Б при температуре 30—50 °С, фильтруют, сгущают. В готовый продукт вводят ароматизаторы, при необходимости —

витаминные добавки, красители. Продукт фильтруют через капроновое сито, охлаждают.

Фруктово-ягодные сахаропродукты имеют высокую биологическую ценность. Кроме быстровсасываемых в кровь моносахаридов (глюкоза, фруктоза), они содержат пектиновые вещества (при использовании пюреобразных продуктов), ценные органические кислоты (яблочная, лимонная, винная, щавелевая и пр.), макро- и микроэлементы, витамины. При использовании пюре полезность таких продуктов возрастает по сравнению с композициями, приготовленными на основе соков. Пюре фруктов и ягод можно использовать свежее или из отваренных яблок. Для этого свежие яблоки тщательно моют, очищают от кожуры и плодовых камер, режут на 4—8 кусочков. Последние бланшируют, помещая в зависимости от сорта и спелости яблок на 1—5 мин в сахарный сироп с содержанием 30—50 % сухих веществ (из расчета на 50—70 г воды и 50—30 г сахара) при температуре сиропа до 95 °С.

Кусочки измельчают на мясорубке и в пюре вводят сахар, студнеобразователь (пектин, агароид, фулцеллан), лимонную кислоту (при необходимости доведения кислотности до pH 3—3,5), краситель. Массу уваривают до влажности 14—22 %, вводят ароматизатор и выливают в крахмальную форму или размазывают на металлическом листе с последующей выдержкой 16—24 ч и резкой пласта. Для получения прочной структуры и хорошего вкуса изделий содержание сахара в смеси с пюре должно составлять 100—150 % к массе пюре. Сахар применяют как водоотнимающий агент. Из-за повышенной кислотности пюре засахаривание массы не наблюдается.

Лучше, если комбинируют яблочное пюре с алычевым, абрикосовым, сливовым. Масса с яблочным пюре имеет температуру студнеобразования 80 °С. При дальнейшем охлаждении структура упрочняется.

Из черной смородины, садовой земляники, малины, крыжовника и яблок можно приготовить вкусное, ароматное пюре. Перебранные, промытые и высушенные ягоды сыпают в кастрюлю, пересыпают сахарным песком, перемешивают и пропускают через мясорубку. Массу складывают в банки или эмалированные кастрюли, посыпают сахаром (слой 2—3 см), закатывают, хранят в темном прохладном месте.

На 1 кг плодов расходуют 1,5 кг сахара. Если имеется возможность хранить пюре в холодильнике, на балконе, в сарае, то сахара можно брать меньше — 1 кг. Пюре с сахаром можно использовать вместо варенья, к чаю, к мучным и сладким блюдам, добавлять в компот.

Фрукты и ягоды также консервируют, применяя тепловую кратковременную обработку. При термической обработке плодов и ягод разрушается аскорбиновая кислота. Поэтому необходимо брать свежие плоды и ягоды, хранить их в прохладном месте, не допускать подсыхания, нарезать непосредственно перед тепловой обработкой.

Фруктово-мармеладные изделия. Существует много рецептов мармелада: яблочный, формовой, фруктово-ягодный формовой с добавлением фруктово-ягодных припасов и эфирных масел, яблочный пластовой, фруктово-ягодный пластовой, яблочный резной формовой лечебный (с добавлением глюкозы, порошка морской капусты), с сорбитом (для больных диабетом), с повышенным содержанием пектина и патоки крахмальной.

Фруктово-ягодные мармелады изготавливают из яблочного пюре, сахара, патоки крахмальной, фруктово-ягодных припасов, пектина, ароматизаторов, красителей, лимонной кислоты.

Паты готовят на абрикосовой основе с добавлением фруктово-сахарной смеси, ароматизаторов, красителей и пищевых кислот. Паты могут быть: абрикосовый, отлитый в сахар, с миндалем, бухарский десерт, цветной горошек.

В зависимости от кислотности яблочного пюре и его студнеобразующей способности определяют количество сахара и других добавок. Для этого делают пробные варки мармелада с добавлением кислоты и без нее.

МЕД НАТУРАЛЬНЫЙ

Мед — это продукт, создаваемый организмом медоносных пчел при переработке собираемого ими цветочного нектара или пади. В нем содержатся различные органические и неорганические вещества: глюкоза, фруктоза, сахароза, декстрины, белковые и минеральные вещества, витамины, ферменты. Он представляет собой сладкую, тягучую ароматическую, сиропобразную жидкость с медовым вкусом и запахом. Цвет меда зависит от вида растений, из которых пчелы собирали нектар, и может быть от прозрачного светлого или слегка желтоватого до ярко-желтого, коричневого, темно-коричневого. В гнезде пчел мед созревает, поэтому зрелым (сотовым) считают тот, который запечатан в ячейках воском. Он обладает бактерицидным действием. Сотовый мед не кристаллизуется 6—9 месяцев.

Для изготовления кондитерских изделий применяют мед, откачанный из сотов на медогонке или полученный прессованием. Он может быть сиропобразным и в виде закристаллизовавшейся твердой массы. Мед натуральный нужно различать по способу получения (центробежный и сотовый), консистенции (жидкий и засахарившийся), цвету и происхождению (цветочный, падевый, ядовитый).

Цветочный мед получают из нектара одного (монофлорный) или нескольких (полифлорный) растений. Чаще всего образуется из нектара нескольких видов растений. Наиболее часто встречается мед:

липовый (бесцветный или слегка желтый, прозрачный, закристаллизовавшийся — мелкозернистый, «салообразный» или крупнозернистый, очень сладкий, острый с нежным ароматом цветов липы);

гречишный (от темно-желтого до темно-коричневого, закристаллизовавшийся — мелкозернистый, острый вкус с першением в горле, приятный, характерный для цветущей гречиши аромат);

подсолнечный (от светло-золотистого до светло-янтарного цвета, кристаллизуется быстро в крупнозернистую массу, терпкий привкус, слабый аромат цветущего подсолнуха);

кипрейный (водянисто-прозрачный с зеленоватым оттенком, закристаллизовавшийся — белый мелкозернистый, приятный на вкус, со слабым ароматом);

белоакациевый (светлый, прозрачный, кристаллизуется медленно в мелкозернистую белую или золотисто-желтую массу, с хорошим вкусом и нежным ароматом цветущей акации);

вересковый (от светло-бурого до красно-бурого, тягучий, кристаллизуется медленно, слегка горьковатый, терпкий, с сильным луговым запахом);

хлопчатниковый (светлый, почти бесцветный, вязкий, кристаллизуется быстро в белую массу, вначале имеет привкус сока хлопчатника);

клеверный (красноклеверный — красновато-желтый, кристаллизуется медленно, белоклеверный — светлый, ароматный, тягучий, приятный на вкус, закристаллизовывается в белую массу);

малиновый (светлый, высшего качества, закристаллизовывается в массу с кремовым оттенком, с нежным вкусом и ароматом цветов малины);

донниковый (из желтого и белого донника, от светлого до светло-янтарного цвета, кристаллизуется медленно, с ароматом, похожим на аромат ванилина);

Падевый мед — продукт, выработанный пчелами из сладких выделений мелких насекомых, паразитирующих на листьях растений (падь животного происхождения) или выпота листьев растений (медвяная роса).

Этот мед бывает светло-коричневого, коричневого и зеленовато-темного цвета. Очень сладкий, вязкий и тягучий, без медового запаха. Может быть смешан с цветочным медом, тогда трудно различим. Гигроскопичен, быстро закисает, так как не содержит ферментов. Для человека падевый мед безвреден. Его можно применять в кондитерской промышленности, но диетического и лечебного значения он не имеет.

Сладость падевого меда обусловлена декстринами, маннитом, дульцитом и трисахаридом мелизитозой.

Ядовитый мед, выработанный пчелами из нектара ядовитых для человека цветов — азалии, рододендрона. Ядовитой частью является ацетиландромедол (антродотоксин). После употребления 2—3 ложки такого меда появляются озноб, рвота, ухудшается зрение, теряется сознание. Смертельных исходов не было. Ядовитые свойства меда теряются после месячного хранения. Ядовитый мед встречается в Западной Грузии и на Дальнем Востоке.

Химический состав меда, %, приведен на с. 126.

Компоненты	Мед	
	натураль- ный	падевый
Вода	18,23	17,02
Глюкоза + фруктоза (инвертный сахар)	75,32	65,23
Сахароза	1,25	4,84
Азотистые вещества	0,42	0,82
Органические кислоты	0,07	0,18
Декстрины	3,61	10,03
Минеральные вещества	0,22	0,96

В зрелом меде содержится от 16 до 21 % воды (в среднем 18 %). В незрелом может быть больше воды, сахарозы, глюкозы, фруктозы, ферментов, витаминов, такой мед быстрее забраживает.

Вспенивание на поверхности или в объеме меда, газовыделение, кисловатый запах и привкус — признаки забраживания. Нагрев меда до температуры 75 °С и выдержка в течение 10 мин прекращают брожение. Расслоение закристаллизовавшегося меда на твердый и сиропобразный характеризует незрелый мед. Низкая вязкость меда (высокая текучесть) свидетельствует о повышенном содержании воды, незрелости. При кристаллизации в меде выпадают кристаллы гидратной глюкозы в виде моногидрата, затем кристаллизуется фруктоза, имеющая более высокую растворимость по сравнению с глюкозой. Повышенное содержание фруктозы в меде дает возможность получить мелкокристаллическую массу, пониженное — крупные кристаллы глюкозы до 0,5 мм. Кристаллизация протекает при соотношении глюкоза — фруктоза, равном 1:1. Если на одну часть глюкозы приходится 1,5—2 и более частей фруктозы, мед не кристаллизуется при влажности в нижних пределах 17—18 %. Декстрины также препятствуют кристаллизации глюкозы.

При относительной влажности воздуха более 60 % мед может увлажняться, причем с высоким содержанием фруктозы — в значительной степени. Кислотность цветочных медов соответствует рН 3,2—4,3. Сахара составляют около 95 % массы всех сухих веществ. В меде содержится 31—38 % глюкозы, 38—43 — фруктозы, 2 % сахарозы (в молодом меде до 10 %), 1—4 % декстринов (иногда до 12 %). Фермент инвертаза превращает сахарозу в глюкозу и фруктозу.

Среди белковых веществ (0,1—1,5 %) встречаются растительные и животные. Обнаружены аспарагиновая, глутаминовая, молочная, винная, щавелевая, яблочная, лимонная, уксусная, муравьиная и другие органические кислоты, большинство из которых являются антикристаллизаторами сахаров. Минеральные вещества меда (0,27 %) включают до 37 различных микроэлементов. Среди ароматических веществ выявлено 120. В состав витаминов входят, мкг в 1 г: аскорбиновая кислота (С) — 30, токоферол (Е) — 10, пантотеновая кислота (В₃) — 4, биотин (Н) — 3,8, ниацин (РР) — 3,1, пиридоксин (В₂) — 3.

Среди ферментов меда обнаружены инвертаза, диастаза, каталаза. Наивысшая активность диастазы в гречишном меде. В меньших количествах присутствуют протеаза, липаза, гликогеназа, редуктаза, инулаза и другие ферменты. Это обеспечивает использование питательных веществ меда клетками пчел в зимний период. И по этой же причине мед полезен в преклонном возрасте, когда ферментные системы в организме угасают.

«Сахарный мед», выработанный пчелами из сахарного сиропа при их подкормке, содержит очень мало ферментов и органических веществ, поэтому его невозможно сравнивать с полноценными цветочными медами.

В 1 г гречишного меда насчитывается от 50 до 500 пыльцевых зерен гречихи, а в других видах — до 3000. Ботаническое происхождение меда определяют по количеству и виду последних под микроскопом и диастазному числу.

В соответствии со стандартом на «Мед натуральный» мед цветочный, падевый или смешанный должен содержать не более 21 % воды, не менее 79 — восстанавливающих сахаров (глюкоза + + фруктоза), не более 7 % сахарозы, иметь диастазное число (количество миллилитров 1 %-ного раствора крахмала на 1 г безводного меда) не менее 5.

При этом должен быть сладкий, приятный вкус, без постороннего привкуса, естественный, приятный аромат, без посторонних запахов. Не должно быть признаков брожения, механических примесей. Реакция на оксиметилфурфурол — отрицательная.

Нельзя хранить и реализовать мед в коррозионных емкостях, сосудах из дуба или смолистых деревьев (ель, пихта), при температуре выше 50 °С, с содержанием пестицидов, возбудителей заразных болезней пчел. Можно встретить в продаже фальсифицированный мед (сахарный сироп или патока крахмальная с добавкой небольшого количества меда). На рынке граждане, продающие мед, должны иметь ветеринарную справку (свидетельство).

Для хранения меда рекомендуется деревянная посуда из липы, бука, кедра, чинары и прочих пород. От дуба мед чернеет, от осины приобретает горький вкус, от хвойных деревьев — смолистый запах. Можно хранить мед в стеклянных, металлических, керамических и пластмассовых емкостях, которые должны быть чистыми, сухими, герметичными. В местах хранения меда не должны находиться пылящие и ароматические вещества, продукты, товары. Мед нельзя хранить на свету.

Лучшая температура хранения +20 °С (если воды в меде менее 21 %) и не более +10 °С (если воды более 21 %). Относительная влажность воздуха рекомендуется не более 60 %.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

К кондитерским изделиям относятся высокоэнергетические и хорошо усвояемые пищевые продукты с приятным сладким вкусом, иногда с кисловатым, горьковатым или тонизирующим при-

вкусом, тонким ароматом, привлекательным внешним видом.

Кондитерские изделия пользуются у населения большим спросом. Особенно много их потребляют дети, молодые люди. Углеводы и липиды (жиры) требуются растущему организму как энергетические вещества, а также предшественники для синтеза различных органических соединений: аминокислот, сложных липидов, полисахаридов, стероидов, пуринов, пиримидинов и т. д. Под воздействием ферментов слюны (α -амилаза), желудочного сока и панкреатической α -амилазы углеводы расщепляются до глюкозы, фруктозы и всасываются в кровь. В состав конфет входит от 47,3 до 86,8 % сахара, являющегося структурообразователем. В конфетах может содержаться до 6,5 % белков, до 35 — жира, до 90,6 % углеводов. Энергетическая ценность 100 г конфет составляет 1427—2368 кДж.

Кондитерские изделия включают большое количество различных биологически полезных и активных веществ; незаменимые аминокислоты, полисахариды (крахмал, клетчатка), витамины, микроэлементы, полиненасыщенные жирные кислоты, пектиновые вещества, агар, ароматические, красящие (антоцианы), дубильные, сахаристые вещества и пр.

Сырье, применяемое для производства кондитерских изделий, разнообразное: мука, сахар, глюкоза, фруктоза, патока крахмальная, глюкозно-фруктозный сироп, композиции, подварки, пюре, концентрированные соки, сиропы фруктово-ягодные, мед пчелиный, фрукты и ягоды, яйца, масло сливочное, масло растительное, молоко сгущенное, сливки, сметана, творог, кефир, какао-бобы, орехи (фундук, миндаль, кешью, грецкие и пр.), масличные семена (кунжут, подсолнечник), студнеобразователи (пектин, фулцелларан, агар, агароид), ароматические и вкусовые вещества (кофе, ванилин, вино, этиловый спирт) и т. д.

Кондитерские изделия бывают сахаристые и мучные. К сахаристым относятся: карамель, конфеты, шоколад и шоколадные изделия, драже, мармеладо-пастильные изделия, ирис, халва, восточные сладости. Мучные кондитерские изделия включают: печенье, пряники, торты, пирожные, кексы, рулеты, бабки, вафли.

Ассортимент кондитерских изделий в СССР насчитывает более 1500 наименований и может удовлетворить широкий спрос и вкусы людей различного возраста, состояния здоровья, профессии.

Кондитерские изделия отличаются особенно ценными вкусовыми качествами и являются украшением любого праздничного стола. Хозяйева могут приобрести определенные виды кондитерских изделий в магазинах и изготовить их в домашних условиях. В обоих случаях они иногда нуждаются в квалифицированных советах: какие конфеты, печенье, торты, пирожные купить в магазинах, а какие изготовить самим. Знание состава кондитерских изделий, особенностей сырья, приготовления и хранения готовых изделий помогут им хорошо оформить праздничный стол.

При изготовлении домашних кондитерских изделий полезно учитывать сладость сахаристого сырья относительно сахарозы (сахара), принятой за единицу.

Сахаристые вещества	Сладость относительно сахарозы
Сахароза (сахар-песок, сахар-рафинад)	1,0
Мед натуральный	1,2—1,5
Фруктоза	1,5—1,7
Глюкозно-фруктозный сироп с содержанием фруктозы 90 %	1,2—1,6
Глюкозно-фруктозный сироп с содержанием фруктозы 42—55 %	1,0
Инвертный сахар	1,0
Глюкоза	0,7
Сорбоза	0,7
Маннит	0,6
Сорбит	0,6
Ксилит	1,0
Патока крахмальная	0,4—0,6
Патока фруктово-ягодная	0,4—0,5
Сахаропродукт инвертный фруктовый жидкий	0,3—0,4
Мальтоза	0,3—0,4
Лактоза	0,30

Сахаристые кондитерские изделия состоят из сахара, патоки, крахмала и других компонентов. В них мало белковых веществ. Конфеты готовят на сахарной основе (свыше 60 % сахара). Они разнообразны по составу, внешнему виду и вкусу, полезности. Карамельные изделия готовят из карамельной массы — полуфабриката, получаемого из сахара и патоки крахмальной. Конфеты отличаются от карамели мягкой консистенцией. Однако встречаются и твердые.

По способу изготовления и отделки конфеты бывают неглазированные, глазированные, шоколадные.

Карамели леденцовые, с помадной, марципановой, медовой, ликерной, сбивной, фруктовой, шоколадно-ореховой, прохладительной начинками содержат 70—77 % сахарозы, 6,7—12,5 % крахмала, 0,5 — 1 % органических кислот. Воды в них от 1,7 до 8,4 % в зависимости от вида. Карамели могут украсить праздничный стол, если они имеют хороший вкус, аромат, оригинальную форму. Следует выбрать для них соответствующую декоративную вазочку. Можно подать к чаю и фруктам. Среди драже рекомендуется отдавать предпочтение ликерно-желейным конфетам в сахаре и ореховым в шоколаде. Они содержат соответственно 87,5 и 57,5 % сахарозы, 2,1 и 8,6 — крахмала, 6,9 и 3,1 % воды. Ореховое драже имеет повышенную энергетичность, так как в нем 17,5 % жира.

Можно рекомендовать для праздничного стола конфеты, глазированные шоколадом: ассорти с миндальным пралине, грильяж с дробленным орехом, марципановые, с ореховым пралине, фруктовые. Хорошим десертом являются шоколад, мармелад типа лимонных долек, зефир бело-розовый.

Марципановые (основа — растертые сырые ореховые ядра миндаля с сахаро-паточным или молочным сиропом), грильяжные (основа — дробленые ядра орехов или масличных семян, смешанные с плавленным сахаром или сахаро-паточным сиропом либо фруктовой массой), кремовые (основа — шоколад, орехи, помадки, смешанные с жиром) конфетные массы используют для получения многих видов высококачественных конфет: «Грильяж фруктовый», «Грильяж медовый», «Грильяж в шоколаде», «Серенада».

Глазированные фрукты и ягоды в шоколаде являются также деликатесом, который можно изготовить в домашних условиях. Для этого используют проваренные в сахарном сиропе фрукты и ягоды (цукаты).

Пралиновые конфеты разделяют по содержанию жира: с низким — до 40 % (типа «Белочка»), высоким — 50—60 % (типа «Чародейка», «Кара-Кум»), содержащие какао-масло, и на основе кондитерского жира (типа «Маска»).

Конфеты «Золотая Нива» делают из шоколадной глазури, какао-масла, сахарной пудры, сливочного масла, сгущенного молока, миндаля, ликера «Южный», вафель, ванилина, цитрусовой эссенции. Готовят также пралиновые конфеты на вафельной основе. Среди молочных конфет спросом пользуются конфеты «Коровка», содержащие 31,3 % сгущенного молока и 1,1 % сливочного масла, «Лужок» и пр.

В производстве сбивных конфет «Суфле», «Стратосфера» и прочих применяют студнеобразователь агар, пенообразователь, яичный белок, сахарный сироп, патоку крахмальную, фруктовые подварки, лимонную кислоту, эссенции. Выбатывают суфле «Черносмородиновое», «Юбилейное», «Кофейное» и пр.

Конфеты «Птичье молоко» обладают нежной кремообразной консистенцией и пенообразующей структурой. Конфеты «Стрела» имеют оригинальную коническую форму, завернуты в цветную фольгу. Кремовый корпус конфет покрывают глазурью, отделяют шоколадной глазурью и кремом.

Для приготовления квадратных или прямоугольных конфет «Спартак» используют жареные ореховые ядра, какао-масло, какао тертое, сахарную пудру, ванилин.

Конфеты «Вечерний звон» состоят внутри из пралине, сухих сливок и ореховой крупки. Сверху корпус глазируют шоколадом и отделявают целым орехом фундук.

Повышенным спросом пользуются конфеты «Мишка на Севере», «Трюфели», «Метеорит», «Сливочная помадка с цукатом», ликерные конфеты «Медный всадник», «Лакомка» и пр.

Марципановую начинку получают увариванием необжаренных орехов, растертых с сахаром, в сахарном сиропе. Необходимую консистенцию получают введением не менее 20 % жира по массе. Вкус начинки улучшают введением ягодных припасов и вина.

Масляно-сахарную начинку получают при смешивании сахарной пудры и кокосового масла. Такая начинка как бы тает во рту. Она может иметь прохладительный вкус при ароматизации мятным маслом или эссенцией.

Ореховая начинка — маслянистая мягкая масса из растертых с сахарной пудрой очищенных и обжаренных орехов. Лучшую ореховую начинку готовят из миндаля, а шоколадно-ореховую — на основе орехов и тертого какао (не менее 10 % массы начинки).

Защитный слой карамели гляncуют, чтобы сделать его негигроскопичным, плотным. Поверхность карамели покрывают тонким слоем кристаллов сахарозы, выделившихся из сиропа, а потом обсыпают слоем сахарного песка в дражировочных котлах.

Корпуса конфет готовят из одной или нескольких конфетных масс: помадных, фруктовых, сбивных, ореховых, марципановых, молочных, ликерных, кремовых, грильяжных, на карамельной основе, заспиртованных ягод, фруктов и цукатов.

Помадные конфетные массы готовят из различных помад с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Основным сырьем для производства помады является сахар-песок. В качестве антикристаллизатора применяют патоку крахмальную.

Помадой называют пластичную неоднородную массу, состоящую из мельчайших кристалликов сахарозы и межкристалльного сиропа, получаемую охлаждением и сбиванием. Полуфабрикатом для помадных конфет могут быть помады: сахарная (из сахаропаточного сиропа), молочная или сливочная (из молочного сиропа с различным содержанием молока и масла), крем-брюле (из молочного сиропа, подвергнутого длительному томлению до получения более темной окраски и специфического вкуса). К сахарной помаде добавляют: фруктово-ягодные припасы, подварки, обжаренные тертые орехи, порошок какао, сгущенное молоко, пищевые кислоты, вина, эссенции и пищевые красители. Для приготовления молочной помады используют сливочное масло, тертые орехи, порошок какао, вина и эссенции.

Фруктово-конфетные массы — это желеобразные некристаллические массы, полученные из уваренного с сахаром фруктово-ягодного пюре без добавления или с добавлением желирующих веществ либо буферных солей пищевых кислот. Используют пюре абрикосовое, сливовое и яблочное. Соотношение пюре и сахара зависит от желирующей способности пюре. При высокой кислотности пюре в рецептуру добавляют лактат натрия. Конфетные массы готовят также из смеси различных пюре, например абрикосового, сливового, яблочного.

Молочные конфетные массы представляют собой полностью или частично закристаллизованную либо аморфную массу, изготовляемую из молока, сахара, патоки и сливочного масла. К молочным конфетам аморфной структуры относят «Сливочную тянучку», «Малютку», с кристаллической структурой — «Коровку», с частично кристаллической структурой — «Старт», «Рекорд».

Сбивные конфетные массы получают сбиванием пенообразователей и сахарно-паточного сиропа с агаром и без него. Структура сбивных конфетных масс пышная, пористая. Различают два основных вида сбивных масс: легкие (типа «Суфле»), тяжелые (типа «Нуга», «Зоологические»). К сбивным массам легкого типа

относятся фруктосбивные, молочносбивные и ореховосбивные массы. Для приготовления сбивных конфетных масс применяют свежий или сухой яичный и молочный белок.

Ликерные конфетные массы — жидкие сахарные сиропы с добавлением вин или других вкусовых веществ, образующие после формования в крахмале корпус с кристаллической корочкой из сахарозы. Различают три вида ликерных конфетных масс: винные (с добавлением спирта и вин), молочные (с добавлением молока), фруктовые (с добавлением фруктового пюре).

Марципановые конфетные массы получают из сырых ореховых ядер, очищенных от кожицы и смешанных с сахаро-паточным сиропом или сахарной пудрой (сырой марципан — из сырого очищенного миндаля, растертого с сахаром; заварной марципан — из очищенного растертого миндаля, заваренного сахаро-паточным или молочным сиропом).

Ореховые конфетные массы (пралине) готовят из обжаренных ореховых ядер, растертых с сахаром, или из обжаренных с сахаром и растертых ядер.

Заварное пралине получают из обжаренных растертых ореховых ядер, смешанных с сахаро-паточным или молочным сиропом.

Кремовые конфетные массы готовят из шоколада, ореховых масс или помады, смешанных с жиром.

К фруктам и ягодам в шоколаде относят глазированные шоколадом ягоды и фрукты, предварительно заспиртованные или проваренные в сахаро-паточном сиропе (цукаты).

Грильяжные аморфные конфетные массы получают плавлением сахара или увариванием сиропа с добавлением дробленых ядер орехов или масличных семян и сливочного масла. Фруктовый грильяж готовят из фруктовой массы с добавлением ореховых ядер.

Корпуса конфет готовят отливкой в крахмал, сахар, жесткие формы и пр.

Отливка в крахмал (в основном кукурузный) дает возможность формировать различные конфетные массы и получать корпуса разнообразной формы. Крахмал не только образует форму для корпусов, но и поглощает влагу с их поверхности, что особенно важно для ликерных и помадных конфет. Отлитая в крахмал конфетная масса должна выстаивать, чтобы на корпусах конфет образовалась твердая или кристаллическая корочка.

В целях предохранения корпусов конфет от высыхания и увлажнения для придания им хорошего вкуса и внешнего вида корпуса конфет покрывают глазурью (шоколадной, шоколадно-миндальной, молочно-шоколадной, жировой, ореховой).

Наибольшее распространение получила шоколадная глазурь, обладающая хорошими вкусовыми качествами, очень стойкая при хранении.

Шоколад. Это продукт переработки бобов какао с сахаром с добавлением или без добавления разнообразных ароматических и вкусовых веществ. В нем содержится 55—60 % углеводов, 30—

38 — жира и 6—8 % белковых веществ. Энергетическая ценность 100 г шоколада составляет 2262 кДж.

Процесс производства шоколада включает обработку бобов какао, приготовление тертого какао, шоколадных масс, формование, завертку и упаковку шоколада.

Кондитерские фабрики выпускают шоколад без начинки и добавок, а также с добавками и начинкой. Его разделяют на десертный, обыкновенный и пористый. В качестве добавок используют молоко и молочные продукты, обжаренные ореховые ядра и арахис, кофе жареный, молотый или в виде пасты, вафли в виде крупки, измельченные кукурузные хлопья, цукаты, цедру, сухофрукты, грильяж и витамины.

Начинки для шоколада: помадно-фруктовая, ореховая, арахисовая, шоколадная, фруктово-мармеладная, шоколадно-кремовая, помадно-сливочная, пралине с вафлями и без вафель. Количество начинки составляет не более 50 % массы шоколадного изделия.

Шоколадная масса для производства шоколада с начинками по составу и качеству должна быть такой же, как и для обыкновенного шоколада без добавок.

В процессе изготовления начинок к полуфабрикатам добавляют по рецептуре различные пищевкусковые вещества (фруктовые подварки, сгущенное молоко) и перемешивают смесь при слабом нагревании. Начинки ароматизируют вином, спиртом, эссенциями.

Пастила и зефир. Пастила — это кондитерские изделия, приготовленные сбиванием сахаро-яблочных смесей с яичным белком. Она бывает клеевой, бесклеевой и заварной.

Клеевую пастилу готовят добавлением к сбитой массе агаро- или пектино-сахарно-паточного уваренного сиропа. Это вкусные, питательные изделия типа пастила Бело-розовая, Рябиновая, Клюквенная, Мандариновая, Лимонная, Сливовая.

К клеевой отливной пастиле относятся зефир Абрикосовый, Медовый, Молочный, Кофейный, Ассорти с фруктово-ягодной начинкой, Бело-розовый, Цитрусовый. Бесклеевая пастила Белевская представляет собой многослойные пироги или рулеты. Готовят ее без добавок к сбитой массе. Бесклеевую фруктово-ягодную пастилу делают резной. Заварную резную пастилу типа Бело-розовая получают при введении в сбивную массу уваренной мармеладной массы. Пастила может быть обсыпанной сахарной пудрой, вафельной крошкой, порошком какао или облита шоколадной глазурью.

Приготовление пастилы практически не требует термической обработки полуфабрикатов, кроме приготовления сиропа с желирующим веществом. Необходимо следить за чистотой сырья. Микрообсемененность должна быть минимальной, безвредной.

В емкость для сбивания вводят яичный белок, пищевую кислоту, краситель, ароматизатор (эссенцию), просеянный сахар, в конце сбивания — отфильтрованный и уваренный агаро- (пектино-) сахаро-паточный сироп. Для пастилы Белевской яблочное

пюре готовят из свежих яблок, запеченных на противнях в духовом шкафу. Пюре охлаждают и хранят до приготовления пастилы в холодильниках.

Сухое молоко или сливки разводят кипяченой охлажденной водой до сметанообразной консистенции (влажность 20—22 %). Агаро-(пектино-) сахарно-паточный сироп готовят следующим образом. В емкость наливают воду, вводят промытый и набухший агар или пектин, после растворения агара (набухания пектина) добавляют просеянный сахар и кипятят 5—10 мин. Если нет патоки крахмальной, ее заменяют инвертным сахаром. Допускается колебание расхода патоки ± 25 %.

Сироп фильтруют через сито с отверстиями диаметром не более 0,5 мм или через два слоя марли, ошпаренных кипятком. Сироп желательно уваривать в кастрюлях-сковородах под избыточным давлением пара не более 80 мин.

Пастильную и зефирную массы сбивают при количестве оборотов вала мешалки 200—220 в 1 мин в течение 5—7—14—18 мин в зависимости от вида, мощности, количества оборотов аппарата.

Белок яичный целесообразно вводить в 2—3 приема. Его расход может колебаться на ± 25 %. Агаровый (пектиновый) сироп со сбивной массой следует сбивать в течение 2—3 мин. Влажность сбитой массы для пастилы должна быть 34—38, для зефира — 28—30 %, а температура — 46—55 °С. Сбитую массу разливают для студнеобразования и выстаивания в течение 4—8 ч (при охлаждении можно сократить в несколько раз).

Пастилу и зефир подсушивают при температуре 32—35 °С 1—2 ч до влажности соответственно 30—34 и 20—23 %. Пастилу нарезают на кусочки желаемой формы, а половинки зефира соединяют. Затем пастилу высушивают при температуре 45—55 °С 4—6 ч и охлаждают (выстаивание) 2—3 ч.

Хорошая пастила должна быть мелкопористой, иметь тонкокристаллическую без растрескивания корочку, ровные грани, прямоугольную или квадратную форму размером 70—73 мм длиной, 20—24 — шириной, 16—20 мм высотой. Влажность готовых пастилы 16—18, зефира 18—20 %. Редуцирующих веществ (глюкоза + фруктоза) допускается 7—14 %. Общая кислотность 0,35—1 %. Пастилу и зефир хранят в холодильниках.

Клюква в сахаре. Свежую, тщательно промытую клюкву покрывают равномерным слоем сахарной пудры. При этом кукурузный или картофельный крахмал разводят в холодной воде (1 : 1,5). Смесь выливают тонкой струей в 5—7-кратный объем кипящей воды, тщательно перемешивая до полной клейстеризации крахмала. В клейстер вводят ванилин или ванильную эссенцию в соответствии с рецептурой. Вместо крахмального клейстера можно использовать яичный белок, сахаро-паточный раствор с агаром или без него.

Для увеличения сроков хранения и придания нежной консистенции оболочке рекомендуется добавлять в крахмальный клейстер патоку крахмальную или глюкозу.

Драже — мелкие конфеты округлой формы с блестящей гладкой поверхностью. Их разделяют на драже сахарное и шоколадное. Оно может быть с хрустящей корочкой, неровной поверхностью.

В зависимости от состава корпуса драже различают ликерно-сиропное, помадное, желеино-фруктовое, фруктовое-ягодное, карамельное, ореховое, марципановое, накатное.

Сырьем для драже является сахар, патока, мед, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, пищевые кислоты, эссенции, какао, изюм, молоко, пектин, витамины, растительные масла, тальк, воск, парафин. Сырье и полуфабрикаты очищают, фильтруют и просеивают. При изготовлении драже используют поливочные сиропы, сахарную пудру и глянec.

Поливочный сироп — это уваренный раствор сахара и патоки. Глянec — однородная, плотная воско-жировая, хорошо размазывающаяся масса. В состав глянца входят: воск, парафин, стеарин и растительные масла (кокосовое, хлопковое, подсолнечное и пр.).

Для отливки корпусов применяют кукурузный или картофельный крахмал. Ликерные корпуса драже готовят из концентрированных винами, фруктово-ягодными напитками или спиртовыми эссенциями сиропов, которые находятся в кристаллической сахарной оболочке. Желейные корпуса получают из фруктового пюре, сахара, патоки крахмальной, желеирующего вещества. Помадные корпуса готовят из обыкновенной помадки, смешанной с сахарным сиропом, с добавлением вкусовых и ароматических веществ.

Карамельные корпуса — это леденцовая или обычная карамель с различными начинками. Форма карамели — округлая или овальная. Ореховые корпуса — обжаренные ядра ореха лещинного, миндаля, арахиса, абрикосовой косточки, грецкого ореха и ореха кешью.

Фруктово-ягодные корпуса готовят из заспиртованных ягод вишен, смородины черной, рябины. Ягоды освобождают от спирта, откидывают на сито и дражируют.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

В нашей стране производят напитки безалкогольные газированные, негазированные, для больных диабетом, сухие, шипучие и нешипучие, воды искусственно-минерализованные. Они предназначены для использования в качестве прохладительных напитков.

Напиток негазированный горячий вишневый употребляют в холодное время года.

Напитки безалкогольные газированные выпускают следующего ассортимента: Андриеш, Апельсин, Аромат гор, Араду, Атлант, Байкал, Бахмаро (тонизирующий), Буратино, Виктория (тонизирующий), Виноградный, Вишня, Воскеат, Грушевый, Гудаури, Детский, Дюшес, Золотой Ренет, Золотистый, Исинди, Изюминка, Клубника, Клюквенный из сока, Клюквенный на морсе, Колокольчик, Красная шапочка, Крем-сода, Лавровый, Летний, Лесная

ягода, Лимон, Лимонад, Мандариновый, Мята, Новинка (тонизирующий), Олимпия, Пес и Кот, Пчелка, Росинка, Роза Розы, Рябиновый, Салют, Саяны (тонизирующий), Сливовый, Снежить, Солнечный, Солнышко, Спутник, Старт, Сумах, Сюрприз, Тархун, Тархуновый, Тоник горький, Тоник любительский, Улыбка, Цитрусовый, Черноплодная рябина, Черносмородиновый, Экстра, Ситро, Юбилейный, Южанка, Южный, Яблоко, Славутич, Диброва.

Напитки для больных диабетом: Апельсиновый и Лимонный на ксилите, Вишневый и Цитрусовый на сорбите.

Негазированные напитки выпускают следующих типов: Апельсиновый, Лимонный, Мандариновый, Горячий вишневый.

Напитки сухие шипучие: Грушевый, Освежающий.

Напитки сухие нешипучие: Вишневый, Вента, Клюквенный, Рукитис, Черносмородиновый, Яблочный, Славутич, Диброва. Выпускаются смеси порошкообразные для шипучих напитков Медок и Цитрусовый и нешипучего Аджара.

Воды искусственно-минерализованные: Сельтерская столовая, Содовая столовая.

Большинство безалкогольных напитков представляют собой прозрачную жидкость без осадка и посторонних включений различной окраски с вкусом и ароматом, свойственными компонентам, входящим в состав напитка.

Некоторые напитки могут быть непрозрачными (мутными), с опалесценцией, осадком солей жесткости, дубильных веществ чая: Араду, Бахмаро, Виктория, Новинка (тонизирующий), Золотистый, Рябиновый, Черноплодная рябина.

В безалкогольных напитках содержится от 6,6 до 12,5 % сухих веществ. Кислотность напитков колеблется от 2 до 4,8 моль/л (мл. нормального раствора щелочи на 100 мл напитка).

Больше всего сухих веществ в напитках Байкал, Бахмаро тонизирующий, Детский, Колокольчик, Красная Шапочка, Лимонад, Исинди, Тархун, Тоник любительский, Экстра ситро (от 9,7 до 12,5 %), наименьше — Тоник горький, Дюшес, Апельсин, Виктория — тонизирующий (от 4 до 6,8 %). Наиболее высокая плотность напитков типа Тоник Старт, Андриеш, Клюквенный, Спутник, Улыбка, Красная Шапочка, Черносмородиновый, Черноплодная рябина, Золотистый, Снежить, Новинка (тонизирующий), Изюминка.

Напитки для диабетиков содержат 7,8—10,9 % сухих веществ, кислотность — 1,8—2,8 моль/л. В негазированных напитках 6,9—11,2 % сухих веществ, кислотность — 3—4 моль/л.

Сухие шипучие напитки содержат 2,5 % ($\pm 0,5$ %) влаги по массе сухого напитка. При растворении одной порции порошка в 200 мл воды массовая доля сухих веществ составляет 7,5—7,8 %, кислотность — 3,2 моль/л. Сухие нешипучие напитки содержат 25 % ($\pm 0,5$ %) влаги. При растворении 20 г порошка в 200 мл воды получают напиток с 9,1 % сухих веществ и кислотностью 2—3,2 моль/л.

В воде Сельтерская столовая допускается содержание, %: двууглекислого натрия 0,42—0,44, хлористого натрия 0,15—0,16,

хлористого кальция 0,15—0,16, хлористого магния 0,0022—0,0023.

В воде Содовая столовая допускается содержание, %: двууглекислого натрия 0,42—0,44, хлористого натрия 0,15—0,16.

Массовая доля двуокиси углерода в газированных напитках должна быть 0,4—0,5 %. Допускается массовая доля инвертного сахара (глюкоза + фруктоза) в напитках не более 55 % общего содержания сахара в них, а в «Пчелке» — не более 65 %. В напитках не допускаются патогенные микроорганизмы.

Во всех напитках могут использоваться консервирующие вещества, разрешенные Министерством здравоохранения СССР. Стойкость напитков определяется сроком хранения, в течение которого они не теряют своих потребительских свойств. Газированные напитки без консерванта хранятся 7 суток, из плодово-ягодных соков и экстрактов с консервантом — 12, газированные с консервантом — 30, Бахмаро тонизирующий — 15, Тоник горький без консерванта — 10, для больных диабетом — 15 (кроме напитка Вишневый — 7); негазированные — Горячий вишневый — 5; воды искусственно-минерализованные — 15 (при спекупорке — два месяца), напитки сухие в виде порошка — шесть месяцев, сухие в виде таблеток — один год.

Напитки сухие шипучие фасуют в пакеты массой нетто 15,9—16,9 г, а сухие нешипучие в виде порошка — в комбинированные банки по 100—300 г или в банки 0,5 дм³, в виде таблеток — в пакеты по 20 г.

Чай — листья растений семейства чайных, имеющих три вида: китайский, ассамский, яблоневоцветковый. Чай производят более 30 стран: Китай, Пакистан, Индия, Япония, Вьетнам, Турция, Иран, Индонезия и пр. В СССР под плантациями чайного куста занято более 100 тыс. гектаров. Свыше 80 чайных фабрик производят ежегодно около 60 тыс. тонн чая. С 1 га собирают от 2 до 12 т зеленого листа. Собирают самые нежные 2—3 листа на концах побегов и верхушечные побеги, называемые флешами. Из них вырабатывают лучшие сорта чая («Букет», «Экстра»). Качество чая зависит от погодно-климатических факторов, технологии сбора и переработки чайного листа.

Чайный лист завяливают, ферментируют, сушат и сортируют. Опытные дегустаторы смешивают (купажируют) разные по качеству партии чая. Листья чая могут быть рассыпными (байховыми), прессованными, экстрагированными. Существует четыре основные группы чая — зеленый, желтый, красный (оолонги), черный. Желтый и красный употребляют в Китае и ряде близлежащих стран. Черного чая насчитывается сотни сортов. Байховый черный чай готовят из сортовых листьев завяливанием, скручиванием, ферментацией и высушиванием.

Байховый зеленый чай получают пропаркой листьев для разрушения ферментов, охлаждением, скручиванием и высушиванием. При этом процессы завяливания и ферментации отсутствуют. Прессованные (плиточные) и кирпичные черные и зеленые чаи получают прессованием чайных листьев и побегов. Черный и зе-

Виды и сорта чая	Содержание, %			
	воды	кофеина	танина	экстрак- тивных веществ

Черный байховый
грузинский сорт:

«Букет»	6,5—7,5	2,8—3,5	14,3—14,7	39,6—39,8
высший	6,8—7,5	2,6—3,2	11,8—13,5	39,0—39,2
первый	7,0—7,5	2,5—3,0	9,4—10,5	37,6—38,4
второй	7,2—7,8	2,3—2,8	7,5—9,4	33,0—34,6
третий	7,5—8,0	2,0—2,4	5,9—6,8	30,2—32,2

ленный байховые чаи по качеству разделяют на высший, первый, второй и третий сорта. К чаю высшего сорта относят сорта «Букет» и «Экстра». В чае каждого сорта содержится не менее 60 % чая из местности, соответствующей его названию.

Что же представляет собой чай? Это горячий тонизирующий напиток с тонким приятным ароматом, определенным составом биологически активных веществ. В сухом чае содержится более 120 химических веществ, из которых до 43 % растворяются в нагретой до кипения воде и называются экстрактивными веществами. На долю танинов (дубильных веществ) приходится до 19,4 %. До 17,8 % танинов обеспечивают вяжущий, терпкий вкус чая. Кофеин и танины обуславливают его тонизирующий и бодрящий эффект, а более 90 летучих соединений, в том числе 20 эфирных масел, дают аромат розы, жасмина, корицы, ландыша, цитрусов, миндаля.

Аромат чая формируют также пропионовый, изомасляный, параизобутиловый, валериановый, изовалериановый, капроновый альдегиды, гераниол, гексанол, линалоол, бензиловый, бутиловый спирты. Помутнение водного раствора чая при охлаждении вызывается снижением растворимости окситеаниата (кофеин, соединенный с танином). При нагревании до температуры выше 70 °С ароматические вещества быстро улетучиваются, и аромат чая уменьшается.

Кофеин чая, кофе, воздействуя на центральную нервную систему, мозг, повышает умственную активность, улучшает функции почек, пищеварительного канала. И хотя кофеина в чае в два раза больше, чем в кофе, чай действует на организм мягче, так как кофеин образует с танином более слабый по воздействию на организм таннат кофеина. Среди алкалоидов в чае выявлены аденин, гуанин, теобромин, теofilлин. В зеленом чае много белковых веществ (около 17 аминокислот), гликозидов, углеводов, пигментов.

В свежем чайном листе витамина С больше, чем в соке цитрусовых плодов. В зеленом чае витамина С в десять, а витамина Р в два раза больше, чем в черном. В чае содержится витаминов, мг%: С — 5—20, В₁ — 0,03—1, В₂ — 0,6—1,1, РР — 5,4—15,2, пантотеновой кислоты — 1,4—10, Р — 10 000 в черном чае и до 20 000 в зеленом. Химический состав чая приведен на с. 138—139.

Виды и сорта чая	Содержание, %			
	воды	кофеина	танина	экстрак- тивных веществ
Азербайджанский высшего сорта	7,2—7,8	2,7—3,2	12,0—12,6	37,0—37,8
Краснодарский »	6,7—7,5	2,8—3,4	13,7—14,5	39,0—39,4
Индийский »	5,6—6,6	3,4—4,1	16,2—17,8	42,1—42,9
Китайский »	5,0—5,8	3,0—3,3	13,7—15,1	38,7—40,1
Цейлонский »	6,1—6,6	3,1—3,3	14,1—15,4	38,3—39,1
Черный плиточный грузинский »	9,7	2,9	9,6	34,6
Зеленый байховый сортов:				
высший	7,0	2,3	19,4	43,4
первый	7,5	2,3	19,3	43,2
второй	7,9	2,5	18,6	41,1
третий	7,4	2,0	15,4	39,4
Зеленый кирпичный	8,8	1,3	6,6	26,0

Чай черный байховый содержит 8,5 % воды, 20 — белков, 5,1 — жиров, 4 — углеводов, 11 — клетчатки, 1 % органических кислот. Минеральных веществ в 100 г продукта, мг: натрия — 82, калия — 2480, кальция — 495, магния — 440, фосфора — 824, железа — 82. Витаминов в 100 г продукта содержится, мг: каротина — 0,05, В₁ — 0,07, В₂ — 1, РР — 8, С — 10.

Большой популярностью пользуются лучшие отечественные байховые чаи «Букет Грузии», «Краснодарский букет», «Букет Азербайджана», «Экстра», «Бодрость». Импортируемый чай поступает в продажу под названием «Индийский», «Цейлонский», «Китайский». Индийский чай наиболее богат экстрактивными веществами, танинами, кофеином. Из него получают плотный, вяжущий (терпкий) настой. Китайский чай считается мягким, ароматным, цейлонский — терпким и тонкоароматным. Краснодарский чай по качеству близок к индийскому, а грузинский и азербайджанский — к китайскому.

Катехины чая (Р-витамины) способствуют укреплению стенок кровеносных сосудов. Чай бактерициден. При воспалительных процессах крепким охлажденным чаем промывают глаза. Он хорошо помогает при болезнях почек и мочевыводящих путей, простудных заболеваниях, предупреждает подагру, кариес, авитаминозы, цингу, золотуху. Крепкий чай ослабляет воздействие алкоголя и наркотиков на организм.

Существует много способов приготовления чайных напитков, употребляемых как в горячем, так и в холодном виде. Для получения ароматного целебного чайного напитка чай не варят, а заваривают. Вода, взятая из водопроводного крана, должна отстояться. Кипятят воду на медленном огне и заваривают чай сразу, как только вода закипела. Заваривать чай нужно в фарфоровых или

фаянсовых заварных чайниках, которые обливают снаружи и ополаскивают изнутри несколько раз горячей водой. Насыпают несколько ложек (в зависимости от желаемой крепости напитка) чая на дно чайника и заливают только что закипевшей водой на $\frac{1}{5}$ чайника. Чайник закрывают крышкой или специальной льняной салфеткой. Ватные куклы лучше не использовать, так как под ними чай преет, теряет свежий вкус и аромат. Их лучше использовать при заваривании цветочного или травяного чая. Через 3—5 мин после заваривания чай можно пить. Зеленый чай настаивают 5—8 мин, кирпичный — 8—10, зимой — 10—12 мин. Рекомендуется заваривать чай определенной крепости и сразу же разливать в чашки. Кипятком разбавлять чай не следует, так как можно ухудшить его вкус и аромат. В странах Ближнего и Среднего Востока кипятком и заварку чая отдельно не готовят, как у нас, а чай заваривают кипятком и пьют, без разбавления.

Нежные, ароматные сорта чая заваривают более короткое время, чем грубые. Для грубых сортов температура воды и чайника сухого должна быть выше. Цветочные чаи нужно настаивать не более 2—3 мин, а зеленые можно заваривать два раза.

В общепите нашей страны норма расходования чая на 1 л воды составляет 4 г. Обычно для среднего чая кладут одну чайную ложку чая на стакан воды. Для японского, китайского и английского чая берут 25—30 г продукта, а индийского — 44,5 г на 1 л воды.

Неудачно заваренный чай пены не образует. Пена должна быть желто-коричневой (не белой). Ее размешивают ложечкой для распределения по объему выносимых с парами воды ароматических веществ.

Лучший чай образуется при настаивании до 5 мин. Затем вкус его грубеет, горечь напитка возрастает, могут появиться в остывшем чае «сливки» (смесь кофеина с катехинами).

В нашей стране любят пить чай с лимоном, вареньем, цукатами, «вприкуску» с сахаром-рафинадом, бубликами, булочками, пирожными, печеньем. Во всех странах возросла популярность чая с добавлением лекарственных и ароматических трав. Наша промышленность выпускает чайные напитки «Молоко с чаем», концентрат чая с молоком, чайный напиток «Ароматный» с добавлением лекарственных трав (мята, зверобой и пр.).

Молоко с чаем (сублимационной сушки) содержит, %: воды — 4, белков — 18, жиров — 18, углеводов — 55,8, зола — 4,2. Минеральных веществ в 100 г продукта, мг: натрия — 247, калия — 898, кальция — 994, магния — 60, фосфора — 930, железа — 7,3. Витаминов в 100 г продукта содержится, мг: каротина — 0,08, А — 0,12, В₁ — 0,15, В₂ — 0,8, РР — 1,15, С — 22.

Кофе. Различают кофе американский, азиатский, африканский.

Существуют ботаническая, коммерческая и географическая классификации кофе. Сорта кофе по ботанической классификации: арабика, робуста, либерика; коммерческой — бразильский

(арабика), милде-арабика (из других стран), робуста; географической — по названию местности выращивания.

Бразильский разделяют на шесть сортов: превосходный, высший, хороший, нормальный, обыкновенный, низший. Большинство сортов кофе состоят из зерен кофе аравийского (арабика). Известен сорт робуста, являющийся наиболее популярным. Напиток из него получается острым, горьким, с высоким содержанием кофеина. Напиток из кофе сорта арабика более мягкий и ароматный. Поэтому зерна кофе робуста и арабика смешивают в определенном соотношении и качество напитка из такой смеси улучшается.

Главным поставщиком кофе на мировой рынок является Бразилия. Высококачественный бразильский кофе арабика готовят сухим способом. Часть кофе поступает на рынок под названием сантос (по названию порта Сантос). Лучшая его разновидность — бурбон сантос. Кофе сантос экспортируют в СССР.

Колумбийский кофе арабика мокрой обработки пользуется также спросом у населения. Он имеет мягкий, богатый вкус, тонкий аромат, хорошую кислотность. Колумбийские сорта кофе поступают в продажу под названием меделлин, армения, манисалес (все сорта сокращенно называют мам). Высшие сорта (наиболее крупные зерна) называют сыопремо и экспортируют в другие страны, а низшие — пасилла — оставляют для внутреннего потребления.

Кофе промытая арабика (пасифик, атлантик) из Коста-Рики имеет хорошее качество. Его разделяют на кофе европейский (более крупные зерна) и американский. Кофе арабика мокрой и сухой обработки под названием сан-доминго поступает на рынок из Доминиканской Республики. Высоко ценится кофе арабика мокрой обработки из Сальвадора, Гватемалы, Гаити, Гавайских островов. Особо ценным сортом является блю монтань, выращиваемый в небольших количествах на Ямайке.

Лучшие сорта кофе промытая арабика из Мексики — прима ванд, Венесуэлы — маракайбо. Они дают мягкий, крепкий напиток с приятным букетом аромата и нежной кислотностью.

Из африканских стран в основном на мировой рынок поступает кофе сорта робуста. В Анголе выращивают сорта арабики кондо и андуло, сходные с бразильским кофе сантос.

Из эфиопских сортов арабики сухой обработки известны сорта кофе харрар и джимма. Из кофе харрар получают крепкий, пикантный напиток с винной кислотностью. Среди разновидностей этого кофе гиотберри и лонгберри больше ценят последнюю. Сорта харрар и джимма поступают в продажу в смеси с колумбийским и яванским кофе. Кофе из Эфиопии мокко-стайл по качеству близко к всемирно известному мокко (ходейда — 50 %, харрар — 25, сантос — 25 %). Более низкие сорта называются «абиссинский кофе». В СССР поступает кофе сорта харрар-1. Кофе арабика мокрой обработки из Кении, сорт пиберри из Танзании имеют также высокое качество. В СССР из Гвинеи поступает кофе робуста.

Йеменская Арабская Республика (ЙАР) экспортирует кофе ходейда — смесь сортов матари, хейми, яффей, шарки, буран и пр.

Индия поставляет кофе майсур с хорошими ароматом и кислотностью. Это — в основном арабика сухой и мокрой обработки и немного робусты. В СССР из Индонезии поступает кофе робуста. Вьетнам производит арабику.

Кофейный напиток известен человеку более тысячи лет, и на протяжении веков люди не устают спорить о вреде и пользе кофе. Возбуждающим действием кофейный напиток обязан наличию алкалоидов, в частности кофеина. Его содержание в зернах зависит от сорта кофе. Больше всего кофеина в сорте робуста из Гвинеи (1,7—1,9 %), сантос (1,3—1,5), ходейде (1,2 %). Каждому сорту присущи свои особенные аромат и вкус, зависящие от содержания более чем 200 компонентов. Основные из них: кофеин, тригонеллин, хлорогеновая кислота, танин, кофейное масло. Химический состав кофе, %, приведен ниже:

Составные части	Содержание компонентов, %, в кофе	
	сыром	жареном
Вода	11,3	2,7
Азотистые вещества	12,6	13,9
Кофеин	1,18	1,24
Кофейно-дубильная кислота	8,4	4,7
Жир	11,7	14,4
Сахар	7,8	2,8
Декстрин	0,4	1,3
Клетчатка	23,6	23,9
Минеральные вещества	3,8	3,9
Растворимые вещества	29,9	28,8

Кофе жареный в зернах. Содержание минеральных веществ в 100 г кофе, мг: натрия — 2, калия — 1600, кальция — 147, магния — 200, фосфора — 198, железа — 5,3. Воды около 7 г в 100 г продукта. Витаминов в 100 г кофе содержится, мг: В₁ — 0,07, В₂ — 0,20, РР — 17, белков — 13,9, жиров — 14,4, моно- и дисахаридов — 2,8, клетчатки — 12,8, имеются также органические кислоты.

Кофе растворимый содержит в 100 г продукта, г: воды — 7, белков — 15, жира — 3,6. Содержание витаминов и минеральных веществ в 100 г, мг: В₂ — 1, РР — 24, натрия — 3, кальция — 100, фосфора — 250, железа — 6,1.

В жареном кофе допускается содержание, %: солевых элементов — не более 5, влажность — не выше 7, экстрактивных веществ — 20—30, кофеина — не менее 0,7. Наличие металлопримесей (не острых, не режущих частиц) допускается не более 5 мг на 1 кг кофе. Молотый кофе должен полностью просеиваться через сито с размерами ячеек 1,6 мм.

В сыром кофе большая часть кофеина связана с солью хлорогеновой кислоты и калия. Кофеин высвобождается при обжарке зерен и сохраняется, а алкалоид тригонеллин разрушается и обра-

зует никотиновую кислоту (витамин РР), обладающую сосудорасширяющим действием. В кофе содержится около 30 органических кислот: яблочная, лимонная, уксусная, хлорогеновая и пр. Хлорогеновая кислота (4—8 %) придает напитку вяжущий и жесткий (крепкий) вкус, полноту ощущения. Часть ее при обжаривании расщепляется до углекислого газа, хинной и кофейной кислот. Кофейнодубильная кислота — это смесь хлорогеновой, кофалиновой и кофалевой кислот, а также других веществ (от 4 до 11 %).

Танины придают кофе горький вкус. При добавлении в кофе молока они частично связываются и горечь уменьшается. Аромат жареного кофе обусловлен комплексом веществ, называемых кафеолем. Имеется богатый ассортимент смесей, содержащих заменители кофе, в состав которых входит от 5 до 35 % натурального кофе. Смеси предназначены для тех, кому противопоказано употребление кофеина (содержание кофеина в них до 0,08 %). Основным компонентом смесей является цикорий. Так, «кофе натуральный жареный с цикорием» содержит только 20 % натурального кофе. В кофейном напитке «Ячменный» 20 % цикория и 80 — ячменя. В напиток «Здоровье» входят цикорий, ячмень и желуди. Напиток «Кубань» содержит цикорий (16 %), рожь (40), ячмень (30), овес (15 %). Выпускают напитки для детей «Пионерский» и «Детский», в которых имеются какао-бобы (оболочка плодов какао) и ореховая мука. В состав многих напитков — заменителей кофе — входят желуди, ячмень, корень одуванчика, овес, солод, соя, рожь, абрикосовые косточки, каштан и т. д. Пищевая промышленность осваивает новые виды продукции. Большой популярностью пользуются концентрированные напитки «Кофе натуральный с молоком», «Кофе со сливками», обладающие повышенной пищевой ценностью и приятным кофейным вкусом.

Остановимся на пищевой ценности продуктов, содержащих кофе, которые выпускает наша промышленность.

«Кофе натуральный со сгущенными сливками и сахаром» содержит, %: воды — 26, белков — 7, жиров — 19, углеводов — 46, золы — 2. Витаминов в 100 г продукта, мг: С — 0,04, А — 0,07, В₁ — 0,07, В₂ — 0,43, РР — 0,82.

«Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром» содержит, %: воды — 28, белков — 8,4, жиров — 8,6, углеводов — 43, золы — 2. Витаминов в 100 г продукта, мг: β-каротин — 0,02, А — 0,03, В₁ — 0,07, В₂ — 940, РР — 0,93.

«Крем с кофе стерилизованный» содержит, %: воды — 32, белков — 5, жиров — 45, углеводов — 16, золы — 2. Минеральных веществ и витаминов в 100 г продукта, мг: натрия — 40, калия — 239, кальций — 68, магния — 14, фосфора — 235, железа — 0,9, каротин — 0,07, А — 0,15, В₁ — 0,03, В₂ — 0,20, РР — 0,70.

«Молоко с кофе» (сублимационной сушки) содержит, %: воды — 4, белков — 20, жиров — 18, углеводов — 53,3, золы — 4,7. Минеральных веществ и витаминов в 100 г продукта, мг: натрия — 390, калия — 1200, кальций — 806, магния —

75, фосфора — 830, железа — 0,7, каротина — 0,08, А — 0,12, В₁ — 0,18, В₂ — 0,80, РР — 1,70, С — 22.

Качество кофейного напитка зависит от первичной обработки зерен: сортировки, полировки, смешивания. Сырые зерна кофе имеют желтоватый или зелено-серый цвет, вяжущий вкус, они плохо набухают в воде. Из них напиток приготовить нельзя. Зеленые зерна могут храниться до двух лет. При появлении белых налетов кофе теряет свои свойства.

Обжаренные зерна кофе становятся коричневыми («коричневое золото»). Коричневый цвет возникает в результате карамелизации сахаров и взаимодействия сахаров с аминокислотами (меланоидинообразование). При обжаривании объем кофейных зерен увеличивается на 50 %, а масса их уменьшается примерно на 18 %. Чрезмерное повышение температуры при обжаривании приводит к обугливанию (карбонизации) зерен и ухудшению качества кофе. Обжаривают зерна при температуре 180—200 °С с определенной скоростью и постоянным перемешиванием. Зерно должно потемнеть снаружи и внутри равномерно. При быстром обжаривании теряется масло, а при медленном — ухудшается экстрактивность, аромат. Хороший напиток нельзя получить из зерен с бледной окраской. Поэтому обжаривать следует быстро при энергичном перемешивании зерен и контроле качества по цвету внутри их. Обычно зерна насыпают на сковородку слоем толщиной до 3 см, ставят на огонь или в духовой шкаф. Примусы с керосином и плитки с бензином не пригодны для этого, так как кофе поглощает посторонние запахи.

Обжаренный кофе хранится в вакуумированных пакетах несколько месяцев, а во вскрытых — 7—10 суток. Зерна кофе, герметично укупоренные в стеклянную тару и помещенные в холодильник, сохраняются 1—2 месяца. Свежеобжаренный кофе имеет резкий, приятный запах, дающий после помола аромат. Если аромат отсутствует, то кофе низкого качества. При утрате хранившимися зернами аромата рекомендуется удалить дефектные зерна, оставшиеся промыть в дуршлаге 2—3 мин холодной проточной питьевой водой и просушить на сковородке при перемешивании до потрескивания. При этом аромат кофе частично восстанавливается.

Измельчают кофе (помол) перед употреблением напитка. Нужно помнить, что качество кофейного напитка зависит от тонкости помола. При тонком помоле (размер частиц до 0,1 мм) длительность экстрагирования уменьшается до 1—3 мин, а продолжительность фильтрации увеличивается. Мелкие частицы попадают в напиток и придают ощущение песчаности. При грубом помоле (размер частиц 0,6—0,8 мм и более) длительность экстрагирования возрастает до 6—10 мин, продолжительность фильтрации увеличивается, однако качество напитка, аромат его ухудшаются. Средний помол имеет определенные преимущества, больше сохраняется ароматических веществ. И все-таки для любителей кофе, применяющих для заварки джезvu, рекомендуется тонкий помол.

Крепкий кофе содержит больше всего экстрактивных веществ. Если экстрагируется много веществ, то горечь напитка увеличивается и качество его ухудшается. Количество экстрагированных веществ зависит от температуры (обычно 92—98 °С), размера частиц, длительности экстрагирования, интенсивности перемешивания, количества взятого кофе и воды, ее жесткости и пр. Экстрагирование производят быстро, не допуская всплывания порошка. Соотношение кофе и кипятка выбирают строго в зависимости от сорта кофе и рекомендуемого способа приготовления его. Крепкий кофе можно разбавить кипятком. При большом количестве воды растворяются нежелательные компоненты. Способов приготовления кофейного напитка много. В Бразилии молотый кофе заливают кипящей водой, перемешивают, фильтруют в предварительно ошпаренный кипятком сосуд.

Какао. Бобы какао содержат 50 % ценнейшего какао-масла, до 15 — белков и до 10 % углеводов, ценные соли фосфора и калия. Масло какао топится при температуре 36 °С. Поэтому шоколад сразу тает во рту. Есть в составе какао и алкалоид теобромин, который в малой дозе действует подобно кофеину кофе или чая, возбуждая сердечно-сосудистую систему.

Сортов какао много. Бобы лучших сортов имеют массу 1,5—1,7 г, худших — 0,9—1,25 г. Наиболее высокого качества какао выращивают в Мексике. Высоко ценятся сорта какао из Гваякиля и Каракаса. Из лучших сортов мексиканский саконуско и эквадорский эсмеральдас потребляют главным образом на месте. Венесуэльский сорт каракаса и пуэрто-кабелло вывозят в Европу для производства наиболее дорогих шоколадов. Из Экватора поставляют на мировой рынок сорта гваякиль, ариба, махела, балао. Колумбия поставляет сорта маракоибо и ангостура. Гвиана — бербице и эсеквибо. Из бразильских сортов какао известны наиболее горькие — маранон, пара и багия, богатые жиром. Острова Вест-Индии дают сорта кубинский, гаити, мартиник и пр. Из азиатских сортов наиболее распространены и ценятся цейлонский и яванский. Африка поставляет в основном камерунский сорт какао.

Для переработки бобов их очищают от примесей, высушивают и складывают в кучу, где происходят ферментация, нагревание и образуется уксусная кислота. После нескольких дней ферментации значительно уменьшается горечь, улучшается аромат, появляются характерный темный цвет и запах. Плоды сушат на солнце и расфасовывают. Какао-бобы сортируют по размерам, поджаривают при температуре 120—140 °С, в результате чего еще больше уменьшается горький вкус, развивается аромат, оболочка плодов становится хрупкой и легко отделяется при дроблении.

Дробленные бобы тонко измельчают в мельницах. Вследствие высокого содержания масла смесь застывает при охлаждении в какаовую массу, являющуюся исходным материалом для получения различных какао-продуктов. Частичным отжатию масла при повышенной температуре получают какао-масло и какао-порошок, который обрабатывают водяным паром, поташем, содой,

углекислым магнием и аммиаком для получения растворимого какао, легко размешиваемого в воде или молоке. Самым популярным продуктом во всем мире является шоколад.

Многие сорта шоколада содержат поваренную соль, улучшающую вкус сладкого шоколада. Самые дорогие сорта имеют горький вкус, в них содержится меньше сахара и больше какао, орехов. Фигурный шоколад — зайчики, деда-морозы, белочки — обычно заворачивают в цветную фольгу. Орехи в шоколаде — любимое лакомство детей и взрослых.

Порошок какао и плитки готового шоколада можно использовать для приготовления домашних тортов, пирожных, напитков.

Минеральные воды. Это естественные растворы минеральных солей и газов, образующиеся в недрах земли. От состава вод зависят их лечебные свойства. Естественные минеральные воды разделяют на лечебные, столовые (жаждоутоляющие) и столово-лечебные.

К лечебным минеральным водам относятся: Эссентуки № 4 и № 17, Смирновская, Славяновская, Баталинская, Джермук, Исти-су, Витаутас и пр. Из столовых минеральных вод, хорошо утоляющих жажду, известны: Эссентуки № 20, Ижевская, Березовская, Ласточка, Московская, Дилижан, Харьковская, Киевская, Ташкентская, Бадамлинская, Саирме, Оболонская. К столово-лечебным минеральным водам принадлежат: Арзни, Боржом, Нарзан, Полюстровская.

Минеральная вода в бутылках должна быть бесцветной, без осадков, запахов и вкусов, не характерных данной воде. Минеральные воды имеют минеральный состав, указанный на этикетке, содержат диоксид углерода, сероводорода и другие газы. Бутылки с водой хранят при температуре 2—12 °C в горизонтальном положении.

Среди искусственных минеральных вод встречаются Содовая и Сельтерская. Их готовят путем добавления в питьевую воду диоксида углерода и химически чистых солей щелочных металлов. Такие воды содержат 0,2—0,25 % соды, по 0,1—0,15 — натрия хлористого и кальция хлористого, 0,021—0,0015 % магния хлористого. Срок хранения вод при температуре 20 °C — не менее 15 суток.

НАПИТКИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

К алкогольным напиткам относятся этиловый спирт и содержащие его жидкости: водка, ликеро-водочные изделия, коньяк, плодово-ягодные и виноградные вина.

Этиловый спирт, применяемый для производства алкогольных напитков, имеет крепость 96,5 % (экстра) и 95 % (спирт этиловый питьевой). Вырабатывают также спирт обыкновенный (крепость 96 %) и ректификованный высшей очистки (крепость 96,2 %).

В качестве нежелательных примесей спирт может содержать незначительное количество смеси амилового, изоамилового и бу-

тилового спиртов, называемой сивушным маслом, уксусную, янтарную кислоты, глицерин, уксусный альдегид. Чтобы очистить спирт от указанных веществ, его обрабатывают активированным углем.

Из этилового спирта производят водку путем разбавления специально обработанной, смягченной водой до определенной крепости. Для улучшения вкуса в водку вводят сахар, мед, уксуснокислый натрий.

Водку 40%-ную получают разбавлением водой этилового спирта обыкновенной очистки, обработкой активированным углем и фильтрованием. Водку Экстру и Столичную 40%-ную получают разбавлением этилового спирта ректификованного высшей очистки, обработкой активированным углем с добавлением сахара. Водку Русскую 40%-ную производят из смеси этилового спирта Экстра и спирта высшей очистки с доочисткой с помощью калия перманганата. Водку Российскую 40%-ную изготавливают из спирта ректификованного высшей очистки с добавлением сахара и меда натурального. В Украинскую горилку 45%-ную также включают 0,4 % меда натурального. Водку Старорусскую 40%-ную получают из спирта высшей очистки с добавлением двууглекислого натрия. Водку Посольскую 40%-ную изготавливают разбавлением спирта Экстра с добавлением белкового молока. Водку Сибирскую 45%-ную получают из спирта Экстра пшеничного разбавлением его специально обработанной на катионитовых фильтрах и очищенной активированным углем водой.

Водку Пшеничную 40%-ную изготавливают по такой же технологии, как и Сибирскую, но она имеет меньшую крепость.

Ассортимент ликеро-водочных изделий превышает 250 наименований. Среди них — настойки, напитки десертные, аперитивы, ликеры, наливки, вина виноградные, коньяк и пр.

Настойки разделяют на горькие (крепкие), сладкие, полусладкие, полусладкие слабоградусные и горькие слабоградусные. Горькие настойки содержат 30—45 % этилового спирта, до 1 % сахаров, эфирные масла. Их получают настаиванием водно-спиртовой жидкости на ароматических растениях (травы, корни, цветы, плоды, корочки цитрусовых плодов).

Настойки горькие обладают характерным вкусом, запахом и цветом. Так, Зубровка содержит 40 % этилового спирта, имеет жгучий вкус, аромат травы зубровки, зеленовато-желтый цвет. В Черниговской горькой 40 % спирта, аромат черной смородины. В Украинской горилке с перцем 40 % спирта и обязательно имеются стручки красного перца длиной не более 3,5—4 см и диаметром 1,5—1,7 см. Донецкая степная содержит 40 % спирта, ей присущ аромат мятного и лимонного масел. В настойке Тминной может быть 30 и 40 % спирта. К горьким крепким настойкам относятся: Анисовая, Беловежская, Волжская особая, Вишневая, Винницкая любительская, Горный дубняк, Донецкая степная, Зверобой, Зубровка, Золотой Рог, Лимонная, Мятная и пр.

К настойкам сладким относятся алкогольные напитки крепостью 16—24 % об., содержащие 8—30 г сахаров, 9—32—экстрак-

тивных веществ, 0,18—0,9 % кислот (в пересчете на лимонную) в 100 мл напитка. Настойки Тминная и Черемуховская имеют крепость 30 % об., Отличная — 40, Нежинская рябина — 8 % об.

Из сладких настоек распространены Абrikосовая, Апельсиновая, Брусничная, Вишневая, Голубичная, Ежевичная, Клюквенная, Кофейный аромат, Лимонная, Нежинская рябина, Нежная, Огонек, Облепиховая, Рябина на коньяке, Терновая, Уральская, Любительская, Черемуховская, Яблочная, Янтарь. Особенно ценятся Рябина на коньяке и Нежинская рябина.

Настойки полусладкие имеют крепость 30—40 % об., до 10 г сахаров и 12 г экстрактивных веществ в 100 мл. Их готовят на спиртованных соках, морсах, настоях. К ним относятся настойки Воверайте, Дайнава, Паланга, Ужуовая (крепость 45 % об.), Рябиновая, Вишневая, Таежная, Янтарная.

Настойки полусладкие слабоградусные крепостью 20—28 % об. содержат в 100 мл 4,5—8 г сахаров. Среди них распространены Лесная сказка, Восточная, Южная, Рябинка, Суздальская.

Настойки горькие слабоградусные имеют крепость до 28 % об. К ним относятся Имбирная, Полевая, Украинская степная и Стрелецкая. Эти настойки обладают жгучим, острым вкусом или пикантными свойствами. В Имбирной настойке жгучесть вкуса образует настой красного и черного перца, а камфорный, смолистый привкус и аромат — настой калгана и кубебы.

Более мягкие и ароматные напитки десертные имеют крепость 12—16 % об., содержат в 100 мл экстрактивных веществ 15—32 г, сахаров — 14—30, кислот — 0,2—1 г. К таким напиткам принадлежат Весна, Вишневый, Вишенка, Желтые листья, Золотистый, Калинка, Клюковка, Лимонный, Лада, Летний десерт, Малиновый, Осенний десерт, Освежающий, Рубиновый, Рябинушка, Северный, Яблочко и др.

Аперитивы — алкогольные напитки крепостью 15—35 % об., содержащие в 100 мл экстрактивных веществ 5—20 г, сахаров — 4—18, кислот — 0—0,05 г. Аперитивы включают настои лекарственных трав и корней, обладающие тонизирующим действием. К ним относятся: Агнес, Арония, Габриэль, Кларет, Кунгла, Медея, Морской, Невский, Новость, Оригинальный, Рига, Степной, Сюрприз, Тройка, Утес, Южный и пр. Напиток Габриэль имеет крепость 45 % об. и содержит в 100 мл 25 г сахаров.

Ликеры в зависимости от содержания спирта и сахара, вида используемых соков и морсов, сочетания запахов и вкуса разделяют на три группы: крепкие, десертные, кремы.

Крепкие ликеры получают из спиртованных настоев эфиромасличных растений с добавлением пряностей (корица, мускатный орех, имбирь, мята, тмин и пр.), сахарного сиропа, пищевых красителей, воды. Ликеры выдерживают в дубовых бочках от шести месяцев до двух лет, что способствует образованию тонкого букета напитка (образуются ацетали и альдегиды спиртов, сложные эфиры) и мягкого, приятного вкуса.

Крепкие ликеры имеют крепость 35—45 % об. (ликер Анисовый — 30 % об.). В них содержится 32—45 % сахаров. К крепким

ликерам относятся Алмаз, Ананасный, Анисовый, Апельсиновый, Бенедиктин, Бочю, Кристалл, Крупник, Кяну-Кукк, Мятный, Прозрачный, Пряный, Старый Таллин, Суктинис, Фантазия, Шартрез, Эхо, Южный и пр. Вкус ликеров сладкий. Бенедиктин содержит жгуче-горьковатый оттенок, Кристалл — слегка жгучий, Мятный — охлаждающий. Аромат каждого ликера специфичен.

Ликеры десертные готовят на плодово-ягодных спиртованных соках и морсах (Вишневый, Облепиховый и пр.), настоях и ароматных спиртах из эфиромасличного сырья (Ванильный, Кофейный, Лимонный, Розовый, Шоколадный). Крепость ликеров десертных составляет 30 % об. (ликер Вишневый 25 % об.). В них содержится 35—50 % сахаров. Ликеры выдерживают в дубовых бочках от шести месяцев до одного года. К ним относятся: Алычевый, Ароматный, Весенний, Кизилловый, Львовский, Малиновый, Нектар, Новогодний, Юбилейный и пр.

Кремы — это разновидность ликеров с меньшей крепостью, более высоким содержанием сахаров, более густой консистенции. Крепость кремов 20—23 % об. Они содержат 50—60 % сахаров. Готовят кремы из спиртованных плодово-ягодных соков, ароматических спиртов, спиртованных настоев, сахарного сиропа, лимонной кислоты и воды. Выбатывают следующие кремы: Абрикосовый, Вишневый, Кизилловый, Клубничный, Малиновый, Рябиновый, Черносмородиновый, Шоколадный, Яблочный.

Наливки изготовляют только из плодово-ягодного сырья смешиванием спиртованных соков и морсов, из свежих плодов и ягод со спиртом этиловым высшей очистки, сахарным сиропом, лимонной кислотой и водой. Наливки имеют крепость 18—20 % об., содержат в 100 мл 29—47 г экстрактивных веществ, в том числе 28—40 г сахаров и 0,2—1 г органических кислот. Высокое содержание сахаров (40 %) в наливках Вишневой, Клубничной, Запеканке украинской, Спотыкаче украинском, более низкое (28 %) — в наливке Десертной.

Особой популярностью пользуются Запеканка, Сливянка, Клубничная, Северная, Золотая осень. Запеканка известна на Украине с XVI в. Это напиток темно-вишневого цвета с ароматом вишни и легким ароматом чернослива. Напиток Золотая осень имеет золотисто-желтый цвет и нежный фруктовый аромат.

Вина виноградные. Это алкогольные напитки, получаемые при спиртовом брожении сока из свежего винограда или винограда с мезгой или без нее. Они содержат 9—20 % этилового спирта, сахар, органические кислоты, минеральные, ароматические, красящие, дубильные вещества и витамины В₁, В₂, В₆, В₁₂, С, РР. Наличие этих веществ зависит от сорта винограда, его спелости, способа приготовления сусла для брожения, длительности выдержки вина. Выбатывают более 600 различных наименований вин, в том числе около 200 видов марочных вин и семи наименований Советского шампанского.

Производство виноградного сока включает процессы приготовления сусла, его брожения, снятие вина с дрожжей, выдержки (созревания) вина, осветления, разлива, старения.

Виноград измельчают на дробилке-гребнеотделителе. Свободно стекающий сок (сусло) используют для приготовления вин лучших марок. Мезгу прессуют, отстаивают в емкостях при температуре 5—10 °С 12—18 ч, обрабатывая ее сернистым ангидридом для подавления микрофлоры. Осветленный сок подвергают брожению в течение 12—16 дней при температуре 15—25 °С (бурное брожение), 2—4 недели при температуре 10—12 °С (тихое брожение). Молодое вино сливают отдельно от осадка в дубовые бочки и ставят в подвалы на выдержку (дозревание и старение).

Вино выдерживают в бочках несколько лет, переливая его для осветления 1—2 раза в год (сливают вино, осадок оставляют). Оставшийся сахар при этом сбраживается. Тонкие взвешенные частицы удаляют оклейкой и фильтрованием. Оклепку вина осуществляют желатином, бентонитом, пищевым светлым альбумином, раствором танина, рыбьим клеем, а в последнее время — добавлением ферментов. На холоде из вина в осадок выпадают винный камень и коллоиды. Поэтому вино выдерживают при температуре —4 °С двое суток, затем фильтруют через фильтрокартон. Легкие белые столовые вина, ликерные и крепленые сладкие вина выдерживают 2—3 года, красные столовые и крепленые крепкие — 3—4 года.

С ор т о в ы е вина вырабатывают из одного сорта винограда. Примесь других сортов не должна превышать 15 %. К у п а ж н ы е вина изготавливают из нескольких сортов винограда. Они имеют более сложные вкус и аромат. М а р о ч н ы е вина производят из лучших сортов винограда. Это высококачественные вина, выдержанные установленный срок. Столовые марочные вина выдерживают 1,5—3 года, крепленые — 2—6 лет. Марочные вина, выдержанные не менее шести лет, в том числе не менее трех лет в бутылках, называются коллекционными. Они имеют хороший вкус и нежный ароматный букет. В них допускается незначительный осадок. О р д и н а р н ы е вина не содержат признаков марочных вин. Их выдерживают до одного года, но не ранее 1 января следующего за урожаем года. Если такие вина выдерживают более одного года, то их называют выдержанными ординарными.

Вина виноградные по окраске разделяют на белые, розовые, красные.

Б е л ы е вина готовят из белых сортов винограда сбраживанием сусла без виноградных кожицы, семян и гребней. Р о з о в ы е вина получают из красных и розовых сортов винограда сбраживанием сусла без виноградных кожицы, семян, гребней или, что бывает редко, купажированием (смешиванием) белых и красных вин. К р а с н ы е вина изготавливают из красных сортов винограда сбраживанием сусла с мезгой. Если сусло с мезгой нагревают до температуры 35—65 °С, то из кожицы винограда извлекается больше красящих веществ и вино приобретает темно-гранатовый цвет и особый привкус (например, Кагор). В зависимости от технологии приготовления вин, содержания сахара, диоксида углерода вина бывают столовые, крепленые, ароматизированные, игристые, шипучие. С т о л о в ы е вина —

это напитки, полученные при спиртовом брожении чистого сока свежего винограда с кожицей, семенами, гребнями или без них. Крепость столовых вин 9—14 % об. (в Хересе столовом 12—15 %, эчмиадзинских винах — 15—17 %). Спирт, сахара, ароматизаторы и красители при изготовлении столовых вин не добавляют. Столовые вина в свою очередь делятся на *сухие* (при полном сбраживании сусла с мезгой или без нее) и *полусладкие* (при неполном сбраживании сусла). Столовые вина вырабатывают нескольких типов: столовое белое, розовое и красное, херес столовый, вина по кахетинскому способу изготовления, эчмиадзинские. Херес столовый имеет особый запах и вкус за счет длительного выдерживания его под пленками специальных дрожжей (солера) в неполных дубовых бочках.

К лучшим столовым сухим винам относятся марочные сухие столовые вина Рислинг Анапа, Су-Псех, Мысхако и Абрау, Каберне Абрау и Мысхако, Сибирьковский, Пухляковский, Краснотоп-Золотовский, Алиготе Ай-Даниль, Золотая балка, Столовая Алушта, Сильванер Феодосийский, Перлына степу, Оксамыт Украины, Наддніпрянське, Ужгородське, Променyste, Берегивське, Норашен, Воскеваз, Эчмиадзинское, Матраса, Садилли, Алиготе, Фетяска, Каберне, Хасилот, Цинандали № 1, Телиани № 2, Гурджиани № 3, Мукузани № 4, Цоликуари № 7, Мухранули № 9, Тибиани № 12, Ркацители и Семилон Геджух. К ordinарным сухим столовым винам принадлежит белое, красное, розовое Столовое, Рислинг, Саперави № 5 и пр.

Столовое полусладкое вино белое, розовое и красное вырабатывают из винограда с повышенным (22—26 %) содержанием сахара. В результате прекращения на определенной стадии брожения сахара полностью не превращаются в спирт. Крепость таких вин 8—14 % об., сахаров в них 3—8 %, вкус кисло-сладкий. Производят следующие полусладкие столовые вина: Полусладкое белое натуральное, Полусладкое розовое натуральное, Айгестан, Миличка, Мегри, Воскеваз, Чхавери № 11, Твиши № 19, Хванчакара № 20, Усахелаури № 21, Киндзмараули № 22, Оджалеси № 24, Тетра № 26 и пр.

Крепленые вина получают при неполном сбраживании виноградного сусла с введением этилового спирта или концентрированного (уваренного) сусла. Эти вина имеют специфические аромат и вкус, зависящие от сорта винограда (мускаты), способа получения (херес, мадера, портвейн, марсала, малага). Крепленые вина разделяют на крепкие и десертные. Десертные бывают полусладкие, сладкие и ликерные. Крепленые вина вырабатывают следующих типов: портвейн, мадера, марсала, херес крепкий, белое, розовое и красное.

Портвейн получают из винограда, содержащего 25—28 % сахаров, спиртованием сусла спиртом при достижении суслом крепости 10°. Портвейны содержат 17—20 % спирта и 6—13 % сахаров. Они имеют хороший букет, гармоничный вкус, умеренную сладость. Вырабатывают следующие марочные портвейны: белый, красный, белый Сурож, Крымский белый, красный Лива-

дия, красный Массандра, Карданахи № 14, Прикумский белый. Среди ординарных портвейнов производят белый и красный Таврический, Алабашлы и пр.

Мадера — вино, полученное из белых или розовых сортов винограда мадеризацией (тепловая обработка при доступе воздуха). Вино выдерживают три месяца в бочках на солнце или в специальных камерах при температуре около 60 °С, после этого — несколько лет в холодных подвалах. При этом вкус его улучшается, появляются фруктовые тона, хорошая прозрачность, приятные аромат и вкус. Цвет мадеры от золотистого до темно-янтарного. В мадере содержится 19—20 % спирта и 3—6 % сахаров. Выбатывают следующие марочные наименования мадеры: Анага, Ошакан, Массандра, Крымская, Ординарная мадера: Мадера, Зазалы, Выдержанная, Бухарская, Учтекс № 17.

Марсала — вино, приготовленное из белых сортов винограда, содержащее 18—20 % спирта и 3—7 % сахаров. По вкусу оно похоже на мадеру, но отличается от нее большей сладостью и привкусом бекмеса (уваренный виноградный сок). Лучшие сорта марсалы получают в Туркмении из сортов винограда Катарато и Инзолия.

Херес крепкий — вино, приготовленное так же, как и херес столовый, но в него добавляют спирт, сладкие виноматериалы или уваренное сусло. Херес выдерживают под пленкой дрожжей (солера), что обеспечивает накопление сложных эфиров, альдегидов и ацеталей и приобретение им сильных тонических свойств. Херес имеет тонкий фруктовый букет с привкусом орехов. В нем содержится 19—20 % спирта и 3 % сахаров.

Белое, розовое и красное крепкие вина вырабатывают из винограда всех цветов неполным сбраживанием сусла и добавлением спирта или купажированием. Они содержат 17—20 % спирта и 3—7 % сахаров. Эти вина выпускают в основном ординарными и разделяют их на полусладкие, сладкие и ликерные.

Десертные полусладкие вина вырабатывают трех типов: полусладкое белое, розовое и красное. Они содержат 15—16,5 % спирта и 5—10 % сахаров. Наиболее известны Барзак, Шато-Икем, Молдавское белое, розовое и красное, Лиманское красное.

Десертные сладкие вина содержат 15—17 % спирта и 14—20 % сахаров. Для повышения в них содержания сахаров виноград заливают, а потом сбраживают. Среди них распространены вина белые, розовые, красные, кагор, мускат белый и розовый, токай.

Марочные десертные сладкие вина: Золотое поле, Кокур десертный, Сурож, Пино-Гри Магарачское и Ай-Даниль, Кара-Чинах, Чумай, Трифешты, Гратиешты, Буаки, Юмалак, Рахат, Гончи, Ясман-салык, Вассарга, Закарпатское. Ординарные вина: Донское, Пино-Гри, Мускатель, Саперави и пр.

Кагор — сладкое крепленое вино, получаемое из красных сортов винограда нагреванием мезги перед прессованием для большего извлечения красящих веществ. Его окраска — от темно-

рубиновой до темно-гранатовой. Кагор содержит 16 % спирта и 16—20 % сахаров. Вырабатывают следующие марочные сорта кагора: Южнобережный, Узбекистан. Обыкновенный кагор — Таврический.

Мускаты сладкие получают из мускатных сортов винограда настаиванием сусла на мезге до отпрессовывания, затем частичным сбраживанием сусла и добавлением спирта. Эти вина содержат до 16 % спирта и 16—20 % сахаров. Нежный вкус и хороший аромат имеют мускаты марочные: Южнобережный, Белый, Розовый, Прасковейский. Обыкновенные мускаты — Украинский, Таврический, Кубанский, Донской.

Токай готовят из сортов винограда Гарслевелю и Фурминт. В них должно быть не менее 32 % сахаров. Для этого ягоды подвяливают (подкручивание грозди у основания или в сушилках). У токайских вин тонкий специфический сложный букет с тонами корочки ржаного хлеба. Токай сладкий содержит 16 % спирта и 16—20 % сахаров. Вино вырабатывают обыкновенных и марочных (Южнобережный) типов.

Десертные ликерные вина получают из винограда, содержащего 26—33 % сахаров. В них мало спирта и много сахара. К ним относятся мускаты белый, розовый и черный, токай, малагу, ликерные белые, розовые и красные.

Ликерные мускаты — наилучшие вина СССР. Они содержат 12—16 % спирта и 21—30 % сахаров. Крымские мускаты бывают разных цветов: от золотистого до янтарного, от розового и светло-красного до темно-гранатового. Они содержат 13 % спирта и 23—27 % сахаров. Ликерные мускаты бывают только марочными: белые — Десертный, Ливадия, Красный камень; розовый — Десертный; черный — Массандра. Мировую славу имеют крымские мускаты Красный камень и Массандра.

Букет муската Красный камень напоминает благоухание горных лугов, муската Массандра — полевой ромашки, шоколада и чернослива. Эти мускаты имеют нежные сложные аромат и вкус. Высоко также ценятся токайские ликерные. Они содержат 16 % спирта и 22 % сахаров, имеют цвет от светло-золотистого до янтарного.

Малага ликерная — вкусное, ароматное красное сладкое вино, приготовленное из крепленых виноматериалов с добавлением уваренного (на огне) виноградного сусла. В этом вине 16—17 % спирта и 22 % сахаров (исключение — малага туркменская из винограда Тербаш и Кара-Узюм, содержащая 30 % сахаров). Цвет вина от темно-красного до кофейного. У малаги полный вкус с сильными тонами карамели и легкой горчинкой.

К лучшим ликерным белым, розовым и красным винам, содержащим 13—16 % спирта и 22—26 % сахаров, относятся Магарачское, Кюрдмир, Узбекистан, Ширин, Пино-Гри, Ай-Даниль, Вахш.

Ароматизированные вина вырабатывают из сухих столовых вин с добавлением спирта, сахарного сиропа, настоев трав (обязательно сушеной полыни), цветов, корней, семян.

Их называют **Вермутами**: Вермут крепкий (18 % спирта и 10 % сахаров), Вермут десертный (16 % спирта и 16 % сахаров). Оба вида могут быть белыми, розовыми и красными. Ароматизированные вина имеют мягкий, приятный вкус с легкой горечью, аромат трав. В Молдавии производят хорошие ароматизированные вина: Букет Молдавии, Утренняя роса, Осень, Романица.

Игристые вина насыщенные диоксидом углерода (углекислотой). По способу насыщения газом их разделяют на шампанские и цимлянские.

Для получения *шампанского* используют высококачественные сорта винограда: Алиготе, Совиньон, Семильон, Пино-черный, Рислинг. Вторичному брожению подвергают виноматериалы, содержащие 9—12,5 % спирта, к которым добавляют сахар, растворенный в старом вине, лимонную кислоту и дрожжи. При этом в вине значительно повышается содержание диоксида углерода.

Вино разливают в бутылки из темного прочного стекла или в специальные закрытые емкости (акратофоры), где оно продолжает сбраживаться, и выдерживают три года при температуре, не превышающей 15 °С. Вино при этом становится прозрачным, приобретает приятные вкус и букет. Брожение в резервуарах длится 22—24 дня, затем приостанавливается охлаждением до температуры 5—7 °С. Вино фильтруют и под давлением углекислого газа разливают в бутылки и герметически их укупоривают. Избыточное давление в бутылке при температуре 10 °С не менее $1,5 \times 10^{-5}$ Па. По новому акратофорному способу приготовление шампанского завершается за три недели.

Советское шампанское вырабатывают следующих видов: сухое, полусухое, полусладкое, сладкое, красное; выдержанное по бутылочному способу — брют, очень сухое, полусухое, полусладкое. В сладком шампанском содержится 10 % сахаров, в полусладком — 8, в полусухом — 5, сухом — 3, очень сухом — 0,8, в брют — до 0,3, красном — 9 %. В красном шампанском 11,5—13,5 % этилового спирта, в остальных видах его 10,5—12,5 %. Muskatное шампанское содержит 10,5—12,5 % спирта и 9 % сахаров, имеет своеобразный вкус и букет.

Шампанское должно быть прозрачным, без какой-либо мути и осадка, играть, образовывать пену при выделении пузырьков углекислого газа. Цвет белого шампанского от светло-соломенного с зеленоватым оттенком до золотистого, а красного — гранатовый.

Цимлянское игристое вино готовят таким же резервуарным способом, как и шампанское, но для его производства используют сорта винограда Краснотоп и Плечистик. К этому вину относятся Цимлянское игристое полусладкое и Севастопольское игристое (11—13 % спирта и 6—8 % сахаров), Краснодарское игристое (9,5—11,5 % спирта и 7 % сахаров), Цимлянское игристое сладкое (11,5—13,5 спирта и 10 % сахаров), muskat игристый Донской (10,5—12 % спирта и 5—8 % сахаров).

Шипучие или газированные вина получают из легких, свежих столовых виноградных вин, насыщенных диокси-

дом углерода. Они содержат 9—10 % спирта, 3—5 % сахаров, имеют более резкий вкус из-за быстрого улетучивания газа, поэтому разливать их нужно охлажденными. К ним относятся вина Бендерское, Гуниб, Машук, Нистру, Спумос, Шипучее полусладкое.

Плодово-ягодные вина готовят спиртовым брожением соков из яблок, груш, слив, смородины, крыжовника, малины, земляники, рябины и других плодов и ягод. Их вырабатывают сортавыми и купажными. По содержанию спирта, сахаров, меда, диоксида углерода они делятся на семь типов: столовые сухие, крепкие, сладкие, десертные, медовые, ароматизированные, шипучие.

Столовые сухие вина получают при полном сбраживании плодово-ягодных соков. В белых столовых сухих винах содержится 10, а в красных — 12 % спирта. *Крепкие вина* готовят добавлением в сусло после брожения сахара спирта. В них 16—17 % спирта и 7—9 % сахаров. Наиболее известные — Алычевое, Брусничное, Белое крепкое, Красное крепкое, Сливовое крепкое, Черноплотно-рябиновое. Среди *сладких вин*, содержащих 16 % спирта и 10 % сахаров, имеются Абрикосовое, Ежевичное, Красносмородиновое, Черничное. Десертные вина содержат по 16 % спирта и сахаров. К ним относятся Вишневое, Клюквенное, Крыжовниковое, Черносмородиновое, Яблочное. *Медовые вина* получают сбраживанием подслащенных медом и сахаром плодово-ягодных соков. Мед добавляют от $\frac{2}{3}$ до $\frac{3}{4}$ общего количества сахара. Вырабатывают медовые сладкие (спирта 16 %, сахаров 20 %), медовые ликерные (спирта 14 %, сахаров 30 %) вина.

Ароматизированные плодово-ягодные вина получают сбраживанием подсахаренных соков с добавлением после брожения спирта, сахара, настоев трав и корней. Они содержат 16—18 % спирта и 10—16 % сахаров. К ним относятся Волжское сладкое, Волжское крепкое, Ароматизированное плодово-ягодное крепкое и десертное, Пелин. Они могут быть белыми и красными.

Шипучие или газированные плодово-ягодные вина получают при насыщении диоксидом углерода сброженных соков. В них 10 % спирта и 8 % сахаров. Производят следующие шипучие вина: Красное, Клюквенное, Яблочное. К ним также относят и сидр — слабое газированное вино из сброженного яблочного сока с добавлением или без добавления сахара. Сидр вырабатывают сухим, полусухим и сладким. Он содержит 5—7 % спирта. В полусухом сидре 5, а в сладком — 10 % сахаров. Цвет сидра от светло-желтого с зеленоватым оттенком до светло-янтарного, вкус и аромат соответствует яблокам. Напиток должен быть прозрачным. Вырабатывают из шиповника с витамином С сидр Полтавский.

Коньяк — крепкий алкогольный напиток, вырабатываемый из коньячного спирта. Последний получают при перегонке виноградных вин. В основном для этого используют белое столовое виноградное вино. Виноградный спирт крепостью 65—70 % об. выдерживают в дубовых бочках или в крупных резервуарах на дубовой клепке от 3 до 15 лет. Спирт приобретает светло-золотистую окрас-

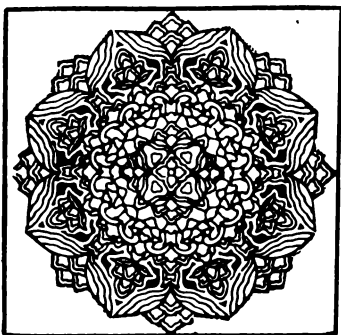
ку, характерный вкус и букет с ванильным тоном. Затем к коньячным спиртам добавляют спиртованную дистиллированную воду, сахарный сироп, колер, проводят оклейку, фильтруют и выдерживают коньяк 3—6 месяцев.

Коньяки вырабатывают двух типов: обычные (срок выдержки 3—5 лет) и марочные (срок выдержки от 6 до 10 лет и более). В обычных коньяках содержится 40—42 % спирта и 1,5 % сахаров, а в марочных — 42—47 % спирта и 0,7—1,2 % сахаров.

На этикетках марочных коньяков звездочек не ставят, им дают специальные названия: КВ (выдержанный от шести до семи лет), КВВК (выдержанный от восьми до десяти лет высшего качества), КС (старый, более десяти лет), ОС (очень старый, более 12 лет). На этикетках обычных коньяков ставят 3—5 звездочек, что соответствует количеству лет выдержки коньячного спирта.

Лучшими коньяками, выдержанными более десяти лет, считаются Варцихе, Двин, Дойла, Енисели, Ереван, Кизляр, Тбилиси, Одесса, Украина, Киев, Черноморский. Коньяк Одесса, например, содержит 43 % спирта, 1,2 % сахаров, имеет ванильно-шоколадный тон, выдержан 11 лет. Коньяк Украина крепостью 43 % об., содержит 0,7 % сахаров, выдержан 12 лет.

В СССР производят до 20 наименований коньяков. Известны коньячные напитки, вырабатываемые из молодых коньячных спиртов (до одного года), подвергнутых ускоренному созреванию при повышенной температуре с добавлением дубовой стружки. Так, коньячный напиток Янтарь содержит 40 % спирта и 1,5 % сахаров.



БЛЮДА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ

Вкусно приготовленные, красиво оформленные и умело подобранные холодные блюда и закуски украшают праздничный стол, улучшают аппетит. Холодные блюда и закуски по качеству и ассортименту не различаются. Закуски по объему и массе несколько меньше холодных блюд. В закусках гарнир отсутствует или дается в небольшом количестве, например шпроты с лимоном, маринованные грибы, балык с овощами.

Большое значение для оформления холодных блюд имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки продуктов. Разнообразные гарниры и приправы дают возможность не только красиво оформлять блюда, но и обогащать их витаминами, углеводами, органическими кислотами, минеральными солями.

Гарниром для холодных блюд могут быть свежие, вареные и консервированные овощи, салат, зелень петрушки и сельдерея, лимоны, яйца и пр. Подают также соус, майонез, хрен и различные приправы.

Овощи для оформления блюд нарезают различной формы: в виде соломки, кубиков, ломтиков, лапок, звездочек, лент, цветков, кружков гладких и карбованных. Подготовленные гарниры раскладывают с учетом сочетания цвета овощей и зелени, чтобы придать контрастность и наиболее привлекательный внешний вид. Подают их на стол в красивых круглых и овальных тарелках, селедочницах, салатницах из фарфора, фаянса, нержавеющей стали, мельхиора. Блюда украшают с таким расчетом, чтобы борта посуды полностью не закрывались, так как красивые борта фарфоровой посуды в сочетании с умело расположенными красочными гарнирами придают оформленным блюдам особую привлекательность.

При оформлении праздничных блюд не следует загромождать кулинарные изделия излишними гарнирами и фигурами несоответствующих размеров и не гармонирующих с данным изделием.

Блюдо оформляют так, чтобы изделие на нем не было слишком закрыто гарниром или элементами его украшения, изделие должно быть немного приподнято над окружающим его гарниром.

БУТЕРБРОДЫ

Наиболее распространенная закуска праздничного стола — бутерброды. Чаще всего их готовят с маслом, сыром, колбасой, ветчиной, рыбными продуктами и консервами. Готовя бутерброды, нужно следить, чтобы их основные компоненты не были бы и основной закуской.

Для бутербродов используют пшеничный и ржаной хлеб. Он должен быть не слишком мягким и не очень черствым. Нарезают хлеб ломтиками толщиной 1—1,5 см. Продукты, предназначенные для бутербродов, заранее готовят и хранят в холодильнике и нарезают их не ранее чем за 30—40 мин до подачи на стол. Внешний вид и вкус бутербродов при хранении быстро ухудшаются.

Сливочное масло зачищают от верхнего пожелтевшего слоя, нарезают на брусочки или в виде тюльпана, розочки и охлаждают. Сыр очищают от корок и завертывают в салфетку, слегка смоченную охлажденной кипяченой подсоленной водой. Крупные куски мяса (говядина, телятина, свинина) жарят до готовности и охлаждают. Для жарки ростбифа подбирают по возможности более узкие куски поясничной части говядины. Батоны колбасы очищают от оболочек. Окорок, ветчину разбирают на части, зачищают, удаляют кожу. Балык, семгу, лососину, кету и прочее разделяют и удаляют кости. Сельдь крепкого посола вымачивают. Яйца варят вкрутую и очищают от скорлупы.

Банку с консервами вскрывают так, чтобы не повредить и не деформировать мясо. В банке с паштетом или рубленой ветчиной срезают оба конца с помощью специального ножа. Удалив одно срезанное донце, опорожняют банку, не повредив содержимого при введении в нее второго срезанного донца. Мясные консервы в желе выкладывают, срезав только одно донце. Помещают банку в теплую воду, а когда желе станет жидким, переливают его в другую посуду. Куски мяса выкладывают из банки и нарезают, затем вновь заливают мясо желе и ставят в холодильник.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка) готовят на ржаном хлебе. Для бутербродов со всеми остальными видами продуктов чаще всего используют пшеничный хлеб.

Для всех бутербродов, за исключением с жирными продуктами, рекомендуется на ломтик хлеба намазать сливочное масло (5—10 г), которое слегка взбивают, а на него укладывают продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд. Чтобы придать бутербродам особенно привлекательный вид, сливочное масло в зависимости от основного продукта заправляют горчицей или томат-пастой, протертым желтком крутого яйца, тертым хреном, соком зелени петрушки и им украшают их.

Готовя бутерброды с рыбой или рыбными продуктами с высоким содержанием жира, на ломтик хлеба укладывают продукт

и украшают сверху красиво оформленным маленьким кусочком сливочного масла в виде тюльпана, розочки. Так готовят и бутерброды с кетовой, зернистой и паюсной икрой.

Бутерброды готовят также и на поджаренном хлебе. Его сушат в сильно нагретом духовом шкафу или жарят на жиру. Гренки при этом должны быть хрустящими сверху и мягкими внутри. Украшают бутерброды розочкой из масла, зеленью петрушки или сельдерея, ягодами клюквы, консервированными фруктами, ломтиками помидоров, лимона, апельсина. Хорошо смотрятся точки, полоски, решетка из остывшего майонеза и масла. Их выдавливают из пергаментного кулечка (корнетика) или кондитерского шприца. Форму бутербродам можно придать любую: прямоугольники, квадраты, треугольники, шестиугольники, кружки. Смазанные маслом, паштетами и пастами кусочки хлеба на некоторое время ставят в холодильник, чтобы застыло масло.

Бутерброды готовят открытые, закрытые (сэндвичи), фигурные (канапе) и столичные. Открытые бутерброды готовят с сыром и колбасой, ростбифом, свиной, семгой, лососиной, икрой, рыбными консервами, сельдью, заливной рыбой и пр. Главное, чтобы они сочетались по вкусу и цвету. Мясные и рыбные продукты комбинируют с овощами и зеленью. Хорошее сочетание дают бутенина со свежим огурцом, ветчина с майонезом и свежими помидорами, ростбиф с хреном, шпроты или сардины с лимоном, творог с редисом.

Закрытые бутерброды готовят с жареной телятиной и свиной, с ростбифом и языком, сельдью, маслом и яйцами, с семгой и осетриной и т. д. Продукты подбирают так, чтобы они обязательно сочетались по вкусу. С хлеба срезают корки, разрезают его на ломтики шириной 5—6 см, толщиной 0,5 см, наносят тонкий слой масла (можно приправленного горчицей, майонезом, тертым хреном), укладывают тонкие ломтики подготовленных продуктов и накрывают другим таким же ломтиком хлеба. Затем разрезают на бутерброды квадратной, треугольной или другой формы. Эти бутерброды очень красивые, аппетитные и вкусные.

Фигурные бутерброды (канапе) напоминают маленькие пирожные. Хлеб нарезают на полоски, обжаривают с обеих сторон на сливочном масле. Затем смазывают их маслом, взбитой (как для крема) масляной смесью или паштетом и по всей длине красиво укладывают различные продукты. Бутерброды нарезают на треугольники, ромбы, квадраты. Украшают их свежей зеленью петрушки, зеленым укропом, маслинами, рублеными крутыми яйцами, лимоном, свежими яблоками, маринованным красным перцем, ягодами моченой брусники и пр. Можно красиво украсить канапе, выпуская на бутерброд из пергаментного кулечка майонез или сливочное масло, нанизать на шпажки различные продукты. Чтобы бутерброды было удобнее брать, в них втыкают шпажки. Чем шире набор продуктов и разнообразнее оформление канапе, тем наряднее и аппетитнее они выглядят.

Чтобы улучшить сцепление продуктов с хлебом до подачи на стол, маленькие закусочные бутерброды целесообразно поставить

в холодильник. Канapé подают на бумажных салфетках в вазах или тарелках.

Бутербродные пасты дают возможность быстро готовить разные по вкусу, внешнему виду и питательности закуски. Для приготовления паст используют мясные, рыбные продукты, консервы, сыр, ветчину, колбасы, сельдь, яйца, зеленый лук.

Ниже приведены рецептуры блюд на шесть человек.

1. **Масса из сыра.** Сыр твердый 200 г, масло сливочное 100 г, желтки 2 шт., горчица готовая 30 г. Сыр измельчают на мелкой терке, добавляют вареные протертые желтки, масло, горчицу и растирают так, чтобы получилась пышная масса.

2. **Масса селёдочная (первый вариант).** Сельдь 1 шт., масло сливочное 100 г. Если сельдь очень соленая, ее промывают и вымачивают в воде в течение 8—10 ч. Воду меняют 2—3 раза. С сельди снимают кожу, отделяют от костей филе и мелко рубят ножом. Измельченное филе и сваренные желтки протирают через сито, добавляют масло сливочное и растирают в пышную массу.

3. **Масса селёдочная (второй вариант).** Сельдь 1 шт., яблоки кислых сортов 100—200 г, масло сливочное 60 г. Филе вымоченной сельди вместе с очищенными яблоками измельчают на мясорубке, смешивают с маслом, протирают через сито и растирают до однородной массы.

4. **Масса из ветчины.** Ветчина 200 г, масло сливочное 50 г, горчица готовая 30 г. Нарезанную кусочками ветчину 2—3 раза пропускают через мясорубку и растирают с маслом сливочным и горчицей до образования пышного пюре.

5. **Масло горчичное.** Масло сливочное 100 г, горчица готовая 60 г. Масло растирают с горчицей до однородной массы.

6. **Масса желтковая.** Желтки 4 шт., масло сливочное 50 г, сметана 20 г, перец черный молотый, соль. Желтки сваренных вкрутую яиц протирают через сито, добавляют масло сливочное, сметану, заправляют солью, перцем, тщательно растирают до получения однородной массы.

7. **Паста яичная с майонезом.** Яйца 2 шт., майонез 20 г, соль. Яйца варят вкрутую, очищают, растирают, добавляют майонез, солят и тщательно перемешивают до получения однородной массы.

8. **Паста из ветчины.** Ветчина 200 г, яйца 2 шт., сметана или масло сливочное 100 г, горчица готовая 30 г, маслины 50 г, перец молотый, соль. Сваренные вкрутую яйца вместе с ветчиной измельчают на мясорубке, смешивают со сметаной или маслом сливочным, заправляют горчицей, солью и перцем, тщательно растирают и добавляют мелко рубленные маслины.

9. **Паста «Пикантная».** Филе сельди 200 г, маслины 200 г, масло сливочное 150—200 г. Вымоченное филе сельди вместе с маслинами, предварительно отделенными от косточек, и маслом сливочным пропускают через мясорубку, перемешивают. Пасту выдерживают в течение 15—20 мин в холодильнике.

10. **Бутерброды со шпротами и помидорами.** Шпроты 100 г, помидоры 60 г, масло сливочное 30 г, зелень, хлеб 180 г. Батон

нарезают ломтиками и смазывают маслом. Помидоры режут кружками. На каждый ломтик батона укладывают 2—3 кружка помидора, посередине — шпроты, посыпают укропом, украшают зеленью петрушки.

11. **Бутерброды с сельдью и брынзой.** Сельдь 200 г, лук репчатый 100 г, брынза 100 г, масло сливочное 30 г, батон 1 шт., перец сладкий, зелень. Сельдь вымачивают в молоке, очищают, филе отделяют от костей. Лук измельчают. Батон обрезают, придав ему прямоугольную форму, и нарезают вдоль на три части одинаковой толщины. Каждую часть с одной стороны смазывают маслом, укладывают на нее филе сельди, сверху — тонко нарезанную брынзу и посыпают ее перцем. Каждую полоску хлеба с продуктами нарезают на восемь маленьких бутербродов, украшают ломтиками сладкого перца и зеленью.

12. **Бутерброд «Пикантный».** Масло сливочное 150 г, огурцы 150 г, зелень петрушки 25 г, сельдь 200 г, яйца 1 шт., хлеб белый и перец. Соленые огурцы очищают от кожицы и семян, натирают на терке с мелкими отверстиями и слегка отжимают от рассола. Зелень петрушки мелко рубят, масло сливочное размягчают. Подготовленные продукты смешивают, добавляют перец молотый и растирают до однородной массы. Ломтики белого хлеба (толщиной 1 см) обжаривают с одной стороны. Неподжаренную сторону хлеба смазывают массой, сверху кладут кусочек сельди, посыпают измельченным крутым яйцом, украшают веточкой петрушки.

13. **Бутерброд с колбасой.** Колбаса 90 г, желтковая масса 60 г, огурцы консервированные 60 г, хлеб 180 г, зелень петрушки. С колбасы срезают шпагат, концы оболочек. С части батона, подлежащей нарезке, удаляют оболочку. Колбасы, у которых оболочка снимается с трудом, опускают на 1—2 мин в горячую воду. Затем оболочку надрезают по длине и удаляют. После этого колбасу нарезают: толстые батоны — поперек одним куском, тонкие — наискосок по 2—3 ломтика. Нарезанные ломтики колбасы и огурца укладывают на хлеб в той же последовательности, в какой они были нарезаны. Сверху бутерброд украшают желтковой массой (6) и зеленью.

14. **Бутерброд «Ассорти».** Говядина жареная 60 г, язык отварной 60 г, колбаса 60 г, масло сливочное 30 г, огурцы, помидоры 60 г, хлеб 180 г, зелень 6 г. На хлеб, намазанный маслом, укладывают тонко нарезанные мясные продукты. Из огурцов вырезают тюльпанчики, а из помидоров — розочки, которыми вместе с зеленью украшают бутерброды.

15. **Бутерброд с языком.** Язык отварной 120 г, салат овощной с майонезом 120 г, хлеб 180 г, зелень. На хлеб кладут ломтик языка, а сверху — салат из сырых овощей: моркови, зеленого лука, свежих огурцов, помидоров, перца сладкого болгарского и майонеза. Бутерброды украшают зеленью.

16. **Канапе с сыром и ветчиной.** Сыр голландский 90 г, ветчина 120 г, масло сливочное или майонез 60 г, лук зеленый 70 г, яйца 1,5 шт., зелень 20 г, батон 360 г, для обжарки масло сливочное 30 г. Эту закуску лучше готовить на поджаренном хлебе — грен-

ках. Батон нарезают тонкими ломтиками толщиной 1 см в виде прямоугольника, ромба, кружочка или другой фигуры и обжаривают на сливочном масле с двух сторон до образования румяной корочки. Охлажденные гренки смазывают слоем масла сливочного или майонеза, укладывают на них полосками ветчину, сыр, маслины, вареные яйца и мелко нарезанную зелень. При подаче на стол закуску укладывают на закусочные тарелки, покрытые салфетками.

17. Канапе из черного хлеба с яйцами и ветчиной. Хлеб черный 1000 г, масло топленое 40 г, масло сливочное 100 г, ветчина 200 г, яйца 5 шт., горчица 10 г, зелень. С черного хлеба срезают корку, мякиш нарезают на палочки шириной 1 см и длиной 6—7 см, обжаривают в масле топленом, остужают, смазывают со всех сторон маслом сливочным, растертым с горчицей. Яйца вареные протирают на сите. Ветчину пропускают через мясорубку. Палочки обваливают с двух противоположных сторон в протертых яйцах, а с двух других сторон — в измельченной ветчине. Начинку хорошо прижимают рукой. Палочки выкладывают на тарелки, покрытые салфетками, и украшают веточками зелени.

САЛАТЫ И ВИНЕГРЕТЫ

Салаты готовят из овощей, фруктов, мяса, рыбы, зелени укропа, петрушки, лука, сельдерея и пр. Они могут быть острыми, менее острыми и без острых приправ. Их заправляют майонезом, сметаной, растительным маслом, хреном. Заправку готовят из масла растительного, уксуса, соли, сахара, горчицы, перца молотого. Салаты украшают теми же продуктами, из которых они изготовлены: кружочками помидоров, огурцов, моркови, дольками яиц, ягодами, зеленью. Веточки зелени хорошо украшают мясные и овощные салаты.

Салаты готовят из охлажденных продуктов. В них можно добавлять готовые соусы «Южный», «Острый», «Кубанский». Вместо майонеза берут сметану с растертым желтком крутосваренного яйца и чайной ложкой горчицы.

Овощи, кроме свеклы и моркови, варят в подсоленной воде и сразу же охлаждают холодной. Маринованные овощи и фрукты используют для салатов из мяса и рыбы. Для устранения горечи нарезанную раннюю белокочанную капусту заливают на 2—3 мин кипятком, а для устранения жесткости краснокочанную ошпаривают.

Горечь из нарезанного репчатого лука удаляют, залив его холодной водой. Салаты из редиски приобретают пикантный вкус, если их посыпают измельченными грецкими орехами.

Продукты должны быть хорошо охлажденными, иначе блюдо быстро прокисает. Чтобы не ухудшился вкус и внешний вид, заправлять и перемешивать салат нужно перед подачей на стол.

Существуют три способа приготовления салатов. По первому продукты нарезают тонкими ломтиками, перемешивают, заправляют (три четверти нормы) майонезом или заправкой, укладывают

горкой в салатницу или вазу и поливают оставшимся майонезом или заправкой. Сверху салат оформляют продолговатыми ломтиками мяса, дольками вареного яйца, листиками салата, веточками петрушки, кусочками свежих огурцов.

По второму способу часть овощей (две трети нормы), нарезанных мелкими кубиками, перемешивают и заправляют майонезом. Затем массу кладут горкой в салатницу или вазу и обкладывают тонкими ломтиками мяса. Оставшиеся овощи размещают вокруг горки букетами с учетом сочетания цветов и украшают листьями зеленого салата или веточками петрушки.

По третьему способу салат оформляют в виде букетов из красиво нарезанных ломтиками продуктов, которые укладывают в салатницу или вазу также с учетом наиболее эффективного сочетания цветов. Перед употреблением салат поливают заправкой.

Винегреты являются разновидностью салатов. В их состав непременно входит свекла столовая.

18. Салат «Здоровье». Огурцы 200 г, морковь 200 г, яблоки 200 г, помидоры 200 г, салат 200 г, сметана 200 г, лимон $\frac{1}{2}$, зелень петрушки, сахар, соль. Яблоки, морковь, огурцы нарезают тонкой соломкой, листья салата на 3—4 части, перемешивают и заправляют сметаной. Добавляют лимонный сок, сахар, соль. Сверху салат украшают ломтиками помидоров и зеленью.

19. Салат «Закусочный». Капуста белокочанная 700 г, морковь 100 г, зеленый горошек 200 г, майонез 200 г, яблоки 150 г, зелень, соль. Капусту очищают, моют, шинкуют соломкой, добавляют соль, перетирают, соединяют с нарезанными соломкой морковью и яблоками, зеленым горошком, майонезом. Салат укладывают в салатницу, украшают зеленью, дольками яблок.

20. Салат из свеклы. Свекла столовая 800 г, лук 400 г, хрен 200 г, майонез 200 г, готовая горчица 20 г, зеленый горошек 100 г, масло растительное 40 г, уксус 5 г, петрушка. Вареную свеклу очищают от кожуры, измельчают на крупной терке. Хрен моют, очищают от кожуры, измельчают на мелкой терке. Лук пассеруют на растительном масле. Свеклу, хрен, лук, соль, уксус перемешивают, заправляют майонезом, горчицей, украшают зеленым горошком и зеленью петрушки.

21. Салат из свеклы с хреном. Свекла 750 г, хрен 300 г, масло растительное 75 г или сметана, винный уксус, перец черный душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, сахар, соль. Свеклу варят или пекут, очищают от кожуры, нарезают ломтиками или соломкой, кладут в банку, пересыпают натертым хреном, заливают маринадом и ставят в холодильник. Перед подачей на стол маринад сливают, свеклу заправляют маслом или сметаной. Маринад готовят следующим образом. Пряности заливают небольшим количеством воды, добавляют по вкусу сахар, соль, уксус, кипятят и охлаждают.

22. Капуста по-грузински. Капуста белокочанная 500 г, свекла 50 г, уксус 40 г, соль 20 г, зелень. Капусту нарезают крупной соломкой. Свеклу моют, очищают, режут ломтиками. Капусту, свеклу, зелень сельдерея, несколько кусочков красного стручкового перца

перемешивают, солят, заливают кипятком с уксусом и ставят в теплое место на 2—3 дня. Затем жидкость сливают и салат подают к мясным блюдам.

23. Салат из свежих помидоров с брынзой. Помидоры 500 г, перец сладкий 100 г, брынза 200 г, зелень. Помидоры моют, нарезают кружочками. Перец тоже моют, нарезают соломкой. Брынзу измельчают на крупной терке. Все смешивают, солят, посыпают нарезанной зеленью петрушки.

24. Салат из рыбы с помидорами. Рыба 500 г, помидоры 300 г, масло растительное 50 г, майонез 200 г, сахар 20 г, лук репчатый 75 г, зелень петрушки 15 г, зелень укропа 15 г, уксус, соль по вкусу. Рыбу очищают, потрошат, освобождают от костей, нарезают небольшими ломтиками и обжаривают в растительном масле. Горячие ломтики жареной рыбы сбрызгивают уксусом и охлаждают. Помидоры нарезают поперек тонкими кружочками. В салатницу раскладывают кружочки помидоров, колечки лука, ломтики рыбы, снова помидоры и т. д. Все заливают майонезом, размешанным с сахаром, сверху посыпают рубленой зеленью.

25. Салат «Нева». Рыба отварная или горячего копчения 200 г, картофель 400 г, огурцы соленные 300 г, горошек зеленый 80 г, маслины 60 г, яблоки 100 г, майонез 200 г, лук зеленый 60 г. Картофель моют, варят, очищают, нарезают кубиками. Мелко режут огурцы, яблоки, лук. Все смешивают, добавляют маслины, зеленый горошек, кусочки рыбы, заправляют майонезом, перемешивают. Салат укладывают горкой в салатницы, поливают майонезом, украшают кусочками рыбы, лука.

26. Рыбный салат. Рыба вареная 300 г, яблоки 400 г, огурцы соленные 200 г, горошек зеленый 100 г, яйца 2 шт., лук зеленый 25 г, майонез 200 г, хрен 100 г, зелень. Вареную рыбу без кожи и костей, сладкие яблоки без сердцевины и семян, соленные очищенные огурцы, репчатый лук и крутосваренные яйца нарезают кубиками, добавляют зеленый консервированный горошек, хрен и перемешивают. Салат заправляют майонезом.

Фарфоровую салатницу красиво выкладывают листьями зеленого салата, кладут салат, поливают его майонезом, посыпают зеленью петрушки или укропа. Сверху украшают кусочками рыбы, дольками сваренного вкрутую яйца, веточками петрушки и другой зеленью. Вместо зеленого лука салат можно украсить репчатым луком, нарезанным кольцами.

27. Салат с сельдью. Филе сельди 150 г, свекла 100 г, картофель 200 г, яблоки 1 шт., яйца 3 шт., сметана 120 г, сок одного лимона. Филе сельди нарезают небольшими кусочками. Маринованную свеклу, вареный картофель, свежие яблоки (без сердцевины), крутые яичные белки мелко нарезают, смешивают с сельдью. Яичные желтки растирают со сметаной, добавляют сок лимона или уксус (15 г), хорошо перемешивают. Заправкой поливают подготовленную сельдь с овощами. Салат можно заправить и майонезом.

28. Салат «Аппетитный». Свекла 30 г, сельдь 20 г, лук репчатый 100 г, морковь 60 г, зелень петрушки, яйца 4 шт., майонез 60 г, яблоки 20 г, орехи 40 г, масло сливочное 20 г. Свеклу и мор-

ковь отваривают, очищают, измельчают на терке. Яблоки нарезают пополам и удаляют сердцевину, измельчают. Орехи мелко рубят. Лук нарезают, обжаривают на сковороде до золотистого цвета. Все смешивают, солят по вкусу и заправляют майонезом. Салат кладут горкой в салатницу, посыпают мелкорубленым яйцом и зеленью петрушки. Филе сельди нарезают кусочками и укладывают на салат.

29. Салат из консервов «Шпроты в масле». Консервы 1 банка, горошек зеленый консервированный 200 г, яйца 1 шт., зелень петрушки 40 г, лимон, соль. Шпроты измельчают, смешивают с горошком, мелкорублеными, сваренными вкрутую яйцами, измельченной зеленью петрушки. Добавляют масло, в котором были шпроты. Все смешивают, выкладывают в салатницу горкой, оформляют зеленью и дольками лимона.

30. Салат мясной. Говядина 250 г, масло растительное 5 г, яйца 1,5 шт., картофель 200 г, огурцы соленые 250 г, морковь 50 г, горошек зеленый 30 г, яблоки свежие 30 г, майонез 100 г, сметана 30 г, салат 15 г, зелень петрушки 15 г, перец, соль. Говядину солят и жарят до готовности в духовом шкафу. Из яиц, воды, соли и перца готовят омлет в виде тонких блинчиков. Картофель и морковь варят в кожуре отдельно, охлаждают, очищают и режут ломтиками.

В посуду кладут часть мяса и соленые очищенные огурцы, нарезанные ломтиками, картофель, морковь, зеленый горошек, часть яблок. Все это перемешивают и заправляют майонезом со сметаной, солью и перцем. Сочную салатную массу укладывают горкой на листья салата в салатницу и украшают сбоку длинными ломтиками мяса, омлетом в виде колокольчиков, огурцами, дольками яблок и веточками зелени петрушки.

31. Салат «Осень». Мясо вареное 150 г, капуста свежая 300 г, морковь 50 г, яблоки свежие или маринованные 50 г, сахар 10 г, масло растительное 25 г, соль, перец черный, лук зеленый или перец болгарский сладкий 50 г, уксус 3%-ный 50 г, зелень. Верхнюю часть кочана капусты нарезают соломкой, добавляют сахар, соль, уксус и нагревают, пока она не станет мягкой, но не потеряет хруста. Охлажденную капусту смешивают с шинкованными соломкой яблоками, морковью, болгарским перцем или зеленым луком, вареным мясом и заправляют растительным маслом или майонезом, укладывают горкой в салатницу и украшают ломтиками мяса, яблоками, зеленью.

32. Салат по-чешки. Говядина жареная 110 г, ветчина 225 г, яблоки 60 г, горошек зеленый 50 г, огурцы соленые 70 г, картофель вареный 80 г, майонез 170 г, ветчина (для украшения) 55 г. Ветчину, жареное мясо, очищенные яблоки, соленые огурцы и отварной картофель шинкуют соломкой, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом. Салат укладывают в салатницу и украшают ветчиной, огурцами, помидорами, майонезом. Если салат используют для бутербродов, то все продукты нарезают кубиками.

33. Салат «Любительский». Вареное или жареное мясо 300 г, картофель 300—400 г, морковь 100 г, огурцы 100 г, зеленый салат

100 г или зеленый лук 50 г, тертый хрен 20—30 г, соус, майонез 200 г, помидоры 100 г, зелень, соль. Мясо, отварные картофель и морковь нарезают ломтиками или кубиками, добавляют очищенные и нарезанные огурцы, салат или лук, тертый хрен и заправляют соусом. При подаче на стол посыпают нарезанной зеленью, украшают помидорами.

34. Салат «Русский». Мясо вареное 100 г, огурцы 300 г, лук зеленый 100 г, рубленая зелень петрушки 20 г, зелень укропа рубленая 20 г, яйца 3 шт., майонез 250 г, соль. Мелко нарезанный лук измельчают с зеленью укропа и петрушки, перемешивают с нарезанными кубиками огурцами. Салат солят и отстаивают. Добавляют крутосваренные яйца, мясо и майонез. Все перемешивают, кладут в салатницу и посыпают зеленью, луком, украшают ломтиками мяса, розочками из огурца.

35. Салат «Оригинальный». Свекла припущенная 500 г, масло растительное или майонез 50 г, зелень 10 г, говядина отварная 120 г; для маринада: вода 75 г, уксус 3%-ный 175 г, сахар 5 г, соль 5 г, перец душистый 0,05 г, лавровый лист 0,05 г, гвоздика или корица 0,05 г.

В горячую воду кладут сахар, соль, корицу, гвоздику, лавровый лист, перец горошком, доводят до кипения и оставляют при закрытой крышке для настаивания на 4—5 ч. После этого маринад процеживают и добавляют к нему уксус.

Припущенную, нашинкованную вареную или печеную свеклу нарезают соломкой, брусочками или кубиками, заливают горячим маринадом, чтобы слой его был на 1—2 см выше уровня свеклы, и выдерживают в холодном месте 2—3 дня.

При подаче на стол маринованную свеклу смешивают с нарезанными брусочками вареного мяса, заправляют растительным маслом или майонезом. Подготовленную массу укладывают на листья салата в салатницу горкой, сверху поливают майонезом и оформляют ломтиками мяса, колокольчиками из свеклы, веточками петрушки.

36. Закуска украинская. Свекла 90 г, капуста свежая 70 г, яблоки свежие 50 г, майонез 60 г, ветчина или рулет 60 г, огурцы свежие 30 г, помидоры свежие 90 г, яйца 2 шт., зелень петрушки 25 г, кислота лимонная 0,6 г, соль, специи. Очищенную вареную свеклу, белокочанную капусту, яблоки режут соломкой. Капусту перемешивают с солью, кислотой и оставляют на 5 мин, смешивают с яблоками, свеклой и заправляют майонезом. Овощи кладут на тарелку, а вокруг — кусочки ветчины, яйца, огурца и помидора, оформляют зеленью петрушки или зеленым салатом.

37. Салат «Праздничный». Мясо курицы вареное 150 г, орехи (фундук, грецкие) 50 г, масло сливочное 30 г, апельсины 100 г, помидоры 60 г, огурцы свежие 60 г, горошек зеленый 40 г, картофель 100 г, майонез 100 г, соль, зелень. Вареное мясо курицы нарезают кусками и вместе с прокаленными в духовом шкафу очищенными орехами и сливочным маслом измельчают на мясорубке два раза. Фарш солят и ставят в холодильник. Часть мяса оставляют для украшения, нарезав его соломкой.

Варят картофель, нарезают его дольками, добавляют зеленый горошек и нарезанные огурцы. Овощи и фарш смешивают и заправляют майонезом. Салат выкладывают в салатницу горкой, украшают мясом, дольками помидоров, апельсинов, а также зеленью.

38. Салат «Русь». Потроха куриные 180 г, грибы свежие 40 г, картофель 150 г, огурцы соленые 120 г, яйца 1,5 шт., майонез 120 г, соль, зелень. Потроха куриные (печень, сердце, желудок) отваривают в подсоленной воде, охлаждают и нарезают соломкой. Вареный картофель и очищенные соленые огурцы также нарезают соломкой. Подготовленные продукты кладут в салатницу горкой, поливают майонезом, украшают свежей зеленью и отваренными свежими или маринованными грибами.

39. Салат «Славянский». Курица отварная (мякоть) 200 г, капуста свежая 300 г, свекла 300 г, лук репчатый 120 г, хрен 80 г, майонез 150 г, лимонный сок или кислота, зелень, соль. Капусту шинкуют, перетирают с солью. Отваренную свеклу и мякоть курицы нарезают соломкой, лук — полукольцами, хрен натирают на терке. Все продукты смешивают, солят, сбрызгивают лимонным соком, заправляют майонезом, украшают мякотью курицы, тертым хреном, зеленью.

40. Салат «Грация». Курица отварная (мякоть) 300 г, сельдерей 75 г, перец сладкий 200 г, лук репчатый 100 г, салат или капуста 70 г, яблоки 120 г, яйца 4—5 шт., перец молотый, зелень, соль; для салатной заправки: масло растительное 100 г, уксус 30 г. Мякоть отваренной курицы нарезают тонкой соломкой, сельдерей измельчают на терке, добавляют нарезанные соломкой перец, лук, листья салата или капусты, яблоки, рубленые яйца. Все перемешивают, солят, поливают салатной заправкой, украшают зеленью.

41. Салат с отварным языком. Язык говяжий 300 г, морковь 100 г, свекла 100 г, салат зеленый 100 г, яйца 2 шт., майонез 120 г, хрен тертый 10 г, сахар 5 г. Язык отварной, печеную очищенную свеклу, сырую морковь и зеленый салат нарезают соломкой. На середину тарелки горкой кладут нарезанный язык, заливают частью майонеза, смешанного с хреном и сахаром, вокруг обладывают букетами из салата, моркови, свеклы. Салат и морковь заправляют майонезом без хрена, свеклу — майонезом с хреном. Букетик из цельных листьев салата втыкают в горку соломки из языка.

42. Салат из печени. Печень вареная 450 г, огурцы маринованные 150 г, майонез 120 г, яйца 3 шт., соль, перец, зелень 30 г. Вареную печень и маринованные огурцы нарезают соломкой, смешивают, солят, посыпают перцем, заправляют майонезом, укладывают горкой в салатницу, украшают сверху вареным яйцом и зеленью.

43. Помидоры, фаршированные мясным салатом. Помидоры 500 г, мясо 50 г, картофель 50 г, огурцы 50 г, яйцо $\frac{1}{2}$, майонез 25 г, соус «Южный» 5 г, соль, перец, зелень. Спелые (но не переспелые) помидоры моют, срезают примерно $\frac{1}{4}$ часть. Слегка отжимают сок и семена. В каждом помидоре делают углубление,

перчат, солят, наполняют мясным салатом, посыпают нарезанной зеленью.

Салат мясной готовят из вареного мяса, картофеля, свежих огурцов. Все нарезают мелкими кусочками, заправляют майонезом и соусом «Южный», перемешивают. Помидоры фаршируют также салатом из рыбы, рублеными яйцами, смешанными с зеленым луком и майонезом.

44. Помидоры, фаршированные мясом. Говядина 250 г, помидоры 450 г, яйца 2 шт., огурцы свежие 50 г, зелень 10 г, желе мясное 200 г. Плотные помидоры моют, срезают верхушку со стороны стебля, вычищают внутреннюю часть и заполняют рубленой вареной говядиной и свежими огурцами, нарезанными мелкими кубиками. Затем помидоры заливают мясным, слегка остывшим желе и охлаждают. Перед подачей на стол сверху кладут кружочек вареного яйца и посыпают рубленой зеленью петрушки.

45. Помидоры, фаршированные тресковой печенью. Печень трески 320 г, помидоры 8—10 шт., яйца 4 шт., майонез 100 г, зелень, соль, специи. Отбирают зрелые, крепкие помидоры, моют их холодной водой, удаляют плодоножку, вырезают часть мякоти. Варят яйца вкрутую, рубят их. Консервированную тресковую печень измельчают, смешивают с рублеными яйцами, тонко нашинкованной зеленью петрушки и укропа, заправляют солью, молотым перцем и майонезом. Все перемешивают, начинкой фаршируют помидоры, выкладывают на блюдо, украшенное листиками салата. Вместо печени трески можно использовать сайру в масле.

46. Огурцы, фаршированные редисом с отварным языком. Огурцы 500 г, яйца 2 шт., редис 1 пучок, сметана 250 г, язык отварной 250 г, зелень укропа рубленая 10 г, зеленый лук рубленый 20 г, соль. Отбирают ровные небольшие тонкие огурцы, моют их, вытирают, разрезают вдоль и пополам, удаляют из них зерна и, если огурцы горькие, очищают их от кожицы. Мелко нарезанные вареные яйца и натертую на крупной терке редиску перемешивают, добавляют зелень укропа, рубленый зеленый лук. Все перемешивают с густой сметаной, солят по вкусу. Отварной язык нарезают тонкими ломтиками. Свободную от семян середину огурцов наполняют приготовленным салатом, сверху кладут ломтик языка, свернутый конусом, с боков украшают розочками из редиса. Огурцы раскладывают на прямоугольном стеклянном блюде.

47. Винегрет ореховый. Белое вино 150 г, уксус 150 г, горчица готовая 20 г, масло растительное 150 г, зелень 50 г, лук 100 г, орехи грецкие 300 г, соль, перец, сахар. Лук очищают, мелко рубят. Зелень измельчают. Ядра грецкого ореха слегка прокаливают в духовке до появления приятного аромата и измельчают. Все компоненты соединяют и хорошо перемешивают. Соль, перец и сахар добавляют по вкусу.

48. Винегрет с рыбой. Рыба 500 г, свекла 100 г, картофель 150 г, огурцы соленые 150 г, огурцы свежие 100 г, грибы маринованные 30 г, маслины 30 г; для острого соуса: горчица готовая 5 г, сахар 6 г, масло кукурузное 50 г, уксус по вкусу; для соуса провансаль: масло растительное 150 г, желток 1 шт., сахар 5 г, горчица,

соль, уксус, лимонный сок, перец по вкусу, рубленая зелень петрушки 15 г.

Филе рыбы освобождают от костей и кожи, нарезают тонкими, широкими ломтиками, держа нож наискосок. Вначале режут куски с широкой части филе, т. е. с головы. Кладут куски рыбы в большую эмалированную форму, смазанную маслом, перчат каждый кусок, солят, слегка сбрызгивают лимонным соком или белым вином, ставят на небольшой огонь в духовой шкаф, доводят рыбу до готовности и охлаждают ее.

Варят отдельно свеклу и картофель, охлаждают их, нарезают ровными кружочками, затем длинными одинаковыми полосочками. Обрезки режут на мелкие кубики, добавляют к ним так же нарезанные соленые и свежие огурцы без кожицы. Измельченные овощи заправляют соусом, приготовленным из горчицы, соли и сахара, растертых в однородную массу, которую по одной чайной ложке втирают в масло и добавляют уксус по вкусу. Заправленные овощи кладут на длинное блюдо в виде валика, смазывают его густым соусом провансаль. Сверху поперек плотно раскладывают рядами рыбу, нарезанную свеклу, картофель, соленые и свежие огурцы, грибы и очищенные от косточек маслины. Все смазывают снова соусом. Сверху посыпают рубленой зеленью и держат до подачи на стол на холоде.

49. Винегрет с мясом. Мясо (готовое) 120 г, картофель 90 г, огурцы соленые 90 г, помидоры 90 г, яйца 1,5 шт., зелень петрушки 10 г или салат 30 г, морковь 60 г, свекла 30 г, ягоды маринованные 45 г, майонез 100 г, соус «Южный» 30 г, перец черный молотый, соль. Вареную или жареную говядину, свинину, баранину, ветчину, языки, вареный картофель, морковь, свеклу, соленые огурцы и свежие помидоры нарезают тонкими ломтиками. Все продукты смешивают, добавляют нарезанный салат и заправляют майонезом, солью, черным молотым перцем и соусом «Южный». Винегрет укладывают горкой и украшают кусочками мясных продуктов, кружочками или дольками яйца, маринованными ягодами.

50. Винегрет мясной сборный. Говядина 90 г, язык 75 г, ветчина 75 г, картофель 60 г, огурцы соленые 90 г, свекла 60 г, морковь 60 г, яйца 1,5 шт., масло растительное 60 г, уксус 3%-ный 15 г, сахар 10 г, зелень, перец черный молотый, соль. Нежирную говядину и язык отваривают. Ветчину зачищают от жира. Мясные продукты нарезают мелкими ломтиками, соединяют с отварным картофелем, свеклой, солеными огурцами, так же нарезанными ломтиками, смешивают, заправляют растительным маслом, уксусом, сахаром, черным молотым перцем и солью. Винегрет выкладывают горкой в салатницу или вазу, а вокруг размещают мелко нашинкованные отварную свеклу, морковь, зелень. На горку винегрета кладут розочку из мясопродуктов, дольки яйца и украшают веточками петрушки.

Большинство гастрономических рыбных продуктов поступают в продажу готовыми к употреблению. Они не требуют кулинарной обработки. Их необходимо только правильно подать на праздничный стол.

Балычные изделия (балыки, боковники и теши) нарезают тонкими ломтиками. Чтобы ломтики были более широкими, нож удерживают наискосок. Во избежание крошения рыбу горячего копчения нарезают более толстыми ломтиками. Осторожно удаляют кожу с такой копченой рыбы, как лещ, треска, зубатка, морской окунь. Мякоть рыбы горячего копчения нежная и обычно легко отстает от костей, деформируется, крошится. Рыбу холодного копчения (семга, кета, горбуша, нототения) перед подачей на стол режут широкими тонкими ломтиками. Нарезанную рыбу укладывают на блюдо или лоток, сбоку кладут дольку лимона и веточку петрушки. При отсутствии лимона можно использовать свежие или маринованные огурцы, помидоры, зеленый салат.

51. «Ассорти рыбное». Это блюдо может заменить на праздничном столе все холодные закуски из гастрономических рыбных продуктов. Оно включает 5—6 их видов. Ассорти укладывают на большое блюдо, украшают зелеными веточками петрушки или сельдерея, кусочками лимона, кружочками свежих или соленых огурцов, дольками помидоров, красиво нарезанной морковью, зеленым горошком. Отдельно к этой закуске подают в соуснике майонез.

52. Сельдь по-домашнему. Сельдь (филе) 300 г, готовая горчица 10 г, масло растительное 25 г, картофель 900 г, масло сливочное 100 г, зелень укропа и петрушки. Филе сельди без кожи, позвоночной и реберных костей хорошо вымачивают в холодном молоке с водой, затем смазывают с обеих сторон готовой горчицей. Филе плотно сворачивают тугим валиком и складывают в банку, заливают подсолнечным или сливочным маслом и ставят на холод. Перед подачей на стол наискосок нарезают кусочками и укладывают на фарфоровое блюдо или селедочницу, украшают зеленью петрушки, укропа, цветочками или стружкой из масла. Отдельно к сельди подают в круглом баранчике нарезанный боченочками горячий отварной картофель. Сверху его посыпают зеленью укропа или петрушки.

53. Сельдь рубленая с орехами. Сельдь 300 г, яйца 2 шт., яблоки 100 г, лук репчатый 80 г, ядра грецкого ореха 30 г, майонез 60 г. Из сельди, вымоченной в воде, молоке или настое чая (мягкую сельдь вымачивают в молоке, плотную — в чае), срезают край брюшка, выпотрошивают, удаляют голову, надрезают кожицу вдоль спинки и снимают ее в направлении от головы к хвосту. Удаляют позвоночную и реберную кости. Филе измельчают на мясорубке вместе с вареным яйцом, очищенным от кожицы и семенной камеры яблоком, луком и ядрами грецких орехов. Смесь хорошо перемешивают и заправляют майонезом. Сельдь выкладывают на селедочницу в виде рыбки, приставив к одному концу

голову, освобожденную от жабер, а к противоположному — хвост. Выравнивают ножом поверхность рубленой сельди, посыпают ее измельченным яйцом, украшают мелко нашинкованным зеленым луком. Если сельдь после вымачивания окажется соленой, рекомендуется вместо одного яблока использовать два.

54. Сельдь с яйцами. Сельдь 300 г, яйца 6 шт., майонез 50 г, помидоры 100 г, огурцы 100 г. Сельдь, разделанную на филе без костей и кожи, вымачивают в холодном молоке в зависимости от содержания соли от 1 до 6 ч. Варят яйца вкрутую, заливают их холодной водой, очищают, разрезают вдоль пополам. Чтобы половинки яиц устойчиво лежали на блюде, у каждой срезают немного низ белка. Вынимают филе сельди из молока, обсушивают чистой тканью, нарезают полосками (по количеству половинок яиц) и каждую полоску сворачивают плотным валиком. Выкладывают яйца желтками вверх на блюдо, поверх каждой половинки кладут скрученную валиком сельдь. Из бумажного кулечка выдавливают на яйца майонез. Блюдо украшают листьями салата, кружочками или розочками из помидоров и огурцов.

55. Блюдо с сельдью острое. Сельдь 300 г, сыр 300 г, яйца 5 шт., лук репчатый 150 г, майонез 250 г, зелень петрушки или сельдерея. Сельдь разделяют на филе, мякоть нарезают, добавляют тертый сыр, мелко нарезанные вареные яйца, нашинкованный лук, массу перемешивают. При подаче на стол поливают майонезом, украшают розочкой из филе сельди и зеленью петрушки или сельдерея.

56. Сельдь в сметане. Сельдь 500 г, лук репчатый 100 г, яблоки 100 г, сметана 100 г, яйцо 1 шт., сахар, уксус, лук репчатый. Вымоченную в воде с молоком сельдь разделяют на филе, нарезают кусочками шириной 2—3 см. Лук репчатый нарезают кружочками, посыпают сахаром, сбрызгивают уксусом. Яблоки измельчают на терке, перемешивают с луком, сметаной, сельдью. Смесь выкладывают в салатницу, приставляют голову сельди и хвост, посыпают рубленым яйцом, а вокруг украшают нашинкованным зеленым луком.

57. Сельдь праздничная. Сельдь 200 г, лук репчатый 20 г, яблоки 50 г, сахар 5 г, томат-пюре 10 г, сметана 40 г; для маринада: сахар 5 г, масло растительное 10 г, уксус 40 г, вода 40 г, томат-пюре 10 г, лавровый лист, перец душистый, корица, гвоздика.

Очищенные яблоки и лук измельчают на терке, добавляют томат-пасту, сахар и перемешивают. Массой смазывают слегка отбитые кусочки филе сельди, сворачивают их в трубочку, кладут в фарфоровую или стеклянную посуду, добавляют нарезанные дольками яблоки и заливают маринадом. Через 1—2 суток сельдь извлекают, укладывают в салатницу, заливают сметаной, обкладывают вынутыми из маринада дольками яблок. Для приготовления маринада сахар, масло растительное, воду, уксус, пряности варят в течение 10—15 мин, остужают и добавляют томат-пюре.

58. Закуска «Пикантная». Рыба 1000 г, лук репчатый 100 г, масло сливочное 40 г, молоко 40 г, яйцо $1\frac{1}{2}$ шт.; для омлета: яйца 2—3 шт., молоко 30 г, зелень петрушки 30 г, соль; для оформления:

масло сливочное 100—130 г, майонез 100 г, зелень 50 г, яблоки 150 г, помидоры 300—400 г, сметана 80 г. Филе рыбы без кожи вместе с пассерованным луком измельчают на мясорубке, добавляют яйцо, молоко, специи. Массу взбивают. Готовят омлет с измельченной зеленью петрушки. На пергаментную бумагу кладут рыбную массу, сверху — омлет, сворачивают в виде рулета, отваривают в подсоленной воде со специями. Укладывают рулет под легкий пресс. Украшают его нарезанной массой из слегка размягченного масла, майонеза и зелени. Вокруг рулета укладывают яблоки, помидоры. Рулет поливают сметаной и украшают зеленью.

59. Закуска «Олимпийская». Судак 600 г, яйца 1 шт., масло сливочное 20 г, ланспиг 200 г, горошек зеленый консервированный 20 г, майонез 200 г, зелень, соль, специи; для желткового крема: масло сливочное 120 г, яйца (желток) 6 шт., лимон 1 шт., или уксус. Филе судака нарезают кусочками, припускают, измельчают на мясорубке. Из предварительно замоченного в холодной кипяченой воде желатина готовят желе. В массу из судака добавляют рубленые яйца, зеленый горошек, вносят желе и соль по вкусу. Продукт выкладывают на противень, охлаждают, режут на порции, украшают желтковым кремом, свежим огурцом, лимоном, зеленью.

60. Закуска «Загадка». Маргарин сливочный 60 г, соль 1,5 г, вода 125 г, мука пшеничная 125 г, яйца 2,5 шт., масло креветочное 450 г, зелень петрушки 50 г, майонез 125 г, клюква. Готовят заварное тесто. Для этого в посуду с водой кладут маргарин сливочный, соль и доводят до кипения. Всыпают просеянную муку и варят в течение 1—2 мин помешивая, чтобы не допустить образования комков. Заварное тесто охлаждают до температуры 70 °С и добавляют по одному яйцу при перемешивании теста. Масса должна быть однородной. Тесто кладут в кондитерский мешок и выдавливают в виде шариков диаметром 2—2,5 см на расстоянии 4—5 см один от другого на слегка смазанный жиром лист. Выпекают 30—35 мин при температуре 180—200 °С. После охлаждения изделия наполняют смесью креветочного масла с мелко нарубленной зеленью петрушки. Перед подачей на стол закуску смазывают майонезом, украшают клюквой и зеленью.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Красивое, оригинальное и удобное закусочное блюдо «Ассорти» пользуется большой популярностью. Одна порция этого блюда состоит из 3—4 и более видов холодных закусок. Закуску «Ассорти» готовят из мясных продуктов, гарнируют различными овощами, украшают листьями салата либо веточками зелени петрушки или сельдерея.

Предлагаем несколько способов оформления «Ассорти мясного». Посередине овального фарфорового блюда кладут свежие помидоры, фаршированные овощным салатом. На концах блюда размещают согнутые кусочки жареного ростбифа. По краям укладывают кусочки буженины и ветчины. Блюдо украшают свежими

огурцами, нарезанными кружочками, дольками красных помидоров, листьями салата или веточками зелени петрушки.

Посередине овального фарфорового блюда кладут салат из краснокочанной капусты в виде букета. На концах блюда размещают кусочки вареного языка, свернутого в трубочку. По краям укладывают кусочки окорока и колбасы. Блюдо оформляют маринованными огурцами и яблоками, листьями салата.

На середину овального блюда на кружочке из пшеничного хлеба кладут жареного цыпленка или курицу, на ножки птицы надевают папильотки. Вокруг укладывают вареный язык, жареную свинину, колбасу полукопченую, нарезанные тонкими ломтиками лимоны. Блюдо оформляют свежими помидорами, огурцами, листьями салата и веточками зелени.

61. «Ассорти мясное». Язык отварной 150 г, свинина жареная 150 г, курица жареная 200 г, колбаса 150 г, ветчина 120 г, яйца вареные 2 шт., помидоры 300 г, огурцы 300 г, салат из капусты 300 г, чернослив или маслины 110 г, горошек зеленый консервированный 180 г, соус-хрен 180 г, зелень разная 60 г, заправка салатная 60 г.

Язык говяжий отварной, свинину жареную, колбасу и ветчину режут поперек волокон тонкими ломтиками. Курицу жареную рубят на куски массой приблизительно 25 г. Чернослив моют несколько раз в горячей воде и охлаждают.

На фарфоровое блюдо укладывают подготовленные мясные и овощные продукты, чередуя их по контрастным окраскам. Овощи и мясные продукты должны закрывать края блюда. Огурцы, помидоры карбуют (нарезают узорами). «Ассорти мясное» украшают листьями салата, зеленым луком, петрушкой и черносливом. Овощи и мясо сбрызгивают салатной заправкой и сбоку кладут соус-хрен с уксусом. В «Ассорти мясное» могут входить и другие продукты, например паштет из печени, фаршированная птица, говядина, баранина жареная, желе мясное.

62. Рулетки ветчинные с хреном. Ветчина 500 г, хрен 150 г, сметана 200 г, соль, сахар, салат зеленый 300 г. Хрен мелко натирают, перемешивают со сметаной, добавляют по вкусу сахар, соль, уксус. Ломтики ветчины смазывают этой массой, скручивают рулетиками, заворачивают каждый в листья салата и кладут в глубокую вазу один к другому. Рулетики заворачивают в салат так, чтобы кончики их оставались открытыми и этими кончиками их укладывают вверх.

63. Конвертики из ветчины с сырно-творожным кремом. Сыр российский 100 г, ветчина консервированная 120 г, крем творожный 80 г, зелень 15 г. Творожный крем: творог 18 %-ной жирности 50 г, масло сливочное 30 г, соль. Творог протирают через сито, добавляют соль, размягченное масло и полученную массу взбивают. Ветчину нарезают ломтиками, тертый сыр кладут в готовый творожный крем и все перемешивают. Ломтики из ветчины кладут в виде конверта, наполняют их сырно-творожным кремом, ставят на холод на 1—2 ч. Сверху желе глазируют. При подаче на стол конвертики украшают перцем сладким, огурцом и зеленью.

64. **Мусс из ветчины.** Ветчина 500 г, масло сливочное 50 г, сыр российский натертый 50 г, сливки 50 г, лимон 1 шт., желе мясное 250 г, желток яйца 1 шт., сахар 10 г, горчица готовая 1 г, сметана 125 г, соль, уксус. Половину ветчины нарезают тонкими ломтиками, а остальную пропускают через мясорубку. Сливочное масло размягчают, добавляют к нему тертый сыр и, растирая, постепенно вводят измельченную на мясорубке ветчину и сливки, добавляют столовую ложку мясного бульона и чайную ложку лимонного сока, все хорошо взбивают. На ломтики ветчины кладут фарш, скручивают ветчину конусом и раскладывают их по краю столовой мелкой тарелки. Узкие концы конусов должны быть обращены к середине тарелки. Ветчину заливают полузастывшим желе. Середину тарелки заполняют зеленым салатом со свежими огурцами и вареными яйцами, сверху заливают заправкой, приготовленной из вареного желтка, растертого с сахаром, готовой горчицей и солью с добавлением сметаны и уксуса.

65. **Блюдо любительское.** Говядина 400 г, лук репчатый 140 г, морковь 40 г, масло растительное 40 г, перец черный молотый, чеснок, зелень петрушки, соль. Говядину отваривают, нарезают соломкой и обжаривают вместе с нашинкованным луком. Добавляют нарезанную тонкой соломкой предварительно сваренную до полуготовности морковь, соль, перец, тертый чеснок. Все тщательно перемешивают и охлаждают. Закуску выкладывают в салатницу, оформляют розочками из моркови и зеленью петрушки.

66. **Закуска «Сюрприз».** Вырезка 900 г, шпик 120 г, чеснок 20 г, хмели-сунели, соус томатный острый 200 г. Мясо (вырезку) зачищают и отбивают, придавая ему форму лепешки. Из обрезков мяса, кусочков шпика и чеснока готовят фарш, добавляют в него хмели-сунели. На сковороду кладут вырезку, на нее — тонкий слой фарша, потом снова вырезку, фарш, пока не образуется горка высотой 5—6 см, которую затем придавливают гнетом и обжаривают до появления мясного сока. Ставят в духовой шкаф и, непрерывно поливая выделившимся соком, доводят до готовности. После этого продукт охлаждают, нарезают тонкими ломтиками. Блюдо гарнируют свежими огурцами, помидорами, салатом из краснокочанной капусты, строганым хреном, украшают ветками зелени петрушки или сельдерея. Отдельно в соусниках подают острый томатный соус.

67. **Рулет «Ассорти».** Говядина 600 г, свинина 340 г, баранина 215 г, шпик 85 г, сосиски 100 г, сахар 20 г, чеснок 4 г, орех мускатный 2 г, соль, перец, специи. Куски говядины и свинины толщиной 1 см хорошо отбивают, солят, перчат, заправляют специями и натертым чесноком. Баранину нарезают кусочками, солят и два раза пропускают с чесноком через мясорубку.

Кусок шпика отбивают, солят и перчат. В него заворачивают рулетом сосиску. На мокрый целлофан кладут слой бараньего фарша толщиной 1 см и заворачивают в этот фарш рулетом шпик с сосиской. Все это укладывают в отбитые куски говядины и свинины. Готовую колбасу обертывают целлофаном, обвязывают с двух сторон шпагатом и оставляют на сутки в холодильнике.

Затем отваривают в слегка подсоленной воде в течение 1,5 ч, охлаждают и кладут под легкий гнет на 2 ч. Нарезают ломтиками, красиво выкладывают на блюдо, украшают овощами в виде розочек, веточками петрушки.

68. Окорок, запеченный в тесте. Окорок 4—5 кг, соль 300 г, чеснок 1 головка, перец черный 20—25 горошин, гвоздика 3 шт., лавровый лист 5 шт., хлеб ржаной 2—2,5 кг, мука пшеничная 1 кг. Перец, гвоздику, чеснок, лавровый лист измельчают, перемешивают. Смесью натирают окорок. Возле костей ножом делают проколы и всыпают туда эту же смесь. Кладут мясо в таз, накрывают доской и ставят на нее груз. Окорок три дня держат при комнатной температуре. Затем его вынимают из таза, промывают от соли и приправ, обсушивают.

Хлеб размачивают в воде, хорошо отжимают и замешивают с мукой. Половину полученного теста раскладывают на дне глубокого противня, на который кладут обсушенный и хорошо завернутый в пергамент окорок, на него — вторую половину теста, соединяют края мокрыми руками и замазывают окорок тестом так, чтобы он был плотно и равномерно покрыт со всех сторон. Мокрыми руками обравнивают и ставят его в хорошо нагретый духовой шкаф примерно на 3 ч. Допекают на не очень горячем огне. В готовом окороке тазовая косточка и коленная чашечка отваливаются.

Испеченный окорок остужают в тесте, чтобы он был теплым. Снимают верхнюю крышку из теста, разворачивают бумагу, обворачивают кость розеткой из бумаги, снимают кожу до половины окорока, кладут его на блюдо и подают с соусом из хрена и сметаны.

69. Поросенок отварной. Поросенок 1 шт., желатин 40 г, зелень петрушки 30 г, соль по вкусу; для соуса: сметана 400 г, хрен 100 г, соль и сахар по вкусу. Опаленного и хорошо промытого поросенка завертывают в салфетку, укладывают в эмалированную кастрюлю, заливают холодной водой так, чтобы она его покрыла, ставят на сильный огонь, дают воде прокипеть один раз. Затем уменьшают нагрев с таким расчетом, чтобы вода не кипела. Варят поросенка 3,5 ч без соли, специй и корней, вынимают, перекладывают в другую кастрюлю и заливают подсоленной холодной водой.

Из 1 л бульона, в котором варили поросенка, готовят желе. Остывшего поросенка разрезают на порции. По суставу отрезают голову и разрубают ее вдоль пополам. Ножки отрезают по суставам. Поросенка рубят вдоль. Обе половинки разделяют на одинаковое количество кусков. На длинном блюде их укладывают так, чтобы получился целый поросенок, заливают его полузастывшим желе, украшают веточками петрушки. К блюду подают соус-хрен со сметаной. Для приготовления соуса хрен натирают, засыпают сахаром (50 г) и ставят в холодное место на 2—3 ч. Перед подачей на стол продукт соединяют со сметаной, солят по вкусу, перемешивают.

70. Курица в майонезе. Курица 1 шт., вода 1500 г, лук репчатый

75 г, морковь 75 г, петрушка (корень) 50 г, лавровый лист 2 шт., перец черный горошком 4 шт., огурцы 200 г, картофель 200 г, яйца 3 шт., горошек зеленый 200 г, морковь 150 г, салат зеленый 10 г, майонез 400 г, сахар 50 г, желатин 10 г.

Кипятят воду с кореньями, луком и пряностями. Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу кладут в отвар и варят до готовности, остужают ее в отваре. Желатин разводят в 100 г холодного отвара и ставят для набухания. Желе распускают на водяной бане. Майонез растирают с сахаром. Огурцы свежие, вареные овощи и яйца нарезают кубиками, добавляют горошек, перемешивают с половиной майонеза и раскладывают на блюде. Остуженную курицу разрезают на порции, осторожно вынимают кости и выкладывают куски на салат. Оставшийся майонез смешивают с растворенным желатином, ставят в холодную воду, взбивают венчиком до образования пены, заливают сверху ломтики курицы. Блюдо украшают кубиками помидоров и небольшими кусочками мелко нарезанного салата. До подачи на стол его хранят в холодильнике.

71. Мусс из курицы. Курица 1000—1500 г, сливки 500 г, масло сливочное 50 г, лук репчатый 75 г, морковь 75 г, вино сухое белое 125 г, желатин 30 г, соль и перец по вкусу; для соуса: майонез 400 г, сахар 50 г, огурцы соленые 300 г, зелень петрушки 20 г, лук зеленый 30 г.

Выпотрошенную, опаленную и хорошо вымытую курицу кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют лук и морковь, варят до полной готовности. Курицу вынимают из бульона, остужают, снимают с нее кожу, измельчают три раза на мясорубке, солят, перчат, добавляют вино, желе из бульона и желатина, хорошо перемешивают, вносят взбитые сливки, осторожно перемешивают, выкладывают в форму и охлаждают в холодильнике. Перед подачей на стол форму помещают в горячую воду на несколько секунд. Мусс выкладывают на тарелку, сверху обливают небольшим количеством соуса. Остальной соус подают отдельно в соуснике.

Соус готовят так. Майонез хорошо растирают с сахаром, добавляют мелко нарезанные огурцы, измельченную зелень петрушки и зеленый лук, хорошо перемешивают.

72. Рулет мясной «Юбилейный». Говяжья вырезка 900 г, шпик копченый 120 г, рис полуотварной 30 г, чернослив без косточек 150 г, мука 50 г, жир 70 г, специи, зелень. Тонкий кусок говяжьей вырезки отбивают. На край кладут нарезанный ломтиками копченый шпик, вымоченный чернослив без косточек и полуотварной рис. Вырезку скручивают рулетом, посыпают специями, панируют в муке и жарят в духовом шкафу на жиру. При подаче продукт нарезают ломтиками, красиво укладывают на блюдо и фигурно украшают нарезанными овощами и зеленью петрушки.

73. Рулет мясной. Говядина 1200 г, жир 90 г, морковь 50 г, петрушка 50 г, лук репчатый 100 г, сельдерей 25 г, мука 25 г, специи. Говядину (задняя нога) нарезают поперек волокон широкими пластами, отбивают, слегка прорубывают ножом прожилки, придают кускам прямоугольную форму, солят, перчат. Морковь, пет-

рушку, лук репчатый, сельдерей нарезают дольками и пассеруют на жиру до полуготовности, посыпают мукой (для связи). Начинку укладывают на пласти мяса, свертывают рулетом, перевязывают шпагатом и обжаривают.

Обжаренные рулеты перекладывают в кастрюлю, пересыпают кореньями (морковь, петрушка, лук репчатый), закрывают крышкой и тушат до готовности. С охлажденных в этом бульоне рулетов снимают шпагат, глазируют концентрированным мясным прозрачным бульоном. На блюдо кладут горку из хлеба и риса, на нее — нарезанный тонкими кусочками рулет. Блюдо украшают половинками мелких красных помидоров, дольками лука и зеленью петрушки. Соус-хрен с уксусом подают в соуснике.

74. Рулет праздничный. Мясо говяжье 320 г, свинина 350 г, сало-шпик 100 г, яйца 5 шт., молоко 150 г, орех мускатный 2 г, перец, соль. Мясо говяжье и свиное пропускают через мясорубку. В фарш добавляют молоко, яйца, специи. Сало-шпик, омлет нарезают полосками. На смоченную марлю раскладывают фарш ровным слоем. На него кладут нарезанное сало-шпик, омлет. Затем края марли соединяют так, чтобы край фарша слегка покрывал другой, и придают овальную форму. Рулет варят на пару при закрытой крышке 15—20 мин или припускают в небольшом количестве воды. Готовый продукт нарезают и подают в горячем и холодном виде.

75. Рулет мясной с омлетом. Говядина 250 г, свинина 250 г, хлеб 50 г, молоко 50 г, морковь 20 г, лук репчатый 75 г, яйца 1 шт., соль, специи; для омлета: яйца 2 шт., жир 5 г, молоко 50 г, зелень петрушки 15 г. Говядину, свинину, репчатый лук и замоченный в молоке хлеб заправляют специями, пропускают через мясорубку. В фарш добавляют яйцо и пропускают через мясорубку еще раз. Омлет готовят из яиц, зелени и молока. Сырую морковь нарезают на четыре части. Из готового фарша выкладывают пласт, на него кладут омлет и морковь, скручивают все рулетом, кладут на противень, смазывают сырым яйцом, выпекают в духовом шкафу. После охлаждения рулет подают со свежими овощами и зеленью.

76. Рулет из птицы. Курица 1000 г, яйца 3 шт., ветчина или колбаса вареная 130 г, молоко 30 г, маргарин 50 г, огурцы 250 г, помидоры 300 г, листья салата, зелень, молотый перец, соль, тмин. Выпотрошенную курицу моют, снимают мякоть вместе с кожей. Мякоть кладут на стол кожей вниз, отбивают, натирают солью, посыпают перцем (или тмином). Сверху кладут омлет с ветчиной или колбасой, нарезанными соломкой. Мякоть скручивают рулетом, обвязывают шпагатом и варят в подсоленном курином бульоне (из костей) 1,5—2 ч, охлаждают в бульоне, вынимают, выдерживают под прессом в течение 4—5 ч. Рулет нарезают ломтиками, укладывают на блюдо с нарезанными помидорами, огурцами, украшают салатом и зеленью.

77. Рулет из утки. Утка потрошенная 1100 г, свинина 350 г, чеснок 60 г, шпик 200 г, специи. Утку вдоль спины разрезают и удаляют кости скелета и часть мякоти. В подготовленную кожу птицы укладывают отбитые куски свинины, мякоть утки и шпик,

посыпают рубленым чесноком и специями, скручивают рулетом, перевязывают шпагатом, обжаривают в духовом шкафу до готовности. Обжаренное изделие охлаждают под прессом. Перед подачей на стол нарезают, укладывают с овощами и фруктами. Соус-хрен со сметаной подают отдельно.

78. Паштет из печени. Печень говяжья 850 г, телятина или свинина мясная 300 г, сало-шпик 150 г, лук репчатый 120 г, морковь 90 г, яйцо 1 шт., молоко или бульон 50 г, масло сливочное 100 г, перец черный 0,2 г, соль 10 г, орех мускатный 0,5 г.

Первый вариант. Нарезанные овощи и сало-шпик припускают до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками печень, специи, молоко или бульон и доводят до готовности. Затем смесь измельчают на мясорубке 2—3 раза, соединяют массу со сливочным маслом и оформляют вареными яйцами и зеленью.

Второй вариант. Нарезанный шпик поджаривают, кладут очищенные морковь, петрушку, репчатый лук и пассеруют до полуготовности, добавляют нарезанную кубиками телятину или свинину, молоко либо бульон и припускают около часа, потом кладут нарезанную печень, 50 г сливочного масла, молотый перец, толченый мускатный орех, соль и доводят до готовности. Затем паштет слегка охлаждают, измельчают на мясорубке с густой решеткой, хорошо взбивают и охлаждают. После этого раскатывают в виде батона и хранят в холодильнике. При подаче на стол охлажденный паштет нарезают кусками толщиной 5—6 см горячим ножом. Паштетную массу можно укладывать в корзиночки из слоеного теста и оформлять сеткой из желе. Рулет из печени покрывают оболочкой желе. Брусочек паштета оформляют сливочным маслом, как пирожное.

79. Язык по-домашнему. Язык говяжий 700 г, картофель 600 г, яйца 6 шт., заправка сметанная 300 г, листья зеленого салата и петрушки 30 г, лук, коренья и специи. Язык говяжий моют, кладут в горячую воду вместе с кореньями, луком и специями, варят до готовности в течение 2—4 ч. Отварной язык опускают в холодную воду и, пока он горячий, снимают с него кожицу. Язык охлаждают, режут кружочками толщиной не менее 4 мм. Картофель моют, варят, очищают от кожицы, охлаждают и режут кружочками.

Продукты укладывают вдоль лотка в следующем порядке: ломтик картофеля, кружочек языка, затем ломтик яйца и далее в той же последовательности. Оформляют листьями салата, веточками петрушки. Отдельно подают заправку сметанную, состоящую из сметаны с добавлением протертого через сито вареного яйца, 3%-ного уксуса, соли, сахара, рубленого зеленого лука и петрушки.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

80. Яйца по-банкетному. Яйца 6 шт., мясо 150 г, картофель 150 г, сельдерей 5 г, помидоры 150 г, петрушка 30 г, орех грецкий 60 г, соус-майонез 60 г. Яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы. Соус размешивают с мелко нарезанными вареными мясом, картофелем и сельдереем, добавляют измельченные, слегка

подсушенные грецкие орехи, нарезанные кубиками помидоры, мелко нарубленную петрушку. Смесь размешивают, выкладывают на блюдо, оформляют в виде торта. На одинаковом расстоянии друг от друга ставят яйца торцом и на каждое кладут маленький помидор без сердцевины. Концом спички наносят на «шляпки» точки из майонеза. Блюдо украшают зеленью.

81. Яйца, фаршированные сельдью. Яйца 6 шт., сельдь 100 г, соус-майонез 50 г, зелень петрушки, укропа. Яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы, разрезают вдоль и вынимают желтки. Сельдь вымачивают, разрезают на филе (мякоть) и вместе с желтками пропускают через мясорубку. Желтки мелко рубят и протирают через дуршлаг проволочный. К полученной массе добавляют майонез и тщательно растирают. Половинки яичных белков наполняют фаршем, соединяют по форме яйца, укладывают на блюдо, заливают майонезом и украшают зеленью.

82. Яйца, фаршированные шпротами. Шпроты 150 г, яйца 6 шт., майонез 50 г, лук зеленый 50 г, лимонный сок, соль. Сваренные вкрутую и очищенные от скорлупы яйца разрезают вдоль на две половинки. Желтки вместе со шпротами протирают через дуршлаг, заправляют майонезом, солью, лимонным соком. Половинки яичных белков, обрезав снизу для большей устойчивости, заполняют смесью. Каждую половинку украшают майонезом и мелко нашинкованным зеленым луком. Вместо шпрот можно использовать сардины или другие консервы в масле.

83. Яйца, фаршированные селедочной массой и жареным мясом. Яйца 6 шт., сельдь (филе) 30 г, масло сливочное 120 г, мясо жареное 200 г, помидоры 500 г, лук зеленый 30 г, салат зеленый 50 г, зелень петрушки 20 г, желатин 15 г, перец, масло оливковое, уксус.

Яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы, разрезают вдоль на две половинки. Желтки удаляют. Сельдь очищают, измельчают на мясорубке. Сливочное масло растирают до консистенции густой сметаны, добавляют сельдь, желтки, рубленый зеленый лук, перец, тщательно растирают и этой массой заполняют половинки белков. Кладут их разрезом вниз на доску и заливают несколько раз полужастывшим майонезом, смешанным с желатином, растворенным в $\frac{1}{4}$ стакана воды. Чтобы майонез застыл, яйца помещают в холодильник. На края круглой плоской тарелки кладут ломтики жареного мяса, вырезанные по форме и размеру залитых яичных половинок. На мясо разрезом вниз укладывают яйца, вокруг — дольки нарезанных помидоров кожей к краю тарелки. На помидоры букетиками укладывают рубленую зелень. В середину тарелки кладут крупно нарезанный зеленый салат, заправленный по вкусу оливковым маслом и уксусом.

84. Яйца, фаршированные под соусом. Яйца 6 шт., ветчина или колбаса 180 г, лук зеленый 30 г, сметана 200 г, огурцы 300 г, корень хрена, зелень укропа, соль. Яйца, сваренные вкрутую, очищают, разрезают вдоль пополам и вынимают желтки. Ветчину и лук мелко нарезают, добавляют рубленые желтки, немного сметаны, соль и все хорошо перемешивают. Этой начинкой наполняют белки.

На блюдо кладут тонкие ломтики огурцов, на них — фаршированные яйца, посыпают нарезанной зеленью и заливают сметаной с хреном, измельченным на мелкой терке, и слегка посоленной.

85. Яйца, фаршированные ветчиной. Яйца 6 шт., ветчина 300 г, зелень петрушки 20 г, зелень салата 150 г, майонез 200 г, сметана 40—60 г, горчица готовая, сыр тертый 50 г, желатин 10 г, перец и соль по вкусу. Яйца, сваренные вкрутую, остужают, очищают от скорлупы, разрезают на половинки, вынимают желток, низ белка срезают. Ветчину измельчают на мясорубке, растирают с желтками, сметаной и тертым сыром, добавляют горчицу, зелень, а также перец и соль по вкусу. Половинки белков наполняют фаршем, складывают по форме целого яйца. Листья зеленого салата нарезают лапшой, на них раскладывают яйца, покрытые майонезом, смешанным с чайной ложкой желатина, растворенного в $\frac{1}{4}$ стакана воды.

86. Яйца, фаршированные майонезом и овощным салатом. Яйца 10 шт. Для фарша: масло сливочное 100 г, печень жареная 100 г, лук зеленый или репчатый 30 г; шпик 100 г, яйца 3 шт., горчица готовая и перец по вкусу, лук зеленый рубленый 10 г; яйца 2 шт., сельдь (филе) 30 г, масло сливочное 100 г, лук зеленый 30 г, зелень петрушки 10 г; сыр плавленый 100 г, масло сливочное 100 г, желтки яиц 2 шт., горчица, соль и перец по вкусу. Для салата: картофель 400 г, яйца 2 шт., морковь 75 г, яблоки 100 г, лук нарезанный 15 г, огурцы свежие 200 г, помидоры 1000 г.

Приготовление фаршей. Масло растирают с пропущенной через мясорубку жареной или вареной печенью, добавляют измельченный на терке лук; шпик пропускают через мясорубку вместе с вареными яйцами, добавляют по вкусу горчицу и мелко нарубленный лук, хорошо перемешивают; яйца и сельдь измельчают на мясорубке, смешивают с растертым сливочным маслом, зеленым луком и зеленью петрушки; плавленый сыр растирают в пышную массу с желтками и маслом, добавляют по вкусу готовую горчицу, соль и перец.

Яйца, сваренные вкрутую, разрезают пополам, вынимают желтки и используют их в фарш. Все 20 половинок яиц наполняют разными фаршами и складывают по форме целых яиц. Готовят салат из овощей, сверху кладут яйца, заливают их густым майонезом так, чтобы фарша не было видно. Каждое яйцо украшают сверху кусочками помидоров и листиками петрушки.

Приготовление овощного салата. Вареные картофель, яйца и морковь нарезают кубиками, добавляют таким же образом нарезанные яблоки, огурцы, помидоры, зеленый лук. Все перемешивают с майонезом, раскладывают на плоской тарелке.

БЛЮДА ЗАЛИВНЫЕ

Нельзя представить праздничный стол без заливных блюд. Они своей красотой и оригинальностью придают особый торжественный вид столу. Заливные блюда готовят из мясных и рыбных продуктов, нарезанных порционными, мелкими кусками, в целом

виде или фаршированных. Приемы приготовления заливных блюд одинаковы для всех продуктов. Они состоят из двух процессов: приготовления концентрированного бульона (желе) и продуктов, которые им заливают.

Для приготовления желе варят бульон с добавлением пряно-ароматических корней. Бульон рыбный варят из рыбных отходов. Чем концентрированнее бульон, тем выше качество желе. Поэтому для получения 1 кг желе необходимо взять 1 кг рыбных отходов. Жабры удаляют, так как они портят вкус бульона.

Чтобы получить крепкий бульон, кости, кожу, плавники, рыбные головы заливают холодной водой, доводят до кипения и варят на слабом огне. В противном случае бульон будет мутным. Быстрое закипание в кастрюле сохраняет сочность и аромат мяса рыбы. Как только бульон закипит, сразу же снимают образующуюся пену, добавляют мелко нарезанные головки лука и корни петрушки или сельдерея.

Бульон мясной варят из костей, лучше из голяшки говяжьей или свиной ножки. Приемы варки такие же, как и при варке бульона рыбного. Бульон рыбный варят 40—50 мин, а мясной — 3—4 ч.

Бульон процеживают, солят, доводят до кипения и вносят рыбное филе. Кастрюлю закрывают крышкой, содержимое доводят до легкого кипения и прекращают нагрев. Необходимо учитывать, что при кипении филе рыбы разваривается на куски. Через 5—10 мин, когда бульон немного остынет, филе осторожно вынимают, следя за тем, чтобы оно не разрушилось, а бульон осветляют.

За 1,5—2 ч до окончания варки в бульон кладут куски мяса. За 10—15 мин до окончания варки бульон солят. Осветляют его следующим образом. В готовый, горячий, процеженный, обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин (1:5—7) и размешивают до полного его растворения. На 1 л бульона расходуют 40 г желатина. Затем в бульон добавляют соль, уксус по вкусу, лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, перемешивают, охлаждают до температуры 70 °С. Потом добавляют яичные белки, смешанные с пятикратным количеством холодного бульона. На 1 л бульона берут три белка. Бульон перемешивают, кастрюлю закрывают крышкой, ставят на слабый огонь и доводят до кипения. Чтобы не разрушить образовавшиеся сгустки белка, готовое желе осторожно процеживают через льняную ткань.

Заливные блюда готовят несколькими способами. Мясные и рыбные продукты нарезают на порционные куски. На блюда или противни наливают тонкий слой желе. Когда оно застынет, кладут заливаемый продукт, каждый кусок украшают зеленью, отварными, очищенными, нарезанными овощами и заливают желе.

Высокие формы наполняют незастывшим желе, погружают в холодную воду со льдом до застывания желе на стенках и дне формы. Излишек его выливают. В форму, покрытую застывшим желе, укладывают слоями кусочки рыбы или мяса, ломтики варе-

ного яйца, овощной гарнир, заливая каждый слой продуктов порцией желе.

Вынимают заливное из формы, опустив ее на несколько секунд в горячую воду или обтерев полотенцем, смоченным горячей водой. Форма, в которой застывает заливное, не должна быть жирной, иначе желе будет плохо застывать.

Целиком отваренные или фаршированные продукты хорошо охлаждают, украшают и покрывают из кондитерского мешка сеткой из желе.

87. Рыба заливная. Рыба отварная 600 г, желе 600 г, лимон 15 г, зелень; для желе: бульон 600 г, желатин 25 г, яйца 2 шт., уксус, соль, сахар по вкусу. Подготовленную рыбу (судак, щука, треска) режут на куски с кожей, но без костей. Головы, плавники, кости складывают в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, удаляют пену, добавляют нарезанные кусочками хорошо промытые корни петрушки, сельдерея, репчатый лук, лавровый лист, гвоздику, перец душистый, соль. Варят не менее 1 ч. Отвар процеживают, кипятят и кладут куски рыбы. Варят до готовности.

Готовую рыбу извлекают из бульона и охлаждают. В бульон добавляют уксус, сахар, замоченный в холодной воде желатин, слегка взбитые белки яиц, доводят до кипения на слабом огне, выдерживают при температуре 90 °С 5 мин. Желе процеживают через плотную ткань и охлаждают до комнатной температуры.

Вареную рыбу режут на порционные куски, выкладывают на блюдо так, чтобы между кусками были промежутки, и заливают тонким слоем желе. Каждый кусок рыбы украшают ломтиками свежих огурцов, фигурками из вареной моркови. На рыбу можно положить кусочки карбованного лимона, веточку петрушки. Украшения заливают небольшим количеством желе и дают застыть. После этого рыбу вторично заливают желе слоем в 1—1,5 см, ставят в холодное место для окончательного застывания.

88. Рыба заливная ломтиками. Рыба 1500 г, морковь 50 г, петрушка 30 г, лук репчатый 70 г, желатин 40 г, бульон рыбный 1000 г, яйца 2—3 шт., перец душистый горошком 10 шт., лавровый лист 2 шт., соль по вкусу, зелень петрушки 20 г. Бульон варят из пищевых рыбных отходов, овощей и специй, доводят его до кипения на сильном огне, кладут в него очищенную рыбу, затем огонь уменьшают и варят рыбу до готовности. Сваренную рыбу кладут в холодную подсоленную воду, охлаждают, нарезают тонкими широкими кусками. Желатин заливают $\frac{1}{2}$ стакана холодного бульона и ставят в теплое место, чтобы он набухал. Бульон из-под рыбы упаривают до тех пор, пока не останется около 1 л жидкости.

С процеженного бульона снимают жир и жидкость смешивают с растворенным желатином. Бульон осветляют белками яиц и процеживают. Часть желе разливают в большой эмалированный противень. На полужастывшее желе укладывают ломтик рыбы, украшают каждый кружочком вареного яйца, зелеными веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью из рыбного бульона. Сверху блюдо заливают оставшимся полужастыв-

шим рыбным желе, выдерживают его на холоде до застывания, обрезают вокруг каждого ломтика рыбы застывшее желе. Все ломтики рыбы укладывают на узкое длинное блюдо. К рыбе подают майонез.

89. Рулет заливной из щуки, трески и морского окуня. Рыба 1000 г, петрушка 30 г, сельдерей 30 г, лук репчатый 150 г, лавровый лист 0,4 г, перец душистый горошком 2 г, желатин 25 г, яйца 2 шт. Фарш: хлеб пшеничный 30 г, крупа манная 25 г, лук репчатый 75 г, соль, специи.

Рыбу очищают, потрошат, моют, снимают кожу и вырезают мякоть. Все пищевые отходы (кожа, кости, головы) помещают в кастрюлю, заливают холодной водой, добавляют соль и варят не менее 1 ч. Мякоть рыбы пропускают через мясорубку вместе с размоченным в молоке и отжатым черствым пшеничным хлебом с предварительно мелко нашинкованным и слегка обжаренным репчатым луком. Фарш заправляют сырым яйцом, манной крупой, солью, перцем, вливают молоко и тщательно взбивают. На салфетку, смоченную водой, выкладывают фарш, придают ему форму рулета, обвертывают салфеткой и перевязывают шпагатом.

В большую кастрюлю выливают процеженный бульон, доводят до кипения и осторожно опускают рулет в салфетке. Варят на медленном огне в течение 1 ч, охлаждают, не вынимая из отвара. После этого перекладывают рулет с салфетки на блюдо, а в бульон добавляют предварительно замоченный в холодной воде желатин и слегка взбитые белки яиц и на слабом огне доводят до кипения при закрытой крышке. Когда бульон станет прозрачным, его процеживают через плотную ткань и охлаждают до комнатной температуры. Рулет нарезают ломтиками, кладут на блюдо и украшают кусочками корнизонов, звездочками моркови, дольками яиц и веточками петрушки. Рулет заливают желе в два приема и охлаждают. Отдельно подают соус-хрен.

90. Сазан фаршированный заливной. Сазан 1500—2000 г. Для фарша: филе сазана 300 г, морковь 50 г, перец черный горошком 10 шт., лавровый лист 2 шт., лук репчатый 70 г, масло растительное 15 г, шампиньоны 200 г, молоко 200 г, яйца 2 шт., городская булка $\frac{1}{4}$, крупа манная 25 г, перец и соль по вкусу. Для желе: желатин 20 г, бульон 500 г, белки яиц 2 шт., лимон 1 шт. Для соуса: свекла 100 г, хрен 50 г, майонез 200 г, сахар 50 г, соль по вкусу.

Очищенного от чешуи сазана хорошо промывают, надрезают кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшка, отделяют голову с внутренностями. Рыбу нарезают поперечными кусками толщиной в два пальца, промывают водой и откладывают куски одинаковой величины для фарширования. Неровные куски и куски от хвоста используют для фарша, отделив мясо от костей. Из корней, пряностей, рыбьей головы и костей варят бульон. Шампиньоны очищают от кожицы, нарезают тонкими кусочками, а лук — кружочками.

Масло разогревают на сковороде, кладут в него шампиньоны и лук, солят, перчат и тушат, закрыв крышкой. Вымоченную в молоке и отжатую булку, вареную мякоть, снятую с головы рыбы,

сырую рыбную мякоть и тушеные с луком шампиньоны пропускают через мясорубку. Яйца смешивают с тремя столовыми ложками бульона, хорошо взбивают и перемешивают с пропущенной через мясорубку массой, добавляют манную крупу, солят, перчат, хорошо растирают.

Полученным фаршем заполняют куски подготовленной рыбы, обравнивают мокрыми руками, кладут на решетку и опускают в теплый бульон. Варят на слабом огне в течение 1 ч. Готовую рыбу охлаждают в отваре, вынимают и раскладывают на блюде. Каждый кусочек поливают застывающим желе. На него кладут кружочки вареного яйца, по бокам их — веточки петрушки. Чтобы украшения хорошо соединялись с желе, его ставят на холод. Остальным желе поливают блюдо сверху в два приема так, чтобы под желе виднелись украшения. Подают с острым соусом.

Приготовление соуса. Очищенный и натертый хрен смешивают с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разливают вокруг застывшей рыбы.

91. Мусс заливной из ветчины. Ветчина 300 г, яйца 3 шт., желатин 30 г, вино столовое 20 г, горчица готовая 10 г, перец и соль по вкусу, бульон 500 г, сливки 125 г. Два крутых яйца и ветчину пропускают через мясорубку два раза, добавляют вино, перец, соль и горчицу. Все тщательно растирают, вливают растворенный желатин (одна чайная ложка в полстакане воды), перемешивают, вливают взбитые сливки. Из 20 г желатина и 500 г бульона готовят желе и охлаждают его в маленьких порционных формочках. Для этого формочки заранее охлаждают.

В каждую формочку вливают понемногу желе и поворачивают их так, чтобы оно застывало на стенках тонким слоем. Затем наполняют их приготовленным муссом, оставляя место для желе, которым заливают мусс сверху. Формочки ставят в холодильник на несколько часов, чтобы содержимое хорошо застыло. Вынимают заливной продукт, опустив формочки на несколько секунд в горячую воду, после чего сразу же содержимое опрокидывают на тарелку. Подают мусс на круглой тарелке, в центре которой ставят соусник с майонезом, а вокруг располагают мусс.

Такое же блюдо можно приготовить из печени (вместо ветчины). Для этого берут 400 г телячьей печени, 50 г белого вина, 500 г сливок, 30 г желатина. Поджаренную на сильном огне и порезанную на кусочки печень пропускают 2—3 раза через мясорубку, добавляют соль, перец, вино, один стакан подогретого желе, хорошо перемешивают, осторожно соединяют со взбитыми сливками и так же раскладывают в формочки, покрытые изнутри полужастывшим желе.

92. Говядина заливная особая. Говядина 650 г, желе мясное 450 г, яйца 1,5 шт. Фарш: горошек зеленый 90 г, морковь 75 г, огурцы соленые 75 г, перец болгарский консервированный 60 г, майонез 60 г, зелень 30 г, острый соус 300 г. Говядину (части задней ноги) отваривают целым крупным куском, охлаждают и нарезают поперек волокон тонкими ломтиками по 50 г. Отварную морковь, соленые огурцы, перец консервированный нарезают мелкими

кубиками, смешивают с зеленым горошком, заправляют соусом, майонезом, распущенным мясным желе и доводят фарш до вкуса.

Затем на подготовленные ломтики мяса укладывают по 50 г овощного фарша, скручивают в виде батончиков и выкладывают на противень швом вниз, заливают наполовину мясным желе, укладывают сверху кружочки вареного яйца, веточки зелени, снова заливают мясным желе и охлаждают. При подаче на стол залитое мясо вырезают зигзагообразно и укладывают на закусочную тарелку, украшают зеленью петрушки. Отдельно подают острый соус.

93. Мясо заливное, фаршированное паштетом. Говядина 480 г, свинина 120 г, печень 180 г, лук репчатый 30 г, морковь 20 г, корень петрушки 20 г, лимон 60 г, яйца 1,5 шт., зелень 30 г, желатин 25 г, масло сливочное 30 г, бульон мясной 500 г. Говядину заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении. Затем мясо охлаждают в бульоне.

Свинину, печень, лук репчатый, белые корни и морковь нарезают, складывают в кастрюлю и тушат под крышкой до готовности. После этого 3—4 раза пропускают через мясорубку, добавляют масло сливочное и хорошо выбивают. Отварное мясо режут поперек мышечных волокон на тонкие кусочки, кладут на них приготовленный паштет и скручивают в виде конуса. Фаршированное мясо кладут на блюдо швом вниз и заливают наполовину полузастывшим желе, приготовленным из мясного бульона и предварительно набухшего в холодной воде желатина. Фаршированное мясо украшают яйцом, лимоном, зеленью и снова заливают желе.

94. Рулет заливной. Свинина 300 г, говядина 100 г, крахмал картофельный 25 г, яйца 1 шт., молоко 25 г, маргарин 5 г, морковь 25 г, лук репчатый 25 г, соль, специи, желе мясное 500 г. Для приготовления желе: кости говяжьи или свиные 500 г, желатин 20 г, морковь 10 г, лук репчатый 10 г, корень петрушки или сельдерея 5 г, уксус 9%-ный 7 г, яйца (белки) 2 шт., лавровый лист.

Мясо свинины и говядины пропускают через мясорубку, заправляют картофельным крахмалом, солью, перцем, водой. Хорошо вымешивают и выбивают. На подготовленную марлю кладут фарш, на середину его укладывают омлет, вареную морковь и придают массе форму рулета. Подготовленный рулет варят в мясном бульоне или в воде. Остывший рулет освобождают от марли и украшают яйцом и морковью, заливают мясным желе и ставят в холодное место для застывания.

Для приготовления желе варят бульон из костей с добавлением кореньев. В готовый горячий процеженный и обезжиренный бульон кладут предварительно набухший в холодной кипяченой воде желатин и размешивают до полного его растворения. Затем добавляют соль, лавровый лист, уксус и вводят яичные белки, тщательно смешанные с пятикратным количеством холодного бульона. Все это размешивают и доводят до кипения на слабом огне. Затем готовое желе осторожно процеживают через ткань.

95. Язык заливной. Язык говяжий 900 г, бульон мясной 750 г, желатин 30 г, корни 30 г, лук репчатый 15 г, уксус 3%-ный 9 г,

яйца (белки) 2 шт., лимон 0,5 шт., яйца 1 шт., морковь 100 г, огурцы свежие 100 г, горошек зеленый 60 г, зелень петрушки 60 г, хрен 60 г.

Язык говяжий (без горловины) промывают, кладут в посуду с горячей водой, доводят до кипения и варят без кипения жидкости с добавлением корней, лука и специй. Соль добавляют в конце варки. Отварные языки охлаждают в холодной воде и, пока они не остыли, снимают с них шероховатую кожицу. Языки очищенные режут по два ломтика на порцию и охлаждают.

Из осветленного яичными белками мясного бульона с добавлением набухшего желатина готовят желе. В противень его наливают толщиной 1 см и охлаждают. Затем укладывают порциями язык с промежутками до 5 см. Мясо украшают вареными карбованными яйцами, морковью, свежими огурцами, лимоном, которые предварительно окунают в желе. В два приема продукт полностью покрывают полураспущенным желе и охлаждают.

Если язык заливали на противне, то его нарезают зигзагообразно на порции, отступив от мяса на 2 см. Заливное подают на блюде с гарниром или без него. Отдельно подают соус-хрен с уксусом.

96. Зельц. Мясо говяжьих голов 1500 г, мясо свинных или говяжьих ножек, свиные шкурки, уши 1750 г, говяжий рубец или свиные желудки 1750 г, соль 100 г, перец черный молотый 15 г, перец душистый молотый 10 г. Рубцы или свиные желудки, мясо говяжьих голов, клейобразующие субпродукты (свиные шкурки и уши, свиные или говяжьи ножки) тщательно промывают. Шкурки, уши предварительно опаливают на огне. Каждый вид подготовленных продуктов варят отдельно: рубец — 3—3,5 ч, мясо говяжьих голов — 2—2,5, свиные шкурки и уши — 1—1,5 ч. Готовые продукты вынимают из бульона и охлаждают, а бульон сохраняют.

Рубец, свиные желудки, мясо говяжьих голов нарезают кубиками размером 1—1,2 см. Шкурки, уши, мясо от ножек пропускают через мясорубку. Все хорошо перемешивают, добавляют соль, специи, бульон от варки клейобразующих продуктов (10—15 % к массе сырья). Бульон от варки рубца или свинных желудков не используют.

Для оболочки берут свиной пузырь или говяжью синюгу, которые тщательно обрабатывают и промывают. Оболочку наполняют фаршем и, чтобы он не вытек, ее зашивают толстыми нитками. Приготовленный зельц кладут в свободную кастрюлю, заливают горячей водой, придавливают деревянной крышкой с гнетом, чтобы он не всплывал, и кипятят 3—4 мин, затем варят 1—2 ч в зависимости от массы зельца (на каждый килограмм продукта необходим 1 ч варки) при температуре воды 85—90 °С. При сильном кипении оболочка может лопнуть. У готового зельца при наколе вилкой выходящий бульон будет светлым. Сваренные батоны зельца вынимают из кастрюли, кладут на доску, прижимают сверху доской с гнетом. В таком положении его выдерживают 10—12 ч при температуре 3—4 °С. Затем чистым полотенцем с поверх-

ности удаляют желе и жир. Зельц готов к употреблению. Можно приготовить зельц в оболочке из целлофана. При подаче на стол нарезают ломтиками, украшают зеленью. Отдельно подают соус-хрен.

97. **Студень мясной.** Ноги, уши, губы, путовой сустав туши 1200 г, морковь 40 г, корень петрушки 30 г, лук репчатый 40 г, чеснок 5 г, лавровый лист 0,2 г, соль 20 г, перец 0,5 г. Промытые и очищенные субпродукты разрубает на куски, заливают холодной водой и быстро доводят до кипения. Хлопья пены снимают шумовкой и продолжают варку 4—5 ч при слабом кипении. Жир также снимают в отдельную посуду, чтобы от длительного кипения он не осалился.

Отваренные мясные продукты вынимают, отделяют мясо от костей и нарезают его более мелкими кусочками. Кости снова кладут в бульон, добавляют подпеченные на сковороде без жира коренья, соль, перец горошком, морковь и продолжают варку еще 2 ч. После этого бульон процеживают, добавляют мелко рубленые чеснок, лук, соль, лавровый лист, нарезанные кусочки мяса, доводят до кипения, разливают в формы и охлаждают. Студень нарезают ломтиками на порции. Отдельно к нему подают соус-хрен с уксусом, горчицу, соленые огурцы. Блюдо украшают зеленью.

98. **Студень из потрохов птицы.** Крылышки, шеи, желудки, ноги 2000 г, желатин 15 г, морковь, петрушка, лук репчатый 100 г, чеснок 4 г, лавровый лист 0,2 г, перец горошком 0,5 г. Обработанные потроха промывают, заливают холодной водой (на 1 кг потрохов 2 л воды) и варят при слабом кипении 4—5 ч, периодически снимая накипь и жир. После 2—3 ч варки кладут овощи. У сварившихся потрохов отделяют мякоть, измельчают, соединяют с процеженным бульоном, вводят предварительно замоченный в холодной воде желатин, соль, специи, мелко рубленый чеснок, доводят до кипения и разливают в формы для застывания.

99. **Куры заливные.** Куры 600 г, лимон 60 г, яйца 1,5 шт., огурцы свежие 90 г, желатин 20 г, бульон мясной 500 г. Обработанную курицу отваривают, охлаждают в бульоне и отделяют мясо от костей. На блюдо укладывают мясо, сверху украшают вареным яйцом, лимоном и заливают в два приема желе, приготовленным из бульона с предварительно замоченным в холодной воде и растворенным желатином.

100. **Паштет заливной в формочках.** Печень 500 г, сало свиное несоленое 300 г, морковь 100 г, лук репчатый 100 г, лавровый лист, перец черный, хлеб белый 100 г, молоко 250 мл, сыр швейцарский 150 г. Для желе: бульон мясной 1000 мг, желатин 40 г. Для украшения: салат зеленый 100 г, свекла красная 100 г, хрен 20 г, майонез 250 г, сахар 50 г, соль по вкусу.

Вымытую печень, сало, очищенные морковь, луковицу, специи складывают в кастрюлю, вливают 300—400 мл воды, солят, накрывают крышкой и тушат на небольшом огне. Нашинкованный лук жарят на масле до золотистого цвета и добавляют в кастрюлю. Когда испарится вода, а сало будет прозрачным и морковь мягкой, кастрюлю снимают с огня, охлаждают, вынимают лавровый лист,

а все остальное с намоченным в молоке и отжатым хлебом пропускают три раза через мясорубку. Массу взбивают ложкой, вводят натертый сыр, скатывают из смеси тонкую колбасу и охлаждают.

Из бульона и желатина готовят желе, разливают на дно формочек и охлаждают до полуготовности. Остывший паштет режут на круглые кусочки, кладут в формочку, заливают сверху остывшим желе и охлаждают до готовности. Перед подачей на стол выкладывают заливное из формочек, раскладывают на дощечке, покрытой листьями салата, а сверху каждую формочку украшают чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.

101. Паштет из печени в желе. Печень 480 г, шпик 90 г, масло сливочное 120 г, сыр 120 г, лук репчатый 90 г, морковь 30 г, белые корни 30 г, орех мускатный 6 г, желатин 20 г, лимон 30 г, яйца 1,5 шт., бульон мясной 500 г, соль, специи. Печень, шпик, часть овощей, лавровый лист и несколько горошин душистого перца заливают водой, тушат в закрытой кастрюле до готовности. Смесь пропускают несколько раз через мясорубку или протирают через сито. Масло сливочное взбивают в кастрюле добела, постепенно добавляя к нему протертую печень, измельченный на терке сыр и мускатный орех. Взбитый добела паштет завертывают в пергаментную бумагу в виде толстой колбасы.

Из желатина и бульона готовят желе. В формочку, предназначенную для заливания паштета, наливают немного желе, дают застыть, затем на желе кладут красивым рисунком тонко нарезанные вареные овощи, крутосваренные яйца и лимон. Чтобы овощи не потеряли рисунка,вливают немного полужастывшего желе. Кладут аккуратно нарезанный паштет, его постепенно заливают полужастывшим желе и охлаждают. Перед подачей на стол форму погружают в теплую воду и вытряхивают из нее паштет на блюдо.

БЛЮДА ФАРШИРОВАННЫЕ

102. Сазан фаршированный. Рыба 1000 г, хлеб пшеничный 100 г, яйца 1 шт., лук репчатый 150 г, свекла 100 г, морковь 150 г, лавровый лист 0,2 г, перец черный горошком 10 шт., соль, перец молотый. Очищенную от чешуи рыбу обезглавливают, через образовавшееся отверстие вынимают внутренности и тщательно промывают от сгустков крови у позвоночника. Голову, освобожденную от жабер, и хвост укладывают в кастрюлю, добавляют нарезанные ломтиками морковь, свеклу, репчатый лук, соль, перец, заливают холодной водой и ставят на огонь. Рыбу нарезают порционными круглыми кусками и с помощью ножа с острым тонким кончиком, осторожно, стараясь не повредить кожи, вырезают мякоть и пропускают ее через мясорубку вместе с репчатым луком и размоченным в холодном молоке пшеничным хлебом. Фарш заправляют солью, молотым перцем, сырым яйцом. Куски рыбы заполняют фаршем, заглаживают каждый кусок, смачивая руки холодной водой, и опускают в кипящий отвар.

Варят 1,5—2 ч в посуде с открытой крышкой. Кладут на блюдо в виде целой рыбы. Украшают ломтиками моркови и свеклы, охлаждают.

Отдельно подают хрен с уксусом.

Фаршированной готовят и другую рыбу, но не костистую, например крупного карпа, сома, линя. Если рыба не жирная, в фарш добавляют размягченное сливочное масло (20 г). Для сочности вливают молоко или рыбный бульон, а для ароматизации кладут 1—2 зубчика чеснока.

103. Галантин из судака. Судак 1500 г, вода 1500 г, лук репчатый 150 г, морковь 75 г, корень петрушки 20 г, лавровый лист 2 шт., перец черный горошком 8 шт., соль по вкусу. Для фарша: мякоть рыбы 300 г, лук репчатый 75 г, хлеб белый 100 г, молоко 200 г, яйца 1 шт., соль и перец по вкусу. Для украшения: яйца 3 шт., огурец соленый 100 г. Для желе: бульон рыбный 1000 г, белки яиц 3 шт., желатин 40 г, петрушка 50 г, морковь 50 г, сельдерей 50 г, лук репчатый 75 г.

С очищенного судака снимают кожу и отделяют мякоть от костей. Из головы, кожи, позвоночной кости, хвоста, лука и корней варят бульон, добавив в него лавровый лист, перец и посолив в конце варки. Бульон процеживают. Рыбное филе слегка отбивают, придают ему форму прямоугольника. Обрезки филе и мякоть, снятую с позвоночной кости и головы, пропускают через мясорубку вместе с намоченной в молоке булкой и жареным луком, перемешивают с яйцом, солят, перчат, добавляют две столовых ложки молока. Чтобы масса была пышной, ее хорошо выбивают о мокрую доску.

Рыбное филе раскладывают на салфетке, смазанной маслом, на него ровным слоем кладут фарш, по длинному краю размещают вперемешку половинки яиц и кусочки соленого огурца. Скручивают галантин рулетом, туго обворачивают салфеткой, обвязывают прокипяченным шпагатом так, как ветчинные рулеты. Галантин кладут на длинную посуду в кипящий бульон и варят на слабом огне в течение 1—1,5 ч. Готовый галантин оставляют в бульоне для остывания, прижав дощечкой с гнетом, чтобы он не был сухим. Остывший галантин осторожно разворачивают, нарезают на ровные ломтики толщиной около 15 мм, раскладывают «чешуей» на длинной тарелке и заливают осветленным желе.

Приготовление желе. Желатин заливают холодной водой так, чтобы она только покрыла его, и ставят в теплое место на плиту. Когда он растворится, выливают в процеженный бульон. Белки взбивают в крутую пену и разбавляют $\frac{1}{4}$ стакана холодной воды. Смесь выливают, помешивая, в остуженный бульон, смешанный с желатином, хорошо разбалтывают и ставят на небольшой огонь. Когда желе вскипит и белок всплывет наверх, снимают желе с огня и выдерживают на столе 30 мин. Осветленное желе процеживают через мокрую салфетку, остужают до консистенции сырого белка и в два приема заливают галантин, украсив его предварительно ломтиками вареных яиц, листиками салата, красиво нарезанной морковью.

104. Галантин из мяса. Свирина (мякоть) 250 г, телятина (мякоть) 250 г, ветчина 150 г, копченая грудинка 100 г, огурцы соленые 150—200 г, булка городская 2—3 шт., бульон 250 г, яйца 2 шт., чеснок 2 дольки, орех мускатный тертый 10—15 г, соль и перец по вкусу. Для бульона: ножки телячьи 1000 г, лук репчатый 75 г, морковь 75 г, петрушка (корень) или сельдерей 30 г, лавровый лист 1 шт., перец черный горошком 8 шт., соль.

Свинину, телятину, вымоченные в бульоне булки измельчают три раза на мясорубке, добавляют яйца, растертый чеснок, перец, мускатный орех, соль по вкусу и 4 ст. ложки воды. Выбивают лопаточкой так, чтобы получилась пышная масса. Раскладывают ее прямоугольником на смазанную маслом салфетку. Вдоль прямоугольника, по краю его, размещают нарезанные мелкими кубиками ветчину, грудинку, огурчики. Помогая салфеткой, плотно скручивают массу рулетом. Завязывают концы салфетки и перевязывают рулет прокипяченным шпагатом через каждые 3 см. Кладут в горячий процеженный бульон и варят на слабом огне $1\frac{1}{4}$ ч. Затем остужают в бульоне, положив на галантин дощечку с гнетом. Застывший галантин осторожно вынимают из бульона, нарезают ломтиками толщиной 1 см, раскладывают на блюде, украшают кусочками помидоров и огурцов, зеленью петрушки и красиво нарезанной морковью, заливают желе из выпаренного и осветленного бульона.

Приготовление бульона. Телячьи ножки рубяют вдоль, добавляют очищенные овощи и пряности, заливают водой и варят на слабом огне 4 ч. Солят в конце варки. В бульоне варят галантин. Бульон выпаривают так, чтобы получилось его $\frac{1}{2}$ л, охлаждают и вливают в него взбитые белки с уксусом и, взбивая венчиком, доводят до кипения на слабом огне. Бульон процеживают через салфетку, положенную на дуршлаг. Осветленным желе заливают галантин.

105. Мясо фаршированное. Корейка 1500 г, чеснок 30 г, петрушка 20 г, базилик 10 г, тимьян 10 г, хлеб 100 г, сыр твердый 30 г, масло растительное 150 г, желтки яиц 2 шт., перец сладкий 50 г, масло сливочное или маргарин 100 г, лимон 1 шт., соль, мука. Мясо моют, обсушивают салфеткой, формируют примерно одинаковые куски. Грубо рубят чеснок и зелень. Хлеб нарезают кубиками и поджаривают без масла. Чеснок, зелень, хлеб, растительное масло, желтки, соль перемешивают.

Куски корейки надрезают, заполняют фаршем, отверстия закалывают острозаточенными спичками. Мясо солят, обваливают в муке и перце, обжаривают на масле или маргарине с двух сторон по 3—4 мин и доводят до готовности в духовом шкафу. Мясо подают на стол холодным или горячим. На каждый кусочек кладут кружочек лимона. Веточки петрушки раскладывают между кусочками мяса.

106. Поросенок фаршированный. Поросенок молочный 1500 г, мякоть курицы, свинины или телятины 350 г, язык говяжий 200 г, шпик 120 г, яйца 2 шт., сливки или молоко 500 г, перец молотый 0,1 г, желе мясное 500 г, майонез 20 г.

После убоя молочного поросенка погружают для отпаривания в горячую воду температурой 80 °С на 15 мин. Вынимают из воды, очищают его от щетины, затем кожу натирают мукой и опаливают над некоптящим пламенем. После этого тушку кладут в теплую воду и тщательно скоблят кожу ножом. Потрошат через разрез грудной кости и брюшка, удаляя все внутренности. Затем ее помещают в таз или ванну с холодной водой на 2 ч для обескровливания. После этого тушку можно обвалить, т. е. срезать ножом мясо с костей, оставив голову, кожу и кости ножек.

Часть срезанного мяса поросенка, мякоть курицы без кожи режут на мелкие куски, 2—3 раза пропускают через мясорубку. В измельченную массу добавляют нарезанные мелкими кубиками шпик и вареные очищенные говяжьи языки, перец черный молотый, яичные белки, сливки в несколько приемов, массу солят и тщательно перемешивают несколько раз.

Подготовленного поросенка распластывают на столе, укладывают на середину жидкий фарш, соединяют края кожи (при этом тушка не должна быть туго наполнена фаршем) и сшивают полученный разрез нитками.

Фаршированную тушку завертывают в салфетку, перевязывают, как рулет, шпагатом, кладут в посуду кости поросенка и курицы, на них сверху — тушку, заливают холодной водой так, чтобы продукты были ею полностью покрыты, и варят при очень слабом кипении 2 ч. За 15—20 мин до окончания варки бульон солят. После варки поросенка охлаждают вместе с бульоном до температуры 30 °С, вынимают и кладут под легкий гнет для уплотнения фарша. Затем снимают салфетку и удаляют нитки с зашитого разреза. Фаршированного поросенка режут на порционные куски, складывают их на блюдо и украшают сеткой из желе с майонезом, гарнируют вокруг овощами, нарезанными кусочками, желе и отдельно подают майонез.

107. Поросенок, фаршированный грибами под соусом. Поросенок молочный 1000 г, соль и перец по вкусу. Для фарша: телятина (мякоть) 600 г, шампиньоны или белые грибы 300 г, сливки 500 г.

Выпотрошенного поросенка хорошо промывают снаружи и изнутри, вырезают кости ребер и позвоночника, солят внутри, посыпают перцем и фаршируют заранее приготовленным фаршем. Разрез зашивают, поросенка завертывают в смазанную маслом салфетку, придают ему форму рулета, перевязывают шпагатом, опускают в котел, кладут туда же все кости, заливают холодной водой так, чтобы она покрыла всего поросенка. Котел закрывают крышкой и ставят на сильный огонь, доводят до кипения и сразу же уменьшают огонь и варят так, чтобы бульон не кипел в течение 1 ч. Готового поросенка охлаждают в бульоне, затем вынимают из него, кладут под легкий гнет и ставят на холод. При подаче на стол удаляют нитки, нарезают и украшают.

Приготовление фарша. Сырую телятину пропускают три раза через мясорубку с густой решеткой, кладут в эмалированную миску и взбивают массу деревянной ложкой, прибавляя

постепенно сливки. Когда масса станет пышной, перчат, солят, добавляют отваренные и нарезанные шампиньоны.

108. Грудинка, фаршированная говядиной. Грудинка 500 г, говядина 300 г, шпик 50 г, лук репчатый 60 г, крахмал картофельный 30 г, корица 1 г, гвоздика 1 г, перец 1 г, соус-хрен 150 г. В свиной грудинке со стороны отделения ее от пашины делают надрез по всей длине так, чтобы образовался мешочек (карман). В него кладут фарш, отверстие закалывают шпилькой. Подготовленную грудинку посыпают солью, перцем и жарят до готовности в духовом шкафу, периодически поливая выделяющимся при жарке жиром и соком. Жареную грудинку при подаче на стол нарезают вдоль реберных костей.

Приготовление фарша. Мякоть говядины и лук репчатый пропускают через мясорубку, солят, добавляют молотый перец, корицу, гвоздику, крахмал, шпик, нарезанный кубиками, и все тщательно перемешивают.

109. Курица фаршированная. Курица 270 г, свинина 150 г, шпик 50 г, яйца 1 шт., горошек зеленый консервированный 50 г, молоко 200 г, орех мускатный 0,6 г, перец молотый, соль. На обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и снимают целиком кожу. Мякоть вместе со свиной пропускают 2—3 раза через мясорубку, добавляют сырые яйца, молоко и взбивают. В готовый фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, зеленый горошек, соль, перец, тертый мускатный орех и перемешивают. Кожу наполняют фаршем, зашивают разрез и придают форму целой курицы, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне в течение 1—1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий гнет и ставят на холод. При подаче на стол нарезают ломтиками, украшают маринованными фруктами, дольками апельсинов, зеленью.

Фаршировать можно и индейку грецкими орехами. Индейка 1 шт., печень 500 г, орехи грецкие очищенные и подсушенные 500 г, булка городская 0,5 шт., молоко 100 г, яйца 4 шт., масло сливочное 70 г, соль и перец по вкусу. Печень жарят в масле так, чтобы она внутри осталась розовой (недожаренной). Затем ее пропускают через мясорубку, протирают через дуршлаг. Орехи измельчают в ступке в однородную массу и соединяют с печенью, булкой, размоченной в молоке, отжатой и пропущенной через мясорубку, и размягченным маслом. Перчат, хорошо вымешивают и фаршируют смесью зоб индейки и ее брюшную полость. Зашивают отверстия, обмазывают маслом.

Индейку зажаривают на противне в духовом шкафу, часто поливая соком. С жареной индейки удаляют нитки, нарезают фаршированную зобную часть. Остальную часть нарезают, вынув фарш, и кладут на блюдо, чередуя ломтики индейки с ломтиками фаршированного зоба. Вынутый фарш складывают венком вокруг, поливая все соком, полученным при жарке индейки. Оставшийся сок ставят отдельно в соуснице. К индейке подают сладкие маринады и моченые яблоки.

110. **Гусь закусочный.** Гусь 1500 г, телятина 300 г, шпик 300 г, яйца 4 шт., сливки 35%-ной жирности 375 г, чернослив 75 г, потроха 150 г, горошек зеленый 75 г, орех мускатный 3 г, соль, специи. С обработанного гуся снимают кожу. Из мякоти гуся, телятины готовят фарш, в состав которого вводят сливки, омлет, мускатный орех, специи. Все тщательно перемешивают. В готовый фарш добавляют брусочки шпика, потрохов, чернослив, зеленый горошек. Фаршем наполняют кожу, завертывают ее в марлю и варят 1—1,5 ч, после чего охлаждают. При подаче на стол нарезают кусочками, оформляют фруктами, овощами, зеленью.

111. **Печень фаршированная.** Печень говяжья 1000 г, шпик 280 г, лук репчатый 260 г, масло растительное 100 г, мука пшеничная 60 г, петрушка (корень) 15 г, соль и специи по вкусу. Обработанную печень нарезают длинными пластинками толщиной 15 мм и слегка отбивают. На нее укладывают отбитый пласт шпика толщиной 5 мм, сверху слой пассерованного лука, посыпают солью, скручивают в виде рулета, обвязывают шпагатом и обжаривают во фритюре до образования румяной корочки. Затем рулет кладут в сотейник, добавляют бульон, чтобы им покрылась печень, а также лук, петрушку, специи и тушат до готовности. Остывший печеночный рулет нарезают кружочками и гарнируют солеными огурцами, помидорами или салатом из капусты.

ЗАКУСКИ ГОРЯЧИЕ

Изысканным вкусом отличаются деликатесные горячие закуски. Это желанное блюдо на любом праздничном столе. Горячие закуски характеризуются меньшей массой порции и более острым пикантным вкусом, чем горячие вторые блюда. Подают горячие закуски на порционных сковородках, кокотницах или на закусочных тарелках.

112. **Горячий бутерброд «Пикантный».** Яйца 6 шт., лук репчатый 80 г, маргарин 100 г, горчица 10 г, сыр твердый 45 г, масло сливочное 20 г, соль, перец, булка 180 г. Репчатый лук мелко шинкуют и пассеруют на маргарине. Вареные яйца рубят, смешивают с приготовленным луком, горчицей, тертым сыром, заправляют солью и специями. Ломтик булки смазывают маслом, укладывают горкой фарш и посыпают тертым сыром. Затем запекают в духовом шкафу в течение 2—3 мин до появления сверху румяной корочки.

113. **Бутерброд горячий с курицей.** Мякоть курицы 450 г, яйца 6 шт., лук репчатый 30 г, сыр твердый 30 г, соль, зелень, перец, булка 180 г. Мякоть отварной курицы нарезают мелкими кусочками, добавляют сырые яйца, натертый или мелко нарубленный лук, измельченную зелень. Все заправляют солью, специями, хорошо перемешивают, кладут на половину булочки, сверху посыпают тертым сыром и запекают в духовом шкафу 3—4 мин до появления сверху румяной корочки.

114. **Горячая сельдь с гренками.** Сельдь 400 г, горчица готовая 25 г, желтки яиц 4 шт., растительное масло 40 г, хлеб. Сельдь вы-

мачивают в молоке, снимают кожу, удаляют позвоночную и реберную кости, нарезают тонкими ломтиками. Желтки сваренных вкрутую яиц растирают с готовой горчицей и молоками сельди, постепенно добавляя растительное масло. Ломтики белого хлеба обжаривают на масле, смазывают их желтками, протертыми с молоками, выкладывают поверх ломтики сельди, ставят в духовой шкаф. Через 5 мин продукт выкладывают на блюдо, покрытое бумажной салфеткой, и подают к столу горячим. Гренки можно приготовить с растертыми шпротами или сардинами. В этом случае в яйца добавляют соль, а в готовую массу — лимонный сок.

115. Закуска «Лиго». Мякоть жареной курицы 100 г, ветчина или мясо копченое 60 г, лук пассерованный 10 г, сметана 150 г, тмин 2 г, тминный сыр 10 г. Мякоть жареной курицы, ветчину или копченое мясо нарезают кубиками, добавляют пассерованный лук, сметану, перемешивают и кладут в кокотницу, посыпают тертым сыром, тмином и запекают. Закуску подают горячей в тех же кокотницах, поставив их на тарелочки.

116. Жульен из ветчины и грибов. Репчатый лук 200 г, грибы белые или шампиньоны 500 г, ветчина (нежирная) 500 г, масло сливочное 150 г, соус острый томатный 50 г, соль, перец, зелень. Мелко нарезанный репчатый лук обжаривают на сливочном масле. Добавляют измельченные и обжаренные грибы, посыпают солью и жарят до готовности. Кладут нарезанную соломкой ветчину и перемешивают. Добавляют сметану, предварительно смешав ее с острым томатным соусом. Выкладывают в кокотницы. Посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа и запекают в духовом шкафу. Жульены подают горячими в тех же кокотницах.

117. Жульен из шампиньонов и сыра. Шампиньоны 1500 г, масло сливочное 300 г, мука пшеничная 50 г, сметана 500 г, сыр 300 г, сок лимонный, соль. Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиками и обжаривают на масле сливочном. Добавляют обжаренную на масле пшеничную муку, перемешивают, выкладывают в кокотницы и заливают смесью из сметаны, лимонного сока и соли. Сверху все посыпают измельченным на терке твердым сыром. Запекают в духовом шкафу. Подают горячим в тех же кокотницах, поставив их на тарелочки.

118. Грибы в яичном соусе. Грибы белые или шампиньоны 1000 г, яйца 8 шт., масло сливочное 100 г, сливки 100 г, соль по вкусу. Грибы тушат до полной готовности с 50 г масла. Яйца солят, взбивают в однородную массу, процеживают через дуршлаг, чтобы белки с желтками лучше соединялись, добавляют 50 г масла. Ставят кастрюлю с яичной смесью в кастрюлю с горячей водой, и, сильно взбивая, доводят массу до загустевания. Постепенно вливают подогретые сливки. Соус по консистенции должен быть похож на жидкую сметану. Горячие грибы кладут в глубокое блюдо, заливают соусом. По краю блюда раскладывают гренки.

119. Закуска «Аппетитная». Помидоры свежие 500 г, баклажаны 350 г, лук репчатый 35 г, чеснок 6 г, майонез 180 г, сыр пошехонский 30 г, масло растительное 120 г, соль, зелень петрушки 18 г. Помидоры средней величины с вынутыми сердцевинами

заполняют фаршем и кладут на смазанный жиром противень, заливают частью майонеза, посыпают тертым сыром, запекают в духовом шкафу 2—3 мин, охлаждают. При подаче на стол украшают зеленью.

Для приготовления фарша сердцевину от помидоров мелко нарезают, обжаривают. Баклажаны очищают от кожицы, вымачивают в соленой воде 30 мин, отжимают, затем нарезают кубиками, обжаривают до золотистого цвета. Лук очищают, измельчают, пассеруют. Чеснок мелко рубят. Все соединяют вместе, заправляют оставшейся частью майонеза.

120. Сыр по-закарпатски. Сыр твердых сортов 300 г, мука пшеничная 120 г, сметана 30 г, яйца 3 шт., молоко 90 г, сахар 6 г, масло топленое 60 г, фрукты маринованные 300 г, зелень 12 г, соль, специи. Сыр нарезают брусочками длиной 5—6 см и толщиной 1 см, обваливают в муке, опускают в жидкое тесто, жарят в жире. Чтобы приготовить тесто, яичный желток, сметану, молоко, соль и сахар тщательно смешивают с пшеничной мукой. В массу вводят взбитый яичный белок и осторожно перемешивают. Подают с маринованными фруктами, украшают зеленью.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

121. Рыба осетровая паровая. Рыба 1000 г, грибы белые 10 шт., вино белое 100 г, масло сливочное 40 г, мука пшеничная 30 г, лимон 20 г, соль, перец молотый. У осетровой рыбы после оттаивания срезают спинные костные щитки, разрезают ее вдоль посередине позвоночника на две части, срезают с каждой половинки позвоночный хрящ, промывают, ошпаривают куски, чтобы легче было удалить костные щитки с кожи. Для ошпаривания куски рыбы опускают на 3—4 мин в горячую воду температурой 85—90 °С, вынимают из воды, кладут на доску кожей вверх и, пока рыба не остыла, тщательно счищают ножом с кожи все костные щитки. Куски рыбы снова промывают водой.

Подготовленную осетровую рыбу нарезают порционными кусками, солят, перчат и кладут в кастрюлю. Свежие грибы очищают, тщательно промывают, нарезают ломтиками, выкладывают слоем поверх рыбы, вливают три стакана горячего рыбного бульона или кипятка, добавляют белое сухое виноградное вино. Варят на слабом огне, закрыв посуду крышкой. Через 15—20 мин, когда рыба будет готова, осторожно сливают бульон. Растирают пассерованную муку со сливочным маслом, разбавляют ее бульоном, ставят на маленький огонь и, помешивая, варят в течение 10 мин. Снимают бульон с огня, процеживают и заправляют кусочками сливочного масла и солью. Выкладывают рыбу на блюдо вместе с грибами, заливают соусом, украшают кружочками лимона. На гарнир подают отварной горячий картофель или салат из свежих овощей. Вино можно заменить лимонным соком, заправив им соус.

122. **Судак, тушеный под соусом.** Судак 1000 г, картофель 500 г, сливки 200 г, желтки яиц 2 шт., масло сливочное 100 г, сыр 100 г, мука 30 г, соль, специи. Порционные куски рыбы солят, перчат, заливают горячей водой, добавляют соль и специи. Варят 10 мин. Кладут рыбу на сковороду, обкладывают вокруг ломтиками отварного картофеля. Готовят соус. Смешивают сливки, сырые желтки, сливочное размягченное масло, тертый сыр, муку, соль, молотый перец, смесь разбавляют процеженным бульоном до консистенции сметаны. Рыбу заливают соусом, ставят в горячий духовой шкаф на 15 мин. Судака подают с зеленым салатом.

123. **Колбаски рыбные севастопольские.** Филе рыбы 480 г, сало свиное 120 г, чеснок 9 г, яйца 1 шт., сухари белые 90 г, жир для жарки 90 г, масло сливочное для поливки 30 г, майонез 120 г. Филе рыбы без кожи и костей вместе с салом и чесноком измельчают два раза на мясорубке. В полученную массу добавляют по вкусу соль, перец, выбивают и формируют колбаски, которые панируют в яйцах, сухарях и жарят в большом количестве жира. Доводят до готовности в духовом шкафу. К готовым колбаскам подают майонез и сложный гарнир.

124. **Филе «Нежное».** Рыба морская 600 г, масло сливочное 60 г, мука пшеничная 50 г, яйца 2 шт., сухари белые, соль, перец, масло для жарки. Подготовленные куски рыбного филе без кожи и костей слегка отбивают, посыпают солью и перцем. На середину кусков укладывают продолговатые кусочки сливочного масла, завертывают его, придавая изделию удлиненную форму. Панируют в пшеничной муке, смачивают в яйцах и панируют в молотых белых сухарях. Жарят в большом количестве жира. Филе подают с жареным картофелем и овощными салатами.

125. **Котлеты рыбные по-одесски.** Филе без кожи и костей 420 г, масло сливочное 90 г, яйца 1 шт., мука пшеничная 70 г, хлеб сухой для панировки 75 г, масло растительное 75 г, батон 150 г, соления 200 г, зелень петрушки и укропа. Филе рыбы отбивают, кладут сливочное масло, сформованное в виде огурчика, скручивают, придают форму валика, панируют в муке, смачивают в яичном льезоне, панируют в хлебной крошке, жарят во фритюре. Котлеты рыбные подают на крутонах со сложным гарниром и солениями, украшают зеленью.

126. **Крокеты рыбные.** Скумбрия или ставрида 500 г, лук репчатый 100 г, чеснок 30 г, яйца 1 шт., масло сливочное или маргарин 35 г, сахар-песок 5 г, сухари панировочные 90 г, молоко 50 г, масло растительное 300 г. Из рыбы удаляют кости, чистое филе измельчают на мясорубке, добавляют лук и чеснок. В готовый фарш кладут сливочное масло или маргарин, соль, перец, сахар и хорошо перемешивают. Из фарша делают колбаски, смачивают их в яйце, панируют в белых сухарях и жарят во фритюре. Подают рыбные крокеты с картофелем, жареным во фритюре, свежими овощами и украшают зеленью.

127. **Рыба печеная.** Запекают рыбу карповых, тресковых, камбаловых и других видов в виде порционных кусков, а также целых тушек с чешуей и головой без внутренностей и жабер.

Подготовленную рыбу посыпают солью, перцем, рубленой зеленью, поливают лимонным соком, завертывают в фольгу, слегка смазанную с внутренней стороны жиром, и кладут на посыпанный солью противень. В зависимости от величины кусков запекают в духовом шкафу от 30 до 90 мин. Фольгу разрезают вдоль и поперек. Рыбу подают как холодной, так и горячей. На гарнир используют печеный в фольге картофель.

128. Караси, запеченные в сметане. Караси 1000 г, мука 80 г, масло 40 г, картофель молодой 1000 г, сметана 400 г, сухари молотые или тертый сыр 30 г, соль, специи. Крупную рыбу нарезают пополам, мелкую используют целиком, солят, обваливают в муке, подрумянивают с обеих сторон на сковороде. Отваривают картофель, охлаждают и нарезают ломтиками. Смазывают маслом сотейник, выливают на дно половину сметаны, выкладывают картофель и поверх него кладут подготовленную рыбу. Заливают карасей остальной сметаной, посыпают молотыми сухарями или тертым сыром и запекают в духовом шкафу. При подаче на стол посыпают измельченной зеленью петрушки.

129. Караси, запеченные с грибами и яйцами. Караси 800 г, грибы белые свежие 400 г, яйца 3 шт., масло топленое 60 г, мука 50 г, зелень петрушки и укропа 30 г, сметана 60 г, соль, перец. Отделяют рыбу от костей, солят, перчат, обваливают в муке, жарят на масле. Чистят, тщательно промывают, нарезают ломтиками грибы, обжаривают их на масле. Варят вкрутую яйца, чистят, измельчают их. Мелко шинкуют зелень петрушки и укропа. Грибы смешивают с яйцами и зеленью, солят. На дно смазанного маслом сотейника выкладывают слой грибов, поверх него — рыбу и накрывают вторым слоем грибов, вливают сметану, сбрызгивают маслом и запекают в духовом шкафу. На гарнир подают отварной или жареный картофель.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

130. Буженина. Свиная 800 г, квас хлебный 750 г, лук репчатый 60 г, чеснок 30 г, сало топленое 90 г, сок мясной (крепкий бульон) 50 г, соль, специи. Мякоть свиной задней ноги разрезают по соединению мускулатуры на крупные куски, укладывают в неокисляющуюся посуду, добавляют лавровый лист, перец черный горошком, гвоздику, шинкованный лук, заливают квасом, ставят в холодное место и маринуют двое суток. Куски свинины обсушивают, вместе с мелкорубленным чесноком и солью укладывают в жаровню или сотейник, покрывают сверху нарезанным крупными кольцами картофелем, поливают жиром, подливают немного крепкого мясного бульона и кваса от маринования, закрывают крышкой и доводят до готовности в духовом шкафу. Буженину нарезают и подают на стол с картофелем, с которым она жарилась, поливая этим же соком. Блюдо украшают свежими овощами, зеленью петрушки.

131. Свиная маринованная. Свиная 1500 г, масло оливковое 100 г, уксус 150 г, вино мадера 150 г, лук репчатый 50 г, лавровый

лист 2 шт., соль, перец, горчица готовая 10 г, сахар 10 г. Для пюре: картофель 800 г, яйца 1,5 шт., масло сливочное 50 г. Для жарки: масло сливочное 50 г.

Свинину без костей помещают в эмалированную кастрюлю, обкладывают лавровым листом, перцем и мелко нарезанным луком; уксус смешивают с оливковым маслом, вином, солью, сахаром. Этим маринадом заливают свинину и ставят на трое суток, ежедневно поворачивая мясо, чтобы оно промариновалось равномерно со всех сторон. По истечении этого срока свинину вынимают из маринада, обсушивают полотенцем, кладут на большую сковороду, подливают немного маринада и ставят жарить в нагретый духовой шкаф, часто поливая выделяющимся соком и не добавляя больше маринада. Когда свинина будет почти готова, ее слегка обмазывают горчицей и дожаривают, не поливая больше соком, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Готовую свинину нарезают ломтиками, укладывают на блюдо и поливают соком. Вокруг свинины кладут узорное запеченное картофельное пюре.

Приготовление узорного запеченного пюре. Сваренный и очищенный картофель обсушивают полотенцем, протирают через дуршлаг, масло растирают, по одному добавляя желтки, солят, добавляя протертый охлажденный картофель и взбитые белки, все хорошо вымешивают, кладут в кондитерский мешок с узорным наконечником и через него выпускают пюре в виде небольших колец на обильно смазанный маслом лист. Пекут до подрумянивания. Кольца раскладывают на блюде вокруг нарезанной свинины. В середину колец насыпают рубленую зелень петрушки.

132. Свинина жареная с лазанками. Свинина 660 г, масло топленое 120 г, лук репчатый 120 г, мука пшеничная 120 г, яйца 3 шт., томат-паста 30 г, зелень петрушки 20 г, соль, специи. Свинину жарят крупными кусками, при отпуске режут на куски, кладут на блюдо или тарелку, поливают мясным соком, украшают веточкой зелени, а сбоку к свинине кладут на гарнир лазанки.

Приготовление лазанок. Замешивают тесто, как на пельмени, дают постоять 15 мин, тонко раскатывают, режут ромбиками и отваривают в подсоленной воде. Сваренные лазанки ополаскивают горячей кипяченой водой. Дают воде стечь и лазанки обжаривают на масле. В конце обжаривания добавляют пассерованные репчатый лук, томат и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

133. Рулетики «Капитанские». Говядина 1000 г, шпик 300 г (в том числе 100 г для шкварок), масло растительное 90 г, приправа «Аджика» 30 г, хлеб белый 400 г, жир для гренок 60 г, зелень 60 г. На отбитые и смазанные приправой «Аджика» куски говядины кладут шкварки. Куски скручивают в виде рулета, обвязывают тонкими полосками шпика, накалывают в нескольких местах, смазывают растительным маслом, жарят 5—10 мин, посыпают молотым перцем и жарят до готовности. Рулетики подают на стол на поджаренных ломтиках белого хлеба, украсив зеленью.

134. Мясо по-карпатски. Свинина 660 г, яйца 3 шт., сыр твердых сортов 120 г, тмин 3 г, жир 60 г, зелень 12 г, соль, специи. Куски свинины отбивают, посыпают солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в тертом сыре, посыпают тмином и жарят. Подают на стол с жареным во фритюре картофелем, овощами и украшают зеленью.

135. «Огурчики» из свинины. Свинина 900 г, чеснок 25 г, жир свиной топленый 60 г, зелень петрушки 50 г, соль, специи. Нарезанную порционными кусками мякоть свинины тонко отбивают, солят, посыпают перцем и натирают измельченным чесноком. Затем мясо скручивают рулетиком, придавая ему форму огурчиков, и жарят на жире.

На овальное блюдо кладут кружок, вырезанный из пшеничного хлеба и обжаренный с обеих сторон, а на него — «огурчики» из свинины. Гарнируют кочешками вареной цветной капусты, зеленым горошком консервированным, заправленным маслом, картофелем, жареным во фритюре, строганым хреном и украшают веточками зелени петрушки или листьями салата.

136. Котлеты из свинины по-балтийски. Свиная корейка 750 г, яйца 6 шт., сыр голландский 240 г, мука пшеничная 200 г, жир топленый 60 г, соль, специи. Порционные куски свиной корейки отбивают, солят, перчат, панируют в муке и с одной стороны обжаривают. Из яйца, муки и тертого сыра готовят густую массу. Часть ее используют для обмазывания обжаренной стороны котлеты, а оставшейся частью массы с помощью кондитерского мешка с трубочкой наносят рисунок сверху котлеты. После этого ее жарят в духовом шкафу до готовности. При подаче на стол на косточку котлеты надевают папильотку и поливают котлету маслом. На гарнир дают жареный картофель и украшают веточкой зелени.

137. Жаркое по-киевски. Говядина 700 г, картофель 1000 г, лук репчатый 70 г, жир 120 г, бульон грибной 300 г, масло сливочное 25 г, мука пшеничная 20 г, грибы сушеные 50 г, лук репчатый 120 г, сметана 200 г, помидоры свежие 60 г, соль, зелень, специи 15 г. Мясо нарезают крупными кубиками, солят, перчат, обжаривают и кладут в горшочек. Картофель, нарезанный кубиками, промывают, подсушивают и обжаривают на сковороде с добавлением лука. В горшочек на мясо кладут картофель, заливают сметанно-грибным соусом, кладут кружочки поджаренных помидоров, зелень, закрывают крышкой и доводят до готовности в духовом шкафу.

Приготовление соуса. Подготовленные грибы отваривают, нарезают соломкой и обжаривают с луком. Муку слегка поджаривают, соединяют с грибным бульоном, кипятят, процеживают. В горячий соус кладут сметану, соль, перец, грибы с луком и варят 3—5 мин.

138. Филе свиное, фаршированное яблоками и черносливом. Свинина 800 г, чернослив 120 г, яблоки 100 г, масло сливочное 50 г, сливки 200 г, бульон 300 г, соль, специи. Филе свиное разрезают вдоль, отбивают, кладут на него размятый чернослив

и дольки яблок, скручивают в рулет и перевязывают шпагатом. Затем обжаривают в сильно разогретом жиру, посыпают солью, вливают бульон или воду и тушат до готовности. В конце тушения добавляют сливки и дают прокипеть.

С филе снимают шпагат, нарезают мясо на порции, поливают соусом, в котором оно тушилось. Подают филе с жареным картофелем, консервированными фруктами.

139. Завиванец «Любительский». Говядина — 700 г, сало свиное 120 г, лук репчатый 60 г, чеснок 12 г, жир 60 г, бульон 300 г, хлеб пшеничный для гренок 250 г, жир для жарки гренок 60 г, соль, специи. Порционные куски мяса отбивают, солят, перчат. Лук репчатый пассеруют. Сверху на порционный кусок мяса кладут отбитый, натертый чесноком кусочек сала, пассерованный репчатый лук, скручивают рулетом и перевязывают ниткой. Обжаривают с двух сторон до румяной корочки, укладывают в кастрюлю, добавляют бульон и тушат до готовности. При подаче на стол завиванцы укладывают на поджаренные куски хлеба (гренки) и поливают соком, в котором они тушились. Подают с жареным картофелем, свежими или консервированными помидорами и огурцами, украсив зеленью.

140. Крученики по-житомирски. Свиная 660 г, огурцы соленые 170 г, лук репчатый 150 г, томат-пюре 90 г, мука пшеничная 30 г, жир свиной 50 г, соль, специи, гречневая крупа 300 г, жир свиной 45 г, сухари 20 г. Мясо нарезают тонкими ломтиками, отбивают, солят, посыпают перцем, кладут фарш, скручивают в виде маленького рулета. Затем его панируют в муке, обжаривают, складывают в кастрюлю, заливают бульоном или водой, добавляют пассерованные лук с томатом, специи и тушат до готовности. Фарш готовят из пассерованного лука, припущенных соленых огурцов и сухарей. Крученики подают на стол с гречневой рассыпчатой кашей и поливают соусом, в котором они тушились.

141. Битки по-кишиневски. Свиная 600 г, яйца 6 шт., молоко 30 г, мука пшеничная 40 г, жир свиной топленый 90 г, зелень петрушки 20 г, соль, специи. Мясо свиное пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют половину предусмотренной в рецептуре нормы яиц, молока и всю массу тщательно взбивают. Из полученного фарша разделяют биточки (по 2—3 шт. на порцию), помещают их на 1—2 ч в холодильник. После этого каждый биточек панируют в муке, смачивают в яичном лезоне и жарят. Готовые биточки подают с жареным картофелем или со сложным гарниром. Украшают веточкой зелени.

142. Котлеты «Пикантные». Фарш из свинины и говядины 375 г, яйца 1 шт., сыр твердый 150 г, вино белое сухое 60 г, соль, перец, мука 45 г, масло растительное для жарки 60 г, грудинка копченая 150 г, сыр, нарезанный ломтиками, 50 г. Из мяса, яиц, раскрошенного сыра, вина, соли и перца готовят фарш, разделяют его на плоские котлеты, обваливают в муке, обжаривают на разогретом масле. Грудинку режут тонкими пластинками, укладывают на каждую котлетку, сверху кладут по ломтику сыра и запекают в духовом шкафу. При подаче на стол котлеты кладут на

гренки из хлеба, гарнируют картофелем жареным. Блюдо украшают овощным салатом, зеленью петрушки.

143. Котлеты «Особые». Корейка свиная 800 г, жир свиной 130 г, яйца 3 шт., масло сливочное 130 г, соус сметанный 130 г, яйца, сваренные вкрутую, 2 шт., грибы сушеные 50 г или свежие 300 г, сухари молотые 150 г. Свиную корейку нарезают толщиной 1 см вместе с косточкой, отбивают до толщины 0,5 см. На середину отбитого куска кладут фарш, придают изделию яйцевидную форму и завертывают в другой отбитый кусок корейки. Фарш при этом не должен быть виден. Для приготовления фарша в густой сметанный соус кладут мелко нарубленные жареные репчатый лук и грибы, вареные измельченные яйца и пшеничные молотые сухари. Все перемешивают, формируют в виде моркови и охлаждают.

Подготовленный полуфабрикат посыпают солью, перцем, смачивают в яйце, панируют в молотых белых сухарях, снова смачивают в яйце и еще раз панируют. Жарят в большом количестве жира. Доводят до готовности в духовом шкафу.

Котлеты подают с жареным картофелем, зеленым горошком, зеленью петрушки, поливают маслом.

144. Сиченики «Надднепрянские». Свинина 200 г, говядина 180 г, сметана 150 г, томат-паста 18 г, лук репчатый 150 г, картофель 500 г, яйца 2 шт., мука пшеничная 60 г, масло сливочное 40 г, жир свиной топленый 40 г, грибы сушеные 25 г, зелень 20 г, соль, перец. Зачищенное от сухожилий и грубой соединительной ткани мясо говядины и свинины пропускают два раза через мясорубку, добавляют воду, специи, соль и все это тщательно выбивают. Из полученной массы формируют колбаски, панируют их в муке и обжаривают, после чего заливают грибным отваром, добавляют пассерованные грибы с луком и томатом и тушат до готовности. В конце тушения добавляют сметану.

Очищенный картофель для гарнира варят, протирают, добавляют в него муку, яйца и все перемешивают, раскатывают в жгут, режут на кусочки и обжаривают во фритюре. Картофель подают отдельно.

145. Рожки из свинины. Свинина 450 г, сливки 35%-ной жирности 60 г, молоко 90 г, яйца 1 шт., хлеб пшеничный 150 г, жир свиной 90 г, масло сливочное 30 г, зелень и специи. Гарнир: картофель 300 г, огурцы свежие 200 г, помидоры свежие 250 г, капуста свежая 100 г, салат зеленый (для оформления) 20 г, лук зеленый 30 г, масло растительное 15 г, уксус 30 г, соль, специи. Нежирные куски свинины пропускают три раза через мясорубку. В измельченное мясо добавляют сливки, соль, яйцо и взбивают до однородной пышной консистенции. Подготовленную массу формируют по 60 г (две штуки на порцию), панируют в пшеничном хлебе без корок, нарезанном соломкой. Изделию придают форму рожка и жарят во фритюре непосредственно перед подачей на стол, поливают маслом, украшают веточкой зелени. На гарнир подают картофель фри и отдельно на тарелке салат из овощей.

146. Пукучай. Свинина нежирная 450 г, лук репчатый 60 г, яйцо 1 шт., хлеб белый без корки 150 г, яйцо для смазывания 1 шт., мас-

ло сливочное 30 г, бульон или вода 30 г, жир на обжарку 60 г, соль, специи. Гарнир: картофель 600 г, мука пшеничная 50 г, масло сливочное 30 г, яйцо 1,5 шт., жир для жарки 90 г, соль. Свинину пропускают через мясорубку, второй раз — вместе с репчатым луком. В фарш добавляют яйцо, перец, соль, бульон и все тщательно перемешивают. Из полученной массы формируют по два шарика на порцию, смачивают их во взбитом яйце, панируют в нарезанном мелкими кубиками пшеничном хлебе и жарят во фритюре до получения золотистого цвета. Обжаренные изделия ставят на 5 мин в духовой шкаф. При подаче на стол пукучая поливают маслом и украшают веточкой зелени.

Приготовление картофельных крокетов. Картофель, очищенный и промытый, варят, откидывают на дуршлаг, подсушивают, протирают и смешивают с яйцом, мукой, маслом, солью. Из картофельной массы делают шарики, палочки и жарят их во фритюре. Крокеты подают отдельно.

147. Котлеты «Космос». Говядина 220 г, вода 30 г, жир 70 г, жир топленый 30 г, яйца 2 шт., молоко 20 г, хлеб пшеничный 90 г, лук репчатый 30 г, соль, специи. Мясо пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем, добавляют $\frac{1}{5}$ часть омлета, вымешивают. Из полученной массы разделяют лепешки, на которые кладут оставшийся омлет, смешанный с пассерованным луком, придают форму конуса, панируют в яичном льезоне и белой панировке, повторяя эту операцию дважды. Жарят котлеты во фритюре, доводят до готовности в духовом шкафу. Подают со сложным гарниром и соленьями.

148. Пампушки картофельные, фаршированные мясом. Свинина (котлетное мясо) 430 г, картофель 1300 г, яйца 1 шт., мука пшеничная 70 г, лук репчатый 90 г, масло топленое 90 г, соль, специи. Очищенный, сваренный картофель протирают, добавляют яйцо, муку и тщательно перемешивают. Подготовленную массу формируют по два шарика на порцию, придают им форму круглой лепешки и кладут на смоченную полотняную салфетку. На середину лепешки кладут заправленный репчатым луком и специями свиной фарш. Края лепешки замазывают яйцом и скручивают ее в виде полумесяца с помощью салфетки, зашпиывают, смачивают яйцом и жарят во фритюре. При подаче на стол украшают веточкой зелени.

149. Цыплята жареные с желтками на крутонах. Цыплята 3 шт., шампиньоны 200 г, лук репчатый 75 г, чеснок 4 дольки, масло оливковое или кукурузное 100 г, мука для панировки 50 г, желтки яиц 5 шт., томат 100 г, бульон 500 г, булки городские 2 шт., соль и перец по вкусу.

Приготовленных цыплят разрубают на четыре части, солят, перчат, обкатывают в муке. На сковороде обжаривают рубленые лук и чеснок. Когда чеснок начнет желтеть, снимают его со сковороды и на нее кладут цыплят, быстро подрумянивают их вместе с луком, не дожаривая до полной готовности. Затем обжаренных цыплят перекладывают с луком в кастрюлю, добавляют шампинь-

оны, тушенные в собственном соку, заливают томатом, поджаренным на сковороде, где жарились цыплята, и разбавленным бульоном. Кастрюлю ставят на 20 мин на небольшой огонь. Цыплят выкладывают на блюдо и обкладывают крутонами с желтками.

Приготовление крутонов. Срезают корку с булок, нарезают их толстыми ломтиками и вырезают из них кружочки в виде стаканчиков. В каждом кружочке в середине вырезают углубление. Каждый крутон обмакивают в масло, в углубление вносят сырой желток, солят, посыпают перцем и ставят в духовой шкаф. Подрумяненные крутоны вынимают и кладут вокруг цыплят.

150. Цыплята жареные в тесте. Цыплята 3 шт., лук репчатый 30 г, лимон $1\frac{1}{2}$ шт., зелень петрушки 30 г, мука 200 г, масло растительное 20 г, вода горячая 250 г, сахар 25 г, соль 10 г, белки яиц 4 шт., жир для фритюра 400 г.

Подготовленных цыплят промывают, разрезают вдоль пополам, кладут в эмалированную посуду, посыпают солью, перцем, рублеными луком и петрушкой, обливают соком, выжатым из лимона, закрывают крышкой и ставят мариноваться в холодное место на 2 ч. Вынимают из маринада, вытирают полотенцем досуха, посыпают мукой, обмакивают в кляр и опускают в кипящий жир. Когда цыплята хорошо зарумянятся, вынимают шумовкой, кладут на чистую бумагу, дают стечь жиру. Если цыплята крупные, то перед обмакиванием в кляр их предварительно тушат в собственном соку до готовности, обсушивают и обрабатывают указанным способом.

Приготовление кляра. Муку постепенно разводят горячей водой (не крутым кипятком!). Когда тесто станет без комков, вливают растительное масло, солят, добавляют сахар, хорошо вымешивают, остужают и перед употреблением осторожно добавляют взбитые белки. Чтобы они не осели, кастрюлю с кляром ставят в посуду с холодной водой, берут на вилку куски цыплят, опускают в кляр и жарят во фритюре. При подаче на стол блюдо украшают ветками зелени петрушки, сельдерея, салата, свежими помидорами, дольками лимона.

151. Рулет из кур под паровым соусом с укропом. Куры 430 г, молоко 200 г, яйца 1 шт., морковь 6 г, сельдерей 6 г, лук репчатый 6 г, соль, специи. Соус паровой: бульон 360 г, масло сливочное 18 г, мука пшеничная 18 г, лук репчатый 18 г, сельдерей или петрушка 12 г, укроп 35 г, масло сливочное 30 г, лимонная кислота 0,5 г, соль, специи.

Мякоть мяса курицы без кожи пропускают 3—4 раза через мясорубку. В фарш добавляют в несколько приемов яйцо, молоко, соль и тщательно взбивают, затем его разделяют по 600—700 г и придают форму рулета. Рулет заворачивают в пергаментную бумагу или целлофан, перевязывают шпагатом и варят 30 мин при слабом кипении в небольшом количестве приготовленного из костей кур бульона с добавлением нарезанных соломкой корней. На полученном при варке рулета бульоне готовят паровой соус с укропом. Для этого муку пассеруют на сливочном масле, охла-

ждают до температуры 60—70 °С, вливают небольшими количествами горячий бульон и вымешивают до образования однородной массы. В соус кладут мелко нарезанные сельдерей, лук и варят 25—30 мин. В конце варки добавляют соль, перец горошком, лавровый лист, лимонную кислоту, укроп. Соус процеживают, протирая при этом разварившиеся овощи, и доводят до кипения. При подаче на стол рулет режут на куски и поливают соусом. Можно также его подавать в охлажденном виде как холодную закуску.

152. Утка с яблоками. Утка, яблоки 600—720 г, зелень. Антоновские яблоки среднего размера (100—120 г) промывают, удаляют сердцевину, укладывают их на смазанный маслом противень, в углубление насыпают сахар и выпекают в духовом шкафу. Жареную утку разрезают на порционные куски, укладывают в центре овального блюда, придавая им форму целой тушки, и поливают мясным соком с добавлением сливочного масла. Вокруг утки кладут печеные яблоки, а посередине — веточки зелени петрушки. Блюдо украшают листьями зеленого салата.

153. Гусь в белом вине. Гусь, масло сливочное 200 г, вино белое 100 г, бульон 125 г, перец, соль по вкусу. Для гарнира: капуста 200 г, мясо 300 г, грудинка копченая 200 г, сухари белые панировочные 120 г. Опаленного, выпотрошенного и вымытого гуся перчат, солят снаружи и внутри, кладут в глубокий противень или гусятницу и ставят в хорошо нагретый духовой шкаф, жарят, часто поливая соком. Когда гусь зарумянится со всех сторон, сливают с противня часть жира, добавляют бульон и вино, накрывают крышкой и, часто поворачивая, дожаривают его. Готовую тушку разрезают на порции, кладут на блюдо, придав ей форму целого гуся, кругом обкладывают маленькими фаршированными кочанами капусты, обливают слегка соком из-под тушки. Остальной сок подают отдельно в соуснике.

Приготовление гарнира. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой кладут в кастрюлю, заливают подсоленным кипятком, варят до полуготовности, вынимают, обливают холодной водой и разбирают кочан на отдельные листья. Твердые части отбивают деревянным молотком или скалкой. На каждый листик кладут фарш, формируют круглый шарик величиной с яйцо. Все приготовленные кочанчики укладывают в один ряд в глубокий противень, заливают бульоном, сваренным из потрохов гуся, закрывают крышкой и варят до готовности фарша.

Приготовление фарша. Пропущенное через мясорубку мясо, нарезанную соломкой копченую грудинку и сухари перчат, солят, формируют шарики и раскладывают их на капустные листья.

154. Кролик тушеный с черносливом. Кролик, жир 90 г, соус томатный 450 г, чернослив 600 г. Маринад: уксус 3%-ный 150 г, гвоздика 0,06 г, корица 0,06 г, лавровый лист 0,06 г, перец 0,06 г, соль 10 г, сахар 10 г, зелень 20 г. Обработанную тушку кролика рубят на куски по 75—100 г, заливают маринадом и выдерживают 6—8 ч в прохладном месте. Маринад сливают и обсушенные куски кролика обжаривают на жиру до образования румяной корочки,

заливают томатным соусом, добавляют промытый сухой чернослив и тушат до готовности.

Приготовление маринада. Корицу, гвоздику, лавровый лист, душистый перец горошком заливают уксусом, доводят до кипения, остужают при закрытой крышке и добавляют зелень петрушки и укропа.

Приготовление томатного соуса. В кастрюле с толстым дном разогревают жир, засыпают муку и пассеруют при помешивании в течение 5 мин, затем периодически при непрерывном помешивании разводят горячим бульоном, добавляют лук, морковь, нарезанные кусочками и слегка поджаренные на жире, томат-пюре, соль и варят 30 мин. Соус процеживают через сито, дают закипеть и заправляют солью, перцем, лимонной кислотой, сахаром.

БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

155. Картофель отварной с луком, грибами или помидорами. Картофель 1000 г, масло сливочное 800 г, лук репчатый 240 г, грибы свежие 320 г или помидоры 550 г, зелень, соль. Лук репчатый очищают, моют, режут, поджаривают. Хорошо очищенные, промытые свежие грибы или помидоры нарезают ломтиками, поджаривают на масле. Картофель очищают, моют, отваривают, поливают сливочным маслом, добавляют поджаренные лук, грибы или помидоры, посыпают измельченной зеленью (укроп, петрушка).

156. Пюре картофельное, запеченное с сыром. Картофель 1000 г, молоко 250 мл, яйца 5 шт., сыр 175 г, масло сливочное 100 г, перец, орех мускатный. В картофельное пюре добавляют сырые желтки, тертый сыр, перец, мускатный орех (порошок). Массу выкладывают на металлическое блюдо, смазанное маслом, посыпают тертым сыром, запекают 7 мин в очень горячем духовом шкафу и сразу же подают на стол.

157. Картофель запеченный. Картофель 1000 г, масло растительное 150 г, тмин, зелень укропа, соль. Небольшие клубни картофеля очищают, моют и нарезают кружочками, заливают кипятком и ставят на огонь. После закипания воду сливают, складывают картофель одним слоем на лист, предварительно нагретый с маслом растительным и ставят в горячий духовой шкаф на 20 мин. Подрумяненный картофель выкладывают на тарелку, посыпают тмином и измельченной зеленью укропа.

158. Картофель, жаренный во фритюре. Картофель 1000 г, жир для фритюра 75 г. Картофель очищают, моют, нарезают соломкой, просушивают, погружают в жир, нагретый до температуры 170—180 °С. Масса жира должна превышать массу картофеля примерно в четыре раза, поэтому картофель жарят небольшими порциями. Жир заливают в глубокий сотейник не более чем на $\frac{1}{3}$ его объема. Картофель жарят при перемешивании, пока он не станет румяным, вынимают из жира шумовкой, солят. Подают на стол как отдельное блюдо или гарнир к мясным блюдам.

В качестве жира для фритюра используют говяжье и свиное топленое сало, рафинированное растительное масло, маргарин. Сливочное масло и сливочный маргарин из-за повышенного содержания влаги и белков ухудшает качество жира, их использовать для приготовления данного продукта не рекомендуется.

159. Суфле картофельное. Картофель 1000 г, сыр 150 г, сливки 150 г, яйца (белки) 5 шт., масло сливочное 100 г. Картофельную массу смешивают с тертым сыром, добавляют взбитые сливки и белки, все перемешивают, выкладывают на смазанные маслом порционные сковороды, посыпают тертым сыром и запекают. Используют при приготовлении запеченных мясных и рыбных блюд.

160. Крокеты картофельные. Картофель 1000 г, яйца 4 шт., жир для фритюра 80 г, масло сливочное 40 г, мука пшеничная высшего сорта 40 г, крошки белого хлеба 80 г, соус томатный 200 г. Картофель готовят так же, как и для пюре, заправляют маслом, яйцами. Формуют крокеты в виде шариков, цилиндров, груш, панируют в муке, смачивают в слегка взбитых яйцах, снова панируют в крошке из белого хлеба. Жарят в жиру для фритюра при температуре 170—180 °С, затем вынимают из жира, поливают сливочным маслом и подают на стол. Отдельно подают соус томатный.

161. Клецки картофельные. Картофель 900 г, тесто заварное 300 г, яйца 3 шт., крошка из белого хлеба 120 г, мука пшеничная 30 г, жир для фритюра 120 г, соус томатный 300 г, орех мускатный 3 г. Картофель очищают, моют, варят в подсоленной воде до готовности, сливают воду, подсушивают, протирают через сито или разминают в кастрюле, добавляют сырые яйца (лучше желтки), заправляют солью, перцем, мускатным орехом и перемешивают с заварным тестом. Заварное тесто готовят из 165 г муки пшеничной высшего сорта, 75 г масла сливочного, 130 мл воды, 2 г соли, 220 г меланжа или 7—8 яиц. Воду, масло и соль доводят до кипения, добавляют просеянную муку, варят 2 мин при перемешивании. Заварное тесто охлаждают до температуры 70 °С и при перемешивании вносят яйца или меланж.

Смесь заварного теста, картофельного пюре, яиц и приправ хорошо перемешивают. Формуют из массы клецки в виде небольших яиц, панируют в муке, смачивают во взбитом яйце и снова панируют в крошке из белого хлеба. Жарят клецки во фритюре при температуре 170—180 °С, выкладывают на сито для стекания лишнего жира. На блюдо кладут бумажные салфетки, а на них — клецки. Гарнируют зеленью петрушки, жаренной в жиру. Отдельно подают соус томатный.

162. Картофель, фаршированный грибами. Картофель 1000 г, грибы белые сушеные 80 г, лук репчатый 120 г, мука пшеничная 20 г, масло сливочное или маргарин сливочный 40 г, соус сметанный 120 г, сухари молотые 20 г, сыр голландский 20 г. Картофель пекут, очищают от кожицы, срезают верхушки, удаляют ложечкой середину, оставляя прочные стенки. Варят сушеные грибы, нарезают и обжаривают на жиру. Лук очищают, режут, пассеруют. Часть грибного бульона смешивают с пассерованной мукой и вли-

вают в остальной грибной бульон, доведенный до кипения, во время перемешивания. Когда бульон загустеет, добавляют грибы, лук и картофель, вынутый ложечкой из клубней. Полученным фаршем наполняют оболочки картофеля, укладывают на металлическое блюдо, смазанное маслом, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, смешанным с измельченными сухарями, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу. По такому способу картофель можно фаршировать мясным фаршем, рыбой, овощами.

163. Морковь тушеная. Морковь 1000 г, масло сливочное или маргарин сливочный 75 г, сахар 25 г. Морковь очищают, моют, нарезают кружочками толщиной до 3 см, затем их разрезают по радиусам на 6—8 частей. Кусочки моркови слегка обжаривают с маслом, добавляют немного кипятка и тушат на слабом огне. Морковь заправляют солью, сахаром, подают как гарнир к мясным блюдам.

164. Свекла столовая тушеная. Свекла 1000 г, масло сливочное 50 г, лук репчатый 125 г. Свеклу моют, варят в воде или запекают, очищают от кожуры, нарезают соломкой или кубиками, вносят слегка поджаренный лук и тушат 15—20 мин.

165. Свекла столовая в соусе молочном. Свекла 1000 г, масло сливочное 50 г, соус молочный 250 мл. Свеклу очищают, моют, нарезают ломтиками, припускают с небольшим количеством воды и масла, заправляют соусом молочным и отваром из свеклы.

166. Белокачанная капуста, фаршированная рисом и грибами. Капуста 1000 г, рис 200 г, грибы белые сушеные 100 г, сметана 50 г, яйца 2 шт., масло сливочное или маргарин столовый 50 г, мука пшеничная 30 г, сухари молотые 50 г, жир для фритюра 50 г, соус грибной с луком 300 г, сыр 25 г.

Грибы белые сушеные моют, варят, нарезают, смешивают с рассыпчатой рисовой кашей, вносят масло и соль, охлаждают, добавляют сырые яйца, все перемешивают. Кочан капусты с вырезанной кочерыжкой варят до полуготовности в подсоленной воде. Грибным фаршем начиняют кочан, последовательно отгибая листья от основания, накладывают снизу вверх фарш. Нафаршированный кочан капусты кладут в сотейник, припускают грибным бульоном до готовности, поливают сметаной, посыпают тертым сыром, смешанным с измельченными сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. Из оставшегося бульона готовят соус грибной с луком, а из фарша скатывают шарики, панируют их в муке, смачивают слегка взбитым яйцом, снова панируют в муке, обжаривают во фритюре.

Подают на стол фаршированную капусту на блюде, вокруг раскладывают обжаренные шарики фарша, в соуснике — соус грибной с луком.

Аналогично готовят белокачанную капусту, фаршированную овощами, морковью, баклажанами, сладким перцем, помидорами, луком.

167. Голубцы с грибами. Капуста 1500 г, сушеные грибы 50 г, рис 300 г, масло сливочное 100 г, маргарин 100 г, лук репчатый 150 г, перец, соль. Для соуса: грибной отвар 500 мл, сметана

200 г, мука 15 г, соль. Грибы моют в холодной воде и варят в 1000 мл воды. Лук жарят на маргарине до слегка золотистого цвета, добавляют нашинкованные грибы и еще 5—10 мин жарят на медленном огне. Добавляют запаренный рис, солят, перчат.

На предварительно отваренные до полуготовности листья капусты кладут фарш и скручивают рулетиком. Голубцы складывают в кастрюлю, дно которой выстлано капустными листьями, солят, заливают кипятком на четверть кастрюли и варят 1—2 ч в духовом шкафу. В конце варки хорошо добавить 100 г сметаны. Голубцы подают в тарелке, поливают маслом и отдельно подают соус.

Для приготовления соуса муку слегка прогревают на масле, соединяют со сметаной, грибным отваром, солят и кипятят. Перед подачей к соусу добавляют столовую ложку сметаны.

168. Голубцы по-закарпатски. Капуста 1500 г, свинина 500 г, жир свиной 50 г, лук репчатый 150 г, томат-пюре 50 г, перец, соль. Капусту с удаленной сердцевинкой отваривают в подсоленной воде на медленном огне до полуготовности. После охлаждения отделяют листья и срезают с них прожилки. Мясо нарезают тонкими пластинками, отбивают, солят и перчат. На каждый листок капусты кладут мясо, на него — обжаренный до золотистого цвета лук и скручивают рулетиком. Голубцы складывают в кастрюлю, заливают на треть кипятком, добавляют оставшийся жир и варят на медленном огне 1,5 ч. Затем добавляют томат-пюре со сметаной и ставят в духовой шкаф на 30—40 мин. Подают с соусом, в котором тушились голубцы.

169. Драники картофельные с сельдью. Картофель 1000 г, лук репчатый 100 г, яйца 1 шт., мука 75 г, творог 100 г, масло растительное 100 г, перец, соль, сельдь 500 г, лук репчатый 30 г, яблоко 30 г, сметана 50 г. Сельдь разделяют на чистое филе, нарезают кусочками, выкладывают на овальном блюде, посыпают измельченным луком, натертым яблоком и поливают сметаной. Очищенные картофель и лук трут на мелкой терке, добавляют протертый творог, яйцо, перемешивают с мукой, солят, перчат, выкладывают массу небольшими порциями на сковороду и жарят на масле растительном. Сразу же подают на стол вместе с сельдью.

170. Капуста цветная в сухарях. Капуста 1000 г, масло сливочное 120 г, сухари пшеничные молотые 60 г. За 30 мин до подачи на стол капусту опускают в подсоленный кипяток, открывают на 5—7 мин крышку, чтобы исчез запах, и доваривают, закрыв крышкой. Когда капуста опустилась на дно, ее откидывают на дуршлаг и обсушивают, кладут на блюдо и поливают маслом, смешанным с сухарями. Можно обсыпать капусту молотыми сухарями и жарить на масле.

171. Икра из баклажанов. Баклажаны 900 г, лук репчатый 100 г, лук зеленый 50 г, масло растительное 80 г, томат-пюре или помидоры 100 г, чеснок, соль, перец горький, зелень петрушки. Лук репчатый нарезают, пассеруют на растительном масле, добавляют томат или помидоры, запеченные измельченные баклажаны и тушат, периодически помешивая. Когда икра загустеет, ее заправляют растертым с солью чесноком, растительным маслом, струч-

ковым красным перцем. При подаче на стол посыпают измельченным зеленым луком, петрушкой.

172. Икра из кабачков и баклажанов. Баклажаны 250 г, кабачки 250 г, морковь 150 г, капуста 120 г, лук репчатый 80 г, лук зеленый 50 г, томат-пюре 75 г, масло растительное 80 г, уксус 25 г, перец, соль по вкусу. Баклажаны и кабачки моют, запекают в духовке, очищают, мякоть измельчают. Лук, морковь, капусту мелко нарезают, пассеруют с маслом и томатом-пюре, смешивают с измельченными кабачками и баклажанами, тушат 10—15 мин, заправляют уксусом, перцем и охлаждают.

173. Баклажаны фаршированные. Баклажаны 1000 г, шампиньоны 250 г, масло сливочное 125 г, соус красный 250 г, сухари молотые 25 г, чеснок 10 г, перец. Баклажаны моют, очищают, разрезают пополам, очищают от мякоти, солят и выдерживают 30 мин, затем панируют в муке и обжаривают. Мякоть измельчают, смешивают с отваренными и нарубленными шампиньонами, поджаривают, заправляют солью, перцем, измельченным чесноком. Баклажаны наполняют фаршем, посыпают сухарями, поливают растопленным маслом и запекают. Подают на стол, полив красным соусом. Фарш можно готовить из молочного соуса, сырого яйца, тертого сыра, перца, мускатного ореха; из моркови, петрушки, сельдерея, помидоров, капусты, пассерованных на масле, протушенных и заправленных перцем, солью.

174. Баклажаны, фаршированные овощами. Баклажаны 800 г, лук репчатый 80 г, морковь 100 г, петрушка и сельдерей 60 г, капуста 100 г, помидоры 100 г, масло растительное 80 г, соль, перец по вкусу. Баклажаны моют, разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, изнутри натирают солью и выдерживают 5—7 мин. В промытые баклажаны кладут начинку, распределяют их в ряд на противне, заливают сметаной и припускают в духовом шкафу. Баклажаны охлаждают и посыпают зеленым луком. Для приготовления начинки коренья и лук репчатый измельчают, пассеруют на растительном масле. Нарезанные капусту и помидоры без кожицы смешивают с пассерованными кореньями, луком и тушат до полуготовности, заправляют солью, перцем.

175. Огурцы, фаршированные мясом. Огурцы 1000 г, мясо 400 г, лук 100 г, молоко 40 г, масло сливочное 25 г, шпик 25 г, бульон 250 мл, сметана 150 г, томат-пюре 50 г, мука 20 г, перец, соль, зелень. Свежие, не переспевшие огурцы моют, с обеих сторон прорезают отверстия, погружают в подсоленный кипяток, доводят до кипения и перекладывают сразу же в холодную воду. Из огурцов удаляют семена и заполняют освобожденное пространство фаршем, укладывают в глубокий сотейник, смазанный свиным шпиком, заливают мясным бульоном, сметаной, томатом-пюре, тушат около 30 мин. Затем бульон сливают, доводят до кипения, добавляют разбавленную холодным бульоном муку, кипятят, заправляют солью и перцем, заливают огурцы и массу нагревают до кипения. Подают огурцы на блюде, полив соусом и посыпав зеленью. Фарш получают измельчением мяса на мясорубке и перемешиванием с пассерованным луком, перцем, солью, молоком.

176. Помидоры, фаршированные мясом и грибами. Помидоры 200 г, мясо отварное 500 г, грибы свежие 250 г, маргарин 100 г, лук репчатый 100 г, сметана 250 г, зелень петрушки и укропа, соль, перец. Грибы очищают, моют, нарезают соломкой, жарят с нашинкованным луком на маргарине, соединяют с нарезанным соломкой мясом, зеленью петрушки, укропа, заправляют по вкусу солью, перцем и продолжают жарить. С помидоров срезают верхушку, вынимают мякоть и наполняют приготовленным фаршем. Помидоры кладут в широкую кастрюлю, вливают сметану, добавляют оставшийся маргарин и ставят в духовой шкаф на 15—20 мин. Подают помидоры в горячем виде на круглой тарелке и поливают соусом, который образовался во время их запекания.

177. Помидоры, фаршированные грибами и яйцами. Помидоры средней величины 12 шт., грибы свежие 600 г, яйца 6 шт., лук зеленый 180 г, масло сливочное 90 г, сыр 30 г, сметана 100 г, перец, зелень. Отрезают верх помидоров со стороны плодоножки, вынимают аккуратно сердцевину, посыпают солью и перцем. Кладут начинку из грибов, помидоры укладывают на противень, посыпают измельченным сыром, взбрызгивают растопленным маслом и запекают. Для приготовления фарша грибы очищают, моют, заливают кипятком на 6 мин, измельчают и тушат в масле 20—30 мин при перемешивании. Грибы смешивают с мелко нарубленными вареными яйцами, пассерованным луком, петрушкой и солят. При подаче на стол помидоры поливают сметаной. Таким же способом готовят помидоры, фаршированные ветчиной и яйцами, мясом, бараниной, баклажанами, овощами, хлебными сухарями и пр.

178. Перец, фаршированный овощами. Перец 1000 г, морковь 300 г, капуста 150 г, сельдерей (корень) 20 г, петрушка (корень) 20 г, лук репчатый 100 г, масло растительное 100 г, томат-пюре 100 г, соль, специи по вкусу. Стручки сладкого свежего (болгарского) перца моют, надрезают верхнюю широкую часть стручка не до конца, в виде крышечки. Удаляют стержень с семенами, не нарушая целостности стручка. Стручки перца варят 2 мин в кипящей воде, откидывают на сито, охлаждают, наполняют начинкой, складывают в кастрюлю, заливают томатным соусом, добавляют растертый чеснок, щепотку мускатного ореха, тушат до готовности и охлаждают. Для приготовления начинки коренья моют, очищают, нарезают мелкой соломкой, пассеруют с жиром, соединяют с ошпаренной капустой, тушат, добавляя соль и томат. Подают перец на стол вместе с соусом, в котором он тушился.

179. Сложный гарнир. Грибы сухие белые 150 г, морковь 300 г, картофель 500 г, репа 300 г, кабачки 200 г, молоко 250 мл, мука 25 г, сухари 100 г, яйца 5 шт., крахмал картофельный 25 г, капуста цветная 200 г, капуста белокочанная 400 г, масло сливочное 400 г, хлеб белый 100 г, сухари толченые 30 г. Сухие белые грибы отваривают в небольшом количестве воды, мелко рубят и тушат в масле (15 г) до готовности. Морковь нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют 15 г масла, соль, сахар по вкусу, 100 мл молока и тушат до мягкости. Так же готовят репу. Цветную капусту отваривают в соленом кипятке до мягкости, разбирают на мелкие

кочешки, обсушивают, поливают маслом, смешивают с поджаренными сухарями.

Белокочанную капусту и картофель варят отдельно, процеживают и отдельно пропускают через мясорубку. В протертый картофель добавляют два яйца, картофельный крахмал, солят и перемешивают. Раскатывают из массы валик толщиной до 20 мм, нарезают на кусочки длиной 3—4 см, скатывают шарики, обваливают их в разболтанном яйце и панировочных сухарях (можно в муке), обжаривают в расплавленном жиру. Пропущенную через мясорубку отварную капусту отжимают от сока, добавляют в нее яйца, 100 г сухарей, формуют маленькие, величиной с пятикопеечную монету, котлетки, панируют их в сухарях и обжаривают в масле. Все гарниры укладывают небольшими кучками, подбирая по цветам.

180. Шампиньоны фаршированные. Шампиньоны 1000 г, масло сливочное 100 г, пюре картофельное 800 г, огурцы соленые 200 г, соль, перец. Шампиньоны очищают и моют. Шляпки тушат в масле. Ножки грибов мелко рубят и также тушат в масле. Тушеные ножки от шампиньонов смешивают с картофельным пюре, перчат и наполняют этой смесью шляпки, сверху укладывают тоненький ломтик огурца. Выкладывают на блюдо и украшают зеленью петрушки, поджаренным на сливочном масле зеленым горошком, ягодами клюквы.

181. Котлеты грибные. Грибы 1000 г, лук репчатый 100 г, яйца 2 шт., сухари 100 г, масло растительное 200 г, перец красный, перец черный, соль, зелень петрушки. Свежие грибы отваривают в подсоленной воде в течение 40—60 мин, отжимают и мелко рубят. Добавляют сырые яйца, измельченный лук, красный сладкий перец, зелень петрушки, черный перец, соль, молотые сухари. Хорошо перемешивают, разделяют котлеты, панируют в молотых сухарях или муке и обжаривают на разогретом растительном масле 15—20 мин.

182. Лисички, тушенные с капустой и свиной. Лисички 300 г, мясо 200 г, капуста 400 г, лук 100 г, масло сливочное 50 г, соль, перец. Отваренные лисички измельчают. Нарезанное на небольшие полоски (2—3 см) мясо и лук поджаривают на сливочном масле, соединяют с грибами, добавляют нашинкованную капусту, солят и тушат до готовности. Перед подачей на стол блюдо украшают зеленью петрушки, тертым желтком вареного яйца, майонезом.

183. Крокеты из грибов с картофелем и заправкой по-ялтински. Грибы 1000 г, картофель 500 г, яйца 4 шт., мука или сухари 50 г, масло растительное (для фритюра) 250 г. Картофель отваривают в подсоленной воде. Отделяют шляпки грибов (белые, подосиновики, шампиньоны), ножки тонко нарезают, тушат в масле. Растирают яйца, добавляют помятый картофель, измельченные ножки грибов, растопленное сливочное масло, перец и зелень петрушки. Из полученной массы формуют крокеты, панируют в сухарях и обжаривают во фритюре. Сметану размешивают с яйцами, сахаром, томатным пюре, солью, добавляют рубленую зелень и перемешивают. Подают к крокетам, надевая на них шляпки грибов.

Соусы — не блюда, но значение их велико. Во-первых, они делают блюда более привлекательными, приятными по консистенции, вкусу и аромату. Во-вторых, помогают разнообразить ассортимент блюд из одного и того же сырья. В рецепты соусов, приводимые в современных поваренных книгах, часто входит уксус. Его используют как замену натуральных кислот (соки лимона, граната, слив) для усиления действия пряностей. Но уксус ухудшает вкус и питательные свойства соуса, не говоря уже о вреде его для организма. В домашней кухне нужно обходиться без уксуса и для подкисления соусов применять натуральные пюре алычи, помидоров, соки лимона, граната, кизила.

По способу приготовления и подачи соусы разделяют на горячие и холодные. К горячим относятся соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах, молочные, сметанные и яично-масляные, к холодным — майонезы, овощные маринады и фруктово-ягодные. В состав соусов входят: основа, пассерованная мука, заправка, пряности и приправы. В качестве основы для соусов используют бульоны (мясной, рыбный), грибной и овощной отвары, молоко, сметану и масло. Соусы, приготовленные на одной основе, но с различными заправками, пряностями и приправами, относятся к одной группе. Исходный соус — основной, содержит наименьшее количество составляющих. Введение дополнительных приправ расширяет ассортимент производных соусов одной группы. При приготовлении соусов можно использовать не все его составляющие, варьировать ими, опираясь на индивидуальный вкус, и создавать свое маленькое «открытие» в мире запахов и вкусов.

СОУСЫ ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

184. Острый соус. Майонез 250 г, горчица 15 г, тертый хрен 15 г, маринованные грибы 3 шт., маринованные огурцы 1 шт., соль, сахар. Измельченные маринованные огурцы и грибы перемешивают с майонезом, горчицей и хреном, заправляют солью и сахаром. На стол подают в соуснике охлажденным.

185. Острый соус с яблоками. Майонез 250 г, яблоко 1 шт., сок лимона 20 г, соль, сахар. Майонез соединяют с мелко натертыми яблоками, лимонным соком, солью и сахаром. Хорошо перемешивают и подают соус охлажденным в соуснике.

186. Горчичный соус с майонезом. Яйца 1 шт., желток вареного яйца 1 шт., майонез 250 г, горчица 30 г, лук зеленый 30 г, соль, сахар. Желтки вареного и сырого яиц растирают с готовой горчицей, добавляют майонез, измельченный белок, мелко нарезанный зеленый лук, соль и сахар по вкусу. Все хорошо перемешивают и охлаждают. Подают соус в соуснике.

187. Горчичный соус со сметаной. Желтки вареных яиц 3 шт., сметана 250 г, горчица 20 г, сок лимона 15 г, соль, сахар. Желтки

вареных яиц растирают с горчицей, соединяют со сметаной, соком лимона, солью, сахаром и хорошо перемешивают. Подают охлажденным в соуснике.

188. Соус из хрена на майонезе. Корень хрена 3 шт., желтки яиц 4 шт., майонез 250 г, горчица 10 г, сок лимона 1 шт., сахар, соль. Натертый на мелкой терке хрен заливают небольшим количеством кипятка и накрывают. Через 10 мин воду сливают. Желтки вареных яиц растирают с горчицей, добавляют хрен, майонез, лимонный сок, соль и сахар дают по вкусу, хорошо вымешивают. Соус должен быть густым. Подают в соуснике или на блюде в охлажденном виде. Такой же соус готовят и на сметане.

189. Соус тартар. Майонез 100 г, вино белое 40 г, сок лимона 30 г, горчица 15 г, сметана 150 г, сахарная пудра на кончике ножа, перец, соль. Все компоненты соуса смешивают и подают в соуснике.

190. Соус айоли. Чеснок 4 дольки, желток яйца 1 шт., растительное масло 250 г, сок лимона 1 шт., вода холодная 15 мл, соль. Дольки чеснока растирают, добавляют понемногу желток, растительное масло, приправляют соком лимона и солью, добавляют немного холодной воды. Соус должен быть густой, как майонез. Его подают к рыбе, мясу, овощному салату.

191. Соус с орехами. Масло сливочное 50 г, орехи грецкие 150 г, лук репчатый 125 г, мука 25 г, желток яйца 1 шт., чеснок 0,5 головки, уксус винный 50 г, корица и гвоздика в порошке на кончике ножа, красный молотый перец, лавровый лист, куриный бульон 250 мл, шафран 0,1 г, зелень петрушки 1 пучок, соль. Лук и чеснок измельчают и слегка обжаривают в сливочном масле. Затем добавляют перец и, постоянно помешивая, медленно вливают крепкий куриный бульон. Дают вскипеть и снимают с огня: Молотые орехи смешивают с нарубленной зеленью, перцем, желтком, прокипяченным винным уксусом, шафраном. Непрерывно помешивая, все компоненты ставят в миску с холодной водой и мешают до тех пор, пока соус не остынет и не загустеет. Подают к дичи, рыбе или мясу.

192. Соус кумберленд. Варенье 325 г, вино «Мадера» 100 г, хрен готовый 75 г, горчица 3 г, кислота лимонная 1 г, цедра лимона 5 г, цедра апельсина 5 г. Сливовое (черносмородиновое, клюквенное, брусничное) варенье протирают через сито, добавляют готовый хрен, горчицу столовую, сок лимона или лимонную кислоту, цедру лимона и апельсина, виноградное вино и перемешивают.

193. Соус татарский. Масло растительное 125 г, яйца 3 шт., грибы маринованные 44 г, огурцы маринованные 61 г, горчица 33 г, сметана 125 г, соль 4 г, сахар 16 г, хрен 26 г или лук зеленый 16 г, уксус 3%-ный 25 г. У сваренных вкрутую яиц отделяют желтки, растирают их с горчицей и с сырыми желтками до однородной массы. Взбивая смесь, добавляют масло, мелко нарезанные грибы, белки и огурцы корнишоны, натертый хрен или мелко нарубленный лук. Затем вливают сметану, вносят соль, сахар, уксус и перемешивают.

194. Соус коньячный. Растительное масло 150 г, уксус яблочный 150 г, коньяк 100 г, черный перец грубого помола 10 г, мед 50 г, вода 150 мл. Все указанные в рецептуре компоненты смешивают. Соус имеет нежно-острый вкус.

СОУСЫ ДЛЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД

195. Соус борделез. Масло сливочное 60 г, лук зеленый 50 г, бульон мясной 350 мл, лук репчатый 40 г, соль, перец, тмин, зелень петрушки 15 г, вино красное 250 мл, томат-пюре 25 г, сок лимонный 10 г. На сливочном масле обжаривают мелко нарезанный лук, муку, разводят бульоном и кипятят 10 мин. Добавляют тмин, петрушку, красное вино, сок лимона, томат-пюре и приправляют солью и перцем. Кипятят 5 мин. Подают к жареному мясу.

196. Восточный соус из перца. Стручковый сладкий перец 500 г, лук репчатый 150 г, чеснок 2 дольки, растительное масло 50 г, соль, специи, уксус 25 г. Перец освобождают от семян и пропускают через мясорубку вместе с луком и чесноком. Тушат на небольшом огне 15 мин, добавляют растительное масло, специи, соль, уксус. Соус подают к жареному мясу.

197. Томатный соус. Помидоры 500 г, лук 50 г, чеснок 1 долька, корень сельдерея 1 шт., морковь 50 г, корень петрушки 3 шт., мука 15 г, растительное масло 25 г, бульон 250 мл, соль, красный перец. Овощи крупно измельчают и протушивают на растительном масле, добавляют разрезанные на дольки помидоры, бульон, поджаренную до кремового оттенка муку и проваривают на слабом огне 30 мин. Протирают и приправляют красным перцем и солью.

198. Соус «Саламур». Помидоры 500 г, лук репчатый 100 г, морковь 100 г, перец сладкий 100 г, яблочное пюре из кисло-сладких яблок 100 г, перец красный острый 0,5 шт., растительное масло 50 г, уксус 25 г, сахар 30 г, чеснок 30 г, перец черный 1 шт., соль.

Овощи моют, очищают, у сладкого перца удаляют семена. Смесь измельчают на мясорубке и уваривают при кипячении и перемешивании около 2 ч. Растительное масло смешивают с уксусом, сахаром, солью, соединяют с тушеными овощами и кипятят 30 мин при перемешивании. Добавляют измельченные чеснок, черный перец и кипятят еще 15 мин при перемешивании. Соус протирают через сито, разливают в соусники. Для длительного хранения соус сразу же после кипячения разливают в стерилизованные банки и закатывают стерильными металлическими крышками. Приятный нежно-острый соус используют к различным мясным блюдам. Количеством острого перца усиливают остроту соуса.

199. Соус «Сацибели». Орехи грецкие очищенные 250 г, чеснок 1 головка, сок граната или лимона 120 г, бульон куриный 150 г, перец красный 5 г, зелень петрушки или кинзы либо укропа 1 пучок, соль. Орехи измельчают с солью, перцем, чесноком и кинзой в пасту, постепенно разводят горячим бульоном, все время растирая, и постепенно добавляют лимонный сок.

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Известны сотни рецептур безалкогольных напитков: холодных и горячих, приготовленных на основе чая, кофе, какао, шоколада, меда, сахара, глюкозы, молока, сливок, фруктовых и ягодных сиропов: компоты, кисели, квасы, морсы, коктейли, соки, напитки из пряноароматических, дикорастущих растений, джулепы, крошоны, фizes, коблеры, щербеты и пр.

В зависимости от времени года, вида праздника и набора блюд для праздничного стола хозяйка выбирает тот или иной вид напитка и готовит его. В холодное время года лучше подавать на десерт горячие безалкогольные напитки: чай, кофе, какао и прочие, а в жаркое — прохладительные, выдержанные в холодильнике, со льдом, с мороженым.

Хорошо, когда хозяйка знает привычки и вкусы гостей, их любимые блюда и напитки. Человек, который привык ежедневно выпивать чашечку кофе или чая, и в гостях предпочтет эти напитки, а не другие.

Кисло-сладкие прохладительные напитки из citrusовых плодов, яблок, груш, персиков, абрикосов, малины, смородины, черники и других ягод хорошо сочетаются с пирожным, тортом, печеньем, конфетами.

Некоторые напитки готовят непосредственно перед подачей на стол (молочные коктейли, коблеры и пр.), другие — накануне праздника. Для приготовления смесей используют миксеры, шейкеры, а для измельчения сухого сырья — кофемолки, ступки, резательные машины.

Напитки украшают дольками лимона или апельсина, ягодами, взбитыми сливками, мороженым, красителями, ароматизируют, иногда вводят кусочки льда. Прохладительные напитки подают в красивых кувшинах, лучше — из прозрачного стекла, хрусталя. Можно использовать посуду из фарфора, майолики, цветного стекла, удобную для розлива содержимого в бокалы, стаканы, чашки.

Чай лучше подавать в фарфоровых чайниках, вмещающих напиток на шесть человек и больше, или в самоваре. Его разливают гостям в чашки с блюдцами. Кофе подают в маленьких красивых чашечках с блюдцами, а сахар — в отдельной вазочке (сахарнице) в виде сахара-песка, сахара-рафинада или кусочков колотого сахара. Кофе должен быть свежесваренным, горячим. Можно подать отдельно или с напитком пищевой лед. Его готовят в морозильной камере холодильника в ванночках. В воду перед замораживанием добавляют фруктово-ягодный сироп, ароматизаторы, ягоды, красители.

Для приготовления различных напитков готовят или покупают сиропы — лимонный, апельсиновый, вишневый, клубничный, малиновый, абрикосовый, клюквенный, черничный, банановый, ря-

биновый, ореховый, ванильный, из лепестков розы, шоколадный, мятный и пр.

Рецептуры напитков рассчитаны на шесть порций.

200. Напиток малиновый. Малина 400 г, сахар 120 г, вода кипяченая 300 мл, вода газированная 600 мл. Малину перебирают, споласкивают, разминают деревянной ложкой, в пюре вливают сахарный сироп, перемешивают, настаивают 2—3 ч. Смесь процеживают, добавляют газированную воду. Подают охлажденным.

201. Напиток черносмородиновый. Смородина черная 1200 г, мед 180 г, вода газированная 600 мл, лед пищевой 6 кубиков. Черную смородину перебирают, моют, протирают через сито. Добавляют мед, перемешивают. Перед подачей на стол вливают газированную воду и кладут кубик пищевого льда.

202. Напиток «Черника». Черника 350 г, сахар-песок 150 г, кислота лимонная 5 г, вода 800 мл, лед пищевой 6 кубиков. Чернику разминают, засыпают сахаром на 2—3 ч, процеживают, сироп охлаждают. Выжимки заливают горячей водой, кипятят 25—30 мин, процеживают. В фильтрат вводят лимонную кислоту, черничный сироп, перемешивают, охлаждают, кладут пищевой лед.

203. Напитки из абрикосов, персиков, винограда. Сок абрикосовый 300 мл, сок лимонный 300 мл, сироп сахарный 250 г, вода газированная 600 мл, лед пищевой 6 кубиков или персики 3 шт., лимон 1 шт., сахар 150 г, вода газированная 1200 мл, лед пищевой 6 кубиков. При приготовлении таких напитков лучше использовать соки, можно кусочки плодов. Персики моют, очищают от кожицы и косточек, измельчают, добавляют лимонный сок, сахар, вливают газированную воду, перемешивают, кладут кубик льда.

В некоторых случаях на праздничный стол, особенно если гости молодые, можно подать напитки на основе молока, предварительно прокипяченного и охлажденного, сливок, меда, сиропов, орехов.

204. Напиток клубничный с молоком. Молоко 600 мл, сироп клубничный 300 г, вода 300 мл. В охлажденное кипяченое молоко добавляют клубничный сироп, холодную кипяченую воду, перемешивают и разливают.

205. Напиток «Золушка». Желтки яиц 6 шт., сахар-песок 150 г, молоко 300 мл, сок земляничный 150 г, сок малиновый 150 г, сок черносмородиновый 150 г. Яичные желтки растирают с сахаром, заливают кипящим молоком, перемешивают, охлаждают, медленно и понемногу добавляют земляничный, малиновый, черносмородиновый соки. Напиток охлаждают в холодильнике и подают на стол.

206. Напиток «Маленький принц». Персики 500 г, молоко 250 мл, сливки 10%-ные 250 мл, сахар-песок 100 г, вода 500 мл, лед пищевой 6 кубиков. Персики моют, разрезают пополам, удаляют косточки, варят до размягчения в воде, протирают через сито. В пюре кладут сахар, перемешивают, настаивают до 1 ч. Охлажденное кипяченое или пастеризованное молоко смешивают со сливками, персиковым пюре, измельченным льдом, разливают и подают на стол.

207. Напиток «Полет». Ядра грецких орехов 300 г, молоко 1200 мл, сахар-песок 150 г. Орехи измельчают, заливают пастеризованным молоком, кладут сахар, кипятят 10—15 мин. Подают на стол холодным или горячим.

Можно комбинировать напитки с молоком, медом, пряным сиропом, вареньем или джемом, морковным, тыквенным соками, газированной водой и пр. Важно приготовить напитки с применением надежных способов стерилизации и хранения, помня, что молоко и молочное сырье — продукты скоропортящиеся. Молоко под действием сильноокислых добавок может «свернуться» из-за денатурации белков. В целях микробиологической чистоты напитков рекомендуется в рецептурах использовать сахарный сироп или сахар-песок рафинированный. Можно применять и сахар-рафинад, если в рецептуре содержится достаточно воды и целесообразно нагревание. Сахар-песок обычный рекомендуется использовать только в рецептурах напитков, предусматривающих кипячение.

Часто на праздничный стол подают коктейли. Эти напитки бывают молочные, фруктовые, овощные, молочно-яичные, молочные с мороженым, сливочные, слоистые и пр. Молоко, молоко-продукты, сиропы и соки, применяемые для приготовления коктейлей, необходимо охлаждать до температуры +4—6 °С и смешивать охлажденными. Коктейли тщательно перемешивают в миксерах, подают в высоких стаканах с соломинкой. В целях сохранения пены их используют сразу же после приготовления. Коктейли очень нравятся молодым людям и детям.

208. Коктейль «Золотой ключик». Сок из 6 апельсинов, сироп кофейный 180 г, молоко 480 мл, желтки яиц 6 шт., сливки 60 г. Желтки куриных яиц смешивают с апельсиновым соком и кофейным сиропом, холодным кипяченым молоком, взбивают до пены, разливают в стаканы и добавляют взбитые сливки.

209. Коктейль «Буратино». Шоколад 60 г, сливки 10%-ные 180 мл, молоко 180 мл, мороженое 300 г, сахарная пудра 10 г. В измельченный на терке шоколад добавляют сливки, пастеризованное молоко, мороженое, перемешивают, взбивают в миксере 1 мин, наливают в стаканы (бокалы), посыпают сахарной пудрой и сразу же подают на стол.

210. Коктейль «Абрикос». Сок абрикосовый 180 мл, молоко 300 мл, мороженое 120 г, сливки 60 г. Абрикосовый сок, холодное кипяченое или пастеризованное молоко, сливочное мороженое взбивают в миксере, разливают, сверху в стаканы (бокалы) добавляют взбитые сливки и подают на стол.

211. Коктейль «Аленка». Сок малиновый 300 мл, сливки 10%-ные 600 мл, мед 180 г, ягоды малины 12—18 шт. Малиновый сок, охлажденные сливки и мед взбивают в миксере до пены, разливают в стаканы (бокалы), кладут свежую или консервированную малину (2—3 ягоды).

212. Коктейль сливочно-апельсиновый. Сок апельсиновый 300 мл, молоко 300 мл, мороженое 300 г, сливки 10%-ные 300 мл, сливки 30%-ные 60 г, апельсин 1 шт., шоколад или орехи молотые

30 г. Апельсиновый сок, охлажденное пастеризованное молоко и сливки взбивают в миксере, разливают в стаканы (бокалы), добавляют сливочное мороженое, взбитые сливки, дольки апельсина. Сливки посыпают тертым шоколадом или ореховой крошкой.

213. Коктейль «Крещатик». Мороженое фруктовое или пломбир 600 г, сироп вишневый 60 г, экстракт гранатовый 120 г, сок апельсиновый или мандариновый 480 мл, крем яичный 240 г, шоколад 30 г, лимон $1\frac{1}{2}$ шт. В высокие бокалы кладут мороженое, осторожно вливают вишневый сироп с гранатовым экстрактом, апельсиновый или мандариновый сок, яичный крем, украшают дольками лимона, посыпают тертым шоколадом. Яичный крем готовят взбиванием белков и желтков куриных яиц с сахаром и лимонной кислотой (на 3 яйца расходуют 125 г сахара и 1 г лимонной кислоты).

214. Коктейль «Карнавал». Сироп клубничный 300 г, сок ананасный 300 мл, сок апельсиновый 300 мл, напиток «Тархун» 300 мл, лед пищевой 6 кубиков. стакан (бокал) наполняют доверху измельченным пищевым льдом, заливают клубничным сиропом, ананасным и апельсиновым соком и напитком «Тархун», подают с двумя соломинками.

215. Коктейль «Восторг». Сироп лимонный или апельсиновый 180 г, напиток шоколадный 180 мл, сок мандариновый или апельсиновый 600 мл, мороженое 300 г, шоколад 30 г, лимон 0,5 шт., клюква 30 г, сахар-песок для «иней» 30 г. В бокалы осторожно вливают лимонный или апельсиновый сироп, шоколадный напиток, мандариновый или апельсиновый сок, сверху кладут шарик мороженого, посыпают его тертым шоколадом, клюквой и дольками лимона. Бокал украшают «инеем» из сахара-песка. Подают с соломинкой и чайной ложкой. Шоколадный напиток готовят растворением тертого шоколада в кипятке (на 100 мл напитка берут 35 г шоколада, 75 мл воды).

Вкусные напитки получаются на основе мороженого. Они называются айс-кремы. Подают их с соломинкой и ложечкой.

216. Айс-крим малиновый. Мороженое фруктовое 300 г, сироп малиновый 180 г, фрукты консервированные ассорти 300 г, вода газированная 720 мл. В стаканы раскладывают фруктовое мороженое, вводят малиновый сироп, консервированные фрукты ассорти, добавляют газированную воду.

Аналогично айс-криму малиновому можно приготовить другие комбинации напитков с использованием различных фруктово-ягодных соков, морсов, сиропов, фруктов, мороженого, газированной воды или без нее, с добавкой пищевого льда или без него.

217. Айс-крим «Какао». Мороженое шоколадное 300 г, какао со сгущенным молоком 120 г, молоко 480 мл. В высокие стаканы (бокалы) раскладывают шоколадное мороженое, какао со сгущенным молоком, заливают охлажденным пастеризованным молоком.

218. Айс-крим чайный. Мороженое 300 г, сироп сахарный 180 г, чай-заварка 600 мл, сливки 60 г. В стаканы раскладывают сливочное мороженое, вливают сахарный сироп, холодный крепкий чай, взбитые сливки.

219. Айс-крим березовый. Мороженое 300 г, сироп пряный 180 г, сок березовый 720 мл. В стаканы раскладывают сливочное мороженое, добавляя пряный сироп и березовый сок.

Освежающие прохладительные напитки коблеры готовят на основе консервированных фруктов и ягод, свежих цитрусовых плодов и измельченного пищевого льда. Ягоды используют целыми. Из слив, абрикосов, персиков удаляют косточки, большинство плодов нарезают кубиками.

Подают коблеры в высоких стаканах, фужерах с соломинкой и чайной ложкой.

220. Коблер апельсиновый. Сок апельсиновый 480 мл, сироп сахарный 120 г, апельсины 3 шт., вишни 300 г, лед пищевой 12 кубиков. В стаканы (фужеры) раскладывают на $\frac{2}{3}$ измельченный пищевой лед, заливают его сахарным сиропом, апельсиновым соком, сверху кладут очищенные дольки апельсина и вишни.

221. Коблер яблочный. Сок яблочный 480 мл, сок лимонный 60 мл, сироп вишневый 60 г, яблоки, вишни, сливы консервированные 300 г, лед пищевой 12 кубиков. В стаканы раскладывают на $\frac{2}{3}$ измельченный пищевой лед, вливают вишневый сироп, яблочный и лимонный соки, украшают тонкими кружочками яблок, вишнями, сливами.

222. Коблер клубничный. Сок клубничный 300 мл, сироп лимонный 120 г, сироп ванильный 60 г, фрукты консервированные 300 г, клубника 120 г, сливки 60 г, лед пищевой 12 кубиков. В стаканы раскладывают на $\frac{1}{2}$ или $\frac{2}{3}$ измельченный пищевой лед, кладут фрукты, вливают клубничный сок, лимонный сироп, а сверху — взбитые сливки и кладут клубнику. Аналогично готовят коблеры на основе других фруктово-ягодных и овощных соков, орехового сиропа.

На основе мятного сиропа или свежей мяты, сахара, фруктов и пищевого льда готовят освежающие прохладительные напитки — джулепы.

223. Джулеп «Лимончик». Сок лимонный 480 мл, сироп лимонный 60 г, сироп мятный 60 г, лимон $\frac{1}{2}$ шт., лед пищевой 6 кубиков. В стаканы раскладывают на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ измельченный пищевой лед, вливают лимонный сок, лимонный и мятный сиропы, перемешивают, украшают кружочками лимона.

224. Джулеп клубничный. Мята свежая 12 листиков (веточек), сахар-песок 120 г, сок клубничный 240 мл, сок лимонный 120 мл, сироп клубничный 60 г, ягоды клубники 6—12 шт., лед пищевой 6 кубиков. В стаканы раскладывают по два листика (веточки) мяты перечной, кладут сахар, растирают, нерастертые грубые части удаляют. Раскладывают на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана измельченный пищевой лед, вливают клубничный и лимонный соки, перемешивают, украшают веточками мяты и ягодами клубники.

На основе охлажденных фруктово-ягодных соков, минеральной или газированной воды и пищевого льда готовят пенящиеся напитки — фizzes. Подают их с соломинкой.

225. Физ малиновый. Сок лимонный 120 мл, сироп малиновый 180 г, вода газированная 600 мл, лед пищевой 12 кубиков. Смешивают

вают лимонный, малиновый сиропы и пищевой лед, разливают в бокалы, доливают газированную воду.

В рецептуры ряда физ добавляют для вспенивания белки куриных яиц (3—6 шт. на 6 порций напитка). Аналогично готовят физы на основе других фруктово-ягодных, а также овощных соков.

Полезные напитки, содержащие повышенное количество свежих или консервированных фруктов и ягод, крошоны. Подают их в вазе (крошоннице) или стеклянном кувшине с соломинкой, на блюде, куда ставят бокал и кладут чайную ложечку. Напиток должен иметь температуру выше 15 °С.

226. Крошон клубничный. Клубника свежая 500 г, сахар 50 г, морс клубничный 750 мл, вода фруктовая 500 мл. В крошонницу кладут свежую, мытую, перебранную клубнику, добавляют сахар, $\frac{1}{5}$ часть клубничного морса и настаивают 3 ч. Доливают $\frac{4}{5}$ часть клубничного морса, охлажденную фруктовую воду (яблочный или клубничный напиток), перемешивают, разливают в бокалы и в каждый кладут по клубнике.

227. Крошон из яблок. Яблоки сладкие 700 г, лимон 1 шт., крепкий чай 500 мл, сахар-песок 150 г, лимонад 750 мл. Яблоки нарезают на четыре части, очищают от семенной камеры, каждую часть нарезают поперек тонкими ломтиками и кладут в крошонницу. Выжимают сок лимона, цедру его заливают крепким чаем. Добавляют сахар, перемешивают и смесью заливают дольки яблок. Настаивают в холодном месте 5—6 ч. Перед подачей на стол вливают охлажденный лимонад или фруктовую воду.

228. Крошон «Арбуз». Арбуз 1 шт., сок апельсиновый 500 мл, сироп вишневый 200 г, вода минеральная 500 мл, лед пищевой 6 кубиков. Средний по массе арбуз моют, срезают поперек на $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ часть, извлекают мякоть, удаляют семена, мякоть нарезают кубиками. В арбуз закладывают пищевой лед, вливают вишневый сироп, апельсиновый сок, вкладывают часть мякоти. Арбуз накрывают ранее срезанной $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$ частью (крышкой), настаивают 2 ч в холодильнике, вливают охлажденную минеральную воду и подают на стол.

229. Крошон «Буратино». Фрукты консервированные ассорти 400 г, сироп рябиновый 100 г, сок рябиновый 100 г, сок грушевый (айвовый или яблочный) 750 мл, вода минеральная (Боржом, Нарзан) 500 мл. В крошонницу кладут разные консервированные фрукты (ассорти) из компота и заливают рябиновым сиропом. Настаивают 1—2 ч, вливают охлажденный грушевый, айвовый либо яблочный сок и холодную минеральную воду, перемешивают, подают на стол.

В Азербайджане, Таджикистане готовят охлажденные сиропы из фруктов, называемые щербетами. Фруктово-ягодные соки или отвары смешивают с сахаром либо уваривают, охлаждают, иногда добавляют, не перемешивая, мороженое и подают на стол в высоких стаканах, бокалах с ложечкой.

230. Щербет из клубники. Клубника 1,2 кг, сахар-песок 240 г, вода 480 мл. Клубнику моют, перебирают и отжимают сок. Его

фильтруют, вводят сахар, перемешивают, добавляют кипяченую воду (80—90 °С) и кипятят на слабом огне 1—2 мин.

231. Щербет мятный. Мята сушеная 24 г, сок алычи 240 мл или сок лимона 1,5 шт., сахар-песок 120 г, вода до 1200 мл. Часть воды ($\frac{1}{3}$ рецептурного количества) кипятят с мятой 2 мин, закрывают посуду и настаивают 30 мин, фильтруют. Сахар растворяют в оставшейся воде при кипячении, соединяют с мятным настоем, перемешивают, охлаждают, добавляют сок алычи и снова охлаждают.

232. Щербет малиновый (вишневый, черносмородиновый). Мороженое 300 г, сироп малиновый (вишневый, черносмородиновый) 120 г, молоко 600 мл. В бокалы раскладывают клубничное мороженое, добавляют взбитые в миксере малиновый (вишневый, черносмородиновый) сироп и пастеризованное молоко. Существует много других рецептов щербетов.

На основе сырых яиц, молока, сливок, мороженого, соков, измельченных фруктов и прочего готовят питательный прохладительный напиток эг-ног. Чтобы не осела пена, его подают в высоких стаканах, бокалах, иногда со льдом, сразу же после приготовления. При добавлении фруктов, ягод подают чайную ложку и блюдец.

233. Эг-ног шоколадно-миндальный. Желтки яиц 6 шт., молоко 540 мл, какао со сгущенным молоком 240 г, миндаль 90 г, сливки 35%-ные 60 г. В миксер (шейкер) вливают яичные желтки, какао со сгущенным молоком, измельченный миндаль, охлажденное пастеризованное молоко, перемешивают 1 мин. Сверху в стакан кладут взбитые сливки. Сразу же подают на стол.

234. Эг-ног яблочный. Желтки яиц 6 шт., сироп сахарный 180 г, сок яблочный 600 мл. В миксер (шейкер) вливают сахарный сироп, яблочный сок, яичные желтки, взбивают 1 мин, разливают в стаканы и подают на стол.

235. Эг-ног малиновый. Молоко 600 мл, яйца 6 шт., мороженое 300 г, сироп малиновый 180 г, лед пищевой 60 г. В миксер (шейкер) вливают малиновый сироп, охлажденное пастеризованное молоко, добавляют сливочное мороженое, яйца куриные, толченый пищевой лед, взбивают, разливают и сразу же подают на стол.

Из фруктово-ягодных соков, разбавленных кипяченой водой с добавлением сахара или сахарного сиропа, готовят морсы. Сахар растворяют отдельно, раствор кипятят и охлаждают. В морсы можно добавлять дольки цитрусовых плодов, пищевой лед. Подают напиток в кувшинах.

236. Морсы из сиропов. Сиропы 200 г, лимон 1 шт., вода 800 мл. Фруктовые или ягодные сиропы разбавляют кипяченой водой. При повышенной сладости добавляют лимонную кислоту или лимон.

237. Морс из варенья. Варенье 200 г, лимон 1 шт., вода 800 мл. Варенье разбавляют водой, настаивают, фильтруют, добавляют лимонный сок.

238. Морс яблочный. Яблоки 150 г, вода до 1 л, сахар-песок 120—150 г. Яблоки перебирают, моют, измельчают на терке и отжимают сок. Выжимки заливают горячей водой, кипятят до

20 мин, настаивают, процеживают, добавляют сахар. Сок и фильтрат смешивают. Аналогично готовят морсы из других фруктов, ягод и овощей.

Приятным освежающим прохладительным напитком в летний период является квас. Его готовят из хлебного, фруктово-ягодного сахаристого и другого сырья путем сбраживания дрожжами. В связи с этим в квасе содержится меньше сахаристых веществ, чем в других напитках, и незначительное количество спиртов. Существует много рецептов квасов: русский, украинский, старинный, подмосковный, воронежский и пр. Квас хорошо утоляет жажду, повышает аппетит, имеет профилактические свойства. Его можно подавать в стеклянных кувшинах в любой момент праздника. Многие люди с удовольствием запивают квасом закуски, мясные блюда.

239. Квас домашний. На 5 л кваса: сухари ржаные 600 г, вода 5 л, дрожжи 50 г, сахар-песок 250 г, мята свежая 10—12 веточек, листья черной смородины 4—5 шт., изюм 50 г. Ржаные сухари заливают кипятком и настаивают 3—4 ч. Сусло процеживают через марлю, добавляют сахар, дрожжи, мяту, листья черной смородины и ставят на 10—12 ч в теплое место для брожения, затем фильтруют. Фильтрат разливают в бутылки, в каждую кладут 3—5 изюминок, плотно закрывают пробками, выдерживают в холодном месте трое суток.

240. Квас хлебный. На 5 л кваса: сухари ржаные 1 кг, вода 5 л, дрожжи 50 г, сахар-песок 200 г, изюм 50 г. Ржаные сухари заливают кипятком и настаивают 3—4 ч, процеживают, добавляют дрожжи, сахар. Состав выдерживают в теплом месте 5—6 ч до появления пены, фильтруют, разливают в бутылки, кладут 3—5 изюминок, охлаждают несколько суток.

241. Квас яблочный. На 5 л кваса: яблоки 750 г, вода 5 л, сахар-песок 400 г, изюм 50 г, дрожжи 25 г. Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают кусочками, добавляют изюм, сахар, заливают горячей кипяченой водой. После охлаждения до температуры 30—40 °С вводят дрожжи, настаивают 12 ч в теплом месте для брожения, процеживают, разливают и охлаждают.

Аналогичным образом готовят в домашних условиях различные квасы с использованием сухарей, пшеничных отрубей, фруктов, ягод, овощей, соков, сиропов, пряноароматических добавок. Квас «Петровский» и «Уральский» готовят с хреном, медом (на 1 л кваса добавляют 20—25 г хрена и 40—50 г меда) и пищевым льдом.

Из безалкогольных напитков в домашних условиях готовят сладкие или кисло-сладкие компоты. Для их приготовления используют свежие, свежемороженые фрукты, ягоды, сухофрукты, сахар, добавляют лимонную кислоту, вино, ароматизатор. Свежие фрукты, ягоды перебирают, промывают. Свежемороженые плоды погружают в кипящую воду без предварительного оттаивания, после чего добавляют сахар и лимонную кислоту. Сухофрукты промывают теплой водой, перебирают и погружают в кипятке не более чем на половину емкости с учетом увеличения объема

при набухании. Груши и яблоки варят 35—40, остальные фрукты — 15—20 мин. В правильно приготовленном компоте фрукты остаются целыми, а сироп прозрачным, коричневым.

Для сохранения биологически полезных веществ плодов рекомендуется вначале готовить сахарный раствор, доводить его до кипения, добавлять лимонную кислоту, затем класть плоды, доводить их до кипения и прекращать нагревание. Настаивают компот в закрытой емкости. Чтобы сохранить витамины, из ягод отжимают сок и варят их несколько минут в сахарном растворе, прекращают нагрев, добавляют отжатый сок и компот настаивают, охлаждая в воде. Вкус и питательную ценность компота можно улучшить правильным подбором фруктов и ягод, добавлением небольшого количества хорошего виноградного вина, например, портвейна розового, цедры лимонов или апельсинов, природных ароматических трав, цветков.

Иногда ягоды или плоды с легкой горчинкой дополняют кисло-сладкий вкус компота. Лимонная кислота предохраняет плоды и ягоды от потемнения.

Компот обычно употребляют охлажденным, подают в красивых кувшинах. Наливают в высокие стаканы, фужеры и подают чайные ложки.

242. Компот из абрикосов или слив. Абрикосы или сливы 500 г, сахар 250 г, вода 1500 мл. Абрикосы или сливы моют, разрезают пополам, удаляют косточки. В горячую воду добавляют сахар, растворяют его при перемешивании, кладут абрикосы или сливы, доводят до кипения и охлаждают. В компот можно добавить несколько ложек виноградного вина.

243. Компот из черешен или вишен. 500 г черешен или вишен, сахар 250 г, лимонная кислота (для черешен) 20 г, вода 1500 мл. В горячей воде растворяют сахар, кладут перебранные и промытые ягоды, добавляют лимонную кислоту и доводят до кипения. Затем нагревание прекращают, компот настаивают 10—15 мин.

244. Компот из малины, клубники, земляники. Ягоды 400 г, сахар 250 г, лимонная кислота 20 г, ликер 60 г, 1500 мл воды. В воде растворяют сахар, доводят ее до кипения, добавляют лимонную кислоту и охлаждают. Перебранные ягоды (кроме малины) промывают, кладут в вазочки, заливают охлажденным раствором, добавляют ликер и настаивают.

245. Компот из ревеня. Черешки ревеня 400 г, сахар 300 г, цедра лимонная 16 г, 2000 мл воды. Черешки ревеня моют в теплой воде. С утолщенных концов ножом снимают кожицу, нарезают стебли кусочками длиной 2—3 см, заливают холодной водой на 15 мин. Готовят сахарный раствор, кипятят его. Кусочки ревеня вынимают из холодной воды, кладут в кипящий сахарный раствор и варят 10—15 мин.

Из фруктов, ягод, сахара, крахмала, молока, сливок, лимонной кислоты готовят кисели. Обычно для приготовления одной порции густого киселя (200 г) нужно 12—15 г картофельного крахмала (кукурузный не рекомендуется), для киселя средней густоты — до 10 г, жидкого — 6—8 г. Крахмал разбавляют теплой (не выше

40 ° С), холодной водой или соком и вливают тонкой струйкой в кипящий ягодный раствор при непрерывном перемешивании деревянной большой ложкой или лопаткой. После заваривания крахмала в суспензию добавляют охлажденный сок ягод, фруктов, доводят до кипения при перемешивании, отключают нагрев и быстро охлаждают.

В фруктово-ягодные кисели добавляют 2—3 г лимонной кислоты. В горячий кисель можно вносить цедру лимонов, апельсинов, ванилин, ароматические эссенции (несколько капель). Горячий кисель разливают в стаканы, чашки, сверху посыпают сахарной пудрой, охлаждают. Кисель лучше отделяется от стенок стаканов и чашек, если их предварительно ополоснуть охлажденной кипяченой водой.

Кисели являются ценными напитками с повышенным содержанием питательных веществ. Их особенно любят дети. Поэтому при проведении праздников с участием детей можно готовить жидкие либо средней густоты молочные или фруктово-ягодные кисели.

246. Кисель молочный (густой). Молоко 1200 мл, сахар 200 г, крахмал картофельный 80 г, ванилин. Молоко доводят до кипения, кладут сахар и перемешивают. Крахмал разбавляют холодным молоком, фильтруют через марлю, вливают тонкой струйкой в горячее молоко с сахаром при непрерывном интенсивном помешивании и слабом кипении в течение 3—4 мин. В кисель на кончике ножа добавляют ванилин или ванильный сахар, разливают в вазочки, посыпают сахаром (сахарной пудрой), охлаждают. Кисель подают на стол с ягодным сиропом или вареньем.

247. Кисель из вишен. Вишни 300 г, сахар 300 г, крахмал картофельный 40 г, вода 1200 мл. Вишни перебирают, моют, перемешивают и разминают с частью сахара без раздавливания косточек. Сок сливают, ягоды протирают на сите, добавляют оставшийся сахар, доводят до кипения и через 5—7 мин прекращают нагрев. Раствор фильтруют, доводят до кипения, вливают крахмал, разбавленный холодным соком, при помешивании, добавляют оставшийся сок, перемешивают, разливают в стаканы или чашки, посыпают сахаром, охлаждают.

248. Кисель из клюквы, смородины, брусники. Ягоды 200 г, сахар 200 г, крахмал картофельный 40 г, вода 1200 мл. Ягоды перебирают, промывают, протирают через сито. Сок сливают, охлаждают в закрытой стеклянной или фарфоровой посуде. Остаток заливают водой, кипятят до 6 мин, процеживают. В отвар добавляют сахарный песок, доводят до кипения, постепенно вливают крахмал, разбавленный холодным соком, при помешивании. Кисель разливают и охлаждают.

249. Кисель из свежих абрикосов. Абрикосы 300 г, сахар 20 г, крахмал картофельный 60 г, вода 1200 мл. Абрикосы перебирают, моют, удаляют косточки, кипятят 5—6 мин. Массу протирают через сито, добавляют сахар, доводят до кипения, постепенно вливают крахмал, разбавленный водой. Кисель разливают, посыпают сахаром и охлаждают.

250. Коктейль с шампанским. Шампанское 800 мл, яйца 1 шт., ванильный сахар 10 г, коньяк 150 мл, лед измельченный, лимон 15 г. Все, кроме шампанского, взбивают в миксере, разливают в стаканчики, доливают их доверху шампанским, кладут по кусочку лимона.

251. Коктейль апельсиновый. Водка пшеничная 300 мл, сок апельсиновый 300 мл. Сок апельсиновый замораживают в морозильной камере холодильника. Все компоненты перемешивают в миксере, разливают в бокалы и подают на стол.

252. Коктейль клубничный. Клубника 500 г, сахар 150 г, ликер фруктовый 100 мл, коньяк 100 мл, шампанское 400 мл, лед измельченный. Клубнику протирают через сито, растирают с сахаром, кладут лед, ликер, коньяк, взбивают в миксере, добавляют шампанское, разливают.

253. Коктейль молочно-вишневый. Вишни 400 г, сахар 150 г, молоко 600 мл, коньяк 100 мл. Из половины вишен извлекают косточки, добавляют сахар, молоко, коньяк, взбивают до образования пены, поместив сосуд в снег или на лед. Напиток разливают в высокие стаканы, кладут по несколько вишен с косточками. Подают соломинку и чайную ложечку. Можно использовать свежие вишни или из компота.

НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

254. Чай парами. Чай черный 10 г, вода для заваривания 250 мл, сахар-песок 75 г. Чай заваривают в фарфоровом чайнике емкостью 250 мл, ставят его на чайник емкостью 1 л кипятка. Отдельно подают сахар.

255. Чай одним чайником. Чай черный 10 г, вода 1000 мл. В предварительно нагретый чайник емкостью 1 л засыпают чай и заливают его кипятком. Настаивают 5 мин и подают на стол.

256. Чай по-казахски. Чай 50 г, вода 1000 мл, сливки 200 мл, сахар-песок 50 г. Чай заливают кипятком. Через 3 мин доливают предварительно подогретые сливки, добавляют сахар. Полученную смесь размешивают, процеживают и через 2 мин подают на стол.

257. Чай по-шотландски. Чай 20 г, молоко 1000 мл, яйца (желтки) 2 шт., мед 20 г. Взбивают яичные желтки с медом, добавляют к нему процеженный заваренный чай и подают на стол.

258. Ароматизированный чай. Лепестки роз, цветки садового жасмина смешивают с сахаром в соотношении 1 : 10 и закрывают в банке с крышкой. В чашку заваренного крепкого Краснодарского чая добавляют одну чайную ложку «ароматизированного» чая.

259. Чайный бальзам. Зверобой 3 части, мать-и-мачеха 3, душица 2,5, ромашка 2, мята 2, кукурузные рыльца 1,2, валериана 1, плоды шиповника 1,5, плоды боярышника 1, листья эвкалипта 0,5 части. Восемь частей чая и 1—2 части сбора трав заваривают кипятком и дают настояться под салфеткой 10—15 мин.

260. Кофе по-турецки. Кофе 60 г, вода 600 мл, сахар-песок 60 г. Напиток готовят из кофе мелкого помола в специальных турках и в них подают на стол. Лучший материал для турки —

луженая медь, мельхиор. Существуют два способа приготовления кофе по-турецки.

В турку с кипящей водой засыпают кофе и сахар, доводят до кипения и снимают с огня. Снова ставят на огонь и доводят до кипения (повторяют три раза). Практикуют и такой способ, когда в турку кладут кофе, сахар, перемешивают, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут. Затем турку ставят на слабый огонь, чтобы кофе закипал медленно и в нем образовалось больше пены. Доводят до кипения, снимают с огня, сразу же снова ставят на огонь и доводят до кипения.

Подают кофе в турке, отдельно подают кофейную чашку с блюдцем и стакан с холодной кипяченой водой.

Вначале раскладывают по чашкам пену, потом разливают напиток. Можно запивать кофе глотком холодной кипяченой воды, что подчеркивает его особый вкус и аромат.

261. Кофе шоколадный. Крепкий черный кофе 600 мл, шоколад 60 г, сахар-песок 90 г, молоко 500 мл, сливки 35 %-ные 60 г. Варят крепкий черный натуральный кофе. Шоколад измельчают, добавляют сахар, горячее молоко и растирают. Оба напитка соединяют, хорошо перемешивают и разливают в чашки. Сверху в чашки можно положить взбитые сливки.

262. Кофе питательный. Яйца (желтки) 6 шт., молоко или сливки 250 мл, сахарная пудра 90 г, крепкий черный кофе 600 мл. В чашке перемешивают желтки с теплым молоком или сливками и сахарной пудрой, вливают горячий черный кофе и подают на стол.

263. Кофе по-венски. Кофе натуральный молотый 30 г, вода 600 мл, сливки 35 %-ные 300 г, пудра сахарная 150 г, шоколад 60 г, ванилин 0,3 г. Варят черный кофе, разливают в чашки. В каждую кладут сливки, взбитые с сахарной пудрой и ванилином. Сверху посыпают тертым шоколадом.

264. Кофе «Ориент». Кофе натуральный молотый 90 г, мед 120 г, вода 600 мл. В кофейник кладут мед, вливают воду, перемешивают, ставят на огонь и кипятят. Добавляют натуральный молотый кофе, непрерывно помешивая, доводят до кипения, разливают в чашки и подают на стол.

265. Какао с яичным желтком. Какао-порошок 120 г, сахар-песок 240 г, вода 1200 мл, яйца (желтки) 3 шт. Какао-порошок смешивают с половиной нормы сахара, предусмотренной рецептурой, добавляют немного воды, размешивают до образования однородной массы. Вливают тонкой струей кипятка, ставят на огонь и доводят до кипения. Наливают напиток в чашки, сверху кладут яичный желток, взбитый в пену с оставшимся сахаром, и подают на стол.

266. Шоколад с кофе. Шоколад 200 г, вода 200 мл, молоко 800 мл, сахар-песок 200 г, кофе черный натуральный 100 мл. Шоколад трут на терке и растапливают в горячей воде. Затем добавляют, непрерывно помешивая, тонкой струйкой горячее подслащенное молоко. Полученную смесь хорошо взбивают и вливают в процеженный черный натуральный кофе. Напиток можно подавать на стол.

267. Сбитень. Мед 150 г, сахар-песок 75, корица 0,4 г, гвоздика 0,3 г, мята 0,3 г, хмель 4 г, вода 1500 мл. В горячей воде растворяют мед, сахар, добавляют корицу, гвоздику, мяту, хмель. Ставят на огонь, кипятят 30 мин, процеживают, подают на стол горячим.

ЖЕЛИРУЮЩИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Из желеирующих сладких блюд для праздничного стола готовят желе, муссы, самбуки, кремы.

Желе — студнеобразный сладкий или кисло-сладкий продукт, приготовленный из плодово-ягодных экстрактов, варенья, молока, виноградных вин, сахара, желатина (пектина, агар-агара).

Желатин заливают холодной кипяченой водой и оставляют для набухания на 30—40 мин, затем избыток воды сливают и вносят набухший желатин при помешивании в кипящий сироп, который соединяют с ягодным соком.

В горячую фруктово-ягодную массу для улучшения вкуса и аромата добавляют лимонный сок или лимонную кислоту, ликер, виноградное вино, ароматические эссенции. В молочное желе кладут ванилин, кофе, миндаль (измельченный с горячей водой). Желе горячим разливают в формы и охлаждают. Перед подачей на стол формы погружают на несколько секунд в горячую воду, желе извлекают и кладут в вазочки. Оно должно быть однородным, прозрачным, с ароматом тех плодов, фруктов и ягод, из которых изготовлено.

Мутное желе осветляют яичным белком, смешанным с холодной водой, доводят до кипения, затем отстаивают и процеживают. Сырой ягодный сок, ликер и вино улучшают качество желе, мусса.

Взбитое на льду желе (мусс) готовят из фруктово-ягодных соков, джемов, пюре, разливают в вазочки и охлаждают. Мусс с агаром не получается. Самбуки готовят из пюре, переспелых плодов, применяя те же добавки, что и для желе. Кроме этого, используют взбитые белки яиц.

Во избежание потемнения не рекомендуется готовить желе, муссы, самбуки в алюминиевой кастрюле.

268. Желе молочное. Молоко 1200 мл, сахар 150 г, желатин 40 г. Молоко нагревают до кипения, вносят при помешивании набухший в холодном молоке желатин, сахар и доводят до кипения. Горячее желе процеживают, охлаждают, разливают в формочки и ставят в холодильник.

269. Желе шоколадное. Готовят так же, как и молочное, но добавляют шоколад или какао, растертые с молоком.

270. Желе из лимонов. Сок лимонный 200 г, сахар 250 г, желатин 40 г, вода 1000 мл. Два лимона очищают от кожицы и белых волокон. В горячий сахарный сироп добавляют при помешивании набухший в воде желатин, цедру двух лимонов, нарезанную тонкой соломкой, и доводят до кипения. Прекратив нагревание, вливают лимонный сок, процеживают, охлаждают, разливают в формы и ставят в холодильник.

271. Желе из вишен. Вишни 250 г, сахар 150 г, желатин 50 г, вода 1200 г. Вишни перебирают, моют, отжимают сок. Остаток засыпают сахаром, заливают водой, доводят до кипения и процеживают. В сироп при помешивании и нагревании добавляют набухший в воде желатин. Закипевшую массу больше не нагревают, в нее вливают вишневый сок, перемешивают, немного охлаждают, разливают в формы и ставят в холодильник.

272. Желе из малины или земляники. Малина или земляника 250 г, сахар 150 г, желатин 40 г, вода 1200 мл, лимонная кислота. Малину или землянику перебирают, промывают. Сахар растворяют в воде, нагревают, добавляют при помешивании набухший в воде желатин, затем ягоды доводят до кипения, снимают с огня и настаивают 15 мин. Горячее желе процеживают, вносят лимонную кислоту, немного охлаждают, разливают в формочки и ставят на 1—2 ч в холодильник.

273. Желе из клюквы или смородины. Клюква или смородина 200 г, сахар 200 г, желатин 40 г, вода 1200 мл. Ягоды перебирают, моют, отжимают и охлаждают сок. Оставшуюся массу заливают горячей водой и кипятят до 10 мин. Затем процеживают, растворяют сахар, добавляют набухший в воде желатин, перемешивают, доводят до кипения и снимают с огня. В раствор вливают охлажденный сок ягод, перемешивают, разливают, охлаждают.

274. Желе «Лакомка». Готовят 3—4 вида желе. В широкое блюдо заливают поочередно определенный вид желе и охлаждают его в холодильнике. Желе заливают слой на слой охлажденным, но еще текучим, комбинируя цвета. Остывшее желе режут на квадраты, ромбы и подают на тарелочках.

275. Мусс лимонный. Сок лимонный 200 г, сахар 200 г, вода 800 мл, желатин 30 г. Для сиропа: вино виноградное 60 г, сахар 100 г, вода 100 мл. Готовят желе лимонное, ставят на лед, взбивают венчиком до густой однородной массы. Взбитую массу разливают в креманки, ставят в холодильник. При подаче на стол мусс поливают сиропом, приготовленным из виноградного вина и сахара при нагревании.

276. Драгли «Харьковьянка». Молоко 180 г, сливки (30%-ной жирности) 300 г, вино белое сухое 180 г, желатин 18 г, орехи грецкие 25 г, фрукты консервированные (вишня, слива) 25 г, фруктовый сок 60 г, сахар для сиропа 30 г. Набухший в холодной воде желатин растворяют в белом нагретом вине, затем его охлаждают, доводя до комнатной температуры. В кипяченое молоко кладут сахар, охлаждают, соединяют со сливками при непрерывном помешивании, добавляют тонкой струей раствор желатина и мелкодробленые орехи. Массу разливают в креманки или фужеры и ставят в холодное место для застывания. Подают на стол с сиропом.

277. Самбук яблочный. Яблоки 400 г, сахар 200 г, желатин 20 г, белки яиц 4 шт., вода 1200 мл. Для сиропа: вино виноградное 100 г, сахар 100 г, вода 250 мл. Свежие яблоки моют, разрезают, удаляют семечковые камеры и в течение 30 мин запекают в духовом шкафу при температуре 120—140 °С. Яблоки охлаждают, протирают. В пюре добавляют сахар, белки яиц, перемешивают,

ставят на лед и взбивают до густой пышной массы. Желатин, набухший в холодной воде, процеживают и на медленном огне распускают, процеживают и добавляют во взбитую массу при перемешивании. Самбук разливают в креманки, охлаждают в холодильнике и поливают сиропом.

278. Самбук из абрикосов. Абрикосы 400 г, сахар 200 г, желатин 20 г, белки яиц 2 шт., лимонная кислота. Для сиропа: вино виноградное 40 г, сахар 100 г, вода 200 мл. Абрикосы перебирают, моют, удаляют косточки, варят 10—12 мин. Плоды протирают, добавляют сахар, лимонную кислоту, белки яиц, перемешивают, нагревают до температуры 50 °С и вносят растворенный в воде желатин. Массу ставят на лед, взбивают, разливают и охлаждают.

Прекрасными сладкими блюдами для праздничного стола являются кремы. Они нежны, воздушны по консистенции, приятны на вкус. Их готовят на основе взбитых сливок или сметаны с добавлением ванилина, какао, настоя кофе, орехов, пюре ягод и фруктов. В качестве загустителя используют яично-молочную смесь с желатином или только один желатин.

Готовый крем выкладывают в смоченные и обсыпанные сахарной пудрой фужеры, креманки или формы и ставят в холодильник. Перед подачей на стол формы погружают на несколько секунд в горячую воду, встряхивают и опрокидывают на блюдо. Кремы украшают фруктами и ягодами, вареньем, бисквитом, цукатами.

279. Крем из ревеня. Ревень 330 г, сахар 150 г, желатин 12 г, сливки 35%-ной жирности 170 г, сахар 30 г. Очищенные черешки ревеня режут на мелкие кусочки и варят с добавлением сахара. В полученный отвар с разварившимся ревенем вводят предварительно замоченный в холодной воде желатин и при помешивании дают ему раствориться. После этого смесь процеживают, охлаждают до образования густой пышной массы и при непрерывном помешивании вливают в них тонкой струей подготовленную остывшую смесь. Затем крем немедленно разливают в креманки или фужеры и ставят в холодильник.

280. Крем клубничный со сливками. 800 г клубники, 600 г сахара, желатин 30 г, вода для желатина 100 мл, лимонный сок 25 мл, сливки 1000 г. Очищенную и хорошо промытую клубнику протирают через сито, смешивают с сахаром и лимонным соком, вливают растворенный желатин. Смесь охлаждают на льду, непрерывно взбивая венчиком. Когда клубничная масса начнет густеть, соединяют со взбитыми сливками, осторожно вымешивают, выкладывают в форму и охлаждают. Перед подачей на стол форму на несколько секунд опускают в горячую воду, переворачивают на тарелку и выкладывают крем. По краю тарелки раскладывают вымытые ягоды клубники с зелеными плодоножками.

281. Крем-мокко. Желтки яиц 3 шт., сахар 100 г, кофе крепкий 100 мл, желатин 15 г, ванилин по вкусу, вино мадера 50 мл, сливки 500 мл. Растирают желтки и сахар добела, разбавляют горячим кофе, ставят на пар и, помешивая, проваривают смесь до густоты жидкой сметаны. Охлаждают, добавляют ванилин, вино мадеру

и растворенный жидкий теплый желатин. Взбивают сливки и осторожно, сверху вниз, перемешивают с остывшей массой. Готовый крем кладут в смоченную водой форму и ставят в холодильник на 2 ч. Перед подачей на стол форму погружают на несколько секунд в кипящую воду и вытряхивают крем на плоское блюдо.

282. Крем абрикосовый. Пюре абрикосовое 500 г, сахар 500 г, сок из 1 лимона, сливки 500 мл, желатин 25 г. Абрикосовое пюре проваривают с сахаром, пока оно не загустеет, непрерывно помешивая. Охлаждают, добавляют лимонный сок, растворенный желатин, хорошо вымешивают и осторожно соединяют со взбитыми сливками. Выкладывают в фужеры, креманки или в форму и ставят на 2—3 ч в холодильник. Перед подачей на стол формы погружают на несколько секунд в кипящую воду и вытряхивают крем на плоское блюдо.

283. Крем «Мечта». Свежая малина 400 г, сахар 300 г, яйца 10 шт., сливки 500 мл, желатин 20 г. Протертую малину с сахаром проваривают. Горячей массой постепенно заливают желтки и непрерывно взбивают до тех пор, пока вся масса не поднимется высоко (все это взбивают на паровой бане). Взбитые отдельно белки, продолжая взбивать, заваривают горячим малиновым пюре, взбитым с желтками (горячую массу вливают в белки тонкой струей). Заваренную массу остужают, добавляют в нее растворенный желатин и осторожно перемешивают со взбитыми сливками. Готовую массу выкладывают в форму и ставят на несколько часов в холодильник. Перед подачей на стол форму на несколько секунд опускают в горячую воду и выкладывают крем на тарелку.

РАЗНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

Для праздничного стола часто готовят мягкие, воздушные пироги — суфле. Основой их являются взбитые яичные белки, которые соединяют с плодово-ягодным пюре или яично-молочной смесью и запекают в духовом шкафу при температуре 270—280 °С. Яично-молочную смесь проваривают с добавлением муки. Горячее суфле подают на стол в посуде, в которой его выпекали, посыпав сахарной пудрой сразу же после приготовления, так как при хранении оно может осесть. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

284. Суфле ванильное. Яйца 10 шт., молоко 1000 мл, пудра сахарная 300 г, мука пшеничная высшего сорта 120 г, масло сливочное 50 г, ванилин. Сахар, муку, сливочное масло, шесть желтков яиц перемешивают, вливают молоко, снова перемешивают, доводят до кипения и варят 10—15 мин. Затем добавляют ванилин и прекращают нагревание. Жидкую массу процеживают, охлаждают, вносят четыре желтка, перемешивают.

Белки всех яиц взбивают до густой пены, добавляют четыре чайные ложки сахарной пудры, снова взбивают и осторожно смешивают со сваренным продуктом. Суфле выкладывают в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой, ставят в средненагретый духовой шкаф и выпекают 20—25 мин.

285. Суфле «Арлекин». Белое ванильное и коричневое шоколадное суфле готовят так, как описано выше. Шоколад (140 г) варят в молоке и добавляют его в половину массы. В формы, перегордив каждую пополам чистой бумагой, выкладывают рядом белое и коричневое суфле. После заполнения формы бумагу удаляют, суфле выпекают 25—30 мин.

286. Суфле с миндалем или орехами. Суфле готовят так же, как и ванильное, но в яично-молочную массу добавляют 100 г измельченных ядер орехов, несколько капель миндальной эссенции.

287. Суфле с лимоном или апельсином готовят аналогично ванильному, но в яично-молочную массу кладут цедру лимонов, апельсинов и несколько капель эссенции.

288. Суфле яблочное. Белки яиц 8 шт., сахар 200 г, яблоки 400 г, масло сливочное 30 г, пудра сахарная 40 г. Яблоки перебирают, моют, разрезают на четыре части, удаляют семечковые камеры. На смоченный водой противень кладут кусочки яблок и запекают. Затем кусочки охлаждают, протирают через сито, в пюре добавляют сахар, перемешивают, уваривают до загустения, осторожно перемешивают со взбитыми белками сверху вниз. Суфле выпекают в неоокисляющихся формах, смазанных маслом.

289. Суфле из абрикосов или слив. Белки яиц 8 шт., сахар 200 г, масло сливочное 30 г, пудра сахарная 30 г. Абрикосы или сливы перебирают, моют в холодной воде, удаляют косточки. Плоды с небольшим количеством воды нагревают до готовности и в дальнейшем все делают так же, как и при приготовлении суфле яблочного. Можно применять консервированные плоды.

290. Колобки из творога. Творог 900 г, мука пшеничная 60 г, яйцо 1,5 шт., сахар 90 г, крахмал 60 г, изюм 60 г, масло растительное 200 г. В растертый творог кладут яйца, сахар, пшеничную муку, картофельный крахмал, ванильный сахар. Все хорошо перемешивают, разделяют на шарики. Фаршируют их изюмом, панируют в пшеничной муке и жарят во фритюре. При подаче на стол посыпают просеянной сахарной пудрой.

291. Творожный десерт. Творог 500 г, масло сливочное 30 г, яйцо 5 шт., сахар 100 г, мука пшеничная 300 г, жир кулинарный 150 г, варенье или джем 300 г, пудра сахарная 30 г. В протертый творог добавляют пшеничную муку, сахарный песок, яичные желтки, мелко нарезанные лимоны, сливочное масло. Все тщательно перемешивают. Добавляют взбитые яичные белки и осторожно перемешивают. Формуют батончики (длина 8—9, ширина 2 см). Панируют в пшеничной муке и обжаривают в большом количестве жира. При подаче на стол посыпают просеянной сахарной пудрой. Отдельно на розетке подают варенье или джем.

292. Пудинг из творога, орехов и печенья. Творог 400 г, яйца 4—5 шт., сахар 80 г, маргарин 50 г, печенье 6—8 шт., орехи 8—10 шт., изюм 50 г, лимонная цедра 15 г, апельсиновая цедра 10 г. Яичные желтки растирают с сахаром, размягченным маргарином, натертой апельсиновой или лимонной цедрой. Ядра орехов слегка поджаривают, охлаждают и измельчают. Печенье (сахарное,

апельсиновое, лимонное) слегка подсушивают, измельчают и просеивают.

В протертый творог кладут растертые яичные желтки, соль и хорошо взбивают. Добавляют орехи, промытый изюм, измельченное печенье и все перемешивают. Затем полученную массу осторожно перемешивают со взбитыми белками сверху вниз и выкладывают в смазанную маслом и посыпанную сахаром форму. Варят на пару около часа.

293. Яблоко «Лакомка». Яблоки 500 г, творог 120 г, сахар 50 г, яйца 1,5 шт., варенье или сметана 180 г. У подготовленных яблок выемкой удаляют сердцевину, заполняют фаршем, укладывают на противень или сковороду, поливают смесью яиц и сметаны, подливают воды и запекают. Фарш готовят из протертого творога, желтков, сахара и взбитых белков. Подают на стол с вареньем, сметаной или сиропом.

294. Яблоки фаршированные. Яблоки 480 г, сахар 30 г, варенье клубничное 90 г, сливки 35%-ной жирности 450 г, сахар 50 г, молоко 60 г, яйца 1,5 шт., желатин 6 г, ванильный сахар 0,1 г. Яблоки очищают от кожицы, вырезают сердцевину так, чтобы не получилось сквозного отверстия. Отверстие заполняют клубничным вареньем и кладут их в кастрюлю, подлив сиропа. Кастрюлю закрывают крышкой и яблоки, припустив до готовности, охлаждают. При подаче на стол яблоки укладывают в креманку и заливают сливочным кремом.

Крем готовят следующим образом. Яйца растирают с сахаром до получения пышной массы и исчезновения кристаллов сахара. В эту массу вливают при перемешивании горячее кипяченое молоко и смесь проваривают, непрерывно помешивая, при температуре 70—80 °С. Затем добавляют предварительно замоченный в кипяченой холодной воде желатин, ванильный сахар и, продолжая размешивать, дают ему раствориться. После этого смесь остужают до температуры 25—30 °С и тонкой струей вливают ее во взбитые в пышную массу сливки.

295. Фрукты в «хрустящей одежде». Мука 250 г, яйца 1 шт., растительное масло 30 г, сок лимонный 15 мл, вода теплая 300 мл, яблоки или груши с хвостиками 12 шт. Для начинки: миндаль 50 г, пудра сахарная 90 г, мед 20 г, коньяк 30 мл, вишни засахаренные (цукаты) 12 шт. или шоколад 12 плиточек, желтки яиц 1 шт.

Яблоки или груши моют, очищают от кожицы, удаляют сердцевину со стороны черешка и сбрызгивают лимонным соком. Начинку готовят следующим образом. Очищенный, измельченный миндаль смешивают с сахарной пудрой, патокой крахмальной или медом, коньяком, пропускают через мясорубку, взбивают в миксере в белую однородную марципановую массу. Последнюю смешивают с сахаром, измельченным шоколадом или вишнями.

Слоеное рулетное тесто готовят так. Муку, яйцо, масло, соль, лимонный сок, воду вымешивают руками до однородной массы около 5 мин, пока тесто не станет эластичным и гладким. Оставляют его в покое на 30 мин, раскатывают, растягивают до минимальной толщины. Из теста вырезают квадраты такого размера,

чтобы его противоположные по диагонали концы складывались над завернутым в него яблоком или грушей. Фрукты заполняют начинкой, заворачивают в тесто и углы квадратов завязывают не очень туго вокруг хвостика ниткой. Тесто смазывают яичным желтком, посыпают сахаром. Фрукты в тесте выкладывают на смазанный жиром противень и выпекают в духовом шкафу при температуре 175 °С около 40 мин.

Аналогично готовят сливы и абрикосы в тесте. Эти плоды моют, удаляют косточки, наполняют кусочком сахара-рафинада, марципановой массой или нугой, завертывают в тесто примерно так, как круглые карамельные конфеты в бумагу. Выпекают при температуре 175 °С до 25 мин. Фрукты в тесте — лакомство любого праздничного стола. При высококачественных плодах, использовании сливок, ванильного соуса, растаявшего мороженого получают великолепный вкус этого блюда.

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДОМАШНЕГО ТЕСТА

Часто на праздники мы угощаем гостей тортами, пирожными, печеньем собственного приготовления. Торты отличаются от пирожных большими размерами и более сложной отделкой поверхности. Пирожные бывают бисквитные, слоеные, песочные, заварные, белкововзбитые, миндальные, крошковые, торты — бисквитные, слоеные, песочные, миндально-фруктовые и вафельные.

Изделия из теста можно украшать до выпечки и после нее. Изделия из дрожжевого и песочного теста, пряники перед выпечкой смазывают разболтанным яйцом или желтком. Изделия из дрожжевого теста можно посыпать крошкой, «цветным» маком, а из песочного — сахарным песком и орехами. Печенье после выпечки посыпают сахарной пудрой или покрывают глазурью.

Торты после прослойки кремом можно сверху смазать той же массой. Делать это нужно тщательно. Поверхность и края разравнивают, обсыпают их крошками или измельченными орехами. Торты и пирожные покрывают глазурью. Прослоенный и охлажденный торт кладут на специальную сетку или доску соответствующей величины, заливают теплой глазурью и быстро разравнивают ее так, чтобы она равномерно и в достаточном количестве стекала на края торта.

Торты и пирожные отделывают различными кремами, помадами, желе, фруктово-ягодными заготовками, миндалем. Украшенные фруктами, ягодами и желе, они приобретают особый аромат и освежающий кисловатый вкус. Для украшения используют свежие, консервированные, сушеные фрукты и ягоды, цукаты.

Яблоки и груши очищают от кожицы, нарезают пополам или на дольки разной величины. Для приобретения плодами нежной структуры их 1—2 мин бланшируют в кипящей воде. Красиво выглядит торт, украшенный райскими или китайскими яблоками. У них удаляют остатки семечковых камер, укорачивают черенок

до 1,5 см. Чтобы легче и быстрее снималась кожица, такие яблоки вначале помещают на 5 с в кипящую, а затем в холодную воду. После этого их бланшируют 3—4 мин в горячей воде температурой 80—90 °С и сразу же опускают в холодную. Яблоки и груши кислых сортов заливают сахарным сиропом, варят на слабом огне 3—5 мин и оставляют в сиропе, пока они полностью не остынут.

Сливы, вишни опускают на несколько секунд в кипящую воду, затем заливают сахарным сиропом и оставляют в нем не менее чем на 5 ч. После этого фрукты и ягоды отцеживают от сиропа на сите. Сироп можно использовать для приготовления желе. Твердым долькам и целым фруктам (райским или китайским яблокам) можно придать блеск. Для этого их поливают горячим сахарным сиропом с содержанием сухих веществ около 75 % и оставляют до тех пор, пока он не закристаллизуется.

Зимой изделия можно украсить фруктами из компота. Их также рекомендуется поливать желевым сиропом, приготовленным из отвара компота. Для украшения используют также сушеные фрукты. Их хорошо промывают, заливают теплым сахарным сиропом и оставляют в нем не менее чем на 6 ч. Фрукты и ягоды сочетаются с белковыми и масляными кремами, взбитыми сливками.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

Бисквитное тесто готовят холодным и горячим способами из муки высшего сорта с пониженным содержанием клейковины. Для повышения рассыпчатости в тесто добавляют картофельный крахмал. При холодном способе яичные желтки растирают с сахаром упругим венчиком добела. Причем вначале берут $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ часть всех желтков и до $\frac{3}{4}$ сахара всей массы. Затем постепенно вносят остальные желтки и растирают до тех пор, пока кристаллы сахара не растворятся и смесь не увеличится в объеме в три раза. Отдельно взбивают яичные белки до растворения кристаллов сахара и увеличения объема смеси в 4—5 раз. Под конец взбивания добавляют оставшийся сахар, что предотвращает твoroжение белков. Недостаточно и излишне взбитые белки делают тесто плотным, оно «садится». К растертым желткам добавляют $\frac{1}{3}$ часть взбитых белков, слегка перемешивают, вносят муку, смешанную с крахмалом, оставшуюся часть взбитых белков, все осторожно перемешивают сверху вниз до получения однородного теста.

При горячем способе яйца и сахар, непрерывно взбивая, нагревают на водяной бане до температуры 40—50 °С, затем при постоянном взбивании охлаждают до температуры 20 °С. После этого добавляют муку и быстро ее смешивают с сахарно-яичной смесью. При этом способе бисквитное тесто получается более рассыпчатым, чем по холодному.

Готовое тесто выливают в тортовую форму (на противень), смазанную сливочным маслом. Ее заполняют не более чем на $\frac{3}{4}$

высоты, иначе при выпечке изделие может вылиться из формы. Поверхность теста выравнивают ножом, смоченным горячей водой, и сразу же выпекают. Тесто должно подниматься в духовом шкафу равномерно, не слишком быстро. Поверхность должна постепенно загустеть, затвердеть, подрумяниться.

Духовой шкаф нагревают постепенно, доводя температуру до 160°C. Тесто сначала нагревают снизу, от дна формы, а когда оно начнет подниматься, переключают систему нагрева наверх (сбоку) для подрумянивания поверхности бисквита. Чтобы его толщина была одинаковой, форму ставят в духовой шкаф в строго горизонтальном положении. Первые 10—15 мин бисквит трогать не рекомендуется, так как он может стать плотным. На недопеченном изделии при надавливании пальцем остается вмятина. Готовый бисквит определяют по цвету корочки и упругости. Во избежание сильного крошения его выдерживают 24 ч.

296. Торт лимонный. Сахар-песок 1000 г, масло сливочное 600 г, яйца 10 шт., мука пшеничная высшего сорта 950 г, крахмал картофельный 10 г, молоко 200 мл, сахар ванильный 1 пакетик, лимоны 2 шт., сок клюквенный. Чтобы получить бисквит, шесть желтков растирают с 250 г сахара, добавляют 120 г муки, взбитые до пены белки, перемешивают сверху вниз. Форму смазывают маслом, обсыпают мукой, выливают бисквитное тесто, разравнивают его мокрыми руками и пекут на слабом огне в течение часа.

Для получения безе взбивают три охлажденных белка в пену, вносят 250 г сахара, перемешивают. Массу кондитерской трубкой выкладывают кучками на смазанный лист и пекут на слабом огне в течение часа, следя за тем, чтобы безе не румянилось, и сразу же снимают его с горячего листа.

Заварной крем готовят путем разбавления холодным молоком картофельного крахмала и пшеничной муки (по чайной ложке). Массу постепенно вливают в кипящее молоко при перемешивании. Когда молочная смесь загустеет и закипит, ее снимают с огня и охлаждают. Затем 100 г масла сливочного, 100 г сахара и яйцо растирают в миске, добавляют сахар ванильный, втирают по одной чайной ложке охлажденную молочную смесь. Получают однородный заварной крем.

Лимонно-сливочный крем готовят так: растирают 400 г масла сливочного, 300 г сахара с соком двух лимонов. В массу добавляют три желтка, оставшихся от приготовления безе, одно яйцо, вносят натертую цедру с 1,5 лимона, немного клюквенного сока до нежно-розового цвета. Из 100 г сахара, 250 мл воды, сока и натертой цедры с 0,5 лимона варят и охлаждают сироп.

Бисквит разрезают на 3—4 пласта. Каждый слегка смачивают сиропом, смазывают заварным кремом и кладут один на другой. Все бока, смазанные снизу сливочным кремом, обкладывают безе. На верх торта кладут оставшееся безе. Сверху каждое безе покрывают кремом в виде спирали из кондитерского мешочка через тонкий наконечник. Промежутки между ними украшают кремом в виде спирали. Торт получается кисло-сладкий, ароматный, освежающий.

297. Торт клубничный. Для бисквита: яйца 10 шт., сахар 300 г, мука 300 г. Для крема: масло сливочное 500 г, сахар 400 г, клубника 1500 г. Бисквит выпекают так же, как и для торта лимонного. Крем готовят следующим образом. Отбирают стакан красивых ягод клубники с плодоножками, моют их. Остальную клубнику очищают от плодоножек, моют, протирают через дуршлаг. Стакан пюре оставляют, остальное растирают с маслом и сахаром до пышной розовой массы. Бисквит разрезают на три пласта, смачивают пюре, разбавленным 100 мл воды. Пласты смазывают кремом и кладут один на другой. Бока торта и верх украшают кремом. Клубнику с зеленой плодоножкой укладывают по краю торта венком.

298. Торт из абрикосов и малины. Для бисквита: яйца 10 шт., сахар 600 г, мука 400 г. Для крема: малина 1500 г, масло сливочное 300 г, сахар 300 г, желатин 10 г. Для заварного крема: масло сливочное 200 г, сахар 200 г, молоко 300 мл, крахмал картофельный 30 г, мука пшеничная высшего сорта 25 г. Для абрикосового сиропа: абрикосы 300 г, сахар 100 г, вода 125 мл.

Бисквит выпекают так же, как и для лимонного торта. Абрикосы моют, удаляют косточки, разделяют на половинки, заливают сиропом, кипятят три раза, охлаждают. Заварной крем готовят так же, как и для торта лимонного. Малину протирают через сито и 600 г пюре оставляют. Остальное растирают с маслом и сахаром. Желатин растворяют в 100 мл холодной воды и ставят в теплое место.

Бисквит разрезают на два пласта, из которых вынимают мякиш. Его смешивают со стаканом малинового пюре и 1,5 стакана заварного крема. Нижний бисквитный пласт намазывают малиновым пюре и заполняют смесью мякиша и крема. Сверху пласт намазывают сливочно-малиновым кремом. Второй пласт начинают заварным кремом и кладут на первый. Сверху второго укладывают половинки абрикосов разрезом вниз, закрывая крем, ставят в холодильник на 15—30 мин.

Абрикосовый сироп подкрашивают малиновым соком, смешивают с желатином до объема 400 мл. Желе немного охлаждают и заливают им торт, охлаждают в холодильнике. Бока торта украшают сливочно-малиновым кремом. По такому же рецепту готовят апельсиновый торт. Сливочный крем при этом растирают с цедрой апельсинов и соком лимонов. Торт украшают тонко нарезанными поперек дольками апельсинов, заливают желе и украшают кремом.

299. Торт «Норд». Для бисквита: яйца 6 шт., сахар 300 г, мука пшеничная 200 г. Для песочного теста: мука 300 г, сахар 100 г, масло сливочное 300 г, желтки 3 шт., сметана 50 г. Для заварного крема: масло сливочное 200 г, яйца 1 шт., сахар ванильный 1 пакетик, крахмал картофельный 10 г, мука пшеничная 10 г. Для шоколадного крема: шоколад 200 г, масло 600 г, яйца 4 шт., сахар 600 г, ванильный сахар 1 пакетик, молоко 125 мл.

Бисквит выпекают так же, как и для лимонного торта. Готовят песочное тесто. Для этого муку смешивают с сахаром, добавляют нарезанное ножом сливочное масло, сметану, желтки. Замешанное

тесто разделяют на три части и помещают на 15 мин в холодильник. Выпекают три коржа в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой, охлаждают их. Песочный корж смазывают заварным кремом, кладут половину бисквита, который поливают шоколадным кремом. Затем кладут вторую половину бисквита, смазывают заварным кремом, накрывают песочным коржом, заливают шоколадным кремом. Им же украшают бока торта. Третий корж измельчают в крошку и посыпают торт сверху по диагонали. Между полосами крошки заливают шоколадным кремом. Торт охлаждают в холодильнике не менее 5 ч.

Заварной крем готовят следующим образом. Картофельный крахмал смешивают с пшеничной мукой и 100 мл холодного молока и все это медленно вливают в 250 мл кипящего молока при перемешивании. Масло сливочное растирают с сахаром и яйцом и по чайной ложке вносят остывшую заваренную массу, добавляют ванилин, охлаждают. Шоколадный крем готовят так: растирают желтки с сахаром, затем добавляют молоко, натертый шоколад, нагревают на водяной бане. Помешивают до получения густого крема, охлаждают, добавляют растертые масло и ванилин и все тщательно растирают.

300. Торт «Пьяная вишня в шоколаде». Для теста: яйца 10 шт., сахар 500 г, мука пшеничная высшего сорта 300 г, какао 50 г; для крема: масло сливочное 600 г, молоко 150 мл, сахар 600 г, яйца 4 шт., вишни 300 г, коньяк 100 г, шоколад 100 г, сахар ванильный 2 пакетика.

Яйца и сахар взбивают на парú до густой массы, снимают и продолжают взбивать. Смешивают с мукой и какао, выпекают на листе, смазанном маслом и обсыпанном мукой, в духовом шкафу со средним нагревом. Бисквит считается готовым, если тонкая палочка, воткнутая в него и вынутая, окажется сухой.

Крем готовят так: какао смешивают с небольшим количеством сахара, вливают 100 мл молока, ставят на слабый огонь, перемешивают до растворения сахара, охлаждают. Вишни освобождают от косточек, прижимают ко дну посуды блюдцем (ложкой), заливают коньяком, добавляют сахар, настаивают в закрытой посуде два дня. Сливочное масло, 500 г сахара растирают, вносят смесь из какао и яиц, добавляют ванильный сахар, перемешивают. Если сахар растворился, крем готов.

Бисквит разрезают пополам, вынимают вилкой мякиш, растирают его с кремом ($\frac{1}{3}$ всей массы), перемешивают с вишней ($\frac{1}{2}$ всей массы), делят пополам и заполняют свободные половины бисквита, смазанные предварительно кремом. На нижнюю половину торта наносят часть крема, кладут вишни, покрывают оставшимся кремом. Вторую половину торта кладут на первую разрезом вниз. Шоколад нагревают с 50 мл молока, обливают весь торт сверху и с боков, выравнивая глазурь ножом. Торт охлаждают.

301. Торт «Петровчане». Бисквитное тесто: мука 100 г, крахмал картофельный 60 г, яйца 8 шт., сахар 200 г. Шоколадное тесто: шоколад 100 г, орехи очищенные 50 г, мука пшеничная 25 г, яйца 6 шт., сахар 150 г, масло сливочное 100 г, ванилин. Крем: масло

сливочное 150 г, сахар 150 г, орехи очищенные 150 г, кофе черный 2—3 столовые ложки, ванилин 20—30 г. Начинка: джем абрикосовый 400 г. Пунш: сахар 150 г, вода 250 мл, цедра лимона или апельсина. Помадка: сахар 300 г, вода 125 г, уксус 25 мл, масло сливочное 25 г, сок лимона 0,5 мл, эссенция или сироп малиновый 50 мл, краситель пищевой красный. Украшение: орехи, цедра, мармелад зеленый, шоколад.

Выпекают бисквит. Взбивают белки с сахаром до пены, добавляют желтки, понемногу муки, крахмала, перемешивают до разрушения комков. Выливают жидкое тесто в смазанную и обсыпанную крошкой сухарей торговницу, выпекают при температуре 200—210 °С 25 мин.

Готовят шоколадное тесто. Растирают масло и сахар, вносят желтки (по одному), тертый шоколад. При перемешивании добавляют муку, орехи, ванилин, выпекают при температуре 190—200 °С 45 мин.

Готовят крем. Сахар смешивают с измельченными орехами, добавляют заваренный кофе, доводят до сметанообразного состояния при кратковременном слабом нагревании, затем охлаждают, соединяют с маслом, ванилином, после этого тщательно растирают.

Разрезают бисквит на два коржа, смачивают их приготовленным пуншем (сваренный сахарный сироп с цедрой и ромом). Один бисквит намазывают абрикосовым джемом, накрывают шоколадным коржом, накладывают ореховый крем и накрывают другим бисквитом.

Готовят помадку. Сахар растворяют в воде при нагревании, добавляют лимонный сок и варят до загустевания, снимают с огня, добавляют масло, ромовую эссенцию, малиновый сироп или краситель. Густой помадкой смазывают верх и бока торта.

Торт украшают «цветами», выложенными из орехов или миндаля (лепестки ромашки), цедры (сердцевина ромашки), зеленого мармелада (листья ромашки). Расплавленный шоколад выливают тонкими струйками, рисуя клеточки. Края торта обкладывают половинками орехов, а бока обсыпают измельченными орехами.

302. Торт шоколадный с карамелью. Для бисквита: яйца 8 шт., сахар 400 г, мука 300 г, какао (порошок) 50 г. Для карамели: сахар 500 г. Для крема шоколад 150 г, сахар 400 г, желтки 8 шт., масло сливочное 400 г, миндаль 100 г, сахар ванильный 2 пакетика.

Готовят бисквитное тесто. Из него пекут пять тонких коржей. Готовят карамель. Всыпают в кастрюлю сахар и без добавления воды нагревают на слабом огне при перемешивании до желто-золотистого цвета. Карамель снимают с огня и быстро смазывают коржи. Оставшиеся коржи смазывают кремом и кладут один на другой. Торт смазывают сверху и с боков кремом, украшают половинками поджаренного миндаля. Крем готовят растиранием желтков с сахаром при нагревании, затем по долькам добавляют шоколад, ванильный сахар. Массу немного охлаждают и добавляют сливочное масло.

303. Торт пуншевый. Для бисквита первого: яйца 6 шт., сахар 300 г, мука 200 г; второго: яйца 5 шт., сахар 250 г, мука 200 г; сиропа: сахар 100 г, вода 250 мл, лимон 1 шт., ром 100 г; глазури: сахар 300 г, кипяток 75 мл, ром 25 мл; для шоколадного теста: масло сливочное 100 г, сахар 100 г, шоколад тертый 100 г, яйца 6 шт., мука 100 г, орехи 100 г, ванилин по вкусу.

Выпекают круглый бисквит первый. Второй бисквит готовят из двух половин продолговатой формы, причем одну из них окрашивают клюквенным соком в розовый цвет. Готовят шоколадное тесто. Растирают масло с сахаром и шоколадом, постепенно добавляют желтки, ванилин, измельченные орехи, муку и взбитые белки, выпекают.

Остывший шоколадный корж нарезают кубиками одинакового размера и заливают холодным сиропом. Круглый бисквит разрезают, накрывают другим пластом и дощечкой, сверху кладут небольшой гнет и охлаждают 12 ч в холодильнике.

Готовят глазурь. Сахар заливают кипятком, добавляют сок одного лимона, варят на сильном огне до загустевания, когда капля сиропа в стакане с водой образует шарик. Мокрой кисточкой снимают по краям кристаллизующийся сахар. Глазурь сбрызгивают холодной водой, охлаждают до температуры 60 °С. Четвертую часть глазури окрашивают в розовый цвет, а $\frac{3}{4}$ массы ее покрывают торт сверху и с боков. Розовую глазурь наносят сеткой. В клеточку кладут ягоду из варенья или цукаты.

304. Торт «Моей дочери». Для теста: мука пшеничная 250 г, яйца 6 шт., желтки 6 шт., сахар 250 г, масло сливочное 250 г; крема: желтки 6 шт., сахар 300 г, масло сливочное 250 г, кофе крепкий 75 мл; для начинки: сахар 300 г, яблоки 500 г, апельсин 1 шт., миндаль 50 г, орехи 50 г, ванилин.

Яйца, желтки, сахар взбивают в посуде, установленной на водяной бане, до загустевания. Смесь охлаждают, взбивают и вымешивают с просеянной мукой, взбитыми двумя белками и растопленным сливочным маслом. Массу выливают в две смазанные жиром и посыпанные измельченными сухарями тортовницы, пекут в горячей духовке 35 мин. Охлажденные коржи разрезают на два пласта, намазывают яблочной начинкой, затем кремом. Верх и бока торта смазывают кремом и посыпают тертым шоколадом.

Для приготовления крема желтки растирают с сахаром, добавляют кофе крепкий, взбивают до загустевания на водяной бане. Крем снимают с водяной бани и растирают до остывания. Взбивают до пены сливочное масло, постепенно добавляя по ложке холодного крема.

Начинку готовят следующим образом. В 50 мл нагретой воды добавляют сахар, тертые яблоки, нарезанный апельсин, варят до прозрачности при постоянном помешивании на слабом огне, не допуская пригорания продукта. В охлажденную смесь кладут мелко нарезанные миндаль, орехи, ванилин.

В состав песочного теста входят мука, жир, сахар, яйца, в некоторых случаях — сметана. Для его приготовления сливочное масло, сахар, яйцо (лучше желток), соль пищевую, соду, растворенную в небольшом количестве воды, хорошо перемешивают или взбивают до однородной массы. Полученную массу вливают в просеянную муку и быстро замешивают. Песочное тесто нельзя долго мешать, так как оно становится твердым, а готовые изделия не будут рассыпчатыми. Особенно недопустимо нагревание теста. Его необходимо сразу же после приготовления охлаждать в холодильнике до 15 мин. После охлаждения тесто раскатывают на столе (доске), посыпанной мукой. Толщина пласта для пирогов — около 5, для печенья — до 3 мм. Тесто для пирога раскатывают по размеру листа в прямоугольник. Печенье вырезают формочками-выемками и лопаткой или широким ножом переносят на лист, смазанный жиром. Из песочного теста готовят пироги, мазурки, торты и печенье. Выпекают их при температуре 230—250 °С.

Духовой шкаф предварительно долго и равномерно нагревают, благодаря чему тесто одинаково подрумянивается со всех сторон и жир не вытапливается.

Для приготовления полупесочного теста берут меньше жира. Соотношение жира и муки составляет 1 : 3. Тесто разрыхляют введением очищенной питьевой соды, углекислого аммония. Полупесочное тесто лучше замешивать из муки высшего сорта. Добавление сметаны устраняет специфический привкус разрыхлителя. Желтки можно вводить сырыми. Рекомендуется использовать сахарную пудру.

Муку просеивают, добавляют сахар, желтки, растертые со сметаной, ароматические вещества. Массу замешивают и ставят на 10 мин в прохладное место. Изделия формуют так же, как из песочного теста, кладут на лист, смазанный жиром, и выпекают при температуре 180 °С.

305. Торт «Росинка». Тесто песочное: мука пшеничная высшего сорта 300 г, маргарин 250 г, сахар 50 г, сок и цедра лимона 0,5 шт. Тесто шоколадное: мука 150 г, яйца 6 шт., масло сливочное 150 г, сахар 150 г, шоколад 50 г. Крем: масло сливочное 300 г, орехи очищенные 100 г, желтки яиц 4 шт., сахар 150 г, шоколад 100 г, коньяк 25 мл. Начинка: джем абрикосовый 400 г. Для украшения торта: мармелад или цукаты, мандарины, плитка шоколада.

Готовят песочное тесто. Маргарин рубят ножом, перемешивают с мукой, сахаром, лимонным соком, цедрой, несколькими ложками воды. Тесто вымешивают и ставят на холод. Через 30 мин его разделяют на три части. Раскатывают коржи, кладут их на лист, выложенный чистой бумагой, смазанной маслом, и выпекают в духовке при температуре 200—220 °С 25—30 мин.

Для приготовления шоколадного теста сливочное масло растирают с сахаром, желтками, мукой и вымешивают со взбитыми белками и натертым шоколадом. Тестом наполняют смазанную

жиром и посыпанную измельченными сухарями тортовницу, выпекают в духовке при температуре 200—220 °С 25—30 мин.

Крем готовят следующим образом. Желтки растирают с сахаром и взбивают при нагревании паром или кипятком. После загустевания нагревание прекращают, крем охлаждают, добавляют растертое масло, нагретый шоколад, коньяк, вымешивают с грубо измельченными орехами.

Охлажденные два песочных коржа смазывают кремом, соединяют, наверх накладывают половину абрикосового джема. Оба коржа накрывают третьим шоколадным, на него намазывают другую половину абрикосового джема и накрывают четвертым коржом (песочным). Верх и бока торта обмазывают кремом, обсыпают тертым шоколадом, верх торта украшают нарезанным соломкой мармеладом, целыми цукатами или сваренными в сахарном сиропе мандаринами.

306. Именинный торт с земляникой. Тесто для коржей: мука пшеничная высшего сорта 150 г, крахмал картофельный 100 г, маргарин 250 г, сахар 250 г, яйца 4 шт., цедра и сок лимона 0,5 шт. Тесто для баранок: мука 150 г, масло сливочное 100 г, сахар 25 г, сметана 25 г. Крем: белки яиц 4 шт., пудра сахарная 200 г, сметана 500 г, желатин 60 г, вино белое десертное 50—75 г, земляника 250 г.

Маргарин, сахар и яйца растирают, добавляют муку и крахмал, предварительно смешанные лимонный сок и цедру. Тесто вымешивают и выкладывают на смазанную жиром и обсыпанную измельченными сухарями форму, выпекают при температуре 200 °С около 45 мин.

Для приготовления баранок сливочное масло многократно секут ножом, перемешивают с мукой, сахаром, сметаной. Вымешивают тесто и охлаждают его. Раскатывают тонкие валики, режут их на кусочки длиной 7—10 см, соединяют в окружность и выпекают 15 мин.

Готовят крем следующим образом. Сметану взбивают с сахарной пудрой, добавляют взбитые белки, перемешивают с измельченной земляникой и желатином, предварительно замоченным в вине. Когда крем загустеет, его накладывают на разрезанные две половинки коржа и верх торта. Чтобы крем не вытекал, бока торта обворачивают пергаментной бумагой и торт охлаждают. Перед подачей на стол его по краям и сверху украшают баранками, а внутри выкладывают свежую, перебранную, мытую землянику. Аналогичный торт можно изготовить и с другими ягодами — клубникой, малиной.

307. Печенье сдобное. Масло сливочное или маргарин 200 г, сахар 126 г, сахар ванильный 2 пакетика, коньяк 50 мл, мука пшеничная высшего сорта 275 г, желтки яиц 3 шт. Для смазывания: желток яйца, молоко сгущенное 25 г. Масло или маргарин, сахар ванильный, сахар, коньяк и желтки взбивают в пену, подмешивают муку. Тесто настаивают в течение часа на холоде и раскатывают в пласт толщиной 3—4 см. Формочкой вырезают печенье, поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 180 °С 10 мин.

По этому рецепту можно приготовить печенье «Апельсиновые звезды». Только вместо ванильного сахара используют цедру апельсина, вместо коньяка — ликер апельсиновый, а в глазурь добавляют апельсиновый сок.

308. Печенье шоколадное. Масло сливочное 175 г, яйца 1 шт., пудра сахарная 125 г, какао 40 г, мука пшеничная высшего сорта 250 г, цедра натертая 0,5 шт. лимона, соль, корица 15 г. Масло, яйцо, сахар смешивают, добавляют какао, муку, цедру, соль, корицу. Тесто настаивают в течение часа в холодном месте, раскатывают в пласт. Печенье вырезают овальной формовкой и выпекают при температуре 180 °С 12 мин. Охлажденное печенье смазывают абрикосовым мармеладом, покрывают шоколадной глазурью, которую получают расплавлением на водяной бане 150 г шоколада, вымешиванием до однородной массы со столовой ложкой рома.

По данному рецепту из теста можно приготовить миндально-шоколадное печенье. Для этого из теста делают колбаски, панируют их в орехово-коричной смеси (40 г измельченного миндаля и 40 г корицы). Колбаску нарезают кружочками толщиной 1 см и выпекают при температуре 180 °С 12 мин.

309. Рогалики песочные. Мука 200 г, масло сливочное 200 г, миндаль 60 г, пудра сахарная 60 г, ванилин. Миндаль ошпаривают, очищают от кожицы, пропускают через мясорубку. Муку просеивают, добавляют масло, смешивают с мукой, соединяют с миндалем. Тесто замешивают и охлаждают. Раскатывают валик диаметром 1,5 см, нарезают его кусками длиной 6 см. Из каждого куса формуют рогалик, кладут на лист и выпекают в горячем духовом шкафу 8—10 мин. Чтобы горячие рогалики не рассыпались, их осторожно снимают широким ножом с листа, укладывают на стол и посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

310. Бабки песочные сливочные. Тесто: мука 300 г, масло сливочное 150 г, пудра сахарная 100 г, желтки яиц 4 шт. Крем: молоко или сливки 500 мл, яйца 2 шт., желтки яиц 2 шт., сахар 150 г, крахмал картофельный 20 г, ванилин. Просеянную муку смешивают с маслом, добавляют сахар и столько желтков, чтобы можно было тщательно и быстро замесить тесто. Тесто охлаждают 10 мин в прохладном месте. Формочки для бабок хорошо промывают, расставляют на столе. Тесто раскатывают и скалкой переносят на формочки, вдавливают его в них, срезают неровности. Каждую формочку наполняют равным количеством теста. Срезанные кусочки соединяют и используют вновь для наполнения формочек. По количеству формочек готовят кружки из теста, соответствующие по величине верхней части формочек.

Для приготовления крема кипятят молоко. Два целых яйца и два желтка растирают с сахаром, ванилином и картофельным крахмалом. Горячее молоко или сливки вливают тонкой струей в массу из крахмала и яиц, перемешивают и ставят на край плиты или над паром. Варят до тех пор, пока масса не загустеет. Крем охлаждают, наполняют им формочки с тестом, не доливая до краев. Формочки накрывают кружками теста, обравнивают, кладут на

лист, помещают в горячий духовой шкаф и выпекают тесто до светло-золотистого цвета. Вынимают, слегка охлаждают каждую бабку. Получают примерно 25 бабок.

311. Пирог песочный с яблоками. Мука 500 г, масло сливочное 200 г, маргарин 150 г, пудра сахарная, цедра лимонная, желтки вареных яиц 4—5 шт., яблоки антоновские 1 кг, сахар, корица или корка апельсиновая, ванилин (на кончике ножа), пудра сахарная для обсыпки 30 г.

Замешивают песочное тесто и ставят его на 10 мин в прохладное место. Разделяют на две части. Одну часть раскатывают в пласт толщиной $\frac{3}{4}$ см в форме прямоугольника или квадрата. Этот пласт подпекают, вынимают и охлаждают.

Яблоки моют, очищают, нарезают, посыпают по вкусу сахаром, измельченной корицей или мелко нарезанной апельсиновой коркой и ванилином, кладут ровным слоем на выпеченный пирог, покрывают второй частью теста. Пирог выпекают до золотистого цвета.

Вынимают и выкладывают на стол. Обсыпают сахарной пудрой или охлаждают и покрывают лимонной помадкой. Когда помадка остынет, пирог нарезают квадратиками или прямоугольниками.

312. Печенье из теста, пропущенного через мясорубку. Мука 300 г, жир 100 г, молоко 125 г, масло сливочное для формы 20 г, пудра сахарная 100 г, желтки яиц 2 шт., сода питьевая, ванилин на кончике ножа, цедра лимонная. Жир рубят с просеянной мукой, добавляют сахарную пудру и питьевую соду, перемешивают. Делают в тесте углубление, вливают в него молоко, кладут лимонную цедру, ванилин. Тесто замешивают, пропускают через мясорубку. Жгутки срезают острым ножом и раскладывают на смазанный жиром лист.

Печенье выпекают в нагретом духовом шкафу до золотистого цвета, вынимают и горячим снимают с листа. Изделие можно обсыпать сахаром с ванилином.

313. Печенье «Кошачьи глаза». Мука 300 г, масло сливочное или маргарин 100 г, пудра сахарная 100 г, яйца 1 шт., сметана 75 г, масло для формы 20 г, миндаль 50 г, сахар ванильный 5 г, сода питьевая, джем 250 г. Муку смешивают с пищевой содой, просеивают, рубят с жиром, добавляют очищенный обжаренный миндаль и просеянную сахарную пудру. Тесто замешивают, охлаждают в течение часа в прохладном месте. Тесто раскатывают в пласт толщиной $\frac{1}{3}$ см, вырезают выемкой кружки диаметром 6 см и половину их откладывают. В другой половине кружков вырезают по три круглых отверстия диаметром до 15 мм, расположенных треугольником. Все кружки укладывают на смазанный маслом лист.

Выпекают в духовом шкафу до золотистого цвета, вынимают, охлаждают, складывают по два (целый и с отверстиями), перекладывают горячим густым мармеладом или джемом. Печенье посыпают сахаром с ванилином, отверстия заполняют джемом.

314. Торт «Елена». Для теста: мука пшеничная высшего сорта 300 г, масло сливочное 240 г, желтки яиц 2 шт., сахар 200 г, ром 50 мл, сметана 100—150 г; для крема: ядра грецких орехов 300 г, масло сливочное 240 г, сахар 300 г, молоко 100 г, ванилин, шоколад (для глазирования).

Готовят тесто. Из него пекут пять одинаковых коржей, охлаждают их, смазывают кремом и глазируют растопленным шоколадом. Торт охлаждают в холодильнике двое суток. Крем готовят следующим образом. Очищенные орехи два раза измельчают на мясорубке, заливают горячим молоком, добавляют масло, сахар, ванилин и все хорошо перемешивают.

315. Торт «Пražский». Для теста: яйца 6 шт., сахар 600 г, сметана 750 г, сода 10 г, мука пшеничная 600 г, уксус 1 мл; для крема: масло сливочное 500 г, какао сгущенное 2 банки, ядра грецких орехов 200 г. Яйца растирают с сахаром, кладут сметану, соду, муку, уксус, все вымешивают, как на густые оладьи.

Форму нагревают, смазывают маслом, посыпают измельченными сухарями, выливают половину теста и выпекают. В оставшуюся половину теста добавляют шесть чайных ложек какао, перемешивают и выпекают. Охлажденные коржи смазывают кремом, который готовят так. Масло растирают добела деревянной ложкой. Вносят по одной столовой ложке сгущенного какао и растирают до получения пышного крема, в который добавляют измельченные орехи.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Тесто дрожжевое разрыхляют с помощью дрожжей, которые содержат ферменты. Крахмал, находящийся в муке, расщепляется до глюкозы, этилового спирта и углекислого газа. Углекислый газ разрыхляет тесто, увеличивая его объем как перед выпечкой, так и во время нее. Подошедшее тесто получается легким и пышным. Содержащаяся в муке клейковина (белок) препятствует удалению углекислого газа. Поэтому тесто выходит пористым. Во время выпечки изделия в духовом шкафу клейковина свертывается и густеет, появляется характерная пористость.

Для выпечки дрожжевого теста нужна мука, дрожжи хлебопекарные, сахар, яйца, жир. Питательной средой для дрожжей являются углеводы, белки и минеральные соли. Поэтому рекомендуется делать тесто на молоке с добавлением сахара. Приготовление дрожжевого теста охватывает такие процессы: подготовку опары в целях размножения дрожжей, замес и подъем теста, разделку теста и повторный подъем его, подготовку к выпечке и выпечку.

Дрожжи растирают с сахаром, разводят молоком, подогретым до температуры 24—30 °С, смешивают с небольшим количеством просеянной муки. Густота опары должна соответствовать густоте сметаны. Посуду с тестом ставят в теплое место на 1,5—2 ч. Если в опаре быстро наступает брожение, то дрожжи можно использовать для теста. Хорошо поднявшаяся опара увеличивается в объеме

в два раза. Если опара начинает опадать, сморщиваться, значит, готова для замеса теста. Пока она подходит, подготавливают необходимые продукты: взбивают с сахаром яйца, топят жир, готовят приправы. Опару, муку, яйца, подогретое молоко, соль, ароматические приправы соединяют и перемешивают. Тесто хорошо вымешивают. К концу замеса постепенно подливают жир. Если тесто становится гладким, блестит, не прилипает ко дну посуды и в нем образуется много пузырьков воздуха, замес можно прекратить. Посуду с тестом накрывают и ставят для брожения в теплое место на 1,5—2 ч, чтобы оно подошло. Во время брожения тесто 2—3 раза обминают. При подъеме объем его увеличивается в два раза.

Холодные лист и форму для выпечки изделия смазывают жиром. Тесто разделяют на доске. Если оно жидкое (для пирогов и бабок), форму наполняют только до половины высоты. Во время разделки подъем теста прекращается. Разделанные изделия ставят в теплое место, смазывают взбитыми яйцами, желтками или водой с сахаром.

Небольшие изделия из дрожжевого теста выпекают при температуре около 220 °С, более крупные — 180—200 °С. Хорошо подошедшее и подрумяненное дрожжевое тесто легко отстает от краев формы. Воткнутая в готовое изделие лучина остается сухой. Передержанное в духовом шкафу тесто высыхает, темнеет, сверху образуется толстая корка.

Изделие, выпекаемое в слишком горячем духовом шкафу, плохо поднимается, внутри образуется «закал», а снаружи оно чрезмерно зарумянивается. Недопеченное тесто оседает и внутри также образуется «закал».

316. Каравай свадебный. Молоко 3000 мл, дрожжи 200 г, желтки яиц 20 шт., маргарин 500 г, сахар 1,5—2 кг, соль 20 г, масло растительное 250 г, водка 100 г, изюм 500 г, ванилин, мука около 6 кг (по консистенции теста).

Дрожжи растворяют в теплом (35 °С) молоке и ставят на 2 ч для брожения. Добавляют муку, соль, ванилин, растертые с сахаром желтки, водку и замешивают тесто так, чтобы его можно было резать. Тесто не должно быть очень плотным, его хорошо вымешивают (чем дольше, тем лучше качество каравая). Затем добавляют размягченный маргарин, растительное масло, снова хорошо вымешивают и ставят в теплое место, чтобы тесто подошло. После этого его снова вымешивают. Процессы повторяют 2—3 раза. Затем начинают формировать каравай. Тесто выкладывают в специальные формы, смазанные жиром, украшают изготовленными из теста голубями, розочками, листиками, колосьями пшеницы, ржи и ставят в теплое место, чтобы каравай подошел. Перед выпеканием его смазывают желтком и пекут в печи около часа. Из этого теста можно приготовить свадебные калачи и шишки.

317. Калач свадебный. Мука пшеничная высшего сорта 4 кг, молоко пастеризованное 2 л, дрожжи 100 г, яйца 6 шт., масло подсолнечное 250 г, сахар 50 г, соль 10 г. Дрожжи растирают с са-

харом, разбавляют теплым молоком и размешивают с мукой до сметанообразной консистенции, накрывают, ставят в теплое место. Когда оно начнет опадать, добавляют яйца, муку, соль и размешивают до тех пор, пока тесто не будет прилипать к рукам. Затем в него вливают подсолнечное масло, перемешивают, ставят в теплое место для брожения. Когда тесто подойдет, его снова вымешивают несколько раз. Тесто делят на 3—4 части, раскатывают в длинные валики, сплетают из 3—4 валиков косичку, закручивают ее и кладут на смазанную жиром круглую форму. Калач смазывают два раза взбитым яйцом и пекут в духовом шкафу при температуре 210—220 °С в течение часа. Если образуются трещины, калач снова смазывают яйцом.

318. Пирог дрожжевой с вишнями. Для теста: мука 500 г, дрожжи 30 г, молоко 250 мл, яйца 1 шт., желток 2—3 шт., сахар 100—150 г, соль, жир 100 г, цедра лимонная, ванилин, жир для формы, яйцо для смазывания теста 1 шт. Для начинки: орехи (фундук) 100 г, сухари пшеничные молотые 30 г, корица, сахар 25 г, вишни консервированные или свежие 750 г. Для смазывания: желток яйца 1 шт.

Готовят дрожжевое тесто. Муку просеивают, дрожжи растирают с одной ложкой сахара и 100 г муки, добавляют столько же молока, чтобы густота опары соответствовала густоте сметаны. Опару накрывают и ставят в теплое место, чтобы она подошла. Как только тесто начнет опадать, опара готова. Желтки растирают с сахаром до пышной массы, кладут в миску, добавляют опару, оставшееся молоко, щепотку соли, лимонную цедру, ванилин. Замешивают тесто, хорошо вымешивают. Когда тесто станет гладким и блестящим, а на его поверхности появятся пузырьки воздуха, вливают понемногу растопленный жир, не переставая месить, чтобы тесто получилось пышным. Выравнивают поверхность, накрывают и ставят в теплое место, чтобы оно подошло. Для начинки орехи смешивают с сухарями, обжаривают на сковороде, добавляют корицу и охлаждают.

Раскатанное тесто смазывают растопленным маслом. Половину ореховой смеси высыпают на тесто, сверху кладут обсушенные вишни. Второй половиной орехов посыпают вишни. Приподнимая края полотенца, скручивают рулет, выкладывают его на смазанный жиром противень, смазывают желтком, выпекают в духовом шкафу при температуре 200 °С 45 мин. Готовый пирог вынимают, слегка охлаждают, выкладывают на доску, хорошо охлаждают, нарезают прямоугольными кусочками.

319. Рогалики песочно-дрожжевые с ореховой массой. Для теста: мука 500 г, масло 150 г, ванилин, желтки яиц 3 шт., яйца 2 шт., дрожжи 50 г, пудра сахарная 150 г, цедра лимонная, сметана 125 г. Масса ореховая: орехи грецкие 250 г, сахар 250 г, ванилин, белки, яйца 2 шт., жир для формы, яйцо для смазывания теста. Ореховую массу готовят следующим образом. Орехи слегка подсушивают, измельчают на мясорубке, перемешивают с сахаром и белком яйца. Другой белок взбивают с сахаром.

Дрожжи растирают в кружке с одной ложкой сахара. Муку

просеивают на доску, рубят в ней масло, добавляют сахар, яйца, сырые желтки, разбавленные дрожжи, сметану, ванилин и лимонную цедру. Быстро замешивают тесто, как песочное. Если оно слишком густое, кладут сметану. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см, нарезают полосами шириной 10 см. Каждую полосу режут треугольниками, смазывают тонким слоем белка, кладут на середину каждого треугольника ореховую массу. Сворачивают треугольник так, чтобы один угол оказался сверху и был направлен к внутренней стороне рогалика. Рогаликам придают соответствующую форму, укладывают на смазанный жиром лист и, чтобы тесто подошло, дают ему постоять при комнатной температуре. Рогалики смазывают взбитым яйцом, выпекают в хорошо нагретом духовом шкафу около 20 мин. Из этого же теста можно приготовить рогалики с творожной массой или мармеладом.

320. Мазурка песочно-дрожжевая. Для теста: мука 250 г, масло сливочное 80 г, яйца 1 шт., желтки яиц 2 шт., сахар 80 г, ванилин, дрожжи 25 г, жир для формы, яйца 0,5 шт., сметана 50—75 г. Для украшения: изюм 30 г, орехи или миндаль 100 г, сахар-песок крупный 50 г, корка лимонная 30 г.

Орехи перебирают и измельчают. Изюм промывают, обсушивают. Апельсиновую корку нарезают мелкими кубиками. Замешивают песочно-дрожжевое тесто и раскатывают его в пласт толщиной 2 см. Пласт кладут на смазанный жиром лист с невысокими бортами, смазывают взбитым яйцом, посыпают сахаром, изюмом, измельченными орехами и апельсиновой коркой. Тесто выдерживают при комнатной температуре, чтобы оно подошло. Изделие выпекают в хорошо нагретом духовом шкафу примерно 20 мин. Готовое тесто вынимают, слегка охлаждают, снимают с листа и, когда остынет, нарезают прямоугольниками.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Для приготовления заварного теста используют муку высшего сорта, жир, яйца. В кастрюлю кладут сливочное масло, соль, наливают воду и доводят до кипения. Посуду снимают с плиты, в смесь постепенно всыпают просеянную муку и быстро перемешивают. Кастрюлю ставят на плиту и, постоянно помешивая, нагревают тесто до тех пор, пока оно легко не начнет отставать от ее стенок, не станет стекловидным и не утратит запаха сырого теста. Его охлаждают до температуры 50—60 °С, добавляют по одному яйцу и хорошо растирают. По консистенции тесто должно быть таким, чтобы его легко можно было выдавить из кондитерского мешочка.

На слегка смазанный жиром лист выдавливают из кондитерского мешочка тесто или кладут ложками разной формы и размеров изделия (круглые палочки, шарики и т. п.). Пирожные выпекают в хорошо нагретом духовом шкафу при температуре 220—240 °С. Во время выпечки первые 15—20 мин не рекомендуется открывать дверцу духового шкафа, чтобы изделия не дали усадки. К концу

выпечки, когда пирожные зарумянятся, снижают температуру нагрева и немного подсушивают пирожные.

321. Пирожные воздушные со взбитыми сливками. Для теста: мука 180 г, жир 80 г, вода 250 мл, яйца 4—5 шт. Для начинки: сливки 35%-ной жирности 900 г, пудра сахарная 150 г, ванилин по вкусу, жир для формы. Кипятят воду с жиром и щепоткой соли, высыпают просеянную муку, отодвигают посуду на край плиты и быстро растирают массу, не допуская образования комков. Взбивают тесто деревянной лопаточкой на слабом огне до тех пор, пока оно не станет гладким, блестящим, без запаха сырого теста. Тесто немного охлаждают и, продолжая растирать его, добавляют яйца. Следят, чтобы оно было густым, взбивают до полного охлаждения. Лист смазывают жиром. Тесто кладут ложкой или выдавливают шприцем, разделявая круглые лепешки величиной с небольшое яблоко. Можно также разделявать его на продолговатые пирожные — «эклеры». Пирожные укладывают с интервалами, выпекают 25—30 мин в нагретом до температуры 200 °С духовом шкафу. В течение первых 10 мин духовой шкаф не открывают, так как тесто может опасть. Когда пирожные поднимутся и слегка зарумянятся, уменьшают нагрев. Вынимают готовые изделия из духового шкафа твердыми, сухими и хорошо подрумянившимися.

Начинку готовят следующим образом. Сливки взбивают на холоде так, чтобы получилась пышная масса. К концу взбивания добавляют сахарную пудру и ванилин по вкусу. Готовые охлажденные пирожные разрезают острым тонким ножом, снимают верхушку, наполняют изделия взбитыми сливками, накрывают верхушками, посыпают сахарной пудрой и ванилином.

322. Кольца заварные со сливочным кремом. Для теста: мука 180 г, жир 80 г, вода 250 мл, яйца 4—5 шт., соль. Для крема: масло сливочное 100 г, пудра сахарная 50 г, молоко сгущенное 30 г, ванилин, коньяк по вкусу. Для помадки: сахар 100 г, вода 40 мл, кислота лимонная 0,3 г.

Готовят тесто заварное. На лист кладут кольца диаметром 5—6 см, помещают в духовой шкаф и выпекают. Охлажденные кольца наполняют кремом с помощью кондитерского мешочка, глазируют помадкой и украшают кремом.

Крем готовят так. Масло размягчают и взбивают с сахарной пудрой, добавляя сгущенное молоко, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды и коньяка. Для приготвления помадки сахар заливают горячей водой и варят, закрыв крышкой, на сильном огне, часто помешивая, пока он не растворится. Добавляют лимонную кислоту и продолжают варить. Сироп будет готов, если капля, стекающая с ложки, оставляет за собой «нить» или, растянутая между пальцами, образует «волос». Снимают сироп с огня и ставят в холодную воду, дают остыть до температуры 60 °С, растирают деревянной ложкой, пока он не начнет белеть и густеть. Приправляют помадку по вкусу ромом или соком лимона, подкрашивают соком черноплодной рябины, черники, свеклы, моркови, черным кофе.

323. Шарики заварные с творожным кремом. Для теста: мука 180 г, жир 80 г, вода 250 мл, яйца 4—5 шт., соль. Для крема: творог 100 г, молоко сгущенное 50 г, ванилин. Для оформления: пудра сахарная 30 г. Готовят заварное тесто. Выкладывают его в кондитерский мешочек или кулек из пергаментной бумаги с широким отверстием, выдавливают на лист шарики диаметром 3—4 см, ставят в духовой шкаф и выпекают. Охлажденные пирожные наполняют кремом, перед подачей на стол посыпают просеянной сахарной пудрой. Для приготовления крема творог протирают и взбивают, добавляя сгущенное молоко и ванилин.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Сначала готовят пресное тесто. Соль, лимонную (молочную, уксусную) кислоту растворяют в небольшом количестве воды, добавляют яйца, просеянную муку и тесто месят до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и посуды. Затем его накрывают салфеткой и оставляют на 25—30 мин для набухания белков, приобретения эластичности и мягкости. Масло разминают, добавляют немного муки для связывания влаги, формируют и охлаждают пласт в виде прямоугольника. Пласт теста надрезают по диагонали и раскатывают в виде развернутого конверта, причем лепестки конверта делают несколько тоньше, чем середину. На середину кладут подготовленное масло и накрывают его лепестками. Хорошо защипывают края. Тесто раскатывают в одну сторону до толщины 2 см, складывают вчетверо, заворачивают салфеткой и охлаждают в холодильнике 20 мин. Затем снова раскатывают, складывают вчетверо и охлаждают также 20 мин. Так делают еще три раза. Раскатанное тесто нарезают острым ножом. Изделие кладут на лист, слегка сбрызгивают водой и выпекают при температуре 250—260 °С. Нельзя допускать, чтобы при выпечке жир вытапливался, иначе тесто не будет слоистым.

324. Торт «Наполеон». Для теста: мука пшеничная высшего сорта 400 г, маргарин 200 г, яйца 1 шт., молоко 125 мл, уксус 10 мл. Для крема: маргарин 150 г, мука 200 г, молоко сгущенное 400 г, шоколад 50 г, желтки яиц 2—3 шт., молоко 250 мл.

Половину муки, яйцо, уксус, молоко смешивают. Полученное тесто вымешивают и раскатывают. Измельченный ножом маргарин и оставшуюся муку вымешивают в тесто. На раскатанное тесто по центру его кладут комком маргариновое тесто, заворачивают конвертом и раскатывают от себя, посыпая мукой. Складывают тесто в слои и оставляют в покое 15—20 мин. Такие операции повторяют 3—4 раза. Делят тесто на четыре части. С трех частей раскатывают коржи, накалывают их вилкой, пекут в хорошо нагретой духовке 15 мин. Из четвертой части раскатывают корж, кладут на смазанную тортовницу, режут тонкими полосками небольшой длины (пальчики) и выпекают.

Крем готовят следующим образом. Муку с маргарином поджаривают до золотистого цвета, вливают охлажденное молоко, перемешивают до загустевания, добавляют сгущенное молоко, рас-

тертые желтки, тщательно перемешивают 2—3 мин и прекращают нагрев. Половину белого крема окрашивают в коричневый цвет разогретым шоколадом. Холодные корки намазывают белым, затем коричневым кремом. Верх торта посыпают сахарной пудрой, накладывают пирамидой крем, погружают в него выпеченные пальчики. Бока торта смазывают кремом и обсыпают крошками, полученными при измельчении пальчиков.

325. Пирожное слоеное с кремом «Наполеон». Для теста масляного: масло 300 г, мука 100 г. Для теста основного: мука 200 г, яйца 0,5 шт., вода, уксус 6%-ный 10 мл. Для крема: молоко 400 мл, желтки яиц 4 шт., яйца 1 шт., сахар 80—100 г, крахмал картофельный 30 г, пудра сахарная 30 г, ванилин.

Готовят слоеное тесто, раскатывают его толщиной 1 см, кладут на лист и выпекают до 15 мин в предварительно нагретом до температуры около 250 °С духовом шкафу. Когда тесто слегка зарумянится, его вынимают и охлаждают.

Для крема желтки и ванилин растирают с сахаром в пышную массу. Кипятят 250 мл молока. Оставшееся холодное молоко соединяют с картофельным крахмалом, вливают в кипящее молоко, кипятят, все время помешивая, соединяют с растертыми яйцами. Нагревают на горячей кухонной плите или доводят до загустевания на пару, не прекращая помешивать. Охлаждают, вставляя посуду в холодную воду и все время помешивая. Выпеченное тесто разрезают на две равные части. На одну кладут ровным слоем крем и прикрывают второй частью выпеченного теста. Острым тонким ножом обравнивают края. Верхнюю часть теста большими ножницами надрезают квадратами. По надрезам разрезают квадраты острым тонким длинным ножом до основания. Обсыпают пирожные сахарной пудрой и ванилином. Слоеное тесто можно прослаивать кофейной или фруктовой массой, взбитыми на пару яичными белками с сиропом и ванилином.

326. Пирожное полуслоеное сметанное с яблоками. Мука 250 г, масло сливочное 225 г, яйца 1 шт., желтки яиц 2 шт., сметана 100 г, яблоки 600 г, пудра сахарная 60 г, мармелад 150 г, ванилин. Замешивают тесто. Рубят масло с просеянной мукой, добавляют яйцо, желтки, сметану. Готовое тесто выкладывают в миску, посыпанную мукой, охлаждают 12 ч в прохладном месте. Яблоки промывают, очищают, нарезают половинками, удаляют семечковую камеру. Тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, нарезают квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата кладут половинку яблока, по пол-ложечки густого мармелада или варенья. Углы квадратов тщательно прижимают над яблоками так, чтобы они были прикрыты.

Ставят в нагретый духовой шкаф и выпекают до светло-золотистого цвета. Вынимают горячими, обильно обсыпают сахаром с ванилином.

Белково-ореховое тесто является основой для пользующихся широким спросом у населения тортов «Киевского», «Миндального» и миндальных пирожных. Готовят изделия взбиванием белков с постепенным добавлением сахара и перемешиванием со слегка подсушенными и измельченными ядрами грецких орехов или миндаля. Для миндально-орехового теста миндаль, сахарный песок и $\frac{3}{4}$ полагающихся по рецептуре яичных белков тщательно перемешивают и пропускают через мясорубку. Полученную массу нагревают на водяной бане до температуры 40—45 °С, охлаждают и смешивают с оставшимися белками и мукой. Полученное тесто отсаживают с помощью кондитерского мешочка на смазанные жиром листы и выпекают 20—30 мин.

327. Торт «Киевский». Для коржей: белки яиц 10 шт., сахар 500 г, ядра грецких орехов 350 г, крахмал картофельный 60 г. Для крема: желтки яиц 10 шт., сахар 200 г, молоко пастеризованное 60 мл, какао 25 г, масло сливочное 350 г, крошка, цукаты.

Белки взбивают в миксере в пену, добавляют сахар, взбивают до плотной пены, добавляют $\frac{1}{4}$ часть очищенных, крупно измельченных орехов и перемешивают. Смесь разделяют пополам. Противень накрывают пергаментом, смазывают маслом, выпекают коржи в предварительно сильно нагретой духовке на малом огне 40—60 мин до светло-бежевого цвета.

Для приготовления крема желтки взбивают в миксере в пену, кладут сахар, продолжают взбивать до плотной пены. В 50 мл теплого молока разбавляют 25 г какао, смесь соединяют со взбитыми желтками и сахаром, перемешивают при нагревании до получения однородной густой массы, добавляют 350 г сливочного масла, растирают его с остальными компонентами, охлаждают до температуры 35—40 °С и намазывают коржи. Сложенные коржи посыпают сверху крошкой, украшают цукатами.

328. Торт ореховый. Ядра грецких орехов 600 г, сахар 1200 г, белки яиц 8 шт., масло сливочное 800 г, желтки яиц 8 шт., кофе молотый 80 г, сахар ванильный 2 пакетика. Белки яиц взбивают в пену, добавляют 400 г сахара, растирают его лопаточкой, кладут измельченные ядра грецких орехов, перемешивают, пекут три тонких коржа из $\frac{3}{4}$ массы и маленькие лепешки из $\frac{1}{4}$ массы. Коржи кладут на лист, смазанный маслом, и пекут в средненагретой духовке, не допуская их зарумянивания. Так же поступают и с лепешками. Остывшие коржи намазывают кремом, сверху кладут лепешки.

Для приготовления крема варят кофе с 200 мл кипятка. В кофе добавляют сахар, ванилин и охлаждают. Масло сливочное и желтки яиц растирают с сахаром до растворения и получения пышной массы, постепенно добавляют кофе.

329. Торт миндальный. Миндаль 400 г, сахар 550 г, белки яиц 7 шт., шоколад 100 г, какао 50 г, молоко 75 мл, яйца 4 шт., масло сливочное 200 г, сахар ванильный 1 пакетик. Миндаль измельчают, смешивают с 400 г сахара, добавляют белки из семи яиц, ставят

на паровую баню и перемешивают до получения густой белой массы. На лист кладут пергаментную бумагу, смазывают ее сливочным маслом. Раскладывают миндальную массу, сверху накрывают пергаментной бумагой, также смазанной сливочным маслом, и ставят в холодильник. С остывшего теста снимают пергаментную бумагу, раскатывают его до толщины примерно 10 мм, кладут в круглую форму, из части теста делают полоски. Пекут в духовке со средним нагревом до зарумянивания, отключают нагрев и оставляют в духовке до остывания и подсушки. Середину торта заполняют кремом и ставят в холодильник на 8—10 ч.

Для приготовления крема шоколад растапливают в молоке, добавляют какао, снимают с огня, вносят четыре желтка яиц, растертые со 150 г сахара и ванильным сахаром, кладут масло сливочное, перемешивают. Добавляют четыре взбитых белка, снова перемешивают и крем наносят равномерно на середину торта.

330. Печенье миндальное с инжиром. Миндаль очищенный 200 г, инжир сушеный 200 г, сок и цедра половины лимона, изюм 200 г, белки яиц 3 шт., соль, пудра сахарная 150 г, вафельки маленькие или галеты 50 шт. Миндаль нарезают соломкой, инжир — кубиками, смешивают все с изюмом. Белок с солью взбивают в пену, подмешивают цедру и сок лимона, добавляют миндальную смесь. На облатки выкладывают горкой полученную смесь и выпекают при температуре 150 °С 30 мин. Выступающие края облаток обламывают. Инжир и изюм можно заменить 250 г нарезанной кубиками кураги.

331. Печенье миндальное. Миндаль 325 г, пудра сахарная 200 г, яйца 1 шт., желтки яиц 8 шт. Миндаль очищают, 50 г его разрезают на половинки. Оставшийся миндаль измельчают на муку, добавляют яйцо, один желток, вымешивают тесто и делают шарики диаметром 2,5 мм, выкладывают их на противень, смазанный жиром. В шарик вдавливают по три миндальных половинки (симметрично по окружности) и оставляют на ночь. Затем выпекают при температуре 150 °С около 25 мин.

332. Коричные звезды. Миндаль 300 г, белки яиц 3 шт., пудра сахарная 300 г, сок половины лимона, корица 30 г, кардамон 5 г, сода пищевая 2 г. Очищенный миндаль натирают. Белок взбивают в пену, вносят сахарную пудру, $\frac{1}{3}$ смеси оставляют для глазури, а $\frac{2}{3}$ смешивают с лимонным соком, кардамоном, корицей, натертым миндалем и содой пищевой. Настаивают 30 мин и раскатывают пласт толщиной 0,5 см. Формовкой из теста вырезают звезды, покрывают их белковой глазурью, выпекают при температуре 150 °С около 20 мин.

ВАФЕЛЬНЫЕ, ТВОРОЖНЫЕ И КОФЕЙНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

К праздничному столу рекомендуются также сладкие вафельные, творожные и кофейные изделия.

333. Торт ореховый с вафлями. Листы вафельные 2 шт. Для крема: ядра грецких орехов 400 г, сахар 400 г, масло сливочное

250 г, ванилин. Для помадки: сахар 200 г, сливки 250 г, ванилин. Для украшения: мармелад, цукаты. Сахар растворяют в 250 мл кипящей воды, добавляют измельченные ядра орехов, ванилин, уваривают 2—3 мин при перемешивании, охлаждают. Сливочное масло растирают и смешивают с охлажденной сахарно-ореховой массой. Крем намазывают на вафли и складывают их вместе. Сахар и сливки смешивают, доводят до кипения, варят 10—12 мин при перемешивании, снимают с огня, добавляют ванилин, продолжают перемешивать до загустения. Полученную помадку выливают на верхний слой торта и выравнивают широким ножом, смоченным горячей водой. Торт украшают мармеладом, нарезанным фигурками, или цукатами.

334. Торт вафельный с шоколадной массой. Сахарная пудра 350 г, масло сливочное 350 г, яйца 3 шт., вафли 100—150 г, шоколад или какао 50 г, спирт этиловый 50 мл, орехи грецкие 100 г, молоко 150 мл, ванилин. Ядра орехов перебирают, пропускают через мясорубку. Шоколад разогревают на пару в духовом шкафу. Сливочное масло растирают так, чтобы получилась пышная масса. Добавляют шоколад или какао, сваренные с молоком или водой, ванилин, спирт, измельченные ядра орехов. Массу тщательно растирают. Вафли подсушивают в духовом шкафу, вынимают, охлаждают, перекладывают шоколадной массой, каждый раз прижимая гнетом. Когда масса застынет, торт покрывают шоколадной глазурью.

335. Вафли хрустящие. Мука 160 г, молоко 330 мл, дрожжи 20 г, масло сливочное 100 г, сахар 5 г. Дрожжи растирают с сахаром, вливают половину нормы молока, всыпают муку и перемешивают. Добавляют остальное молоко и слегка охлажденное масло, перемешивают, ставят в теплое место на 1 ч. Готовые вафли раскладывают отдельно. Закрытую и незаполненную тестом вафельницу включают в сеть на 10—15 мин. Открывают ее и смазывают поверхность полуформ жиром или растительным маслом. Затем приступают к выпечке, вначале — к пробной. Тесто разливают по поверхности нижней полуформы по возможности быстро и ровным слоем. Закрывают вафельницу и слегка нажимают на ручку крышки. Тесто равномерно растекается по поверхности полуформы. Чтобы заполнить форму, нужно 3—4 столовые ложки теста. Продолжительность выпечки 1,5—3 мин.

336. Вафли пресные. Мука 160 г, яйца 1 шт., вода 250 мл, соль, сода на кончике ножа. Яичный желток, соль и соду хорошо взбивают, добавляют половину нормы воды, всыпают муку и тщательно перемешивают. Постепенно вливают остальную воду. Если нужны сладкие вафли, добавляют 25—50 г сахара.

337. Вафли песочные. Мука 300 г, сахар 100 г, яйца 1 шт., масло сливочное 30 г, вода 500 мл, соль, сода на кончике ножа, ванилин по вкусу. Масло размятчают, растирают с сахаром, добавляют яйцо, соль, соду, ванилин и хорошо взбивают, вливают половину нормы воды, всыпают муку и тщательно перемешивают, постепенно доливают остальную воду.

338. Торт «Северный». Молоко сгущенное 3 банки, яйца 6 шт., крахмал картофельный 350 г, сода пищевая 15 г, соль. В сгущенное

молоко добавляют яйца, соль, соду, перемешивают, постепенно вносят крахмал. Затем смесь выливают в форму (не более чем на $\frac{1}{3}$ ее) и выпекают в духовом шкафу на слабом огне.

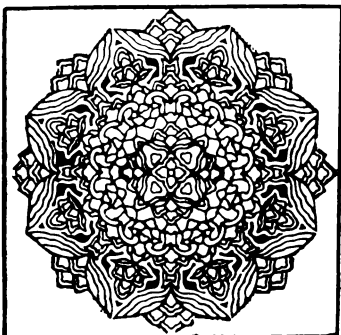
339. Торт кофейный. Для теста: яйца 6 шт., мука 180 г, напиток кофейный 100 г, сахар 280 г, масло сливочное 10 г. Для кофейной глазури: сахар 300 г, вода 150 мл, кофе черный 20 г, масло шоколадное 50 г. Для кофейного крема: масло сливочное 300 г, молоко сгущенное 100 г, пудра сахарная 150 г, коньяк, ванилин по вкусу, какао 25 г.

Готовят сироп смешиванием крепкого кофейного напитка и сахарного сиропа. В белки при постоянном взбивании добавляют горячий кофе, желтки, смешанные с мукой. Форму для выпечки торта смазывают маслом и посыпают мукой. Смесь заливают в форму, посыпают мукой и выпекают при средней температуре духового шкафа. Остывший торт разрезают, смазывают кофейным кремом и поливают сверху кофейной глазурью, разглаживают широким ножом.

Крем готовят следующим образом. Сливочное масло размячуют, взбивают, добавляют просеянную сахарную пудру, сгущенное молоко, продолжают взбивать. В конце взбивания вливают коньяк, ванилин, какао.

Для приготовления глазури варят сахарный сироп до плотности, пока не образуются тянущиеся нити. Сироп охлаждают и, постоянно помешивая, разбавляют крепким черным кофе, ставят на огонь и варят до загустевания. Снимают с огня, немного охлаждают, добавляют, тщательно перемешивая, шоколадное масло.

340. Шарики кофейные. Печенье песочное 250 г, крем кофейный 100 г, ром или коньяк 25 г, ванилин 1 г, орехи 250 г, кофе растворимый 10 г, сахар 20 г. Песочное печенье измельчают на терке, смешивают с кофейным кремом, в который добавляют ром или коньяк, ванилин. Скатывают шарики, поместив внутрь ядро ореха, обваливают их в смеси растворимого кофе с сахаром-песком, укладывают на блюдо и охлаждают в холодильнике.



СЕРВИРОВКА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Принимая гостей, хозяева стремятся, чтобы они получили удовольствие не только от хорошо приготовленных блюд и напитков, но и от красивой сервировки праздничного стола.

Сервировка праздничного стола зависит от выбора столовой посуды. По назначению столовая посуда бывает двух видов: ежедневного пользования и праздничная. Для ежедневного пользования применяют мелкие тарелки — закусочные, пирожковые, десертные для вторых блюд; глубокие тарелки — для первых блюд; чашки и стаканы — для чая, кофе, компота; чайники для заварки, молочники, масленки, хлебницы, солонки, горчицницы и пр.

Для праздничного стола используют лучшую посуду и в большем количестве, чем для обычного. Применяют фарфоро-фаянсовую, металлическую, стеклянную, хрустальную посуду, вазы для конфет, пирожных, печенья и других сладостей. Используют глубокие и мелкие тарелки, салатницы, селедочницы, супники, овальные, круглые и десертные блюда.

Фарфоровую и фаянсовую посуду изготавливают из белой глины — каолина. Фарфор отличается прозрачностью и белизной. Через фарфоровую посуду толщиной до 3 мм в рассеянном дневном свете можно видеть контур руки, при легком ударе о нее издается чистый продолжительный звук. Посуда из фаянса — более пористая, имеет желтизну, при постукивании издает глухой звук, не просвечивается даже в тонких слоях, способна впитывать влагу.

Ассортимент фарфоровой и фаянсовой посуды большой. По назначению различают следующие виды тарелок: столовые глубокие для первых блюд (диаметр 240 мм); столовые мелкие для вторых блюд (диаметр 240 мм), которые также применяют в качестве подставочных тарелок под закусочные и столовые глубокие тарелки; закусочные мелкие для закусок (диаметр 200 мм); мелкие десертные для сладких блюд и фруктов (диаметр 200 мм); глубокие десертные для сладких блюд (диаметр 200 мм); пирожковые для хлеба, пирожных, бутербродов, пирожков, гренок (диа-

метр 175 мм). Тарелки пирожковые можно использовать как подставочные под креманки и бокалы при подаче сладких блюд и напитков.

Блюда круглые и овальные емкостью от 1 до 12 порций предназначены для подачи мясных и рыбных горячих блюд и холодных закусок.

Салатницы выпускают 1, 2, 3, 4, 6-порционными, квадратной, треугольной, овальной или круглой формы (емкость 120, 240, 360, 480, 720 мл). При сервировке для большого количества гостей используют салатницы (вазы) емкостью 1 л и более.

Селедочницы служат для подачи закусок из сельди, рыбы горячего или холодного копчения и других рыбных закусок. Они имеют овальную форму, их выпускают длиной 135, 250, 270 и 300 мм.

В соусниках подают соусы. Емкость их рассчитана на 1—6 порций.

Чашки бульонные с одной или двумя боковыми ручками емкостью 350—400 мл используют для подачи бульонов. Чашки чайные с блюдцами емкостью 200—250 мл предназначены для подачи чая, кофе с молоком, какао.

Чашки кофейные с блюдцами емкостью 90—100 мл служат для черного кофе и кофе по-восточному.

Чайники заварочные емкостью 250, 500 мл предназначены для заваривания чая. В чайниках доливных емкостью 0,5—1,4 л подают кипяток. Кофейники используют для подачи черного кофе. Они имеют удлиненную форму, сужены кверху.

В сливочниках и молочниках подают сливки и молоко.

Разновидность чашек — пиалы и кисэ — применяют для напитков и вторых блюд емкостью: пиал — 220, 250, 350—400, кисэ — 900 мл.

Солонки и горчицницы могут быть как открытыми, так и закрытыми, перечницы — только закрытыми.

Подставки для яиц ставят на стол в тех случаях, когда яйца подают сваренными всмятку или в «мешочек».

В сервировке стола также используют плоские вазы для тортов и пирожных, тарелочки икорные (диаметр 150 мм) для зернистой икры, блюда-розетки (диаметр 90—100 мм) для варенья, сахара и лимонов. Вазы для цветов, пепельницы должны быть изготовлены в одном стиле со всей посудой.

Посуда из керамики (гончарная) имеет естественную окраску — от слабо-желтого до темно-коричневого цвета, часто покрыта глазурью. К ней относятся горшочки для жаркого, специальные наборы для вареников и блинов, чайные сервизы, кувшины, графины со стопками, вазы для цветов, пепельницы, тарелки.

Стеклоянная и хрустальная посуда. Сырьем для производства такой посуды являются кварцевый песок, известняк, доломит, сода, поташ, свинцовый сурик и пр. Изготавливают ее методом выдувания и прессования. Для подачи напитков используют изделия таких видов: рюмки для коньяка и ликера (25 мл); рюмки для водки, настоек, наливок (30—60 мл); рюмки мадерные для креп-

ких или десертных вин (мадера, портвейн, херес, мускат, кагор, и пр. — 75—100 мл); рюмки лафитные для красного сухого вина (125 мл); рюмки рейнвейные цветные для белого сухого вина (100 мл); бокалы для шампанского (125—150 мл); фужеры для фруктовых и минеральных вод (200—250 мл); стопки различной формы и величины для подачи винно-водочных изделий в зависимости от емкости; стаканы для натуральных вин и шампанского (100—150 мл); стаканы для пива цилиндрической или овальной формы с утолщенным дном, высотой в 2,5—3 раза больше диаметра (200—250 мл); для коктейлей и соков (250—320 мл); стаканы чайные для чая, кофе с молоком, какао (200—250 мл).

Винно-водочные изделия подают в графинах (0,25—1,2 л) сферической или конусной формы, с узким горлом и притертой пробкой. Графины для воды имеют емкость 1,5—2 л. Соки, морсы, фирменные напитки подают в кувшинах емкостью от 1,2—1,5 до 2,7 л.

Для салатов, винегретов, маринованных и свежих овощей применяют салатницы; кремов, муссов, мороженого и других сладких блюд — креманки; для варенья, джема, меда, лимона — блюдца-розетки.

Выпускают также вазы с плоской верхней частью для фруктов, конфет, тортов и цветов; пепельницы, флаконы или судки для специй, соли, перца, уксуса, растительного масла и пр.

Металлическая посуда. Металлическую посуду изготавливают из мельхиора (сплав меди и никеля, покрытый серебром) или нержавеющей стали. Металлическая посуда придает праздничному столу особенно торжественный вид. В ней блюда можно подогревать, сохраняя заданную температуру. В процессе использования посуда темнеет и покрывается пятнами. Чистят ее пищевой содой или специальными пастами. Однако делать это следует осторожно, чтобы не снять слой серебра.

При подаче блюд и напитков используют следующие виды металлической посуды: миски суповые для подачи заправочных, пюреобразных супов на 1, 2, 4 порции; баранчики круглые на 1—2 порции и баранчики овальные на 1, 2, 3, 4 порции для рыбных и мясных блюд в соусе, птицы, дичи, блинов, овощных отварных и тушеных блюд; блюда овальные для порционных жареных вторых блюд, разнообразных холодных закусок на 1, 2, 3, 4, 5, 10 порций; соусники для горячих соусов на 1—2 порции; сковороды на 1, 2, 4 порции для яичницы-глазуньи, почек, горячих закусок; кокотницы для некоторых горячих закусок (крабы под молочным соусом, грибы в сметане и т. д.); кокильницы для запеканки и подачи рыбы; икорницы для зернистой икры на 1, 2, 4 порции (в икорницу помещают пищевой лед, сверху на розетке ставят икру); турочки для кофе по-восточному (125—250 мл); кофейники для черного кофе.

Выпускают также сливочки, молочники, чайники заварные (500 мл) и доливные; сахарницы, креманки, подстаканники, конфетницы, ведерца (3,5 л) для охлаждения шампанского и т. д.

Столовые приборы изготавливают из мельхиора, нержавеющей

стали, серебра. По назначению различают следующие виды ложек: столовые — для первых блюд; десертные — для сладких блюд, бульона, поданного в чашках, иногда для раскладывания салатов; чайные — для чая, кофе с молоком, какао; кофейные — для черного кофе; закусочные — для подачи горячих закусок; гарнирные, соусные, салатные; ложки для коктейлей и крюшона; ложки разливочные для первых блюд.

Вилки бывают следующих видов: столовые — для вторых блюд; рыбные — для горячих рыбных закусок; десертные — для сладких блюд и закусок (для фруктов могут иметь два зубца); салатные — для раскладывания салатов и холодных закусок, поданных в многопорционной посуде (имеют две прорези, образующие три широких коротких зубца); для лимона (имеют два острых рожка); для устриц (расширенное короткое основание и острое лезвие с одной стороны), а также для шпрот, раков, снятия шашлыков и т. д.

Ножи разделяют на такие виды: столовые — используют при подаче вторых блюд; рыбные — для горячих рыбных закусок, с расширенным лезвием, напоминающим лопаточку; закусочные — при подаче закусок; десертные — для сладких блюд; для фруктов — лезвие острое или выполнено в виде пилочки; для лимона — с зигзагообразным острием; для масла — с расширенным основанием в виде лопатки, используют для намазывания масла на хлеб; для сыра — им нарезают и раскладывают сыр.

Столовые детские приборы (столовый нож, вилка, ложка и детская чайная ложка) используют в сервировке при обслуживании детей. Они несколько меньше по размеру.

Для раскладывания блюд и кондитерских изделий применяют лопатки кондитерские. Выпускают также щипцы для взятия порций торта, пирожных, сахара, льда и т. д., кольца для салфеток, подставки для столовых приборов, подносы и пр.

Подготовка посуды и столового белья. Перед тем как сервировать стол, всю посуду и приборы полируют.

Правила полировки следующие: рюмки (бокалы) держат левой рукой через ткань у основания ножки, а правой вводят ткань внутрь и, вращая, тщательно протирают стекло, время от времени просматривая его на свет. Так же до блеска полируют тарелки и приборы, не забывая протирать в вилках прорези между рожками. Во всех случаях действует общее правило: предмет берут не голой рукой, а через ткань.

Солонки, перечницы, горчицы должны быть хорошо вымыты и тщательно высушены. В открытую солонку насыпают мелкую, предварительно просеянную соль до половины высоты. Для горчицы подают специальную лопаточку.

Столовое белье (скатерти, салфетки) должно быть хорошо накрахмалено и выглажено.

Правила сервировки. Вкусовые достоинства блюд должны дополняться красивой сервировкой стола, создающей хорошее настроение.

Стол сервируют накануне прихода гостей, но не раньше чем за 1—2 ч, чтобы блюда не утратили свежести. Выбирают стол

с учетом количества людей, которых необходимо за ним усадить. Лучше готовить несколько резервных мест, чем оказаться в нелепом состоянии хозяина, уплотняющего посадочные места своих гостей. За стандартным столом длиной 1100, шириной 800 и высотой 750 мм свободно размещаются шесть человек, а за столом, раздвинутым на длину 2200 мм, — только 10, а не 12.

Плохо выглядит праздничный стол, удлинённый какими-либо приставками (тумбочками, журнальными столиками, снятыми с петель дверьми и пр.), с разной высотой поверхностей, боковыми стенками, мешающими людям нормально сидеть, расшатанный, с неровной поверхностью. Стулья также подбирают удобными по высоте, жесткости сиденья, конфигурации спинки. Различные скамейки, доски быстрее сделают гостей грустными, чем веселыми. Досадных мелочей за праздничным столом не должно быть. Надо предусмотреть и проходы для удобства гостей и их обслуживания. Если столы ставят параллельно, то расстояние между ними должно быть не менее 1 м.

Стол накрывают хорошо выглаженной белой скатертью. Средняя заглаженная складка скатерти должна проходить через центр стола. Под скатерть рекомендуется подложить фланель или какую-нибудь другую тяжелую мягкую ткань: скатерть ляжет ровнее, стук тарелок и приборов смягчится. Скатерть, которой накрывают стол, должна гармонировать с салфетками, приборами, тарелками и стеклянной посудой.

Стол сервируют следующим образом: вначале (начиная с середины стола) расставляют мелкие столовые (подставные) тарелки по количеству гостей. Размещают их на расстоянии 60—70 см одна от другой и 2—4 см от края стола, чтобы они находились строго одна против другой по обе стороны стола. На столовые тарелки ставят закусочные, а слева от них — пирожковые (для хлеба) на расстоянии 100—150 мм от подставочных. Хочется напомнить: подставочные тарелки не убирают до конца банкета, а закусочные — по мере необходимости заменяют чистыми. Перед тарелкой закусочной и несколько правее ее ставят рюмку для вина, водки, коньяка и высокий стакан (фужер) для безалкогольных напитков.

С правой стороны тарелки располагают нож режущей частью к тарелке, а справа от ножа — столовую ложку выпуклой стороной вверх (если предусмотрены первые блюда). Вилку кладут с левой стороны тарелки. Десертную ложечку или вилочку размещают перед тарелкой.

В первую очередь пользуются приборами, лежащими с края. В соответствии с этим сервируют стол. Предположим, меню вами составлено так: рыба заливная с хреном, буженина с соленьями, бульон с пельменями, рыба отварная с картофелем, шницель из кур с фруктами, мороженое с вареньем, кофе или чай. В этом случае справа от тарелки первым кладут столовый нож (лезвием к тарелке), потом рыбный нож, далее столовую ложку (углублением вниз), за ней поочередно два закусочных ножа. Слева от тарелки кладут столовую вилку и две закусочные вилки. Ручки

всех приборов должны лежать на одной линии, параллельно кромке стола. Десертную ложку для мороженого кладут впереди подставочной тарелки ручкой вправо, кофейную ложку на стол не кладут, а подают вместе с кофе. Таким образом, перед подачей каждого очередного блюда гость безошибочно берет крайние приборы.

Для раскладывания в тарелки салатов, маринованных овощей, фруктов подают гарнирные ложки; студня и заливной рыбы — металлические лопаточки; сладких блюд и напитков — нож для нарезания торта, кондитерские лопаточки и т. д.

Особым украшением праздничного стола являются фруктовые вазы и вазы для сладких блюд из прозрачного или цветного стекла, хрусталя.

У обеденного стола около места хозяйки можно поставить столик, на котором удобно поместить чистую посуду, гарнировать блюда и т. д.

Аккуратно нарезанный тонкими ломтиками белый и черный хлеб располагают в центре стола или в нескольких местах на хлебнице, небольшом подносе, красивой тарелке.

В начале торжества, когда гости удобно разместились за столом, хозяева вежливо просят положить в тарелки пищу, заполнить рюмки и стаканы (фужеры) напитками, предлагают хлеб. После раздачи хлеба хлебницу размещают на удобном месте, рядом с праздничным столом. Хозяева на протяжении всего торжества наблюдают и предлагают, кому необходимо, кусочки черного и белого хлеба. Экономное расходование хлеба и других продуктов гостями — признак высокой культуры.

Закусочные блюда и салатницы устанавливают в разных концах стола с учетом того, чтобы всем присутствующим было удобно ими воспользоваться. Лучше положить маринованные грибы в трех тарелочках (вазочках) ближе к краям и посередине стола, чем подать их в одной посуде.

Центр стола необходимо по возможности оставить свободным для размещения мясных блюд (жаркое, запеченная птица, отбивные с гарниром и пр.) по мере поедания закусочных. Рядом справа и слева располагают рыбные блюда. Судки с перцем, солью, уксусом, холодными и горячими соусами, горчицей, хреном и другими приправами размещают по средней линии стола.

Количество судков хозяева выбирают в зависимости от численности приглашенных. На 6—8 человек достаточно по два судка с одноименной приправой, и если она особенно нравится гостям, то их наполняют чаще.

Вино ставят в откупоренных бутылках. Домашнюю наливку подают в графинах. Водку и коньяк ставят в бутылках заводского изготовления. Шампанское открывают непосредственно перед заполнением фужеров. Минеральную воду и безалкогольные напитки рекомендуется открывать перед употреблением, но вне праздничного стола.

Бутылки с напитками и кувшины с томатным и фруктовыми соками расставляют между закусочными и мясными блюдами.

Если компания небольшая, бутылки с напитками могут находиться в одном месте стола, поближе к хозяевам, которые в этом случае должны «дирижировать».

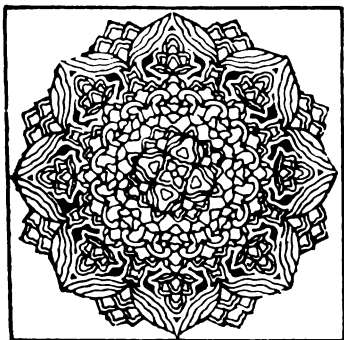
Салфетки, сложенные треугольником или колпачком, размещают на закусочных тарелках. Можно также применить бумажные салфетки. Перед подачей сладких блюд хозяева быстро убирают со стола ненужные блюда, нечистые тарелки, удаляют крошки, косточки, использованные бумажные салфетки, вытирают стол чистой салфеткой. На столе оставляют рюмки, стаканы, напитки.

Рекомендуются два способа подачи пищи: раскладка ее в тарелки на кухне и подача каждому приглашенному с правой стороны и подача пищи с гарниром на блюде. Если за столом находятся 6—8 человек, то хозяйка (хозяин) раскладывают пищу с большого блюда в тарелки приглашенных. При этом они начинают с женщин по старшинству, а затем — с мужчин по старшинству. Если за столом много гостей, то хозяева подают блюдо с пищей с левой стороны гостя и предлагают ему самому положить пищу в свою тарелку.

В начале праздника обычно подают сухое или полусухое шампанское, а крепкие напитки — к закусочным блюдам. Целесообразно ставить небольшие рюмки.

К рыбным блюдам рекомендуется подавать охлажденные до 8—10 °С белые сухие вина, мясным — красные сухие, к овощам и зелени — десертные вина. К сладкому столу можно подавать сладкое или полусухое шампанское, а к черному кофе — ликер или коньяк. Вино сухое и шампанское следует наливать в рюмки или фужеры, а крепленые и десертные вина — в мадерные рюмки. Шампанское подают охлажденным до 5—8 °С. Его можно наливать в высокие стаканы или круглые бокалы. Бутылку с шампанским перед открыванием заворачивают в салфетку. Любое вино подают после размещения закусочных блюд, наливают его с правой стороны сидящего. Эта обязанность — прерогатива мужчин. Рекомендуется положить на тарелку немного закусочных продуктов.

Прежде чем наливать напитки, нужно спросить у гостя, что он пожелает выпить, и налить то количество, какое он просит. Обычно рюмку не доливают на 5—7 мм, а бокал (фужер) — $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{5}$ высоты. В первую очередь обслуживают дам, затем — пожилых мужчин, мужчин среднего возраста и более молодых.



МЕНЮ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Для праздничного стола выбирают продукты и блюда, более изысканные и экзотичные, чем для обычных обедов и ужинов. Они отличаются праздничностью и красотой оформления. Для этого организаторы заранее, за 1—2 недели до торжества, составляют меню с учетом количества приглашенных, их возраста, привычек, сезона, материальных и других возможностей. Записывают названия и количество кулинарных изделий и напитков, необходимых для праздничного стола. Это сокращает время, затрачиваемое на покупку продуктов. Даже опытным хозяйкам не мешает перед праздником заглянуть в кулинарную книгу. Новые рецепты блюд необходимо предварительно опробовать. Желательно, чтобы приготовление блюд занимало как можно меньше времени в день праздника. Нескоропортящиеся продукты стоит подготовить на день раньше. Скоропортящиеся покупают накануне праздника и хранят в холодильнике. Молокопродукты, хлеб, зелень, фрукты нужно использовать свежими, а мясо, птицу — свежими или свежеморожеными.

Правильно выбранное меню званого обеда или ужина может включать закуски (рыбные, мясные, салаты), суп или бульон, горячие блюда со сложным гарниром, сладкие изделия, а также фрукты, конфеты, пирожные, торты, чай или какао, кофе.

Хозяевам следует рассчитать время подготовки блюд и гарниров с учетом их варки, жарки, запекания. Готовое блюдо должно быть своевременно подано, иначе его вкусовые достоинства ухудшаются. При оформлении блюда хозяйка должна применить весь свой опыт, знания и мастерство. Вкусно приготовленные, красиво оформленные и умело подобранные закуски украшают праздничный стол.

Большое значение для оформления закусок имеет правильное сочетание гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки продуктов. Разнообразные гарниры и приправы дают возможность не только красиво оформлять блюда, но и обогащают их витаминами, углеводами, органическими кислотами, минеральными солями и пр.

Гарниром для холодных блюд могут быть свежие, вареные

и консервированные овощи, салат, зелень петрушки и сельдерея, лимоны, яйца и т. д. К холодным закускам подают майонез, хрен и различные приправы.

Овощи для оформления блюд на гарниры нарезают различной формы простым или карбовочным ножом в виде соломки, кубиков, ломтиков, лапок, звездочек, лент, цветков, кружков гладких и карбованных и пр. Чтобы придать контрастность и наиболее привлекательный внешний вид, подготовленные гарниры раскладывают с учетом сочетания цвета овощей и зелени.

Блюда украшают с таким расчетом, чтобы были видны красивые борта фарфоровой посуды, которые в сочетании с умело расположенными красочными гарнирами придают им особую привлекательность. При этом не следует загромождать кулинарные изделия излишними гарнирами, фигурами несоответствующих размеров и не гармонирующих с ними.

Блюдо оформляют так, чтобы помещенное на нем изделие не было слишком закрыто гарниром или элементами его украшения (цветы, зелень, ломтики лимона, грибы и пр.). Для большей наглядности оно должно быть немного приподнято над окружающим его гарниром. При оформлении и украшении блюд необходимо строго соблюдать правила санитарии, так как этот этап является заключительным и продукт не подлежит дальнейшей тепловой обработке.

К горячим блюдам подбирают различные гарниры, соусы. Приготовленное из отварного картофеля пюре с добавлением молока пригодно для многих мясных и рыбных блюд. Белые соусы подают к рыбе, темные — к мясу. Различные приправы, украшения из свежих овощей, зеленый горошек делают блюда вкусными и привлекательными.

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ

10. Бутерброды со шпротами и помидорами.
16. Канапе с сыром и ветчиной.
28. Салат «Аппетитный».
37. Салат «Праздничный».
43. Помидоры, фаршированные мясным салатом.
53. Сельдь рубленая с орехами.
64. Мусс из ветчины.
100. Паштет заливной в формочках.
109. Курица фаршированная.
121. Рыба осетровая паровая.
189. Соус тартар.
214. Коктейль «Карнавал».
295. Фрукты в «хрустящей одежде».
323. Шарiki заварные с творожным кремом.
257. Чай по-шотландски.
261. Кофе шоколадный.
328. Торт ореховый.

Воды минеральная, фруктовая.

Советское шампанское.
Водка пшеничная.
Вино «Рислинг».

МЕНЮ НА ДЕНЬ СОВЕТСКОЙ АРМИИ И ВОЕННО-МОРСКОГО ФЛОТА

- 17. Канапе из черного хлеба с яйцами и ветчиной.
- 21. Салат из свеклы с хреном.
- 30. Салат мясной.
- 51. «Ассорти рыбное».
- 55. Блюдо с сельдью острое.
- 61. «Ассорти мясное».
- 82. Яйца, фаршированные шпротами.
- 95. Язык заливной.
- 128. Караси, запеченные в сметане.
- 207. Напиток «Полет».
- 260. Кофе по-турецки.
- 277. Самбук яблочный.
- 312. Печенье из теста, пропущенного через мясорубку.
- 334. Торт вафельный с шоколадной массой.
Воды минеральная, фруктовая.
Наливка.
Вино сухое.

МЕНЮ НА 8 МАРТА

- 14. Бутерброд «Ассорти».
- 28. Салат «Аппетитный».
- 32. Салат по-чешски.
- 51. «Ассорти рыбное».
- 54. Сельдь с яйцами.
- 62. Рулетики ветчинные с хреном.
- 76. Рулет из птицы.
- 78. Паштет из печени.
- 95. Язык заливной.
- 118. Грибы в яичном соусе.
- 124. Филе «Нежное».
- 191. Соус с орехами.
- 207. Напиток «Полет».
- 211. Коктейль «Аленка».
- 290. Колобки из творога.
- 308. Печенье шоколадное.
- 324. Торт «Наполеон».
Воды минеральная, фруктовая.
Коньяк.
Водка «Столичная».
Советское шампанское.
Вино десертное.

МЕНЮ НА 1 МАЯ

- 12. Бутерброд «Пикантный».
- 16. Канапе с сыром и ветчиной.
- 26. Рыбный салат.
- 46. Огурцы, фаршированные редисом с отварным языком.
- 56. Сельдь в сметане.
- 59. Закуска «Олимпийская».
- 65. Блюдо любительское.
- 74. Рулет праздничный.
- 99. Куры заливные.
- 133. Рулетики «Капитанские».
- 209. Коктейль «Буратино».
- 235. Эг-ног малиновый.
- 254. Чай парами.
- 260. Кофе по-турецки.
- 281. Крем-мокко.
- 303. Торт пуншевый.
- 319. Рогалики песочно-дрожжевые с ореховой массой.

МЕНЮ НА ПРАЗДНИК ОКТЯБРЯ

- 16. Канапе с сыром и ветчиной.
- 19. Салат «Закусочный».
- 29. Салат из консервов «Шпроты в масле».
- 50. Винегрет мясной сборный.
- 54. Сельдь с яйцами.
- 77. Рулет из утки.
- 88. Рыба заливная ломтиками.
- 112. Горячий бутерброд «Пикантный».
- 134. Мясо по-карпатски.
- 186. Горчичный соус с майонезом.
- 210. Коктейль «Абрикос»
- 259. Чайный бальзам.
- 262. Кофе питательный.
- 276. Драгли «Харьковьянка».
- 296. Торт лимонный.
- Воды минеральная, фруктовая.
- Советское шампанское.

СВАДЕБНОЕ МЕНЮ

- 10. Бутерброды со шпротами и помидорами.
- 19. Салат «Закусочный».
- 49. Винегрет с мясом.
- 51. «Ассорти рыбное».
- 54. Сельдь с яйцами.
- 67. Рулет «Ассорти».
- 68. Окорок, запеченный в тесте.
- 97. Студень мясной.
- 105. Мясо фаршированное.

- 137. Жаркое по-киевски.
- 167. Голубцы с грибами.
- 241. Квас яблочный.
- 245. Компот из ревеня.
- 283. Крем «Мечта».
- 295. Фрукты в «хрустящей одежде».
- 316. Каравай свадебный.
- 317. Калач свадебный.
- 318. Пирог дрожжевой с вишнями.
Воды минеральная, фруктовая.
Коньяк.
Водка «Русская», «Столичная».
Советское шампанское.
Вино.

МЕНЮ НА НОВОСЕЛЬЕ

- 14. Бутерброд «Ассорти».
- 20. Салат из свеклы.
- 45. Помидоры, фаршированные тресковой печенью.
- 49. Винегрет с мясом.
- 52. Сельдь по-домашнему.
- 67. Рулет «Ассорти».
- 85. Яйца, фаршированные ветчиной.
- 90. Сазан фаршированный заливной.
- 118. Грибы в яичном соусе.
- 132. Свинина жареная с лазанками.
- 188. Соус из хрена на майонезе.
- 245. Компот из ревеня.
- 255. Чай одним чайником.
- 264. Кофе «Ориент».
- 300. Торт «Пьяная вишня в шоколаде».
Фрукты свежие.
Конфеты.
Воды минеральная, фруктовая.
Наливка.
Вино сухое.

МЕНЮ НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

Для взрослых

- 12. Бутерброд «Пикантный».
- 19. Салат «Закусочный».
- 35. Салат «Оригинальный».
- 57. Сельдь праздничная.
- 58. Закуска «Пикантная».
- 62. Рулетки ветчинные с хреном.
- 79. Язык по-домашнему.
- 80. Яйца по-банкетному.
- 93. Мясо заливное, фаршированное паштетом.
- 117. Жульен из шампиньонов и сыра.

146. Пукучай.
 185. Острый соус с яблоками.
 204. Напиток клубничный с молоком.
 208. Коктейль «Золотой ключик».
 266. Шоколад с кофе.
 270. Желе из лимонов.
 306. Именинный торт с земляникой.
 320. Мазурка песочно-дрожжевая.
 Воды минеральная, фруктовая.
 Советское шампанское.
 Вино сухое.

Для детей

16. Канапе с сыром и ветчиной.
 37. Салат «Праздничный».
 45. Помидоры, фаршированные тресковой печенью.
 53. Сельдь рубленая с орехами.
 63. Конвертики из ветчины с сырно-творожным кремом.
 76. Рулет из птицы.
 86. Яйца, фаршированные майонезом и овощным салатом.
 113. Бутерброд горячий с курицей.
 138. Филе свиное, фаршированное яблоками и черносливом.
 208. Коктейль «Золотой ключик».
 226. Крюшон клубничный.
 258. Ароматизированный чай.
 274. Желе «Лакомка».
 304. Торт «Моей дочери».
 313. Печенье «Кошачьи глаза».
 Фрукты свежие.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Масса продуктов в объеме стакана, столовой и чайной ложек, г

Продукт	Стакан 200 см ³	Столовая ложка	Чайная ложка
Арахис очищенный	140	25	8
Варенье	270	50	17
Вода	200	18	5
Вишня свежая	150	30	—
Желатин в порошке	—	15	5
Изюм	155	25	7
Какао-порошок	—	25	9
Кислота лимонная кристаллическая	—	25	8
Клубника свежая	120	25	—
Корица молотая	—	20	8
Кофе молотый	—	20	7
Крупы: гречневая	165	25	4
перловая	170	25	4
манная	160	20	4

Продолжение приложения

Продукт	Стакан 200 см ³	Столовая ложка	Чайная ложка
ячневая	140	20	4
рисовая	170	25	4
пшено	170	25	4
Кукурузная мука	130	30	10
Ликер	—	20	7
Мак	135	18	5
Малина свежая	110	20	—
Мargarин растопленный	180	20	5
Масло животное растопленное и растительное	180	20	5
Миндаль (ядро)	130	25	8
Молоко: сгущенное	—	30	12
сухое	100	20	5
цельное	200	20	3
Мука: пшеничная	130	25	10
картофельная (крахмал)	150	25	10
Орех фундук (ядро)	130	30	10
Перец молотый	—	—	5
Пюре томатное	290	25	10
Сахар-песок	180	20	5
Сахарная пудра	140	25	10
Сливки	200	15	5
Сметана	210	20	5
Сода питьевая	—	28	12
Соль	—	25	7
Сухари молотые	100	15	5
Творог	120	—	—
Уксус	—	15	5
Фасоль	170	15	5
Хлопья: кукурузные	40	7	2
овсяные	80	14	4
пшеничные	50	9	2
Чай	—	—	2
Черная смородина	130	30	—
Яичный порошок	80	25	10
Масса овощей средней величины, г			
Баклажаны	150—200		
Картофель	75—100		
Капуста белокочанная	1000—1200		
Капуста цветная	800		
Морковь	75—100		
Огурцы	50—75		
Петрушка (корень)	45—80		
Помидоры	80—100		
Редька	75—100		
Свекла	100—150		
Сельдерей	40—60		

Масса одного яйца средних размеров 40 г

Масса одной гвоздики 0,06 г

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. *Банщикова Т. М.* Безалкогольные напитки.— К.: Реклама, 1987.— 96 с.
2. *Бачурин П. Я., Смирнов В. А.* Технология ликерно-водочного производства.— М.: Пищ. пром-сть, 1975.— С. 254—262.
3. *Губа Н. И., Боровик Л. П.* Для вас, хозяйки.— К.: Реклама, 1987.— С. 75—84.
4. *Дмитрин Г. К.* Это прекрасно быть чудачком.— Челябинск: Юж.-Урал. кн. изд-во, 1987.— 221 с.
5. Книга для каждого дня и каждого дома.— София: Техника, 1981.— С. 476—725.
6. Книга о вкусной и здоровой пище.— М.: Пищепромиздат, 1962.— 401 с.
7. Кулинария.— М.: Госторгиздат, 1955.— С. 110—153, 612—667.
8. *Лемкуль Л. М.* Праздничный стол.— М.: Пищ. пром-сть, 1977.— 347 с.
9. *Луценко Н. С., Полховський О. С.* Вироби з тіста.— К.: Реклама, 1976.— 96 с.
10. *Лыба С.* Прием гостей.— Рига: Звайгзне, 1981.— 240 с.
11. *Румянцев Г. И., Вишневская Е. П., Козлова Т. А.* Ощяя гигиена.— М.: Медицина, 1985.— С. 36—70.
12. Рыбные блюда.— М.: Пищ. пром-сть, 1973.— С. 29—46, 100—146, 179—293.
13. Тайны щедрого стола.— Днепропетровск: Проминь, 1976.— 239 с.
14. *Сталевская В. П.* Мы принимаем гостей.— Минск: Полымя, 1986.— 142 с.
15. Товароведение продовольственных товаров.— К.: Выща шк., 1979.— С. 58—125, 439—459.
16. *Цвек Д. Я.* До святкового столу.— Львів: Каменяр, 1973.— 190 с.
17. *Цвек Д. Я.* Солодке печиво.— Львів: Каменяр, 1989.— 115 с.
18. Химический состав пищевых продуктов.— М.: Пищ. пром-сть, 1984.— 320 с.
19. *Цуркова К. Е., Андреева Н. А.* Пищевая ценность кондитерских изделий и их роль в питании.— М.: Пищ. пром-сть, 1969.— С. 37—80.
20. *Частный П. М., Черпаева И. А.* Мясо к вашему столу.— Алма-Ата: Кайнар, 1987.— С. 85—155, 192—201.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
Наши традиционные праздники	6
Организация праздника	17
Состав гостей	17
Разработка программы	18
Оформление помещения	24
Цветы для подарка	27
Легенды о цветах	30
Цветы на столе	36
Техника создания цветочной композиции	38
Культура общения	45
Прием гостей	46
Поведение за столом	48
Поведение на танцах	54
Советы ведущему	56
Продукты для праздничного стола	58
Хлебные изделия	58
Молоко и молокопродукты	60
Мясо и мясопродукты	74
Рыба	86
Яйца	95
Фрукты, картофель, овощные и бахчевые культуры, орехи и грибы	97
Фруктово-ягодные и овощные сахаристые продукты	112
Мед натуральный	124
Кондитерские изделия	127
Напитки безалкогольные	135
Напитки алкогольные	146
Блюда праздничного стола	157
Холодные блюда и закуски	157
Бутерброды	158
Салаты и винегреты	162
Холодные блюда из рыбы	170
Холодные блюда из мяса	172
Блюда из яиц	178
Блюда заливные	180
Блюда фаршированные	188
Закуски горячие	193
Горячие блюда	195
Горячие блюда из рыбы	195
Горячие блюда из мяса	197
Блюда и гарниры из овощей и грибов	205
Соусы	212
Соусы для холодных блюд и закусок	212
Соусы для горячих блюд	214

Сладкие блюда	215
Напитки безалкогольные домашнего приготовления	215
Напитки горячие	225
Желирующие сладкие блюда	227
Разные сладкие блюда	230
Кондитерские изделия из домашнего теста	233
Изделия из бисквитного теста	234
Изделия из песочного теста	240
Изделия из дрожжевого теста	244
Изделия из заварного теста	247
Изделия из слоеного теста	249
Изделия из белково-орехового теста	251
Вафельные, творожные и кофейные изделия	253
<i>Сервировка праздничного стола</i>	<i>255</i>
Меню праздничного стола	262
Новогоднее меню	263
Меню на день Советской Армии и Военно-Морского Флота	264
Меню на 8 Марта	264
Меню на 1 Мая	265
Меню на праздник Октября	265
Свадебное меню	266
Меню на новоселье	266
Меню на день рождения	267
Приложение	268
Библиографический список	269

Справочное издание

ПЕТРУШЕВСКИЙ Вячеслав Витальевич
ЗУБАР Надежда Николаевна
ТАБУНЩИКОВ Николай Петрович и др.

ЕСЛИ В ВАШЕМ ДОМЕ ПРАЗДНИК

Зав. редакцией Р. Ф. Клименко

Редактор Н. М. Некрут

Фотоиллюстрации Б. А. Коробейникова, Н. А. Глазка, Н. П. Табунщикова

Художник-оформитель Р. З. Азирба

Художественный редактор В. Ф. Вишняк

Технические редакторы Л. И. Гаркавенко, С. В. Иванус

Корректоры В. Г. Свиницкая, Ж. В. Гуртовенко, Л. П. Москаленко

ИБ № 3923

Сдано в набор 16.02.90. Подписано в печать 20.09.90. Формат 84×108/₃₂. Бумага типографская № 2. Гарнитура Тип. Таймс. Печать высокая. Усл. печ. л. 14,28 + 3,36 вкл. Усл. кр.-отг. 28,14. Уч.-изд. л. 19,51 + 4,39. Тираж 80 000 экз. Заказ № 0—854. Цена 5 руб.

Ордена «Знак Печета» издательство «Урожай».

252035, Киев-35, ул. Урицкого, 45.

Головное предприятие республиканского производственного объединения «Полиграфкинга». 252057, Киев-57, ул. Довженко, 3.



ЕСЛИ
В ВАШЕМ
ДОМЕ
ПРАЗДНИК





Букет невесте

*Новогодняя
композиция*



За чашкой кофе

*Композиция
в стиле икэбана*





За чашкой кофе

*Композиция
в стиле икэбаны*





Сервировка
стола



Фрагменты
раздничного
тола





Хлеб
для праздничного
стола

Каравай

Баклажаны







*Консервированные
овощи и фрукты*

*Консервированные
огурцы*

*Перец
консервированный*







Рыбные консервы

Набор овощей

*Консервированные
помидоры*





Сельдерей

*Оформление
из овощей*



*Оформление
из моркови*

*Оформление
из картофеля
и свеклы*





*Оформление
из моркови,
лука, редьки*



*Оформление
из яблок*

*Салат
из редьки*





*Салат из лука
и зелени*

*Капуста
для закуски*



Салат мясной

*Салат из капусты,
зеленого горошка
и грибов*







Салат из свеклы
с орехами

Канпе с сыром

Бутерброды тортовые





Шейка деснянская

Карбонад

Колбаса копченая





Ветчина

Рулет мясной

Мясо заливное





Битки
по-кишиневски

Котлеты особые



Кровяная колбаса



Котлеты «Космос»





Паштет из печени

Утка с яблоками

*Утка, фаршированная
рисом и грибами*







Утка
фаршированная

Галантин
из курицы

Утка жареная





*Поросенок
холодный*

Рулет рыбный

Рыба заливная



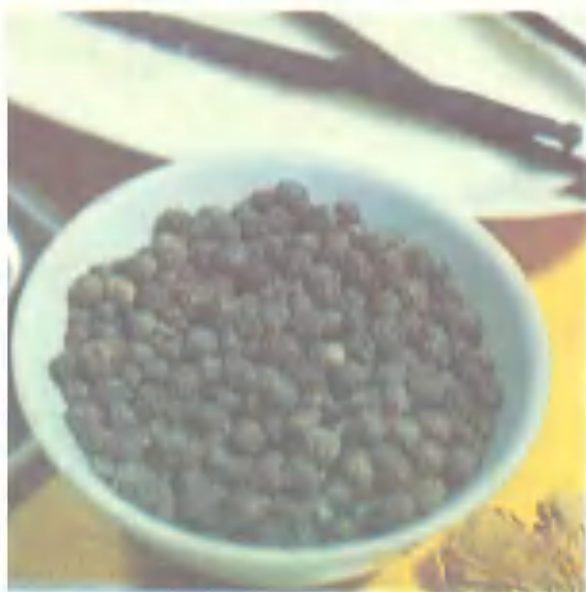




Масло селёдочное

Чеснок

Хрен



Перец красный

*Перец черный
душистый*

Кардамон





Орех мускатный

Гвоздика



Соусы

Лавровый лист



Торт «Елена»

Торт «Пражский»

Торт лимонный







Торт «Моей дочери»

*Пирожное слоеное
с кремом «Николеон»*

Руллет бисквитный







Торт кофейный

Торт бисквитный

Кексы





Торт «Наполеон»

Торт «Норд»



Торт бисквитный
«Сказка»



Торт «Киевский»

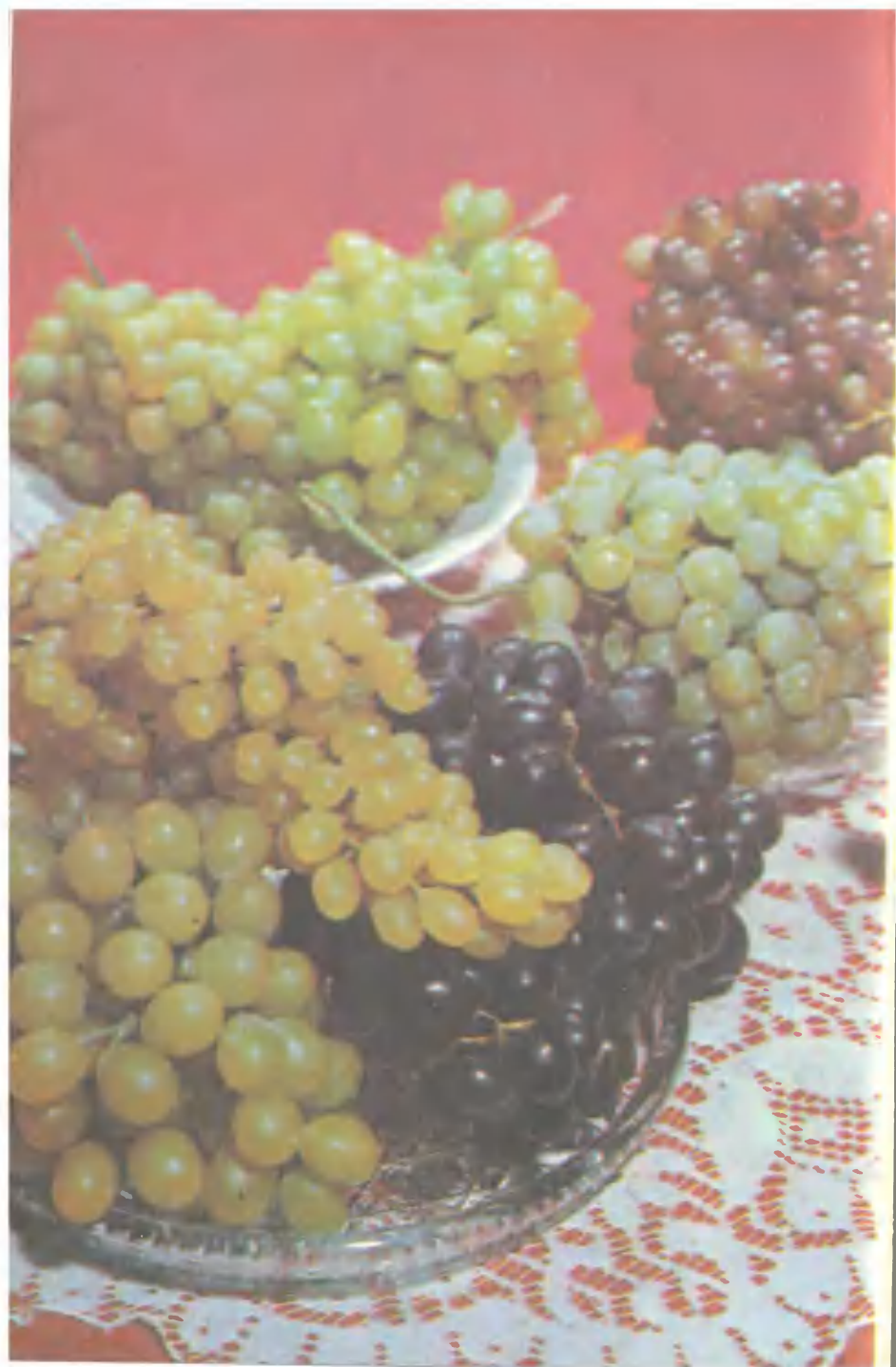




Торт «Росинка»

Клубника

Черешня





Виноград

*Фрукты
для праздничного
стола*





Варенье
из различных
плодов





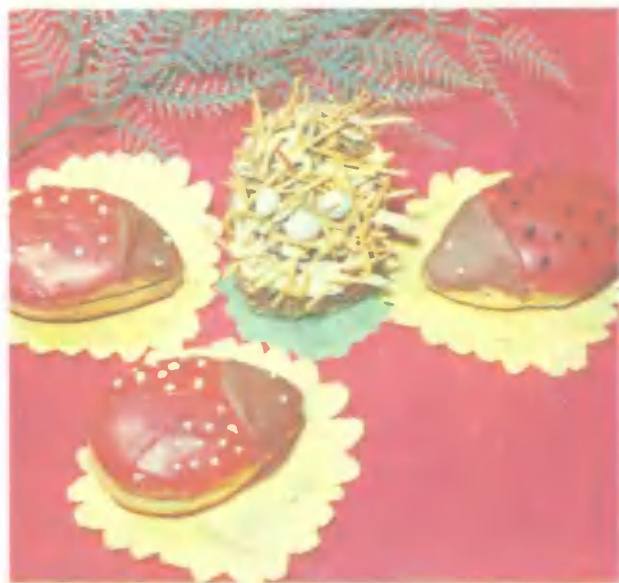


Желе на любой вкус

Желе многослойное

*Заварные шарики
с творожным кремом*





Заварные пирожные

Печенье песочное



Изделия
из дрожжевого теста





Мед





Конфеты

Коктейли





Напитки



ЕСЛИ В ВАШЕМ ДОМЕ ПРАЗДНИК

Праздник в вашем доме —
такой ему быть? Этот вопрос
должен задать, кто
планирует отметить
важное, торжественное
Праздник — это не только
пиршество, красиво оформленный
бюджет, хорошая сервировка
столов, но и организация
и осуществление увлекательной
программы. Умение организовать
и красиво одышать праздник
такой же необходим, как
и умение красиво уметь.

ЕСЛИ
В ВАШЕМ
ДОМЕ
ПРАЗДНИК

