

ДАРІЯ ЦВЕК



ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ

ДАРІЯ
ЦВЕК
*
ДО
СВЯТКОВОГО
СТОЛУ

ВИДАННЯ ТРЕТЄ

6П8.9

Ц26

Хліб і сіль на вишиваному рушнику... Так вітаємо ми всіх, хто приходить до нас з добром. І це — своєрідний символ щирості і гостинності нашого народу. З давніх-давен у нас склалася добра традиція садовити гостя на найпочесніше місце, частувати найкращими стравами — всім, чим хата багата.

Ця добра традиція живе і понині. В наші дні, коли неспізнанно змінилися умови життя трудового народу, зріс добробут людей, коли в кожному домі є хліб і до хліба, жодне свято — чи то громадське, чи то сімейне — не обходиться без гостей. Кожне прийняття гостей викликає у домі піднесений настрій, небуденні радощі й чимало приємних турбот. Найбільше їх у господині: адже вона повинна подумати і про заготівлю продуктів, і про приготування смачних страв, і про те, як розважити гостей. Хочеться, щоб ця книжка стала добрим порадищем і помічником господині. Вона знайде тут відповіді на найрізноманітніші питання: як краще прийняти гостей, сервірувати стіл відповідно до того чи іншого торжества, які страви і напої подати тощо.

Різні святкові меню, які ми пропонуємо, містять рецепти закусок, перших і других страв, солодкого печива, десертів, напоїв. Виберіть з них ті, які вам найбільше сподобаються.

У весільному меню ми даємо варіанти особливо урочистих обідів і вечер відповідно до пори року. Ви можете скористатися ними і при готуванні святкового столу з нагоди золотого чи срібного весілля або іншої знаменної події. В меню на зорини ви знайдете зразки менш пишних обідів, а також закусочно-солодкого столу. Вони стануть вам у пригоді і при відзначенні дня народження та інших прийняттях гостей. У весільного меню рецепти розраховано на 20 осіб, у меню на зорини — на 12, у всіх інших — на 5—6 осіб.

...Затишок у квартирі, святковий стіл, смачні страви, а головне — якнайбільше доброго настрою, і гостина неодмінно вдасться на славу. Бо, як мовиться в народі, «гість у дім — радість з ним».

Ц 32102—034
М214(04)—76 72—76

© «КАМЕНЯР», 1973.



НОВИЙ РІК

Новорічне свято — особливе, воно пов'язане з багатовіковими народними традиціями і звичаями.

Зустрічають його по-різному: хто в ресторані або в театрі, хто в лижному поході — в колибі чи біля гірської красуні-смерічки, а здебільшого — у великому чи малому товаристві вдома. Але всіх у цей новорічний вечір об'єднує одне прагнення: якнайкраще попрощатися з старим роком і якнайурочистіше зустріти новий.

Якщо ви вирішили влаштувати зустріч Нового року вдома, то сподіваємося, що наша книжка стане вам у пригоді. Ми пропонуємо вам різноманітні меню для дорослих, молоді та малят, а крім того, хочемо поділитися деякими думками про те, як зробити зустріч Нового року приємною, веселою і пам'ятною.

Спершу давайте подумаємо, як прикрасити житло, щоб створити святковий настрій. Якщо квартира, де зустрічатимете Новий рік, складається з двох кімнат, більшу слід відвести для танців, а в меншій накрити стіл.

При можливості поставте високу струнку ялинку. Її можна прибрати трохи інакше, ніж звичайно. До великих червоних куль прив'яжіть блискучі стрічки і банти. Коли прийдуть гості, запалить червоні лампочки чи свічки. Або прикрасьте ялинку сріблястими кулями і шишками, обплетеними тоненьким павутинням «дощику», увінчайте її срібною зіркою і доповніть казкове вбрання лісової красуні білими свічками.

Щоб ялинка довше збереглася свіжою, обріжте стовбур гострим ножем, поставте її разом з хрестовиною або без неї у посудину з вологим піском і час від часу поливайте пісок водою.

Якщо кімната, у якій відзначатимете новорічне свято, невелика, повісьте над дверима ялинову галузку, обмотайте її спіралями серпантину. Від люстри в кути кімнати простягніть тоненькі стрічки, прив'яжіть до них короткі білі нитки з лапастими кусочками вати. У приміщенні з високою стелею можна приладнати під люстрою гірлянду з смерекових галузок, прибравши її серпантинном, ватою, яскравими кулями, що звисають на нитках різної довжини. Лампочки прикрасьте кольоровими ліхтариками.

На вікнах намалюйте водяними фарбами снігову бабу, сніжинки, комічні карнавальні маски, а для дітей — ялинку, зайчиків тощо. Розвеселіть гостей дотепні висловлювання, написані на аркушах паперу і розвішані на стінах.

Ми запропонували лише кілька варіантів оформлення ялинки і кімнати. Фантазія вам підкаже багато інших.

А тепер подумасмо, як прикрасити святковий стіл. Можна зробити так. Простеліть білосніжну скатертину. В центрі на дзеркальному склі розкладіть великі червоні яблука, в які увіткніть по свічечці. Поміж ними розкидайте смерекові гілочки, притрушені ялинковим «дощиком». Вигляд такого столу одразу настроює на святковий лад. Якщо чекаєте гостей, то зверху паперової серветки, яка має лежати на закусочній тарілці, добре покласти карточку з ім'ям та прізвисьмом гостя чи просто з ім'ям.

Не забудьте поставити кілька резервних приборів. Стільці близько до столу не присувайте, вони повинні стояти на такій відстані, щоб можна було вільно зайти за стіл і сісти.

Приємною несподіванкою для гостей стануть приготовлені господарями або організаторами вечора невеличкі оригінальні подарунки. Складіть їх під ялинкою у мішок. У розпалі розваг господар запрошує гостей витягнути собі подарунок від Діда Мороза. Подарунки мають бути недорогі, але з видумкою. Тільки будьте обережні, щоб нікому не зіпсувати доброго настрою!

Починайте новорічну вечерю об одинадцятій годині вечора, щоб проголосити перший тост за прожитий старий рік, за все добре, чим він нас обдарував. А рівно опівночі піднесіть кришталеві чарки з іскристим шампанським за Новий щасливий рік.

Насамперед цокніться з старенькими батьками, якщо вони є за столом, побажайте їм міцного здоров'я і довголіття. Потім поздоровте з Новим роком чоловіка і дружину, а тоді і всіх присутніх.

Кожна родина має свої традиції зустрічі Нового року. Іноді гостина кінчається десь по першій, а іноді триває до ранку. Залежно від цього складається і меню. Можна обмежитися закусочним і солодким столом. Здебільшого ж господаря радо частує домашніх і гостей різноманітними гарячими стравами. А якщо після вечері, розваг і танців ви любите погуляти засніженими вулицями, помилуватися нарядною міською ялинкою, то, повернувшись в гостинний дім, з задово-

ленням зігрієтеся чашечкою гарячого українського борщу. Жоден вечір, певне, не обходиться без традиційного новорічного пуншу. Щоб вдалим вийшов молодіжний новорічний вечір, запросіть відповідну до квартирних умов кількість осіб, завчасно продумайте меню, розподіліть між усіма учасниками обов'язки, включивши сюди й прибирання приміщення та миття посуду.

За домовленістю, кожний приносить певну страву з дому або готують всі разом. Не забувайте, що багато смачних страв можна купити у магазинах кулінарії.

Замість традиційного спільного столу молодь може влаштувати стіл-буфет, вибравши для нього таке місце, щоб до столу можна було вільно підійти з трьох боків. Стіл застеліть білою скатертиною, розмістіть на ньому тарілки, виделки, ножі, чайні ложечки, паперові серветки, великі і малі чарки, склянки, соломки для холодних напоїв. Скляний посуд і холодні напої можна поставити також на малому столику ліворуч буфету.

Прикрасьте стіл гілочками ялинки у керамічних вазочках, гілочки обплетіть срібним «дощиком», де-не-де розкиньте розвинені спіралі серпантину.

Холодні страви повинні чекати гостей на столі. Кожен підходить до нього і вибирає закуску собі до вподоби. Гарячі страви подаєть згодом, а коли прийде черга на торт, господиня нарізає його на підставці і обходить гостей, які відпочивають після танцю. Хтось інший розносить на підносі тарілочку для торта і чорну каву в чашечках. Повертайте до гостя підставку з тортом так, щоб йому зручно було взяти лопатку і покласти собі кусок торта на тарілку.

Якщо гостина затягнулася далеко за північ, а молодь любить веселитися довго, особливо у новорічну ніч, надзвичайно смачною видається чашка традиційного гарячого борщу з солоними пальчиками. Для кожного з вас дорогі спогади дитинства про радісне новорічне свято. З яким нетерпінням чекають малята новорічну ялинку, подарунки від Діда Мороза і веселі забави. Тож зробимо своїм дітям ще один подарунок — влаштуємо 1 січня або в інший день зимових канікул новорічну гостину для їхніх друзів.

Прикрашаючи ялинку для дітей, повісьте на лісову красуню різні іграшки-фігурки: малюки люблять розглядати яскравих пташок, білочок, золотих рибок. Не забудьте і про «смачні» прикраси — червоні яблука, мандарини, цукерки, горіхи у срібних папірцях.

Під ялинкою складіть подарунки — гарно загорнені, перев'язані кольоровими стрічками іграшки. Подарунки треба вибирати враховуючи уподобання маленьких гостей, і на кожному надписати ім'я того, кому він призначається.

Святковий стіл накрийте білою скатертиною. Якщо ялинка стоїть в іншій кімнаті, поставте на столі кілька смерекових гілусок у глиняному горщику. Біля кожної тарілки праворуч покладіть виделку,

ліворуч — серветку, а перед тарілкою — чайну ложечку і... дід-мороза. Зробити його зовсім легко: на великому горісі намалюйте очі, ніс, рот, приклейте бороду з вати, а на голову одягніть шапочку з кольорового паперу або фольги. Горіх з допомогою сірника з'єднайте з великим червоним яблуком. Збоку у яблуко встроміть смерекову гілочку — і дід-мороз готовий.

Для дітей рекомендуємо такі страви, щоб їх можна було їсти без ножа, а почасти і руками. Дуже важливо залучити до приготування гостини і малят — хай допоможуть накрити стіл, подати страви, забрати зайвий посуд.

Ось і прийшов у ваш дім Новий рік.

З новим щастям!



НОВОРІЧНЕ МЕНЮ

Розетки з твердого сиру зі шпротною масою

Оселедці з маринованими грибами

Копчені оселедці під томатним соусом

Яйця в майонезі з маслинами

Салат з вареної риби

Холодець із свинини з гострим соусом

М'ясний паштет

Заливна яловичина

Новорічний салат

Косівський салат

Риба, смажена в сухарях

Салат з червоноголової капусти

Червоний борщ

Кулеб'яка з капустою

Сірий борщ з вушками

Грибний суп з м'ясом

Коржики з грибами і м'ясом

Засць під сметанним соусом

з домашньою ложиною

і тушкованими буряками з сметаною

Свинина, печена під гірчицею

з печеною картоплею в сухарях

Салат з квашеної капусти з яблуками

Гуска, запечена з яблуками і картоплею

Голубці під грибним соусом

Узвар

Апельсинове суфле

Морозиво з горіхами

Новорічні пампушки

Торт «Снігові баби»

Маківник

Медівниковий пиріг

Чорна кава «Вогник»

Новорічний пунш

Зимовий вишневий крешон

РОЗЕТКИ З ТВЕРДОГО СИРУ ЗІ ШПРОТНОЮ МАСОЮ

300 г твердого сиру, 200 г чайного сиру, банка шпротів, 50 г вершкового масла, круто зварене яйце, мариновані гриби та огірки, листки капусти, зелена цибуля.

Для розеток купіть продовгувато-круглої форми сир і наріжте його круглими кусочками $\frac{1}{2}$ см завтовшки. Шпроти разом з олією розімніть виделкою і розітріть з чайним сиром і маслом. На кожну розетку візьміть по два кусочки твердого сиру і перекладіть їх приготовленою масою. Намажте масою також верх, посередині покладіть грибок і кружальце огірка. Одні бутерброди посипте нарізаною зеленою цибулею, інші — посіченим яйцем. Подайте на круглій тарілці, вистеленій листками капусти.

ОСЕЛЕДЦІ З МАРИНОВАНИМИ ГРИБАМИ

2 оселедці, 300 г маринованих грибів, цибулина, $\frac{1}{4}$ склянки олії, столова ложка оцту, $\frac{1}{2}$ чайної ложки гірчиці.

Оселедці очистьте, відріжте хвости і голови і відділіть філе від кісток. Грубо посічене філе викладіть на довгасту тарілку, полийте олією, розбовтаною з оцтом і гірчицею, й оздобте кільцями цибулі. Збоку покладіть нарізані кубиками мариновані гриби.

КОПЧЕНІ ОСЕЛЕДЦІ ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ

3 копчені оселедці, $\frac{1}{2}$ склянки олії, 2 цибулини, 3 морквини, 2 столові ложки томату-пюре, зелень петрушки, цукор, сіль.

Цибулю наріжте тонкими кружальцями і тушуйте в олії з 2—3 столовими ложками води. Додайте натерту на грубій тертці моркву, томат, сіль, цукор і тушуйте ще 10—15 хвилин. Соус має бути густим, солодко-кислим. Оселедці очистьте, виберіть кістки, наріжте кусочками завширшки 3—4 см і перекладіть у банці охолодженим

соусом. Подайте наступного дня на довгастій тарілці, прикрасивши листочками петрушки.

ЯЙЦЯ В МАЙОНЕЗІ З МАСЛИНАМИ

6 круто зварених яєць, банка майонезу, 200 г твердого сиру, 2 столові ложки сметани, 12 маслин, зелень петрушки.

Яйця розріжте вздовж на половинки, вмочіть у розтертий з сметаною майонез, обкачайте в натертому на дрібній тертці твердому сирі і викладіть на скляну тарілку. На кожне яйце покладіть маслину і листочок петрушки.

САЛАТ З ВАРЕНОЇ РИБИ

2—3 риби, 300 г зеленого горошку, 200 г маринованих грибів, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, круто зварене яйце, чайна ложка гірчиці, корінь і зелень петрушки, морква, цибуля, 5—6 горошин гіркого перцю, лавровий листок.

Овочі і спеції вкиньте у підсолений окріп. Через 15—20 хвилин покладіть у відвар очищену і випотрошену рибу і варіть до готовності. Коли риба остигне, відокремте філе від кісток і дрібно посічіть його. Гриби наріжте соломкою, з'єднайте з зеленим горошком, рибою і вимішайте з майонезом. Щоб салат був гострішим, заправте його гірчицею. Зверху покладіть кружальця вареного яйця, посипте посіченою зеленню петрушки.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ СВИНИНИ

1 кг свинячої голінки, 1 кг свинячих ніжок, морква, петрушка, цибуля, 2 лаврові листки, 3 круто зварених яйця, лимон, 3—4 зубки часнику, 5—6 горошин гіркого перцю, мелений перець, сіль.

Ніжки і голінку обсмаліть, очистьте, помийте. Ніжки розріжте вздовж навпіл, голінку порубайте, все це покладіть у високу каструлю, залийте холодною водою і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, додайте овочі, спеції, легко посоліть і варіть на слабкому вогні, аж поки

м'ясо не відділятиметься від кісток (3—4 години). Коли бульйон відстоїть-ся, зніміть жир і вилийте в інший посуд. М'ясо відокремте від кісток, дрібно наріжте, розкладіть у глибокі тарелі і залийте процідженим бульйоном, попередньо заправивши його товченим часником, меленим перцем і сіллю. Поставте у холодне місце.

Перед подачею на стіл краї тарелів оздобте кружальцями лимона і вареного яйця. До страви приготуйте гострий соус.

ГОСТРИЙ СОУС

Банка майонезу, чайна ложка гірчиці, чайна ложка тертого хріну, 3—4 мариновані гриби, 2—3 мариновані огірки, цукор, сіль.

Дрібно посічені мариновані огірки і гриби вимішайте з майонезом, гірчицею і хрінном. Заправте цукром і сіллю. На стіл подайте у соусниці.

Цей соус можна подавати до різних холодних м'ясних страв.

М'ЯСНИЙ ПАШТЕТ

700 г жирної свинини, 500 г яловичини або передня частина зайця, 200 г печінки, 3 яйця, 100 г булки, 2—3 варені картоплі, морква, петрушка, цибулина, 2 столові ложки сухарів, лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте, моркву, петрушку, цибулю обчистьте, покладіть у каструлю, залийте холодною водою і поставте на вогонь. Після закипання посоліть, додайте спеції і варіть на слабкому вогні 2—3 години. За 15 хвилин до готовності покладіть у каструлю попередньо вимочену в молоці печінку. Коли печінка звариться, бульйон відцідіть і намочіть у ньому булку. Потім м'ясо, печінку, булку, варену картоплю й овочі тричі змеліть на м'ясорубці, додайте яйця, сіль, перець. Масу добре вимішайте ложкою, вилжіть у змащену жиром і посипану меленими сухарями довгу вузьку форму. Запікайте в гарячій духовці (200°) 30—40 хвилин.

Виймайте паштет з форми, коли остигне. Перед подачею наріжте скибками

і вилжіть на таріль. Скибки кладіть вертикально, а між ними — завинену в рулетики шинку з тертим хрінном і згорнені у лійки кусочки твердого сиру, в які насипте зеленого горошку. Страву можна прикрасити кружальцями варених яєць, маринованими огірками, помідорами, грибами, маслинами, зеленню петрушки.

ЗАЛИВНА ЯЛОВИЧИНА

2 кг яловичини, 100 г сала, 1—2 моркви, 2 цибулини, петрушка, 5 столових ложок смальцю або іншого жиру, 50 г сушених грибів, оцет, мелений перець, сіль.

Бульйон: *500 г яловичих кісток, морква, цибулина, петрушка, 5—6 горошин гіркого перцю, 4 чайні ложки желатину, сіль.*

М'ясо помийте, очистьте від плівок, відбийте, скропіть оцтом і залиште на ніч. Наступного дня нашпигуйте нарізаним соломкою салом, посоліть, перчіть і обсмажте з усіх боків у гарячому жирі. Потім покладіть у каструлю або гусятницю, додайте цілі овочі і гриби. Тушкуйте у воді, в якій вимочувалися 2—3 години добре вимиті гриби.

Після тушкування м'ясо остудіть, наріжте тонкими скибками впоперек волокон, викладіть на довгастий таріль разом з нарізаною кружальцями морквою і подрібненими грибами і залийте бульйоном, звареним з кісток, овочів і 1 л води, з'єднавши його з желатином. Перш ніж розпускати желатин, бульйон процідіть і зніміть з нього жир.

НОВОРІЧНИЙ САЛАТ

6 круто зварених яєць, 5—6 варених картоплин, 2 варені морквини, 2 солоні огірки, яблуко, 250 г зеленого горошку, цибулина, банка майонезу, стручок червоного маринованого солодкого перцю, зелена цибуля, мариновані помідори, цукор, сіль.

Овочі обчистьте, наріжте кубиками, з'єднайте з натертим на грубій тертці яблуком, дрібно нарізаною цибулею, додайте зелений горошок, цукор, сіль.

Масу вимішайте з майонезом і викладіть у круглу салатницю. Яйця розріжте вздовж на половинки. Протертими крізь сито жовтками посипте салат. Білки положіть опуклою стороною догори так, щоб кожна половинка відповідала цифрі на годиннику. На них викладіть з нарізаного солодкою червоного солодкого перцю римські цифри. З моркви або перцю зробіть стрілки, які показували б за п'ять хвилин дванадцяту годину. Краї салатниці обложіть нарізаним червоним солодким перцем, зеленою цибулею, дрібними помідорами.



КОСІВСЬКИЙ САЛАТ

1 кг буряків, 100 г сушених грибів, 2 цибулини, 1/2 склянки олії, 3—4 зубки часнику, оцет, цукор, сіль.

Буряки зваріть у шкірці, обчистьте, наріжте соломкою і скропіть оцтом. Одну цибулину дрібно посічіть і потушуйте в олії. Другу цибулину і зварені гриби наріжте соломкою. Часник потовчіть. Усі продукти з'єднайте, заправте сіллю і цукром на смак.

Подайте салат у керамічній мисці.

РИБА, СМАЖЕНА В СУХАРЯХ

2 кг риби, 2 яйця, 2—3 столові ложки молока, 100 г вершкового масла, олія, борошно, сухарі, зелень петрушки, сіль.

Випотрошену рибу поділіть на порціонні куски і посоліть. Якщо рибини великі, кожен порцію розріжте навпіл

вздовж хребта. Яйця випустіть на тарілку, влийте молоко і розколотіть виделкою. Коли риба просякне сіллю, обкачайте куски в борошні, вмочіть у яйця, обкачайте у сухарях і смажте в олії.

Смажену рибу складіть на полумисок, полийте розтопленим маслом і прикрасьте зеленню петрушки. Подайте на стіл гарячою разом із салатом з червоноголової капусти.

САЛАТ З ЧЕРВОНОГОЛОВОЇ КАПУСТИ

500 г червоноголової капусти, склянка вареної білої квасолі, 2 круто зварених яйця, цибуля, 3—4 столові ложки олії, цукор, оцет, сіль.

Капусту дуже тонко нашаткуйте, покладіть в окріп і варіть 3—4 хвилини. Відцідіть, сполосніть холодною водою, скропіть оцтом або червоним вином і вимішайте з дрібно нарізаною цибулею, квасолею. Масу заправте цукром і сіллю на смак, полийте олією. Яйця розріжте на четвертинки і вийміть жовтки. З білка виложіть на салаті пелюстки «ромашки», а з потертих крізь сито жовтків зробіть серцевину «квітки».

ЧЕРВОНІЙ БОРЩ

500 г яловичої грудинки, 500 г буряків, морква, петрушка, цибулина, селера, лавровий листок, буряковий квас, цукор, сіль.

М'ясо помийте, залийте 2 л води, посоліть і варіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Потім додайте моркву, петрушку, селеру, цибулю і продовжуйте варити до готовності. Бульйон процідіть. Зварені окремо у шкірці буряки охолодіть, обчистьте, натріть на грубій тертці, покладіть разом з лавровим листком у бульйон і, приправивши буряковим квасом, сіллю і цукром, прокип'ятіть.

Борщ можна зварити на день раніше. Перед подачею розігрійте його, але не кип'ятіть, бо втратять колір. Подайте у чашечках. Щоб борщ на столі швидко не остигав, чашечки рекомендуємо

попередньо нагріти в гарячій воді. Зробіть для гостей милу несподіванку: влийте в чашечки з борщем по чайній ложечці рому, запаліть і так подайте на стіл. До борщу спечіть кулеб'яку з капустою.

КУЛЕБ'ЯКА З КАПУСТОЮ

Тісто: 500 г борошна, 2—3 столові ложки молока, склянка сметани, 100 г маргарину, яйце, жовток, 20 г дріжджів, чайна ложка цукру, сіль. **Начинка:** 700 г свіжої капусти, 20 г сушених грибів, 100 г маргарину, 2 цибулини, 2 круто зварених яйця, мелений перець, сіль.

Свіжу капусту поріжте на кілька частин, залийте водою, доведіть до кипіння, потім відкиньте на друшляк, пропустіть через м'ясорубку або дрібно посічіть. Кулеб'яка буде смачнішою, якщо до свіжої додати 200—300 г відвареної квашеної капусти. Капусту з'єднайте з підсмаженою на маргарині або на олії цибулею і тушуйте до готовності. Після охолодження вимішайте з посіченими яйцями, подрібненими вареними грибами, посоліть і поперчіть.

У борошні зробіть заглиблення, влийте розпущені у теплом молоці з цукром дріжджі, додайте жовтки, сметану, посоліть і замісіть пухке тісто. Накрийте його і поставте в тепле місце на годину, щоб підійшло. Потім розкачайте з тіста корж завтовшки 1 см, змастіть розтопленим маргарином, згорніть конвертом, знову розкачайте і знову змастіть маргарином. Зробіть так кілька разів, після чого тісто розкачайте у прямокутний корж, покладіть на нього начинку, згорніть у рулет і обережно положіть у змащену жиром довгасту форму. Змажте рулет білком і печіть у гарячій духовці (240—250°) 30—40 хвилин. Готову кулеб'яку покрайте гострим ножом на грубі скибки і полийте розтопленим маслом.

Якщо кулеб'яка спечена за день-два до прийняття гостей, то перед подачею на стіл її слід підігріти і лише тоді нарізати.

СІРИЙ БОРЩ З ВУШКАМИ

500 г буряків, 100 г сушених грибів, морква, пегрушка, цибуля, 2 столові ложки вершкового масла, столова ложка борошна, буряковий квас, цукор, сіль.

Вушка: 400 г борошна, гриби з борщу, яйце, цибуля, 50 г маргарину, столова ложка вершкового масла, 2 столові ложки сухарів, мелений перець, сіль.

Овочі обчистьте, розріжте на половинки, залийте водою і зваріть. Гриби зваріть окремо. Буряки вийміть з відвару і наріжте соломкою. Грибний і овочевий відвари з'єднайте, вкиньте буряки, заправте на смак буряковим квасом і цукром, влийте засмажку з масла і борошна, посоліть і закип'ятіть.

Начинку для вушок приготуйте так. Цибулю дрібно наріжте, стушкуйте з маргарином, додайте змелені на м'ясорубці або дрібно посічені гриби, сухарі, сіль, перець, вимішайте.

З борошна, яйця і води замісіть тісто, як на вареники, тоненько розкачайте його і наріжте квадратики. На кожний з них накладіть холодну начинку, зложіть квадрат у трикутник і зліпіть краї. Потім з'єднайте два протилежні кінці. Вкиньте вушка у киплячу посолену воду. Коли вода закипить, а вушка спливають на поверхню, виберіть їх друшляковою ложкою і облийте гарячою водою. Готові вушка виложіть у миску, полийте розтопленим маслом, щоб не злиплися, вимішайте, накрийте і поставте у тепле місце. Перед подачею на стіл розкладіть вушка на тарілки і залийте гарячим борщем.

ГРИБНИЙ СУП З М'ЯСОМ

500 г яловичого м'яса з кісткою, 50 г сушених грибів, корінь і зелень пегрушки, цибулина, мелений перець, сіль.

Сушені гриби помийте, намочіть на 1—2 години в 2 л холодної води і в ній же варіть з цибулею. М'ясо помийте, залийте холодною водою, поставте на вогонь. Під час закипання

зберіть піну, додайте петрушку, посоліть і варіть на слабкому вогні до готовності. Бульйон і грибний відвар процідіть, з'єднайте, всипте дрібно нарізану зелень петрушки, посоліть і поперчіть.

Подайте суп у чашках з коржиками з грибно-м'ясною начинкою.

КОРЖИКИ З ГРИБАМИ І М'ЯСОМ

Тісто: 300 г борошна, 200 г маргарину, яйце, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Начинка: гриби і цибуля з грибного супу, 200 г вареного м'яса, столова ложка вершкового масла, мелений перець, сіль.

Посічіть маргарин з борошном, додайте жовтки, сметану, замісіть тісто, прикрийте і винесіть у холодне місце. Наступного дня розкачайте корж завтовшки $\frac{1}{2}$ см, поколіть його виделкою і виріжте тонкою склянкою кружальця. На кожному другому кружальці зробіть чаркою посередині дірку. Змажте ціле кружальце білком, прикрийте тим, що з діркою, і злегка притисніть. Складіть на лист і печіть у гарячій духовці (220—240°) 15—20 хвилин. Спечіть коржики напередодні, а перед тим, як подати на стіл, накладіть начинку і поставте на 8—10 хвилин у гарячу духовку.

Для начинки гриби, м'ясо, цибулю змеліть на м'ясорубці, додайте розтоплене масло, сіль, перець і вимішайте на однорідну масу.

ЗАЄЦЬ ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ

Тушка зайця, 100 г сала, 100 г смальцю, столова ложка борошна.

Маринад: склянка оцту, 2 моркви, 3—5 горошин гірконого перцю, 2 цибулини, лавровий листок, сіль.

Соус: склянка сметани, 2 столові ложки борошна, лавровий листок, сіль.

Нарізані кружальцями цибулю і моркву залийте 3 склянками води, посоліть, вкиньте спеції і доведіть до кипіння. Коли охолоне, додайте оцет. Покладіть тушку зайця в приготовлений маринад, накрийте і поставте в холодне місце. На четвертий день вийміть зайця з маринаду, сполос-

ніть водою, зніміть плівку, нашпигуйте салом і запечіть у смальці у духовці, поливаючи маринадом. Коли м'ясо стане м'яким, посипте борошном і запечіть до утворення рум'яної кірочки. Наріжте зайця порціями, виложіть на довгий таріль так, щоб виглядав як цілий.

У соус, в якому запікався заєць, влийте розтерту з борошном сметану. Посоліть на смак, вкиньте лавровий листок, закип'ятіть і полийте м'ясо. До зайця подайте домашню локшину і тушковані буряки з сметаною.

ДОМАШНЯ ЛОКШИНА

350 г борошна, 2 яйця, столова ложка вершкового масла, сіль.

Зробіть у просіяному борошні ямку, вбийте яйця і замісіть з водою туге тісто. Поділіть його на дві частини, тоненько розкачайте, щоб просвічувався дошка. Коли тісто підсохне, посипте його борошном, скрутіть у рулет і наріжте впоперек тоненькі смужки.

Перед подачею на стіл локшину зваріть у великій кількості підсоленої води. Вкидайте в окріп, часто помішуючи. Коли локшина закипить і спливе, полийте її гарячою водою, відкиньте на друшляк, ще раз полийте гарячою водою, висипте в каструлю, додавши столову ложку вершкового масла, і вимішайте.

Подайте, поливши розтопленим маслом або соусом.

ТУШКОВАНІ БУРЯКИ З СМЕТАНОЮ

1 кг буряків, 2 столові ложки маргарину або вершкового масла, столова ложка борошна, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, цукор, лимонна кислота, сіль.

Буряки помийте, залийте гарячою водою і варіть $1\frac{1}{2}$ години. Остудіть, обчистьте і натріть на дрібній або грубій тертці.

На сковороді приготуйте засмажку з борошна і маргарину, вкиньте натерті буряки, заправте на смак сіллю, цукром, лимонною кислотою, додайте півсклянки води, вимішайте і потушуйте.

Перед подачею на стіл влийте сметану.

СВИНИНА, ПЕЧЕНА ПІД ГІРЧИЦЕЮ

1½ кг свинини (корейки або окосту), 2 цибулини, 2 моркви, 2—3 столові ложки гірчиці, 2 зубки часнику, 2—3 гвоздики, сіль.

М'ясо помийте, натріть товченим часником, посоліть, змажте гірчицею і покладіть у гусятницю. Печіть у гарячій духовці, час від часу скроплюючи соком, що утворюється під час запікання. Хвилин через 15—20 додайте нарізану кружальцями моркву і цілі цибулини з заколеними в них гвоздиками, влийте склянку води, накрийте і тушуйте на слабкому вогні до готовності.

Перед подачею на стіл наріжте порціями, складіть на таріль, полийте соусом, який утворився під час запікання, обложіть печеною картоплею в сухарях.

Окремо подайте салат з квашеної капусти з яблуками.

ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ В СУХАРЯХ

1 кг картоплі, 100 г борошна, 2—3 столові ложки сухарів, олія, сіль.

Обчищену і вимиту дрібну картоплю обкачайте в борошні з сухарями, покладіть на змащений олією лист і печіть у гарячій духовці 20—30 хвилин. Посоліть і відразу подайте на стіл.

САЛАТ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ З ЯБЛУКАМИ

1 кг квашеної капусти, 2—3 яблука, цибулина, морквина, зелена цибуля, 3—4 столові ложки олії, цукор, сіль.

Капусту, якщо надто кисла, промийте холодною водою, з'єднайте з натертими на грубій тертці морквою й яблуками, кружальцями цибулі, посоліть, змішайте. Заправте олією або сметаною, додайте цукор на смак.

Салат викладіть гіркою в салатницю і посипте нарізаною зеленою цибулею.

ГУСКА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ І КАРТОПЛЕЮ

Гуска, 500 г яблук, зубок часнику, сіль. Гарнір: 1 кг картоплі, сіль.

Гуску випотрошіть, помийте і посоліть. Обчищені яблука наріжте четвертинками і наложіть у гуску.

Тушку зашийте, покладіть на лист, влийте ½ склянки гарячої води і печіть у добре нагрітій духовці. В міру википання соусу підливайте води. Коли гуска майже спеклася, натріть її часником, наколовши зубок на виделку, потім обложіть гуску картоплею, посоліть і печіть до готовності. Готову гуску наріжте порціями, вложіть на блюдо, обкладіть печеними яблуками і картоплею.

ГОЛУБЦІ ПІД ГРИБНИМ СОУСОМ

Середня головка капусти (1½ кг), 50 г сушених грибів, склянка рису, 100 г вершкового масла, 100 г маргарину, 2—3 цибулини, мелений перець, сіль.

Соус: 2 склянки грибного відвару, ¾ склянки сметани, чайна ложка борошна, сіль.

Гриби помийте в холодній воді і зваріть у 3 склянках води. Обсмажте в маргарині дрібно нарізану цибулю. Коли цибуля почне рум'янитися, додайте посічені гриби, запарений рис, посоліть і поперчіть.

Виріжте з головки капусти качан так, щоб не розсипалися листки, покладіть її у каструлю з окропом і варіть на слабкому вогні до напівготовності. Розберіть головку на окремі листки. Якщо всередині листки виявляються твердими, вкиньте їх ще раз в окріп і закип'ятіть. Коли листки охолонуть, зріжте з них прожилки. На кожен листок (великі поділіть навпіл) накладіть начинку, загорніть з обох боків і легко скрутіть у рулетик.

Голубці складіть у каструлю, дно якої вистеліть капустяними листками, посоліть, залийте окропом на чверть каструлі і варіть 1½—2 години на слабкому вогні (найкраще в духовці). Страва буде особливо смачною, якщо незадовго до готовності додати півсклянки сметани.

Голубці виложіть на полумисок, полийте розтопленим маслом. Окремо подайте соус.

Соус приготуйте так. Розітріть борошно з сметаною, з'єднайте з грибним відваром, посоліть і закип'ятить. Перед споживанням додайте до нього столову ложку сметани.

УЗВАР

100 г сушених яблук, 100 г сушених абрикосів, 100 г сушених слив, 100 г сушених груш, 200 г цукру, сік 1 лимона.

Фрукти переберіть, два-три рази добре промийте теплою водою і залийте на ніч 2 л теплої кип'яченої води. Наступного дня варіть у тій самій воді, додавши цукор. Коли компот охолоне, влийте лимонний сік. Норму цукру можна збільшити на смак. Узвар подайте в скляній компотниці.

АПЕЛЬСИНОВЕ СУФЛЕ

6 апельсинів, 200 г цукру, 5 білків, 2 столові ложки крохмалю, цукрова пудра.

З цукру і 2 столових ложок води приготуйте сироп. Апельсини помийте і розріжте на половинки. Обережно виберіть м'якоть, наріжте її і варіть до прозорості у сиропі. Збийте білки на піну, додайте варення з апельсинів і продовжуйте збивати. Потім легко вимішайте з просіяним крохмалем. Одержаною масою заповніть половинки апельсинових шкірок і покладіть їх на вистелений промащеним папером лист. Печіть у духовці при температурі 180° 15 хвилин.

Подайте гарячими на скляній тарілці, посипавши цукровою пудрою.

МОРОЗИВО З ГОРІХАМИ

500 г морозива, 50 г очищених горіхів.

Заздалегідь купіть морозиво, порції, не розгортаючи, складіть у посудину, накрийте і поставте у морозильник холодильника або на балкон. Перед подачею на стіл кожну порцію покладіть на десертну тарілку і посипте підсмаженими посіченими горіхами.

НОВОРІЧНІ ПАМПУШКИ

Тісто: 750 г борошна, 7 жовтків, 100 г вершкового масла, 150 г цукру, 1½ склянки молока, 100 г дріжджів, цедра ½ лимона, ½ чайної ложки солі.

Начинка: 200 г вишневого або трояндового варення.

Для смаження: 1 кг рослинного сала або олії.

Помадка: 400 г цукру, ½ лимона, кілька крапель ромової есенції, ½ склянки води.

Для оздоблення: апельсинова цедра.

Дріжджі з ложкою цукру і борошна розведіть у теплому молоці і поставте в тепле місце для бродіння. Масло розітріть з цукром, додаючи по жовтку. Влийте розчину, всипте просіяне борошно (добре, щоб воно перед тим стояло в теплому місці), вкиньте лимонну цедру, сіль і замісіть пухке тісто. Накрийте його рушником і поставте в тепле місце. Коли тісто вдвічі збільшиться в об'ємі, перемісіть його і дайте ще раз підійти. Тоді частину тіста виложіть на посипану борошном дошку і викачайте корж завтовшки 1 см. До половини коржа склянкою позначте кола. В центр кожного кола покладіть варення без сиропу, накрийте другою половиною коржа і склянкою виріжте пампушки. Складіть їх на посипану борошном дошку і накрийте. Так само зробіть пампушки з решти тіста і всі разом поставте у тепле місце, щоб підійшли.

У глибокій сковороді розтопіть жир. Вважайте, щоб жир не дуже кипів, тому що при швидкому смаженні пампушки всередині можуть залишитися сирими. Кладіть пампушки верхом донизу і посуд зразу ж накрийте кришкою. Щоб навколо пампушок утворився білий обруч, що прикрасить їх, після того як низ пампушок зарум'яніться, обережно переверніть їх виделкою і більше не накривайте.

Щоб пампушкам надати святкового вигляду, покрийте їх помадкою, звареною з цукру, води і лимонної цедри. Помадка готова, коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за

собою «нитку». У помадку влийте лимонний сік і ромову есенцію. Опісля посипте пампушки дрібно посіченою апельсиною цедрою і поставте в тепле місце.

ТОРТ «СНІГОВІ БАБИ»

Тісто: 500 г борошна, 300 г маргарину, 100 г цукру, 100 г очищених горіхів, 4 жовтки, 2—3 столові ложки сметани.

Крем: 400 г вершкового масла, 100 г цукру, 200 г цукрової пудри, 50 г какао, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 столові ложки борошна, 2—3 столові ложки коньяку, ванілін, 150 г очищених горіхів.

Начинка: 400 г абрикосового джему.

Для оздоблення: цукрова пудра, горіхи.

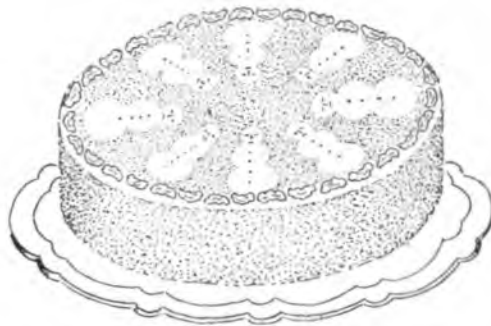
Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, мелені горіхи, сметану і замісіть пісочне тісто. Якщо тісто густе, влийте кілька ложок холодної води. Покладіть тісто на 1—2 години в холодне місце, після чого поділіть на чотири частини, розкачайте коржі, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Коли коржі остигнуть, перші два перекладіть джемом, решту — охолодженим кремом, посипаючи його підсмаженими грубо посіченими горіхами. Верх і боки торта також покрийте кремом.

Крем приготуйте так. Підсмажте борошно в столовою ложкою масла до кремового кольору. Знявши з вогню, розведіть з 3 столовими ложками холодного молока, з'єднайте з розтертими з 3 столовими ложками цукру і ваніліном жовтками. Масло розітріть з цукровою пудрою на пухку масу, поступово додаючи крем і зварене з рештою молока і столовою ложкою цукру какао. Влийте коньяк і ще раз вимішайте.

Торт оздобте «сніговими бабами». Зробити це неважко. Папір розміру торта складіть увосьмеро і виріжте «снігову бабу». Вирізку накладіть на торт (перед цим його слід охолодити, щоб крем затужавів) і посипте кризь сито

цукровою пудрою. Обережно зніміть папір, щоб не зруйнувати контурів малюнка. Краї торта обложіть половинками горіхів.



МАКІВНИК

Тісто: 500 г борошна, склянка молока, 50 г дріжджів, 3 жовтки, білок, 100 г цукру, 100 г маргарину, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 100 г очищених горіхів, 100 г родзинок, столова ложка меду, столова ложка манних круп, білок, 20 г дріжджів, ванілін.

Помадка: білок, 100 г цукрової пудри, лимонний сік, ванілін.

Дріжджі і столову ложку цукру розпустіть у теплом молоці і влийте, розмішуючи, у посуд з борошном. Коли розчина почне бродити, додайте розтерті з цукром жовтки, ванілін і замісіть тісто. Коли тісто відставатиме від руки, влийте розтоплений маргарин, додайте лимонну цедру і добре перемісіть. Накривши рушником, поставте в тепле місце.

Тим часом приготуйте начинку. Добре промитий і залитий на ніч гарячою водою мак відцідіть, змеліть тричі на м'ясорубці або розітріть порціями у макітрі. Мак вкиньте у зварений з цукру, меду і півсклянки води сироп, кілька хвилин прокип'ятіть, а потім додайте посічені підсмажені горіхи, перемиті родзинки, манні крупы, білок, подрібнені дріжджі, ванілін і вимішайте.

Коли тісто підійде, ще раз перемісіть його і поділіть на дві частини. З кож-

ної розкачайте корж завтовшки $\frac{1}{2}$ см, змажте білком і накладіть макову начинку. Коржі скрутіть у рулети і кожен з них загорніть у промащений пергаментний папір так, щоб з обох сторін рулета папір виставав на 10 см. Загорнені рулети покладіть на промащений лист, щоб підійшли. Тісто ростиме тільки вздовж, виповняючи папір. Печіть маківник у гарячій духовці ($210-220^{\circ}$) 30 хвилин. Коли рулети трохи охолонуть, розгорніть їх з паперу і покрийте помадкою.

Для помадки білок розітріть з цукровою пудрою до утворення пухкої маси, додайте на смак лимоний сік і ванілін.

МЕДІВНИКОВИЙ ПИРІГ

Тісто: 600 г борошна, 150 г меду, 150 г цукру, 100 г маргарину, 2 яйця, $\frac{1}{2}$ склянки міцної чорної кави, чайна ложка соди, по $\frac{1}{2}$ чайної ложки кориці і гвоздики.

Начинка: 500 г сливового джему або мармеладу, 100 г очищених грецьких горіхів, 100 г родзинок, 100 г інжиру, 100 г цукатів.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, розтоплений мед з прянощами, яйце, жовток, соду, влийте каву і замісіть тісто. Потім поділіть його на дві частини і викачайте коржі. Один корж викладіть на застелений промащеним папером лист, поколіть виделкою, змажте джемом, посипте посіченими горіхами, помитими родзинками, нарізаними інжиром і цукатами, прикрийте другим коржем, поколіть виделкою, змажте білком і печіть при температурі 180° протягом 40 хвилин. Вийнявши медівник з духовки, посипте

його через сито цукровою пудрою з ваніліном. Коли остигне, покрийте на квадратні куски.

ЧОРНА КАВА «ВОГНИК»

Наповніть гарячою щойно запареною кавою маленькі нагріті чашечки (на $\frac{3}{4}$ висоти), покладіть по грудочці цукру, розмішайте, влийте по чайній ложечці рому або коньяку, запаліть і подайте на стіл. Для більшого ефекту погасіть у кімнаті світло.

НОВОРІЧНИЙ ПУНШ

Пляшка червоного столового вина, 3 лимони, 250 г цукру-рафінаду, склянка рому або коньяку, 2 склянки міцного чаю.

До глибокої миски з вогнетривкого скла влийте гарячий чай, підігріте до 70° вино, проціджений сік з 2 лимонів, ром, вкиньте лимонну цедру і цукор. Розмішайте напій, а потім обережно покладіть кружальця лимона (щоб плавали), а на них — по грудочці намоченого в ромі цукру. Погасіть світло і запаліть цукор. Коли вогонь погасне, розлийте пунш у керамічні кухлі.

ЗИМОВИЙ ВИШНЕВИЙ КРЮШОН

1 л консервованих вишень, 100 г цукру, пляшка червоного столового вина, пляшка шампанського.

Вишні без кісточок засипте цукром, залийте склянкою вина і поставте на годину в холодильник. Опісля вишні з вином з'єднайте в крюшонниці з охолодженою рідиною від консервованих вишень і рештою вина.

Подайте напій у широких фужерах, доливши шампанське.





МЕНЮ
НОВОРІЧНОГО МОЛОДІЖНОГО
ВЕЧОРА

Бутербродні маси
Бутерброди з роґаликів
Яйця, фаршировані копченим оселедцем
Тушкований короп
Рибний холодець з гірчичним соусом на майонезі
Мариновані гриби на шпажках
Салат з оселедців і грибів
Холодні відбивні котлети
Шинка з фруктами
Зимовий салат
Салат з груш і горіхів
Пальчики з маком
Грінки з гострим твердим сиром і горіхами
Паштет з мозку в трубочках
Томатний борщ
Пиріжки з листово-дріжджового тіста з м'ясом
Рулет з яловичини з яйцями і сметанним соусом
Печеня з картоплею
Буряки, фаршировані хріном
Вігос
Компот з яблук на вині
Апельсинові кошички з фруктами
Морозиво з вином
Ламанці з маком
Шоколадний торт на вафлях
Вергуни-квіточка
Фруктові тістечка
Новорічний коктейль
Абрикосовий напій

БУТЕРБРОДНІ МАСИ

Маса з шпротів

Банка шпротів, 100 г вершкового масла, чайна ложка лимонного соку, лимон або маринований огірок.

Шпроти розімніть виделкою, розітріть з маслом, додайте лимонний сік і поставте на холод. Подайте на стіл на тарілці, оздобивши масу кружальцями лимона або маринованого огірка.

Цією масою можна намазати скибки хліба або маленькі грінки. На кожний бутерброд покладіть півкружальця лимона або маринованого огірка.

Маса з жовтків

2 круто зварених яйця, 100 г вершкового масла, 2 чайні ложки гірчиці, зелена цибуля, сіль.

Жовтки розітріть з гірчицею, додайте масло, сіль і продовжуйте розтирати до утворення однорідної маси. Охолодивши масу, набирайте її чайною ложкою, змоченою в гарячій воді, і тоненькими спіралями кладіть на тарілку, щоб утворилася піраміда.

Навколо піраміди посипте нарізаною зеленою цибулею і посіченими білками.

Маса з сиру

200 г чайного сиру або бринзи, 100 г вершкового масла або маргарину, цибулина, чайна ложка гірчиці, пучка кмину, $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого червоного перцю, цукор, сіль.

Сир розітріть з маслом або маргарином на однорідну масу, додайте натерту на дрібній тертці цибулю, гірчицю, перець, кмин, сіль, цукор і старанно вимішайте.

Якщо маса надто суха, влийте 1—2 столові ложки сметани.

Приготовленою масою можна змазати скибки булки або виробити з неї невеличкі кульки. Дуже красиво виглядають кульки, якщо частину з них обкачати в дрібно посіченому крутому яйці, а частину — в нарізаній зеленій цибулі.

Кульки викладіть на капустяному листку і подайте на тарілці.

БУТЕРБРОДИ З РОГАЛИКІВ

3—4 рогаляки, 100 г вершкового масла, 300 г сиру, цибулина, 100 г шинки, кілька сардин, столова ложка томат-пюре, круто зварене яйце, чайна ложка гірчиці, маслини, мариновані гриби і сливи, солоний огірок, червоний маринований солодкий перець, зелена цибуля, зелень петрушки, цукор, сіль.

Масло розітріть з сиром і натертою на дрібній тертці цибулею. Додайте гірчицю, цукор, сіль на смак і вимішайте на однорідну масу. Якщо маса густа, можна додати майонез або сметану. Готову масу поділіть на чотири частини. До однієї — додайте мелену шинку, другу — розітріть з сардинами, третю — зафарбуйте томатом, четверту — вареним жовтком.

Рогаляки наріжте кружальцями і намажте їх різними масами. Ефектно виглядатимуть бутерброди, якщо класти масу декоративно з допомогою кондитерського шприца.

Бутерброди прикрасьте маслинами, грибами, половинками слив, кружальцями огірка, солодкого перцю, а делкі посипте посіченим білком і нарізаною зеленою цибулею. Бутерброди повинні бути яскраві. Подайте їх на довгастих скляних тарілках, оздобивши листками петрушки.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ КОПЧЕНИМ ОСЕЛЕДЦЕМ

8 круто зварених яєць, копчений оселедець, 2 столові ложки майонезу, зелень петрушки.

Яйця розріжте впоперек і виберіть жовток. З оселедця зніміть шкірку, виберіть кістки, посічіть ножом, додайте жовтки, майонез і розітріть на однорідну масу. Цією масою наповніть білки так, щоб утворився стіжок, і встроміть листочок петрушки. Подайте на скляній тарілці.

ТУШКОВАНИЙ КОРОП

1 $\frac{1}{2}$ кг коропа, 2 цибулини, банка майонезу, 2—3 стручки маринованого солодкого перцю, $\frac{1}{2}$ склянки олії, сік

1/2 лимона, лавровий листок, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

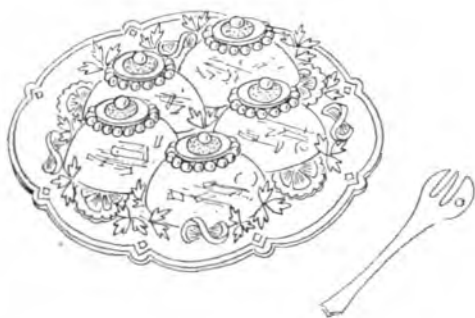
Філе коропа наріжте порціями, поперчіть, посоліть, скропіть лимонним соком і через годину-дві обсмажте в олії. Опісля складіть рибу в каструлю, додайте нарізану кільцями цибулю, нашаткований маринований перець, лавровий листок, залийте майонезом. Замість майонезу можна використати сметану. Тушкуйте 30 хвилин.

Цю страву приготуйте за день-два до прийняття гостей. Подайте, оздобивши зеленню петрушки.

РИБНИЙ ХОЛОДЕЦЬ

1 1/2 кг риби, морквина, корінь і зелень петрушки, цибулина, 2 круто зварених яйця, 100 г зеленого горошку, лимон, 5 чайних ложок желатину, лавровий листок, 5—6 горошин гіркого перцю, сіль.

Овочі, риб'ячі голови і хвости залийте 1 1/2 л гарячої води, посоліть, додайте спеції і варіть на слабкому вогні 30 хвилин.



Овочі виберіть, а у відвар покладіть нарізану порціями посолену рибу. Тримайте на слабкому вогні 20 хвилин. До процідженого гарячого відвару додайте намочений у холодній воді желатин. Влийте по столовій ложці охолодженого відвару у широкі чашки. Покладіть у них частинки яйця, кружальця моркви з відвару, кілька зелених горошин і порції риби, обережно вибравши з неї кістки. Залийте рибу відваром і винесіть на холод.

Перед подачею на стіл вмоченим у гарячу воду ножом відділіть желе від стінок чашки і обережно виверніть порції на широке блюдо.

Прикрасьте листочками петрушки і фігурно нарізаними кружальцями лимона. До рибного холодцю подайте гірчичний соус.

ГІРЧИЧНИЙ СОУС НА МАЙОНЕЗІ

Круто зварене яйце, жовток, банка майонезу, 2 чайні ложки гірчиці, зелена цибуля, цукор, сіль.

Варений і сирий жовтки розітріть з гірчицею, влийте майонез, додайте посічений білок, нарізану зелену цибулю, сіль, цукор на смак, вимішуйте. Соус подавайте охолодженим у соусниці або керамічній мисочці.

Цей соус — добра приправа до різних холодних м'ясних і рибних страв.

МАРИНОВАНІ ГРИБИ НА ШПАЖКАХ

400 г маринованих грибів, 100 г вершкового масла, 100 г гострого твердого сиру.

Масло розітріть на пухку масу, додаючи натертий на дрібній тертці сир. Гриби виберіть з маринаду на марлю або рушничок і обсушіть. Кожну грибну шапочку намажте приготовленою масою. Вибираючи однакові за розміром шапочки, складіть їх по дві і скотуйте дерев'яною або пластмасовою паличкою.

САЛАТ З ОСЕЛЕДЦІВ І ГРИБІВ

3 оселедці, 100 г сушених грибів, 2 цибулини, 2 круто зварених яйця, склянка сметани, зелень петрушки, оцет, мелений перець, сіль.

Зварені гриби грубо посічіть. Філе оселедця наріжте кубиками. Нарізану соломкою цибулю обваріть оцтом з водою (1:1). Всі продукти з'єднайте з посіченими яйцями, посоліть, поперчіть і вимішайте з сметаною. Прикрасьте листочками петрушки.

ХОЛОДНІ ВІДБИВНІ КОТЛЕТИ

1 кг свинячої корейки, 3 столові ложки смальцю або іншого жиру, стручок червоного маринованого солодкого перцю, зелена цибуля, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте порціями, відбийте, посоліть, поперчіть і залиште на 1—2 години. Підсмажте з обох боків у гарячому жирі.

Коли котлети остигнуть, покладіть їх на пелумисок, посипте кільцями червоного солодкого перцю, нарізаною зеленою цибулею або зеленими маринованими помідорами. В кожну порцію заколіть пластмасову виделку.

ШИНКА З ФРУКТАМИ

500 г шинки, 200 г чорносливу, фрукти з компоту.

Сушені сливи помийте, зваріть у малій кількості води, вийміть і обсушіть. Шинку наріжте гострим ножом тоненькими скибками. В частину скибок загорніть сливу з кісточкою, у решту — черешні, вишні, абрикоси, груші та інші фрукти з компоту. Порції виложіть на кругле блюдо й обкладіть чорносливом.

Варені сушені сливи можна замінити маринованими.

ЗИМОВИЙ САЛАТ

3—4 варені картоплини, склянка вареної білої квасолі, варена морквина, 3 яблука, цибулина, 2 солоні огірки, 3—4 мариновані гриби, чайна ложка гірчиці, 4—5 столових ложок олій, зелень петрушки, стручок червоного маринованого солодкого перцю, кілька маринованих помідорів, оцет, цукор, мелений перець, сіль.

Овочі, гриби, яблука наріжте дрібними кубиками і змішайте з квасолею. Заправте на смак сіллю, цукром, перцем, олією, розтертою з гірчицею і оцтом. Масу вимішайте, викладіть у салатницю гіркою, обсипте дрібно нарізаною зеленню петрушки, прикрасьте кільцями червоного солодкого перцю і маринованими помідорами.

САЛАТ З ГРУШ І ГОРІХІВ

6 великих груш з компоту, 6 грецьких горіхів, стручок червоного маринованого солодкого перцю, 2 столові ложки майонезу, 2—3 столові ложки сметани.

Груші обчистьте, розріжте на половинки, виберіть чайною ложкою серцевину і розложіть на скляній тарілці. В кожну виїмку покладіть половинку горіха, полийте майонезом з сметаною, посипте тоненько нарізаним солодким перцем.

ПАЛЬЧИКИ З МАКОМ

1 кг борошна, 500 г маргарину, 2 жовтки, склянка сметани, мак, зерниста сіль.

Маргарин посічіть з борошном, влийте жовтки, сметану, замісіть тісто і винесіть у холодне місце на кілька годин. Опісля розкачайте з тіста прямокутник, посипте борошном, зложіть утрое і знову винесіть у холодне місце. Повторіть це ще разів два. Нарешті тісто розкачайте шаром завтовшки $1\frac{1}{2}$ см, покладіть на змащений жиром лист, наріжте вузькі смужки, змажте білком, посипте маком і зернистою сіллю. Печіть у гарячій духовці 15 хвилин. Пальчики складіть «криничкою» на керамічній тарілці.

ГРІНКИ З ГОСТРИМ ТВЕРДИМ СИРОМ І ГОРІХАМИ

3—4 рогаики, 50 г вершкового масла, 100 г очищених горіхів, 100 г гострого твердого сиру, сіль.

Рогаики наріжте тонкими кружальцями, намажте маслом, посипте січеними горіхами, трішки посоліть і притрусіть тертим сиром. Перед подачею на стіл поставте на 5 хвилин у гарячу духовку. З листа перекладіть грінки на зігріту тарілку. В кожну грінку встроміть дерев'яну паличку.

ПАШТЕТ З МОЗКУ В ТРУВОЧКАХ

500 г мозку, яйце, цибуля, 100 г вершкового масла, сухарі, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Тісто: 500 г борошна, 200 г маргарину, 2 яйця, 100 г сметани.

Маргарин посічіть з борошном, додайте яйця, сметану і замісіть тісто. Тонко розкачайте його, наріжте смужками і навиніть на змащені жиром бляшані форми-трубки. Печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Ще гарячі трубочки обережно, через рушник, зніміть з форми.

Мозок намочіть у холодній воді, помийте, очистьте від плівок, посічіть, вимішайте з тушкованою в маслі цибулею, посмажте, додайте яйце, сіль, перець і вимішайте.

Трубки наповніть паштетом, змастіть розтопленим маслом, посипте сухарями і ще раз поставте на 10 хвилин у гарячу духовку. Подайте ще теплими, оздобивши зеленню петрушки.

ТОМАТНИЙ БОРЩ

700 г яловичини з кісткою, морквина, корінь і зелень петрушки, цибулина, селера, 200 г капусти, 2 буряки, 1 л томатного соку, лавровий листок, цукор, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте і залийте $1\frac{1}{2}$ л води. Після закипання покладіть очищені моркву, петрушку, селеру, цибулю і варіть на слабкому вогні годину. Додайте нашатковану капусту, натерті на грубій тертці буряки, лавровий листок і варіть до готовності. Влийте томатний сік, заправте перцем, сіллю, цукром на смак і прокип'ятіть.

Перед подачею на стіл зніміть жир, налийте проціджений борщ у керамічні чашки, посипте подрібненою зеленню петрушки.

До борщу подайте пиріжки з м'ясом.

ПИРІЖКИ З ЛИСТКОВО-ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА З М'ЯСОМ

Тісто: 500 г борошна, 100 г маргарину, яйце, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 50 г дріжджів, 3 столові ложки молока, 2 чайні ложки цукру. Начинка: 400 г вареного м'яса, столова ложка вершкового масла, яйце, цибулина, 50 г булки, мелений перець, сіль.

Розпустіть дріжджі і цукор у теплому молоці, розмішайте з столовою ложкою

борошна і поставте в тепле місце. Коли розчина підійде, влийте її в посуд з борошном (400 г), додайте жовтки, сметану і замісіть некруте тісто. Почекайте, щоб підійшло, розкачайте корж, положіть на нього рівним шаром посічений з 100 г борошна маргарин, складіть корж конвертом, попудріть борошном і розкачайте від себе. Розкачайте і складайте тісто конвертом кілька разів. Нарешті розкачайте з нього корж товщиною 1 см, наріжте його квадратами 6×6 см, накладіть на кожен з них начинку і зліпіть пироги. Змажте їх яйцем і печіть у гарячій духовці ($220-230$)° 20—25 хвилин. Для начинки м'ясо змеліть на м'ясо-рубці разом з намоченою у бульйоні булкою, додайте тушковану на маслі цибулю, яйце, сіль, перець на смак і добре вимішайте.

РУЛЕТ З ЯЛОВИЧИНИ З ЯЙЦЯМИ

1 кг яловичини, 300 г жирної свинини, 8 яєць, 250 г булки, 3 столові ложки смальцю, цибулина, борошно, мелений перець, сіль.

М'ясо, цибулю і намочену у воді булку змеліть двічі на м'ясо-рубці, вбийте 2 яйця, посоліть, поперчіть і вимішайте. Поділіть масу на три частини, розложіть їх на дошці, посипаній борошном, покладіть на кожну 2 круто зварених яйця і з допомогою ножа згорніть рулети. Намоченою в холодній воді рукою загладьте рубці і обкачайте рулети в борошні. Тупим боком ножа зробіть на них ромби і смажте в смальці до утворення рум'яної кірочки з обох боків.

Посмажені рулети покладіть у гусятницю і допечіть у духовці. Нарізаний порціями рулет обложіть відварними макаронами і полийте сметанним соусом. У салатниці подайте мариновані овочі.

СМЕТАННИЙ СОУС

Склянка сметани, 2 чайні ложки борошна, лавровий листок, мелений перець, сіль.

Сметану розітріть з борошном, посоліть, поперчіть, вкиньте лавровий листок, розмішайте з склянкою холодної

води, вилийте на сковороду, де смажилося м'ясо, і прокип'ятіть, помішуючи. Для гостроти можна влити чайну ложку оцту або лимонного соку. Соус подається до різних гарячих м'ясних страв.

ПЕЧЕННЯ З КАРТОПЛЕЮ

1 кг корейки або іншої нежирної свинини, 150 г вершкового масла, 1/2 склянки сметани, 1—2 цибулини, 2—3 столові ложки борошна, 1 кг дрібної картоплі, зелень петрушки, кмин, сіль.

М'ясо помийте, відділіть кістки, посоліть, обсипте борошном, обсмажте в гарячому жирі. Потім переложіть м'ясо в гусятницю, влийте жир, який залишився після смаження, додайте нарізану кружальцями цибулю, півсклянки води, поставте в гарячу духовку і печіть на слабкому вогні, часто поливаючи соком, який виділяється під час випікання. Якщо сік випарує, долийте води. Довівши м'ясо до напівготовності, посипте його кмином і покладіть у гусятницю посолену картоплю. Печіть, часто змазуючи сметаною.

Перед подачею на стіл м'ясо наріжте тонкими скибочками, вилжіть на таріль, обкладіть картоплею і залийте соусом з печені. Страву посипте нарізаною зеленню петрушки. До м'яса подайте буряки, фаршировані хріном.

БУРЯКИ, ФАРШИРОВАНІ ХРІНОМ

1 кг дрібних буряків, корінь хрину, оцет, цукор, сіль.

Буряки помийте з допомогою щітки, залийте окропом і варіть у закритій посудині до готовності. Воду злийте, буряки обчистіть і чайною ложкою виберіть м'якоть, щоб утворилась ямка. Буряки скропіть оцтом, розведеним наполовину з кип'яченою водою, розпустивши в ньому щіпку цукру і солі. Перед подачею на стіл кожну ямку заповніть тертим хріном, заправленим сіллю, цукром і оцтом, і складіть буряки на тарілку.

БІГОС

1 кг квашеної капусти, 1 кг свіжої капусти, 500 г свинини, 300 г копченої грудинки, 200 г ковбаси, 200 г шинки, 100 г смальцю, 50 г сушених слив, 3—4 сушені гриби, цибулина, лавровий листок, склянка червоного сухого вина, цукор, мелений перець, сіль.

Квашену капусту промийте холодною водою, залийте невеликою кількістю окропу і тушкуйте з столовою ложкою смальцю, поки стане м'якою. Свіжу капусту обчистіть, помийте, нашаткуйте, посоліть, вимніть у мисці і через 15 хвилин залийте невеликою кількістю окропу. Додавши ложку смальцю, тушкуйте її з дрібно нарізаними грибами, які завчасно треба старанно помити і відварити. Воду, в якій варилися гриби, підливайте в капусту в міру википання.

Свинину помийте, наріжте кусками, посоліть, зарум'яньте на сковороді в гарячому жирі разом з нашаткованою цибулею. Окремо підсмажте накраяну кружальцями ковбасу без шкіри і нарізані кубиками грудинку і шинку. Підготовлені продукти з'єднайте, заправте сіллю, цукром, перцем на смак, додайте лавровий листок, накрийте і тушкуйте 10—15 хвилин. Щоб бігос був гострішим, перед тим як зняти страву з вогню, влийте в неї склянку червоного вина і вкиньте зварені у невеликій кількості води сушені сливи без кісточок.

Найліпше тушкувати бігос у гусятниці. В ній і подайте страву на стіл, обгорнувши білим рушником.

КОМПОТ З ЯБЛУК НА ВИНІ

1 кг яблук, 300 г цукру, 2 л води, склянка білого сухого вина, цедра 1 лимона, 2—3 гвоздики, ягоди з варення.

З води, цукру і вина зваріть сироп, вкиньте в нього обчищені і нарізані частинками яблука, лимонну цедру і гвоздику. Тримайте на вогні, поки яблука не стануть м'якими.

Охолоджений компот подайте у скляній компотниці. У склянки покладіть будь-які ягоди з варення.

АПЕЛЬСИНОВІ КОШИЧКИ З ФРУКТАМИ

5 великих апельсинів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 білки, 50 г цукрової пудри. 50 г очищених горіхів, яблуко, 50 г родзинок, груша і кілька слив з компоту, 4—5 чайних ложок вишневого і полуничного варення, ягоди з варення.

Апельсини помийте в гарячій воді, розріжте на половинки і обережно ложечкою виберіть м'якоть. На краях апельсинової шкірки ножицями наріжте зубці. Видаливши зернятка, посічіть апельсинову м'якоть, додайте натерте на грубій тертці яблуко, грубо посічені горіхи, нарізані кубиками сливи і грушу, варення без сиропу, помиті родзинки і все вимішайте.



Приготовленою начинкою заповніть апельсинові кошички. Зверху гіркою накладіть суміш збитої сметани і збитих з цукровою пудрою білків. Оздобте ягодами з варення і посіченими горіхами. Кожний кошичок покладіть на скляну тарілку. Не забудьте подати ложечки.

МОРОЗИВО З ВІНОМ

400 г вершкового морозива, пляшка білого десертного вина, ягоди з полуничного варення.

У бокали налейте вино, покладіть морозиво, а зверху ягоди. Подайте чайні ложечки.

ЛАМАНЦІ З МАКОМ

Тісто: 300 г борошна, 100 г маргарину, столова ложка цукру, яйце, жовток, 2—3 столові ложки сметани. Склянка маку, склянка молока або вершків, 150 г цукру, столова ложка меду, столова ложка вишневого варення, 100 г родзинок, 100 г очищених горіхів, апельсинова цедра, ванілін.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, яйце, жовток, сметану і замісіть тісто. Дайте йому полежати. Розкачайте корж, покладіть на змащений жиром лист, поколіть виделкою і наріжте квадратиками. Печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

З запареного маку відлийте воду, розітріть його порціями у макітрі або змеліть два-три рази на м'ясорубці, додайте цукор, розтоплений мед, родзинки, натерту на дрібній тертці цедру, ванілін, розведіть молоком і вимішайте з наламаними коржиками. Рекомендуємо подати страву в скляній мисці, оздобивши вишневим варенням і половинками горіхів.

ШОКОЛАДНИЙ ТОРТ НА ВАФЛЯХ

5—6 вафель.

Крем: 300 г вершкового масла, 150 г очищених горіхів, банка згущеного какао, столова ложка коньяку, ромова есенція.

Для оздоблення: вишні та агрус з варення.

Масло розітріть на піну, додаючи по ложці згущене какао, підсмажені і посічені горіхи, влийте коньяк, кілька крапель ромової есенції, все добре вимішайте і охолодіть. Двома третинами крему перекаладіть вафлі.

Торт притисніть гнітом і залиште на кілька годин, щоб спресувався. Опісля змажте рештою крему верх і боки. Оздобте вишнями й агрусом з варення, а боки обсіпте вафельною кришкою.

ВЕРГУНИ-КВІТОЧКИ

500 г борошна, 4 яйця, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 100 г сметани, столова ложка рому, 2—3 столові ложки вишень з варення,

на кінчику ножа порошку для печива і солі, цукрова пудра, ванілін.

Для смаження: 500 г рослинного сала або олії.

Масло посічіть з борошном, додайте яйця (два білки залиште для змазування), сметану, ром, цукор, сіль, порошок для печива і замісіть некруте тісто. Поділіть його на три частини. Першу частину, не підсипаючи борошна, тонко розкачайте, наріжте смужки у формі ромба 3×15 см. Посередині кожної смужки зробіть надріз, перетягніть крізь нього один кінець і смажте з двох боків у великій кількості рослинного сала.

Другу частину тіста розкачайте і викрайте круглі коржик, краї яких надріжте в п'яти місцях. Середину коржика змастіть білком, покладіть на нього другий коржик і притисніть пальцем, щоб склеїлися. Смажте з двох боків. У середину готової «квіточки» покладіть вишню з варення. Третю частину тіста, розкачавши, покрайте на смужки 4×10 см. Довший край кожної смужки надріжте через кожний сантиметр, ненадрізану частину змастіть білком, скрутіть рулетик і посмажте.

Вергуни викладіть на великий таріль і посипте цукровою пудрою з ваніліном.

ФРУКТОВІ ТІСТЕЧКА

Тісто: 600 г борошна, 250 г вершкового масла, 200 г цукру, 3—4 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, цедра 1 лимона, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива. Начинка: фрукти з компоту або з варення.

Білкова піна: 3—4 білки, 200 г цукрової пудри, ванілін.

Масло посічіть з борошном, додайте порошок для печива, розтерті з цукром і цедрою жовтки, сметану, замісіть тісто (якщо густе, влийте 2—3 столові ложки холодної води) і покладіть на декілька годин у холодне місце. Опісля перемісіть, тонко розкачайте, поколіть виделкою і викрайте круглі коржик. Печіть на змащеному жиром листі в гарячій духовці (240°) до напівготовності. Збиту з білків, цукрової пудри

і ваніліну піну кондитерським шприцом витисніть по краях коржиків і ще раз поставте в духовку. Коли піна зарум'яниться, тістечка вийміть з духовки.

Перед подачею на стіл у тістечка положіть фрукти. Тістечка будуть гарно виглядати, якщо в кожне з них покладете інші фрукти.

КОКТЕЙЛЬ НОВОРІЧНИЙ

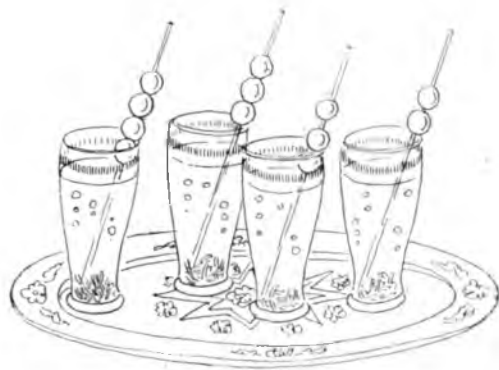
$\frac{1}{2}$ пляшки десертного вина, склянка вермуту, $\frac{1}{2}$ склянки коньяку, склянка апельсинового соку, склянка виноградного соку, харчовий лід, ягоди з варення.

Заповніть фужери до третини льодом, долийте по одній частині вермуту, апельсинового і виноградного соку і дві частини вина. Додайте по столовій ложці коньяку. Подайте з соломкою, нанизавши на неї ягідку з варення.

АБРИКОСОВИЙ НАПІЙ

Пляшка білого десертного вина, 2 пляшки мінеральної води, 200 г цукру. 1 л компоту з абрикосів, $\frac{1}{3}$ склянки коньяку, харчовий лід.

Добре охолоджене вино і компот влийте в скляну миску, розмішайте з цукром, вкиньте нарізані соломкою абрикоси. Потім додайте коньяк і мінеральну воду. Відразу розливайте в склянки, вкинувши в кожен грудку харчового льоду. Подайте соломки і ложечки. Соломки оздобте полуницею або вишнею з компоту.



НОВОРІЧНЕ МЕНЮ
ДЛЯ ДІТЕЙ

Бутерброди «Дід-мороз»
Бутерброди з горіхами
Бутерброди зі шпротиами
Бутерброди «Парус»
Паштет з гусячої печінки в яблуках
Новорічні «іграшки»
Овочевий салат «Зайчики»
Грінки з сардельками
Бульйон з курки з домашньою лошиною
Томатний суп
Булочки з заварного тіста з м'ясом
М'ясний рулет
Запіканка з куркою і бархатистим соусом
Компот з яблук і консервованих абрикосів
Яблука з заварним кремом
Солодкий салат
Фрукти на шпажках
Торт «Ялинка»
Медівнички
Молочний коктейль «Здоров'я»
Молочно-полуничний коктейль

БУТЕРБРОДИ «ДІД-МОРОЗ»

Булка, 3 круто зварених яйця, 100 г вершкового масла, 3—4 столові ложки майонезу, варена морква, червоний маринований помідор, зелена цибуля.

Скибки булки змастіть маслом і покладіть на них жовтком униз четвертинки яєць. З зеленої цибулі зробіть очі, з вареної моркви — ніс, бороду виложіть з майонезу або з натертого на дрібній тертці твердого сиру. Шпачку наложіть з помідорів або з червоного маринованого солодкого перцю. Подайте бутерброди на тарілці, застеленій паперовою серветкою.

БУТЕРБРОДИ З ГОРІХАМИ

100 г печива, 100 г дитячого сиру, 50 г очищених горіхів.

Печиво намажте розтертим сиром, зверху покладіть половинку горіха.

БУТЕРБРОДИ ЗІ ШПРОТАМИ

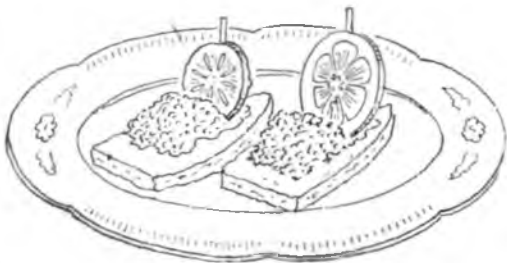
2 рогаики, 100 г вершкового масла, 1/2 банки шпротів, зелень петрушки.

Рогаики наріжте кружальцями, намажте маслом, розтертим зі шпротами, встроміть маленький листок петрушки. На тарілці складіть один ряд бутербродів з горіхами, а другий — зі шпротами.

БУТЕРБРОДИ «ПАРУС»

Хліб, оселедець, мале яблуко, 2 варені картоплини, маринований огірок, лимон, 2 столові ложки сметани, столова ложка майонезу, сіль.

З випотрошеного і вимоченого в молоці оселедця зніміть шкірку, виберіть кістки і дрібно посічіть філе. Яблуко



помийте і натріть на грубій тертці. Картоплю і огірок наріжте дрібними кубиками. Продукти з'єднайте, посоліть на смак і вимішайте з майонезом і сметаною.

Салат викладіть на скибки хліба, нарізані у формі човна. Кружальця лимона вертикально вставте у салат. Для «паруса» замість лимона можна використати нарізаний тоненькими кружальцями огірок.

ПАШТЕТ З ГУСЯЧОЇ ПЕЧІНКИ В ЯБЛУКАХ

500 г великих яблук, гусяча печінка, 50 г сала, 50 г вершкового масла, 50 г булки, 2 столові ложки майонезу, кілька ягідок журавлини, мелений перець, сіль.

Печінку і сало поріжте, стушкуйте в малій кількості води, змеліть двічі на м'ясорубці разом з намоченою в молоці і віджатою булкою і розітріть з маслом. Посоліть і поперчіть на смак. Яблука разом із шкіркою наріжте досить товстими кружальцями і виберіть з них серцевину. На її місце покладіть кульку охолодженої паштетної маси. Оздобте червоними ягодами журавлини і майонезом.

НОВОРІЧНІ «ІГРАШКИ»

Маят за святковим столом потішають кумедні новорічні «іграшки». Щоб їх зробити, потрібно кілька круто зварених яєць, маринованих і варених овочів, 2—3 столові ложки чайного сиру, зелень петрушки, цибулі і трішки фантазії.

На таріль налийте майонезу або сметани, притрусіть тертим твердим сиром, а потім складіть на нього різні «іграшки».

«Кошик з ягодами»

Розріжте яйце навпіл, гострий кінець яйця зріжте так, щоб «кошик» добре стояв на тарілці. Обережно виберіть чайною ложкою частину жовтка. Край білка наріжте зубцями. В утворену заглибину наложіть ягід журавлини або зернят граната. З зеленого солодкого перцю зробіть ручку до «кошика».

«Клоун»

Невеличку квадратну скибку хліба вмастіть маслом. Зверху покладіть кульку з чайного сиру завбільшки з яйце. Очі вставте з ягідок, ніс зробіть в моркви, рот — з червоного буряка, чуприну — з тертого жовтка, шапочку — з червоного солодкого перцю.

«Іжак»

В яйце встроміть смаженої хрумкої картопляної соломки або пір'я зеленої цибулі, ніс зробіть із кружальця зеленої цибулини, очі — з ягідок журавлини чи зерняток граната. Яйце з одного боку трохи зріжте і встроміть ніжки з картопляної соломки.

«Пінгвін»

З огірка виріжте голівку «пінгвіна» і покладіть її на яйце. Очі і гудзики зробіть з буряка, крила — з листка червоноголової капусти. Щоб «пінгвін» не перевертався, зріжте ширший кінець яйця і поставте на кружальце огірка.

«Котик»

На яйці з ширшого кінця підріжте вушка, вставте очі і ніс з вирізаної кружальцями жовтої шкіри яблука. Яйце покладіть на змащену маслом і накриту листком салату скибку булки. Із стебел петрушки зробіть «котику» вуса, із вареної моркви — хвостик і лапки.

«Каченя»

З яйця по довжині зріжте білок, покладіть опуклою стороною догори на змащену маслом скибку хліба. На білок положіть кульку з чайного сиру завбільшки з горіх, все притрусіть тертим жовтком. Очі і дзьоб «качєняти» зробіть з вареної моркви.

«Човник»

На змащену маслом скибку булки покладіть половинку яйця жовтком догори. З твердого сиру виріжте трикутник — парус і прикріпіть до нього «прапорець» з червоного солодкого перцю або з вареного буряка.

«Гриб-мухомор»

З огірка або яйця зробіть ніжку, з червоного помідора — шапку. «Гриб» поставте на листок салату або капусти. «Шапку» притрусіть посіченим білком.

ОВОЧЕВИЙ САЛАТ «ЗАЙЧИКИ»

500 г вареної картоплі, 2 варені моркви, 2 солоні огірки, 2 яблука, 2—3 мариновані гриби, 2 круто зварених яйця, 300 г зеленого горошку, $\frac{2}{3}$ банки майонезу, кілька ягідок журавлини, цибулина, зелений салат, зелена цибуля, сіль.

Ще теплу картоплю і солоні огірки наріжте кубиками, моркву — соломкою, цибулю і мариновані гриби дрібно посічіть, яблука із шкірою натріть на грубий тертці. Все це посоліть і вимішайте з зеленим горошком і 2 столовими ложками майонезу.

З теплогo салату сформуйте яйцеподібні кульки (з холодного розсипаються) і, поклавши кожну на окремі тарілочці на листочку зеленого салату чи капусти, полийте майонезом, обсипте протертим крізь сито жовтком. З журавлини або калини зробіть очі і ніс, з білків — вуха і хвостик. Навколо «зайчиків» насипте нарізаної зеленої цибулі.

Зробіть стільки «зайчиків», скільки буде дітей.

ГРІНКИ З САРДЕЛЬКАМИ

Булка, 100 г вершкового масла, 500 г сарделек, 100 г твердого сиру, столова ложка гірчиці.

Булку накрайте маленькими скибками і намажте маслом. Обчищені від шкірки сардельки наріжте кусочками, змажте їх злегка гірчицею і змазаною стороною покладіть на скибки. Зверху притрусіть натертим на грубий тертці твердим сиром так, щоб утворилась шапочка.

Бутерброди складіть на змащений маргарином лист і поставте на 10—15 хвилин у духовку. Подайте гарячими.

БУЛЬЙОН З КУРКИ З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

*Курка, цибулина, морквина, корінь і зелень петрушки, селера, 150 г са-
войської капусти, сіль.*

*Локшина: 300 г борошна, 2 яйця,
сіль.*

До киплячого посоленого овочевого відвару (2 л) покладіть помиту молоду курку, накрийте кришкою і варіть на слабкому вогні до готовності, додавши вкінці кусок капусти. Курку вийміть, а бульйон поставте на край плити, щоб відстоявся, зніміть жир. Просійте борошно, зробіть в ньому заглибину, вбийте яйця і замісіть туге тісто. Розкачайте дуже тоненько і покладіть на посипану борошном серветку, щоб просохло. Тоді знову покладіть на дошку, посипте борошном, скрутіть у рулет і дрібно наріжте. Варіть у великій кількості підсоленої води, часто помішуючи. Через 3—4 хвилини після того, як локшина спливе, відкиньте її на друшляк і облийте окропом.

Покладіть локшину в тарілки, залийте бульйоном і посипте нарізаною зеленню петрушки.

З відварної курятини приготуйте запіканку. М'ясо можна також подати з гарніром.

ТОМАТНИЙ СУП

500 г м'яса з кісткою, морква, корінь і зелень петрушки, цибулина, 2 склянки томатного соку, 1/2 склянки сметани, чайна ложка борошна, цукор, сіль.

М'ясо помийте, розрубайте, залийте 1 1/2 л холодної води і поставте на вогонь, покладіть помиті і очищені овочі, посоліть і варіть до готовності. Відлийте бульйон, додайте томатний сік, розмішану з борошном сметану, заправте сіллю і цукром на смак, закип'ятіть.

Налийте суп у глибокі тарілки або чашки і посипте нарізаною зеленню петрушки.

Подайте до супу гарячі булочки з заварного тіста з м'ясом.

БУЛОЧКИ З ЗАВАРНОГО ТІСТА З М'ЯСОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 6 яєць, сіль.

Начинка: 300 г вареного м'яса, 50 г булки, столова ложка маргарину, яйце, цибуля з бульйону, мелений перець, сіль.

Закип'ятіть масло з склянкою води, зніміть з плити, всипте просіяне борошно, пучку солі і вимішайте, щоб утворилася однорідна маса. Знову поставте на слабкий вогонь, вимішуйте енергійно ложкою, поки тісто відставатиме від берегів посуду і втратить запах борошна. Зніміть з плити, трішки охолодіть і вбивайте яйця по одному, старанно втираючи масу ложкою. Коли тісто стане еластичним, поставте його на годину в холодне місце, щоб загусло. Набирайте ложкою кульки тіста завбільшки з горіх, складайте на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці (210—220°) 20 хвилин. Перші 10 хвилин духовку не відкривайте, бо тісто осяде.

Коли спечені булочки остигнуть, надріжте кожну гострим ножом і наповніть начинкою. Для начинки варене м'ясо, намочену в бульйоні булку, цибулю змеліть на м'ясорубці, додайте маргарин, яйце, перець, сіль і добре вимішайте. Перед подачею на стіл булочки поставте на кілька хвилин у гарячу духовку.

М'ЯСНИЙ РУЛЕТ

500 г яловичини, 200 г нежирної свинини, 50 г сала, 2 столові ложки маргарину, 100 г булки, яйце, цибуля, сухарі, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте кусочками, змеліть разом з цибулею на м'ясорубці, додайте намочену у воді і злегка віджату булку, дрібно нарізане сало, сире яйце, перець, сіль і добре вимішайте. Поділіть фарш на дві частини, викачайте на посипаній сухарями дошці грубі рулети, обсмажте в маргарині і запечіть у духовці. В міру випаровування соку підливайте води. Нарізані скибками рулети подайте гарячими на довгастих тарелях. По один бік рулета вложіть підігрітий зелений горошок, по другий — варену картоплю, посипану зеленню петрушки.

ЗАПІКАНКА З КУРКОЮ

300 г вареної курятини, склянка рису, 300 г зеленого горошку, 50 г вершкового масла, сіль.

Перебраний і помитий рис залийте 2 склянками гарячої води або бульйону з курки, додайте столову ложку масла, вимішайте і, прикривши, поставте на 15—20 хвилин у гарячу духовку. Якщо рис надто сухий, влийте ще півсклянки бульйону і, не мішаючи, знову поставте у духовку.

Курятину наріжте кубиками, підсмажте у вершковому маслі, вимішайте з рисом і горошком, посоліть, щільно накладіть у змащений маслом посуд і поставте у теплу духовку.

Перед подачею на стіл запіканку обережно виверніть на круглий таріль, полийте бархатистим соусом. Страву можна прикрасити півкружальцями лимона.

БАРХАТИСТИЙ СОУС

50 г маргарину, 2 столові ложки борошна, склянка бульйону, сіль.

Борошно підсмажте на маргарині до кремового кольору. Поступово вливайте бульйон, мішаючи, поки загусне. Посоліть. Для поліпшення смаку в соус можна додати 2—3 столові ложки сметани і кілька крапель лимонного соку.

КОМПОТ З ЯБЛУК

І КОНСЕРВОВАНИХ АБРИКОСІВ

1½ кг яблук, 1 л консервованого компоту з абрикосів, ½ лимона, 300 г цукру, ягоди з варення, 2 л води.

Яблука обчистьте. Більші розріжте на чотири частини, менші — на дві, виберіть серцевину, натріть кожну частку розрізаним лимоном і покладіть у каструлю з киплячим цукровим сиропом. Додайте лимонну цедру. Коли яблука зваряться, компот остудіть, і з'єднайте з абрикосовим компотом. Подайте в склянках, поклавши в кожену ягідку з варення.

ЯБЛУКА З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

500 г яблук, 50 г цукру, 100 г цукатів, варення.

Крем: *1½ склянки молока, 3 яйця, 3 столові ложки борошна, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, ванілін.*

Яблука обчистьте, розріжте на половинки, виберіть серцевину і зваріть у підсолодженій воді, стежачи, щоб не розварилися. Виберіть їх з води на тарілочки, а коли охолонуть, наложіть у заглибки цукати, залийте кремом і прикрасьте варенням.

Для крему жовтки розітріть з цукром до білого кольору, всипте борошно, розмішайте і потроху вливайте гаряче молоко, розтираючи, щоб не було грудок. Поставте на вогонь, мішайте, поки загусне, зніміть з плити і продовжуйте мішати, поступово додаючи у теплий крем збиті білки. Потім з'єднайте з маслом і ваніліном.

СОЛОДКИЙ САЛАТ

2 яблука, 2—3 груші і 4 персики з компоту, 200 г очищених горіхів, 3—4 мандарини, сік ½ лимона, склянка сметани, 100 г цукрової пудри, фруктовий сік, вишні з варення.

Обчищені яблука і груші наріжте кубиками, скропіть лимонним соком, додайте нарізані соломкою персики, посічені горіхи, часточки мандаринів. Масу скропіть будь-яким фруктовим соком і вимішайте. Виложіть у вазу. Перед подачею на стіл полийте збитою з цукровою пудрою сметаною і оздобте вишнями з варення.

ФРУКТИ НА ШПАЖКАХ

Велике яблуко, ягоди і фрукти з компоту.

На дерев'яні або пластмасові шпажки нанижіть різні ягоди з компоту (вишні, черешні, виноград) і нарізані кубиками фрукти (персики, груші, ананаси тощо).

Шпажки встроміть у яблуко. Подайте на скляній тарілці до фруктових напоїв або соків.

ТОРТ «ЯЛИНКА»

Тісто: *300 г борошна, 250 г вершкового масла, столова ложка цукру, жовток, 2 столові ложки сметани, сік ½ лимона, сіль.*

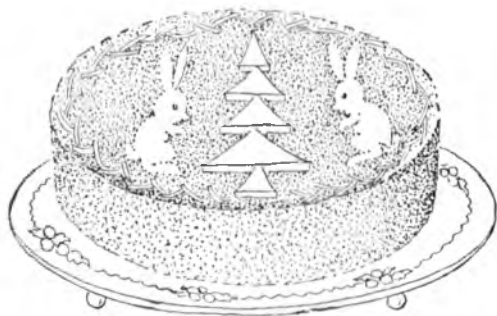
Начинка: *500 г абрикосового джему, білок, лимонна цедра.*

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, чайна ложка оцту, чайна ложка вершкового масла, 30 г какао, 3—4 столові ложки молока.

Для оздоблення: цукрова пудра, мармелад.

Масло посічіть з борошном, додайте цукор, жовток, лимонний сік, сметану, сіль, замісіть тісто і винесіть його на 2 години в холодне місце. Потім тісто перемісіть, поділіть на три частини, розкачайте коржі, поколіть виделкою і спечіть. Виймайте коржі з тортівниці обережно, щоб не покритилися. Коли охолонуть, перекладіть їх джемом, розтертим з білком і лимонною цедрою, і приложіть гнітом. Наступного дня полийте торт шоколадною помадкою. Для цього з цукру, води й оцту зваріть сироп, а потім добре розітріть його з маслом і звареним з молоком какао.

Поклавши на торт паперову вирізку з зображенням зайчат, посипте крізь сито цукровою пудрою й обережно зніміть папір, щоб не зіпсувати контурів малюнка. З зеленого мармеладу вилжіть посередині ялинку. Краї торта прикрасьте фігурно нарізаним кольоровим мармеладом.



МЕДІВНИЧКИ

Тісто: 500 г борошна, 150 г меду, 150 г цукру, 2 яйця, 2 жовтки, столова ложка вершкового масла, чайна ложка меленої кориці з гвоздику, $\frac{1}{2}$ чайної ложки соди.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, сік $\frac{1}{2}$ лимона, столова ложка какао, 2 столові ложки молока, 3 столові ложки вишневого сиропу.

Влийте до борошна розтоплений мед з прянощами, додайте цукор, яйце, 3 жовтки, масло, соду і замісіть тісто. Чим довше вимішувати, тим краще тісто підростатиме під час випікання. Якщо тісто густе і кришиться, влийте 2—3 столові ложки запареної кави. Залиште на ніч. Наступного дня перемісіть, розкачайте, виріжте формою зірочки, в центрі кожної наперстком зробіть дірочку, змажте білком і печіть у нагрітій духовці 10—15 хвилин. Коржики ще гарячими змажте знизу помадкою.

Для помадки білки розітріть з цукровою пудрою і лимонним соком. Частину помадки зафарбуйте звареним з молоком какао, а частину — вишневим сиропом.

Медівнички спечіть заздалегідь. Їх можна вішати на різнокольорових ниточках на ялинку.

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗДОРОВ'Я»

3 склянки молока, 3 склянки виноградного соку, сік $\frac{1}{2}$ лимона, 2 яйця, 100 г цукру.

Холодне кип'ячене молоко, виноградний і лимонний соки збийте міксером з сирими яйцями і цукром. Подайте в склянках з соломками.

МОЛОЧНО-ПОЛУНИЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ

1 л молока, склянка полуничного сиропу, ванілін.

Холодне кип'ячене молоко збийте міксером з сиропом і ваніліном. Пінистий напій подайте в малих склянках з соломкою.



ПЕРШЕ ТРАВНЯ

Весна прибрала землю квітучим розмаєм, і на календарі заповум'яніло: 1 Травня. День міжнародної солідарності трудящих. Цього радісного свята ми завжди з нетерпінням чекаємо. Воно кличе нас на яскраво прикрашені вулиці і площі, в урочисті колони демонстрантів...

За розмовами з товаришами по праці і піснями непомітно пролетів час. Ось підходить до кінця демонстрація. А день такий сонячний, а настрої такий піднесений, що не хочеться розлучатися з друзями. І ви запрошуєте їх до себе на обід.

Цю зустріч, звичайно, треба передбачити заздалегідь і своєчасно підготуватися до свята, щоб, приймаючи гостей, ви якомога менше поралися на кухні.

За кілька днів до свята купіть все необхідне для приготування солодкого печива, а також м'ясо, птицю, рибу. Птицю і рибу одразу ж випотрошіть, очистьте. Всі ці продукти у щільно прикритому посуді поставте у холодильник. Там же у поліетиленових пакетах добре збережуться день-два зелена цибуля, редиска, зелений салат. 29 квітня можна спекти дріжджове тісто, коржі для тортів, тістечка. Того ж вечора зафаршируйте рибу, якщо це входить у ваші плани. Коли вона остигне, обов'язково покладіть її у холодне місце, найкраще у холодильник.

У переддень свята поставте варити борщ, бульйон — те, що ви вирішили подати як першу страву, а тим часом оздобте кремами торти і тістечка і повністю приготуйте до печіння у духовці чи смаження на плиті м'ясо.

Прибравши квартиру, гарно прикрасьте її квітами, адже Першотравень — свято праці, миру і весни, і його не можна уявити без квітів — символу оновленої природи. Виберіть на свій смак будь-які весняні квіти — нарциси, гіацинти, маргаритки. Урочистість свята підкреслять червоні тюльпани чи гвоздики.

Отже, коли ви повернетеся з демонстрації, вас зустрінуть вдома чистота, затишок і майже готовий обід. Одразу ж після приходу поставте у духовку м'ясо і приєднайтеся до членів своєї сім'ї і гостей, що зручно розташувалися у кріслах і відпочивають за дружньою бесідою (до речі, їм можна подати «шашлички» асорті і томатний сік). Через годину, взявши собі одного-двох помічників, приготуйте салати і накрийте стіл. Подбайте, щоб усе виглядало по-весняному, щоб страви були гарно оформлені. Кружальця лимона підкреслять золотаво-коричневий колір риби. Тоненько порізаний огірок оздобить салати. Скручені спіраллю тонкі смужки моркви, скроплені соком лимона, прикрасять м'ясо. Фігурно нарізану редиску, зелений салат, а також кружальця круто зварених яєць використайте для оздоблення найрізноманітніших страв. У центрі столу не забудьте поставити букетик фіалок чи конвалій у низенькій вазі.

А може, ви запросили гостей на вечерю? Тоді у вас буде більше часу для приготування святкових страв і ви ще встигнете відпочити перед приходом друзів. Обмежіться рибою, салатом, холодним м'ясом чи подати і гарячу страву — вирішіть самі. З допомогою редиски, свіжого огірка, зелені надайте всьому весняного вигляду. На білій скатерті розкладіть яскраві вишиті серветки.

Розважте гостей музикою, організуйте веселу гру, танці.

...Весняне тепло, блакитне травневе небо ваблять на лоно природи. Попереду ще один вихідний день — 2 травня. Отож домовтеся з друзями, хто що має взяти з собою, і з самого ранку — за місто! Прогулянка по лісу з ще клейким молодим листям під пташиний щебіт, смачний обід на свіжому повітрі залишать у вас найприємніші спогади.

Святкового вам настрою, приємного відпочинку!











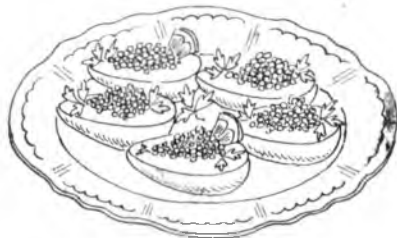
МЕНЮ
НА ПЕРШЕ ТРАВНЯ

Яйця з кетовою ікрою
Оселедці в сметані
Печена риба під соусом з хріну
«Шашлички» асорті
Заливна телятина
Салат з курятини
Весняний салат
Фарширована редиска
Булочки з заварного тіста з грибами
Паштет з телячої печінки в кошичках
Суп з щавлю
Грінки з твердим сиром
Бульйон з курячих потрухів з сирим яйцем
Пальчики з сиру
Суп з яблук
Печеня з чорносливом
Яловичі крученики з рисом
Фарширована теляча грудинка
Зелений салат з сметаною
Курка в томатному соусі
Галушки
Індичка, фарширована родзинками
Грушевий кисіль з сметаною
Апельсинові кошички з желе
Яблука з морозивом і горіхами
Горіховий торт
Святковий вафельний торт
Пиріг з какао
Дріжджова бабка з родзинками
Шоколадний кекс
Завиванець з медом
Еклери з сметанним кремом
Горіхові пальчики
Святковий кавовий коктейль
Коктейль «П'яна вишня»
Коктейль «Шампань»

ЯЙЦЯ З КЕТОВОЮ ІКРОЮ

6 круто зварених яєць, 50 г кетової ікри, лимон, зелень петрушки.

Яйця розріжте на поздовжні половинки, виберіть жовтки і на їх місце наложіть ікру, скроплону лимонним соком. Яйця покладіть на скляну тарілку. Для оздоблення використайте кусочки лимона, листочки петрушки. Окремо подайте нарізаний лимон і грінки, намазавши їх розтертим з жовтками маслом.



ОСЕЛЕДЦІ В СМЕТАНІ

2 оселедці, 2 цибулини, 2 яблука, 1/2 склянки сметани, круто зварене яйце, зелена цибуля, цукор, оцет.

Оселедці випотрошіть, відріжте голови, хвости, зніміть шкірку, відокремте філе від кісток і наріжте кусочками. Цибулю наріжте кружальцями, посипте цукром, скропіть оцтом. Яблука помийте, натріть разом з шкірою на грубій тертці. Цибулю, яблука, оселедці з'єднайте, вилжіть на довгасту тарілку, полийте сметаною. З одного боку прикладіть голову оселедця, а з другого — хвіст. Страву прикрасьте кружальцями яйця, обсипте нарізаною зеленою цибулею.

ПЕЧЕНА РИБА ПІД СОУСОМ З ХРІНУ

2 кг риби, 100 г маргарину, лимон, сіль.

Соус: корінь хрину, 50 г маргарину, 50 г борошна, склянка рибного або овочевого відвару, 2—3 столові ложки сметани, 2 сирі жовтки, сік 1/2 лимона, цукор, сіль.

Великі, добірні рибини випотрошіть, очистьте, відріжте плавники, посоліть і залиште на ніч. Наступного дня промийте в холодній воді, загорніть кожну рибину у промащений маргарином пергаментний папір, зложіть на лист упритул, поставте в гарячу духовку і печіть годину.

Тим часом приготуйте соус. Борошно підсмажте на маргарині до світло-жовтого кольору, додайте натертий на дрібній тертці хрін, влийте рибний або овочевий відвар і, мішаючи, доведіть до кипіння.

Якщо соус надто густий, розведіть його водою або відваром.

Знявши соус з плити, влийте сметану, лимонний сік, розтерті жовтки, посоліть і підсолодіть на смак.

Після того як риба спеклася, зніміть папір і вилжіть рибини на довгих тарелях.

Оздобте страву кружальцями лимона і полийте частиною соусу.

Решту соусу подайте у соусниці.

Рибу під соусом з хрину можна подавати і холодною, і гарячою.

«ШАШЛИЧКИ» АСОРТИ

2—3 великі червоні яблука, 300 г гострого твердого сиру, 100 г шинки, 100 г ковбаси, огірок, 4—5 маринованих грибів, 4—5 маринованих слив, 100 г очищеного оселедця, банка сардин, 100 г маслин, кілька редисок, стручок червоного маринованого солодкого перцю, вишні з компоту.

Яблука помийте, витріть, щоб блищали, і покладіть на скляну круглу тарілку. Сир і шинку наріжте кубиками, ковбасу, огірок — кружальцями, гриби — четвертинками, оселедець і сардини — смужками, солодкий перець — соломкою. Підготовлені продукти, а також цілі сливи, вишні, маслини, редиску наколіть у різних комбінаціях на кольорові пластмасові або дерев'яні палички. Палички увіткніть у яблука.

«Шашлички» асорті користуються незмінним успіхом і прикрашають святковий стіл.

ЗАЛИВНА ТЕЛЯТИНА

Теляча лопатка, 3—4 круто зварених яйця, 200 г маргарину, зелень петрушки, сіль.

Бульйон: кістка з лопатки, морквина, петрушка, цибулина, головка часнику, 2 лаврові листки, 3—4 горошини гіркого перцю, чайна ложка желатину, сіль.

М'ясо без кістки добре відбийте, посоліть, покладіть посередині яйця, загорніть рулет і зв'яжіть його білою ниткою. Рудет обсмажте в гарячому жирі, переложіть у каструлю, накрийте покришкою і допечіть у духовці, підливаючи води.

З кісток, овочів і спецій у невеликій кількості підсоленої води зваріть бульйон, заправте його товченим часником.

Спечений рулет охолодіть, витягніть нитку, наріжте кружальцями завтовшки 1½ см вилжіть обережно на блюдо, оздобте вареною морквою, листочками петрушки і залийте процідженим крізь густе сито бульйоном, розпустивши в ньому желатин.

Поставте телятину в холодне місце, щоб желе застигло.

САЛАТ З КУРЯТИНИ

Варена куряча грудинка, селера, яблуко, по 2 столові ложки майонезу і сметани, сік ½ лимона, головка зеленого салату, пучок редиски, цукор, сіль.

Злегка проварену й обчищену селеру та яблуко натріть на грубій тертці і змішайте з нарізаним кубиками м'ясом. Масу скропіть лимонним соком, заправте майонезом, сметаною, цукром, сіллю і добре вимішайте. Салат подайте порціями на листках зеленого салату, прикрасивши фігурно нарізаною редискою.

ВЕСНЯНИЙ САЛАТ

300 г вареної картоплі, 300 г зеленого горошку, 2 свіжих огірки, 3 яблука, ½ банки майонезу, 3—4 столові ложки сметани, головка зеленого салату, пучок зеленої цибулі, пучок редиски, мелений перець, сіль.

Картоплю, огірки, яблука наріжте дрібними кубиками, додайте зелений горошок, дрібно посічену цибулю, посоліть, поперчіть і старанно вимішайте з майонезом і сметаною.

Вистеліть аж поза краї плоску салатницю листками зеленого салату. У центрі її пірамідою вилжіть приготовлену масу, посипте зеленою цибулею і прикрасьте фігурно нарізаною редискою.

ФАРШИРОВАНА РЕДИСКА

10—15 редисок, 150 г бринзи або сиру, 2 круто зварених яйця, 50 г вершкового масла, 3—4 огірки, пучок зеленої цибулі, сметана, мелений перець, сіль.

Бринзу або сир, жовтки, масло і нарізану зелену цибулю розітріть на однорідну масу, посоліть і поперчіть на смак. Якщо маса надто густа, додайте з майонезом і сметаною.

Виберіть великі червоні редиски, помийте і обчистьте. З боку стебла виріжте гострим ножом заглибинки. Наповніть їх приготовленою масою з допомогою кондитерського шприца, так щоб вийшов стіжок. Устроміть у нього 2—3 пір'їнки зеленої цибулі. Вилжіть на круглій тарілці кружальця огірка. На кожне кружальце покладіть редиску, довкола полийте сметаною, посипте посіченими білками і нарізаною зеленою цибулею.

БУЛОЧКИ З ЗАВАРНОГО ТІСТА З ГРИБАМИ

Тісто: 150 г борошна, ¾ склянки молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 яйця, сіль.

Начинка: 150 г сушених грибів, 300 г капусти, 2 цибулини, 50 г бульки, столова ложка маргарину, мелений перець, сіль.

До розтопленого в каструлі масла влийте холодне молоко і закип'ятіть. Зніміть з вогню, всипте просіяне борошно і старанно вимішуйте дерев'яною ложкою до утворення однорідної маси. Поставте каструлю на слабкий вогонь і мішайте, аж поки тісто втрапить запах борошна і відставатиме

від посуду. Тоді зніміть тісто з плити, посоліть і вбивайте яйця по одному, розмішуючи. Якщо тісто надто густе, додайте ще одне яйце, а якщо рідкувате — поставте його на годину в холодне місце, щоб загусло. Потім набирайте чайною ложкою порції завбільшки з яйце, кладіть на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці (220—240°) 20 хвилин. Перші 10 хвилин духовку не відчиняйте, бо тісто осяде. Спечені булочки охолодіть.

Приготуйте начинку. Для цього гриби і капусту зваріть окремо у невеликій кількості води і разом з намоченою у грибному відварі булкою без скоринки змеліть на м'ясорубці. Додайте тушковану в маргарині цибулю, сіль, перець на смак і вимішайте.

Перед подачею на святковий стіл кожну булочку надріжте зверху гострим ножом, наповніть грибною начинкою, складіть на лист і поставте на 5 хвилин у гарячу духовку. Подайте на нагрітому полумиску, прикрасивши зеленою цибулею.

ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ В КОШИЧКАХ

500 г телячої печінки, 150 г сала, 2 яйця, 150 г булки, столова ложка вершкового масла, цибуля, корінь і зелень петрушки, мелений перець, сіль. Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, яйце, на кінець ножа цукру.

Маргарин посічіть з борошном, додайте яйце, цукор і, підливаючи води або сметани, замісіть пісочне тісто. Поставте його на 2 години в холодне місце.

Потім тонко розкачайте на посипаній борошном дошці, виріжте коржики, вистеліть ними формочки, поставте на лист і печіть 15 хвилин у гарячій духовці.

Печінку намочіть на 2—3 години у воді з молоком. Зніміть з неї плівку і поділіть на порції. Нарізані цибулю і петрушку тушкують у малій кількості води з салом. Коли овочі стануть м'якими, вкиньте печінку і тушкують 20—30 хвилин без солі. Для поліпшення смаку можна влити 2—3

столові ложки сметани. Намочену в молоці черству булку без скоринки покрайте і разом з охолодженою печінкою пропустіть двічі через м'ясорубку. Потім додайте яйця, масло, заправте сіллю, перцем, добре вимішайте ложкою, щоб утворилася однорідна пухка маса.



Перед подачею на стіл кошички наповніть паштетом, складіть на лист і поставте в добре нагріту духовку на 10—15 хвилин. Гарячі кошички виложіть на нагрітий широкий таріль, оздобте листочками петрушки. Подайте з маринованими грибами.

СУП З ЩАВЛЮ

500 г яловичих кісток, 200 г щавлю, морква, петрушка, цибулина, склянка сметани, чайна ложка борошна, сіль.

Порубані кістки покладіть у каструлю, залийте 2½ л холодної води і поставте на вогонь. Під час закипання зніміть піну, покладіть овочі, підпечену на плиті або сухій сковороді цибулю, посоліть і варіть на слабкому вогні до готовності. Обчищений щавель помийте, дрібно посічіть, покладіть у бульйон і варіть 5 хвилин. Заправте суп розмішаною з борошном сметаною.

Суп можна подати у тарілках, поклавши у кожну розрізане на четвертинки круто зварене яйце, або, процідивши, у чашках з грінками з твердим сиром.

ГРІНКИ З ТВЕРДИМ СИРОМ

Булка, 100 г вершкового масла, 100 г гострого твердого сиру.

Скибки булки намажте з обох боків маслом, посипте натертим на дрібній тертці сиром, складіть на змащений жиром лист і поставте на 8—10 хвилин у гарячу духовку. Коли сир злегка зарум'яниться, вилжіть грінки на нагріту тарілку і подайте на стіл.

БУЛЬЙОН З КУРЯЧИХ ПОТРУХІВ З СИРИМ ЯЙЦЕМ

2 курячі потрухи, 200 г яловичих кісток, морква, корінь і зелень петрушки, цибулина, 100 г савойської капусти, зелень селери, яйця, сіль.

Потрухи і кістки помийте, залийте 2 л холодної води і варіть, знявши піну, годину. Додайте очищені овочі, підпечену на плиті цибулину в лущинні, савойську капусту і варіть до готовності. Перед тим як зняти з вогню, посоліть. Коли бульйон відстоїться, зніміть жир і процідіть.

Вбийте в кожну тарілку сире яйце (можна тільки жовток) покладіть листочки петрушки і селери, залийте гарячим бульйоном і відразу подайте на стіл з пальчиками з сиру.

ПАЛЬЧИКИ З СИРУ

500 г борошна, 500 г сиру, 500 г маргарину, 4 яйця, склянка сметани, зерниста сіль.

Маргарин посічіть з борошном, додайте протертий крізь сито сир, жовтки, сметану і замісіть тісто. Після того як тісто полежить 2 години на холоді, розкачайте корж завтовшки $\frac{1}{2}$ см і наріжте його смужками 2 см завширшки. Смужки складіть на лист, змажте білком, посипте сіллю і печіть у гарячій духовці (240—250°) 15 хвилин. Подайте на дерев'яній тарілці.

СУП З ЯБЛУК

500 г яблук, склянка білого сухого вина, 50 г родзинок, 4 жовтки, 100 г цукру, 100 г сметани, кориця, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Яблука помийте і наріжте четвертинками, залийте 1 л гарячої води, вкиньте корицю, цедру і проваріть. Протріть яблука крізь друшляк, з'єднайте з вином додайте перебрані і помиті родзинки, доливаючи води, доведіть до бажаної густоти і закип'ятіть. Заправте суп розтертими з цукром жовтками і сметаною, не кип'ятіть.

Суп подайте в чашках, гарячим або холодним, з грінками.

ПЕЧЕНЯ З ЧОРНОСЛИВОМ

2 кг яловичини, 200 г сала, 2 столові ложки маргарину, зелень петрушки, сіль.

Соус: склянка сметани, 200 г чорносливу, 2 столові ложки тертого хріну, чайна ложка борошна, цукор, сіль.

М'ясо напшигуйте салом, полийте окропом, обсушіть, натріть сіллю й обсмажте. Опісля покладіть у посуд, додайте маргарин, влийте півсклянки води і тушуйте на слабкому вогні до готовності.

Сливи зваріть у невеликій кількості води, протріть крізь сито, додайте хрін, розтерту з борошном сметану, відвар із слив, сіль, цукор на смак, з'єднайте з соусом, який утворився під час тушкування м'яса, і доведіть до кипіння.

Перед подачею на стіл м'ясо наріжте тоненькими скибками, полийте соусом, посипте нарізаною зеленню петрушки, обложіть домашньою локшиною.

ЯЛОВИЧІ КРУЧЕНИКИ З РИСОМ

1 кг яловичини, склянка сметани, склянка рису, 2—3 сушені гриби, цибулина, 100 г маргарину, мелений перець, сіль.

Рис переберіть, помийте, залийте 4 склянками окропу і варіть до напівготовності, після чого воду відлийте. Гриби зваріть, відцідіть, пошаткуйте, підсмажте з дрібно нарізаною цибулею, заправте сіллю, перцем і вимішайте з рисом.

М'ясо помийте, очистьте від плівки, наріжте порціями навскіс уперек волокон. Кожну порцію добре відбий-

те, посоліть, на середину покладіть начинку, загорніть у рулет, перев'яжіть білою ниткою і підсмажте з усіх боків у сильно розігрітому маргарині. Потім складіть крученики в каструлю, посоліть, влийте відвар з грибів і тушкуйте на слабкому вогні до готовності. Перед подачею на стіл обережно витягніть нитки, залийте сметаною і прокип'ятіть. Подайте на довгастому блюді, поливши підливою, в якій тушкувалися крученики.

ФАРШИРОВАНА ТЕЛЯЧА ГРУДИНКА

1½—2 кг телячої грудинки, столова ложка вершкового масла, зубок часнику, сіль.

Начинка: 3—4 столові ложки сухарів, 3—4 яйця, столова ложка вершкового масла, цибулина, зелень петрушки і кропу, мелений перець, сіль.

Телячу грудинку добре помийте, гострим ножом підріжте на ребрах плівку разом з м'ясом так, щоб утворилася «кишеня», посоліть. Частково зашийте «кишеню» білою ниткою.

Жовтки, масло, натерту на дрібній тертці цибулю, нарізану зелень петрушки і кропу, сіль, перець розітріть, з'єднайте із збитими білками, сухарями, вимішайте. До начинки можна додати дрібно посічену сиру печінку. Приготовленою начинкою нафаршируйте м'ясо, залийте отвір, покладіть ребрами на лист, змастіть маслом і печіть у гарячій духовці 1—1½ години не перевертаючи. М'ясо часто поливайте водою, натріть часником.

Із спеченої грудинки витягніть нитки, наріжте вздовж ребер, виберіть кістки й виложіть порції посередині блюда. Обкладіть відварною картоплею, посипавши її дрібно нарізаною зеленню петрушки та кропу. В широкій салатниці подайте зелений салат з сметаною.

ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З СМЕТАНОЮ

4 головки зеленого салату, 2 круто зварених яйця, 1 склянка сметани, ½ чайної ложки оцту, цукор, сіль.

Листки салату переберіть і добре помийте. Потримайте на друшляку, щоб стекла вода. Яйця наріжте четвертинками, виберіть жовтки, розітріть їх з оцтом або лимонним соком, заправте на смак сіллю і цукром, вимішайте з сметаною.

Перед подачею на стіл салат полийте приготовленою заправкою, оздобте білками.

КУРКА В ТОМАТНОМУ СОУСІ

Нежирна курка, цибулина, 50 г маргарину, 1—2 сушені гриби, ½ склянки сметани, 100 г томату-пюре, 2 чайні ложки борошна, зелень петрушки, цукор, сіль.

Приготовлену курку посоліть і залиште на годину. Потім обсмажте в маргарині, переложіть у гусятницю, додайте нарізану кружальцями цибулю, потрухи, гриби, влийте склянку води і тушкуйте на слабкому вогні. При потребі підливайте води. Коли м'ясо стане м'яким, вийміть його і наріжте порціями. Нарізані соломкою гриби покладіть у соус, додайте томат, розтерту з борошном сметану, сіль, цукор і прокип'ятіть кілька хвилин. Якщо соус густий, розбавте його водою. Перед подачею на стіл порції курки і потрухи розігрійте в соусі. Посередині круглого тареля виложіть гіркою галушки, а довкола них — порції курки. М'ясо полийте соусом і оздобте зеленню петрушки.

ГАЛУШКИ

400 г борошна, 3 яйця, 50 г вершкового масла, сіль.

Борошно просійте, всипте в миску, вбийте яйця, посоліть, влийте склянку води і добре вимішайте дерев'яною ложкою. Тісто має бути негусте. Чим краще ви його вимішаєте, тим пухкішими будуть галушки. Металевою ложкою набирайте довгасті порції тіста і кладіть у підсолений окріп. Щоб тісто добре відставало, ложку кожного разу вмочуйте в окріп. Варіть на слабкому вогні. Коли галушки спливають, виберіть їх на друшляк, облийте гарячою водою, викладіть у полумисок, посоліть і полийте розтопленим маслом.

ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА РОДЗИНКАМИ

Індичка, 50 г маргарину, сіль.

Начинка: печінка з індички, 3—4 яйця, 50 г вершкового масла, 100 г булки, 100 г сухарів, 100 г родзинок, чайна ложка цукру, мелений перець, сіль.

Вимочіть індичку протягом 2 годин у холодній воді. Потім обсушіть. На стегнах обережно відріжте м'ясо від кістки і щипцями енергійним рухом витягніть сухожилля. Індичку добре посоліть.

Намочену в молоці індичку печінку посічіть, з'єднайте з намоченою в молоці і віджатою булкою, розтертими з маслом жовтками, заправте цукром, сіллю, перцем на смак і вимішайте. Додайте збиті білки, сухарі і помиті в гарячій воді родзинки. Начинка не повинна бути густою.

Наповніть начинкою тушку разом з шийкою, зашийте, зв'яжіть стегна, крила обріжте до першого суглоба. Індичку покладіть на лист, додайте маргарин, підлийте води і печіть 2—2½ години, часто поливаючи соком, який утворюється під час випікання. Подайте індичку гарячою, поділивши на порції. Обкладіть м'ясо маринованими сливами, брусницями і персиками з компоту.

ГРУШЕВИЙ КИСІЛЬ З СМЕТАНОЮ

1 л консервованого компоту з груш, 100 г сметани, ¼ склянки коньяку, 3 чайні ложки крохмалю, ванілін.

Груші виберіть з банки і складіть у скляну миску. До компоту додайте розведений у холодній воді крохмаль і, помішуючи, прокип'ятіть. Збийте сметану з коньяком і ваніліном, з'єднайте з охолодженим киселем і залийте груші.

АПЕЛЬСИНОВІ КОШИЧКИ З ЖЕЛЕ

5 апельсинів, сік 1 лимона, 50 г коньяку, 2 чайні ложки желатину, 2—3 столові ложки білого сухого вина, склянка сметани, 400 г цукру,

100 г цукрової пудри, ванілін, полуниці з варенням.

Апельсини помийте щіточкою в гарячій воді, сполосніть, розріжте на половинки і обережно видушіть сік. Шкірку обчистьте від волокон і ножицями наріжте довкола зубці. У гарячий сироп, зварений з цукру і 2 склянок води, додайте апельсиновий і лимонний соки, коньяк і намочений у вині желатин. Як тільки желе почне гуснути, вилийте його у кошички з апельсинових шкірок.

Кошички складіть на скляну тарілку. На желе виложіть гіркою збиту з ваніліном і цукровою пудрою сметану, прикрасьте полуничками з варення.

ЯБЛУКА З МОРОЗИВОМ І ГОРІХАМИ

1 кг яблук, 500 г вершкового морозива, 150 г очищених горіхів, 400 г цукру.

Яблука помийте, обчистьте, розріжте на половинки, виберіть серцевину і зваріть у цукровому сиропі. Простежте, щоб не розварилися. Виложіть на скляні тарілочки або на блюдо й охолодіть.

Перед подачею на стіл у виїмки наложіть гіркою морозиво і посипте його грубо посіченими підсмаженими горіхами.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ

Тісто: 200 г очищених горіхів, 200 г цукру, 8 яєць, ½ склянки сухарів, ванілін.

Крем: 200 г вершкового масла, 100 г маргарину, 200 г очищених горіхів, 200 г цукрової пудри, ½ склянки сметани, ванілін, столова ложка коньяку.

Начинка: 200 г вишневого джему. Для оздоблення: горіхи, вишні з варення.

Жовтки розітріть з цукром і ваніліном. Додайте до них збиті білки, мелені горіхи, сухарі, все добре вимішайте і вилийте у змащену жиром і посипану меленими горіхами тортівницю. Печіть при температурі 200° 30—40 хвилин.

Приготуйте крем. Масло і маргарин розітріть з цукровою пудрою і ваніліном. Сметану збийте, вимішайте з меленими горіхами. Продукти з'єднайте, влийте коньяк. Збивайте крем до утворення пухкої маси.

Тісто розріжте на два коржі і скропіть солодкою кавою. Нижній корж змажте джемом, на джем покладіть крем і накрийте верхнім коржем. Верх і боки торта теж обмажте кремом, обсипте меленими горіхами.

Для оздоблення використайте вишні з варення і половинки горіхів.



СВЯТКОВИЙ ВАФЕЛЬНИЙ ТОРТ

4 вафлі.

Сливово-начинка: 200 г чорносливу, 50 г очищених горіхів, 100 г цукру.

Горіхова начинка: 150 г очищених горіхів, 150 г цукру, 2—3 столові ложки молока, жовток, ванілін. Шоколадний крем: 50 г шоколаду, 250 г вершкового масла, 2 жовтки, 200 г цукрової пудри, 1—2 столові ложки коньяку.

Для оздоблення: шоколад, горіхи, варення.

Окремо приготуйте начинки і крем. Чорнослив помийте, зваріть у малій кількості води, вибравши кісточки, наріжте соломкою і вкиньте разом з дрібно посіченими горіхами або мигдалем у сироп, приготовлений з цукру і півсклянки води.

Жовток розітріть з цукром, з'єднайте з меленими горіхами, молоком, ваніліном і добре вимішайте, тримаючи на плиті кілька хвилин.

Масло розітріть з цукровою пудрою, розігрітим шоколадом і жовтками. Для аромату влийте коньяк.

Перекладіть першу і другу вафлю сливовою начинкою, другу і третю — горіховою начинкою, третю і четверту — кремом. Верх і боки також змажте кремом, посипте тертим шоколадом, оздобте горіхами і варенням.

ПИРІГ З КАКАО

400 г борошна, 400 г маргарину, 400 г цукру, 7 яєць, 4 столові ложки какао, 2—3 столові ложки молока, 200 г очищених горіхів, 200 г родзинок, 100 г цукатів, цедро 1 лимона, ванілін, 2—3 столові ложки варення, цукрова пудра.

У макітрі розітріть маргарин з цукром, ваніліном і лимонною цедрою, додаючи по яйцю і столовій ложці какао, звареного з столовою ложкою цукру і молоком. Потім всипте борошно, розітріть на однорідну масу, вимішайте з грубо посіченими горіхами, родзинками, нарізаними цукатами і варенням. Цією масою наповніть змащений жиром і посипаний сухарями лист. Печіть при температурі 190—200° 30—40 хвилин. Як тільки пиріг відставатиме від форми, вийміть його з духовки.

Охолоджений пиріг наріжте кусками. Перед подачею на стіл посипте цукровою пудрою з ваніліном.

ДРІЖДЖОВА БАВКА З РОДЗИНКАМИ

Тісто: 1 кг борошна, склянка молока, $\frac{1}{2}$ склянки вершків, 8 жовтків, 2 білки, 250 г маргарину, 300 г цукру, 100 г родзинок, 100 г дріжджів, ванілін.

Помадка: 100 г цукрової пудри, білок, ромова есенція або лимонний сік.

Для оздоблення: кольоровий кондитерський мак.

Дріжджі, столову ложку борошна і столову ложку цукру розколотіть у $\frac{1}{2}$ склянки теплого молока. Решту молока доведіть до кипіння, залийте ним 300 г борошна і розітріть, щоб

не було грудочок. Жовтки розітріть з цукром і ваніліном до білого кольору. Розчину влийте в охолоджене запарене тісто, додайте розтерті жовтки, нагріті вершки, борошно і замісіть тісто. Влийте розтоплений маргарин, вимішайте, щоб тісто його повністю увібрало, вкиньте перебрані і помиті родзинки, легко вимішайте тісто, накрийте і поставте у тепле місце. Змастіть форми і вистеліть їх промащеним папером. Коли тісто підійде, перемісивши, викладіть його у форми на $\frac{2}{3}$ висоти. Як тільки тісто знову підійде, змажте його білком і печіть у духовці 30—40 хвилин. Охолоджені бабки вийміть з форми, полийте помадкою і посипте кольоровим кондитерським маком.

Для помадки цукрову пудру розітріть з білком до утворення однорідної пухкої маси, додайте кілька крапель ромової есенції або лимонного соку на смак.

ШОКОЛАДНИЙ КЕКС

Тісто: 300 г борошна, 12 яєць, 250 г цукру, цедра 1 лимона, 100 г шоколаду.

Начинка: 300 г сливового джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, чайна ложка оцту, 50 г шоколаду, столова ложка вершкового масла, ванілін, ромова есенція.

Збийте білки з цукром на піну, додайте жовтки, борошно, лимонну цедру і старанно вимішайте, щоб не було грудочок. Більшу частину підготовленої маси вилийте у застелену промащеним папером і посипану сухарями вузьку форму і печіть у гарячій духовці 30 хвилин. Спечений кекс відразу вийміть з форми.

Решту тіста вимішайте з тертим шоколадом і печіть, як і перший корж. Холодний бісквітний кекс розріжте горизонтально на дві частини. Шоколадний не розрізайте. Переложіть кекси сливовим джемом так, щоб шоколадний був посередині, і покрийте шоколадною помадкою. Для її приготування зваріть з цукру, оцту й води сироп і додайте до нього розтоплений шоколад. Охолодивши масу, розітріть

її з маслом, ваніліном і ромовою есенцією.

Накрайний кусочками кекс виложіть на тортівку тарілку.

ЗАВИВАНЕЦЬ З МЕДОМ

Тісто: 300 г борошна, 100 г маргарину, 3 столові ложки сметани, яйце, жовток, 20 г дріжджів, столова ложка цукру.

Начинка: 250 г очищених горіхів, 250 г родзинок, 100 г цукру, 2 столові ложки меду, $\frac{1}{2}$ чайної ложки кориці.

Маргарин посічіть з борошном, додайте вимішані з цукром дріжджі, жовтки, сметану і замісіть пухке тісто. Залиште на ніч. Наступного дня розкачайте корж завтовшки 1 см, змажте його білком, посипте горіхами, родзинками, цукром, корицею, придушіть качалкою, загорніть у рулет і покладіть на змащений жиром лист. Печіть у гарячій духовці 25—30 хвилин.

Спечений завиванець наріжте, складіть на тарілці і полийте розтопленням медом.

ЕКЛЕРИ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла, 7 яєць, сіль.

Крем: 500 г сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

Закип'ятіть масло з склянкою води і пучкою солі, зніміть з плити, всипте борошно, розітріть, щоб не було грудочок, і, мішаючи, потримайте на вогні 3—4 хвилини, аж поки маса відставатиме від ложки. Потім масу охолодіть і, вбиваючи по яйцю, добре розітріть. Накладіть з тіста на змащений жиром лист пальчики завдовжки 10 см і поставте в гарячу духовку. Через 10 хвилин зменшіть вогонь (до цього часу духовку не відкривайте, бо тісто осяде) і печіть ще 10 хвилин. Холодні тістечка наріжте і заповніть збитою з цукровою пудрою і ваніліном сметаною або заварним кремом. Подавайте на широкому тарелі, посипавши цукровою пудрою.

ГОРІХОВІ ПАЛЬЧИКИ

Тісто: 500 г борошна, 200 г маргарину, 2 жовтки, 200 г цукру, 150 г очищених горіхів, 2—3 столові ложки сметани, 2 столові ложки коньяку. Помадка: 100 г цукрової пудри, 2 білки, 50 г шоколаду, ванілін.

У просіяне борошно натріть на грубій тертці маргарин, додайте цукор, жовтки, мелені горіхи, коньяк, посічіть ножем, влийте сметану, замісіть некруте тісто і покладіть його на 2 години в холодне місце. Викачайте з тіста валок завтовшки 2—3 см, наріжте пальчики довжиною 7—8 см, викладіть їх на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Збийте білки з цукровою пудрою і ваніліном на піну й змажте нею половину ще теплих тістечок. Потім з'єднайте білкову помадку з розтопленим шоколадом і покрийте нею решту тістечок. Опісля пальчики підсушіть у духовці.

СВЯТКОВИЙ КАВОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

1 л молока, 10 чайних ложок розчинної або меленої кави, 4 жовтки, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки рому або коньяку, 500 г вершкового морозива.

Запарте каву 2 склянками окропу, накрийте. Жовтки розітріть з цукром, помішуючи, влийте кип'ячене молоко, настій кави, ром або коньяк. Подайте коктейль охолодженим у скляному глечики. У кожен склянку покладіть столову ложку морозива.

КОКТЕЙЛЬ «П'ЯНА ВИШНЯ»

2 склянки консервованих вишень без кісточок, $\frac{1}{2}$ склянки вишневого лікеру, $\frac{1}{2}$ склянки вермуту, 150 г цукру, 3 склянки газованої води, харчовий лід.

Вишні розложіть у високі склянки, посипте цукром, влийте по одній частині лікеру та вермуту і три частини газованої води. Вкиньте у кожен склянку по кілька грудок льоду. Подайте ложечки і соломки.

КОКТЕЙЛЬ «ШАМПАНЬ»

Пляшка шампанського, склянка білого десертного вина, 3 яйця, 50 г цукрової пудри, ванілін, харчовий лід.

Вино збийте міксером з яйцями, цукровою пудрою і ваніліном до утворення піни. Подайте у фужерах, вкинувши по кілька грудок харчового льоду і доливши охолоджене шампанське.



ЖОВТНЕВІ СВЯТА

Щедрої осені приходить у наш дім одне з найдорожчих кожній радянській людині свят — роковини Великого Жовтня. І, звичайно, кожна господиня дбає, щоб у ці дні у квартирі було ще затишніше і гарніше, ніж завжди, щоб приготовлені нею страви смакували і чоловікові, і дітям, і гостям.

Осінь... Найкраща пора року щодо достатку овочів, фруктів та й інших продуктів. На прилавках магазинів і базарах — все, чим багаті наші города та сади: огірки і помідори, солодкий перець і баклажани, різні види капусти, яблука, груші, виноград, горіхи. Вони просяться на святковий стіл і дозволяють зробити його багатим і різноманітним. Пропонуємо вам великий вибір страв для обідів і вечер на 7 листопада — з риби і м'яса, овочів і грибів, фруктів і ягід. Осінь — особливо благодатна пора для приготування салатів. Тож не пошкодуйте часу, зробіть їх декілька: ваша родина і гості по заслусі оцінять ці смачні і корисні страви.

Якомога більше уваги приділіть естетичному оформленню столу. Насамперед, традиційна окраса — квіти. Хай вони будуть одноколірні, краще червоні. Їх можна також поставити на серванті, стелажі, тумбочці, а стіл прикрасити галузками веселої калини чи горобини у вузьких керамічних вазах. Поряд на декоративній тарілці оформіть натюрморт: покладіть маленький жовто-оранжевий чи строкатий гарбузик, перев'язані червоною стрічкою качани янтарної кукурудзи, золоту цибулину, червоний помідор. Гарно оздобте і самі страви — червоним солодким перцем, зеленню петрушки і кропу, ягідками журавлини тощо.

Накриваючи солодкий стіл, розкидайте по білій скатертині багряно-жовті листки або покладіть їх під десертні тарілочки. В центрі столу у широкий вазі чи фруктовниці виложіть гіркою дари осіннього саду: добірні яблука і груші, сливи і горіхи, виноград і гранати. Не примушуйте гостей довго сидіти за столом. Заведіть цікаву для всіх розмову, організуйте танці, а потім запропонуйте погуляти у парку чи садку, помилуйтеся святково ілюмінованими вечірніми вулицями і площами.

8 листопада можна поїхати з друзями в ліс. Він привітно зустрічає нас навесні, несе прохолоду влітку, кличе на лижню взимку. Неповторно чудовий ліс і восени: в ньому все ніби завмерло перед наступом зими, дерева стоять урочисто мовчазні, тільки шурхіт опалого листя під ногами порушує тишу.

Захопіть з собою м'ячі, бадмінтон. Вони швидко зіграють вас навіть досить холодного дня. Назбирайте сухого галуззя, розпаліть ватру. Так приємно посидіти біля її живого тепла, напекти картоплі, підсмажити на паличках сала з цибулею...

Візьміть з собою у заміську поїздку дітей. Прогулянка на свіжому повітрі, ігри на просторі принесуть їм велику радість. Для менших дітей приготуйте вдома їжу і напої (бажано теплі, у термосах). Бажаємо вам радісно, у приємному товаристві провести свято Великого Жовтня!



МЕНЮ
НА ЖОВТНЕВІ СВЯТА

Бутерброди з паюсною ікрою
Оселедці з маслинами
Холодець з коропа
Салат з вареної риби і маринованих корнішонів
Фаршировані яйця по-дністровськи
Свинина, запечена з чорносливом
Паштет з кролика
Заливна фарширована курка
Молдавський салат
Огірки, фаршировані твердим сиром
Кулеб'яка з м'ясом
Бульйон з яловичини
Грінки з твердим сиром і жовтками
Осінній суп
Смажені пиріжки з м'ясом
Овочевий суп з галушками
Борщ по-житомирськи
Паляниці
Гуляш з яловичини з грибами і галушками
з заварного тіста
Печена качка з абрикосами
Тушкований індик у винному соусі з капустою
Компот з груш
Компот з айви
Компот з фаршированими яблуками
Салат з винограду і фруктів
Шоколадний крем
Морозиво з піною
Ювілейний торт
Фруктовий кекс
Бісквітний рулет з джемом
Листкові тістечка з білковою піною
Кошички з горіховою начинкою
Тістечка безе
Рулетики з родзинками
Чорна кава з медом
Глінтвейн з жовтками

БУТЕРБРОДИ З ПАЮСНОЮ ІКРОЮ

Булка, 100 г вершкового масла, 100 г паюсної ікри, лимон.

Наріжте булку тоненькими скибками. Чим вони будуть менші, тим краще. Намажте їх ікрою, а зверху кондитерським шприцем витисніть «квітку» з масла. В середину квітки вложіть кілька зерен ікри, а збоку — маленький кусочок лимона. Перед подачею на стіл охолодіть.



ОСЕЛЕДЦІ З МАСЛИНАМИ

3 оселедці, 100 г маслин, 3 мариновані гриби, 2—3 свіжі помідори, 2 мариновані огірки, варена морква, цибулина, 2 круто зварених яйця, 2 столові ложки олії, 1/2 чайної ложки гірчиці, зелена цибуля.

Оселедці випотрошіть, відокремте голови, хвости, зніміть шкірку, обережно відділіть філе від хребта і наріжте кусочками. Кусочки вилжіть на довгастих невеликих тарілках, покладіть довкола маслини, нарізані кубиками овочі, яйця, гриби, посипте нарізаною зеленою цибулею, полийте олією, розтерши її з гірчицею.

ХОЛОДЕЦЬ З КОРОПА

2 кг коропа, круто зварене яйце, лимон, зелень петрушки, сіль.

Відвар: риба́ччі голови і хвости, морквина, петрушка, цибулина, буряк, 2 лаврові листки, 3—5 горошин гіркого перцю, 5 чайних ложок желатину, сіль.

Рибу обчи́стьте, випотрошіть, помийте, відріжте голови, плавці і хвости, відділіть філе від хребта, наріжте порціями завширшки 4 см, посоліть. Голови, хвости і плавці залийте 2 л води, доведіть до кипіння, зберіть піну, посоліть, додайте овочі, спеції, скибку буряка (для кольору) і варіть не прикриваючи 20—30 хвилин. У киплячий відвар вкиньте порції риби і тримайте 20—25 хвилин на слабкому вогні. Після охолодження рибу обережно викладіть у глибокі тарілки або скляні мисочки і прикрасьте кружальцями яйця, фігурно нарізаною морквою і листочками петрушки. У процідженому крізь марлю або густе сито гарячому відварі розпустіть желатин. Коли остигне, залийте ним рибу і поставте в холодне місце. Подайте на стіл, оздобивши кружальцями лимона.

САЛАТ З ВАРЕНОЇ РИБИ І МАРИНОВАНИХ КОРНИШОНІВ

1 1/2 кг риби, 400 г маринованих корнішонів, круто зварене яйце, цибулина, варена морква, банка майонезу, 2 столові ложки сметани, чайна ложка гірчиці, 1/2 склянки білого сухого вина, цукор, мелений перець, сіль.

З холодної вареної риби зніміть шкірку, виберіть кістки, наріжте маленькими кусочками і вилжіть на середину круглої салатниці. Обкладіть рибу корнішонами, кружальцями цибулі, моркви, четвертинками яйця. Майонез і сметану розітріть з гірчицею, влийте вино, заправте сіллю, перцем, цукром на смак і вимішайте. Щоб соус був гострішим, можна додати лимонний сік. Приготовленим соусом полийте рибу.

ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯ ПО-ДНІСТРОВСЬКИ

6 круто зварених яєць, 200 г яловичої печінки, 50 г вершкового масла, 1/2 банки майонезу, 2 цибулини, 50 г маргарину, 3 столові ложки олії, зелень селери і петрушки, мелений перець, сіль.

Нарізану кусочками печінку і пошатковану цибулю посмажте в суміші олії і маргарину, охолодіть і двічі змеліть на м'ясорубці. Потім розітріть з жовтками і маслом, заправте сіллю і перцем. Одержаною масою заповніть половинки білків.

Фаршировані яйця викладіть на плоский таріль. Полийте майонезом, потрусіть посіченою зеленню селери і петрушки.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЧОРНОСЛИВОМ

1½ кг корейки, 3 столові ложки смальцю, 300 г чорносливу, кмин, сіль.

М'ясо помийте посоліть, посипте кмином, обсмажте з усіх боків у гарячому жирі, перекладіть у гусятницю, влийте жир, який лишився після смаження, і 3—4 столові ложки води. Поставте в духовку і запікайте, часто поливаючи соком, який виділяється з м'яса. Коли м'ясо зарум'яниться і стане м'яким, додайте сливи (заздалегідь їх слід помити і залити холодною водою, щоб набубнявіли) і тушкуйте до готовності. В міру випаровування соусу підливайте води.

Перед подачею на стіл корейку наріжте тонкими скибками, складіть на довгастому тарелі, обложіть сливами. Під кожну скибку покладіть грінку, полийте соусом з м'яса. Окремо подайте тертий хрін, заправлений сіллю, оцтом і цукром.

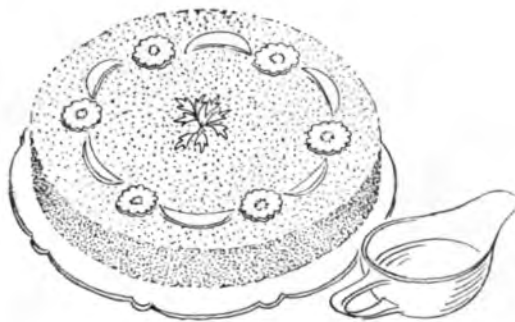
ПАШТЕТ З КРОЛИКА

1—1½ кг кролика з печінкою, 150 г свинячої печінки, 300 г жирної свинини, 100 г сала, морква, петрушка, цибулина, 100 г булки, 2 варені картоплини, 3 яйця, сушений гриб, столова ложка смальцю, лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю, мелений перець, сіль.

Соус: банка майонезу, круто зварене яйце, столова ложка тертого хрину.

М'ясо, моркву, петрушку, цибулю, лавровий листок, перець залийте невеликою кількістю води і варіть на слабкому вогні, поки м'ясо стане

м'яким. Перед тим як зняти з вогню, посоліть. Намочену в молоці печінку варіть з м'ясом 10 хвилин, сало — 20 хвилин. М'ясо, печінку, моркву, петрушку, цибулю, гриб, намочену в бульйоні булку, картоплю змеліть три рази на м'ясорубці, додайте сирі яйця, посоліть, поперчіть і вимішайте на однорідну масу. Каструлю змастіть смальцем або маргарином, дно виложіть смужками сала, накладіть до $\frac{3}{4}$ висоти паштетну масу і печіть у гарячій духовці 45—50 хвилин. Холодний паштет обережно відділіть ножом від каструлі, злегка підігрійте дно і виверніть на круглий таріль. Оздобте зірочками вареної моркви. До паштету приготуйте соус, вимішавши майонез з натертим хрином і посіченим яйцем.



ЗАЛИВНА ФАРШИРОВАНА КУРКА

Курка, зелень петрушки, сіль.

Начинка: куряча печінка, 2 яйця, ложка вершкового масла, 2 столові ложки сухарів, цибуля, мелений перець, сіль.

Бульйон: курячі кістки і потрухи, морква, петрушка, 2 цибулі, 2—3 горошини гіркого перцю, 4 чайні ложки желатину, сіль.

Курячу тушку помийте, обсушіть, покладіть грудинкою вниз і гострим ножом надріжте шкіру вздовж хребта. М'ясо разом з крилами і стегнами відділіть від скелетних кісток, посоліть і залиште на годину.

Курячі кістки і потрухи залийте 2 л холодної води. Під час закипання зні-

м'ясо, вкиньте очищені овочі, перець, розрізану навпіл підпечену на плиті або на сухій сковороді цибулю і посоліть.

Курачу печінку посічіть, з'єднайте з жовтками, з натертою на дрібній тертці цибулею, маслом, сіллю, перцем і добре розітріть. Додайте збиті на піну білки, сухарі і вимішайте. Міцною білою ниткою зшийте курачу тушку, залишивши отвір для фарширування. Коли накладемо начинку, дірку зашийте. Вложіть курку у попередньо попарений окропом мішечок з марлі, зв'яжіть і варіть до готовності у бульйоні.

Зварену курку вийміть, охолодіть, наріжте малими порціями і кладіть на блюди. Оздобте фігурно нарізаною морквою і зеленню петрушки. Зібравши жир, бульйон з'єднайте з желатином. Коли остигне, процідіть і залийте м'ясо. Решту бульйону влийте в глибоку тарілку для охолодження. Перед подачею на стіл набирайте столовою ложкою желе і обложіть курку.

МОЛДАВСЬКИЙ САЛАТ

500 г помідорів, 100 г солодкого перцю, 2 цибулі, 80 г маслин, $\frac{1}{3}$ склянки олії, зелень петрушки, оцет, цукор, мелений перець, сіль.

У салатницю викладіть спочатку нарізані кружальцями помідори, а потім нарізані кільцями цибулю і перець. Зверху положіть маслини. Посипте дрібно посіченою зеленню петрушки. Салат залийте олією, вимішаною з оцтом і заправленою перцем, сіллю і цукром на смак.

ОГІРКИ,

ФАРШИРОВАНІ ТВЕРДИМ СИРОМ

5—6 консервованих або маринованих огірків, 250 г твердого сиру, яблуко, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, столова ложка посіченої зелені петрушки, стручок червоного солодкого перцю.

Огірки розріжте вздовж, виберіть м'якоть, посічіть її і змішайте з натертими на грубій тертці сиром і яблу-

ком. Масу добре вимішайте з петрушкою і майонезом і наложіть в огірки. Червоний солодкий перець наріжте смужками і опережіть ними огірки. За прикрасу можуть служити четвертинки помідорів.

Огірки складіть на довгастій скляній тарілці.



КУЛЕБ'ЯКА З М'ЯСОМ

Тісто: 400 г борошна, 200 г маргарину, 2 яйця, 2—3 столові ложки молока, чайна ложка оцту.

Начинка: 700 г телятини, 250 г жирної свинини, 250 г яловичини, 100 г печінки, 3 яйця, столова ложка вершкового масла, 2 варені картоплини, 50 г булки, 3 сушені гриби, 2 цибулини, морквина, петрушка, лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю, мелений перець, сіль.

М'ясо, очищені овочі, гриби помийте, залийте невеликою кількістю води і варіть зі спеціями на слабкому вогні майже до готовності. Потім посоліть, покладіть у бульйон печінку і через 10—15 хвилин зніміть з вогню. М'ясо, овочі, гриби, намочену у бульйоні булку і картоплю двічі змеліть на м'ясорубці, з'єднайте з яйцями, маслом, легко посоліть, поперчіть і вимішайте на однорідну масу.

Борошно висипте на дошку, поділіть на дві частини. До однієї додайте яйце, оцет і замісіть з холодним молоком пухке тісто. Другу частину борошна посічіть з жиром і замісіть рукою, щоб зв'язалося. Першу частину тіста розкачайте, на середину покладіть другу, складену грудкою, загорніть у вигляді конверта, посипте борошном і розкачайте легко від себе, не натискаючи, надавши форми прямокутника. Знову посипте борошном і складіть утрое. Загорніть у серветку, поставте на хо-





лод. Так розкачайте і виносьте на холод тричі через 30—40 хвилин. Опісля поділіть тісто на дві частини, кожну розкачайте шаром завтовшки 1 см і накладіть на середину начинку. Загорніть у рулет, змажте яйцем і печіть 25—30 хвилин у гарячій духовці (240—250°).

БУЛЬЙОН З ЯЛОВИЧИНИ

700 г яловичої грудинки, морква, корінь і зелень петрушки, цибуля, 200 г савойської капусти, сіль.

Грудинку порубайте, помийте, залийте 2 л холодної води і поставте на слабкий вогонь. Під час закипання зберіть піну, покладіть моркву і петрушку, а також підпечені половинки нечищеної цибулі. Посоліть. Варіть близько двох годин. За 10 хвилин до готовності вкиньте нарізану кусками капусту. Подайте бульйон, процідивши і знявши жир, у глибоких тарілках або в чашках. Посипте нарізаною зеленню петрушки.

До бульйону приготуйте грінки з твердим сиром і жовтками.

ГРІНКИ З ТВЕРДИМ СИРОМ І ЖОВТКАМИ

Булка, 2 столові ложки вершкового масла, 3 жовтки, 100 г твердого сиру, мелений червоний перець.

Масло і жовтки розітріть, всипте натертий сир, мелений червоний перець і вимішайте. Цією масою намажте скибки булки, складіть їх на лист і тримайте 5—7 хвилин у гарячій духовці. Готові грінки виложіть на теплу тарілку.

ОСІННІЙ СУП

500 г яловичини з кісткою, 300 г свинини з кісткою, 500 г буряків, 300 г капусти, морква, петрушка, корінь і зелень селери, кольрабі, цибуля, пір, 100 г томату-пюре, 50 г вершкового масла, цукор, сіль.

М'ясо помийте, залийте 3 л холодної води і поставте на вогонь. Під час закипання зніміть піну, легко посоліть

і варіть до готовності. М'ясо вийміть і приготуйте з нього начинку для піріжків, а в киплячий бульйон вкиньте грубо нарізані овочі. Коли овочі стануть м'якими, натріть їх на тертці, покладіть на друшляк і, перемішуючи, поливайте гарячим бульйоном. Потім у бульйон додайте томат-пюре, цукор і сіль на смак і доведіть до кипіння. На дно супниці покладіть вершкове масло, зелень селери і залийте гарячим супом. До супу подайте смажені піріжки з м'ясом.

СМАЖЕНІ ПІРІЖКИ З М'ЯСОМ

Тісто: 500 г борошна, 50 г маргарину, склянка молока, яйце, жовток, 50 г дріжджів, чайна ложка цукру. Начинка: 500 г вареного м'яса, яйце, цибулина, столова ложка маргарину, мелений перець, сіль.

Для смаження: 300 г олії.

Дріжджі з цукром розпустіть у підігрітому молоці і поставте в тепле місце. Коли дріжджі почнуть бродити, влийте їх у посуд з борошном, додайте яйце, жовток, розмішайте ложкою, а потім рукою. Якщо тісто густе, влийте кілька ложок теплого молока. Добре вимішайте його рукою, додаючи розтоплений маргарин, накрийте і поставте у тепле місце. Коли тісто підійде, викладіть його на посипану борошном дошку, перемісіть, скачайте валок і поділіть його на невеликі частинки, кожну розкачайте, накладіть начинку і зліпіть піріжки.

Начинку приготуйте так. Варене м'ясо змеліть на м'ясорубці, додайте яйце, підсмажену на маргарині цибулю, перець, сіль і все разом вимішайте. Піріжки покладіть рубцем на посипану борошном дошку і накрийте рушником. Коли підійдуть, посмажте їх в олії або рослинному салі. Потім викладіть піріжки на промокальний папір, який вбере зайвий жир. Подайте гарячими на нагрітій тарілці.

ОВОЧЕВИЙ СУП З ГАЛУШКАМИ

Курячі потрухи, морква, петрушка, селера, цибуля, головка цвітної капусти, 300 г помідорів, столова ложка верш-

кового масла, зелень петрушки і кропу, 2—3 горошини гіркого перцю, сіль. Галушки: куряча печінка, 2 яйця, столова ложка вершкового масла, 4—5 столових ложок борошна, сіль.

Поміті потрухи без печінки залийте 2 л води і поставте на вогонь. Під час закипання зніміть піну, вкиньте очищені овочі без цвітної капусти, перець. Помідори помийте, наріжте, додайте ложку масла і тушуйте до готовності. Коли овочі стануть м'якими, вкиньте у бульйон цвітну капусту, посоліть і варіть 15—20 хвилин, стежачи, щоб капуста не розварилася. Тим часом приготуйте галушки. Розітріть жовтки з маслом, дрібно посіченою печінкою, посоліть і легко вимішайте із збитими білками і просіяним борошном. Якщо маса рідкувата, додайте ще борошна.

Вийміть зварені овочі і чайною ложкою кладіть у киплячий бульйон галушки. Щоб тісто добре відставало, ложку кожного разу вмочуйте у бульйон. Варіть галушки 5—7 хвилин, потім додайте протерті крізь друшляк помідори і поділену на суцвіття цвітну капусту.

Суп подайте в глибоких тарілках, посипавши нарізаною зеленню петрушки і кропу.

БОРЩ ПО-ЖИТОМИРСЬКИ

500 г свинини з кісткою, 200 г буряків, 300 г картоплі, склянка молодой квасолі, 500 г капусти, морква, цибуля, 50 г старого сала, 100 г томатупюре, 200 г сметани, зелень петрушки і кропу, сіль.

Залийте м'ясо 3 л води і варіть хвилин 15—20. Потім покладіть молоду квасолю, нарізаний соломкою буряк, моркву, а через 10—15 хвилин — нарізану кубиками картоплю, дрібно нашатковану капусту, посоліть. Перед тим як зняти борщ з вогню, вкиньте в нього дрібно нарізану цибулю, заправте розтовченим у ступці салом, томатом-пюре, посипте посіченою зеленню кропу, петрушки.

Розлийте борщ у тарілки. Сметану подайте в глечіку.

Спечіть до борщу паляниці.

ПАЛЯНИЦІ

1 кг житнього борошна, 50 г дріжджів, 2 головки часнику, 100 г олії, сіль.

До частини просіяного борошна додайте подрібнені дріжджі влийте $\frac{1}{2}$ л теплої води, розмішайте і залиште в теплому місці, щоб побродило. Посоліть, замісіть з рештою борошна пухке тісто і поставте в тепле місце. Коли тісто підніметься, виробіть з нього кілька паляниць завтовшки 2 см, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці.

Потовчений з сіллю часник з'єднайте з олією і полийте наламани порціями паляниці. Подайте на глиняному тарелі.

ГУЛЯШ З ЯЛОВИЧИНИ З ГРИБАМИ

1 $\frac{1}{2}$ кг яловичої вирізки або м'якоти з лопатки, 50 г смальцю, 50 г сушених грибів, 2 великі цибулини, склянка томатного соку, склянка сметани, столова ложка оцту, борошно, мелений перець, сіль.

Гриби добре помийте, намочіть у невеликій кількості води і в ній же зваріть.

М'ясо помийте, очистьте від плівки, наріжте кубиками, скропіть оцтом або лимонним соком, посипте сіллю, перцем і обсмажте в гарячому жирі. Складіть у каструлю, влийте грибний відвар і тушуйте з дрібно посіченою цибулею і нарізаними соломкою грибами до готовності. Перед тим як зняти з вогню, влийте томатний сік, розтерту з борошном сметану і закип'ятіть.

На гарнір можна подати галушки з заварного тіста.

ГАЛУШКИ З ЗАВАРНОГО ТІСТА

500 г борошна, склянка молока, 50 г маргарину, 50 г вершкового масла, 4—5 лець, сіль.

Молоко закип'ятіть з маргарином, всипте просіяне борошно і розтирайте, аж поки тісто втратить запах борошна і відставатиме від стінок посуду. Остудіть і, вбиваючи по одному яйцю, продовжуйте розтирати на

однорідну масу. Тісто має бути еластичним. Набирайте його ложкою і кладіть у підсолений окріп. Ложку кожного разу вмочуйте в окріп. Варіть під покришкою. Вийміть галушки друшляковою ложкою на полумисок, посоліть, полийте розтопленим маслом.

ПЕЧЕНА КАЧКА З АБРИКОСАМИ

Качка, 2—3 моркви, цибулина, петрушка, $\frac{1}{2}$ склянки білого сухого вина, лавровий листок, 600 г абрикосів з компоту, сіль.

Тушку качки натріть сіллю, положіть разом з нарізаними овочами в гусятницю, влийте півсклянки води і печіть у гарячій духовці, час від часу поливаючи соусом. Якщо соус википає, підливайте води.

Спечену качку вийміть. Потушковані овочі протріть крізь сито, влийте вино, вкиньте лавровий лист і закип'ятіть. Качку поділіть на порції, полийте соусом, приготованим з вина та овочів, і обложіть половинками абрикосів з компоту.

ТУШКОВАННИЙ ІНДИК У ВИННОМУ СОУСІ З КАПУСТОЮ

2—3 кг індичини, 200 г маргарину, столова ложка томату-пюре, чайна ложка борошна, склянка білого сухого вина, мелений перець, сіль.

Гарнір: 500 г квашеної капусти, 100 г сушених грибів, 2 цибулини, склянка сметани, 600 г персиків з компоту, 2 столові ложки вишневого або журавлинного варення.

Порції індика натріть сіллю та перцем, обсмажте в маргарині, покладіть у посуд і тушкують, доливаючи розмішане з томатом-пюре вино. Окремо потушкують дрібно нарізану цибулю і капусту. Коли капуста стане м'якою, додайте зварені і нарізані соломкою гриби, розтерту з борошном і розведену грибним відваром сметану.

Капусту виложіть на блюдо, а на неї — порції індика. Оздобте страву половинками персиків, наповненими варенням.

КОМПОТ З ГРУШ

1 кг груш, 300 г цукру, сік $\frac{1}{2}$ лимона або склянка білого сухого вина, 2 л води, вишневе варення.

Обчищені груші поділіть на половинки, виберіть з них серцевину і проваріть у підсолодженій воді 3—4 хвилини. Потім всипте цукор і варіть до готовності. Перед тим як зняти з вогню, влийте лимонний сік або вино. Охолоджений компот подайте у склянному глекові, додавши вишні з варення.

КОМПОТ З АЙВИ

1 $\frac{1}{2}$ кг айви, 300 г цукру, лимонна цедра, ванілін, 2 л води, варення з порічок.

Айву помийте, поріжте тонкими кружальцями, виберіть з кожної серцевину, залийте гарячою водою і варіть до м'якості. Потім вкиньте цукор, цедру, ванілін.

Подайте компот холодним у склянках, оздобивши варенням з порічок.

КОМПОТ З ФАРШИРОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ

1 кг яблук, 300 г цукру, цедра 1 лимона, 1 л консервованого компоту з персиків, 2 столові ложки малинового варення, 2—3 столові ложки кон'яку.

З обчищених яблук виберіть серцевину, залийте їх сиропом, звареним з цукру і 1 л води, додайте цедру і тримайте на слабкому вогні, аж поки стануть прозорими. Стежте, щоб не розварилися. Коли яблука остигнуть, обережно виложіть їх у склянну компотницю, наповніть малиновим варенням і скропіть кон'яком. Яблука обкладіть персиками. Сироп, в якому варились яблука, і компот з персиків з'єднайте і залийте фрукти.

САЛАТ З ВИНОГРАДУ І ФРУКТІВ

300 г винограду, кілька груш і абрикосів з консервованого компоту, 3—4 яблука, 200 г очищених горіхів, 2 апельсини, сік 1 лимона, $\frac{1}{4}$ склянки кон'яку, $\frac{1}{2}$ л сметани, 200 г цукрової пудри, плитка шоколаду.

Виноградини обітріть від грона, фрукти з компоту покрайте соломкою, очищені яблука поділіть на тоненькі скибки, апельсини без шкірки наріжте кубиками. Фрукти обережно вимішайте, наложіть у скляні широкі бокали, скропіть коньяком, лимонним соком, посипте цукровою пудрою і меленими горіхами. На кожен порцію покладіть столову ложку збитої сметани, потрусіть тертим шоколадом.

ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ

6 яєць, 200 г цукру, 70 г шоколаду, столова ложка какао, склянка молока, 2 чайні ложки желатину, 2 столові ложки білого десертного вина, 3 столові ложки коньяку, склянка сметани, ванілін, вафлі.

Жовтки розітріть з 100 г цукру і ваніліном, додайте розтоплений шоколад, зварене на молоці какао і збийте над парою, щоб маса стала пухкою. Потім додайте розпушений у вині желатин, вимішайте, зніміть з плити, охолодіть, додайте коньяк, збиту сметану, розложіть у вазочки, охолодіть. Перед подачею на стіл наложіть на крем шапочки із збитих з рештою цукру білків, посипте тертим шоколадом, встроміть кусочки вафлі.

МОРОЗИВО З ПІНОЮ

По 200 г кавового, шоколадного, ванільного морозива, $\frac{1}{2}$ склянки коньяку, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, столова ложка цукрової пудри, газувана вода.

У високі бокали наложіть по столовій ложці кавового, шоколадного і ванільного морозива. Влийте столову ложку коньяку і прикрийте збитою з цукровою пудрою сметаною. Склянки мають бути наповнені до половини. Спіньте цю масу струменем охолодженої газуваної води з сифона і відразу подайте гостям.

ЮВІЛЕЙНИЙ ТОРТ

Пісочне тісто: 500 г борошна, 350 г маргарину, 150 г цукру, 8 жовтків, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, цедра і сік $\frac{1}{2}$ лимона.

Горіхова начинка: 150 г очищених горіхів, $\frac{1}{2}$ банки згущеного молока.

Джемова начинка: 400 г абрикосового джему, 2 білки.

Бабка: 150 г очищених горіхів, 8 білків, 200 г цукру, 2 столові ложки сухарів, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ чайної ложки оцту, 70 г шоколаду, 100 г вершкового масла, ванілін, столова ложка коньяку.

Для оздоблення: райські яблука з варення, мармелад, шоколад, горіхи.

Розітріть маргарин з цукром, лимонною цедрою і соком, вливаючи по жовтку. Всыпте борошно з порошком для печива, добре вимішайте. Потримавши тісто кілька годин у холодильнику, поділіть його на три частини. З кожної спечіть у тортівниці корж. Ще теплим перший корж змажте третиною абрикосового джему, розтертого з білками на густу масу. Другий корж з тортівниці, допомагаючи собі ножем, зсуньте на корж з джемом, наложіть на нього розтерті з згущеним молоком мелені горіхи. Потім покладіть третій корж. Верх і боки торта змажте рештою джемової начинки, посипте грубо посіченими горіхами. Спечіть бабку. Збийте білки з цукром і ваніліном на піну, вимішайте її з меленими горіхами і сухарями, вилийте у змащену жиром і посипану сухарями форму і поставте у добре нагріту духовку на 30—40 хвилин.

Тим часом приготуйте помадку. З цукру, води й оцту зваріть сироп і з'єднайте його з розтопленням шоколадом. Знявши з плити, розітріть масу з маслом, ваніліном і коньяком. Верх і боки бабки покрийте помадкою. Обсыпте тертим шоколадом. Поклавши бабку на середину торта, прикрасьте її райськими яблуками з варення, половинками горіхів, фігурно нарізаним мармеладом.

ФРУКТОВИЙ КЕКС

600 г борошна, 400 г вершкового масла, 450 г цукру, 12 яєць, 500 г суміші з родзинок, посічених горіхів,

цукатів, чорносливу без кісточок, 2—3 столові ложки коньяку, ромова есенція, ванілін, чайна ложка порошку для печива.

Масло розітріть з цукром на пухку масу, додаючи по одному яйцю та по ложці перемішаного з порошком для печива борошна. Родзинки, горіхи, нарізані цукати і чорнослив залийте коньяком, скропіть ромовою есенцією, додайте ванілін і обережно вимішайте з тістом. Масою наповніть вузьку змащену жиром і посипану борошном форму і поставте у гарячу духовку. Як тільки тісто підніметься, зменшіть вогонь і зробіть на кеку поздовжні надрізи. Печіть 40—50 хвилин.

Готовий кекс посипте цукровою пудрою.

БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ДЖЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 5 яєць, 100 г цукру.

Начинка: 300 г сливового або іншого джему, ромова есенція.

Помадка: 200 г цукрової пудри, 2 білки, сік $\frac{1}{2}$ лимона.

Для оздоблення: 100 г очищених горіхів.

Білки збийте на густу піну, підсипавши цукру. До піни, вимішуючи, влийте жовтки, а потім всипте борошно. Тісто вилийте на застелений промащеним папером лист і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин, стежачи, щоб не пересушилося. Готовий корж ще теплим намажте джемом, розтерши його з кількома краплями ромової есенції, і згорніть у рулет.

Розітріть білки з цукровою пудрою, а потім додайте лимонний сік. Приготовленою помадкою полийте рулет, обсипте його посіченими горіхами і поставте на кілька хвилин у теплу духовку, щоб обсохла помадка.

ЛИСТКОВІ ТІСТЕЧКА З БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 350 г борошна, 300 г маргарину, яйце, 2 жовтки, 100 г сметани. Білкова піна: 5 білків, 300 г цукру, 1—2 столові ложки сиропу з вишневого варення.

Для оздоблення: вишні з варення, ванілін, цукрова пудра.

Посічіть маргарин з борошном, влийте яйце, жовтки, сметану і вимішайте до утворення однорідної маси. Залиште тісто в холодному місці на ніч. Наступного дня розкачайте, посипавши борошном. З допомогою качалки перенесіть тісто на лист, розправте, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці 30 хвилин.

З цукру і півсклянки води зваріть густий сироп. З'єднайте його з сиропом з вишневого варення. Збийте білки на піну, поступово вливаючи тонкою цівкою сироп. Поставте миску з піною на каструлю з киплячою водою і продовжуйте збивати. Коли піна загусне, зніміть її з пари і збивайте до охолодження.

Спечений корж розріжте навпіл уперек. Одну половину наріжте квадратами, на другу накладіть приготовлену білкову піну, намажте рівним шаром і накрийте квадратами. Гострим ножом наріжте нижню половину за верхніми квадратами. Ніж щоразу витирайте від піни і занурюйте у гарячу воду. Посипте тістечка цукровою пудрою з ваніліном, на кожне покладіть ягоду з вишневого варення.

КОШИЧКИ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, столова ложка цукру, 2—3 столові ложки горілки.

Начинка: 150 г очищених горіхів, 50 г сухарів, 100 г цукру, столова ложка розчинної або меленої кави, ванілін.

Крем: 200 г вершкового масла, 100 г згущеної кави, столова ложка коньяку.

Для оздоблення: вишні з варення.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, горілку, кілька столових ложок води і замісіть тісто. Поставте його на годину в холодне місце. Опісля тонко розкачайте, поколіть виделкою і виріжте круглі коржики. Вистеліть ними змащені жиром

формочки і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Тим часом приготуйте начинку. Запарте каву півсклянкою окропу, залийте нею мелені горіхи, сухарі, цукор, ванілін, поставте на слабкий вогонь і, помішуючи, закип'ятіть.

Коли кошечки остигнуть, наповніть їх до половини горіховою начинкою. Зверху наложіть кавового крему (розтерте із згущеною кавою і коньяком масло). Оздобте кошечки вишнями в варення.

ТІСТЕЧКА БЕЗЕ

Тісто: 5 білків, 250 г цукру.

Крем: 200 г вершкового масла, 100 г цукру, 5 жовтків, $\frac{1}{2}$ склянки чорної кави, ванілін.

Збийте білки з цукром на піну і викладіть з неї чайною ложечкою кульки на змащений жиром і посипаний борошном лист. Печіть у добре нагрітій духовці (200°) 30—40 хвилин. Жовтки добре розітріть з цукром, змішайте з половиною порції кави, а потім влийте решту кави і нагрійте, не доводячи до кипіння. Після охолодження збийте з маслом і ваніліном ка однорідну масу. Приготовленим кремом змажте спід тістечок і з'єднайте по двох.

РУЛЕТКИ З РОДЗИНКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 200 г маргарину, 100 г вершкового масла, яйце, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива.

Начинка: 100 г очищених горіхів, 100 г родзинок, 100 г чорносливу, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сухарів, сік і цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Маргарин і масло посічіть з борошном і порошком для печива, додайте цукор, кілька столових ложок води, замісіть тісто і винесіть його на 2—3 години в холодне місце. Тим часом приготуйте начинку. Горіхи, родзинки і намочені сливи без кісточок посічіть і вимішайте з меленими сухарями, цукром, лимонним соком і цедрою. Розкачайте корж, поріжте квадратами 6×6 см, накладіть на кожен начинку, скрутіть рулетики, змажте яйцем, посипте цукром і покладіть рубцем на змащений жиром лист. Печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин.

ЧОРНА КАВА З МЕДОМ

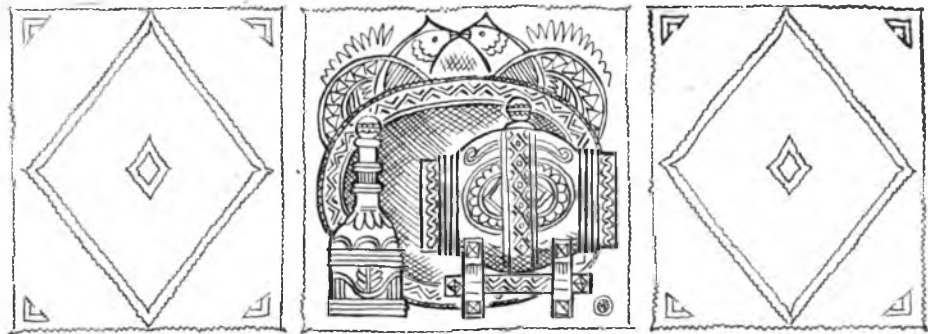
$\frac{1}{2}$ л чорної кави, 6 столових ложок меду, харчовий лід.

Приготуйте в кофеварці або кофейнику міцну чорну каву. З'єднайте з медом, охолодіть. Подайте в чашечках, вкинувши в кожен по грудочці льоду.

ГЛІНТВЕЙН З ЖОВТКАМИ

Пляшка червоного десертного вина, 2 жовтки, 50 г цукру, $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленої кориці, 2—3 гвоздики.

Нагрійте вино з прянощами до 70° і влийте тонкою цівкою в розтерті з цукром жовтки, весь час мішаючи. Процідіть крізь сито і відразу подайте у маленьких керамічних чашках.



ВЕСІЛЛЯ

Весілля — чудове, пам'ятне на все життя сімейне свято. З давніх-давен у народі склалися найрізноманітніші обряди, які підкреслюють урочистість цієї знаменної події, роблять її незабутньою. Кращі старовинні обряди доповнюються і збагачуються новими, народженими в радянський час.

За народною традицією весілля відбувається в домі батьків молодої. Але нині його часто влаштовують у клубі, особливо коли весілля комсомольське й організовують його колективи підприємств, де працюють молоді.

Рідних, друзів та знайомих, які живуть у тому ж самому місті чи селі, наречена і наречений запрошують особисто, а всім іншим висилають запрошення.

Характер гостини визначається тим, в яку пору дня відбувається шлюбна церемонія. Якщо молоді йдуть до Палацу щастя до 15-ї години, то для гостей готують обід, якщо пізніше — їх запрошують на вечерю.

Стіл, незалежно від пори дня, мусить бути застелений сніжно-білою скатертю. Заздалегідь слід подбати про гарний комплектний посуд, прозорі, бажано кришталеві, келихи, набори виделок, ножів, чайних ложок.

Посередині столу простягнуть дві стрічки ніжних кольорів, що гармоніювали б з візерунками на тарілках або з барвами квітів. На стрічках на різних відстанях одна від одної розмістять кришталеві вазы з квітами — білими і ніжно-рожевими трояндами, гвоздиками, каллами.

Якщо столи поставлені у формі букви «п», то різки треба прикрасити вазочками з квітами, а простягнені вздовж столу кольорові стрічки скласти бантом.

У центрі столу перед молодими на вишиваному рушнику поставте весільний калач, оздобивши його барвінком.

Перед тарілками молодих покладіть два віночки з аспарагуса або мирта, а біля приборів гостей — по маленькому букетику барвінку, аспарагуса або мирта, перев'язавши його вузьенькою білою стрічкою. До речі, нашими порадами щодо прикрашення весільного столу можете скористатися і при відзначенні срібного чи золотого весілля. Стрічки і квіти виберіть неяскраві, стриманіших кольорів. А віночки з мирта або аспарагуса перед ювілярами і зелені букетики біля гостей перев'яжіть срібною чи золотою ниткою.

...Коли молоді повертаються після шлюбної церемонії, батьки вітають їх на порозі дому традиційним хлібом-сіллю, частують по вінця налитими чарками вина, щоб, як кажуть, таким же повним було їх щастя.

Чільне місце за столом призначено для молодих, причому молода сідає праворуч від молодого. Біля них мають сидіти батьки, друзи і друзки.

Розсаджуючи гостей, треба враховувати, що найближче до винуватців торжества з обох боків повинні сидіти найближчі родичі старшого віку. Далі місця займають поважні гості, молодші з родини і, на решті, всі інші запрошені.

Щоб при столі не було зайвої метушні, радимо заздалегідь призначати розпорядників, які б розсадили гостей (це можуть бути друзи). Якщо гостина відбувається у невеликому сімейному колі, покладіть на тарілки карточки з іменами запрошених.

Та ось уже всі сидять за столами, передають тарелі з закусками своїм сусідам. Друзи наливають чарки. Доручіть комусь з присутніх, людині веселій та дотепній, функції весільного старости. Він проголошує перший тост, керує всім ходом гостини, пропонує заспівати всім разом пісню чи потанцювати.

Страви подають на стіл друзки. Вони повинні знати, що кожную нову страву слід насамперед піднести молодим, а потім вже по порядку іншим гостям.

Кілька порад щодо меню. До обіду готуємо холодні і гарячі закуски. Обов'язково є перша страва — борщ, бульйон або суп. Потім подаємо м'ясо з гарніром, гарячу птицю, компот, креми або морозиво. Після обіду зробіть перерву — нехай гості погомонять, потанцюють, тим часом господиня разом з помічницями прибере стіл, подасть торти, тістечка, лікери, коньяк та чорну каву.

На весільну вечерю готуємо ті ж страви, що й до обіду, тільки в більшому асортименті. Замість супу подайте гарячу рибу.

Відповідно до пори року ми пропонуємо вам чотири варіанти весільного обіду і вечері. Рецепти розраховано на 20 осіб. «Секрети» приготування весільного калача, морозива, чорної кави подаємо один раз — в першому меню. Наводити рецепти компотів і гарнірів, на нашу думку, немає потреби. Ці страви відомі кожній господині.

На бажання ви можете, звичайно, скоротити меню або замінити деякі страви традиційними у вашому місті чи селі.

Хай бенкет вам удасться на славу!

Хай все дихає на ньому щирістю і веселощами, на щастя і радість молодим!



ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ВЕСНА

Обід

*Весільний калач
Бутерброди з сардинами
Бутерброди з копченою корейкою під хріном
Салат з печінки
Редиска з ревенем і яйцями
Печена фарширована риба
Весняний суп
Пісочні рулетики з м'ясом
Печена телятина з картоплею
Салат із свіжих огірків
Індичка, фарширована рисом
Компот з ревеню
Яблука під винним соусом
Вершкове морозиво
Карпатський торт
Сирник з лимонною помадкою
Медівник з горіховим кремом
Чорна кава
Апельсиновий напій
Фрукти*

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ВЕСНА

Вечеря

*Весільний калач
Оселедцеві крученики з яйцями
Відварна риба під соусом з цибулі
Весняний холодець
Паштет з телятини з гірчичним соусом на сметані
Копчена корейка з чорносливом
Весняний салат із шпинату
Огірки, фаршировані редискою
Пальчики з мороженої риби
Відбивні котлети під томатним соусом
з вареною картоплею
Фаршироване порося
Фарширована курка в тісті
Компот з черешень
Крем з печених яблук
Морозиво
Кавовий бісквітний торт
Сирник на крихкому тісті
Городенківські ріжки
Шоколадний нугат
Чорна кава
Персиковий коктейль
Фрукти*

ВЕСІЛЬНИЙ КАЛАЧ

4 кг борошна, 2 л молока, 100 г дріжджів, 6 яєць, склянка олії, 2 столові ложки цукру, чайна ложка солі.

Дріжджі розпустіть у теплому молоці з цукром і кількома ложками борошна до густоти сметани; посипте тонким шаром борошна, поставте в тепле місце і прикрийте рушником. Коли розчина підійде, вбийте яйця, всипте борошно, сіль і місіть, аж поки тісто відставатиме від рук. Тоді влийте олію, перемісіть і поставте в тепле місце. Як тільки тісто підійде, знову перемісіть (чим довше місити, тим краще) і ще раз поставте, щоб підійшло. Залежно від величини форми виробіть один чи кілька калачів. Тісто, призначене на один калач, поділіть на три-чотири частини, розкачайте в довгі валки і з середини починайте плести косу — втриє або вчетверо. Заплетену косу скрутіть у колесо, покладіть у змащену жиром круглгу форму і поставте, щоб підійшла. Щоб калач блищав, змажте його двічі яйцем і печіть у гарячій духовці (210—220°) годину. Якщо калач розтріскується, змазуйте тріщини яйцем.

БУТЕРБРОДИ З САРДИНАМИ

Кілька булок, 300 г вершкового масла, 300 г сиру, 6 банок сардин, 6 круго зварених яєць, 2 чайні ложки гірчиці, зелений салат, сіль.

Вершкове масло, сир, олію з сардин, гірчицю розітріть, посоліть на смак і добре вимішайте. Приготовленою масою намажте скибки булки. На кожну скибку покладіть листок салату, а на нього — сардини і четвертинку посоленого яйця.

БУТЕРБРОДИ З КОПЧЕНОЮ
КОРЕЙКОЮ ПІД ХРІНОМ

Кілька булок, 300 г вершкового масла, 800 г копченої корейки, 300 г гострого твердого сиру, склянка тертого хрину, банка майонезу, мариновані сливи, свіжі огірки.

Булки покчайте тонкими скибками, намажте їх маслом і покрийте кусочками тонко нарізаної корейки. Зверху покладіть хрін, вимішаний з майонезом, посипте натертим на дрібній тертці твердим сиром. Бутерброди прикрасьте половинками маринованих слив і кружальцями огірка.

САЛАТ З ПЕЧІНКИ

1 кг телячої або яловичої печінки, 4 круто зварених яйця, 3 цибулі, 2 чайні ложки гірчиці, 1/2 склянки олії, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Печінку намочіть у молоці, очистьте від плівки, наріжте кусочками і підсмажте в олії. Цибулю дрібно посічіть і потушуйте в олії до м'якості. Коли печінка остигне, з'єднайте її з посіченими яйцями, цибулею, заправте олією, розтертою з гірчицею, сіллю і перцем. Масу добре вимішайте і вилжіть у салатницю, посипавши нарізаною зеленню петрушки.

РЕДИСКА З РЕВЕНЕМ І ЯЙЦЯМИ

10 пучків редиски, 12 круто зварених яєць, 200 г ревеню, 1 1/2 склянки сметани, склянка нарізаної зеленої цибулі, цукор, мелений перець, сіль.

Редиску наріжте кружальцями і з'єднайте з дрібно посіченим ревенем. Перед подачею на стіл посоліть, підсолодіть на смак, вимішайте з сметаною і викладіть гіркою на салатницях. Салат посипте нарізаною зеленою цибулею, обложіть четвертинками яєць. Яйця посоліть і поперчіть.

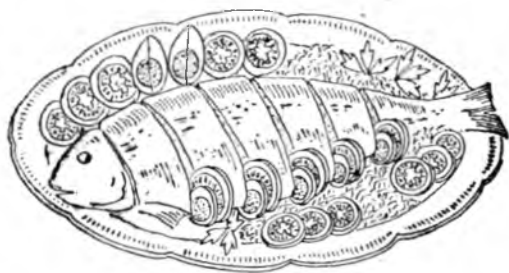
ПЕЧЕНА ФАРШИРОВАНА РИБА

5 кг риби, 400 г булки, 10 яєць, 5 цибулин, 100 г вершкового масла, 1 кг помідорів, 2 корені хрину, олія, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Очищену і випотрошену рибу помийте, надрізвавши хребтову кістку біля голови і хвоста, обережно вийміть хребет з філе, щоб залишилася голова з шкірою і тонким шаром м'яса. Рибне філе й обсмажену в маслі цибулю змеліть

на м'ясорубці, додайте намочену в мо-
лоці і віджату булку, 6 яєць (білки
збийте), перець, сіль і добре вимішайте
на пухку масу. Приготовленим фаршем
наповніть шкіри і голови, покладіть
на змащений жиром лист, полийте
олією і печіть у добре нагрітій духовці
30—40 хвилин, часто поливаючи со-
ком, що утворився під час запікання.
Якщо соку мало, підлийте води.

Печену рибу вилжіть на довгасті
тарелі, наріжте порціями, оздобте чет-
вертинками круто зварених яєць, кру-
жальцями свіжих помідорів або дріб-
ними консервованими помідорами, зе-
ленню петрушки і посипте натертим на
грубій тертці хрінном.



ВЕСНЯНИЙ СУП

*2½ кг телятини або молодой ялови-
чини з кісткою, 1½ кг шпинату,
пучок зеленої цибулі, 3 столові лож-
ки борошна, 150 г вершкового масла,
1½ склянки сметани, 5 яєць, 3—4 зуб-
ки часнику, зелень петрушки і кропу,
червоний мелений перець, сіль.*

М'ясо помийте, порубайте, залийте 8 л
холодної води і поставте на вогонь.
Коли закипить, зніміть піну. Через
20 хвилин посоліть і варіть до готов-
ності. Потім вкиньте перебрані, помиті,
дрібно посічені шпинат і цибулю.
Зробіть засмажку з борошна, масла,
додайте товчений часник, перець і
влийте в суп. Перекип'ятіть.

Бульйон відцідіть, протріть крізь друш-
ляк. Заправте розколюченими з смета-
ною яйцями, досоліть на смак. Не
кип'ятіть. Подавайте в чашках, по-
сипавши дрібно нарізаною зеленню
петрушки і кропу.

М'ясом начиніть пісочні рулетики і
подайте до супу.

ПІСОЧНІ РУЛЕТКИ З М'ЯСОМ

*Тісто: 1 кг борошна, 500 г марга-
рину, 2 яйця, ½ л кефіру, 50 г
дріжджів.*

*Начинка: 1 кг вареного м'яса, 200 г
булки, 2 яйця, цибуля, 100 г марга-
рину, мелений перець, сіль.*

М'ясо, намочену в бульйоні булку зме-
літь двічі на м'ясорубці, вбийте яйця,
додайте обсмажену в маргарині ци-
булю, заправте сіллю, перцем, вимі-
шайте на однорідну масу. Якщо на-
чинка суха, влийте одну-дві ложки
жиру, знятого з бульйону.

Посічіть маргарин з борошном, додайте
жовтки, дріжджі, кефір і замісіть
тісто. Внесіть його на 1—2 години в
холодне місце. Розкачайте коржі, на-
ріжте смуги завширшки 8—10 см, на-
кладіть посередині кожної м'ясну
начинку. Скрутіть рулет, поріжте його
на частини, змажте кожну білком, ви-
ложіть на змащений лист і печіть у га-
рячій духовці (250°) 15—20 хвилин.
Подайте рулетики теплими.

ПЕЧЕНА ТЕЛЯТИНА

*5 кг телятини, 150 г смальцю, сік
1 лимона, 1½ склянки сметани, суха-
рі, головка часнику, кмин, мелений
перець, сіль.*

М'ясо помийте, легко відбийте, на-
тріть перцем, скропіть лимонним со-
ком або оцтом. Через 2 години посо-
літь, покладіть на вузький лист і, до-
давши смальцю, печіть у гарячій ду-
ховці годину. М'ясо часто поливайте
жиром, в якому воно печеться. Якщо
жир википас, доливайте води. Коли
м'ясо зарум'яниться, змажте його тов-
ченим часником. За 10 хвилин до го-
товності посипте кмином, меленими
сухарями, полийте сметаною і допі-
кайте, щоб утворилася хрумка кірочка.
Перед подачею на стіл впоперек воло-
кон наріжте тоненькі скибки, вилжіть
їх з одного боку на блюді, полийте
соусом. З другого боку покладіть ва-
рену картоплю, полийте її розтопленим
вершковим маслом, посипте подрібне-
ною зеленню петрушки і кропу.

В салатниці подайте салат із свіжих
огірків.

ІНДИЧКА, ФАРШИРОВАНА РИСОМ

Індичка, 50 г вершкового масла, сіль. Начинка: печінка з індички, 3—4 яйця, по $\frac{3}{4}$ склянки рису і сухарів, столова ложка вершкового масла, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Щоб м'ясо стало крихким, випотрошену індичку слід підвісити за ноги на 1—2 дні у холодному місці. Потім помийте її, надріжте шкіру на стегнах біля суглобів, виберіть сухожилля і сильно натисніть на грудку кістки, щоб тушка сплющилася. Якщо птиця стара, через мокрий рушничок легко відбийте її і натріть сіллю. Нехай полежить годину-дві.

Тим часом приготуйте начинку. Очистивши печінку від плівки, дрібно посічіть її, з'єднайте з розтертими з маслом жовтками, звареним до напівготовності рисом, дрібно нарізаною зеленню петрушки і вимішайте. Після цього додайте збиті білки, сухарі, заправте сіллю і перцем. Якщо начинка густа, влийте кілька ложок бульйону або води.

Приготованою начинкою наповніть індичку і зашийте білою ниткою. Прив'язавши стегна і крила до тушки, покладіть індичку хребтом на лист, посоліть, скропіть розтопленим маслом, влийте кілька ложок води, накрийте кришкою і печіть 2—3 години в гарячій духовці, часто поливаючи соком, який виділяється під час печіння, та змазуючи розтопленим маслом. Коли індичка спечеться, зніміть кришку, щоб зарум'янилася кірочка. Індичку поділіть на порції і разом з начинкою викладіть на блюдо. Обложіть маринованими або консервованими фруктами (виноградом, грушами, сливами тощо).

На 20 чоловік слід приготувати дві індички.

ЯБЛУКА ПІД ВИННИМ СОУСОМ

2 кг великих яблук, 200 г цукру.

Соус: пляшка білого сухого вина, 12 жовтків, 200 г цукру, ванілін.

Яблука обчистьте, обережно виберіть серцевину з боку хвостика. У виїмки всипте цукор і спечіть у гарячій ду-

ховці. Спечені яблука покладіть у широкі бокали або на широку скляну тарілку і залийте соусом.

Для соусу жовтки розітріть з цукром і ваніліном, доливаючи гарячого вина. Поставте в посуд з гарячою водою і збивайте, поки згусне. Якщо соус надто густий, долийте гарячого вина. Для смаку можна додати кілька чайних ложок лимонного соку.

Яблука подайте холодними.

ВЕРШКОВЕ МОРОЗИВО

3 л вершків, 800 г цукру, 15 жовтків, ванілін.

Для оздоблення: свіжі полуниці або ягоди з варення.

Жовтки розітріть з цукром, ваніліном, влийте вершки, поставте на слабкий вогонь і тримайте на ньому, весь час мішаючи, поки маса загусне (до кипіння не доводьте). Зніміть крем з вогню, процідіть крізь марлю, охолодіть, влийте в банку до половини її об'єму і закрийте кришкою. Банку поставте у відро, обложіть льодом, перемішаним з сіллю (на 6 кг льоду 1 кг солі), обертайте рукою. Через кілька хвилин всередині банки на стінках утвориться лід. Згорніть його ложкою досередини. Не розмішуйте. Коли вся маса загусне, накладіть лід на кришку банки, відро щільно укутайте і поставте на 2—3 години в холодне місце.

Готове морозиво зберігайте на льоду або в морозильнику холодильника.

Подавайте морозиво в скляних мисочках або бокалах, оздобивши полуницями або ягодами з варення.

КАРПАТСЬКИЙ ТОРТ

Бісквітне тісто: 4 яйця, 100 г цукру, 2 столові ложки борошна, 2 столові ложки крохмалю, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Пісочне тісто: 500 г борошна, 300 г вершкового масла, 100 г цукру, 4 жовтки, сік 1 лимона, столова ложка какао.

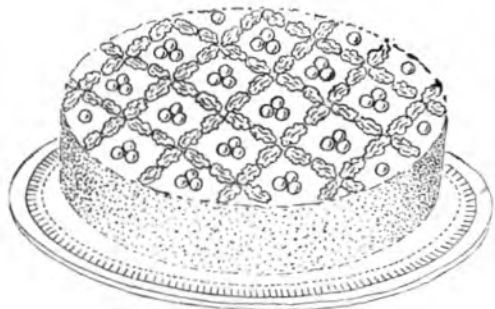
Сметаний крем: 500 г сметани, 200 г цукрової пудри, 200 г очищених грецьких горіхів, ванілін.

Шоколадний крем: 300 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 2 жовтки, 50 г шоколаду, столова ложка коньяку, ванілін.

Для оздоблення: 5—6 грецьких горіхів, вишні з варення, 50 г шоколаду.

Для бісквітного тіста збийте білки, додаючи по ложці цукор. Потім вимішайте з жовтками, лимонною цедрою, всипте просіяне борошно, крохмаль і ще раз добре вимішайте. Тісто вилийте у змащену і посипану сухарями тортівницю і печіть у гарячій духовці (200°) 30 хвилин.

Для пісочного тіста масло розітріть з цукром, додаючи по одному жовтку і лимонний сік. Всипте борошно і замісіть тісто. Якщо воно надто туге, підлийте 1—2 столові ложки води. Поділіть тісто на три частини. До однієї з них всипте какао. Дно тортівниці застеліть промащеним папером, викладіть корж і поколіть його виделкою. Печіть коржі у гарячій духовці (210°) 20 хвилин. Знімайте з тортівниці холодними.



Упоравшись з коржами, приготуйте креми. Підсипаючи по ложці цукрову пудру, збийте добре охолоджену сметану і вимішайте її з меленими горіхами і ваніліном. Для шоколадного крему масло збийте з цукровою пудрою на пухку масу, розмішайте з розігрітим шоколадом, жовтками, коньяком і ваніліном.

Холодний бісквітний корж скропіть солодким чаєм з лимоном, змажте двома третинами охолодженого шоколадного крему, накрийте пісочними коржами, перекладеними сметанним кремом. Корж з какао має бути посередині. Верх і боки торта намажте

рештою шоколадного крему, обсіпте натертим на грубій тертці шоколадом, прикрасьте половинками горіхів і обкачаними в цукрі-піску вишнями з варення.

СИРНИК З ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Корж: 1 кг сиру, 250 г цукру, 8 яєць, 150 г вершкового масла, 4 столові ложки манних круп, 100 г родзинок, 30 г цукатів, цедра 1 лимона. Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, чайна ложка оцту, сік 1 лимона, столова ложка вершкового масла, ванілін.

Для оздоблення: мармелад, родзинки, лимон.

Сир пропустіть через м'ясорубку, з'єднайте з розтертими з цукром жовтками і маслом. Пухку масу вимішайте із збитими білками, манними крупами, родзинками, нарізаними кубиками цукатами, натертою на тертці лимонною цедрою, викладіть на змащену і посипану сухарями тортівницю і печіть у гарячій духовці годину. Щоб сирник зверху не пригорів, накрийте його вологим папером.

Сироп з цукру, води й оцту ще гарячим розітріть з маслом, ваніліном і лимонним соком. Пригостовленою помадкою полийте сирник. Поки помадка не застигла, оздобте його родзинками, фігурно нарізаним мармеладом і кружальцями лимона. Перед подачею на стіл покрийте.

МЕДІВНИК З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 250 г меду, 250 г цукру, яйце, 2—3 столові ложки коньяку, 2 склянки міцної кави, цедра 1 лимона, чайна ложка соди, чайна ложка меленої кориці і гвоздики.

Крем: 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 2 жовтки, 100 г очищених горіхів, ванілін, столова ложка коньяку.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки молока, 50 г шоколаду, столова ложка вершкового масла, ромова есенція.

Для оздоблення: горіхи.

Яйце розітріть з цукром, вимішайте з розтопленням медом, додайте коньяк,

прянощі, лимонну цедру, каву, соду, вимішайте, вилийте у борошно і замісіть тісто. Залиште на ніч. Наступного дня перемісіть, поділіть на дві частини, розкачайте, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин. Цукрову пудру поділіть на дві рівні частини. Одну перетріть з маслом, другу — з жовтками, з'єднайте їх і розітріть з меленими горіхами, ваніліном і коньяком. Крем наложіть на холодний корж, прикрийте другим коржем. Верх і боки медівника облійте помадкою. Для її приготування сироп з цукру і молока розітріть з розтопленим шоколадом, маслом і кількома краплями ромової есенції. Частину помадки залиште, влийте ще трохи розтопленого шоколаду, розігрійте і, ллючи тоненькою цівкою, зробіть зверху медівника клітинки, в кожену покладіть половинку горіха. Медівник спечіть на кілька днів раніше.

ЧОРНА КАВА

Найсмачніша кава — запарена у кофеварці. Коли ж гостей багато, скористайтесь кофейником або емальованою каструлею.

Посуд сполосніть гарячою водою, насипте мелену каву (2 чайні ложки на склянку води) і залийте окропом. Накрийте. Почекайте кілька хвилин і поставте на слабкий вогонь. Дайте напою піднятися і, не доводячи до кипіння, зніміть з вогню. Через 5—10 хвилин розлийте каву в нагріті чашечки. Можна заварити каву й іншим способом. У кофейник наливають свіжу воду і доводять до кипіння. Потім знімають посуд з вогню, всипають мелену каву і, розмішавши напій ложкою, знову ставлять на вогонь. Як тільки кава підніметься, її знімають з плити і дають відстоятися.

Кава подається гарячою з цукром, тістечками, коньяком або лікером.

АПЕЛЬСИНОВИЙ НАПІЙ

4 апельсини, 3 лимони, 500 г цукру, 2½—3 л газованої води, харчовий лід.

Апельсини і один лимон наріжте тонкими кружальцями (разом з шкіркою), засипте цукром і поставте на кілька годин у холодне місце. З решти лимонів витисніть сік.

Перед подачею на стіл покладіть у скляні глеки лід, апельсини з цукром, влийте лимонний сік і охолоджену газовану воду. Можна додати також абрикосового соку.

ВЕЧЕРЯ

ОСЕЛЕДЦЕВИ КРУЧЕНИКИ З ЯЙЦЯМИ

2 кг оселедців, 8 круто зварених яєць, 3—4 столові ложки олії, 3 столові ложки оцту, чайна ложка гірчиці, 2 банки майонезу, червоний маринований солодкий перець, зелень петрушки.

Оселедці випотрошіть, зніміть з них шкірку, розріжте вздовж хребта і відділіть філе від кісток. Поділіть кожен половинку на дві поздовжні смуги і скропіть олією, розмішаною з оцтом і гірчицею.

Яйця розріжте на половинки, покладіть їх на філе, згорніть крученики, сколіть пластмасовою або дерев'яною паличкою. На тарілку для оселедців налейте майонезу, вилжіть крученики, оздобте їх обручниками з нарізаного червоного солодкого перцю і зеленню петрушки. До цієї закуски добре подати маслини.

ВІДВАРНА РИБА ПІД СОУСОМ З ЦИБУЛІ

5 кг риби, 3 петрушки, 3 моркви, 3 цибулі, 5 лаврових листків, 10 горошин гіркового перцю, сіль.

Соус: 700 г дрібної цибулі, 2½ склянки олії, 2½ склянки томатного соку, цукор, мелений перець, сіль.

Випотрошену й очищену рибу наріжте порціями, посоліть і залиште в холодному місці на 2 години. У цей час з риб'ячих голів, овочів і спецій приготуйте відвар. Покладіть у нього рибу, накрийте і варіть на слабкому вогні





20—25 хвилин. Рибу викладіть на полумиски, витягніть кістки і залийте соусом. Подайте холодною. Соус приготуйте так. Цілі цибулини обсмажте на легко змащеній сковороді. Коли вони наберуть золотистого кольору, влийте олію і тушуйте до готовності. Додайте томатний сік, перець, цукор і сіль на смак.

ВЕСНЯНИЙ ХОЛОДЕЦЬ

3 кг свинячих ніжок, 1½ кг телячої голінки, 3 моркви, 3 корені петрушки з зеленню, 3 цибулини, 3 лаврові листки, головка часнику, 2 лимони, зелений салат, 10 горошин гіркого перцю, мелений перець, сіль.

Ніжки і голінку обсмаліть, обчистьте, помийте. Ніжки розріжте вздовж навпіл. Голінку порубайте. Все складіть у глибоку каструлю, залийте холодною водою і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, додайте овочі, спеції, трішки посоліть і варіть на слабкому вогні, аж поки м'ясо відділятиметься від кісток (3—4 години). Коли бульйон відстоїться, зніміть з нього жир і злийте в інший посуд. М'ясо наріжте дрібними кусочками, а моркву — фігурно і складіть у полумиски, а ще краще в малі глибокі салатники. Бульйон заправте товченим часником, меленим перцем і сіллю, процідіть і залийте ним м'ясо.

Перед подачею на стіл холодець у салатниках обережно обведіть гострим ножом і виверніть на круглі блюда, вистелені листочками зеленого салату. Для оздобы використайте зелень петрушки і фігурно нарізаний лимон. Якщо холодець подаєть у полумисках, наріжте його порціями.

ПАШТЕТ З ТЕЛЯТИНИ

1½ кг телятини без кісток, 500 г телячої печінки, 1 кг жирної свинини, 2 цибулини, 3 моркви, 3 петрушки, 500 г вареної картоплі, 6 яєць, 100 г смальцю або іншого жиру, склянка сухарів, 3 лаврові листки, 6 горошин гіркого перцю, зелений салат, 2 пучки редиски, сіль.

М'ясо покладіть у широку каструлю, залийте водою, поставте на вогонь. Після закипання зберіть піну, додайте цибулю, моркву, петрушку, спеції, посоліть і варіть на слабкому вогні. Коли м'ясо стане м'яким, вкиньте попередньо намочену у молоці печінку і продовжуйте варити ще 10—15 хвилин. Ще тепле м'ясо, печінку, овочі і картоплю змеліть три рази на м'ясорубці, вимішайте з яйцями, посоліть і поперчіть на смак. Приготовлену масу виложіть у змащені жиром і посипані сухарями форми. Печіть у гарячій духовці 30 хвилин. Паштетну масу можна також запекти у невеликих формочках для бабок. М'ясу не накладуйте по вінця, бо вона наростає. Виймайте паштет з форм лише наступного дня. На блюдах впереміш з червоною редискою розложіть листки зеленого салату. На кожний листок покладіть нарізану скибку або бабку паштету. Окремо подайте в керамічних мисочках гірчичний соус на сметані. Біля кожної соусниці покладіть дерев'яну ложку.

ГІРЧИЧНИЙ СОУС НА СМЕТАНІ

3 варені жовтки, склянка сметани, чайна ложка гірчиці, чайна ложка лимонного соку, цукор, сіль.

Жовтки розітріть з гірчицею, з'єднайте з сметаною, лимонним соком, заправте цукром, сіллю на смак і вимішайте.

Соус можна подавати до різних холодних м'ясних страв.

КОПЧЕНА КОРЕЙКА З ЧОРНОСЛИВОМ

2 кг копченої корейки, 1 кг чорносливу, 2 столові ложки кмину.

Сливи помийте і намочіть. Коли набубнявють, виберіть кісточки. У кожну сливу вложіть кілька зерен кмину. Загорніть 2—3 сливи в тонко нарізані кусочки корейки і заколіть дерев'яною паличкою. Перед подачею на стіл поставте на 15—20 хвилин у теплу духовку. Порції викладіть на зігріті тарілки і подайте гарячими.

ВЕСНЯНИЙ САЛАТ ІЗ ШПІНАТУ

500 г шпинату, 200 г щавлю, пучок зеленої цибулі, кілька стебел зеленого часнику, сік 1 лимона, 1/2 склянки олії, 2 круто зварених яйця, маслини, мелений червоний перець, сіль.

Шпинат і щавель переберіть, помийте і дрібно посічіть. З'єднайте з нашаткованими цибулею і часником. Заправте лимонним соком, перцем, сіллю і полийте олією. Масу добре вимішайте і викладіть у скляні салатниці. Оздобте кружальцями яйця і маслинами.

ОГІРКИ, ФАРШИРОВАНІ РЕДИСКОЮ

2 кг огірків, 6 круто зварених яєць, 6 пучків редиски, 1/2 банки майонезу, 1/2 склянки сметани, пучок зеленої цибулі, зелений салат, зелень кропу, сіль.

Великі огірки помийте (якщо гіркі, обчистьте), розріжте вздовж і обережно виберіть серцевину. Помиту редиску натріть на грубій тертці, додайте покришену зелену цибулю, дрібно нарізану кубиками серцевину огірка, посоліть на смак, влийте майонез, сметану і вимішайте. Наповніть цією масою огірки, розріжте їх на порції і покладіть на скляні тарілки, вистелені листочками зеленого салату. Кожну порцію посипте посіченим яйцем, прикрасьте фігурно нарізаною редискою, зеленню кропу.

ПАЛЬЧИКИ З МОРОЖЕНОЇ РИБИ

2 кг мороженої риби або рибного філе, 200 г булки, склянка молока, 6 яєць, 4 цибулини, 4 столові ложки тертого хріну, 50 г вершкового масла, олія, сухарі, борошно, оцет, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Рибу розморозьте у холодній воді з оцтом, зніміть шкірку, виберіть кістки. Філе посічіть, додайте намочену в молоці і трохи віджату булку без скоринки, 4 яйця, натерту на дрібній тертці цибулю, перець, сіль і продовжуйте сікти до утворення однорідної маси. Якщо вона рідка, додайте мелені сухарі.

Вироблені пальчики обкачайте в бо-

рошні, вмочіть у розколючені з молоком яйця, ще раз обкачайте в сухарях і смажте в гарячій олії.

Перед подачею на стіл полийте пальчики розтопленим маслом і поставте на 10 хвилин у гарячу духовку. Опісля складіть гіркою на тарілці, посипте натертим на дрібній тертці хріном і прикрасьте зеленню петрушки.

ВІДБИВНІ КОТЛЕТИ ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ

5 кг яловичини або телятини, смалець, борошно, сіль.

Соус: 400 г томату-пюре, 400 г цибулі, 1/2 склянки сметани, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте тонкими скибками, відбийте, посоліть, обкачайте у борошні, посмажте у смальці. В жирі, що залишився після смаження, потушуйте дрібно нарізану цибулю, влийте томат, прокип'ятіть, посоліть, поперчіть на смак, зніміть з вогню, а потім додайте сметану. Відбивні котлети подайте на круглих терелях, поливши соусом і обложивши вареною картоплею. Страву посипте дрібно нарізаною зеленню петрушки. Окремо подайте мариновані гриби.

ФАРШИРОВАНЕ ПОРОСЯ

Шеститижнєве поросля, 200 г вершкового масла, корінь хріну, зелень петрушки, сіль.

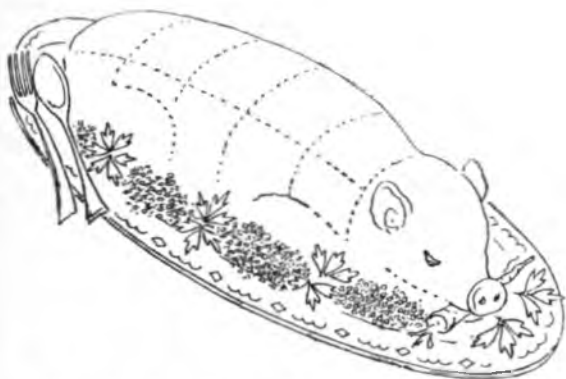
Начинка: лівер поросяти, 500 г гречаних круп, 100 г сала, 2 цибулини, 50 г вершкового масла, 2 яйця, мелений перець, сіль.

Поросля випотрошіть, ошпарте, обсмаліть, розріжте тушку вздовж по грудній клітці і черевцю, виберіть нутрощі і добре вимийте.

Гречані крупы переберіть, легко підсмажте з маслом і всипте у підсолений окріп. Вода повинна ледь-ледь вкривати крупы. Накрийте каструлю покришкою і поставте на годину в гарячу духовку. Підсмажте з салом нашатковану цибулю, додайте дрібно посічені печінку, легені, нирки і тушуйте до готовності. З'єднайте їх з кашею, вбийте яйце, посоліть і поперчіть на смак.

Приготовленою начинкою наповніть тушку поросяти і зашийте білими нитками. Покладіть порося на виложений березовими паличками лист спинкою догори, а задні ніжки підверніть під черво. Печіть у гарячій духовці 2½—3 години. На вушка, ніс і хвостик наложіть шкаралупу з яєць або заліпіть їх тістом, щоб не пригоріли. Щоб тушка краще зарум'янилася, часто змащуйте її розтопленим маслом. Перед тим як вийняти з духовки, посоліть. Якщо солити раніше, м'ясо буде червоне.

Перед подачею на стіл з тушки витягніть нитки і висипте начинку на таріль. Порося поділіть на порції. Відріжте голову, відокремивши верхню щелепу від нижньої, передні і задні ніжки; тушку поділіть уздовж на дві частини і кожну покрайте на однакову кількість порцій. Порції виложіть на кашу, зберігаючи форму цілого поросяти. В рот покладіть корінь хрину й оздобте зеленню петрушки. Окремо подайте хрін з оцтом.



ФАРШИРОВАНА КУРКА В ТІСТІ

Курка, цибуля, морква, петрушка, сіль. Начинка: куряча печінка, 100 г булки, столова ложка вершкового масла, ½ цибулі, 2 яйця, столова ложка сухарів, зелень петрушки і кропу, мелений перець, сіль.

Тісто: 350 г борошна.

Від курячої тушки відріжте голову біля першого шийного хребця, ніжки — на сантиметр нижче колінного суглоба і крильця — до першого суглоба. Птицю випотрошіть, помийте у холодній воді і посоліть.

Приготуйте начинку. Курячу печінку посічіть, цибулю натріть на дрібній тертці, жовтки розітріть з маслом, додайте намочену в молоці і легко віджату булку, дрібно посічену зелень петрушки і кропу, перець, сіль, збиті білки, мелені сухарі і все вимішайте. Начинка має бути рідкуватою.

Курку нафаршируйте, зашийте, зв'яжіть стегна, прив'яжіть крила і покладіть у киплячий підсолений овочевий відвар. Варіть 20—30 хвилин. Опісля вийміть і обсушіть.

З борошна і води замісіть тісто, обгорніть ним курку і печіть на листі у гарячій духовці 1—1½ години. Опісля, знявши тісто, наріжте її порціями. На дно тарілки положіть поділену грудинку, на неї — кусочки начинки, а на начинку складіть порції курки так, щоб мала вигляд цілої; приложіть зварену голову з шиєю, замість очей вставте кружальця з моркви, навколо насипте зеленого горошку, обкладіть половинками фаршированих яєць.

На 20 осіб слід приготувати 3—4 курки.

КРЕМ З ПЕЧЕНИХ ЯБЛУК

2 кг великих яблук, 12 білків, 600 г цукрової пудри, сік 1 лимона, склянка коньяку, 3 чайні ложки желатину, склянка білого сухого вина, 2 склянки вершків або сметани, ванілін.

Спечені яблука протріть крізь сито, розітріть з 400 г цукрової пудри, поступово додаючи збиті білки, розпущений у вині желатин, коньяк і лимонний сік. Як тільки крем почне гуснути, вилийте його в скляну миску і охолодіть.

Перед подачею на стіл наложіть зверху вершки, збиті з 200 г цукрової пудри і ваніліном.

КАВОВИЙ БІСКВІТНИЙ ТОРТ

Тісто: 150 г борошна, 100 г крохмалю, 12 яєць, 300 г цукру, сік ½ лимона.

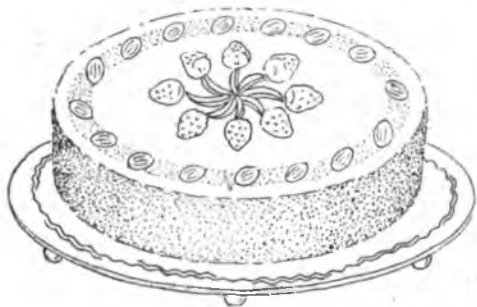
Крем: 200 г вершкового масла, 100 г маргарину, 100 г цукрової пудри, 100 г очищених лісових горіхів, ½ банки згущеної кави, 2 жовтки, столова ложка коньяку, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, сік $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 столові ложки міцного настою кави.

Для оздоблення: полуниці й агрус з варення.

Яйця збийте з цукром у посуді над паром. Коли утвориться пухка маса, не перестаючи збивати, охолодіть її. Додайте лимонний сік і цедру, вимішайте з просіяним борошном і крохмалем, вилийте у тортівницю, дно якої вистеліть промащеним і посипаним борошном папером. Якщо маєте дві тортівниці, то краще з цієї маси спекти два коржі. Печіть у духовці 30—40 хвилин при температурі 200°.

Корж (якщо ви спекли один корж, розріжте його по горизонталі) скропіть перевареною солодкою водою з лимонним соком і переложіть кремом. Для крему маргарин і масло розітріть з половиною порції цукрової пудри, вливаючи по ложці згущену каву. Коли утвориться пухка маса, додайте розтерті з рештою цукрової пудри жовтки, мелені горіхи, ванілін і коньяк.



Зварений з цукру, молока і кави сироп розітріть з лимонним соком. Приготовленою помадкою полийте верх торта, а боки змажте кремом і обсипте меленими горіхами. Для прикраси використайте обкачані в цукрі полуниці й агрус з варення.

СИРНИК НА КРИХКОМУ ТІСТІ

Тісто: 200 г борошна, 150 г маргарину, столова ложка цукру, 2—3 столові ложки сметани.

Сирна маса: 1 кг сиру, 7 яєць, 300 г цукру, столова ложка вершкового масла, 4 зварені очищеними кар-

топлини, 2 столові ложки манних круп, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Помадка: 200 г цукрової пудри, сік $\frac{1}{2}$ лимона, білок, мигдальна есенція, столова ложка коньяку.

Для оздоблення: 100 г мигдалю.

Посічіть маргарин з борошном, додайте цукор, сметану і замісіть тісто. Вистеліть ним дно тортівниці, покладіть виделкою і поставте в гарячу духовку. Через 15 хвилин виложіть на недопечений корж сирну масу, змажте жовтком і печіть годину. Якщо сирник дуже рум'яніться, накрийте його вологим папером.

Цукрову пудру розтирайте дерев'яною ложкою з білком до утворення однорідної пухкої маси, додаючи по кілька крапель лимонного соку, мигдальної есенції, коньяку. Приготовленою помадкою покрийте охолоджений сирник. Оздобте його мигдалем.

Сирну масу приготуйте так. Сир змеліть на м'ясорубці разом з картоплею. Масло розітріть з цукром, жовтками і лимонною цедрою, додаючи по ложці змелений сир з картоплею. Пухку масу з'єднайте із збитими білками, манними крупами і вимішайте.

ГОРОДЕНКІВСЬКІ РІЖКИ

Тісто: 1 кг борошна, 700 г маргарину, 3 яйця, 6 жовтків, 2 столові ложки цукру, 50 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Начинка: 250 г трояндового варення.

Маргарин посічіть з борошном, додайте жовтки, 2 білки, цукор, розведени в сметані дріжджі і продовжуйте сікти до утворення однорідної маси. Домісіть тісто рукою і покладіть на 2 години в холодне місце. Потім розкачайте, як на вареники, наріжте смуги завширшки 6 см, а з них — прямокутники довжиною 7 см, наложіть на них варення, скрутіть у рулетики, складіть на змащений жиром лист рубцем вниз і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Ще гарячі ріжки посипте цукровою пудрою з ваніліном і виложіть на тарілку.

ШОКОЛАДНИЙ НУГАТ

500 г цукру, 300 г очищених горіхів, 6 білків, $\frac{1}{2}$ склянки меду, 100 г шоколаду, чайна ложка оцту, ванілін, 2 вафлі.

З цукру, склянки води та оцту зваріть густий сироп. Додайте розтоплений мед і знову варіть до готовності. Збийте білки на піну і влийте в неї тонкою цівкою гарячий сироп, не перестаючи збивати. Поставте на пару і весь час мішайте ложкою. Коли поведете ложкою посередині і маса не зійдеться, вкиньте грубо посічені горіхи, розігрітий шоколад, ванілін, вимі-

шайте і викладіть на вафлю. Прикрийте другою вафлею, притисніть гнітом. Наріжте наступного дня дрібними ромбиками.

На 20 осіб приготуйте два нугати.

ПЕРСИКОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

Пляшка рому, пляшка вермуту, 2 л персикового соку, персики з компоту, харчовий лід.

З'єднавши охолоджений ром, вермут і персиковий сік, налейте напій у келихи. Покладіть у кожний келих грудочку льоду і персик. Подайте солонки і чайні ложки.

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ЛІТО

Обід

Весільний калач
Бутерброди з бринзою і сардинами
Бутерброди з шинкою і зеленим салатом
Фаршировані яйця під майонезом
Смажена риба під соусом з білим вином
Помідоровий суп по-італійськи
Телятина під грибним соусом
з домашньою локшиною
Курчата в сухарях з молодого картоплею
Салат з огірків
Компот з вишень
Полуниці з кремом
Морозиво
Пісочно-горіховий торт
Медівник з сливовим джемом
Мармуровий кекс
Чорна кава
Малиново-смородиновий крішон
Фрукти

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ЛІТО

Вечеря

*Весільний калач
Салат з оселедців
у помідорних кошичках
Яйця, фаршировані шинкою
Телятина на смак риби
Ковбаса з сирною масою
Відварний язик під соусом
з хріну на сметані
Літній салат
Короп під сірим соусом
Тушкована яловичина з начинкою
і комбінованим гарніром
Курка, фарширована манными крупами,
з смаженою картоплею і печеними яблуками
Пудинг з капусти
Компот з агрусу
Полуничний мус
Морозиво
Весільний торт
Медівник на сметані
Ромовий кекс
Кошички з персиками
Чорна кава
Пивний пунш
Фрукти*

ОБІД

БУТЕРБРОДИ З БРИНЗОЮ І САРДИНАМИ

Кілька булок, 300 г вершкового масла, 300 г бринзи, 3 банки сардин, 3 цибулини, 1½ чайної ложки меленого червоного перцю, зелень петрушки, цукор, 1½ лимона.

Бринзу, масло і сардини розітріть на однорідну масу, додайте натерту на дрібній тертці цибулю, перець, цукор, 2—3 чайні ложки лимонного соку і добре вимішайте. Якщо маса густа, влийте олію з сардин.

Із скибок булки виріжте склянкою кружальця і на кожне наложіть піраміду з маси. Частину бутербродів посипте перцем, а частину прикрасьте кусочками лимона, листочками петрушки або ягодами журавлини.

БУТЕРБРОДИ З ШИНКОЮ І ЗЕЛЕНИМ САЛАТОМ

Кілька булок, 200 г вершкового масла, 500 г пісної шинки, 3 круто зварених яйця, банка майонезу, 1—2 склянки сметани, 3—4 помідори, 2 головки зеленого салату, цукор, сіль.

Шинку наріжте кубиками і вимішайте з майонезом. Для гостроти можна додати чайну ложку гірчиці. Поміті листки салату зложіть один поверх другого, скрутіть у рулет і поріжте спочатку смугами, а потім упоперек. Змішайте салат з сметаною, заправте цукром і сіллю. Скибки булки намажте маслом, з одного кінця вилжіть ложкою салат, з другого — шинку. Салат посипте грубо посіченим яйцем. Між салатом і шинкою покладіть кружальце помідора.

ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯ ПІД МАЙОНЕЗОМ

12 круто зварених яєць, ⅔ банки майонезу, ½ склянки сметани, 2 чайні ложки гірчиці, 2 столові ложки дрібно посіченої зеленої цибулі, 4 малосольних огірки, червоний солодкий перець, мелений перець, сіль.

Яйця розріжте вздовж на половинки, обережно виберіть жовтки, розітріть їх із сметаною і гірчицею на пухку масу, додайте цибулю, посоліть, поперчіть і вимішайте. Приготовленою масою наповніть білки.

Фаршировані яйця опережіть тоненькими смужками солодкого перцю і покладіть на кружальця огірка. На кожне яйце кондитерським шприцем вистисніть «квітку» з майонезу.

СМАЖЕНА РИБА ПІД СОУСОМ З БІЛИМ ВИНОМ

5 кг риби, олія, зелень петрушки, сіль.

Соус: 1 кг цибулі, 1 кг помідорів, ¾ склянки олії, ½ склянки білого сухого вина, лавровий листок, цукор, мелений перець, сіль.

Очищену рибу помийте, поділіть на порції, посоліть і залиште на 2 години. Порції обсушіть, обсмажте в олії, складіть у каструлю і поставте в гарячу духовку на 15—20 хвилин.

Дрібно нарізані цибулю і помідори потушкуйте в олії, час від часу підливаючи вина. Протріть крізь друшляк, додайте солі, цукру і перцю на смак, лавровий лист. Якщо соус надто густий, розведіть його водою і перекип'ятіть.

Перед подачею на стіл смажену рибу вилжіть на довгасті тарелі, полийте соусом, посипте нарізаною зеленню петрушки.

ПОМІДОРОВИЙ СУП ПО-ІТАЛІЙСЬКИ

2½ кг яловичих кісток, 1 кг помідорів, 2—3 моркви, 2—3 петрушки, селера, 2 цибулини, 100 г вершкового масла, 1 кг домашньої локшини, 400 г твердого сиру, зелень петрушки і кропу, цукор, сіль.

Кістки й овочі залийте 8 л води і зваріть бульйон. Нарізані помідори стушкуйте з цибулею у маслі, протріть їх крізь друшляк, з'єднайте з процідженим бульйоном, заправте сіллю і цукром на смак, а потім прокип'ятіть.

Зварену в підсоленій воді домашню локшину вимішайте в тарілках з натертим на дрібній тертці твердим си-ром, залийте гарячим супом, посипте нарізаною зеленню петрушки і кропу.

ТЕЛЯТИНА ПІД ГРИБНИМ СОУСОМ

5 кг телятини, 200 г маргарину, го-ловка часнику, зелень петрушки, ме-лений перець, сіль.

Соус: 1 кг свіжих грибів, 2 цибули-ни, 3 столові ложки маргарину, $\frac{1}{2}$ л сметани, 3 столові ложки борошна, сіль.

М'ясо помийте, зніміть плівку, від-бийте, посоліть, поперчіть. Обсмажте телятину з усіх боків у маргарині, натріть часником, покладіть на лист і запікайте в духовці, поливаючи со-ком, що виділяється.

Гриби, цибулю грубо наріжте і туш-куйте з маргарином 20—30 хвилин. Сметану розмішайте з борошном, по-соліть, влийте в гриби і закип'ятіть. На круглих тарелях наложіть гіркою варену домашню локшину, зробіть у центрі заглибину, влийте туди соус. Довкола локшини викладіть нарізану скибками телятину. Оздобте зеленню петрушки.

КУРЧАТА В СУХАРЯХ

6—8 курчат, 4 яйця, склянка моло-ка, 200 г вершкового масла, борошно, сухарі, олія, сіль.

Кожну випотрошену тушку курчати поділіть на дві порції, розрубавши її уздовж грудної кісточки і хребта. Більших курчат розріжте на чотири частини. Крильця заложіть за спинку і підкладіть під них печінку. За годи-ну перед смаженням посоліть. Кожну порцію обкачайте в борошні, вмочіть у розколючені з молоком яйця, посип-те меленими сухарями і засмажте у великій кількості олії до золотисто-го кольору.

Опісля виложіть курчат у каструлю, покладіть на кожну порцію кусочок масла і поставте у нагріту духовку не накриваючи на 10—15 хвилин.

Перед подачею на стіл накладіть по-середині круглих блюд гірки вареної молодої картоплі, полийте її маслом. Довкола картоплі виложіть порції смажених курчат. Окремо подайте са-лат з огірків.

ПОЛУНИЦІ З КРЕМОМ

$1\frac{1}{2}$ кг полуниць, 7 жовтків, 450 г цукру, $1\frac{1}{2}$ л молока, $1\frac{1}{2}$ столові ложки крохмалю, ванілін, вафлі.

Жовтки розітріть з цукром, додайте ванілін, крохмаль і, помішуючи, по-ступово вливайте гаряче молоко. Слід-куйте, щоб з крохмалю не утворилися грудки. Продовжуйте розтирати на слабкому вогні. Як тільки крем поч-не гуснути, зніміть з плити, охолодіть і залийте ним розкладені в скляних вазочках полуниці. Перед подачею на стіл встроміть у кожну порцію кусо-чок вафлі.

ПІСОЧНО-ГОРІХОВИЙ ТОРТ

Пісочне тісто: 200 г борошна, 150 г маргарину, столова ложка цук-ру, 1—2 столові ложки сметани.

Горіхове тісто: 300 г очищених лісових горіхів, 12 білків, 450 г цук-ру, 2 столові ложки сухарів.

Начинка: 500 г яблук, 200 г цук-ру, цебра $\frac{1}{2}$ лимона.

Крем: 8 жовтків, 300 г цукрової пудри, 300 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ склянки чорної кави, 2 столові ложки коньяку.

Для оздоблення: лісові горіхи, вишні з варення, зелений мармелад, шоколад.

Замістіть пісочне тісто. Для цього мар-гарин посічіть з борошном, додайте цукор, вимішайте з сметаною і охоло-діть. Потім перемісіть, розкачайте корж, виложіть у змащену жиром тортівницю, поколіть виделкою і пе-чіть у гарячій духовці протягом 20—30 хвилин.

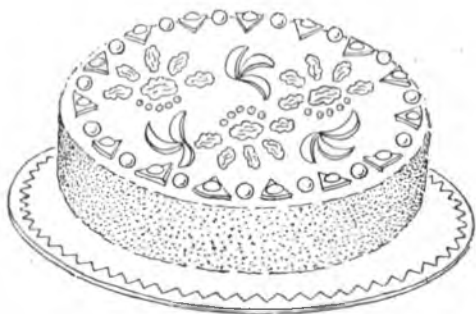
Для горіхового тіста збийте білки з цукром, з'єднайте з меленими горі-хами, сухарями, добре вимішайте. По-діліть масу на дві частини і спечіть коржі.

Пісочний корж змажте яблучним джемом. Приготуйте його так. У сироп з цукру і склянки води вкиньте обчищені і натерті на грубій тертці яблука, лимонну цедру (може бути висušена) і варіть до прозорості.

Горіхові коржі переложіть кремом. Для його приготування розітріть над парою жовтки з цукровою пудрою, вливаючи по ложці міцного настою кави.

Охолоджений крем додавайте по ложці в розтерте на піну масло, а потім влийте коньяк.

Горіхові коржі покладіть на пісочний корж. Змажте кремом верх і боки торта і обсыпте січеними горіхами або тертим шоколадом. Оздобте торт обкачаними в цукрі вишнями з варення, половинками горіхів, підклавши під них трикутнички зеленого мармеладу.



МЕДІВНИК З СЛИВОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 1 кг борошна, 500 г штучного меду, 300 г цукру, 2 столові ложки масла, 6 яєць, 2 склянки сметани, чайна ложка соди, чайна ложка меленої кориці з гвоздиною.

Начинка: 500 г сливового джему, ромова есенція.

Для оздоблення: білок, 100 г цукрової пудри, 100 г очищених грецьких горіхів.

Мед розтопіть з корицею і гвоздиною. Яйця розітріть з цукром, влийте мед, сметану, всипте борошно, соду і добре вимішайте. Коли появляться пухирці,

влийте тісто у змащену маслом і посипану борошном форму. Печіть у духовці годину.

Холодний медівник обережно вийміть з форми, розріжте і переложіть розтертим з ромовою есенцією джемом. Верх медівника злегка змажте збитим з цукровою пудрою білком і посипте грубо посіченими горіхами.

МАРМУРОВИЙ КЕКС

Тісто: 500 г борошна, 150 г вершкового масла, 300 г цукру, 4 яйця, 200 г сметани, 50 г какао, цедра, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, столова ложка коньяку.

Для оздоблення: 100 г родзинок у шоколаді.

Масло розітріть з цукром, додаючи по одному жовтку, по ложці сметани, борошно, цедру і ванілін. Потім вимішайте із збитими білками і вилжіть $\frac{3}{4}$ маси у змащену жиром і посипану борошном вузьку форму. До решти маси всипте какао, вимішайте і теж вилжіть у форму. Обидві маси легко перемішайте виделкою, щоб кекс вийшов «мармуровий». Печіть у гарячій духовці 30—40 хвилин.

Виберіть з форми холодним, полийте помадкою і посипте родзинками в шоколаді.

Для помадки зварений з цукру і молока сироп розітріть з коньяком.

На 20 чоловік спечіть два мармурові кекси.

МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВИЙ КРЮШОН

500 г малини, 400 г смородини, 400 г цукру, пляшка шампанського, 1 л газованої води, харчовий лід.

Малину і смородину переберіть, помийте і засипте цукром. Коли ягоди пустять сік, охолодіть їх у холодильнику і накладіть у склянки до половини. Вкиньте в кожен склянку грудку льоду, долийте газованої води і шампанського. Прикрасьте склянку ягідками смородини. Подайте соломки і чайні ложки.

САЛАТ З ОСЕЛЕДЦІВ У ПОМІДОРНИХ КОШИЧКАХ

2 кг помідорів, 2—3 оселедці, 4 круто зварених яйця, 3 яблука, 2 цибулі, 3 столові ложки олії, столова ложка оцту, столова ложка гірчиці, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Дозрілі помідори однакового розміру помийте, зріжте з них верхівки і виберіть ложечкою м'якоть. Посічіть її разом з філе оселедця і яйцями. М'ясо з'єднайте з натертими на грубій тертці яблуками і цибулею, влийте розбавлену з оцтом олію, заправте гірчицею, перцем, сіллю і добре вимішайте. Готовий салат наложіть у кошички з помідорів, оздобте їх листочками петрушки. Приладнайте до кошичків ручки з смужок помідора.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ ШИНКОЮ

12 круто зварених яєць, 200 г шинки, 200 г сиру або бринзи, склянка сметани, банка майонезу, 2 чайні ложки гірчиці, червоний солодкий перець, головка зеленого салату, мелений перець, сіль.

Яйця розріжте вздовж на половинки, виберіть жовтки. Шинку, сир і жовтки змеліть на м'ясорубці або посічіть на однорідну масу, додайте 2—3 столові ложки сметани, гірчицю, сіль, перець і вимішайте. Накладіть масу з білки так, щоб надати форму цілого яйця.

Кругле блюдо вистеліть листками зеленого салату. Полийте їх розмішаним з рештою сметани майонезом, а зверху покладіть фаршировані яйця. Оздобте їх кільцями солодкого перцю.

ТЕЛЯТИНА НА СМАК РИБИ

3 кг телятини, 5 яєць, 300 г булки, 100 г вершкового масла, 2 цибулі, мелений перець, сіль.
Бульйон: *1 кг телячих кісток, 2 моркви, корінь і зелень петрушки, 2 цибулі, 2 лаврові листки, 10 горошин гіркого перцю, 3 столові ложки желатину, сіль.*

Телячі кістки, овочі і спеції залийте 3 л води і зваріть бульйон.

М'ясо і цибулю змеліть на м'ясорубці, додайте намочену в молоці і легко віджату черству булку, жовтки, збиті білки, сіль, перець і вимішайте на однорідну масу.

Кусок марлі обдайте окропом, викрутіть і змажте маслом. У марлю вилотіть приготовлену масу у формі рулету і зав'яжіть кінці білою ниткою. Покладіть рулет у гарячий проціджений бульйон і варіть на слабкому вогні годину. Опісля вийміть з бульйону, охолодіть і обережно зніміть марлю. Рулет наріжте кружальцями і викладіть на тарелі. Оздобте фігурно нарізаною морквою, листочками петрушки. Залийте бульйоном, попередньо розпустивши у ньому желатин, і остудіть.

Подайте з гострим соусом.

КОВБАСА З СИРНОЮ МАСОЮ

1 кг копченої ковбаси, 500 г чайного сиру, 1/2 склянки гострого томатного соусу, зелена цибуля, зелень петрушки і кропу.

Нежирну копчену ковбасу наріжте кружальцями завтовшки 1/2 см. На кожний витисніть кулінарним шприцем розтертий з томатним соусом чайний сир, посипте дрібно нарізаною зеленню, встроміть паличку і розкладіть на плоских скляних тарілках.

ВІДВАРНИЙ ЯЗИК

2 яловичих язика, 2 моркви, 2 петрушки, 2 цибулини, 8 горошин гіркого перцю, 2 лаврові листки, сіль.

Язик старанно помийте з допомогою щітки, залийте гарячою водою і поставте на вогонь. Коли закипить, вкиньте овочі, лавровий лист, перець, посоліть. Варіть годину. Опісля вийміть, облийте холодною водою, зніміть шкіру і знову варіть до готовності. Зварений язык наріжте впоперек тонкими скибочками, укладіть на довгастий таріль і залийте соусом з хріном на сметані.

СОУС З ХРІНУ НА СМЕТАНІ

Корінь хрину, 3—4 круто зварених яйця, склянка сметани, $\frac{1}{2}$ чайної ложки гірчиці, чайна ложка лимонного соку, цукор, сіль.

Грубий корінь хрину помийте, обчистьте і натріть на дрібній тертці. Жовтки розітріть з гірчицею, лимонним соком, додайте хрін, сметану, посічені білки, заправте сіллю, цукром на смак і добре вимішайте.

Соус можна подати до будь-якого холодного м'яса.

ЛІТНІЙ САЛАТ

1 кг солодкого перцю, 1 кг помідорів, 500 г груш, склянка олії, цукор, оцет, сіль.

Солодкий перець наріжте соломкою, помідори — кружальцями, а груші натріть на грубій тертці. Все з'єднайте, посоліть, додайте олію, цукор, оцет на смак і вимішайте. Масу викладіть пірамідою в салатницю, прикрасивши кружальцями помідорів.

КОРОП ПІД СІРИМ СОУСОМ

4 кг риби, 2 моркви, 2 петрушки, селера, 2 цибулі, 8 горошин гіркого перцю, лавровий листок, сіль.

Соус: 4 склянки рибного відвару, 100 г вершкового масла, 4 столові ложки борошна, сік 1 лимона, 100 г родзинок, склянка червоного сухого вина, цукор, сіль.

Рибу обчистьте, випотрошіть, помийте, наріжте порціями, посоліть. З риб'ячих голів, овочів і спецій приготуйте відвар, покладіть у нього куски риби і варіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Виложіть порції у формі цілих рибин на довгастих тарелях і залийте соусом.

Соус приготуйте так. Обсмажене у маслі борошно з'єднайте з рибним відваром і 2 чайними ложками паленого цукру, розпущеними у гарячій воді. Заправте соус лимонним соком, цукром, сіллю на смак, всипте помиті в гарячій воді родзинки. Добре вимішайте і доведіть до кипіння.

Знявши соус з вогню, влийте в нього склянку червоного вина.

Рибу під сірим соусом можна подавати як гарячою, так і холодною.

ТУШКОВАНА ЯЛОВИЧИНА З НАЧИНКОЮ

5 кг яловичини без кісток, 100 г маргарину, 3 столові ложки борошна, зелень петрушки, оцет, сіль.

Начинка: 500 г цибулі, 300 г маргарину, 450 г мелених житніх сухарів, 2 яйця, мелений перець, сіль.

М'ясо відбийте, скропіть оцтом і залиште на 1—2 години у холодному місці. Посоліть, обсмажте з усіх боків у сильно розігрітому маргарині, покладіть у гусятницю, влийте жир, який залишився після смаження, півтори склянки холодної води, прикрийте і тушкуйте на слабкому вогні до готовності. Охолоджене м'ясо вилوожіть на дошку, покрайте впоперек волокон на широкі куски. У кожному з них зробіть надріз.

Початковану цибулю обсмажте в маргарині, всипте сухарі, посоліть і поперчіть. Знявши з вогню й остудивши, вбийте яйця і вимішайте. Приготовленою начинкою наповніть надрізи у м'ясі, зв'яжіть ниткою.

Порції посипте борошном, складіть у гусятницю і тушкуйте 20—30 хвилин, час від часу підливаючи води. Перед тим як подати на стіл, вилуожіть м'ясо на тарелі, полийте соусом, який утворився під час смаження, оздобте зеленню петрушки.

Подайте комбінований гарнір з відварного зеленого горошку, цвітної капусти і тушкованої моркви.

КУРКА, ФАРШИРОВАНА МАННИМИ КРУПАМИ

Курка, 100 г вершкового масла, сіль.

Начинка: куряча печінка, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 100 г манних круп, цибуля, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Курячу тушку помийте, обсушіть, покладіть грудинкою вниз і гострим ножем надріжте шкіру вздовж хребта.

Разом з м'ясом, крилами і стегнами відділіть шкіру від скелетних кісток, посоліть і залиште на годину. Курячу печінку посічіть, з'єднайте з жовтками, маслом, натертою на дрібній тертці цибулею, манними крупами, сіллю, перцем, посіченою зеленню петрушки і добре розітріть. Додайте збиті білки і розмішайте.

Міцною білою ниткою зшийте курку, залишивши отвір. Коли накладе на начинку, отвір зашийте. Змастіть тушку маслом або маргарином, покладіть на лист і запікайте в духовці, поливаючи соком, який виділяється під час запікання.

Спечену курку покладіть на блюдо й обложіть смаженою картоплею, нарізаною соломкою, і половинками печених яблук. Розрізати курку можна при гостях за столом.

На 20 чоловік слід приготувати 3—4 курки.

ПЕЧЕНІ ЯБЛУКА ДО ПТИЦІ

1 кг червоних кислих яблук, 50 г вершкового масла.

Яблука помийте, розріжте на половинки, виберіть серцевину і покладіть розрізаним боком на вистелений папером і змащений маслом лист. Печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

ПУДИНГ З КАПУСТИ

2 кг савойської капусти, 500 г свинини, 100 г булки, 5 яєць, 2—3 столові ложки сухарів, 2—3 столові ложки вершкового масла, 100 г маргарину, 3 цибулі, мелений перець, сіль.

З головки капусти зніміть верхні чотири листки, обпарте окропом і зріжте прожилки. Решту капусти зваріть і відкиньте на друшляк. М'ясо ступуйте з нарізаною цибулею в маргарині і змеліть разом з капустою на м'ясорубці. Додайте намочену в молоці булку, столову ложку розтопленого масла, жовтки, сіль, перець на смак і вимішайте з збитими білками. Якщо маса рідка, всипте сухарі. Глибоку тарілку застеліть намоченою в гарячій воді, віджатою і змащеною



маргарином серветкою, складіть на неї капустяні листки, на листки виложіть фарш і зв'яжіть серветку так, щоб надати масі форму головки. Опустіть у підсолений окріп. Варіть годину, опісля пудинг обережно покладіть на таріль, зніміть серветку і полийте розтопленим маслом з підсмаженими сухарями.

На 20 чоловік приготуйте три пудинги.

ПОЛУНИЧНИЙ МУС

1 кг полуниць, 500 г цукрової пудри, 10 яєць, 3 чайні ложки желатину, склянка білого сухого вина.

Крем: *2 склянки сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.*

Жовтки розітріть з цукровою пудрою на пухку масу, додайте помиті і подрібнені полуниці, розпущений у вині желатин, збиті білки і легко збийте. Як тільки мус почне гуснути, розкладіть його у вазочки.

Перед подачею на стіл прикрасьте мус цілими полуницями. Окремо подайте сметанний крем — збиту з цукровою пудрою і ваніліном охолоджену сметану.

ВЕСІЛЬНИЙ ТОРТ

Пісочне тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла, 150 г маргарину, 100 г очищених горіхів, 2 столові ложки цукру.

Горіхове тісто: 200 г очищених горіхів, 9 яєць, 100 г шоколаду, 250 г цукру, 2 столові ложки сухарів, чайна ложка меленої кави.

Бісквітне тісто: 3 столові ложки борошна, 3 столові ложки крохмалу, 6 яєць, 200 г цукру.

Крем: 150 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 2 столові ложки молока, 100 г цукрової пудри, 50 г очищених горіхів, столова ложка коньяку, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Начинки: 500 г полуничного джему, 500 г абрикосів з варення.

Помадка: 600 г цукру, 2 столові ложки вершкового масла, сік 1 лимона, столова ложка оцту, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Сироп: 200 г цукру, склянка води, сік $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін, ромова есенція.

Для оздоблення: горіхи, порічки.

Масло і маргарин посічіть з борошном, додайте мелені горіхи, цукор, півсклянки води, замісіть тісто і винесіть його на 2 години в холодне місце. Поділивши тісто на три частини, розкачайте коржі, покладіть у тортівницю, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці (220—240°) 15—20 хвилин кожний. Охолоджені пісочні коржі переложіть полуничним джемом.

З білків збийте густу піну, додаючи потроху цукор. Піну вимішайте з жовтками, меленими горіхами, сухарями, тертим шоколадом і кавою. Цією масою наповніть змащену жиром і посипану меленими горіхами тортівницю (вона повинна бути меншою від тортівниці, в якій пекли пісочні коржі). Печіть у гарячій духовці (200°) 45 хвилин. Охолоджений горіховий корж розріжте на дві частини, скропіть солодкою кавою і переложіть шоколадним кремом.

Для крему збийте на пухку масу масло, додаючи цукрову пудру, натерту цедру, розпущений у молоці шоколад, а потім вимішайте з грубо посіченими горіхами і коньяком.

Білки збийте на піну, додаючи потроху цукор, жовтки, борошно, крохмаль. Вилийте масу в змащену жиром і посипану сухарями найменшу тортівницю. Печіть у добре нагрітій духовці (200°) 40 хвилин. Охолоджений бісквітний корж розріжте на дві частини, скропіть цукровим сиропом з лимонним соком, ваніліном і ромовою есенцією і переложіть абрикосами з варення.

Переложені полуничним джемом охолоджені пісочні коржі покладіть на широку тортівну тарілку, застелену фігурно вирізаною білою паперовою серветкою. Посередині пісочного торта покладіть горіховий, а на горіховий — бісквітний.

Зваріть з цукру, оцту і води сироп, розітріть його з маслом і лимонним соком. Приготовлену помадку обережно вилийте на торт зверху, розрівнюючи її намоченим у гарячій воді ножом по боках піраміди.

Краї пісочного коржа оздобте половинками горіхів, горіхового — звареними у сиропі ягідками порічок. На верхівку весільного торта покладіть віночок з мирта або аспарагуса, переплівши його срібними нитками.

МЕДІВНИК НА СМЕТАНІ

1 кг борошна, 300 г меду, 6 яєць, 100 г вершкового масла, 300 г цукру, 2 склянки сметани, чайна ложка соди, по чайній ложці меленої кориці і гвоздики, лісові горіхи.

Масло і жовтки розітріть з цукром, додайте розтоплений мед з корицею і гвоздикою, сметану і старанно вимішайте з просіяним борошном і содою. Опісля масу вимішайте із збитими білками, вилийте у змащену жиром і посипану борошном форму і потрусіть подрібненими горіхами. Печіть у нагрітій духовці 40—45 хвилин.

РОМОВИЙ КЕКС

600 г борошна, 10 яєць, 400 г цукру, 300 г вершкового масла, 200 г родзинок, 100 г цукатів, цедра 1 лимона, ванілін, 2 столові ложки рому.

Масло і цукор розітріть на однорідну масу, поступово додаючи жовтки, ром, лимонну цедру, ванілін. Потім всипте борошно, вимішайте із збитими білками, родзинками і нарізаними соломкою цукатами. Наповніть цією масою змащену жиром і посипану борошном вузьку форму і печіть у добре нагрітій духовці 30 хвилин.

Спечений кекс посипте цукровою пудрою. Подайте нарізаним.

КОШИЧКИ З ПЕРСИКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 300 г маргарину, 200 г цукру, 4 жовтки, цедра і сік 1 лимона.

Начинка: 200 г мигдалю або горіхів, 4 яйця, 200 г цукрової пудри, 1 кг персиків, ванілін.

Для оздоблення: червоні ягоди.

Замісіть пісочне тісто, охолодіть, розкачайте, вилжіть у спеціальних формочках кошички і печіть 10—15 хвилин.

Приготуйте начинку. Жовтки розітріть з 100 г цукрової пудри, ваніліном, вимішайте з подрібненим мигдалем і розкладіть у кошички. Зверху положіть по половинці персика (мож-

на з компоту), залийте збитими з цукровою пудрою білками і тримайте у теплій духовці, поки підсохне піна. Подайте, прикрасивши кошички свіжими червоними ягідками.

ПИВНИЙ ПУНШ

2 л пива, 150 г цукру, 4 гвоздики, паличка кориці, $\frac{1}{2}$ лимона, 4 яйця, склянка молока, харчовий лід.

Пиво з цукром, гвоздикою, корицею і нарізаним лимоном доведіть до кипіння, зніміть з плити і охолодіть. Яйця збийте з молоком до утворення піни, вливаючи потроху проціджене пиво. Подайте у високих кувалдах з льодом.

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ОСІНЬ

Обід

*Весільний калач
Бутерброди з оселедцями
Бутерброди з язиком
Помідори, фаршировані овочами
Риба, запечена під «шубою»
Суп з свіжих грибів
Телятина, запечена з зеленим горошком
Курка, запечена з яблуками
і твердим сиром, із смаженою картоплею
Компот із слив
Салат з дині
Морозиво
Торт «Ладос»
Популярний медівник
Закарпатський пиріг
Чорна кава
Калиновий напій
Фрукти*









ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ОСІНЬ

Вечеря

Весільний калач
Оселедці з овочами
Холодець з курки
Шинка з яловичини
Паштет з гусятини
під гострим соусом з яблуками
Салат з яєць і селери
Солодкий перець, фарширований овочами
Рибні крученики з начинкою
Салат з моркви, яблук і хрину
Телятина з горіхами, рисом і цвітною капустою
Фарширована качка
Помідори, фаршировані м'ясом і грибами,
із спаржевою квасолею
Компот з винограду
Груші в шоколадній помаді
Морозиво
Торт «Гуцулка»
Медівник сусідки
Мармурова бабка
Пиріг з фруктами
Чорна кава
Пиво з льодом
Фрукти

БУТЕРБРОДИ З ОСЕЛЕДЦЯМИ

Кілька булок, 300 г вершкового масла, 1 кг оселедців, 3—4 круто зварених яйця, 3—4 малосольні огірки, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, маслини.

З оселедців зніміть шкірку, відділіть філе від кісток і наріжте його невеликими кусочками. Намажте скибки булки розтертим з майонезом маслом. На кожну скибку покладіть кусочок оселедця, кружальця огірка, яйця і маслину.

БУТЕРБРОДИ З ЯЗИКОМ

Кілька булок, 300 г вершкового масла, 600 г копченого або вареного язика, 500 г сиру або бринзи, 6 варених жовтків, $\frac{1}{2}$ склянки тертого хріну, зелень петрушки, оцет, цукор, мелений червоний перець, сіль.

Сир розітріть з маслом, посоліть і поперчіть на смак. Приготовленою масою намажте скибки булки, прикрийте їх кусочком язика. Жовтки змішайте з хріном, заправте оцтом, цукром, сіллю і виробіть з маси стільки кульок, скільки є бутербродів. Покладіть кульки на середину кожного бутерброда. Оздобте зеленню петрушки.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ
ОВОЧАМИ

3 кг помідорів, 400 г зеленого горошку, 2 варені морквини, 2—3 малосольні огірки, 2—3 яблука, банка майонезу, 2 круто зварених яйця, зелений салат, цукор, сіль.

Призначені для фаршування помідори повинні бути тверді й однакового розміру. Помийте їх, зріжте верхки й обережно виберіть серцевину. Зелений горошок, натерті на грубій тертці моркву і яблука, посічені білки вимішайте з майонезом, заправте сіллю і цукром на смак. Приготовленою начинкою наповніть помідори і виложіть їх на круглomu тарелі. Під кожен помідор покладіть листок зеленого салату або кружальце свіжого огірка. Зверху посипте протертими крізь сито жовтками.

4 кг риби, склянка білого сухого вина, 2 столові ложки вершкового масла, лимон, сіль.

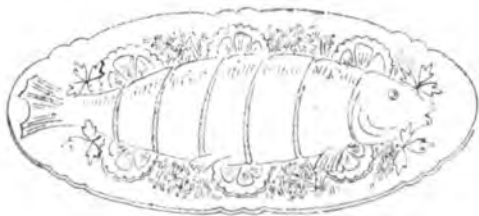
Маса для «шуби»: 4 яйця, 2 столові ложки вершкового масла, 200 г булки, 2 цибулі, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Відвар: риб'ячі голови, 2 моркви, 2 петрушки, 2 цибулі, лавровий листок, 10—12 горошин гірконого перцю, сіль.

Рибу (найкраще коропа) очистьте, випотрошіть, відріжте голови, добре вимийте, виберіть кістки, посоліть і залиште на 2 години. Тим часом приготуйте відвар з риб'ячих голів, кісток, овочів і спецій та масу для «шуби».

Для маси сирі жовтки розітріть з маслом, вимішайте з натертою на дрібній тертці цибулею, нарізаною зеленню петрушки і намоченою в молоці і злегка віджатою черствою булкою без скоринки. Якщо в рибі було молочко, розітріть його і додайте до маси. Посоліть, поперчіть її і вимішайте із збитими білками.

Рибу сполосніть, покладіть на добре змащений маслом лист, прикрийте масою. Залийте склянкою відвару і білим вином. Запікайте в духовці 30—40 хвилин.



Рибу подайте теплою на довгастому блюді, краї якого прикрасьте півкружальцями лимона і нарізаною соломкою морквою з відвару. Страву посипте зеленню петрушки.

СУП З СВІЖИХ ГРИБІВ

1½ кг телячих кісток, 150 г вершкового масла, 1 кг свіжих грибів, 2 петрушки, селера, 2 цибулі, 10 жовтків, 1½ склянки сметани, 3 столові ложки нарізаної зелені петрушки, мелений перець, сіль.

Кістки й овочі залийте 8 л води і зваріть бульйон. Гриби обчистьте, помийте, наріжте соломкою і стушкуйте в маслі, час від часу підливаючи бульйону. Потім гриби посоліть, поперчіть, додайте дрібно нарізану зелень петрушки і з'єднайте з процідженим бульйоном. Жовтки розітріть з сметаною і, розмішуючи, влийте в бульйон. Не кип'ятіть. Гарячий суп подавайте в супницях. На дно кожної покладіть чайну ложку масла.

ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

5 кг телятини, 200 г смальцю, 500 г сметани, 2 літрові банки консервованого зеленого горошку, 2 столові ложки борошна, головка часнику, зелень кропу, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте, очистьте від плівки, посоліть і підсмажте з усіх боків у сильно розігрітому смальці. Коли телятина трішки остигне, натріть її часником, переложіть на лист, додайте жир, який залишився від смаження, склянку води, поставте в духовку і запікайте, часто поливаючи соком, що виділяється з м'яса. Спечене м'ясо наріжте навскіс тонкими широкими скибками і покладіть знову на лист. Сметану вимішайте з борошном, додайте зелений горошок разом з рідиною, сіль, перець і дрібно нарізану зелень кропу. Цією сумішшю залийте м'ясо і тушкуйте в гарячій духовці 10 хвилин.

Подайте телятину на круглих тарелях, обложивши зеленим горошком.

КУРКА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ І ТВЕРДИМ СИРОМ

Курка, 2—3 цибулини, 500 г яблук сорту Ренет, 300 г помідорів, 100 г маргарину, 100 г вершкового масла,

склянка білого сухого вина, 2 столові ложки сухарів, 50 г твердого сиру, мелений перець, сіль.

Тушку курки посоліть, поперчіть, обсмажте в маргарині, поділіть на порції і складіть у посуд. На м'ясо положіть стушковані з маргарином до напівготовності нарізані тонкими кружальцями помідори, цибулю та обчищені яблука. Посипте їх натертим на грубій тертці твердим сиром, сухарями. Вкиньте в посуд масло, влийте вино і поставте в гарячу духовку на годину-півтори.

Подайте із смаженою картоплею. На 20 осіб слід приготувати печеню з 3—4 курок.

САЛАТ З ДИНІ

2 кг дині, ½ склянки рому, цукрова пудра.

Вимиті дині охолодіть у холодильнику, розріжте навпіл, виберіть насіння. М'якоть наріжте кубиками, скропіть ромом, посипте цукровою пудрою і наложіть у половинки дині, надрізавши краї зубчиками.

ТОРТ «ЛАДО»

Тісто: 300 г борошна, 3 столові ложки крохмалю, 18 яєць, 400 г цукру, столова ложка какао, апельсинова цедра. Крем: 400 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 6 жовтків, 100 г шоколаду, 2 столові ложки молока, столова ложка коньяку, ванілін.

На чинка: 200 г абрикосового джему. Безе: 6 білків, 300 г цукру, ванілін, лимонна есенція.

Сироп: 150 г цукру, склянка води, столова ложка коньяку, лимонна або апельсинова цедра.

Збийте білки з цукром, вимішайте з жовтками, борошном, крохмалем і цедрою. З тіста спечіть у змащених маслом і посипаних сухарями тортівницях три коржі різних розмірів. До тіста середнього коржа додайте какао. Печіть коржі в гарячій духовці (200°) 30 хвилин кожний.

З цукру і води, додавши цедру, зваріть сироп, з'єднайте його з коньяком і скропіть охолоджені коржі. На пер-

ший корж наложіть джем, на другий і третій — крем. Верх і боки торта теж змажте кремом.

Для крему жовтки розітріть з цукровою пудрою, влийте розпущений у молці теплий шоколад і збивайте над парою. Коли маса почне гуснути, охолодіть її, з'єднайте з розтертим маслом, коньяком, ваніліном.

Торт оздобте кульками безе і віточками аспарагуса. Безе приготуйте так. З білків і цукру збийте густу піну, додайте ванілін, кілька крапель лимонної есенції і вимішайте. Чайною ложкою накладайте масу маленькими кульками на застелений промащеним папером лист. Печіть безе в духовці при температурі 100°, поки висохнуть.

ПОПУЛЯРНИЙ МЕДІВНИК

700 г борошна, 250 г меду, 300 г цукру, 6 яєць, склянка сметани, чайна ложка соди, 100 г очищених горіхів, 100 г родзинок, 100 г фініків, 100 г цукатів, лимон, чайна ложка кориці з гвоздикою.

У розтерті з цукром жовтки додайте розтоплений з прянощами мед, сметану, лимонний сік і цедру, борошно, соду і розтирайте до появи пухирців. Коли тісто матиме густоту сметани, вимішайте його із збитими білками, посіченими горіхами, родзинками, дрібно нарізаними фініками, цукатами (щоб під час випікання вони не осіли на дно, їх слід попередньо притрусити борошном) і вилийте у змащену жиром і посипану борошном вузьку форму. Печіть медівник у духовці годину при температурі 180—200°. Виймайте з форми холодним.

ЗАКАРПАТСЬКИЙ ПИРІГ

Тісто: 700 г борошна, 300 г маргарину, 4 жовтки, білок, столова ложка цукру, склянка сметани, 30 г дріжджів, чайна ложка порошку для печива, ванілін, цедра 1/2 лимона.

Начинка: 250 г очищених грецьких горіхів, 100 г сухарів, 250 г цукру, 3 білки, 1/2 склянки чорної кави, ванілін.

Склянка сиропу з вишневого варення.

Спершу приготуйте начинку. Мелені горіхи, сухарі, цукор розітріть з чорною кавою, додайте ванілін, білки і добре вимішайте. Начинка повинна мати густоту сметани.

Маргарин посічіть з борошном, додайте порошок для печива, розтерті з цукром жовтки, ванілін, лимонну цедру, подрібнені дріжджі і з сметаною або кефіром замісіть пухке тісто. Покладіть його на 2 години в холодне місце. Тісто перемісіть і поділіть на три частини. Першу розкачайте, покладіть на застелений промащеним папером лист, поколіть виделкою і змажте сиропом з вишневого варення. Зверху наложіть горіхову начинку і прикрийте другим коржем, який повинен бути дещо тоншим від першого. Поколіть його виделкою, змажте, як і перший, сиропом, наложіть горіхову начинку, прикрийте третім коржем, поколіть його виделкою, змажте білком і печіть у гарячій духовці 40—45 хвилин. Щоб пиріг зверху не пригорів, прикрийте його вологим папером.

Пиріг зніміть з листа холодним, наріжте квадратними кусками, посипте цукровою пудрою.

КАЛИНОВИЙ НАПІЙ

1 кг калини, 300 г цукру, 100 г меду, 2 л газованої води, харчовий лід.

Ягідки калини помийте і пересипте цукром. Через 5—6 днів, коли ягоди пустять сік, процідіть його і з'єднайте з медом.

Подайте в склянках, доливши дві частини газованої води і вкинувши грудочку льоду.

ВЕЧЕРЯ

ОСЕЛЕДЦІ З ОВОЧАМИ

2 кг оселедців, 1 кг помідорів, 1 кг малосольних огірків, 3 варені моркви, 3 круто зварених яйця, 3 цибулі, склянка олії, 2 чайні ложки гірчиці, столова ложка оцту.

Оселедці очистьте, розріжте вздовж хребта і відокремте філе від кісток. Половинки оселедця зложіть разом, наріжте навскіс кусочками завширшки 3 см і складіть на тарілці разом з головою і хвостом, надаючи вигляду цілої риби.

Оселедці посипте кільцями цибулі, грубо посіченими яйцями, обложіть кубиками моркви, огірка, кружальцями помідора. Страву полийте розтертою з гірчицею й оцтом олією.

ХОЛОДЕЦЬ З КУРКИ

2 курки, 4 цибулі, 2 моркви, 2 петрушки з зеленню, селера, 8 горошин гіркого перцю, 5 чайних ложок желатину, склянка білого сухого вина, лимон, 3 зубки часнику, сіль.

Тушки курей помийте, розріжте на четвортинки, залийте 4 л води, вкиньте овочі, перець, посоліть і варіть на слабкому вогні, аж поки м'ясо відділятиметься від кісток. Курей вийміть, остудіть, поділіть м'ясо на кусочки, вложіть у чашки, прикрасьте фігурно нарізаною морквою і листочками петрушки. Бульйон заправте потовченим часником, додайте намочений у вині желатин, процідіть і залийте м'ясо. Поставте у холодне місце.



Перед подачею на стіл намоченим у теплій воді ножом відділіть желе від стінок чашок і виверніть на круглі тарелі. Оздобте холодець півкружальцями лимона.

ШИНКА З ЯЛОВИЧИНИ

2 кг яловичини з окосту або лопатки, 2 столові ложки олії, 2 цибулі, морква і петрушка, лавровий листок, 5 горошин гіркого перцю, смалець, цукор, сіль.

Моркву, петрушку, цибулю натріть на грубій тертці, посипте цукром, додайте олію і вимішайте. М'ясо помийте, очистьте від плівок, обкладіть овочевою масою і залиште на ніч у холодному місці. Наступного дня м'ясо посоліть, обсмажте в гарячому смальці, перекладіть у каструлю, вкиньте лавровий листок, перець, влийте жир, який залишився після смаження, склянку води і тушуйте під покривкою на слабкому вогні до готовності. В міру випаровування соус доливайте води. Готове м'ясо зніміть з вогню, охолодіть, наріжте впоперек волокон навскіс тонкими скибками і вложіть на круглих блюдах. Оздобте нарізаними маринованими корнішонами, грибами і червоним солодким перцем.

ПАШТЕТ З ГУСЯТИНИ

2 гуски, 200 г сала, 6 яєць, 200 г булки, 2—3 гриби, 2 моркви, петрушка, 2 цибулі, 2 лаврові листки, 5—7 горошин гіркого перцю, мелений перець, 2 стблові ложки смальцю або іншого жиру, сіль.

Тушки гусей розрубайте на частини, разом з овочами і грибами залийте невеликою кількістю води і поставте на вогонь. Під час закипання зніміть піну, покладіть потрухи, сало і тушуйте на слабкому вогні 30 хвилин. Гусячу печінку і сало вийміть, а гусей, додавши солі і спеції, продовжуйте тушувати до готовності.

Відділіть м'ясо від кісток, а в бульйоні, що залишився після тушкування, намочіть скибки черстої булки. М'ясо без шкірки, печінку, овочі, гриби і віджату булку тричі змеліть на м'ясорубці. З'єднайте масу з яйцями, посоліть, поперчіть і вимішайте. Дві круглі каструлі змастіть жиром, денця вложіть фігурно нарізаним салом. Якщо посуд має фігурні боки, зложіть нарізане соломкою сало в кожне заглиб-

лення. Три чверті кожної каструлі заповніть масою і печіть 35—40 хвилин у гарячій духовці. Коли паштет охолоне, виверніть його на круглу тарілку. До паштету подайте гострий соус з яблуками.

ГОСТРИЙ СОУС З ЯБЛУКАМИ

2 банки майонезу, 2 яблука, сік 1 лимона, цукор, сіль.

Майонез з'єднайте з натертими на дрібній тертці яблуками, посоліть, додайте цукор, лимонний сік або оцет і добре вимішайте.

Соус можна подати до різних холодних м'ясних страв.

САЛАТ З ЯЄЦЬ І СЕЛЕРИ

12 круто зварених яєць, 1 кг селери, 1/2 кг кислих яблук, 2 цибулі, склянка сметани, банка майонезу, 2 стручки червоного солодкого перцю, сіль.

Яйця і цибулю посічіть, селеру і яблука натріть на грубій тертці. Масу посоліть, змішайте з майонезом і сметаною і викладіть у салатниці, прикрасивши кружальцями червоного солодкого перцю.

СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНИЙ ОВОЧАМИ

3 кг зеленого солодкого перцю, 1 кг моркви, 1 кг цибулі, 3 петрушки з зеленню, 600 г білоголової капусти, 1 кг помідорів, 1 1/2 склянки олії, цукор, сіль.

Соус: 6 цибулин, 500 г помідорів, 1/2 склянки олії, цукор, сіль.

Великі стручки солодкого перцю помийте, відріжте верхівки разом з плодоніжкою, виберіть насіння. Вкиньте перець у підсолений окріп і через 2—3 хвилини виберіть на сито, щоб стекла вода.

Тим часом приготуйте начинку і соус. Для начинки помиті й очищені овочі (без помідорів) наріжте соломкою і тушкуйте в олії. За 5—10 хвилин до готовності додайте нарізані помідори, посоліть і підсолодіть на смак. Знявши з вогню, всипте покришену зелень

петрушки. Для соусу підсмажте в олії дрібно нарізану цибулю, влийте натерті на тертці помідори, прокип'ятіть, заправте сіллю і цукром.



Наповніть стручки перцю приготовленою начинкою, зложіть у каструлю, влийте трохи води, а коли закипить, додайте соус і тушкуйте, прикривши кришкою, 30—40 хвилин. Викладіть у полумиски, полийте соусом.

РИБНІ КРУЧЕНИКИ З НАЧИНКОЮ

3 кг коропа або щуки, 4 яйця, 1/3 склянки молока, 2 склянки сухарів, 200 г вершкового масла, склянка олії, борошно, хрін, зелень петрушки, сіль.
Начинка: 2 склянки рису, 4 круто зварених яйця, 100 г маргарину, мелений перець, сіль.

Рибу очистьте, випотрошіть, помийте, розріжте вздовж хребта, відділіть філе від кісток, посоліть, поставте на годину-дві у холодне місце. Тим часом приготуйте начинку. Рис добре промийте і зваріть у великій кількості води до напівготовності. Воду злийте, до рису додайте маргарин, накрийте і поставте на 10—15 хвилин у гарячу духовку. Опісля, остудивши, вилжіть рис у миску, посоліть, поперчіть і змішайте з грубо посіченими яйцями.

Підготовлену начинку накладіть на філе, згорніть його у рулетики, зв'яжіть білою ниткою, обкачайте в борошні, вмочіть у яйця, розмішані з молоком, і обкачайте в сухарях. Смажте у великій кількості олії. Потім крученики складіть у посуд, полийте розтопленим вершковим маслом і, не накриваючи, поставте у духовку. Перед подачею на стіл крученики

виложіть на довгастому тарелі (не забудьте перед тим вийняти нитки), посипте тертим хріном і оздобте листочками петрушки.

До риби подайте салат з моркви, яблук і хрину.

САЛАТ З МОРКВИ, ЯБЛУК І ХРИНУ

1 кг моркви, 1 кг яблук, 2 корені хрину, склянка сметани, 2 столові ложки майонезу, зелень петрушки, цукор, сіль.

Моркву, яблука, хрін помийте. Моркву і хрін обчистьте, натріть на дрібній тертці. Яблука разом з шкіркою натріть на грубій тертці. Всі продукти з'єднайте, заправте сіллю, цукром на смак, добре вимішайте з сметаною і майонезом і викладіть гіркою у скляні салатниці. Прикрасьте листочками петрушки.

ТЕЛЯТИНА З ГОРІХАМИ

5 кг телятини, 250 г очищених горіхів, 200 г моркви, 300 г цибулі, $\frac{1}{2}$ л сметани, $\frac{1}{2}$ л білого сухого вина, смалець, мелений гіркий і червоний перець, сіль.

Великі куски м'яса посоліть, обсмажте в смальці, складіть у посуд, поперчіть, додайте нарізану кружальцями моркву і цибулю, влийте вино і тушуйте до готовності. Ще тепле м'ясо наріжте скибками. Кожну скибку змажте горіхами, розтертими з кількома столовими ложками сметани, сіллю і червоним перцем. Тушковані овочі протріть крізь сито, з'єднайте з соусом, який утворився під час тушкування, влийте сметану, посоліть, підігрійте і залийте вилужене на тарелі м'ясо. До м'яса подайте відварний рис і цвітну капусту з маслом.

ЦВІТНА КАПУСТА З МАСЛОМ

3 кг цвітної капусти, 100 г вершкового масла, 3 столові ложки сухарів, столова ложка оцту, цукор, сіль.

Головки цвітної капусти помийте в холодній воді з оцтом, залийте гарячою підсоленою і підсолдженою водою, накрийте і варіть 20—30 хвилин.

Потім обережно вийміть друшляковою ложкою, виложіть на тарелі і полийте розтопленим маслом з підрум'яненими в ньому сухарями. Прикрасьте зеленим горошком і кубиками вареної моркви.

ФАРШИРОВАНА КАЧКА

Качка, зелень петрушки, сіль.

Начинка: 100 г булки, 50 г вершкового масла, печінка з качки, 2 яйця, столова ложка сухарів, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Намочену в молоці і легко віджату булку посічіть з печінкою на однорідну масу. Масло розітріть з жовтками, білки збийте на піну. Продукти з'єднайте, посоліть, поперчіть, всипте дрібно порізану зелень петрушки, сухарі і добре вимішайте.

Підготовленою масою нафаршируйте посолону качку, зашийте, покладіть у гусятницю, покрийте водою і печіть у гарячій духовці, часто поливаючи соком, який виділяється під час випікання. Якщо соку мало, підливайте води.

Спечену качку виложіть на дошку, витягніть нитку, наріжте порціями і складіть на довгастому блюді у формі цілої качки. Страву оздобте зеленню петрушки.

На 20 чоловік слід приготувати 3—4 качки.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ М'ЯСОМ І ГРИБАМИ

4 кг помідорів, 1 кг вареної телятини, 500 г свіжих грибів, 200 г маргарину, 2 цибулі, 2 склянки сметани, зелень петрушки і кропу, мелений перець, сіль.

Гриби обчистьте, помийте, наріжте соломкою, обсмажте з нашаткованою цибулею в 100 г маргарину, з'єднайте з дрібно посіченим м'ясом, зеленню петрушки, кропу, заправте на смак сіллю, перцем і пересмажте. З помідорів зріжте верхівки, виберіть м'якоть і наповніть підготовленою начинкою. Складіть помідори в широкий посуд, влийте сметану, додайте решту маргарину і поставте на 15—20 хвилин у гарячу духовку.

Подайте з відвареною спаржевою квасолею. У центр тарілок гіркою вилжіть стручки квасолі, а краї обкладіть фаршированими помідорами. Полийте страву соусом, що утворився під час запікання помідорів.

СПАРЖЕВА КВАСОЛЯ З МАСЛОМ

2 кг спаржевої квасолі, 200 г вершкового масла, 2 столові ложки сухарів, цукор, сіль.

Обчищені від волокон стручки квасолі покладіть у підсолений і ледь-ледь підсолений окріп. Варіть до м'якості. Потім вийміть їх з води і вилжіть на блюда. Посоліть, полийте розтопленим маслом з підсмаженими в ньому сухарями.

ГРУШІ В ШОКОЛАДНІЙ ПОМАДЦІ

2 кг груш, 800 г цукру, склянка білого десертного вина.

Помадка: 500 г цукру, склянка води, чайна ложка оцту, 100 г шоколаду, столова ложка вершкового масла, ванілін.

Цукор розпустіть у двох склянках окропу, долийте вино. У сироп вкиньте обчищені груші з плодоніжками і варіть на слабкому вогні до готовності. Потім вийміть і вилжіть у скляну вазу плодоніжками догори.

Приготуйте помадку. З цукру, води й оцту зваріть сироп, зніміть його з плити, розтирайте, додаючи розігрітий шоколад, масло, ванілін. Як тільки помадка почне гуснути, полийте тонкою цівкою груші з боку плодоніжки так, щоб третина кожної груші була покрита помадкою.

Коли помадка застигне, поставте груші у холодильник. Перед подачею на стіл прикрасьте зеленими листками груші.

ТОРТ «ГУЦУЛКА»

Тісто: 700 г борошна, 200 г вершкового масла, 200 г маргарину, 4 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива.

Крем: 250 г очищених горіхів, 200 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ банки згущеного молока, столова ложка коньяку.

Начинка: 250 г вишневого джему, 4 білки, 200 г цукрової пудри.

Для оздоблення: шоколад, горіхи.

Масло і маргарин посічіть з борошном, додайте порошок для печива, жовтки, сметану і замісіть тісто. Поділіть його на дві частини. Візьміть одну частину тіста і дві третини її натріть на грубій тертці у змащену тортівницю, зверху покладіть половину вишневого джему і збитих з цукровою пудрою білків, а потім натріть решту тіста. Печіть у гарячій духовці (210—240°) 30 хвилин.

Спечіть таким чином два коржі і, охолодивши їх, перекладіть горіховим кремом. Приготуйте його так. Розітріть масло з згущеним молоком, додайте мелені горіхи, коньяк і вимішайте. Якщо маса загуста, влийте ще згущеного молока.

Торт посипте тертим шоколадом, січеними горіхами. Боки змажте горіховим кремом.

МЕДІВНИК СУСІДКИ

600 г борошна, 200 г меду, 300 г цукру, 150 г маргарину, 5—6 яєць, склянка чорної кави, 100 г очищених горіхів, 100 г родзинок, чайна ложка меленої кориці з гвоздику, апельсинова цедра, чайна ложка соди.

Маргарин розітріть з цукром, додаючи по одному жовтку, влийте мед, каву, всипте борошно, соду, прянощі, вимішайте і розтирайте до появи пухирців. Потім обережно з'єднайте із збитими білками, родзинками і горіхами.

Наповніть масою змащену жиром і посипану сухарями форму. Печіть у духовці при температурі 180—200° години. Вийміть медівник з форми, як остигне.

МАРМУРОВА БАВКА

300 г борошна, 250 г маргарину, 300 г цукру, 6 яєць, $\frac{1}{2}$ склянки молока, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, столова ложка какао, цукрова пудра, ванілін.

Маргарин розітріть з цукром, додаючи яйця і борошно з порошком для пе-

чива, влийте молоко, розмішайте. Масу поділіть на дві рівні частини. Одну частину виложіть у змащену жиром і посипану сухарями форму, а другу — вимішайте з какао і наложіть зверху. Виделкою зробіть на тісті глибокий спіральний слід. Печіть у гарячій духовці 45 хвилин. Перед подачею на стіл бабку посипте цукровою пудрою з ваніліном.

На 20 осіб спечіть дві-три бабки.

ПИРІГ З ФРУКТАМИ

Тісто: 500 г борошна, 500 г маргарину, 10 яєць, 400 г цукру, 2 столові ложки горілки, чайна ложка порошку для печива, цедра 1 лимона.

Начинка: 500 г слив, 500 г персиків, 500 г яблук, 200 г цукрової пудри, ванілін.

Маргарин розітріть з цукром і цедрою, додаючи по жовтку і по столовій ложці борошна з порошком для печива, влийте горілку і вимішайте із збитими білками. Тісто виложіть на змащений жиром і посипаний сухарями лист. Зверху покладіть навскіс рядами шкіркою до тіста половинки слив, персиків і грубо нарізані очищені яблука. Печіть у гарячій духовці.

Пиріг наріжте квадратами і посипте цукровою пудрою з ваніліном.

ПИВО З ЛЬОДОМ

2 л пива, 4 лимони, 400 г цукру, 150 г родзинок, 20 г кориці, склянка червоного вина, харчовий лід.

Пиво розмішайте з цукром, вином і соком з 3 лимонів. Додайте родзинки, корицю і кружальця лимона. Охолодіть. Подайте з льодом.

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ЗИМА.

Обід

*Весільний калач
Бутерброди з креветками
Бутерброди з ковбасою
Маринований короп у желе
Салат з квасолі і селери
Яйця, фаршировані грибами
Український борщ
Пампушки з часником
Яловичі крученики
з сухарями, хріном
та домашньою локшиною
Качка, запечена з яблуками
Узвар з сушених слив
Кавовий мус
Морозиво
Торт «Зоряна»
Медівник з варенням
Бісквітний рулет
з лимонним кремом
Чорна кава
Журавлинний напій
Фрукти*

ВЕСІЛЬНЕ МЕНЮ. ЗИМА.

Вечеря

*Весільний калач
Салат з оселедців і яець
Холодець з головизни
Паштет з зайця, запечений у тісті
Салат з квасолі
Салат з селери та яблук
Відварна риба під сметанним соусом
Яловичина «на дико» з домашньою локишиною
і тушкованими буряками
Фарширована гуска
Голубці по-закарпатськи
Консервований компот з груш і вишень
Сметанний крем з персиками
Морозиво
Маковий торт з кавовим кремом
Весільний медівник
Перекладенець
Бабка з крохмалю під винним соусом
Чорна кава
Апельсиново-лимонний крішон
Фрукти*

ОБІД

БУТЕРБРОДИ З КРЕВЕТКАМИ

Кілька булок, 200 г вершкового масла, 3 банки консервованих креветок, сік 1 лимона, зелень петрушки.

Скибки булки намажте маслом, покладіть на кожну скроплену лимонним соком креветку, листочок петрушки.

БУТЕРБРОДИ З КОВБАСОЮ

Сирій хліб, 200 г вершкового масла, 300 г чайного сиру, 500 г ковбаси, 2 плавлені сирки, 3 столові ложки майонезу, 2 столові ложки сметани, 2 цибулі, кілька маринованих грибів, 2 мариновані огірки, чайна ложка гірчиці, цукор, сіль.

Сир розітріть з маслом, додайте натерту на дрібній тертці цибулю, гірчицю, майонез, сметану, сіль, цукор і розмішайте. Приготовленою масою намажте скибки хліба. Ковбасу покравте навскоси, кожне кружальце надріжте і покладіть на хліб розігнутими в різні боки надрізаними частинками ковбаси, так щоб ненадрізана частина була у вертикальному положенні. На одну половинку бутерброда покладіть нарізаний соломкою маринований огірок, на другу — гриб. Потрусіть натертим на дрібній тертці плавленим сирком.

МАРИНОВАНИЙ КОРОП У ЖЕЛЕ

2 кг коропа, 2—3 цибулини, 2 моркви, корінь і зелень петрушки, лимон, 1/2 склянки білого сухого вина, склянка оцту, 3 лаврові листки, 3—4 горошини запашного перцю, 4 чайних ложки желатину, цукор, сіль.

Обчищену рибу наріжте невеликими порціями. Кружальця цибулі, моркву, петрушку залийте 2 л води і варіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Опісля влийте вино, оцет, вкиньте рибу, лавровий лист, перець, посоліть, підсолодіть і варіть на слабкому вогні годину. Маринад процідіть і розпустіть у ньому желатин.

Візьміть кілька формочок або чашок, покладіть на денця зірочки з моркви, листочки петрушки, кусочки риби без

кісток, цибулю і залийте маринадом. Поставте в холодне місце.

Перед подачею на стіл обережно обведіть кожну порцію ножем і виверніть на круглий таріль. Оздобте зеленню петрушки і фігурно нарізаним лимоном.

САЛАТ З КВАСОЛІ І СЕЛЕРИ

4 склянки вареної квасолі, 4 варені моркви, 2 варені селери, 2—3 солоні огірки, 4 яблука, 2 цибулини, 5 круто зварених яєць, банка майонезу, 400 г маринованих помідорів «сливок», зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Овочі обчистьте, наріжте дрібними кубиками, яблука разом з шкіркою натріть на грубій тертці. Підготовлені продукти вимішайте з квасолею, майонезом, посоліть і поперчіть на смак. Якщо салат негострий, скропіть його лимонним соком або оцтом. Невелику чашку змастіть олією, накладіть у неї салат, притисніть і обережно виверніть «бабки» у два ряди на таріль. На кожну покладіть кружальце яйця, поперчіть і встроміть листочок петрушки. Салат обложіть помідорами.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ ГРИБАМИ

12 круто зварених яєць, 150 г сушених грибів, 2 цибулини, 3 столові ложки маргарину або іншого жиру, мелений перець, сіль.

Соус: склянка грибного відвару, 2/3 склянки сметани, чайна ложка борошна, сіль.

Попередньо помиті гриби залийте невеликою кількістю води і варіть на слабкому вогні 30—40 хвилин. Потім вийміть шумівкою, остудіть і дрібно посічіть. Підсмажте в жирі дрібно нарізану цибулю, додайте гриби, стушкуйте, підливши 2—3 столові ложки грибного відвару.

Яйця розріжте на половинки, виберіть жовтки. Охолоджену масу вимішайте з розтертими жовтками, заправте перцем, сіллю і наповніть половинки білків. До грибного відвару влийте розтерту з борошном сметану і доведіть до кипіння, посоліть на смак. Гарячим соусом залийте фаршировані яйця і відразу подайте на стіл.

УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ

1½ кг яловичої грудинки, 400 г буряків, 300 г картоплі, 2 моркви, 700 г капусти, цибуля, 50 г вершкового масла, 50 г смальцю, 300 г томату-пюре, лавровий листок, головка часнику, 150 г сала, зелень петрушки і кропу, сіль.

М'ясо помийте, залийте 7 л холодної води і варіть без солі до готовності. Нарізані соломкою моркву і буряки потушуйте з маслом, підливаючи час від часу бульйону, покладіть у проціджений бульйон, додайте грубо нарізані капусту і картоплю, лавровий листок, посоліть. Коли овочі зваряться, додайте нарізане м'ясо.

Заправте борщ підсмаженою у смальці цибулею і томатом-пюре, а також затовченим з салом часником, посипте нарізаною зеленню петрушки і кропу. Окремо подайте сметану і пампушки з часником.

ПАМПУШКИ З ЧАСНИКОМ

1 кг борошна, 2 столові ложки цукру, 50 г дріжджів, головка часнику, олія, яйце, сіль.

З дріжджів, цукру, склянки борошна і 2 склянок теплої води приготуйте розчину. Тримайте в теплі. Як тільки забродить, посоліть, додайте решту борошна, півсклянки олії, замісіть пухке тісто і знову поставте в тепле місце. Коли тісто підійде, викачайте змазаними жиром руками кульки завбільшки з голубине яйце, дайте їм підійти, змажте яйцем і печіть у гарячій духовці.

Подайте до борщу, поливши товченим часником, розведеним олією.

ЯЛОВИЧІ КРУЧЕНИКИ З СУХАРЯМИ І ХРІНОМ

5 кг яловичини, 3 склянки сухарів, склянка тертого хрину, 100 г маргарину, 3 столові ложки борошна, ½ л сметани, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте кусочками, відбийте, посоліть і поперчіть. Обсмажені в маргарині сухарі вимішайте з хрином, наложіть на порції м'яса, загорніть ру-

летики, зв'яжіть ниткою, обваляйте в борошні й обсмажте. Складіть у посуд, влийте склянку води, прикрийте і тушуйте на слабкому вогні до готовності. Перед тим як подати на стіл, влийте сметану і доведіть до кипіння. Подайте під соусом, в якому вони тушувалися, з домашньою локшиною і консервованими помідорами.

КАЧКА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ

Качка, 500 г яблук, 200 г брусничного джему, 1—2 зубки часнику, зелень петрушки, сіль.

Тушку качки натріть сіллю і товченим часником. Яблука помийте, обчистьте, розріжте на четвертинки, видаліть серцевину. Качку нафаршируйте яблуками, зашийте, покладіть спинкою на лист або в гусятницю, скропіть водою і печіть, час від часу поливаючи соком, який утворюється під час печіння. Із спеченої качки виберіть яблука, поділіть м'ясо на порції і виложіть на таріль. Обкладіть печеними яблуками (щоб яблук було більше, їх можна спекти окремо) впереміш з брусничним джемом. Полийте страву соусом, прикрасьте зеленню петрушки.

На 20 осіб слід приготувати 3—4 качки.

КАВОВИЙ МУС

1 л вершків, 200 г цукрової пудри, склянка молока, 6 жовтків, 5 чайних ложок розчинної кави, 2—3 столові ложки кон'яку, ванілін, 4 чайні ложки желатину, цукати, шоколад.
Палички: 6 білків, 300 г цукрової пудри.

Розпустіть каву у гарячих вершках, остудіть і збивайте, додаючи розтерті з цукровою пудрою жовтки, а потім ванілін і розпущений у молоці желатин. Коли маса почне гуснути, змішайте з кон'яком, влийте у вазочки і поставте в холодне місце. Перед подачею на стіл посипте нарізаними цукатами і тертим шоколадом. Встроміть палички «півники».

Для приготування паличок збийте білки з цукровою пудрою на піну і на-

ложить з неї чайною ложкою на застелений промащеним папером лист 10-сантиметрові палички. Висушіть їх у духовці при температурі 100—110°.

ТОРТ «ЗОРЯНА»

Пісочне тісто: 300 г борошна, 250 г маргарину, 50 г цукру.

Горіхове тісто: 150 г очищених горіхів, 6 яєць, 150 г цукру, 2 столові ложки сухарів, ромова есенція, ванілін. Крем: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 2 жовтки, 3 столові ложки какао, $\frac{1}{4}$ склянки молока, столова ложка коньяку, ванілін.

Начинка: 500 г вишневого джему, 150 г очищених горіхів, 100 г цукрової пудри, 2—3 ложки сметани, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, чайна ложка оцту, сік $\frac{1}{2}$ лимона, столова ложка вершкового масла. Для оздоблення: груші з варення, шоколад, зелений мармелад.

Маргарин посічіть з борошном, всипте цукор і замісіть з водою пісочне тісто. Розкачайте два коржі, поколіть виделкою і спечіть у духовці.

Білки збийте з цукром, додайте жовтки, мелені горіхи, сухарі, ванілін, вимішайте і вилийте у змащену і посипану сухарями тортівницю. Печіть у гарячій духовці (200°) 30 хвилин. Спечений горіховий корж скропіть солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції.

Охолоджений пісочний корж змажте джемом, зверху наложіть розтерті на однорідну масу мелені горіхи, ванілін і збиту з цукровою пудрою сметану, накрийте другим пісочним коржем і намажте його шоколадним кремом. Для його приготування какао з цукром розпустіть у киплячому молоці, охолодіть, розітріть з маслом, жовтками, ваніліном і коньяком.

На пісочні коржі покладіть горіховий і полийте його помадкою (розтертий з маслом і лимонним соком гарячий сироп, зварений з цукру, оцту і води). Торт оздобте фігурно нарізаними грушами з варення і зеленим мармеладом. Краї торта обсипте тертим шоколадом.

МЕДІВНИК З ВАРЕННЯМ

600 г борошна, 300 г меду, 300 г цукру, склянка олій, 10 яєць, 200 г очищених горіхів, склянка різних фруктів з варення, чайна ложка соди.

Для оздоблення: шоколад.

3 столові ложки цукру підрум'яньте на сковорідці, залийте склянкою води, проваріть кілька хвилин і охолодіть. Яйця перетріть з цукром, додайте розтоплений мед, воду з цукром, олію, борошно, соду і вимішуйте до появи пухирців. Потім тісто з'єднайте з посіченими горіхами, фруктами з варення, вилийте у змащену і посипану борошном вузьку форму.

Печіть у духовці при температурі 180—200° годину. Гарячий медівник посипте тертим шоколадом. Виймайте з форми холодним.

БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ЛИМОННИМ КРЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру.

Крем: 200 г вершкового масла, 2 жовтки, 150 г цукрової пудри, $\frac{1}{2}$ лимона, столова ложка коньяку.

Білки збийте на густу піну, додаючи потроху цукор. До піни влийте жовтки, швидко вимішайте, всипте борошно і ще раз вимішайте, щоб не було грудок. Тісто вилийте на застелений промащеним папером лист і печіть у добре нагрітій духовці 10—15 хвилин, стежачи, щоб не пересушилося. Коли корж злегка зарум'яниться і поверхня буде сухою, переверніть його на рушник, зніміть папір. Корж скрутіть у рулет і загорніть у рушник.

Тим часом приготуйте крем. Розітріть масло з цукровою пудрою на пухку масу, додайте жовтки, коньяк, лимонну цедру і сік.

Коли бісквіт остигне, вийміть його з рушника, розрівняйте, змажте кремом і знову скрутіть у рулет. Посипте цукровою пудрою, наріжте навкіс і подайте на скляній тарілці.

На 20 осіб спечіть два рулети.

ЖУРАВЛИННИЙ НАПІЙ

1 кг журавлини, 300 г цукру, 300 г меду, лимон, 2 л перевареної води.

Роздушену з цукром журавлину, на-тертий на дрібній тертці неочищений лимон залийте розігрітим медом і залиште в холодному місці. Через день (журавлина може так стояти і кілька днів) розведіть масу холодною перева-реною водою, процідіть, заправте на смак цукром і подайте на стіл.

ВЕЧЕРЯ

САЛАТ З ОСЕЛЕДЦІВ І ЯЄЦЬ

3—4 оселедці, 5—6 круто зварених яєць, 3—4 цибулини, 3—4 столові ложки олії, столова ложка оцту, 1½ чай-ної ложки гірчиці, цукор, мелений перець.

З вимочених оселедців зніміть шкірку, вийміть кістки, філе наріжте соломкою або кубиками. Яйця посічіть. Цибулю наштаткуйте, ошпарте окропом з оцтом і охолодіть. Продукти з'єднайте з роз-тертою гірчицею, олією, заправте на смак цукром і перцем. Викладіть у салатниці, посипте грубо посіченим яйцем.

ХОЛОДЕЦЬ З ГОЛОВИЗНИ

¼ свинячої голови, теляча голова, 3 круто зварених яйця, 2 цибулини, 2 моркви, 2 петрушки з зеленню, 2—3 лаврові листки, 3—4 зубки час-нику, 5—6 горошин гірконого перцю, мелений перець, сіль.

Голови очистьте, помийте, порубайте, складіть у каструлю, залийте холодною водою і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, додайте овочі, спеції, легко посоліть і варіть на слаб-кому вогні, аж поки м'ясо відділяти-меться від кісток (3—4 години). Коли бульйон відстоїться, зберіть жир.

До бульйону додайте товчений часник, мелений перець, сіль. Розложіть нарі-зане м'ясо у салатниці або глибокі полумиски, залийте частиною проці-дженого бульйону і поставте на холод.

Коли холодець застигне, оздобте його фігурно нарізаною морквою, кружаль-цями яйця, листочками петрушки і залийте рештою бульйону.

ПАШТЕТ З ЗАЙЦЯ, ЗАПЕЧЕНИЙ У ТІСТІ

Тушка зайця, 300 г печінки, 1 кг жир-ної свинини, 200 г сала, 5—6 яєць, 2—3 варені картоплі, 100 г булки, 2—3 цибулини, 2 сушені гриби, пет-рушка, лавровий листок, 3—5 горошин гірконого перцю, мелений перець, сіль. Тісто: 500 г борошна, 300 г марга-рину, яйце, 100 г сметани, на кінець ножа солі.

Соус: 2 яйця, ½ склянки олії, склянка сметани, 50 г маринованих грибів, 50 г маринованих огірків, чай-на ложка гірчиці, цукор, оцет, меле-ний перець, сіль.

М'ясо, обчищені овочі, помиті гриби залийте в каструлі холодною водою і поставте на вогонь. Після закипання посоліть, вкиньте гіркий перець, лав-ровий лист і варіть на слабкому вог-ні 2—3 години. За 15 хвилин до того як зняти бульйон з вогню, покладіть у нього попередньо намочену в молоці печінку і сало.

М'ясо, печінку, овочі, намочену в буль-йоні булку і варену картоплю тричі змеліть на м'ясорубці, додайте наріза-не дрібними кубиками сало, сирі яйця, сіль, мелений перець на смак. Маса повинна бути недосолена.

Маргарин посічіть з борошном, додайте жовток, посоліть, влийте сметану і замісіть тісто. Якщо тісто густе, до-дайте 2—3 столові ложки води. На посипаній борошном дошці розкачайте два різні за величиною коржі. Більшим викладіть дно і боки форми, поколіть виделкою, потім наложіть паштетну масу і прикрийте другим коржем. Не забудьте надрізати його ножом у кіль-кох місцях, щоб під час печіння вихо-дила пара. Змажте білком. Запікайте в гарячій духовці 40—50 хвилин. Як-що тісто надто рум'яниться, прикрийте його вогким папером. Теплий (але не гарячий) паштет вийміть на круглий таріль. Наріжте скибками.

У соусниці подайте соус. Приготуйте його так. Варений жовток і сире яйце

розітріть з гірчицею, доливаючи олію. Коли маса стане пухкою, додайте посічені гриби, варений білок, огірки, вимішайте з сметаною, заправте на смак сіллю, перцем, цукром, оцтом, охолодіть.

САЛАТ З КВАСОЛІ

2 кг звареної очищеної картоплі, 4 склянки вареної дрібної квасолі, 300 г маринованих корнішонів, 2—3 цибулі, варена морква, склянка олії, зелень петрушки, оцет, мелений перець, сіль.

Нарізану кружальцями картоплю і корнішони з'єднайте з квасолею і дрібно покритшеною цибулею. Заправте оцтом, перцем і сіллю на смак. Вимішайте з олією і вилжіть у салатниці. Оздобте листочками петрушки і кружальцями моркви.

САЛАТ З СЕЛЕРИ ТА ЯБЛУК

1 кг селери, 1 кг яблук, 300 г маринованого солодкого перцю, 2 апельсини, склянка сметани, 2 столові ложки майонезу, сік $\frac{1}{2}$ лимона, цукор.

Селеру і яблука обчистьте, наріжте соломкою, з'єднайте з кільцями перцю, заправте цукром і скропіть лимонним соком (солити не треба). Масу залийте сметаною з майонезом, вимішайте і вилжіть у салатниці. Оздобте частками апельсина.

ВІДВАРНА РИБА ПІД СМЕТАННИМ СОУСОМ

4 кг риби, 300 г моркви, 3 корені петрушки з зеленню, 300 г цибулі, 5 лаврових листків, 15 горошин гіркового перцю, сіль.

Соус: 2 склянки сметани, 100 г вершкового масла, 4 столові ложки борошна, склянка рибного відвару, сік 1 лимона, сіль.

Очищену рибу наріжте порціями або залиште цілою, посоліть. Нехай так постоїть дві-три години. Овочі залийте 3 л холодної води, посоліть, вкиньте лавровий лист, перець і варіть на слабкому вогні 30 хвилин, не прикриваючи, а потім покладіть у відвар рибу, попередньо сполоснувши її у во-

ді. Через 20—25 хвилин рибу обережно виберіть у полумисок, поставте в тепле місце і накрийте, щоб не висихала. Перед подачею на стіл нагрійте, полийте сметанним соусом, посипте нарізаною зеленню петрушки.

Для соусу борошно підсмажте в маслі до світло-золотистого кольору, влийте рибний відвар, доведіть до кипіння. Зніміть з вогню, а потім додайте сметану, лимонний сік, посоліть.

ЯЛОВИЧИНА «НА ДИКО»

5 кг яловичини, 300 г сала, 100 г смальцю, $1\frac{1}{2}$ кг чорносливу, $1\frac{1}{2}$ склянки сметани, столова ложка борошна, 2 лаврові листки, сіль.

Маринад: $\frac{2}{3}$ склянки оцту, 2 цибулини, 6 горошин запашного перцю, 3—4 лаврові листки.

Для печіння виберіть два-три цілі куски молодого яловичого м'яса — від окосту або вирізку. М'ясо залийте на ніч маринадом, звареним з 3 склянок води, оцту, цибулі і спецій. Опісля вийміть з маринаду, нашпигуйте салом, посоліть, обсмажте в смальці, покладіть у гусятницю, додайте жир, який залишився після смаження, решту сала, цибулю з маринаду, кілька ложок маринаду, сливи без кісточок і печіть на слабкому вогні до готовності, часто поливаючи соусом і перевертаючи. Якщо соус випаровується, підливайте маринаду.

Спечене м'ясо вийміть, а в гусятницю влийте розтерту з борошном і розведenu з склянкою холодної води сметану, посоліть, додайте лавровий лист. М'ясо наріжте впоперек волокон тонкими кусками, вилжіть на довгастому тарелі, полийте соусом і обкладіть вареними сливами. Окремо подайте домашню локшину і тушковані буряки.

ФАРШИРОВАНА ГУСКА

Гуска, 2—3 зубки часнику, зелень петрушки, апельсин, маринований виноград і сливи, сіль.

Начинка: печінка з гуски, 2 столові ложки вершкового масла, 3—4 яйця, 3—4 столові ложки сухарів, цибулина, зелень петрушки, мелений перець, сіль.









Тушку гуски покладіть у холодне місце на 1—2 дні. Опісля помийте в холодній воді, посоліть.

Приготуйте начинку. Для цього жовтки вимішайте з маслом, натертою на дрібній тертці цибулею, нарізаною зеленню петрушки, посиченою печінкою. Додайте сухарі, збиті на піну білки, посоліть і поперчіть.

Наповнивши тушку начинкою, зашийте її і натріть часником. Положіть на лист або в гусятницю, полийте витопленим гусячим жиром, прикрийте, поставте в гарячу духовку і печіть годину. Знявши кришку і зменшивши вогонь, продовжуйте випікати до готовності, часто поливаючи соком, що виділяється під час запікання. Якщо гуска жирна, збирайте жир і підливайте холодної води.

Спечену гуску викладіть на дошку, поділіть на порції, вилжіть на довгасте блюдо. Прикрасьте зеленню петрушки, часточками апельсина, маринованим виноградом і сливами.

ГОЛУБЦІ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

6 кг капусти, 2 кг свинячої корейки, 300 г смальцю, 500 г цибулі, 1½ склянки сметани, 3—4 столові ложки томатупюре, мелений перець, сіль.

З головок капусти виріжте серцевину так, щоб листки не розсипалися. Покладіть капусту в каструлю з підсоленим окропом і варіть на слабкому вогні кілька хвилин. Коли капуста охолоне, відділіть листки і на кожному зріжте прожилки. М'ясо наріжте тоненькими скибками, відбийте, посоліть і поперчіть. На кожен листок покладіть скибку м'яса, підсмажену в смальці цибулю, загорніть з двох боків і скрутіть у рулет.

Вистеліть дно каструлі капустяними листками, складіть голубці, прикрийте листками, залийте підсоленим окропом до ⅓ висоти каструлі, вкиньте решту смальцю і варіть на слабкому вогні 1½ години. Опісля додайте до голубців розмішану з томатом-пюре сметану і поставте в гарячу духовку на 30—40 хвилин.

СМЕТАННИЙ КРЕМ З ПЕРСИКАМИ

800 г сметани, 4 білки, 400 г цукрової пудри, 1 л персикового компоту, 4 чайні ложки желатину, ванілін, полуниці з варсння.

Охолоджену сметану збийте, підсипаючи цукрової пудри з ваніліном. Потім розмішайте з розпущеним у компоті желатином, збитими білками і вилийте у вазочки. Коли крем застигне, покладіть на кожну порцію половинку персика, а на персик — полуницю.

МАКОВИЙ ТОРТ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Макове тісто: 200 г маку, 8 яєць, 250 г цукру, столова ложка меду, 2—3 столові ложки сухарів, 100 г мигдалю, цедра 1 лимона.

Пісочне тісто: 200 г борошна, 150 г маргарину, столова ложка цукру, сік 1 лимона.

Крем: 300 г вершкового масла, 200 г очищених горіхів, 3 жовтки, ½ склянки чорної кави, столова ложка коньяку, 250 г цукрової пудри, ванілін.

Начинка: 500 г вишневого джему. Помадка: 300 г цукру, ½ склянки кави, чайна ложка оцту, чайна ложка вершкового масла, ванілін.

Для оздоблення: мигдаль, вишні з варення, горіхи.

Мак запарте кілька разів окропом, відцідіть і тричі змеліть на м'ясорубці. Жовтки розітріть з цукром, лимонною цедрою і медом, додавайте порціями мак і розтирайте на пухку масу. Вимішайте із збитими білками, меленим мигдалем, сухарями і вилийте у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і печіть при температурі 200° 35—40 хвилин. Для пісочного тіста маргарин посичіть з борошном, додайте цукор, лимонний сік, 1—2 столові ложки води і замісіть. Корж поколіть і печіть 15—20 хвилин.

Приготуйте крем. Для цього жовтки збийте з кавою і меленими горіхами, а потім розітріть з маслом, коньяком, ваніліном і цукровою пудрою.

Охолоджений маковий корж розріжте і переложіть кремом. Зверху змажте вишневим джемом і прикрийте пісочним коржем. Верх і боки торта полийте



помадкою (гарячий сироп з цукру, кави й оцту, розтертий з маслом і ваніліном) і обсипте меленими горіхами. Торт оздобте вишнями і мигдалем.

ВЕСІЛЬНИЙ МЕДІВНИК

Тісто: 1 кг борошна, 300 г меду, 400 г цукру, 300 г очищених лісових горіхів, 6 яєць, чайна ложка соди, 1½ чайної ложки меленої кориці з гвоздиком, склянка пива.

Помадка: 400 г цукру, ½ склянки води, 2 чайні ложки оцту, 60 г шоколаду, 2 столові ложки вершкового масла, ромова есенція.

Для оздоблення: лісові горіхи.

Жовтки розітріть з цукром, влийте розтоплений з корицею і гвоздиком мед, додайте борошно, розпущено в пиві соду і добре перетріть. Потім вимішайте з грубо посіченими горіхами і збитими білками. Тісто повинно мати густоту сметани. Вилийте його у змащену жиром і посипану борошном круглу форму. Печіть близько години. Коли медівник остигне, вийміть його з форми, полийте шоколадною помадкою і посипте посіченими горіхами. Помадку приготуйте так. З цукру, води й оцту зваріть сироп і розітріть його з розтопленим шоколадом, маслом і ромовою есенцією.

ПЕРЕКЛАДЕНЕЦЬ

Тісто: 1 кг борошна, 6 жовтків, 350 г маргарину, 300 г цукру, 2 столові ложки какао, ⅔ склянки сметани, чайна ложка порошку для печива, цедра 1 лимона.

Начинка: 600 г абрикосового джему, 150 г родзинок, 150 г грецьких горіхів, 150 г цукатів, 6 білків.

Маргарин розітріть з цукром і цедрою, вливаючи по одному жовтку. Додайте борошно, порошок для печива, сметану і замісіть тісто. Поділіть його на три частини. До однієї всипте какао і перемісіть. З другої частини розкачайте корж, поколіть виделкою, змажте абрикосовим джемом, прикрийте коржем з какао, наложіть посічені горіхи, родзинки, нарізані цукати, залийте збитими на піну білками і натріть наверх на грубій тертці третю частину тіста.

Печіть у гарячій духовці (200—240°) 40 хвилин. Спечений корж посипте цукровою пудрою з ваніліном.

БАБКА З КРОХМАЛЮ ПІД ВИННИМ СОУСОМ

Тісто: 100 г борошна, 200 г крохмалю, 10 яєць, 300 г цукру, ванілін.

Соус: 6 жовтків, 150 цукру, 2—3 склянки білого десертного вина, 2 чайні ложки крохмалю, цедрою 1 лимона.

Збиті з цукром і ваніліном білки вимішайте з жовтками, крохмалем і борошном. Наповніть масою змащену жиром і посипану сухарями форму. Печіть у добре нагрітій духовці 30—40 хвилин.

Подайте бабку на круглому тарелі, поливши соусом.

Для соусу жовтки розітріть з цукром, крохмалем, лимонною цедрою і, розмішуючи, поступово вливайте гаряче вино. Тримайте посуд над паром, збивайте суміш, поки вона згусне.

На 20 осіб спечіть дві бабки.

АПЕЛЬСИНОВО-ЛИМОННИЙ КРЮШОН

1 кг апельсинів, 4 лимони, 350 г цукру, склянка полуничного варення, пляшка білого десертного вина, 1 л газованої води, харчовий лід.

Поміті апельсини і лимони наріжте кружальцями і пересипте цукром у скляній мисці. Коли цукор розчиниться, додайте харчовий лід, варення, залийте охолодженим вином, поставте в холодильник.

Подайте в широких фужерах з газованою водою.



ЗОРИНИ

У сім'ї велика радість: народилося малятко. Рідні і друзі спішають поздоровити щасливих батьків, побажати дитині, за народним звичаєм, щоб «росла, як у лісі сосна».

У наші дні виник гарний обряд найменування новонародженого — зорини. Батьки просять когось з родичів або близьких друзів бути почесними батьками їхньої дитини. На зорини приходять не тільки родичі, друзі сім'ї, але й товариші по роботі. Після пам'ятної церемонії в Будинку урочистої реєстрації новонароджених батьки запрошують гостей до себе.

Святковий стіл на зорини застелить накрохмаленою білосніжною скатертиною.

Посередині поставте низьку вазу з ніжними квітами, а з-під неї протягніть у різні напрямки тоненькі стрічки рожевого або голубого кольору. Якщо в центрі поставите торт, то квіти в низьких вазочках гарно виглядатимуть обабіч нього. Якщо ж народилися близнята, прикрасьте стіл двома тортами.

На стіл поставте прибори відповідно до того, будете подавати обід чи тільки закуски і солодкі страви.

На кожную тарілку покладіть згорнену квадратом серветку із загнутим одним кінцем, а на ньому — карточку з новим сімейним «званням» рідних у зв'язку з появою на світ дитини: «тато», «мама», «бабуня», «сестричка», «братик», «тітка» і т. ін.

Якщо батьки з допомогою близьких родичів хочуть організувати пишні зорини, можемо запропонувати їм чотири варіанти (залежно від пори року) святкового обіду. Кожен з них включає кілька рибних

і овочевих закусок, суп, дві гарячі другі страви (з темного м'яса та птиці) і десерт.

А якщо в плани батьків не входить влаштовувати обід, рекомендуємо обмежитися закусочно-солодким столом. Подаємо кілька варіантів меню. Як правило, вони складаються з чотирьох-п'яти закусок бутербродного типу, двох видів тістечок, кави, фруктових напоїв домашнього приготування. Всі рецепти розраховано на 12 осіб.

Пам'ятайте, що зорини мають бути недовгими — адже в домі не-мовля, яке потребує постійної уваги!



МЕНЮ НА ЗОРИНИ. ВЕСНА

Обід

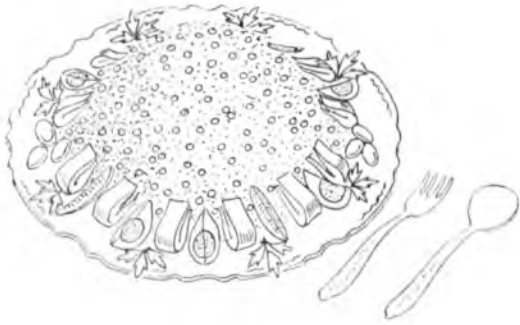
*Оселедці з зеленим горошком і огірками
Заливний рибний паштет
Яйця під соусом з хріну
Лимонний суп
Телячі крученики з твердим сиром
Шпинат у сухарях
Печена курка з макаронами
Консервований компот із слив
Яблучний мус
Сметанний торт
Сирник з шоколадною помадкою
Чорна кава
Фрукти*

Закусочно-солодкий стіл

*Коржики з ікрою
Салат на хлібі
Кульки з печінки на твердому сирі
Огірки, фаршировані яйцями
Грінки з мозком
Чорна кава з морозивом
і тертим шоколадом
Пиріг з ревенем
Кошички з кавовим кремом
Яблучний кріушон*

ОСЕЛЕДЦІ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ
І ОГІРКАМИ

3—4 оселедці, 2—3 круто зварених яйця, 2—3 яблука, 400 г зеленого горошку, 2 цибулини, 3—4 столові ложки майонезу, 2 столові ложки сметани, 3—4 свіжих огірки, 8—10 маслин, цукор, сіль.



Оселедці очистьте і наріжте порціями. Зелений горошок з'єднайте з натертими на грубій тертці яблуками і цибулею, додайте майонез, сметану, цукор, сіль на смак і вимішайте. М'ясу виложіть гіркою на круглій тарілці, а довкола покладіть кусочки оселедця, четвертинки яєць, огірків, маслини.

ЗАЛИВНИЙ РИБНИЙ ПАШТЕТ

3 кг риби, 300 г булки, 3 цибулини, 150 г вершкового масла, 4 яйця, зелень петрушки, мелений перець, сіль. Відвар: риба'ячі голови, кістки і шкіра, цибулина, 2 моркви, петрушка, 6 горошин гіркового перцю, 2—3 лаврові листки, 5 чайних ложок желатину, сіль.

Рибне філе без шкірки посічіть, з'єднайте з намоченою в молоці і віджатою булкою, натертими на тертці цибулинами, маслом, 3 сирими жовтками, нарізаною зеленню петрушки, поперчіть, посоліть і продовжуйте сікти до утворення однорідної маси. Додайте збиті білки, добре вимішайте і поділіть

на дві частини. Дві марлеві серветки залийте окропом, викрутіть, легко змастіть маслом, наложіть на них рибну масу у формі валка, згорніть і обидва кінці кожної серветки зв'яжіть білою ниткою. Цибулину, моркву, петрушку і спеції залийте 3 л води і варіть 30 хвилин. Опісля відвар посоліть, покладіть риба'ячі голови, кістки, шкіру, серветки з рибною масою і варіть на слабкому вогні 1—2 години.

Готовий паштет вийміть з відвару, остудіть, наріжте кружальцями і виложіть на тарелі, оздобивши зірочками з вареної моркви, кружальцями круто звареного яйця, листочками петрушки. Паштет залийте відваром, попередньо розпустивши в ньому желатин. Остудіть.

ЯЙЦЯ ПІД СОУСОМ З ХРІНУ

6—8 круто зварених яєць, пучок редиски, сіль.

Соус: 2 корені хрину, 2 круто зварених яйця, склянка сметани, 1—2 столові ложки майонезу, чайна ложка гірчиці, цукор, сіль.

Жовтки 2 круто зварених яєць розітріть з гірчицею, додайте посічені білки, сіль, цукор на смак, влийте сметану, майонез і вимішайте з натертим на дрібній тертці хрином.

Соус вилийте на тарілку. Зверху покладіть половинки яєць жовтками догори і фігурно нарізану редиску. Яйця посипте сіллю.

ЛИМОННИЙ СУП

1 кг яловичих кісток, 2 цибулини, морква, петрушка, селера, 2 склянки сметани, столова ложка борошна, 50 г вершкового масла, 2 склянки рису, 2 лимони, цукор, сіль.

Кістки й овочі залийте 5 л води і зваріть бульйон. Процідіть його і заправте розтертою з борошном і пучкою цукру сметаною та сіллю. Окремо зваріть рис. Для цього помийте його в холодній воді, додайте 2 склянки окропу, масло, вимішайте, накрийте і поставте на 25—30 хвилин у гарячу духовку. Не мішайте, бо рис не буде розсипатися.

Перед обідом наріжте лимон тоненькими кружальцями і покладіть у бульйон. Розложіть у тарілки рис, а потім налейте бульйон. Простежте, щоб у кожній тарілці було кружальце лимона.

ТЕЛЯЧІ КРУЧЕНИКИ З ТВЕРДИМ СИРОМ

2½ кг телятини, 300 г твердого сиру, 3 яйця, склянка молока, борошно, смалець, мелений перець, сіль.

Тонкі куски телятини відбийте, посоліть, поперчіть, наложіть натертого на грубій тертці сиру, скрутіть у рулет, обкачайте в борошні, вмочіть у розкочені з молоком яйця, ще раз обкачайте в борошні і смажте у великій кількості смальцю.

До кручеників подайте шпинат у сухарях.

ШПИНАТ У СУХАРЯХ

1½ кг шпинату, 3 яйця, ½ склянки сухарів, 100 г маргарину, 3—4 зубки часнику, мелений перець, сіль.

Виберіть стебельця шпинату з великою кількістю молодих листочків. Добре помийте їх, умочіть в яйця, збиті з потовченим часником, перцем і сіллю, обкачайте в сухарях і смажте в маргарині до утворення рум'яної кірочки.

ПЕЧЕНА КУРКА

Курка, 150 г сала, цибулина, морквина, корінь і зелень петрушки, сіль.

Тушку курки посоліть. Дно гусятниці вистеліть кусочками сала, потім положіть курку грудинкою вверх, влийте склянку води, додайте нарізані овочі, прикрийте і тушкуйте 30 хвилин. Якщо курка нежирна, під час запікання сала. Після тушкування печіть у гарячій духовці до готовності.

Подайте з макаронами. Виложіть їх на кругле блюдо, зверху покладіть порції курки, полийте соусом, який утворився під час печіння, і оздобте листочками петрушки.

На 12 осіб слід приготувати 2 курки.

ЯБЛУЧНИЙ МУС

1 кг кислих яблук, 6 білків, 400 г цукру, 100 г очищених горіхів, 100 г цукатів, 2 столові ложки полуничного варення.

Спечені яблука протріть крізь друшляк. Збийте білки з столовою ложкою води, поступово додаючи цукор і протерті яблука. Мус можна забарвити малиновим соком у рожевий колір. Виложіть мус пірамідою на скляну тарілку, посипте грубо посіченими горіхами і нарізаними соломкою цукатами, обкладіть варенням.

СМЕТАННИЙ ТОРТ

Тісто: 450 г борошна, 300 г маргарину, 75 г цукру, ½ склянки сметани. Крем: 150 г сметани, 6 білків, ⅔ склянки молока, 150 г цукрової пудри, 2—3 столові ложки коньяку, чайна ложка желатину, ванілін.

Начинка: склянка вишень з варення.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, сметану і замісіть тісто. Покладіть його на годину в холодне місце. Опісля з двох третин тіста розкачайте корж, вистеліть ним дно тортівниці, поколіть виделкою і спечіть у гарячій духовці. Решту тіста розкачайте, наріжте пальчиками і спечіть. Збиту з цукровою пудрою і ваніліном сметану вимішайте з коньяком, розпушеним у молоці желатином і збитими білками.

Приготовлений крем поставте на кілька годин у холодильник.

Перед подачею на стіл на корж наложіть вишень з варення, а зверху — гіркою крем.

У крем встроміть пісочні пальчики, оздобте вишнями.

СИРНИК

З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Корж: 800 г сиру, 350 г цукру, 150 г вершкового масла, 6 яєць, 3—4 зварені очищеними картоплі, 100 г родзинок, 100 г цукатів.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, чайна ложка оцту, 50 г шоколаду, столова ложка вершкового масла. Для оздоблення: горіхи, зелений мармелад.

Сирі картоплю змеліть двічі на м'ясорубці. Розітріть масло з цукром, додаючи по жовтку і по ложці сиру з картоплею, до утворення пухкої маси. Вимішайте її з помитими родзинками, дрібно нарізаними цукатами, збитими білками і виложіть у змащену жиром і посипану меленими сухарями тортівницю. Печіть у гарячій духовці 35—40 хвилин. Щоб сирник не пригорів, накрийте його вологим папером. Виймайте з форми холодним.

Зварений з цукру, води і оцту сироп розітріть з розтопленим шоколадом і маслом. Приготовленою помадкою полейте сирник і відразу оздобте половинками горіхів та нарізаним соломкою мармеладом.



ЗАКУСОЧНО-СОЛОДКИЙ СТІЛ

КОРЖИКИ З ІКРОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, 2 яйця, 2—3 столові ложки молока, чайна ложка оцту.

Начинка: 50 г паюсної ікри, 50 г кетової ікри, 100 г вершкового масла, 50 г твердого сиру, варений жовток, лимон.

Висипте просіяне борошно на дошку і поділіть його на дві частини. До однієї додайте яйце, жовток, оцет і, доливаючи холодне молоко, замісіть тісто. Другу частину борошна посічіть з жиром і домісіть рукою. Перше тісто розкачайте, на середину покладіть сформоване валком друге тісто, загорніть конвертом, посипте борошном і розкачайте від себе, ледь натискаючи. Знову потрусіть борошном і складіть утворює. Загорніть у серветку, поставте на холод. Так розкачайте і тримайте на холоді по 15—20 хвилин три-чотири рази. Опісля поділіть тісто на дві частини, кожну розкачайте товщиною $\frac{1}{2}$ см і виріжте чаркою коржиків. Половину коржиків залиште цілими, а в

другій половині малою чаркою зробіть дірки. Цілі коржиків змажте білком, накладіть на них коржиків з дірками і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Перед подачею на стіл покладіть у виїмки коржиків масло, добре вимішане з натертим на дрібній тертці твердим сиром і жовтком, а зверху — скроплену лимонним соком ікру: в одні коржиків — чорну, в інші — червону. В ікру встроміть кусочок лимона (поріжте лимон з шкіркою на кружальця, а кружальця поділіть на трикутники). Можна нарізаний лимон подати на окремій тарілці, вистеленій листям зеленого салату.

САЛАТ НА ХЛІБІ

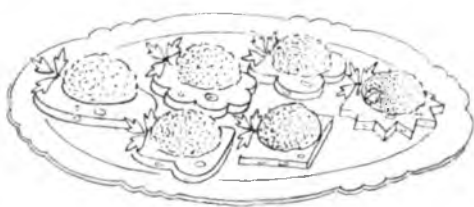
Хліб, 200 г вершкового масла, 150 г шинки, 2 круто зварених яйця, 2 пучки редиски, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, $\frac{1}{2}$ чайної ложки гірчиці, зелена цибуля, сіль.

Шинку наріжте соломкою, редиску — кружальцями, яйця і цибулю дрібно посічіть. Все вимішайте з майонезом, заправте гірчицею і сіллю. Приготовлений салат наложіть гіркою на змазані маслом скибки хліба.

КУЛЬКИ З ПЕЧІНКИ НА ТВЕРДОМУ СИРІ

500 г телячої печінки, 3 цибулі, 150 г маргарину, 5 яєць, 300 г твердого сиру, варений жовток, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Печінку вимочіть протягом 2 годин у молоці, зніміть плівку, наріжте кусочками й посмажте до напівготовності.



Посічену дрібно цибулю злегка потушкуйте у жирі. Печінку, 3 круто зварених яйця і цибулю змеліть на м'ясорубці з густим ситцем. Вбийте два яйця, заправте сіллю, перцем на смак і розітріть на пухку масу. Виробіть кульки величиною з горіх, обкачайте їх у протертому крізь сито жовтку.

Кожну кульку положіть на вирізане формочкою кружальце сиру і прикрасьте листочками петрушки. Подайте на склянній тарілці.

ОГІРКИ, ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯМИ

4—5 великих огірків, 5 круто зварених яєць, 1/2 склянки сметани, 1/2 чайної ложки гірчиці, пучок зеленої цибулі, цукор, мелений перець, сіль.

Огірки помийте і наріжте кружальцями завтовшки 5—6 см. Чайною ложечкою виберіть м'якоть, залишивши денце. М'якоть і яйця дрібно посічіть, змішайте з нарізаною зеленою цибулею, додайте сіль, цукор, перець на смак і розітріть з гірчицею і сметаною на однорідну масу. Начинку гіркою наложіть у виїмки огірків.

Кружальця складіть на скляну тарілку. Одні з них можна оздобити листочками петрушки, інші — кружальцями редиски.

ГРІНКИ З МОЗКОМ

2 булки, 500 г мозку, 100 г вершкового масла, 100 г маргарину, 2 цибулини, 2 яйця, 100 г гострого твердого сиру, зелений салат, мелений перець, сіль.

Мозок намочіть у холодній воді, помийте й обчистьте від плівки, посічіть. Дрібно нарізану цибулю потушкуйте в маргарині, додайте мозок і продовжуйте тушкувати, розмішуючи, щоб утворилася однорідна маса. Перед тим як зняти з вогню, вбийте яйця, заправте перцем і сіллю на смак.

Скибки булки тонко змажте маслом, накладіть приготовлений мозок, посипте натертим на дрібній тертці сиром, складіть на змащений жиром лист і поставте на 10—15 хвилин у

гарячу духовку. Коли грінки зарум'яняться, виложіть їх на тарілку, розкладіть довкола листки зеленого салату. Подайте гарячими.

Для приготування грінок можна використати круглі булочки, розрізавши їх по горизонталі і вибравши трішки м'якушки.

ЧОРНА КАВА З МОРОЗИВОМ І ТЕРТИМ ШОКОЛАДОМ

Чорна кава, вершкове морозиво, шоколад, цукор.

Запарену в кофеварці або кофейнику міцну чорну каву налійте в маленькі нагріті чашечки до $\frac{3}{4}$ висоти. В кожну чашечку покладіть столову ложку морозива, посипте тертим шоколадом. Окремо подайте цукор.

ПИРІГ З РЕВЕНЕМ

Пісочне тісто: 500 г борошна, 300 г маргарину, 100 г цукру, жовток, 2—3 столові ложки сметани, сік 1 лимона.

Бісквітне тісто: 100 г борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г крохмалю. Начинка: 750 г рсвеню, цедра 1 лимона, 400 г цукру, 1/2 склянки води.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовток, лимонний сік, сметану і замісіть пісочне тісто. Покладіть його на годину в холодне місце. Потім тонко розкачайте, виложіть на змащений жиром лист, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин. За цей час приготуйте бісквітне тісто: білки збийте з цукром і вимішайте з жовтками, борошном і крохмалем. Коли пісочне тісто почне рум'янитися, накладіть товстим шаром ревеневий джем і залийте бісквітним тістом. Печіть ще 30 хвилин.

Ревеневий джем підготуйте заздалегідь. Ревінь помийте, наріжте кубиками разом з шкіркою, залийте окропом, а потім злийте окріп і варіть з лимонною цедрою у цукровому сиропі до прозорості.

Коли пиріг остигне, наріжте квадратами і посипте цукровою пудрою.

КОШИЧКИ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 400 г борошна, 150 г маргарину, 50 г смальцю, 50 г цукру.

Крем: 400 г вершкового масла, 250 г цукру, 6 жовтків, $\frac{1}{2}$ склянки міцної чорної кави, столова ложка коньяку, ванілін.

Для оздоблення: горіхи, вишні з варення.

Жир посічіть з борошном, додайте цукор і, підливаючи води, замісіть тісто. Покладіть його на годину в холодне місце. Потім тонко розкачайте на посипаній борошном дошці, виріжте круглі коржики, вистеліть ними змащені жиром формочки, поставте на лист і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин.

Розітріть жовтки з цукром на водяній бані, додаючи по чайній ложці кави.

Як тільки маса почне гуснути, охолодіть її і з'єднайте із збитим маслом, ваніліном і коньяком. Приготовленим кремом наповніть кошички. Зверху покладіть половинку горіха і вишню з варення.

ЯБЛУЧНИЙ КРЮШОН

1 кг кислих яблук, 300 г цукру, пляшка білого десертного вина, пляшка шампанського, $\frac{1}{2}$ л газованої води, харчовий лід.

Яблука помийте, наріжте півкружальцями і засипте цукром на 3—4 години. Опісля влийте вино, охолодіть. Покладіть у скляному глекові. Шампанське і газовану воду доливайте до кришону у склянках. У кожену склянку покладіть грудочку льоду.

МЕНЮ НА ЗОРИНИ. ЛІТО

Обід

Оселедці під майонезом
Помідори, фаршировані яйцями
Риба, запечена в сметані
Холодний борщ
Пальчики з кмином
Телятина, запечена в тісті,
з спаржевою квасолею
Курка під грибним соусом
з домашньою локишиною
Зелений салат із сметаною
Компот з малини і порічок
Салат з абрикосів
Кавовий торт «Гандзя»
Кошички з суницями
Чорна кава
Фрукти

Закусочно-солодкий стіл

Бутербродний торт зі шпротами
Грінки з маринованим оселедцем
Помідори,
фаршировані зеленим горошком і шинкою
М'ясний салат у кошичках
Мазагран
Пиріг з абрикосами
Пісочні пальчики з горіхами
Вишневий напій
Суничний крющон

ОСЕЛЕДЦІ ПІД МАЙОНЕЗОМ

1 кг оселедців, банка майонезу, 2 столові ложки сметани, 2 круто зварених яйця, 2 стручки солодкого перцю.

Оселедці випотрошіть, зніміть шкірку, відріжте голови і хвости. Філе, відділивши від хребта, наріжте порціями і виложіть у формі рибин на довгасті тарілки. До кожної приложіть голову і хвіст. Полийте оселедці вимішаним з сметаною майонезом і посипте грубо посіченим яйцем. Оздобте кільцями солодкого перцю.

ПОМІДОРИ,
ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯМИ

1½ кг помідорів, 8—10 круто зварених яєць, пучок зеленої цибулі, 2/3 склянки сметани, зелень петрушки, мелений перець, сіль.



Дрібно посічені яйця, нарізану зелену цибулю посоліть, поперчіть і вимішайте з сметаною.

Візьміть помідори однакового розміру, помийте, зріжте верхівки, виберіть м'якоть. Підсолені помідори наповніть приготовленою масою і прикрийте верхівками. Складіть на скляній тарілці, оздобивши листочками петрушки.

РИБА, ЗАПЕЧЕНА В СМЕТАНІ

3 кг риби, 3 склянки сметани, 150 г твердого сиру, склянка олії, столова ложка вершкового масла, сухарі, борошно, зелень селери, сіль.

Очищену і випотрошену рибу помийте, наріжте порціями, посоліть. Через 2—3 години сполосніть, обсушіть, обкачайте в борошні, обсмажте в олії на сильному вогні. Виложіть на змащений маслом глиняній мисці, полийте сметаною, вимішаною з натертим на дрібній тертці твердим сиром та чайною ложкою борошна, і посипте сухарями. Поставте в гарячу духовку на 10—15 хвилин.

Страву відразу подавайте на стіл, посипавши дрібно нарізаною зеленню селери.

ХОЛОДНИЙ БОРЩ

4 курячі потрухи, 1 кг молодих буряків з листям, 2 склянки сметани, 2 свіжих або малосольних огірки, буряковий квас, кілька зубків часнику, 4 круто зварених яйця, зелена цибуля, зелень кропу, цукор, сіль.

Курячі потрухи помийте, залийте 4 л холодної води і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, посоліть. Коли потрухи зваряться, вкиньте нарізані буряки з листям і варіть до готовності. Зніміть з вогню, дайте відстоятися, зберіть жир, заправте на смак буряковим квасом, сметаною, цукром і розтертим з сіллю часником. Подайте холодним. У кожну тарілку покладіть четвертинку яйця, кілька півкружалець огірка, пучку нарізаної зеленої цибулі і кропу.

До борщу спечіть пальчики з кмином.

ПАЛЬЧИКИ З КМИНОМ

500 г борошна, 150 г маргарину, ¾ склянки сметани, 2 яйця, 30 г дріжджів, столова ложка молока, столова ложка кмину, чайна ложка зернистої солі.

Маргарин розітріть з борошном, додайте розпучені в молоці дріжджі, яйце, жовток, сметану і замісіть тісто. Викачавши з тіста тоненький валок, виробляйте з нього пальчики завдовжки 7—10 см. Викладіть пальчики на змащений жиром лист, прикрийте рушником і поставте в репле місце. Коли підійдуть, змажте їх білком, посипте

кмином, перемішаним з зернистою сіллю, і печіть у гарячій духовці (240°) 10—15 хвилин.

Пальчики вложіть «криничкою» у керамічний вазочці.

ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕНА В ТІСТІ

2½ кг телятини, 100 г вершкового масла, 3 зубки часнику, оцет, сіль.

Тісто: 400 г борошна.

Цілий кусок м'яса помийте, натріть часником і сіллю, скропіть оцтом. З борошна і води замісіть тісто, як на вареники, розкачайте коржі загорніть у нього м'ясо. Запікайте в духовці, час від часу перевіряючи готовність м'яса дерев'яною паличкою. Коли тісто зарум'яниться, прикрийте його пергаментним папером.

Готове м'ясо вийміть з тіста, тонко наріжте і зложіть на довгастому тарелі, поливши розтопленим маслом.

На гарнір подайте відварну спаржеву квасолію з маслом.

КУРКА ПІД ГРИБНИМ СОУСОМ

Курка, морква, петрушка, селера, цибуля, ¼ головки савойської капусти, 2—3 горошини гіркого перцю, сіль.

Соус: 250 г свіжих грибів, 2 столові ложки вершкового масла, 2 столові ложки борошна, ½ склянки сметани, склянка бульйону з курки, 2 жовтки, сік ½ лимона, мелений перець, сіль.

Випотрошену курку помийте, покладіть у каструлю, залийте гарячою водою і доведіть до кипіння. Знявши піну, вкиньте овочі, гриби, горошини перцю,



посоліть і варіть на слабкому вогні до готовності.

Для соусу злегка засмажте борошно у маслі, влийте склянку бульйону, мішаючи, кілька хвилин перекип'ятіть і зніміть з вогню. Додайте розтерті жовтки з сметаною, посічені зварені з куркою гриби, посоліть та поперчіть на смак. Щоб соус був гострий, додайте лимонний сік.

Відокремлене від кісток м'ясо поділіть на порції, складіть у глиняний горщик або каструлю, залийте соусом і поставте на 15—20 хвилин в гарячу духовку.

До курки подайте нарізану квадратами домашню локшину і зелений салат із сметаною.

На 12 осіб слід приготувати 2 курки.

САЛАТ З АБРИКОСІВ

1 кг абрикосів, склянка цукру, ½ склянки білого десертного вина, 2—3 столові ложки коньяку, ванілін.

Абрикоси помийте, виберіть кісточки, наріжте соломкою, складіть у вазу, пересипте цукром з ваніліном, залийте вином і коньяком. Салат приготуйте за 2—3 години перед подачею на стіл. Добре охолодіть.

КАВОВИЙ ТОРТ «ГАНДЗЯ»

Тісто: 200 г крохмалю, столова ложка борошна, 12 яєць, 250 г цукру, цедра ½ лимона.

Крем: 250 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, банка згущеної кави, столова ложка коньяку, ванілін. Для оздоблення: плитка шоколаду, кольоровий мармелад, горіхи.

Збийте білки на піну, підсилаючи цукор. Влийте жовтки, швидко вимішайте, додайте просіяний крохмаль з борошном, натерту на дрібній тертці лимонну цедру і знову старанно вимішайте. Дві третини маси вилийте у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і печіть у духовці при температурі 190—200° 30 хвилин. Решту тіста спечіть окремо.

Приготуйте крем. Розітріть жовтки з цукром і ваніліном на водяній бані.

БУТЕРБРОДНИЙ ТОРТ ЗІ ШПРОТАМИ

Круглий чорний хліб, круглий білий хліб, 100 г вершкового масла, 100 г твердого сиру, банка шпротів, солодкий перець, лимон, зелена цибуля. Начинка з сиру і шпротів: 400 г чайного сиру, банка шпротів, сіль.

Начинка з яєць: 3—4 круто зварених яйця, 2 столові ложки сметани, чайна ложка гірчиці, зелена цибуля, мелений перець, сіль.

Окремо приготуйте начинку з сиру і шпротів і начинку з яєць.

Видаливши більші кісточки із шпротів, розітріть їх з сиром, долийте олію з консервів і заправте сіллю. Замість шпротів можна взяти будь-які рибні консерви в олії.

Яйця розімніть виделкою, розітріть із сметаною і гірчицею, додайте дрібно нарізану цибулю, перець, сіль на смак, добре вимішайте.



З хліба зріжте гострим ножом скоринку і виріжте один чорний та два білі коржі завтовшки 1 см. Коржі намажте маслом. На білий корж покладіть половину начинки з сиру і шпротів, накрийте чорним коржем, накладіть начинку з яєць і накрийте третім коржем. Верх і боки змастіть рештою начинки з сиру і обсіпте натертим на грубій тертці твердим сиром. На торті позначте ножом порції і на кожную покладіть цілу шпротину і кусочки фігурно нарізаного перцю і лимона. Край торта обсіпте дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Торт приготуйте за кілька годин перед подачею на стіл, щоб начинка добре просочилася в хліб.

КОШИЧКИ З СУНИЦЯМИ

Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, 2 жовтки, 1/2 склянки сметани, столова ложка цукру, 50 г очищених горіхів.

Крем: 2 склянки суниць, 200 г цукрової пудри, ложка коньяку або рому, 1/2 склянки сметани, 2 чайні ложки желатину, 2 столові ложки білого сухого вина, ванілін.

Посічіть маргарин з борошном, додайте цукор, жовтки, мелені горіхи, сметану і замісіть тісто, як на вареники. Потримайте його півгодини в холодному місці, а потім розкачайте, виріжте круглі коржики, вистеліть ними змащені жиром формочки і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Збийте сметану з цукровою пудрою і ваніліном. Влийте розпущений у вині желатин, всипте скроплені коньяком суниці і легко вимішайте. Підготовлений крем наложіть в охолоджені кошички.

Подайте на скляній тарілці.



ГРІНКИ З МАРИНОВАНИМ ОСЕЛЕДЦЕМ

2 булки, маринований оселедець, 150 г вершкового масла, 2 круто зварених яйця, 2 столові ложки гірчиці, столова ложка олії, зелена цибуля, сіль.

З оселедця зніміть шкіру, відділіть філе від кісток, наріжте його тонкими смужками, додайте посічені яйця і добре вимішайте з гірчицею та олією. Скибки булки намажте з обох боків маслом, посоліть, виложіть на лист і поставте в духовку. Коли зарум'яняться, вийміть і зверху накладіть приготовлену масу. Посипте нарізаною зеленою цибулею.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ І ШИНКОЮ

2 кг помідорів, 3 малосольні огірки, 200 г зеленого горошку, 150 г пісної шинки, 1/2 банки майонезу, чайна ложка гірчиці, цукор, сіль.

Призначені для фаршування помідори мусять бути тверді, однакових розмірів. Помийте їх, зріжте верхівки й обережно виберіть серцевину. Шинку наріжте дрібними кубиками, додайте зелений горошок, розтертий з гірчицею майонез, сіль і цукор на смак, вимішайте і наложіть масу в підсолені помідори. Зверху увіткніть фігурно вирізаний кусочок огірка. Великі огірки наріжте кружальцями і на кожне покладіть фарширований помідор. Подайте на скляній тарілці.

М'ЯСНИЙ САЛАТ У КОШИЧКАХ

300 г печеного м'яса, 200 г гострого твердого сиру, 300 г вареної спаржевої квасолі, 1/2 склянки сметани, столова ложка майонезу, огірок, стручок солодкого перцю, кріп, мелений перець, сіль.
Тісто: 500 г борошна, 250 г маргарину, 2 яйця.

Жир посічіть з борошном, додайте яйця і, доливаючи воду, замісіть тісто, як на вареники. Розкачайте корж, посипте його борошном, згорніть вчетверо і знову розкачайте. Повторіть так тричі і після кожного розкачування виносьте тісто на 10—15 хвилин у хо-

лодне місце. Розкачавши тісто, виріжте склянкою коржики, вистеліть ними змащені жиром формочки, покладіть на лист і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Вибирайте кошички з формочок тільки після охолодження. М'ясо й очищену від волокон спаржеву квасоллю наріжте дрібненькими кубиками, твердий сир натріть на грубій тертці. Продукти з'єднайте з сметаною, майонезом і добре вимішайте. Заправте сіллю і перцем. Щоб салат був гострішим, можна додати 1—2 чайні ложки гірчиці. Приготовленим салатом наповніть кошички, оздобте кружальцями огірка, кільцями солодкого перцю, подрібненим кропом. Подайте на скляній тарілці з тортовою лопаткою.

МАЗАГРАН

1 л чорної кави, 200 г цукру, 1/2 склянки кон'яку, лимон, 2—3 склянки газованої води, харчовий лід.

У міцну чорну каву влийте кон'як, всипте цукор на смак і охолодіть. Подайте з газованою водою, вкинувши в бокал по кружальцю лимона і грудочки льоду.

ПИРІГ З АБРИКОСАМИ

Тісто: 500 г борошна, 300 г маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, 30 г дріжджів, склянка кефіру.
Начинка: 1 кг абрикосів, 250 г цукрової пудри.

Борошно вимішайте з подрібненими дріжджами, посічіть з маргарином, додайте цукор, жовтки, кефір і замісіть тісто. Розкачайте з нього корж. Виложіть у змащену жиром тортівницю, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці до напівготовності. Потім покладіть половинки абрикосів без кісточок шкірочками до тіста і dopeчіть у теплій духовці (180°). Холодний пиріг наріжте порціями і посипте цукровою пудрою.

ПІСОЧНІ ПАЛЬЧИКИ З ГОРІХАМИ

800 г борошна, 250 г маргарину, 150 г цукру, 5 яєць, сік і цедра 1 лимона, 150 г очищених горіхів.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, два яйця, три жовтки, лимонний сік, цедру і замісіть тісто. Викачайте з нього валок завтовшки 2—3 см і наріжте пальчики довжиною 8—10 см. Складіть їх на змащений жиром лист, змажте білком, посипте дрібно посіченими горіхами і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин. Зберіть з листка холодними і складіть сторч у широку керамічну чашку.

ВИШНЕВИЙ НАПІЙ

300 г вишень, $\frac{1}{2}$ склянки апельсинового лікеру, 100 г цукрової пудри, 500 г морозива, пляшка шампанського.

Вкиньте в кожний фужер жменьку вишень без кісточок, скропіть їх апельси-

новим лікером, посипте чайною ложкою цукрової пудри, покладіть столову ложку морозива і залийте шампанським.

СУНИЧНИЙ КРЮШОН

З склянки суниць, 150 г цукру, $1\frac{1}{2}$ л білого десертного вина, $\frac{1}{3}$ склянки коньяку, газована вода, харчовий лід.

Суниці помийте, пересипте цукром і поставте в холодильник. За годину до подачі на стіл з'єднайте з охолодженим вином.

Заповніть третину склянки потовченим льодом, третину — криушоном. Влийте по 2—3 чайні ложки коньяку і трішки газованої води. Подайте з соломкою.









МЕНЮ НА ЗОРИНИ. ОСІНЬ.

Обід

*Салат з оселедців і картоплі
Заливна риба з соусом з хрину на майонезі
Салат з цвітної капусти і зеленого горошку
Солодкий перець з бринзою
Овочевий суп
Грибний паштет у кошичках
Відварна шинка з спаржевою квасолею
Курчата в томатному соусі
з відварним рисом і тушкованою морквою
Компот з айви
Фруктовий салат
Апельсиновий торт
Тістечка «Зірки»
Чорна кава
Фрукти*

Закусочно-солодкий стіл

*Помідори, фаршировані копченою скумбрією
Кренделі-бутерброди
Кошички з яєць з лисичками
Грінки з паштетом
Чорна кава по-турецьки
Горіхові рогалики
Заварні тістечка з білковою піною
Гаряче вино з жовтками*

САЛАТ З ОСЕЛЕДЦІВ І КАРТОПЛІ

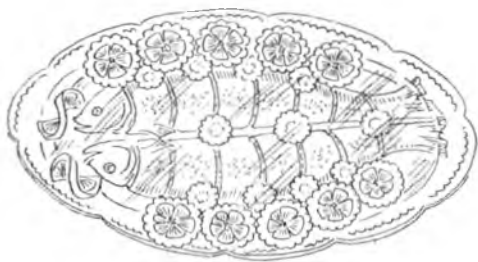
3 оселедці, 500 г вареної картоплі, 5 круто зварених яєць, 500 г помідорів, 1/2 склянки олії, 2 столові ложки сметани, чайна ложка гірчиці, столова ложка оцту, сіль.

З оселедців зніміть шкірку, відділіть філе від кісток і наріжте частинками. Протерті крізь сито жовтки з'єднайте з сметаною, олією, гірчицею, розітріть з молочком і ікрою оселедців, додайте оцту, солі на смак. Картоплю наріжте дрібними кубиками, вимішайте з соусом і виложіть на полумисок шарами впереміш з оселедцем.

Салат посипте посіченим білком, прикрасьте четвертинками червоних помідорів.

ЗАЛИВНА РИБА

3 кг риби, 3 цибулі, морква, корінь і зелень петрушки, скибки буяка, лимон, 2—3 лаврові листки, 4 чайні ложки желатину, 8 горошин гіркого перцю, мелений перець, цукор, сіль.



Очищену, випотрошену і помиту рибу розріжте гострим ножом вздовж хребта, поділіть на порціонні куски і посоліть. Обчищені овочі, риб'ячі голови і спеції покладіть у широку каструлю, залийте 2 л води і варіть на слабкому вогні 30 хвилин. Зніміть з вогню, процідіть, доведіть до кипіння, покладіть куски риби і варіть 15—20 хвилин. Після охолодження порції риби обережно вийміть і виложіть на тарелях

у формі цілої рибини. Оздобте фігурно нарізаною морквою і посипте посіченою зеленню петрушки. Відвар з'єднайте з желатином, процідіть, додайте сіль, перець, цукор на смак і залийте рибу.

Перед тим як подати на стіл, на краї тарілок покладіть фігурно нарізані кружальця лимона. Окремо подайте соус з хрину на майонезі.

СОУС З ХРИНУ НА МАЙОНЕЗІ

3 корені хрину, 4 варені жовтки, банка майонезу, 1/2 чайної ложки гірчиці, сік 1 лимона, цукор, сіль.

Натертий на дрібній тертці хрін залийте невеликою кількістю окропу і накрийте. Через 10 хвилин воду злийте. Жовтки розітріть з гірчицею, додайте хрін, майонез, лимонний сік, посоліть, підсолодіть і вимішайте. Соус повинен бути густим.

Подайте в керамічній мисочці з дерев'яною ложкою.

САЛАТ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ І ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

400 г цвітної капусти, 400 г зеленого горошку, склянка сметани, 4 столові ложки майонезу, цукор, оцет, сіль.

Цвітну капусту обчистіть від листя і покладіть на кілька годин у воду з оцтом. Опісля вкиньте в підсолений і підсолоджений окріп і варіть до готовності.

Розділіть кожен качан на окремі частинки, з'єднайте з зеленим горошком, посоліть і обережно змішайте. Виложіть у салатницю і полийте сметаною з майонезом.

СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ З БРИНЗОЮ

10—12 стручків червоного солодкого перцю, 300 г бринзи, 200 г сиру, 3 столові ложки сметани, зелена цибуля, сіль.

Кожну перчину розріжте на половинки, виберіть насіння. Сир і бринзу розітріть з сметаною, посоліть на смак,

наложіть у половинки перцю і посипте нарізаною зеленою цибулею. Подайте на круглій тарілці.

ОВОЧЕВИЙ СУП

1 кг яловичих кісток, 2 корені петрушки з зеленню, 2 моркви, 2 селери, пір, 2 кольрабі, 2 столові ложки вершкового масла, столова ложка борошна, 2 склянки сметани, зелень кропу, сіль.

Кістки помийте, залийте 4 л холодної води і поставте на вогонь. Під час закипання зніміть піну і варіть до готовності. Дрібно нарізані овочі стушкуйте з маслом і склянкою бульйону, протріть крізь друшляк і з'єднайте з бульйоном. Заправте суп розтертою з борошном сметаною, посоліть на смак і закип'ятіть.

Подайте в чашках, посипавши нарізаною зеленою петрушки і кропу. До супу приготуйте кошички з грибним паштетом.

ГРИБНИЙ ПАШТЕТ У КОШИЧКАХ

Тісто: 600 г борошна, 400 г маргарину, 2 жовтки, склянка сметани.

Начинка: 1 кг свіжих грибів, 2 цибулини, 50 г маргарину, 2 столові ложки борошна, склянка сметани, 200 г твердого сиру, 4 жовтки, мелений перець, сіль.

Маргарин посічіть з борошном, додайте жовтки, сметану, замісіть тісто і покладіть його на 2—3 години в холодне місце. Опісля тісто розкачайте, виріжте коржики, вилжіть їх у невеликі круглі формочки і спечіть у гарячій духовці.

Гриби обчистьте, помийте, дрібненько посічіть і стушкуйте в маргарині з нарізаною цибулею. Перед тим як зняти з вогню, посипте борошном, влийте розтерту з жовтками сметану, посоліть і поперчіть на смак.

Грибну масу наложіть у кошички, посипте натертим на дрібній тертці твердим сиром і поставте на 5—10 хвилин у гарячу духовку. Відразу подайте на стіл.

ВІДВАРНА ШИНКА

2½ кг шинки, склянка червоного сухого вина, лавровий листок.

Шинку без кістки залийте гарячою водою, додайте лавровий лист і варіть на слабкому вогні годину. Опісля вийміть. Якщо є шкірка, зніміть її, покладіть шинку у гусятницю, влийте вино і поставте на 20—30 хвилин в духовку.

Перед подачею на стіл м'ясо наріжте тонкими кусками, вилжіть на велике блюдо разом з вареною спаржевою квасолею, полийте маслом з обсмаженими в ньому сухарями.

КУРЧАТА В ТОМАТНОМУ СОУСІ

3 курчат, 700 г помідорів, 2 цибулі, 100 г вершкового масла, 1½ склянки сметани, 3—4 столові ложки борошна, зелень петрушки, цукор, сіль.

Курчат помийте, наріжте четвертинками, легко відбийте, посоліть. Коли м'ясо просякне сіллю, посипте його борошном, обсмажте в маслі, складіть у посуд, влийте склянку води і поставте на вогонь. За 10 хвилин до готовності додайте протерті крізь друшляк окремо стушковані з маслом і цибулею помідори. Перед тим як зняти страву з вогню, влийте сметану. Заправте цукром і сіллю.

Подайте курчат гарячими, виклавши на блюдо, поливши соусом і посипавши зеленню петрушки. Загарніруйте м'ясо відварним рисом і тушкованою морквою.

ТУШКОВАНА МОРКВА

1 кг моркви, 100 г вершкового масла, 3 столові ложки коньяку, цукор, сіль.

Обчищену і помиту моркву наріжте кубиками, залийте малою кількістю окропу, додайте масло, заправте сіллю, цукром і варіть до готовності. Бажано, щоб вся вода википіла. Перед подачею на стіл влийте коньяк.

ФРУКТОВИЙ САЛАТ

500 г винограду, 500 г яблук, 400 г мандаринів, 100 г очищених горіхів, сік 1 лимона, 200 г цукру, склянка лікеру, ягоди з варення, цукати.

Мандарини без шкірочки наріжте кубиками, яблука — соломкою, з'єднайте з виноградом і дрібно посіченими горіхами. Салат скропіть лимонним соком, а потім вимішайте з лікером і сиропом, приготовленим з цукру і півсклянки води.

Подайте в скляних вазочках, оздобивши ягідкою з варення і нарізаними цукатами.

АПЕЛЬСИНОВИЙ ТОРТ

Тісто: 100 г борошна, 8 яєць, 200 г цукру, 100 г крохмалю, 2 апельсини.
Крем: 250 г вершкового масла, 4 яйця, 150 г цукру, 250 г очищених горіхів, 150 г шоколаду, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, ванілін.

Сироп: 100 г цукру, столова ложка коньяку, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Для оздоблення: 50 г родзинок у шоколаді.



Збийте білки на піну, підсипаючи по ложці цукру. Додайте розтерті жовтки, апельсиновий сік і цедру, борошно, крохмаль і вимішайте. Вилийте масу на змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і печіть у гарячій духовці 30—40 хвилин.

Приготуйте крем. Збийте жовтки з цукром і ваніліном на водяній бані. Як тільки жовтки почнуть гуснути, охолодіть їх, весь час мішаючи, і розітріть з маслом, додаючи вимішані із збитою сметаною мелені горіхи, збиті на піну білки і розігрітий шоколад. Остуджений корж розріжте горизонтально на дві частини, скропіть цукровим сиропом з коньяком і переложіть частиною крему. Верх і боки торта

теж змажте кремом і обсіпте бісквітними крихтами. Оздобте родзинками в шоколаді, з яких можна викласти орнамент, дату чи ім'я новонародженого.

ТІСТЕЧКА «ЗІРКИ»

Тісто: 500 г борошна, 100 г вершкового масла, 150 г маргарину, 150 г цукру, 3 жовтки, білок, склянка сметани або кефіру, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, ванілін.

Начинка: 250 г вишневого джему, 250 г абрикосового джему.

Жир посічіть з борошном і порошком для печива, додайте розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану, замісіть тісто і покладіть його на дві години в холодне місце. Розкачайте з тіста коржі і виріжте коржик: одні круглі, а другі у формі зірки. Посередині кожної «зірки» наперстком зробіть дірку, змажте білком і посипте цукром. Печіть коржик 10—15 хвилин. Частину круглих коржиків змажте вишневим варенням, частину — абрикосовим, а на них покладіть «зірки». У кожну заглибину покладіть вишню або іншу ягоду з варення. Перед подачею на стіл тістечка посипте цукровою пудрою.

ЗАКУСОЧНО-СОЛОДКИЙ СТИЛ

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ КОПЧЕНОЮ СКУМБРІЄЮ

1 $\frac{1}{2}$ кг помідорів, 3 копчені скумбрії, 3 малосольні огірки, 2 цибулі, 3 столові ложки олії, столова ложка гірчиці, зелень петрушки і кропу, оцет, сіль.

Філе скумбрії й очищені огірки наріжте дрібними кубиками. Посічену цибулю залийте окропом, підкисленим оцтом, охолодіть і відцідіть. Олію розітріть з гірчицею. Всі продукти вимішайте, посоливши на смак.

Зріжте з помідорів верхівки, виберіть з них м'якоть і наповніть приготовленою начинкою, посипте посіченою зеленню.

КРЕНДЕЛІ-БУТЕРБРОДИ

Тісто: 500 г борошна, 100 г маргарину, 30 г дріжджів, склянка молока, 3 яйця, 1/2 чайної ложки цукру, 1/2 чайної ложки зернистої солі.

Начинка: 600 г вареної ковбаси, 4 круто зварених яйця, 200 г гострого твердого сиру, 2 столові ложки майонезу, 2 столові ложки сметани, 100 г зеленого горошку, зелена цибуля, червоний солодкий перець, мелений перець, сіль.

Розпустіть дріжджі в молоці, влийте до просіяного борошна, додайте 2 жовтки, яйце, маргарин, цукор, сіль і місіть тісто до появи пухирців. Накрийте і поставте в тепле місце, щоб підійшло. На посипаній борошном дошці викачайте з тіста тоненькі валки завдовжки 10 см, скрутіть їх бубликом, змажте білком, посипте зернистою сіллю, вилжіть на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці (210—220°) 15—20 хвилин.

Перед почачею на стіл у кожен крендель покладіть згорнене конусом кружальце ковбаси. Щоб кружальце краще згорнулося, надріжте його з одного боку до половини. В ковбасу наложіть начинку. Приготуйте її так. Посічені яйця з'єднайте з зеленим горошком і натертим на дрібній тертці твердим сиром. Масу заправте на смак сіллю, перцем і вимішуйте з майонезом та сметаною. Начинку посипте нарізаною зеленою цибулею, встроміть обручик з червоного солодкого перцю або кружальце помідора. Бутерброди-кренделі складіть на застелені паперовими серветками тарілки або підноси.

КОШИЧКИ З ЯЄЦЬ З ЛИСИЧКАМИ

8 круто зварених яєць, 250 г чайного сиру, 3—4 столові ложки сметани, яблуко, 100 г дрібних смажених або маринованих лисичок, чайна ложка гірчиці, зелена цибуля, цукор, мелений червоний перець, сіль.

Яйця розріжте впоперек на половинки і зріжте верхівки, щоб не пере-

верталися. Жовтки виберіть, розітріть з гірчицею і столовою ложкою сметани, з'єднайте з дрібно нарізаною цибулею, посоліть, поперчіть на смак і вимішуйте. Наповніть цією масою білки, а зверху чайною ложкою покладіть сир, попередньо розтерши його з рештою сметани, сіллю і цукром. У сир застроміть кусочок яблука і кілька дрібних лисичок.

ГРІНКИ З ПАШТЕТОМ

2 булки, 150 г вершкового масла, 200 г гострого твердого сиру, чайна ложка меленого червоного перцю.

Паштет: 500 г печінки, 100 г сала, яйце, 50 г вершкового масла, петрушка, морква, цибулина, мелений перець, сіль.

Печінку намочіть у молоці на 2 години, зніміть з неї плівку і разом з салом і овочами зваріть без солі в малій кількості води. Все двічі змеліть на м'ясорубці, поперчіть, посоліть, додайте масло, яйце, розітріть на пухку масу і охолодіть.

Булки наріжте скибками, змастіть їх маслом і паштетом, прикрийте тонко нарізаним твердим сиром, а через середину зробіть «стежечку» з меленого червоного перцю. Грінки складіть на легко змащений жиром лист і поставте в гарячу духовку на 10 хвилин. Подайте гарячими.

ЧОРНА КАВА ПО-ТУРЕЦЬКИ

На одну порцію: чайна ложка меленої кави, 2 чайні ложки цукру.

Відповідно до кількості осіб всипте в кофейник цукор, залийте окропом, доведіть до кипіння. Зніміть кофейник з вогню, всипте мелену каву і знову доведіть до кипіння. Як тільки кава почне «втікати» — швидко зніміть її з вогню, почекайте, щоб осіла, і знову поставте на вогонь. Зробіть так тричі. Подайте каву у нагрітих чашечках. Не треба її фільтрувати і розмішувати.

ГОРІХОВІ РОГАЛИКИ

500 г борошна, 300 г маргарину, 100 г цукру, 150 г очищених горіхів, 2 столові ложки сметани, цукрова пудра, ванілін.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, мелені горіхи, сметану і замісіть тісто. Розкачайте корж, наріжте смужки 5—7 см завширшки, покравайте з них трикутники, закрутіть рогалики, зігніть у формі підкови і складіть на змащений жиром лист. Печіть у гарячій духовці (240—250°) 8—10 хвилин.

Ще гарячі рогалики виложіть на тарілку і посипте цукровою пудрою з ваніліном.

ЗАВАРНІ ТІСТЕЧКА З БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 400 г борошна, 200 г маргарину, 6 яєць.

Крем: 3 білки, 100 г цукрової пудри, 100 г вишневого джему.

Закип'ятіть маргарин з двома склянками води, зніміть з плити, всипте борошно, розітріть до утворення одно-

рідної маси, знову поставте на вогонь, вимішуйте, поки маса не втратить запаху борошна (3—4 хвилини). Охолодіть і, додаючи по одному яйцю, добре вимішайте. Поставте тісто на годину в холодне місце, а потім кондитерським шприцем витисніть на змащений жиром лист кульки завбільшки з горіх. Печіть їх у гарячій духовці (210—220°) 15—20 хвилин. Перші 10 хвилин духовку не відкривайте, бо тісто осіде.

Коли кульки охолонуть, надріжте їх і заповніть кремом. Для його приготування білки збийте з цукровою пудрою і легко вимішайте з вишневим джемом.

Готові тістечка складіть на скляну тарілку і посипте цукровою пудрою.

ГАРЯЧЕ ВИНО З ЖОВТКАМИ

2 пляшки білого десертного вина, 8 жовтків, 200 г цукру, лимон, ванілін.

Жовтки перетріть з цукром і ваніліном на пухку масу. Помішуючи, по волі влийте в неї гаряче вино. Наповнивши вином керамічні чашечки, положіть зверху півкружальця лимона і відразу подайте на стіл.

МЕНЮ НА ЗОРИНИ. ЗИМА

Обід

*Мариновані оселедцеві крученики
Короп, фарширований порціями
Салат з зеленого горошку
з маринованими грибами
Овочевий салат з сардельками
Огірковий суп
Грінки з меленою шинкою
Заєць по-мисливськи з макаронами
Салат з червоноголової капусти
Голубці в сметанно-томатному соусі
Компот з яблук
Лимонний крем з вершками
Горіховий торт з малиновим варенням
Пісочні пальчики
Чорна кава
Фрукти*

Закусочно-солодкий стіл

*Салат з копченої риби
в мисочках з цибулі
Бутербродний торт з м'ясом і твердим сиром
Яйця, фаршировані сардинами, в желе
Ковбасні мисочки
Чорна кава з коньяком і сметанним кремом
Шоколадний рулет
Пісочні тістечка з джемом
Глінтвейн*

МАРИНОВАНІ ОСЕЛЕДЦЕВІ КРУЧЕНИКИ

1 кг оселедців, солоний огірок, варена морквина, цибулина, столова ложка гірчиці, столова ложка томатного соусу.

Маринад: 1/2 склянки оцту, 2—3 лаврові листки, 3—4 горошини запашного перцю, чайна ложка цукру, 2 цибулини.

Оселедці вимочіть у воді з молоком. Не здіймаючи шкірки, відділіть філе від хребта, змажте гірчицею, посипте дрібно нарізаною цибулею, покладіть кружальце огірка і моркви, загорніть у рулет. Заколіть рулети загостреними сірниками і складіть у банку. З оцту, 2 склянок води, цукру, нарізаної кружальцями цибулі і спецій зваріть маринад. Охолодженим маринадом, не проціджуючи його, залийте рулетики, зав'яжіть банку пергаментним папером і поставте на 3—4 дні в холодне місце.

Перед тим як подати на стіл, витягніть сірники, розріжте кожен рулет впоперек і виложіть на круглій тарілці. Кружальця цибулини вмокніть наполовину в томатний соус і прикрасьте ними кожную порцію.

КОРОП, ФАРШИРОВАНІЙ ПОРЦІЯМИ

3 кг коропа, 300 г булки, 100 г вершкового масла, 4 яйця, 3 цибулини, 2 моркви, петрушка, лавровий листок, 5 горошин гіркого перцю, 2—3 чайні ложки желатину, мелений перець, цукор, сіль.

Очищені коропи випотрошіть і поріжте впоперек на досить великі порції. Придатні для фаршування посоліть, а решту (порції біля голови і біля хвоста) використайте для начинки. Намочену в молоці і віджату булку, натерту на дрібній тертці цибулю, 2 яйця, масло з'єднайте з посіченим рибним філе, поперчіть, посоліть, підсолодіть на смак і ще раз добре вимішайте. Приготовленою начинкою на-

повніть куски риби. Риб'ячі голови і кістки разом з морквою і петрушкою варіть півгодини. Потім покладіть у відвар спеції і нафаршировані куски риби. Тримайте на слабкому вогні годину.

Після охолодження виложіть рибу на блюда, оздобте фігурно нарізаною морквою і кружальцями круто зварених яєць. Відвар процідіть, додайте желатин, розмішайте і залийте рибу.

САЛАТ З ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ З МАРИНОВАНИМИ ГРИБАМИ

300 г зеленого горошку, 300 г маринованих грибів, 3 кислі яблука, круто зварене яйце, 3 столові ложки майонезу, 2 столові ложки сметани, цукор, сіль.

Зелений горошок, нарізані соломкою гриби і натерті на грубій тертці яблука вимішайте з майонезом, сметаною, заправте сіллю і цукром, виложіть у салатницю, посипте посіченим яйцем.

ОВОЧЕВИЙ САЛАТ З САРДЕЛЬКАМИ

500 г вареної картоплі, 300 г сарделок, 1 1/2 склянки вареної білої квасолі, варена морквина, 3 яблука, 2 солоні огірки, 3 круто зварених яйця, по 3 столові ложки сметани і майонезу, цибулина, 1/2 сирової моркви, зелень петрушки, цукор, сіль.

Варені сардельки без шкірки, картоплю, моркву, огірки наріжте кубиками, з'єднайте з квасолею, посіченим яйцем, натертими на грубій тертці яблуками і вимішайте. Заправте сіллю, цукром на смак, викладіть у салатницю, полийте сметаною і майонезом.

Цибулю обчистьте, зріжте верхівку, зробіть згори надрізи, розгорніть пелюстки і поміж них увіткніть соломку з сирової моркви. «Квіткою» з цибулини прикрасьте салат. З боків виложіть кружальця яйця і листочки петрушки.

ОГІРКОВИЙ СУП

1 кг яловичих кісток, 2 моркви, 2 петрушки, селера, 2 цибулі, 500 г солоних огірків, 1½ склянки сметани, столова ложка борошна, сіль.

Кістки й овочі залийте 5 л води і зваріть бульйон. Процідіть його і додайте натерті на грубій тертці або нарізані дрібними кубиками огірки (якщо в огірків шкірка стара, обчистьте їх) і варіть 5—8 хвилин. Половину сметани розмішайте з борошном, влийте в суп і закип'ятіть. Знявши з вогню, посоліть на смак. Перед подачею на стіл влийте решту сметани, розмішайте.

До супу подайте грінки з меленою шинкою.

ГРІНКИ З МЕЛЕНОЮ ШИНКОЮ

2 булки, 150 г вершкового масла, 400 г шинки, 400 г гострого твердого сиру, 4 жовтки.

Скибки булки змастіть маслом, наложіть на них змелену шинку, на шинку — натертий на дрібній тертці і вимішаний з жовтками твердий сир. Поставте на 10—15 хвилин у гарячу духовку. Готові грінки складіть на таріль.

ЗАЄЦЬ ПО-МИСЛИВСЬКИ

Тушка зайця, 200 г свинячої грудинки, цибуля, 3—4 столові ложки житніх сухарів, склянка бульйону, склянка червоного сухого вина, мелений перець, сіль.

Тушку зайця скропіть вином (1½ склянки), загорніть у серветку і положіть у холодне місце на два дні. Опісля поділіть її на порції, посоліть і поперчіть. Покладіть у гусятницю кусочки грудинки, потім порції зайця, знову грудинку і, нарешті, нарізану кружальцями цибулю. Печіть у гарячій духовці, час від часу підливаючи холодної води. Коли м'ясо майже готове, влийте решту вина і вимішаний з сухарями бульйон.

Запеченого зайця полийте соусом і подайте з макаронами і салатом з червоноголової капусти.

ГОЛУБЦІ У СМЕТАННО-ТОМАТНОМУ СОУСІ

3 кг капусти, 300 г жирної свинини, 3 склянки рису, 3—4 цибулини, смалець, 1½ склянки сметани, столова ложка борошна, 2 столові ложки томату, зелень петрушки, цукор, мелений перець, сіль.

Спочатку приготуйте начинку. М'ясо дрібно наріжте, підсмажте, вкиньте нарізану цибулю і продовжуйте смажити, аж поки цибуля зарум'яниться. З'єднайте м'ясо з запареним рисом, додайте нарізану зелень петрушки, посоліть, поперчіть і вимішайте.

3 головки капусти виріжте качан так, щоб листки не розсипалися. Покладіть у каструлю з підсоленим окропом і варіть на слабкому вогні до напівготовності. Потім капусту вийміть, остудіть, розберіть на листочки і зріжте з них прожилки. Великі листки розділіть на дві частини. На кожен листок покладіть начинку, загорніть з обох боків і легко скрутіть у рулет.

Голубці складіть у вистелену капустяними листками каструлю, залийте підсоленим окропом на чверть посудини, накрийте капустяним листком і варіть на слабкому вогні 2 години. Опісля влийте в страву сметану, розмішану з борошном і томатом, заправте цукром, сіллю і поставте в духовку на 10—20 хвилин.

Подайте голубці гарячими на круглomu тарелі.

ЛИМОННИЙ КРЕМ З ВЕРШКАМИ

6 яєць, лимон, 300 г вершків, 150 г цукру, 150 г цукрової пудри, ванілін, 4 чайні ложки желатину, 2—3 столові ложки білого десертного вина, 50 г шоколаду, полуниці з варення.

Жовтки розітріть з цукром, влийте половину намоченого у вині і розпущеного над парою желатину, додайте збиті білки, лимонний сік, цедру і добре вимішайте. Коли маса почне густнути, вилийте її у змочену холодною водою і посипану цукровою пудрою форму.

Вершки збивайте, тримаючи посуд у холодній воді. Коли почнуть гуснути, підсипайте цукрову пудру з ваніліном, а потім влийте решту желатину. Збиті вершки викладіть у змочений холодною водою і посипаний цукровою пудрою посуд.

Перед подачею на стіл охолоджений лимонний крем обережно відділіть ножем від стінок форми, виверніть на круглу скляну тарілку і посипте натертим на грубій тертці шоколадом. Охолоджені вершки набирайте ложкою і кладіть довкола лимонного крему.

На кожну порцію вершків положіть полуницю з варення.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ З МАЛИНОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 300 г очищених горіхів, 250 г цукру, 6 білків, 2 столові ложки сухарів.

Крем: 300 г вершкового масла, 4 жовтки, 250 г цукрової пудри, 50 г какао, 2—3 столові ложки молока, столова ложка рому.

Начинка: 200 г малинового варення.

Для оздоблення: горіхи, ягоди малини з варення.

Збийте білки з цукром на піну, додайте мелені горіхи, сухарі і старанно вимішайте. Вилийте масу у змащену жиром і посипану горіхами тортівницю і печіть у теплій духовці (150—190°) 40—45 хвилин.

Тим часом приготуйте крем. Жовтки розітріть з цукровою пудрою на водяній бані. Як тільки маса почне гуснути, охолодіть, додайте розтерте масло, зварене на молоці какао, ром і добре розмішайте.

На охолоджений корж наложіть малинового варення без сиропу, а потім — крем. Кремом змажте також боки торта.

Обсипте торт посіченими горіхами, оздобте обкачаними у цукрі ягодами малини з варення.

ПІСОЧНІ ПАЛЬЧИКИ

Тісто: 500 г борошна, 200 г вершкового масла, 100 г маргарину, 2 жовтки, 150 г цукру, 2—3 столові ложки сметани, столова ложка коньяку, цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Помадка: 2 білки, 100 г цукрової пудри, чайна ложка розчинної кави.

Масло і маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, сметану, коньяк, лимонну цедру, замісіть некруте тісто і покладіть його на 2 години в холодне місце. Тоді розкачайте з тіста корж, виловіть на змащений жиром лист і поріжте на смужки 2 см завширшки. Смужки в свою чергу поріжте на 7-сантиметрові відрізки. Печіть у гарячій духовці 15 хвилин. Збийте білки з цукровою пудрою на піну і розітріть її з запареною в столовій ложці води кавою. Цією помадкою змажте ще теплі пальчики з того боку, яким вони лежали на листі, і підсушіть їх у духовці.

ЗАКУСОЧНО-СОЛОДКИЙ СТИЛ

САЛАТ З КОПЧЕНОЇ РИБИ В МИСОЧКАХ З ЦИБУЛІ

5—6 великих цибулин, 3 копчені риби, яблуко, 2 мариновані огірки, 400 г зеленого горошку, 2—3 столові ложки майонезу, 2—3 столові ложки сметани, стручок маринованого червоного солодкого перцю, оцет, мелений перець, сіль.

З риби зніміть шкіру, виберіть кістки. Яблуко натріть на грубій тертці, огірки наріжте дрібними кубиками, рибу посічіть. Все вимішайте з зеленим горошком, майонезом і сметаною, додавши сіль і перець. Для гостроти салат можна скропити лимонним соком. Цибулю обчистьте, розріжте навпіл і вкینьте на кілька хвилин у легко підкислений оцтом окріп. Охолодивши, обережно поділіть цибулю на частини. У цибулинні мисочки наложіть приготовлений салат. Перепояшіть їх смужками солодкого перцю. Подайте на скляній тарілці.

БУТЕРБРОДНИЙ ТОРТ З М'ЯСОМ І ТВЕРДИМ СИРОМ

Біла і чорна хлібини прямокутної форми, 100 г вершкового масла.

Начинка з м'яса: 300 г вареного або печеного м'яса, круто зварене яйце, 2 столові ложки майонезу, чайна ложка гірчиці, мелений перець, сіль.

Начинка з твердого сиру: 200 г твердого сиру, 100 г вершкового масла, 2 варені жовтки, чайна ложка гірчиці, 2—3 стручки червоного маринованого солодкого перцю, сіль.

Окремо приготуйте начинки з м'яса і твердого сиру.

М'ясо та яйце змеліть на м'ясорубці, заправте гірчицею, майонезом, сіллю, перцем і добре розітріть. Маса повинна бути густою.

Натертий на дрібній тертці сир розітріть з жовтками, маслом і гірчицею на однорідну масу. Додайте нарізаний соломкою солодкий перець, посоліть на смак і добре вимішайте.

З хліба гострим ножом зріжте скоринку. З білого — відріжте дві поздовжні скибки завтовшки 1 см, з чорного — одну скибку. Намажте їх маслом. На білу скибку наложіть начинку з м'яса, прикрийте чорною скибкою, потім наложіть начинку з твердого сиру і прикрийте білою скибкою. Ножем зрівняйте краї, загорніть у пергаментний папір і покладіть на 4—5 годин у холодне місце. Перед тим як подати на стіл, наріжте торт кусочками і вложіть їх на скляну тарілку.

ЯЙЦЯ, ФАРШІРОВАНІ САРДИНАМИ, В ЖЕЛЕ

8 круто зварених яєць, банка сардин, 1 л бульйону, 5 чайних ложок желатину, чайна ложка гірчиці, морква з бульйону, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Яйця розріжте вздовж на половинки і обережно виберіть жовтки. З сардинок виїміть кістки, додайте жовтки, гірчицю, сіль, перець на смак і розітріть. Цією масою наповніть білки з верхом.

Намочений у холодній воді желатин розпустіть у теплому бульйоні і половину його вилийте в довгастий таріль. На застигле желе вложіть яйця фаршем вверху, фігурно нарізану моркву з бульйону, зелень петрушки. Залийте все рештою бульйону й охолодіть. Подаючи на стіл, поділіть на квадратні порції так, щоб у кожній було яйце.

КОВБАСНІ МИСОЧКИ

500 г товстої ковбаси, 500 г варених буряків, 100 г маргарину, корінь хрину, 2—3 яблука, 3 столові ложки олії, зелень петрушки, цукор, лимонна кислота, сіль.

Буряки і намочений у холодній воді хрін обчистьте, яблука помийте. Все натріть на грубій тертці, заправте сіллю, цукром, лимонною кислотою і полийте олією.



Ковбасу зі шкірою наріжте кружальцями завтовшки $\frac{1}{2}$ см і підсмажте з одного боку в дуже гарячому жирі, щоб утворилися мисочки. Наложіть гіркою в кожну ковбасну мисочку салат і посипте дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ЧОРНА КАВА З КОНЬЯКОМ І СМЕТАННИМ КРЕМОМ

1 л чорної кави, 100 г цукру, склянка коньяку, цедра 1 лимона, горіхи. Крем: склянка сметани, 2 столові ложки цукрової пудри, ванілін.

У нагріті чашки влийте по малій чарці коньяку, вкиньте по грудочці цукру, залийте гарячою кавою. Зверху покладіть збиту з цукровою пудрою і ваніліном сметану, посипте натертою з лимона цедрою і посіченими горіхами.

ШОКОЛАДНИЙ РУЛЕТ

Тісто: 100 г борошна, 4 яйця, 100 г цукру, 50 г шоколаду.

Крем: 200 г вершкового масла, 3 жовтки, 100 г цукру, столова ложка розчинної або меленої кави, столова ложка какао, ванілін.

Білки збийте на піну, додаючи потроху цукор. До піни влийте жовтки, швидко вимішайте, всипте борошно, натертий на дрібній тертці шоколад і вимішайте, щоб не було грудочок. Тісто вилийте на застелений промащеним папером і посипаний борошном лист. Печіть у гарячій духовці 15 — 20 хвилин. Гарячий корж скрутіть у рулет і загорніть у той же папір. Коли корж остигне, розрівняйте його, наложіть крем, знову скрутіть у рулет і посипте цукровою пудрою.

Крем приготуйте так. Жовтки розітріть з цукром на водяній бані, додаючи каву, какао, ванілін. Охолодіть і розітріть з маслом на однорідну масу.

На 12 осіб спечіть два рулети.

ПІСОЧНІ ТІСТЕЧКА З ДЖЕМОМ

300 г борошна, 150 г маргарину, 100 г цукру, яйце, $\frac{1}{4}$ чайної ложки порошку для печива, 100 г абрикосового або іншого джему, ванілін, цукрова пудра.

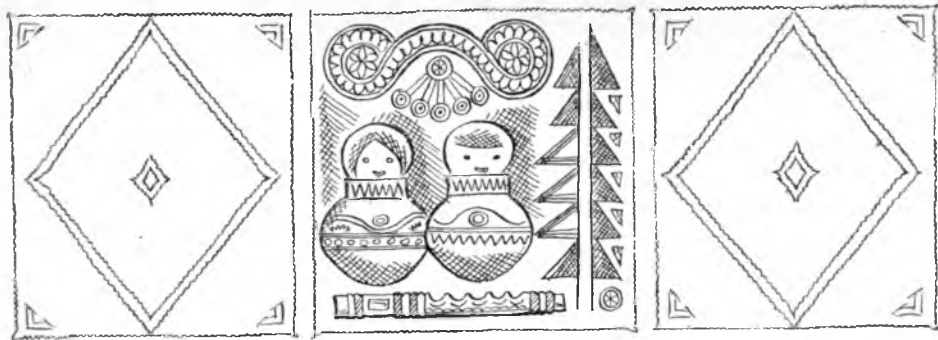
Борошно залийте двома столовими ложками гарячої води, вимішайте, охолодіть, посічіть з маргарином, додайте жовток, цукор, порошок для печива, замісіть тісто і тонко розкачайте. Вріжте невеличкі коржики і спечіть у гарячій духовці.

Розітріть джем з білком і змажте спід коржиків. З'єднавши їх по двох, посипте цукровою пудрою з ваніліном. Подайте тістечка до кави.

ГЛІНТВЕЙН

2 пляшки червоного десертного вина, 3 апельсини, 200 г цукру, 6 гвоздик, паличка кориці.

Вкиньте у вино цукор, прянощі, кружальця апельсина, без шкірки і зерняток, підігрійте до температури 70°. Проціджений напій подайте гарячим у дзбанку. На кожную склянку надягніть кружальце апельсина.



ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ

Здається, це було зовсім недавно: одного щасливого дня у вас народилася дитина. І ви відзначали зорини. А час летить, маля росте, і ось ви вже скликаєте рідних і друзів на день народження дочки чи сина, на радісне сімейне свято. Діти завжди з нетерпінням чекають цього дня. Адже вони одержать чудові подарунки: вимріяну іграшку, ляльку, що ходить, книжку з гарними малюнками або цікаву гру. Та найбільше радості приносить дітям саме святкування дня народження, якщо батьки дозволять їм запросити друзів на гостину.

Таке прийняття радимо влаштовувати у суботу чи неділю серед дня. Стіл застеліть скатертю, а зверху — прозорою клейонкою. Розставте тарілки, розложіть виделки. На кожній тарілці має бути паперова серветка.

Найкращою прикрасою столу є іменний торт з такою кількістю свічок, скільки років сповнилося винуватцю торжества. Поруч з тортом поставте низьку вазочку з веселими яскравими квітами. Від торта простягніть у різні боки столу кольорові стрічки, на кінці кожної напишіть першу літеру імені іменинника.

Якщо день народження відзначаємо взимку, то стіл можна прибрати галузками смерічки з прив'язаними до них різнокольоровими ялинковими прикрасами.

Для хлопчика можна поставити на столі іграшкову автомашину, «завантажену» фруктами, цукерками, горіхами.

Для святкового обіду виберіть такі страви, які можна їсти без ножа. Краще відразу розкласти порції на тарілки.

Діти радо допомагають дорослим у підготовці. Давайте їм посильні доручення, навіть якщо після них доведеться переробити все самим. Зробіть це непомітно для дитини, щоб не образити її. Привчайте змалку свою дочку чи сина приймати гостей, розважати їх, бути привітними і товариськими.

Ми й не помітили, коли наша дочка чи син догнали, а то й перегнали нас зростом, бо для батьків діти завжди залишаються дітьми, яким хочеться зробити якусь приємність.

Батьки радо дозволяють дитині запросити на свій день народження друзів — однокласників. Мати обіцяє дочці приготувати більш складні страви. Закуси і солодке іменинниця готує разом з подружками, а мама підказує, поправляє. Син одержує інші доручення: купити продукти, навести порядок у квартирі, накрити стіл.

Якщо помешкання невелике, можна влаштувати стіл-буфет: у кутку кімнати накрийте стіл з відповідною кількістю посуду, поставте тарілки з холодними закусками, холодні напої. Інші страви в ході вечері підносьте з кухні. Гості танцюють, розважаються, а в перервах підходять до столу-буфета перекусити і випити відсвіжного напою.

Спочатку молодь буде почувати себе трохи ніяково, сковано. Мати чи батько іменинника повинні допомогти створити невимушену атмосферу. Якщо кількість хлопців і дівчат приблизно однакова, можна написати імена хлопців, скласти їх віялом і запропонувати дівчаткам «витягнути» собі сусіда за столом. А хлопці таким же способом обирають партнерку до першого танцю.

День народження відзначають, звичайно, і в домі друзів вашої дитини. Тож підкажіть своєму синові чи дочці, що про подарунок треба подумати заздалегідь. Тоді буде більше часу для вибору його стосовно до захоплень іменинника. Це може бути цікава книжка, сувенір, самописка, альбом для марок, пластинка з новою піснею. Дівчині, крім того, слід обов'язково принести квіти.

Подарунок належить загорнути у білий папір, перев'язати стрічкою. Квіти несуть у целофані, якщо ж вони у папері, то його слід зняти перед тим, як подати букет іменинниці.

Проводжаючи сина або дочку на гостину, нагадайте їм, що коли господарі запросять всіх до столу, треба почекати, поки сядуть старші. Хлопці сідають після дівчат. Стілець кожен старається відсунути обережно, без шуму. Встаючи від столу, треба обов'язково подякувати. Коли настав час розходитися, гості, прощаючись з господарями, ще раз дякують їм за приємний вечір, а всім за веселе й цікаве товариство. Хлопці повинні подати дівчатам пальта, провести додому.

...В турботах про дітей, малих та великих, не забувайте і про себе. Наближається день народження господині чи господаря дому. Дуже слухна нагода відзначити це свято в колі добрих друзів.

Якщо дата народження випадає на робочий день, можна перенести прийняття на суботу, тоді в неділю можна буде навести лад у мешканні та відпочити.

Стіл застеліть білою скатертиною, поставте посередині низьку вазочку з квітами, розкладіть прибори.

Ось на порозі і перший гість. Іменинник дякує йому за подарунок, тут же розгортає пакунок та висловлює своє задоволення. Якщо навіть подарунок вам не сподобався, нічим не виявляйте цього: адже той, хто приніс його, мав найкращі наміри.

Поки зійдуться всі запрошені, пригостіть прибулих несолодким фруктовим соком і солоними пальчиками. Можна подати і твердий сир. Наріжте його кубиками, настроміть на тоненькі палички і виложіть їх на скляну тарілку.

Ще кілька дзвінків — і всі гості зібралися. Пора просити до столу. Іменинниці чи іменинникові належить за столом чільне місце. Але якщо серед присутніх є хтось набагато старший за віком, то це місце треба уступити йому.

Якщо ви хочете посадити гостей на свій розсуд, то зробіть це обережно і тактовно, щоб нікого не образити.

Не треба будь-що прагнути до дуже великого вибору страв на іменинному столі! Не кількість закусок, а їх смак і своєрідність приваблюють гостей. Куплені в магазині готові продукти — ковбаса, консерви — не користуються успіхом. Зате кожна господиня мусить мати в своєму «арсеналі» кілька страв, які їй добре вдаються і якими всі з задоволенням призволяються.

Ну, а коли ви все-таки маєте намір використати консерви, з допомогою яєць, цибулі, заправок, соусів, зелені, маринадів і... фантазії перетворіть їх у ваші власні страви — салати, пасти тощо.

Ніколи не старайтеся наслідувати когось і будь-що додержувати класичної форми святкової вечері: холодні закуски, гаряче, солодке! Відповідно до своїх уподобань, обставин, компанії, що збереться, можна обмежитися холодними закусками (тоді їх вибір має бути багатшим — салати, паштет, холодець, варений язик, печена свинина або телятина) і солодким, а то і взагалі організувати тільки солодкий стіл.

В такому разі треба приготувати не менше трьох-чотирьох видів печива (в тому числі підсолене), подати цукерки, фрукти, каву, різні напої, відповідні вина, шампанське. Радимо також поставити на стіл тарелі з різноманітними бутербродами і твердим сиром.

Якщо ж ви відзначаєте «круглу» дату і маєте намір відсвяткувати день народження якнайурочистіше, ви можете запозичити наші варіанти весільних обідів і обідів на зорини. Проте ще раз повторюємо, святкове меню не конче повинно складатися з великої кількості страв. Воно може включати, наприклад, два-три оригінальних салати, холодне м'ясо домашнього приготування, одну-дві гарячі страви

з комбінованим гарніром і — гордість кожної господині ефектний, гарно оздоблений іменинний торт.

А взагалі (хоч наша книга і кулінарна!) дозвольте нагадати таку істину: головне на будь-якій гостині піднесений настрій, веселощі, дотепні розмови. Тому господині, залежно від часу, який вона має на приготування страв, і кількості помічників (чоловік, донька, подруга), треба обрати таке меню, щоб не перевтомитися на кухні і бути ввечері «у формі»: мати бажання і сили стати заводійкою у забавах, танцях, розмові.

Отже, зробіть так, щоб у вас залишилося від іменин не почуття втоми, а спогад про приємно проведений вечір!











МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ.
ВЕСНА

Бутерброди з оселедцем і бринзою
Бутерброди з шинкою
Оселедцеві крученики в олії
Рибні калачики в желе
Яйця в майонезі
Язик під гострим соусом
Паштет з печінки в холодці
Салат «Мухомори»
Салат з сиру і редиски
Риба під томатним соусом
Печена яловичина
Телячі крученики з шинкою і твердим сиром
Кролик у сметані «на дико»
Курка, тушкована з грибами
Ялинка з морозивом і варенням
Горіховий торт з кавовим кремом
Непечений сирник
Пісочний пиріг під білковою піною
Тістечка «Вісімки»
Молочно-лимонний напій
Апельсиновий крішон
М'ятний напій

БУТЕРБРОДИ З ОСЕЛЕДЦЕМ І БРИНЗОЮ

Булка, 300 г вершкового масла, оселедець, 250 г бринзи, 2 круто зварених яйця, пучок редиски, зелений салат, зелена цибуля, $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого червоного перцю, кмин, сіль.

Бринзу протріть крізь сито і змішайте з маслом, кминном, меленим червоним перцем, дрібно нарізаною зеленою цибулею, посоліть на смак. Якщо маса надто густа, додайте 1—2 столові ложки сметани.

З оселедця зніміть шкірку. Відділіть філе від кісток і наріжте кусочками. Приготовленою масою намажте скибки булки, покладіть на кожну кусочок оселедця, кружальце яйця і фігурно нарізану редиску.

Бутерброди складіть на застеленому паперовою серветкою підносі. Оздобте листочками зеленого салату.

БУТЕРБРОДИ З ШИНКОЮ

Булка, 100 г вершкового масла, 200 г шинки, 100 г сиру, 3 круто зварених яйця, 2 помідори, 3—4 столові ложки тертого хріну, 3—4 столові ложки майонезу, сіль.

Сир розімніть з сіллю, з'єднайте з маслом і розітріть. Приготовленою масою намажте скибки булки і положіть на кожну тоненький кусочок скрученої рулетиком шинки. Віля шинки покладіть четвертинку яйця і вимішаний в майонезом хрін. На частині бутербродів хрін можна замінити четвертинками помідорів.

ОСЕЛЕДЦЕВІ КРУЧЕНИКИ В ОЛІЇ

5 оселедців, 2—3 цибулини, склянка олії, 3—4 лаврові листки, 10—12 горошин гіркого перцю, столова ложка гірчиці, лимон, 2 столові ложки томатного соусу.

Зніміть з оселедців шкірку, відріжте голови, хвости й обережно відділіть філе від хребта. Кожну половинку оселедця змастіть гірчицею, посипте дріб-

но нарізаною цибулею, згорніть у рулет і заколіть заструганим сірником. Складіть у банку, поклавши на кожний шар лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю і нарізаний кружальцями лимон з шкіркою. Залийте рулетики олією на 2—3 дні.

Перед тим як подати на стіл, витягніть сірники, розріжте кожний рулет впоперек, виложіть на тарілці, полийте олією і оздобте кружальцями лимона, вмоченими до половини в томатний соус.

РИБНІ КАЛАЧИКИ В ЖЕЛЕ

1 кг дрібного хеку, морква, корінь і зелень петрушки, цибулина, лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю, $\frac{1}{2}$ лимона, зелений салат, 4 чайні ложки желатину, оцет, сіль.

Очищену рибу помийте у воді з оцтом, згорніть кожну калачиком, зв'яжіть білою ниткою і посоліть. З овочів, спецій і $1\frac{1}{2}$ л води приготуйте відвар, додайте столову ложку оцту, вложіть рибні калачики і варіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Рибу обережно викладіть на полумисок, прикрасьте фігурно нарізаною морквою і зеленню петрушки. Розпустіть у пропідженому гарлячому відварі желатин. Коли відвар остигне, залийте ним рибу. Перед подачею на стіл краї полумиска обкладіть півкружальцями лимона, зеленим салатом.

ЯЙЦЯ В МАЙОНЕЗІ

6 круто зварених яєць, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, 2 столові ложки сметани, 2 помідори, 2 огірки, зелень петрушки, сіль.

Яйця розріжте гострим ножом уздовж. На довгасту тарілку налийте розмішаний з сметаною майонез. Для гостроти можна додати чайну ложку гірчиці. Половинки яєць виложіть одну біля одної жовтками вверху і посоліть. У кожен жовток встроміть листочок петрушки. Обкладіть четвертинками помідорів та огірків.

ЯЗИК ПІД ГОСТРИМ СОУСОМ

Яловичий язик, цибулина, морквина, корінь і зелень петрушки, лавровий листок, 2—3 горошини гіркого перцю, сіль.

Соус: банка майонезу, 2—3 столові ложки сметани, 50 г маринованих грибів, 50 г маринованих огірків, чайна ложка гірчиці, цукор, оцет або сік 1/2 лимона, сіль.

Язик добре помийте з допомогою щітки, залийте окропом і варіть близько години. Опісля вийміть, потримайте кілька хвилин у холодній воді, зніміть шкіру. У бульйон вкиньте овочі, спеції, покладіть язик, посоліть і варіть до готовності. Коли бульйон остигне, вийміть з нього язик і наріжте навскоси тонкими кружальцями. Виложіть їх на круглomu блюді. Приготуйте соус. Вимішайте майонез з сметаною, додайте нарізані кубиками гриби, огірки, посоліть, заправте гірчицею, цукром, оцтом або лимонним соком і добре вимішайте. Залийте соусом язик, а потім посипте його нарізаною зеленню петрушки.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ В ХОЛОДЦІ

500 г свинячої печінки, 500 г яловичої печінки, 300 г жирної свинини, 200 г вершкового масла, 2 круто зварених яйця, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Бульйон: 1 кг яловичої голінки, теляча ніжка, цибулина, петрушка, морква, 3—4 лаврові листки, 2—3 зубки часнику, 6—8 горошин гіркого перцю, скибка буряка, мелений перець, сіль.

Печінку помийте, зніміть з неї плівку, а потім залийте на ніч молоком. Уранці м'ясо разом з печінкою потушуйте в малій кількості води, охолодіть і змеліть двічі на м'ясорубці. Додайте масло, сіль, мелений перець і добре розітріть. Приготовленою масою наповніть попередньо намочені у холодній воді форми і поставте на годину у холодильник.

Порубану яловичу голінку і розрізану вздовж телячу ніжку покладіть у високу каструлю, залийте 2 л води, по-

соліть і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, покладіть овочі, спеції і варіть на слабкому вогні, аж поки кістки відділятимуться від м'яса (3—4 години). Бульйон процідіть і налейте на дно двох форм, дещо більших від тих, в яких застигав паштет. Коли бульйон ледь-ледь застигне, наложіть нарізані кружальцями яйця і листочки петрушки. Після повного застигання бульйону виверніть у форми паштети, залийте їх бульйоном, охолодіть. Чашку бульйону зафарбуйте соком з буряка, влийте в тарілку і охолодіть.

Перед тим як подати на стіл, форми з паштетом хвилину потримайте над паром, обведіть ножом довкола форми і виверніть на плоскі тарелі. Кольоровий холодець грубо посічіть і обложіть ним краї тарелів.

САЛАТ «МУХОМОРИ»

6 круто зварених яєць, 200 г зеленого горошку, 2 свіжі огірки, 3—4 свіжі або мариновані помідори, банка майонезу, 1/2 чайної ложки гірчиці, головка зеленого салату, зелена цибуля, мелений перець, сіль.

Зріжте гострий кінець кожного яйця і обережно виберіть жовтки. Жовтки, нарізану зелену цибулю посоліть, поперчіть і розітріть з гірчицею і столовою ложкою майонезу на однорідну масу. До маси добре додати 2—3 сардини з консервів. Приготовленою масою наповніть білки, покладіть зверху по половинці помідора. Наріжте свіжі огірки кубиками, з'єднайте з зеленим горошком і вимішайте з майонезом. На круглі тарелі виловіть листя зеленого салату. На кожний з них по-



кладіть ложку салату і яйце. Половинки помідорів, які служать шапочками «мухоморів», посипте посіченим білком.

САЛАТ З СИРУ І РЕДИСКИ

400 г чайного сиру, 2 пучки редиски, пучок зеленої цибулі, склянка сметани, 2 круто зварених яйця, головка зеленого салату, цукор, сіль.

Редиску і цибулю помийте. Редиску наріжте тоненькими кружальцями, цибулю дрібно посічіть, з'єднайте з сиrom і розітріть з сметаною, додавши цукру і солі на смак. Приготовлену масу викладіть кульками на листки зеленого салату, попередньо скропивши їх лимонним соком з цукром. Салатне листя посипте грубо посіченим яйцем. Подайте на скляному тарелі.

РИБА ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ

2 кг риби, склянка олії, борошно, зелень петрушки, сіль.

Соус: 300 г цибулі, 500 г моркви, 100 г томату, олія, лавровий листок, цукор, сіль.

Очищену і випотрошену рибу наріжте порціями, посоліть і залиште на кілька годин. Опісля сполосніть у воді, обсушіть, обкачайте в борошні і посмажте в олії. Порції виложіть у формі рибини на довгастому тарелі, залийте соусом і прикрасьте листочками петрушки.

Соус приготуйте так. Дрібно нарізану цибулю підсмажте в олії, додайте натерту на грубій тертці моркву, томат, лавровий листок і тушуйте до готовності. Перед тим як зняти з вогню, посоліть і підсоліть на смак.

ПЕЧЕНА ЯЛОВИЧИНА

1½ кг яловичої вирізки, 3—4 столові ложки олії, 200 г вершкового масла, склянка сметани, столова ложка борошна, лавровий листок, оцет, сіль.

Вирізку помийте, легко відбийте, скропіть олією і оцтом або лимонним соком, виложіть на глибокий лист, покладіть зверху кусочки масла і печіть у гарячій духовці, часто поливаю-

чи соком, який утворюється під час печіння, або холодною водою. Коли м'ясо майже готове, посоліть його, залийте розмішаною з борошном сметаною, вкиньте лавровий листок і закип'ятіть.

Наріжте порціонні куски впоперек волокон, складіть на один бік довгастого блюда, полийте соусом. З другого боку виложіть варену картоплю. Посипте страву зеленню петрушки і кропу.

ТЕЛЯЧІ КРУЧЕНИКИ З ШИНКОЮ І ТВЕРДИМ СИРОМ

1 ½ кг телятини, 500 г шинки, 300 г твердого сиру, 2 столові ложки борошна, 50 г смальцю, 2 столові ложки олії, чайна ложка гірчиці, цукор, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте кусочками, відбийте, посоліть, поперчіть. На кожную порцію покладіть по скибці шинки і твердого сиру, скрутіть у рулет, зв'яжіть ниткою, посипте борошном. Обсмаживши в смальці, складіть крученики в посуд, влийте 2—3 столові ложки води і тушуйте на слабкому вогні до готовності.

Перед подачею на стіл, вийнявши нитки, викладіть крученики на полумисок, обложіть половинками червоних помідорів, скропіть олією, розтертою з гірчицею, пучкою цукру, перцю і солі. Окремо подайте грінки з чорного хліба.

КРОЛИК У СМЕТАНІ «НА ДИКО»

Тушка кролика, ½ склянки сметани, борошно, смалець, лавровий листок, зелень петрушки, оцет, сіль.

Тушку кролика поділіть на порції і залийте водою, підкисленою оцтом. Наступного дня м'ясо посоліть, обкачайте в борошні, обсмажте на сковороді, складіть у каструлю і, підливши води, тушуйте 30 хвилин. Потім влийте сметану, вкиньте лавровий лист і дайте покипіти кілька хвилин на слабкому вогні.

Подайте кролика з домашньою локшиною і тушкованими буряками, поливши соусом і оздобивши зеленню петрушки.

КУРКА, ТУШКОВАНА З ГРИБАМИ

Курка, 150 г вершкового масла, цибулина, 100 г сушених грибів, склянка сметани, столова ложка борошна, зелень петрушки, сіль.

Гриби помийте і зваріть. Тушку курки поділіть на порції, посоліть, обсмажте в маслі, додайте нарізану соломкою цибулю, столову ложку масла, влийте півсклянки гарячої води і поставте на вогонь. Коли цибуля стане м'якою, вкиньте нарізані соломкою гриби і продовжуйте тушкувати до готовності. Сметану розітріть з борошном, з'єднайте з теплим грибним відваром, добре розмішайте і залийте курку. Коли закипить, посоліть на смак.

Курку подайте з відварним рисом, поливши соусом і посипавши посіченою зеленню петрушки.

ЯБЛУКА З МОРОЗИВОМ І ВАРЕННЯМ

1 кг яблук, 400 г цукру, 400 г вершкового морозива, 1/2 склянки варення з порічок, 2 столові ложки солодкого вина.

Виберіть такий сорт яблук, щоб не розварилися. Яблука обчистьте, виріжте серцевину і зваріть у цукровому сиропі. Охолодіть. Перед подачею на стіл наповніть вершковим морозивом, а зверху покладіть чайну ложку варення, розтертого з вином.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 200 г очищених горіхів, 9 яєць, 200 г цукру, сухарі, ванілін.

Крем: 400 г вершкового масла, 5 яєць, 250 г цукру, 2 столові ложки розчинної кави, столова ложка коньяку.

Для оздоблення: полуниці з варення, зварений у цукровому сиропі ревінь, горіхи.

Білки збийте з цукром і ваніліном, вимішайте з жовтками, меленими горіхами, 3 столовими ложками сухарів,

вильйте у змащену жиром та посипану сухарями тортівницю і печіть 35—40 хвилин.

Приготуйте крем. Яйця і цукор збийте з столовою ложкою води на плиті (під каструлю покладіть азбестову підставку) до утворення густої тягучої маси. Охолодивши, вимішайте масу з розтертим маслом, кавою і коньяком.

Холодний корж розріжте горизонтально на три частини і переложіть кремом. Коржі скропіть солодким чаєм з лимоном. Верх і боки торта змажте кремом і обсыпте меленими горіхами. З обкачаних у цукрі полуниць і ревеню виложіть на торті вінок. Краї оздобте половинками горіхів.

НЕПЕЧЕНИЙ СИРНИК

1 кг свіжого сиру, 6 жовтків, 150 г вершкового масла, 400 г цукру, 100 г родзинок, 150 г очищених горіхів, 50 г цукатів, ванілін.

Масло розітріть з цукром, ваніліном і жовтками. Сир змеліть на м'ясорубці або протріть крізь сито. Якщо сир сухий, можна додати кілька столових ложок вершків. Підготовлені продукти з'єднайте, розітріть на пухку масу, вимішайте з родзинками, посіченими горіхами і дрібно нарізаними цукатами.

Серветку з марлі складіть учетверо, намочіть у гарячій воді, віджміть і вистеліть нею друшляк. На марлю покладіть масу і притисніть її гнітом, щоб витекла сироватка.

Масу можна виложити у спеціальну дерев'яну форму, яка надасть сирникові вигляду бабки.

Готовий сирник подайте на скляній тарілці, оздобивши горіхами.

ПІСОЧНИЙ ПИРІГ ПІД БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 600 г борошна, 200 г маргарину, 1/2 склянки сметани, 100 г цукру, 4 жовтки, 20 г дріжджів, 1/2 лимона, 1/2 чайної ложки порошку для печива.

Начинка: 500 г сливового джему.
Білкова піна: 4 білки, 200 г цукру, 100 г очищених горіхів.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, подрібнені дріжджі, сметану, порошок для печива, лимонний сік, цедру і замісіть тісто. Якщо треба, долийте води. Розкачавши корж, покладіть його на застелений промащеним папером лист, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці (240°) 20 хвилин. Наложіть на недопечений пиріг розтертий джем, на джем — піну, збиту з білків і цукру, посипте січеними горіхами і знову поставте в духовку. Вийміть, коли піна набере золотистого кольору.

ТІСТЕЧКА «ВІСІМКИ»

500 г борошна, 200 г маргарину, 100 г цукру, 2 яйця, 100 г очищених горіхів, 2—3 столові ложки сметани, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, 50 г шоколаду, 2—3 столові ложки молока, ванілін.

Маргарин посічіть з борошном і порошком для печива, додайте цукор, яйця, ванілін, мелені горіхи, сметану і замісіть тісто. Покладіть його на ніч у холодне місце. Наступного дня перемісіть. У м'ясорубку закладіть спеціальний пристрій для формування печива і змеліть тісто, відрізаючи стрічки ножем і укладаючи з них «вісімки». Виложіть на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин. Ще теплі тістечка полийте тонким струмком розтопленого в гарячому молоці шоколаду.

МОЛОЧНО-ЛИМОННИЙ НАПІЙ

2 лимони, 3 склянки кип'яченого молока, 4 яйця, 200 г цукру, ванілін.

Лимони помийте гарячою водою. З одного обітріть терткою цедру і відішіть сік. Другий лимон наріжте кружальцями. Жовтки розітріть з половиною порції цукру, лимонною цедрою і ваніліном до білого кольору, а потім збийте з молоком, лимонним соком і розлийте в склянки. Додайте білки, збиті з рештою цукру. На край склянки прикріпіть надрізане по радіусу кружальце лимона.

АПЕЛЬСИНОВИЙ КРЮШОН

500 г апельсинів, 150 г цукру, склянка білого десертного вина, пляшка шампанського, пляшка газованої води, харчовий лід.

Нарізані кружальцями апельсини пересипте цукром, залийте вином і поставте в холодильник. Подайте крішон у великому скляному глечику, досипавши потовчений лід. Шампанське і газовану воду долийте у склянки.

М'ЯТНИЙ НАПІЙ

Столова ложка сухої м'яти, $\frac{1}{2}$ л чорничного соку, 3—4 столові ложки цукру, 2 л перевареної води, харчовий лід.

М'яту запарте склянкою окропу, охолодіть. Процідивши, з'єднайте з чорничним соком, розведіть перевареною водою і заправте цукром на смак. Подайте з льодом.

МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ.
ЛІТО

*Комбіновані бутерброди
Салат з копченого оселедця
Заливний рибний рулет
М'ясний салат з помідорами
Телятина під майонезом
Салат з редьки, огірків і яєць
Ікра з кабачків
Шашлики з рибою
Літній салат з капусти
Печена свинина з грінками і печерицями
Язик у сухарях
Спаржева квасоля з сметаною
Помідори, фаршировані грибами
Полуниці в агрусному желе
Вишні в карамелі з морозивом
Торт «Петрівчани»
Іменний торт з суницями
Пиріг з вишнями під білковою піною
Пиріг з варенням
Еліксир з кави
Полуничний крющон
Черешневий напій
Молочно-абрикосовий коктейль*

КОМБІНОВАНІ БУТЕРБРОДИ

Біла хлібина, 200 г вершкового масла, 200 г гострого твердого сиру, 200 г пісної шинки, 2 круто зварених яйця, 2 помідори, смажені гриби, червоний солодкий перець, зелена цибуля.

В хлібини зріжте гострим ножом скоринку і наріжте поздовжні скибки завтовшки 1 см. Намажте їх маслом, прикрийте тонко нарізаним такого ж розміру сиром. Умовно поділіть скибку на чотири частини. В одній частині покладіть тонкі кусочки шинки, в іншій — кружальця помідорів, потім — смажені гриби і, нарешті, нарізаний соломкою солодкий перець. Бутерброди посипте дрібно посіченими яйцями, зеленою цибулею і виложіть на застелений паперовою серветкою довгий піднос.

САЛАТ З КОПЧЕНОГО ОСЕЛЕДЦЯ

Копчений оселедець, 3 варені картоплі, 2—3 мариновані гриби, столова ложка нарізаної зеленої цибулі, $\frac{1}{3}$ склянки олії, чайна ложка гірчиці.

З оселедця або іншої копченої риби зніміть обережно шкіру, виберіть кістки, наріжте порціями, викладіть на довгасту тарілку, переложіть кружальцями картоплі, нарізаними соломкою грибами. Полийте олією, розтертою з гірчицею, посипте цибулею.

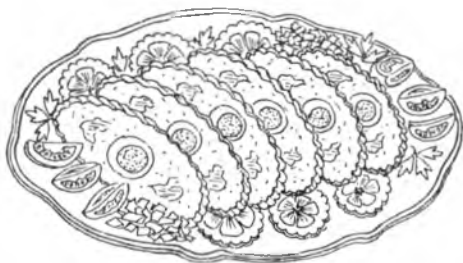
ЗАЛИВНИЙ РИБНИЙ РУЛЕТ

2 кг риби, столова ложка вершкового масла, 2—3 круто зварених яйця, лимон, 2 помідори, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Відвар: *риб'ячі голови і кістки, 2 цибулини, 2 моркви, петрушка, 1—2 лаврові листки, 5—6 горошин гіркого перцю, 5 чайних ложок желатину, сіль.*

Очищену і випотрошену рибу помийте, розріжте вздовж хребта, відділіть філе від кісток, посоліть і залиште на годину. З овочів, риби, голів і кісток, 2 л води і спецій приготуйте відвар. Марлеву серветку залийте окропом, викрутіть, змастіть маслом, покладіть на неї шарами рибне філе,

варені яйця і посипте меленим перцем. Згорніть серветку, обидва її кінці зв'яжіть білою ниткою, покладіть рулет у проціджений відвар і тримайте на слабкому вогні 25—30 хвилин. Зварений рулет покладіть на тарілку і притисніть гнітом. Коли остигне, вийміть з марлі, обережно виложіть на довгасте блюдо, наріжте порціями, оздобте зеленню петрушки, четвертинками помідора та кружальцями лимона. Відвар з'єднайте з желатином, охолодіть. Готове желе дрібно посічіть і обложіть ним рулет. До цієї закуски подайте гострий соус.



М'ЯСНИЙ САЛАТ З ПОМІДОРАМИ

1 кг помідорів, 500 г шинки або смаженого м'яса, 4 малосольні огірки, 2 яблука, 300 г зеленого горошку, склянка сметани, 2 столові ложки майонезу, 2 круто зварених яйця, чайна ложка гірчиці, зелень селери, цукор, мелений перець, сіль.

Нарізані кружальцями помідори посипте сіллю, перцем, цукром і розложіть на круглomu блюді. Помідори прикрийте масою, приготовленою з зеленого горошку, нарізаними кубиками шинки, огірків і яблук. Салат полийте розтертою з майонезом і гірчицею сметаною, посипте грубо посіченими яйцями і зеленню селери.

ТЕЛЯТИНА ПІД МАЙОНЕЗОМ

2 кг телятини, 200 г маргарину, цибулина, морква, склянка білого сухого вина, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, 1—2 столові ложки сметани, $\frac{1}{2}$ кг помідорів, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте, відділіть від кісток, легко відбийте, скропіть вином, посоліть, поперчіть і підсмажте в маргарині. Потім покладіть у посуд, додайте нарізану кружальцями моркву і цибулю, підлийте вина, прикрийте і тушуйте на слабкому вогні до готовності. Охолоджене м'ясо перед подачею на стіл наріжте тоненькими кусочками, вилжіть на блюдо, полийте розтертим з сметаною майонезом, обложіть четвертинками помідорів.

САЛАТ З РЕДЬКИ, ОГІРКІВ І ЯЄЦЬ

500 г білої редьки, 2 огірки, 3 круто зварених яйця, 1/2 склянки сметани, зелена цибуля, мелений перець, сіль.

Обчищену редьку натріть на грубій тертці, з'єднайте з нарізаною цибулею, заправте сіллю, перцем і вимішайте з сметаною. Салат вилжіть гіркою в круглій салатниці. Навколо покладіть упереміш кружальця яєць і огіроків.

ІКРА З КАБАЧКІВ

1 кг кабачків, 2—3 цибулини, 800 г помідорів, 1/2 склянки олії, 2—3 стручки зеленого солодкого перцю, стручок червоного солодкого перцю, лавровий листок, цукор, сіль.

Обчищені кабачки розріжте на поздовжні частини, видаливши насіння, натріть на грубій тертці і тушуйте у власному соку на слабкому вогні. Покришену цибулю злегка обсмажте в олії, додайте нарізаний соломкою зелений солодкий перець, через 5—6 хвилин—натерті на тертці помідори, а згодом кабачки і лавровий лист, заправте сіллю і цукром на смак. Подайте ікру холодною в салатниці, оздобивши кружальцями червоного солодкого перцю.

ШАШЛИКИ З РИБОЮ

1 кг риби, 400 г копченої грудинки, 300 г свіжих грибів (маслята або сироїжки), 200 г твердого сиру, 200 г вершкового масла, 2 цибулини, 3—4 помідори, лимон, мелений перець, сіль.

Філе риби наріжте кубиками, скропіть лимонним соком, посоліть, поперчіть і загорніть у тоненькі скибки грудинки. Настроміть на шомпури впереміш гриб, рибу в грудинці, кружальце цибулі, кусочок твердого сиру і кусочок помідора. Шашлики змастіть маслом або олією, складіть на лист і запечіть у гарячій духовці. Подайте гарячими разом з літнім салатом з капусти.

ЛІТНІЙ САЛАТ З КАПУСТИ

500 г білоголової капусти, 300 г червоноголової капусти, 5—6 стручків зеленого солодкого перцю, 300 г помідорів, 100 г вершкового масла, 2—3 столові ложки олії, кмин, мелений перець, оцет, цукор, сіль.

У підсолений і підсолоджений окріп вкиньте масло, дрібно нашатковану білоголову капусту і варіть кілька хвилин. Вийміть капусту на друшляк, дайте стекти воді і вилжіть гіркою на круглу тарілку. У тій же воді проваріть кілька хвилин дрібно нашатковану червоноголову капусту, вийміть її і викладіть навколо білоголової капусти. Солодкий перець звільніть від насіння, наріжте кільцями, залийте окропом, відцідіть і викладіть віночком навколо червоноголової капусти. Салат посипте кмином, перцем, скропіть оцтом, полийте олією і прикрасьте четвертинками помідорів.

ПЕЧЕНА СВИНИНА З ГРІНКАМИ І ПЕЧЕРИЦЯМИ

2 кг свинини, зелень петрушки, кмин, мелений перець, сіль.

Гриби: 300 г печериць, 2 цибулі, 2 столові ложки маргарину, 1/2 склянки сметани, сіль.

Грінки: булка, склянка молока, 100 г вершкового масла.

М'ясо помийте, посоліть, поперчіть, посипте кмином і запечіть у гарячій духовці, часто поливаючи соком, що виділяється під час запікання.

Готове м'ясо наріжте скибками. Подайте теплим, обклавши щойно приготовленими грінками (намочені у молоці скибки булки обсмажте у верш-

ковому маслі) і печерицями, стушкованими з цибулею і заправленими сметаною. Посипте страву дрібно посіченою зеленню петрушки.

ЯЗИК У СУХАРЯХ

1½ кг язика, 2—3 яйця, 2 столові ложки молока, борошно, сухарі, 100 г маргарину, сіль.

Язик добре помийте з допомогою щітки. Зваріть до м'якості в підсоленій воді, остудіть і вийміть з відвару. Тупим ножем зніміть з язика шкіру, наріжте скибками, посоліть, обкачайте в борошні, вмочіть у розколючені з молоком яйця, посипте сухарями і посмажте в маргарині. На гарнір подайте спаржеву квасолю з сметаною.

СПАРЖЕВА КВАСОЛЯ З СМЕТАНОЮ

1 кг спаржевої квасолі, столова ложка вершкового масла, столова ложка борошна, ½ склянки сметани, оцет, цукор, сіль.

Стручки квасолі обчистьте від волокон, наріжте кусочками і тушкуйте в невеликій кількості підсоленої води до м'якості. Додайте цукор на смак і засмажте з масла і борошна. Коли страва закипить, зніміть з вогню і заправте сметаною. Для гостроти додайте лимонний сік або чайну ложку оцту.

ПОМІДОРІ,

ФАРШИРОВАНІ ГРИБАМИ

3 кг помідорів, 800 г свіжих грибів, склянка сметани, 2 цибулини, 100 г маргарину, 4 круто зварених яйця, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Призначені для фаршування помідори мусять бути тверді й однакового розміру. Помийте їх, зріжте верхівки, виберіть серцевину. Посічену цибулю обсмажте в жирі, додайте дрібно нарізані гриби і тушкуйте 30—40 хвилин, час від часу підливаючи води. Знявши з вогню, з'єднайте гриби з подушеними виделкою яйцями, посоліть, поперчіть, вимішайте. Приготовлену начинку наложіть у помідори. Опісля складіть їх у широку каструлю, до-

дайте 2—3 столові ложки маргарину, півсклянки води і поставте на 15—20 хвилин у гарячу духовку. Подайте гарячими, поливши сметаною і соусом, який утворився під час смаження, і посипавши нарізаною зеленню петрушки.

ПОЛУНИЦІ В АГРУСНОМУ ЖЕЛЕ

300 г полуниць, 500 г агрусу, 300 г цукру, склянка сметани, 50 г цукрової пудри, 3 чайні ложки желатину, 3—4 столові ложки білого десертного вина.

Агрус помийте, залийте 3 склянками води, зваріть і відцідіть. У відварі з агрусу розпустіть цукор, додайте розпущений у вині желатин, остудіть. Як тільки желе почне густнути, вимішайте з помитими й очищеними від плодоніжок полуницями і налійте в тарілочки або у вазочки. Внесіть на холод. Перед подачею на стіл на кожну порцію положіть ложку збитої з цукровою пудрою сметани.

ВИШНІ В КАРАМЕЛІ

З МОРОЗИВОМ

500 г вишень, 100 г цукру, ⅔ склянки рому, 600 г морозива, ванільний цукор.

З цукру і столової ложки води зваріть карамель золотисто-коричневого кольору, вкиньте в неї вишні без кісточок. Коли ягоди вберуть у себе карамель, посипте масу ванільним цукром. Ром підігрійте, запаліть і вилийте на вишні.

Розложіть морозиво на тарілочки і покладіть на кожну порцію вишні в карамелі.

ТОРТ «ПЕТРІВЧАНИ»

Бісквітне тісто: *100 г борошна, 2 столові ложки крохмалю, 8 яєць, 200 г цукру.*

Шоколадне тісто: *100 г шоколаду, 50 г очищених горіхів, столова ложка борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г вершкового масла, ванілін.*

Крем: *150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г очищених горіхів, 2—3 столові ложки чорної кави, ванілін.*

Н а ч и н к а: 400 г абрикосового джему.
П у н ш: 150 г цукру, склянка води, лимонна або апельсинова цедра, 2 столові ложки рому.

П о м а д к а: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, столова ложка оцту, столова ложка вершкового масла, сік $\frac{1}{2}$ лимона, кілька крапель ромової есенції, 2—3 столові ложки малинового сиропу або кілька крапель червоної харчової фарби.

Д л я о з д о б л е н н я: горіхи, цедра, зелений мармелад, шоколад.

Спочатку спечіть бісквіт. Збийте білки з цукром на піну, влийте жовтки і, підсипаючи борошна і крохмалю, добре вимішайте, щоб не було грудочок. Вилийте масу у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і печіть у гарячій духовці (200—210°) 25 хвилин.

Для приготування шоколадного тіста розітріть масло і цукор, додаючи по жовтку та тертий шоколад. Пухку масу добре вимішайте із збитими білками, меленими горіхами, борошном, ваніліном і виложіть у змащену жиром і посипану меленими горіхами тортівницю. Печіть у нагрітій духовці (190—200°) 45 хвилин.

Приготуйте крем. Цукор вимішайте з меленими горіхами, влийте каву, розітріть до густоти сметани, поставте на кілька хвилин на плиту, весь час мішаючи. Охолодіть, з'єднайте з маслом, ваніліном і розітріть на пухку масу.

Розріжте бісквіт на два коржі. Скропіть їх пуншем (з'єднаний з ромом сироп, зварений з цукру, води і цедри). Один бісквітний корж намажте абрикосовим джемом, прикрийте шоколадним коржем, наложіть горіховий крем, а зверху покладіть бісквітний корж. Приготуйте помадку. З цукру, води й оцту зваріть сироп. Знявши з плити, додайте масло, лимонний сік, ромову есенцію. Щоб помадка була рожевого кольору, влийте в неї малинового сиропу. Коли помадка почне гуснути, покрийте нею верх і боки торта.

Прикрасьте торт «квітами». З нарізаних соломкою горіхів або мигдалю зробіть пелюстки ромашок, з кружалець цедри — серединки, із зеленого

мармеладу — листочки. Розтоплений шоколад лийте тонкою цівкою так, щоб на торті утворилися декоративні клітинки. Краї торта обложіть половинками горіхів, а боки обсипте меленими горіхами.



ІМЕНИННИЙ ТОРТ З СУНИЦЯМИ

Тісто для коржів: 150 г борошна, 100 г крохмалю, 250 г маргарину, 250 г цукру, 4 яйця, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, цедра і сік $\frac{1}{2}$ лимона.

Тісто для бубликів: 150 г борошна, 100 г вершкового масла, столова ложка цукру, столова ложка сметани.

Крем: 4 білки, 200 г цукрової пудри, 2 склянки сметани, 3 чайні ложки желатину, 2—3 столові ложки білого десертного вина.

Склянка суніць.

Розітріть маргарин з цукром і яйцями на пухку масу, досипаючи вимішане з крохмалем і порошком для печива борошно. Додавши лимонний сік і цедру, виложіть тісто у змащену жиром та посипану сухарями тортівницю і печіть у гарячій духовці (200°) 45 хвилин.

Приготуйте бублики. Посічіть масло з борошном, додайте цукор, сметану і замісіть тісто. Після охолодження викачайте з нього тоненькі валочки, поріжте їх на 7—10-сантиметрові палички, з'єднайте кінці й печіть у гарячій духовці 15 хвилин.

Збийте сметану з цукровою пудрою, додайте збиті білки, а потім легко вимішайте з подушеними суніцями і

розпущеним у вині желатином. Коли крем загусне, перекладіть ним розрізаний на дві частини корж. Цим же кремом змажте і верх торта. Щоб крем не розпливався, обгорніть боки торта «поясом» з пергаментного паперу і поставте в холодне місце.

Перед подачею на стіл папір зніміть і повстромляйте в краї торта пісочні бублики, щоб утворився беріжок, а всередину наложіть суниць.

ПИРІГ З ВИШНЯМИ ПІД БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, 2 жовтки, 50 г цукру, 2—3 столові ложки сметани, 2—3 столові ложки сухарів.

Начинка: 500 г вишень, 500 г цукру, ванілін.

Білкова піна: 2 білки, 50 г цукрової пудри.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, сметану і замісіть тісто. Розкачайте корж, вилжіть його на змащену жиром торгівницю, поколіть виделкою, посипте сухарями, наложіть вишні без кісточок, посипте цукром з ваніліном і печіть у гарячій духовці 30 хвилин. Потім залийте вишні збитою з білків і цукрової пудри піною, поставте пиріг у духовку. Вийміть, коли піна набере золотистого кольору.

ПИРІГ З ВАРЕННЯМ

Тісто: 350 г борошна, 300 г маргарину, 100 г цукру, 100 г очищених горіхів, 3 варені жовтки, сирий жовток.
Начинка: варення або джем, цукрова пудра.

На водяній бані розітріть маргарин з цукром, додайте сирий жовток, протерті крізь сито варені жовтки, підсмажені і роздушені качалкою горіхи. Зніміть масу з пари, всипте борошно і замісіть тісто. Дві третини тіста розкачайте, покладіть на лист, поколіть виделкою, а з решти вилжіть решітку, змажте яйцем і печіть у гарячій духовці (210—240°) 30 хвилин. На спечений пиріг між решіткою накладіть густого варення або джему і посипте цукровою пудрою.

ЕЛІКСИР З КАВИ

Столова ложка меленої натуральної кави, 1/2 л води, 1/2 л свіжого кефіру або вершків, 250 г цукру, 4 жовтки.

Половину кави залийте холодною водою і поставте на вогонь. Коли напій підніметься, додайте решту кави і половину порції цукру. Закип'ятіть і відставте на край плити, щільно накривши. Через 10 хвилин процідіть крізь ситце й остудіть. Збийте жовтки з рештою цукру. З'єднайте їх з охолодженим кефіром, кавою і збивайте до утворення пінистої рідини. Подайте в широких бокалах.

ПОЛУНИЧНИЙ КРЮШОН

1 кг полуниць, 300 г цукру, пляшка шампанського.

Полуниці помийте, обчистьте від плодоніжок, засипте в крюшонниці цукром і поставте в холодильник. При гостях влийте в крюшонницю пляшку шампанського або білого десертного вина.

ЧЕРЕШНЕВИЙ НАПІЙ

500 г черешень, 100 г цукру, 100 г вишневого лікеру, 500 г морозива, 1 1/2 л газованої води.

У великі келихи або високі склянки вкиньте по кілька черешень без кісточок, скропіть їх лікером. Додайте по чайній ложці цукру і столовій ложці морозива. Залийте газованою водою. Подайте ложечки і соломки.

МОЛОЧНО-АБРИКОСОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

600 г абрикосів, 2 склянки молока, склянка вершків, 100 г цукру, харчовий лід.

Абрикоси помийте, вийміть кісточки, розваріть у малій кількості води, протріть крізь друшляк, охолодіть, додайте кип'ячене холодне молоко, вершки, цукор. Збивши, налійте у склянки. Киньте в кожную грудку льоду.

МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ.
ОСІНЬ

Відкритий бутербродний торт
Бутерброди з рулетом
Салат з оселедців і селери
Фарширований короп під винним соусом
Яйця з шинкою під майонезом
Салат з цвітної капусти
Салат з цілих помідорів
Салат з порів
Печена риба з свіжими грибами
Картопля, запечена з твердим сиром
Печеня з грибами
«Букет» з овочів
Кролик у сухарях
Запіванка з качки і рису з грибним соусом
Солодкий перець, фарширований м'ясом і рисом
Компот із слив на червоному вині
Яечний крем з фруктами
Торт «Росинка»
Ожиновий торт
Дріжджовий пиріг з горіховою начинкою
Горіхові віночки
Шипшиновий напій

ВІДКРИТИЙ БУТЕРБРОДНИЙ ТОРТ

Круглий білий хліб, 100 г вершкового масла, 100 г твердого сиру, 2—3 круто зварених яйця, банка печінки тріски, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Гострим ножом зніміть з хліба скоринку, виріжте корж завтовшки $1\frac{1}{2}$ см. Намажте його маслом і посипте натертим на дрібній тертці твердим сиром. На середину покладіть яйце, в якому білок надріжте на 6—8 частин, щоб утворилася «квітка». Навкруги виложіть нарізану частинками печінку тріски. Краї обсіпте грубо посіченими яйцями, посипте їх сіллю і перцем.

Бутербродний торт оздобте листочками петрушки і поставте на кілька годин у холодильник. Подайте не нарізаючи.



БУТЕРБРОДИ З РУЛЕТОМ

Булка, 150 г рулету, 100 г вершкового масла, 100 г чайного сиру, чайна ложка гірчиці, 3 столові ложки тертого хрину, 3 столові ложки майонезу, 2 круто зварених яйця, кілька помідорів і огірків, зелень кропу.

Сир розітріть з маслом і гірчицею. Приготовленою масою намажте скибки булки, зверху покладіть навскоси скручений тоненький кусочок рулету. З одного боку рулету накладіть вимішаний з майонезом хрін, а з другого — кружальця огірків і помідорів. Посипте бутерброди дрібно посіченим яйцем і зеленню кропу.

САЛАТ З ОСЕЛЕДЦІВ І СЕЛЕРИ

3 оселедці, 2 злегка відварені селери, 500 г вареної картоплі, 2 малосольні огірки, 2 цибулини, 2 яблука, банка майонезу, 2—3 стручки червоного солодкого перцю, зелень селери, мелений перець, сіль.

Філе оселедця, картоплю, огірки наріжте кубиками, з'єднайте з натертими на грубій тертці яблуками і селерою, вимішайте з майонезом, посоліть, поперчіть. Подайте в салатниці, оздобивши кільцями червоного солодкого перцю і цибулі, зеленню селери.

ФАРШИРОВАНИЙ КОРОП ПІД ВИННИМ СОУСОМ

2 кг коропа, 2 столові ложки вершкового масла, 2 яйця, 50 г булки, склянка червоного сухого вина, цибулина, морква, корінь і зелень петрушки, 1—2 лаврові листки, 300 г маринованих грибів, 5 горошин гіркого перцю, мелений перець, сіль.

Соус: склянка червоного сухого вина, столова ложка вершкового масла, столова ложка борошна, склянка рибного відвару, цукор, мелений перець, сіль.

Для фаршування виберіть якнайбільші рибини. Очистьте, випотрошіть, помийте їх, натріть сіллю і залиште на кілька годин. З менших, призначених для начинки рибин зніміть шкірку, виберіть кістки. Молочко розітріть, з'єднайте з посіченим філе, намоченою в молоці і віджатою булкою, жовтками, столовою ложкою масла, нарізаною зеленню петрушки, посоліть, поперчіть, все це розітріть на однорідну масу, додайте збиті білки і добре вимішайте. Приготовленою начинкою наповніть цілі рибини, покладіть їх у низьку, але широку каструлю, влийте відвар, приготовлений з овочів, риб'ячих голів, кісток, шкіри і спецій, а також вино, покладіть ложку масла і тушуйте 1—2 години на слабкому вогні, час від часу поливаючи рибу відваром.

З масла і борошна приготуйте засмажку, розведіть її рибним відваром, процідіть крізь сито, влийте вино,

ваправте сіллю, перцем, цукром на смак, доведіть до кипіння і тут же залийте рибу.

Коли страва охолоне, на краї тарелі покладіть свіжі мариновані гриби, оздобте зеленню петрушки.

ЯЙЦЯ З ШИНКОЮ ПІД МАЙОНЕЗОМ

5 круто зварених яєць, 300 г пісної шинки, $\frac{2}{3}$ банки майонезу, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1—2 столові ложки тертого хрину, 200 г зеленого горошку, сіль.

Яйця розріжте на четвертинки, загорніть кожну у тонкий шматок шинки і складіть на довгастому блюді. Майонез, сметану і хрін добре розмішайте, посоліть і полийте кожну порцію. Між рулетиками шинки наложіть зеленого горошку.

САЛАТ З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

1 кг цвітної капусти, 100 г очищених горіхів, 3—4 столові ложки майонезу, 2 столові ложки сметани, зелень петрушки, цукор, сіль.

Цвітну капусту проваріть 5—7 хвилин у підсоленій і підсолодженій воді. Грубо посічені горіхи змішайте з майонезом, сметаною і залийте поділену на частинки охолоджену капусту. Подайте в салатниці, прикрасивши листям петрушки.

САЛАТ З ЦІЛИХ ПОМІДОРІВ

1 кг дрібних помідорів, 2—3 столові ложки олії, чайна ложка гірчиці, зелена цибуля, зелень кропу, цукор, мелений перець, сіль.

Помідори облійте окропом, зніміть з них шкірку, викладіть у салатницю. Полийте олією, розтертою з гірчицею, цукром, сіллю і перцем, посипте нарізаною зеленою цибулею і посіченою зеленню кропу.

САЛАТ З ПОРІВ

3 великі пори, 2 яблука, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, цукор, сіль.

Знявши верхні листки, пори помийте, розріжте вздовж, покрайте півкрузальцями, посоліть. Яблука помийте,

натріть разом з шкіркою на грубій тертці, з'єднайте з порами, посипте цукром, полийте сметаною і вимішайте. Салат викладіть у глибоку скляну тарілку.

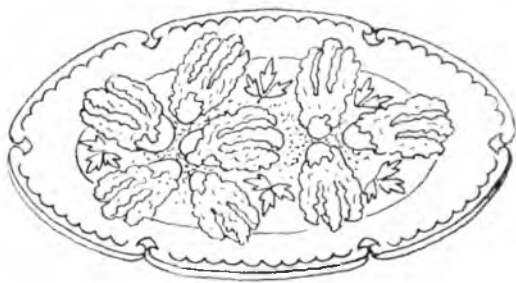
ПЕЧЕНА РИБА З СВІЖИМИ ГРИБАМИ

2—3 кг риби, 5—8 грибів (боровики або печериці), 2—3 цибулини, 100 г булки, 3—4 столові ложки маргарину, 3 яйця, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Рибини (короп, судак, щука) обчистьте, випотрошіть, помийте, посоліть. Приготуйте начинку. Для цього перебрані і помиті свіжі гриби наріжте соломкою, потушуйте в маргарині з дрібно нарізаною цибулею, з'єднайте з жовтками, розтертими на пухку масу з ложкою маргарину, додайте молочко риби, зелень петрушки, намочену в молоці і добре віджату булку, збиті на піну білки, сіль і перець на смак. Масу добре вимішайте і наложіть у рибини. Голови без зябрів теж нафаршируйте. Покладіть рибу на змащену маргарином сковороду або лист, прикрийте пергаментним папером і печіть у гарячій духовці, часто поливаючи жиром. Коли риба зарум'яниться, можна полити її підсоленою сметаною. Обережно виложіть рибу на довгасте блюдо, обкладіть картоплею, запеченою з твердим сиром, і прикрасьте зеленню петрушки.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З ТВЕРДИМ СИРОМ

1 кг картоплі, 50 г вершкового масла, 100 г гострого твердого сиру, 2 столові ложки сухарів, сіль.



Довгасті середнього розміру картоплини обчистьте, помийте, обітріть рушником і надріжте до половини смужками завширшки 1 см. Виложіть картоплини на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці. Через 15—20 хвилин покладіть на кожну картоплину кусочок масла, посипте сіллю, сухарями і натертим на дрібній тертці твердим сиром. Коли сир зарум'яниться, вийміть картоплю з духовки.

ПЕЧЕННЯ З ГРИБАМИ

1 кг яловичини, 2—3 цибулини, 500 г свіжих грибів, 200 г маргарину, склянка сметани, 3 столові ложки борошна, 1 кг картоплі, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте, зніміть плівки, наріжте скибками впоперек волокон і відбийте. Якщо порції занадто великі, поділіть кожну на дві частини (повинні бути завбільшки з півдолоні), посоліть, обкачайте в борошні і смажте в маргарині на сильному вогні. В жирі, який залишиться після смаження, потушкуйте нарізану кружальцями цибулю і гриби. В гусятницю покладіть дві столові ложки маргарину, вилжіть шар нарізаної кружальцями картоплі, на неї — гриби з цибулею, потім м'ясо, знову картоплю і гриби з цибулею. Посипте шари перцем, картоплю посоліть. Влийте склянку води і тушкуйте на слабкому вогні годину, а потім влийте сметану і потрясіть посудом, щоб сметана стекла на дно. Через 5—10 хвилин зніміть з вогню. До печені приготуйте «букет» з овочів.

«БУКЕТ» З ОВОЧІВ

Головка цвітної капусти, 2—3 пори, 300 г спаржевої квасолі, селера, оцет, цукор, сіль.

Цвітну капусту очистьте від листочків і залийте на деякий час холодною водою, злегка підкисленою оцтом. Опустіть капусту в посолений і трохи підсолоджений окріп і тримайте на слабкому вогні 15—20 хвилин, слідкуючи, щоб капуста не переварилася. Виберіть капусту обережно друшляковою ложкою на велику тарілку. В тій же воді зваріть обчищені від волокон стручки квасолі, а потім пори (без

листя) й обчищену селеру. Навколо цвітної капусти вилжіть зварені стручки квасолі, пори і селеру. Пори попередньо слід розрізати на половинки, селеру — на кубики.

До салату можна додати половинки груш з компоту, абрикоси й сливи. Окремо подайте майонез, оцет або кружальця лимона.

КРОЛИК У СУХАРЯХ

Тушка кролика, 2 яйця, 2 столові ложки молока, 2 столові ложки борошна, сухарі, олія, 100 г вершкового масла, оцет, сіль.

Залийте тушку кролика на добу солоною водою з столовою ложкою оцту. Опісля наріжте порціями, обсушіть, посоліть, обкачайте в борошні, вмочіть у розколючені з молоком яйця, посипте сухарями і смажте у великій кількості олії чи іншого жиру. Склавши посмажені порції в посуд і додавши масло, поставте м'ясо в нагріту духовку, щоб «дійшло». Не накривайте.

ЗАПІКАНКА З КАЧКИ І РИСУ

Качка, морквина, корінь і зелень петрушки, цибулина, 3 склянки рису, 200 г вершкового масла, 3 столові ложки сухарів, 4—5 горошин гіркого перцю, зелень кропу, сіль.

Качку наріжте порціями, покладіть у каструлю, вкиньте овочі, перець, залийте водою, щоб тільки вкрила м'ясо, посоліть і варіть на слабкому вогні до м'якості.

Рис промийте, залийте водою і доведіть до кипіння. Відцідіть, залийте бульйоном з качки, додайте 150 г масла і поставте на 10 хвилин у духовку. М'ясо качки відділіть від кісток, наріжте кубиками, вимішайте з нашаткованою морквою, рисом, зеленню петрушки. Каструлю змастіть маслом, посипте сухарями, на середину покладіть бляшану форму, щоб запіканка мала заглибину. Вилжіть у каструлю приготовлену суміш. Печіть у гарячій духовці 45 хвилин.

Подайте запіканку на круглomu тарелі, прикрасьте зеленню петрушки і кропу, полийте грибним соусом. Гриби з соусу покладіть у заглибину.





ГРИБНИЙ СОУС

300 г свіжих грибів (боровики, печериці), 50 г маргарину, склянка сметани, столова ложка борошна, сіль.

Гриби помийте, наріжте соломкою і тушуйте з маргарином, час від часу підливаючи холодної води. Коли гриби будуть готові, влийте розмішану з борошном сметану, посоліть і кілька хвилин прокип'ятіть.

Соус можна подавати гарячим до різних м'ясних страв.

СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ,

ФАРШИРОВАНИЙ М'ЯСОМ І РИСОМ

1 кг великих стручків солодкого перцю, склянка сметани, склянка томатного соку, зелень петрушки, цукор, сіль.

Начинка: 2 склянки рису, 300 г жирної свинини, 2—3 цибулини, зелень петрушки і кропу, мелений перець, сіль.

Стручки солодкого перцю помийте, відріжте верхівки, виберіть насіння, покладіть на 2—3 хвилини в киплячу підсолену воду і вийміть на сито.

Перебраний і промитий рис залийте 4 склянками гарячої води, доведіть до кипіння, зніміть з плити і накрийте, щоб «дійшов». М'ясо дрібно наріжте і посмажте разом з цибулею. Коли цибуля почне рум'янитися, додайте нарізану зелень петрушки і кропу, посоліть, поперчіть і вимішайте з рисом.

Приготовленою начинкою наповніть стручки, складіть їх у широку каструлю, влийте води або бульйону до $\frac{1}{3}$ висоти перцю і варіть 30—40 хвилин. Опісля влийте розмішану з томатним соком сметану, заправте сіллю, цукром, закип'ятіть і зніміть з вогню.

Подайте перець гарячим, оздобивши зеленню петрушки.

КОМПОТ ІЗ СЛИВ НА ЧЕРВОНОМУ ВИНІ

1 кг слив угорок, 300 г цукру, склянка червоного вина, $1\frac{1}{2}$ л води.

З води, цукру і вина зваріть сироп. Сливи помийте, залийте сиропом і варіть на слабкому вогні до готовності. Охолоджений компот подайте в скляному глечикю.

ЯЄЧНИЙ КРЕМ З ФРУКТАМИ

4 яйця, 100 г цукру, 200 г вершків, апельсин, хурма, фрукти з компоту, сік і цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 2 чайні ложки желатину, 2 столові ложки білого сухого вина.

Жовтки розітріть з цукром, додайте лимонний сік і цедру, збиті білки, вершки, розпущений у вині желатин і вимішайте. Охолодіть. Приготовленим кремом залийте розкладені в низьких широких вазочках нарізані фрукти.

ТОРТ «РОСИНКА»

Пісочне тісто: 300 г борошна, 250 г маргарину, 50 г цукру, сік і цедра $\frac{1}{2}$ лимона.

Шоколадне тісто: 150 г борошна, 6 яєць, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 50 г шоколаду.

Крем: 300 г вершкового масла, 100 г очищених горіхів, 4 жовтки, 150 г цукру, 100 г шоколаду, столова ложка коньяку.

Начинка: 400 г абрикосового джему.

Для оздоблення: мармелад, мандарини, плитка шоколаду.

Приготуйте пісочне тісто. Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, лимонний сік, цедру, кілька столових ложок води, замісіть тісто і поставте його в холодне місце. Через півгодини перемісіть його і поділіть на три частини. Розкачайте коржі, покладіть у вистелену помащенням папером тортивницю, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці (240°) по 10—15 хвилин кожний.

Для шоколадного тіста масло розітріть з цукром, додаючи по жовтку та потроху борошна, вимішайте із збитими білками і натертим шоколадом. Наповніть тістом змащену і посипану сухарями тортивницю і печіть у гарячій духовці (200°) 25—30 хвилин.

Спечені коржі охолодіть, а тим часом приготуйте крем. Жовтки розітріть з

цукром і збивайте над парою. Коли маса почне гуснути, зніміть з плити, охолодіть, додайте розтерте масло, розігрітий шоколад, коньяк, вимішайте з грубо посіченими горіхами й остудіть.

На перекладені частиною крему два пісочні коржі наложіть половину абрикосового джему, прикрийте шоколадним коржем, змажте його рештою джему і покладіть зверху третій пісочний корж. Верх і боки торта намажте кремом. Боки обсіпте тертим шоколадом, а верх оздобте нарізаним соломкою різноколірним мармеладом і звареними в сиропі часточками мандарина.

ОЖИНОВИЙ ТОРТ

Тісто: 400 г борошна, 200 г маргарину, 100 г вершкового масла, 100 г очищених лісових горіхів, 3 жовтки, 150 г цукру.

Начинка: 6 білків, 150 г цукру, 3—5 столових ложок ожинового варення.

Для оздоблення: свіжа ожина.

Жир посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, мелені горіхи, замісіть тісто і покладіть його на годину в холодне місце. Сформуєте з тіста чотири коржі, але не розкачайте їх, а розправте пальцями. Покладіть по черзі коржі в тортівницю, вистелену промащеним папером. Печіть у гарячій духовці (240°) по 10—15 хвилин. Виймайте з тортівниці обережно, разом з папером, щоб не покритилися. Коли охолонуть, перекладіть три коржі свіжим ожиновим варенням, вимішаним із збитими з цукром білками. Начинкою змажте верх і боки торта. Торт посипте кришками, натертими з четвертого коржа, оздобте свіжою ожиною.

ДРІЖДЖОВИЙ ПИРІГ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 100 г маргарину, 50 г дріжджів, 2 столові ложки молока, 2—3 столові ложки сметани, 3 жовтки, білок, 100 г цукру, цедра 1 лимона.

Начинка: 400 г вишневого джему, 150 г очищених горіхів, 2 столові ложки сухарів, 2 білки, 150 г цукру.

Маргарин посічіть з борошном, влийте розведені в теплому молоці дріжджі, розтерті з цукром жовтки, цедру, сметану і замісіть пухке тісто. Дві третини тіста розкачайте, покладіть на змащений жиром лист, поколіть виделкою, намажте джемом, наложіть вимішані з густим цукровим сиропом і білками мелені горіхи і сухарі. Тісто, що залишилося, наріжте вузькими смужками і зробіть решітку. Змажте білками і печіть у гарячій духовці (210—220°) 35—40 хвилин.

Холодний пиріг посипте цукровою пудрою з ваніліном, наріжте квадратики і подайте на стіл.

ГОРІХОВІ ВІНОЧКИ

Тісто: 400 г борошна, 150 г маргарину, 100 г цукру, 150 г очищених горіхів, яйце, 2 жовтки, 2 столові ложки сметани, чайна ложка порошку для печива.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, 1/2 чайної ложки вершкового масла, сік 1/2 лимона.

Маргарин посічіть з борошном і порошком для печива, додайте цукор, жовтки, яйце, мелені горіхи, сметану і замісіть тісто. Розкачайте на посипаній борошном дошці, виріжте скляною коржиком, а великою чаркою — дірки. Викладіть віночки на змащений жиром лист і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Збиту з білків і цукрової пудри піну вимішайте з розтертим маслом і лимонним соком. Підготовленою помадкою змажте ще теплі віночки, а потім виложіть їх на лист і підсушіть у духовці.

ШИПШИНОВИЙ НАПІЙ

500 г шипшини, 50 г родзинок, 500 г цукру, 2 1/2 л води.

Залийте помиті плоди шипшини 2 л гарячої кип'яченої води. Як остигне, вкиньте родзинки, додайте зварений з цукру і 1/2 л води сироп. Посуд накрийте і поставте в холодне місце. Напій можна пити через 2—3 дні.

МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ.
ЗИМА

Бутерброди асорті з твердого сиру
Салат з квасолі з маринованими оселедцями
Яйця, фаршировані маринованими грибами
Мішаний холодець
Печена свинина з кмином
Буряки з хріном
Паштет з телячої печінки
Овочевий салат у яблуках
Львівський салат
Короп у соусі з пива
Печений заєць
М'ясний рулет з ковбасою і картопляним пюре
Буженина, запечена в тісті,
з капустою, тушкованою з яблуками
Яловичина, фарширована хріном
Качка з чорносливом
Абрикосовий мус
Фруктовий салат з вином
Торт «Наполеон»
Горіховий торт на вафлях
Бакалійний кекс
Тертий пиріг з варенням
Фруктовий пиріг під білковою піною
Чайний пунш
Молочно-вишневий коктейль
Лимонно-яблучний крішон
Зимовий черешневий крішон

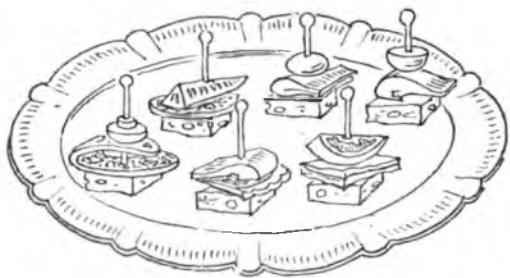
БУТЕРБРОДИ АСОРТІ З ТВЕРДОГО СИРУ

Твердий сир, мисливська ковбаса, шинка, мариновані сливи, вишні з компоту, червоний маринований солодкий перець, свіжа журавлина, мариновані гриби, копчений оселедець, свіжі яблука, мандарини, маслини тощо.

Сир наріжте невеликими кубиками. На них, давши волю фантазії, наколюйте пластмасовою або дерев'яною паличкою різний набір фігурно нарізаних складників. Для прикладу подаємо такі варіанти:

1. Ковбаса, огірок, червоний солодкий перець.
2. Шинка, половина сливи.
3. Ковбаса, огірок, червоний солодкий перець, ягода журавлини.
4. Сардина, маринований гриб.
5. Оселедець, маслина.
6. Лимон, оселедець.
7. Скибка яблука, частина мандарина.
8. Горіх, вишня, слива.
9. Дві вишні з компоту, ягода журавлини.

Приготуйте бутерброди перед самою подачею на стіл і покладіть на скляну тарілку.



САЛАТ З КВАСОЛІ З МАРИНОВАНИМИ ОСЕЛЕДЦЯМИ

Склянка вареної дрібної білої квасолі, 2 солоні огірки, 1—2 кислі яблука, цибулина, стручок маринованого солодкого перцю, 2—3 столові ложки майонезу, чайна ложка гірчиці, 2—3 оселедці, сіль.

Маринад: 2 цибулини, чайна ложка оцту, 1/2 чайної ложки цукру, 2 лаврові листки, 4 горошини запашного перцю.

За 2—3 дні до прийняття гостей замаринуйте оселедці. Вимочіть, витрошіть їх, наріжте порціями і разом з кружальцями цибулі складіть у банку. З оцту, 2 склянок води, цукру і спецій зваріть маринад і остудіть його. З молочка оселедців зніміть плівку, розітріть з чайною ложкою олії, додайте до маринаду і розмішайте. Складені у банці оселедці залийте маринадом.

Огірки наріжте кубиками, солодкий перець — соломкою. яблука натріть на грубій тертці. Підготовлені продукти з'єднайте, додайте квасолі, дрібно нарізану цибулю, розтертий з гірчицею майонез, посоліть на смак. Виложіть салат гіркою на тарілку, оздобте кружальцями солодкого перцю. Навколо салату покладіть кусочки маринованих оселедців і цибулю з маринаду.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ МАРИНОВАНИМИ ГРИБАМИ

5 круто зварених яєць, столова ложка сметани, 100 г маринованих грибів, зелень петрушки, цукор, сіль.

Яйця розріжте вздовж на половинки і обережно виберіть жовтки. Розітріть їх із сметаною на однорідну масу, додайте посічені гриби, заправте сіллю і цукром на смак. Цією масою наповніть білки стійком. На кожне яйце покладіть листочок петрушки.

МІШАНИЙ ХОЛОДЕЦЬ

1 кг свинячої голінки, свиняча ніжка, 500 г яловичої голінки, 1/2 півня (гуски або качки) з потрухами (без печінки), морквина, корінь і зелень петрушки, 2 цибулини, 2—3 лаврові листки, головка часнику, 3 круто зварених яйця, 200 г зеленого горошку, 5—6 горошин гіркового перцю, мелений перець, сіль.

Ніжку і голінку обсмаліть, обчистьте, помийте. Ніжку розріжте вздовж навпіл, голінку і птицю порубайте, скла-

діть у каструлю, залийте холодною водою і поставте на вогонь. Під час закипання зберіть піну, додайте овочі, спеції, посоліть і варіть на слабкому вогні, аж поки м'ясо відділятиметься від кісток (3—4 години). Коли бульйон відстоїться, зберіть з нього жир і злийте. На дно чашок або невеличких мисочок покладіть одне кружальце яйця, довкола нього — консервований зелений горошок, фігурно нарізану моркву і зелень петрушки. Кожну порцію можна прикрасити порізаному. Відділіть м'ясо від кісток, великі куски поріжте, покладіть у чашки. Заправте бульйон потовченим часником, сіллю, перцем на смак, процідіть, налейте в чашки і поставте в холодне місце.

Перед подачею на стіл обережно обведіть холодець у чашках гострим ножом і виверніть на круглий таріль. Краї тареля оздобте листочками петрушки. Якщо холодець залити у гарні керамічні мисочки, його можна подати в них на стіл. До холодцю подайте оцет і хрін.

ПЕЧЕНА СВИНИНА З КМИНОМ

2 кг свинини, 2 цибулини, 2 круто зварених яйця, кмин, 100 г смальцю, хрін, сіль.

М'ясо посоліть і залиште на дві доби в холодильнику. Перед приготуванням обмийте, виріжте кістки і покладіть разом з нарізаною цибулею в посуд з гарячим жиром. Після того як м'ясо злегка обсмажиться, посипте його кмином, влийте півсклянки води і печіть у гарячій духовці, часто поливаючи соком, що утворюється.

Спечене м'ясо охолодіть, наріжте тонкими скибками впоперек волокон і виложіть на довгастому тарелі. Прикрасьте наструганим хріном, кружальцями яєць. До страви подайте буряки з хріном.

БУРЯКИ З ХРІНОМ

1 кг буряків, 150 г хрину, цукор, оцет, кмин, сіль.

Помиті буряки з шкіркою зваріть або спечіть у духовці. Коли остигнуть, обчистьте, натріть на дрібній тертці,

з'єднайте з натертим хріном, заправте сіллю, цукром, оцтом на смак, всипте пучку кмину і вимішайте. За годину-дві попробуйте і, якщо треба, додайте оцет або лимонний сік.

Готові буряки виложіть у банку, зберігайте щільно закритими. Подайте на стіл у малих салатницях.

ПАШТЕТ З ТЕЛЯЧОЇ ПЕЧІНКИ

1 кг телячої печінки, 500 г телятини, 300 г жирної свинини, 100 г сала, 3 яйця, 100 г булки, цибулина, петрушка, лавровий листок, 5—6 горошин гіркого перцю, сіль.

З печінки зніміть плівку і залийте на 2—3 години молоком. Телятину, свинину, овочі стушкують у малій кількості води. Коли телятина стане м'якою, додайте спеції, сало, нарізану кусками печінку й продовжуйте тушкувати 15—20 хвилин. У соусі, який утворився під час тушкування, намочіть черству булку. М'ясо, овочі, булку змеліть тричі на м'ясорубці, вбийте яйця, посоліть (паштет повинен бути недосолений) і вимішайте на однорідну пухку масу. Сало наріжте соломкою і наложіть на дно і стінки форми на рівних відстанях. Заповніть масою $\frac{3}{4}$ форми і печіть 30 хвилин у гарячій духовці.

Після охолодження виложіть паштет на круглий таріль. Для оздоби можна використати кружальця круто зварених яєць.

ОВОЧЕВИЙ САЛАТ У ЯБЛУКАХ

6—8 середніх червоних яблук, 300 г зеленого горошку, злегка відварена селера, 2—3 столові ложки майонезу, круто зварене яйце, стручок червоного маринованого солодкого перцю, мелений перець, сіль.

Яблука розріжте навпіл. Виберіть з половинок м'якоть так, щоб утворилася досить глибока мисочка. Очистьте м'якоть від зерняток, посічіть, вимішайте з зеленим горошком, нарізаною кубиками селерою, майонезом, заправте

перцем, сіллю і накладіть гіркою у яблучні мисочки. Посипте дрібно посіченим яйцем, встроміть смужки червоного перцю або пір'я зеленої цибулі.

ЛЬВІВСЬКИЙ САЛАТ

1 кг цибулі, 6 круто зварених яєць, 3 столові ложки сметани, 2 столові ложки майонезу, зелень селери, цукор, сіль.

Маринад: 1/2 склянки оцту, лавровий листок, 2—3 горошини запашного перцю, 1/2 чайної ложки цукру.

З оцту, спецій, цукру і 2 склянок води зваріть маринад, вкиньте тоненько нашатковану цибулю і держіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Цибуля має стати прозорою, але не м'якою. Відкиньте її на друшляк, охолодіть. До цибулі додайте посічені яйця, сметану, майонез, заправте цукром, сіллю, вимішайте і виложіть гіркою в салатницю. Оздобте «ромашкою» з яйця, розрізавши білок вздовж на пелюстки, а з половинки жовтка зробивши сердцевину. По краях розкладіть зелень селери або петрушки.

КОРОП У СОУСІ З ПИВА

2 кг коропа, 2 столові ложки маргарину, 2 столові ложки борошна, 1/2 л пива, 1/2 склянки білого сухого вина, 3 цибулі, морква, корінь і зелень петрушки, лавровий листок, цукор, 6 горошин гіркового перцю, мелений перець, сіль.

Рибу очистьте, випотрошіть, помийте, поділіть на порції, посоліть. З риб'ячих голів і хвостів, овочів, спецій і невеликої кількості води приготуйте відвар. Борошно підсмажте у маргарині, влийте проціджений відвар, пиво, додайте протерту крізь сито цибулю з відвару, вино, добре поперчіть, заправте цукром на смак. У соус вкиньте рибу і тушкуйте до готовності. Якщо соус википає, підливайте відвар. Перед подачею на стіл виложіть рибу на довгастий таріль, полийте соусом, оздобте листочками петрушки.

ПЕЧЕНИЙ ЗАЄЦЬ

Тушка зайця, 300 г сала, 2 столові ложки смальцю, мелений перець, сіль. Маринад: 2 склянки червоного сухого вина, морква, петрушка, 2—3 горошини запашного перцю, 1—2 лаврові листки, по 1/2 чайної ложки цукру і солі.

Тушку зайця залийте на 1—2 дні маринадом, приготовленим з вина, спецій, цукру і нарізаних кружальцями овочів. Опісля м'ясо посоліть, нашпигуйте шматочками сала, обкачаними в меленому перці, покладіть у розтоплений жир і печіть у гарячій духовці до утворення рум'яної кірочки, час від часу поливаючи соком, який утворюється під час печіння, та маринадом.

Перед подачею на стіл поділіть зайця на порції, виложіть на блюдо і оздобте варенням з брусниці.

М'ЯСНИЙ РУЛЕТ З КОВБАСОЮ

2 кг молодой яловичини, 500 г пісної ковбаси, 2 столові ложки смальцю, 3 яйця, столова ложка борошна, 2 столові ложки молока, 2 зубки часнику, мелений перець, сіль.

Пласт м'яса добре відбийте, посоліть і поперчіть. До збитих білків додайте жовтки, борошно, молоко, посоліть і обережно вимішайте. Накрийте цією сумішшю всю поверхню м'яса, посередині покладіть обчищену від шкірки і натерту часником ковбасу, скрутіть рулет і перев'яжіть грубою білою ниткою. Змастіть рулет жиром, покладіть на лист або в гусятницю і печіть у гарячій духовці 1 1/2—2 години, часто поливаючи соком, який виділяється під час випікання. Якщо треба, то підлийте холодної води.

Перед подачею на стіл вийміть нитку, наріжте рулет кружальцями, виложіть на довгастому блюді. До рулету подайте картопляне пюре і мариновані овочі.

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

1 1/2 кг картоплі, 1/2 склянки молока, 2 столові ложки вершкового масла, столова ложка томату, сирий жовток, зелень петрушки, сіль.

Обчищену картоплю добре помийте. Більші картоплини розріжте навпіл. Складіть у каструлю, залийте гарячою водою до $\frac{3}{4}$ висоти картоплі, посоліть і варіть до готовності на сильному вогні в закритому посуді. Зливши воду, картоплю потовчіть, додаючи гаряче молоко, і розітріть з маслом на пухку масу. Поділіть її на три частини. Ложкою, намоченою в гарячій воді, виложіть гіркою спочатку біле, потім забарвлене жовткою жовте і, нарешті, вимішане з томатом рожеве пюре. Посипте картопляну піраміду зеленню петрушки.

БУЖЕНИНА, ЗАПЕЧЕНА В ТІСТІ

3—4 кг свинини, 100 г солі, 5—6 горошин запашного перцю, 3—4 лаврові листки, корінь хріну.

Тісто: 1 кг житнього борошна.

Свинину натріть сіллю, обложіть горошинами перцю, лавровим листком, покладіть у миску і накрийте. Тримайте день у теплому місці, а коли м'ясо випустить сік, поставте на 2—3 дні в холодильник. Час від часу м'ясо перевертайте. Після маринування свинину помийте й обсушіть рушником. З борошна і води замісіть некруте тісто, поділіть на дві частини і розкачайте. Один корж розстеліть на листі, зверху покладіть м'ясо, прикрийте другим коржем, боки зліпіть і печіть 2 години в гарячій духовці. Із спеченого м'яса зніміть тісто. Буженину наріжте грубими кусками, виложіть на полумисок, посипте тертим хріном.

На гарнір приготуйте варену картоплю і тушковану з яблуками капусту.

КАПУСТА, ТУШКОВАНА З ЯБЛУКАМИ

1 кг капусти, 2—3 яблука, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, столова ложка маргарину, чайна ложка борошна, цукор, сіль.

Капусту нашаткуйте якнайтонше, влийте трішки гарячої води, вкиньте ложку маргарину і тушуйте у закритому

посуді. Коли капуста стане м'якою, додайте натерті на грубій тертці винні яблука. Тушковану капусту заправте цукром і сіллю на смак, залийте розтертою з борошном сметаною, прокип'ятіть. Щоб капуста була гострішою, можна додати лимонну кислоту.

ЯЛОВИЧИНА, ФАРШИРОВАНА ХРІНОМ

1½ кг яловичини, 100 г маргарину, 2 цибулини, $\frac{1}{2}$ склянки оцту, зелень петрушки, сіль.

Начинка: 3—4 сушені гриби, яйце, 2—3 столові ложки сухарів, 2—3 корені хріну, цукор, мелений перець, сіль.

Соус: склянка сметани, $\frac{1}{2}$ склянки грибного відвару, чайна ложка борошна, сіль.

М'ясо добре відбийте, облийте гарячим оцтом, посоліть і печіть у гарячій духовці, поливаючи розтопленим жиром. Як тільки м'ясо зарум'яниться, додайте нарізану кружальцями цибулю, півсклянки води і тушуйте на слабкому вогні у закритому посуді до готовності.

Тим часом приготуйте начинку. Помитий і обчищений хрін натріть на дрібній тертці, додайте посічені зварені у невеликій кількості води гриби, сухарі, сире яйце, цукор, посоліть, поперчіть на смак і вимішайте. Начинка повинна бути густою.

Тушковане м'ясо покрайте впоперек волокон на широкі скибки, не дорізуючи до кінця на 1 см. Наложіть начинку у розрізи через кожні дві скибки, зв'яжіть весь кусок білою ниткою, щоб не розсипався, покладіть у той же посуд і тушуйте ще 20—30 хвилин. Вийнявши м'ясо, зніміть нитку і доріжте до кінця щодругу скибку так, щоб залишилися порції з начинкою. Викладіть їх на довгасте блюдо, оздобте зеленню петрушки.

У соус, в якому тушувалося м'ясо, влийте розтерту з борошном сметану, грибний відвар. Посоліть, вимішайте і доведіть до кипіння. Подайте соус в соусниці.

КАЧКА З ЧОРНОСЛИВОМ

Качка, 500 г чорносливу, сіль.

Тушку качки помийте, посоліть і нафаршируйте добре помитим чорносливом без кісточок. Частиною чорносливу обкладіть качку в гусятниці, влийте півсклянки води і печіть у гарячій духовці годину. Качку слід кілька разів перевертати і в міру потреби підливати холодної води.

Спечену качку наріжте порціями. Подайте на тарелі, обложивши чорносливом.

АБРИКОСОВИЙ МУС

6 білків, 200 г цукру, 400 г абрикосів з компоту, лимон, 3 чайні ложки желатину, вафлі.

Збийте білки на піну, підсипаючи по столовій ложці цукор. Лимонну цедру і сік з'єднайте з намоченим у компоті і зігрітим на парі желатином і легко вимішайте з дрібно нарізаними абрикосами і білковою піною. Масу вилжіть у скляні тарілочки. Зверху покладіть цілий абрикос, посипте нарізаними вафлями. Мус приготуйте на кілька годин раніше, щоб добре застиг.

ФРУКТОВИЙ САЛАТ З ВИНОМ

200 г сушених абрикосів, 200 г чорносливу, 2—3 яблука, 2 лимони, $\frac{1}{4}$ склянки білого десертного вина, цукрова пудра, горіхи.

Абрикоси і чорнослив помийте, залийте на ніч теплою перевареною водою. Наступного дня наріжте соломкою, з'єднайте з натертими на грубій тертці яблуками й півкружальцями лимона. Можна додати нарізані кубиками апельсини, ананаси або банани. Масу вимішайте, скропіть вином, вилжіть у салатницю, посипте цукровою пудрою і посіченими горіхами.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тісто: 400 г борошна, 200 г маргарину, яйце, $\frac{1}{2}$ склянки молока, чайна ложка оцту.

Крем: 150 г маргарину, 200 г борошна, банка згущеного молока, 50 г шоколаду, 2—3 жовтки, склянка молока.

З 200 г борошна, яйця, оцту та молока замісіть пухке тісто. Маргарин посічіть з рештою борошна і домісіть рукою. Пухке тісто розкачайте, положіть на нього грудочкою тісто з маргарином, загорніть у конверт і легко розкачайте від себе, підсипаючи борошно. Зложіть тісто втрое, дайте полежати 15—20 хвилин. Повторіть так 3—4 рази. Поділіть тісто на чотири частини. З трьох розкачайте коржі, поколіть виделкою і печіть кожний у гарячій духовці близько 15 хвилин. З четвертої частини тіста розкачайте корж, вилжіть у тортівницю і наріжте тонкими смужками на пальчики.

Приготуйте крем. Засмажте борошно з маргарином до золотистого кольору. Влийте холодне молоко, розмішайте. Коли почне гуснути, поступово додавайте згущене молоко і розтерті жовтки, весь час мішаючи. Через 2—3 хвилини зніміть з вогню і охолодіть. Половину крему залиште білим, а половину зафарбуйте розігрітим шоколадом.

Холодні коржі перекладіть кремом, спочатку білим, а потім шоколадним. Верх торта посипте цукровою пудрою, наложіть гіркою крем і заколіть у нього пальчики. Боки змажте кремом і обсіпте кришками, натертими з пальчиків.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ НА ВАФЛЯХ

2 вафлі.

Крем: 400 г очищених горіхів, 400 г цукру, 250 г вершкового масла, ванілін.

Помадка: 200 г цукру, склянка вершків, ванілін.

Для оздоблення: мармелад.

З цукру і склянки води зваріть сироп. Додавши мелені горіхи і ванілін, варіть сироп ще 2—3 хвилини, старанно мішаючи. Після охолодження вимішайте масу з розтертим маслом і переложіть приготовленим кремом вафлі. Цукор і вершки після закипання ва-

рить 12 хвилин у високій посудині, весь час розтираючи. Знявши з плити, додайте ванілін і продовжуйте розтирати. Як тільки помадка почне густнути, вилийте її на торт і розрівняйте змоченим у гарячій воді ножом. Для оздоблення використайте фігурно нарізаний мармелад.

БАКАЛІЙНИЙ КЕКС

300 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, 250 г маргарину, 100 г очищених горіхів, 100 г чорносливу, 100 г сушених абрикосів, 100 г фініків, 100 г варення без сиропу, 2 столові ложки горілки, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, цедра 1 лимона, ванілін.

Маргарин розітріть з цукром, ваніліном і цедрою на пухку масу, вбиваючи по яйцю і підсипаючи по ложці просіяне борошно з порошком для печива. Все це з'єднайте з нарізаними соломкою і посипаними борошном фруктами, горіхами, варенням, влийте горілку і вимішайте. Приготовленою масою наповніть змащені жиром і посипані сухарями дві вузькі форми. Печіть у духовці при температурі 190—200° 45 хвилин. Коли кекси зарум'яняться, прикрийте їх скропленням холодною водою папером. Виймайте з форм холодними.

ТЕРТИЙ ПИРІГ З ВАРЕННЯМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г маргарину, 2 жовтки, столова ложка цукру, столова ложка сметани, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива.

Начинка: склянка варення, 2 білки.

Маргарин посічіть з борошном і порошком для печива, додайте жовтки, цукор, сметану і замісіть туге тісто. Покладіть його на ніч у холодне місце. Дві третини тіста натріть на грубій тертці на змащений жиром і посипаний сухарями лист, зверху наложіть варення, на варення — збиті білки і натріть решту тіста.

Печіть у гарячій духовці (200—240°) 30 хвилин. Корж ще гарячим наріжте квадратами і посипте цукровою пудрою з ваніліном.

ФРУКТОВИЙ ПИРІГ ПІД БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла, 100 г маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки.

Начинка: 500 г яблук, апельсин, лимон, 300 г цукру.

Білкова піна: 3 білки, 150 г цукрової пудри, 100 г очищених горіхів.

Масло і маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки і замісіть тісто. Щоб краще в'язалося, можна додати 1—2 столові ложки холодної води. Поставте тісто на 1—2 години в холодне місце, потім розкачайте, покладіть на лист, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці 30 хвилин.

Обчищені яблука, лимон та апельсин зі шкіркою натріть на грубій тертці. З цукру і 2—3 столових ложок води приготуйте сироп і варіть у ньому фрукти до прозорості. Фруктовим джемом намажте гарячий корж, покрийте його піною із збитих з цукровою пудрою білків, посипте грубо посіченими горіхами і поставте у теплу духовку (180°). Вийміть, коли піна набере золотистого кольору.

Готовий корж наріжте квадратами і складіть на таріль.

ЧАЙНИЙ ПУНШ

1 л міцного чаю, 100 г цукру, пляшка червоного вина, лимон.

Гарячий чай з'єднайте з цукром, лимонним соком, підігрітим вином і розмішайте. Перелийте у керамічний дзбанок і подайте на стіл. Край чашок прикрасьте нарізаною трикутниками лимонною шкіркою.



МОЛОЧНО-ВИШНЕВИЙ КОКТЕЙЛЬ

400 г вишень з компоту, 150 г цукру, 3 склянки молока, $\frac{1}{2}$ склянки коньяку.

З половини вишень виберіть кісточки, додайте цукор, молоко, коньяк і збивайте до утворення піни, тримаючи посуд у холодній воді або на снігу. Напій налийте у високі склянки, у кожну вкиньте кілька вишень з кісточками. До коктейлю подайте соломки і чайні ложки.

ЛИМОННО-ЯБЛУЧНИЙ КРЮШОН

2 лимони, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки коньяку, $1\frac{1}{2}$ л яблучного соку.

Наріжте лимон кружальцями і засипте звечора цукром. Вранці влийте

коньяк, а через 3—4 години — яблучний сік. Добре охолодіть. Наливайте у вузькі бокали. Краї бокалів оздобте кружальцями лимона.

ЗИМОВИЙ ЧЕРЕШНЕВИЙ КРЮШОН

1 л консервованого компоту з черешень, пляшка білого сухого вина, пляшка коньяку, 1 л газованої води, цукровий сироп.

У компот влийте вино, коньяк і залиште на годину в холодному місці. Перед подачею на стіл заправте на смак цукровим сиропом. У скляний глечик з крушоном долийте охолоджену газовану воду. У кожний фужер вкиньте кілька ягід.

МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ
МАЛЯТ

Фаршировані яйця «Гномики»
Бутерброди з бубликів
Бутерброди «Алфавіт»
Бутерброди «Квіточки»
Пальчики з хліба
Рибні фрикадельки в желе
Салат «Кошенята»
«Іжак» з твердого сиру
Помідоровий суп
«Горіхи» з заварного тіста
Бульйон з телятини з манными кубиками
Суп з цвітної капусти
Суп з агрусу
Телятина, запечена в пергаментному папері
Бабки з рису і зеленого горошку
Печінка в сухарях
Смажена картопля «Квіточки»
Котлети з курятини і телятини
Тушкована курка з зеленим горошком
Компот з яблук і вишень
Полуниці з сметаною
Яблука, запечені під білковою піною
Бутербродики з фруктами
Торт «Іжак»
Торт «Кошик з ягодами»
Шарлотка з сметаною і варенням
Пиріг з вишнями
Печиво «Сови»
Медівнички-вівсяники
Печиво «Колобки»
Шоколадний напій
Дитячий фліп
Фруктовий коктейль
з морозивом

ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЯ «ГНОМИКИ»

5 круто зварених яєць, оселедець, 2—3 столові ложки сметани, 2 столові ложки майонезу, 2—3 огірки, 2—3 помідори, сіль.

З яєць зріжте ширший кінець і обережно виберіть жовтки. Філе оселедця дрібно посічіть, додайте жовтки, майонез, сметану, сіль і розітріть. Приготовленою масою наповніть білки і положіть їх зрізаним кінцем на кружечок огірка. Зверху прикрийте «шапочкою» з половинки помідора. Очі зробіть з паюсної ікри чи зелені петрушки, ніс — з моркви, рот — з червоного солодкого перцю. Подайте на скляній тарілці.

БУТЕРБРОДИ З БУБЛИКІВ

4 великі бублики, 100 г вершкового масла, 250 г сиру, 2—3 столові ложки сметани, зелена цибуля, помідори або редиска, мелений червоний перець, сіль.

Сир розітріть з сметаною, нарізаною цибулею, заправте перцем і сіллю. Бублики розріжте впоперек на кола, поділіть на половинки, намажте маслом, а потім приготовленою масою і оздобте кружальцями помідора або редиски.

БУТЕРБРОДИ «АЛФАВІТ»

500 г солоного печива, 200 г вершкового масла, 2 круто зварених яйця, столова ложка сметани, зелена цибуля, варена морква, чорнослив, червоний солодкий перець, огірок, цукор.

Масло розітріть з посіченими яйцями, дрібно нарізаною цибулею, додайте сметану, цукор на смак і добре вимішуйте.

Приготовленою пастою намажте печиво, складіть по два разом. Оздобте бутерброди буквами, вирізаними з вареної моркви, з розмоченого чорносливу, червоного солодкого перцю та огірка. Прикріпіть букви сметаною, щоб не зсувалися. Подайте на скляній тарілці.

БУТЕРБРОДИ «КВІТОЧКИ»

Булка, 200 г докторської ковбаси, 100 г вершкового масла, 2 круто зварених яйця, столова ложка сметани, огірок, помідор, червоний солодкий перець, зелена цибуля, сіль.

Булку наріжте скибками і змастіть маслом. Яйця грубо посічіть, з'єднайте з нарізаною зеленою цибулею, посоліть і вимішуйте з сметаною. З тонких кружалець ковбаси скрутіть кульочки, наповніть їх приготовленою начинкою з яєць і покладіть навкося на скибки хліба. По один бік кулька розмістіть нарізаний соломкою свіжий або солоний огірок, по другий — півкружальця перцю і помідора.

ПАЛЬЧИКИ З ХЛІБА

$\frac{1}{2}$ чорної хлібини, 150 г вершкового масла, 200 г шинки, 1—2 круто зварених яйця, сіль.

Знявши скоринку, наріжте хліб смужками завдовжки 5—6 і завширшки — 2 см, намажте їх з усіх боків маслом, посоліть, обкачайте з одного боку в дрібно нарізаній шинці, а з другого — в грубо посічених яйцях. Виложіть пальчики в шахматному порядку на скляній тарілці.

РИБНІ ФРИКАДЕЛЬКИ В ЖЕЛЕ

1 кг риби, 100 г булки, 50 г маргарину, 2 яйця, морква, цибуля, корінь і зелень петрушки, лавровий листок, мелений перець, сіль.

Відвар: рибаці голови і хвости, петрушка, морква, цибуля, лавровий листок, 4 чайні ложки желатину, сіль.

Рибу обчистьте, зніміть шкірку, виберіть кістки і змеліть філе на м'ясорубці. Додайте намочену в молоці і легко віджату булку, дрібно посічену цибулю, маргарин, яйця, сіль, перець, добре вимішуйте і виробіть кульки завбільшки з грецький горіх.

Овочі обчистьте, помийте, залийте окропом, вкиньте лавровий листок, посоліть і варіть 30 хвилин. У киплячий

відвар покладіть риби кульки і варіть на слабкому вогні 15—20 хвилин. Окремо приготуйте відвар з риб'ячих голів, хвостів, овочів і $1\frac{1}{2}$ л води. Перед тим як зняти з вогню, посоліть, вкиньте лавровий листок. У гарячому відварі розпустіть намочений у перевареній холодній воді желатин. Не кип'ятіть.

Фрикадельки викладіть на тарілі, прикрасьте зеленню петрушки, кружальцями вареної моркви, залийте процідженим відваром з риб'ячих голів і хвостів і поставте на холод.

САЛАТ «КОШЕНЯТА»

300 г вареної або печеної телятини, 2—3 варені картоплини, 1—2 свіжі чи солоні огірки, 1—2 яблука, варена морква або селера. 400 г зеленого горошку, круто зварені яйця, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, зелений салат, зелена цибуля, цукор, сіль.

М'ясо, обчищені овочі, яблука, білок з двох яєць наріжте дрібними кубиками, додайте зелений горошок, вимішайте з розтертими з сметаною жовтками, заправте сіллю і цукром.

Салат розложіть на листках зеленого салату і посипте нарізаною зеленою цибулею. На кожну порцію покладіть жовтком униз половинку яйця і зробіть з неї голівку «кошеняти». На ширшому кінці підріжте ножом вушка, за очі правитимуть дві горошини або вирізані кружальцями жовті шкірочки яблука, за ніс — кусочок моркви, за вуса — засмажена дрібною соломкою картопля. Приготуйте стільки «кошенят», скільки буде дітей.

«ІЖАК» З ТВЕРДОГО СИРУ

200 г твердого сиру, 2 великі червоні яблука, гранат або ягоди.

Яблука помийте, витріть, покладіть на тарілку, повстромлюйте в них кольорові пластмасові або дерев'яні палички. На кінці кожної палички наколіть кубик з сиру і зернятко граната або якусь іншу ягоду (свіжу чи з компоту).



ПОМІДОРОВИЙ СУП

500 г яловичої грудинки, 500 г помідорів, морква, петрушка, цибулина, чайна ложка вершкового масла, цукор, сіль.

Грудинку порубайте, помийте, залийте 2 л холодної води і поставте на плиту. Після закипання вкиньте моркву, петрушку, цибулину, посоліть, прикрийте покриткою і варіть на слабкому вогні 2 години. Нарізані помідори потушкують з маслом і півсклянкою води. Протріть крізь друшляк, влийте в бульйон. Суп заправте сіллю і цукром на смак.

Суп налийте у нагріті чашки або глибокі тарілки. Окремо подайте в скляних блюдцях «горіхи» з заварного тіста.

«ГОРІХИ» З ЗАВАРНОГО ТІСТА

250 г борошна, 100 г вершкового масла, 3 яйця, сіль.

Закип'ятіть склянку води з маслом, всипте просіяне борошно і вимішуйте на слабкому вогні, поки тісто відставатиме від посуду. Зніміть з плити, охолодіть, посоліть і розтирайте, вбиваючи по одному яйцю. Руки змастіть жиром і виробіть з тіста кульки завбільшки з лісовий горіх. Кладіть «горіхи» на змащений жиром і посипаний борошном лист. Печіть у гарячій духовці протягом 10 хвилин до золотистого кольору. Духовку не відкривайте, бо тісто осіде.

Якщо «горіхи» спечете завчасно, то перед обідом їх слід підсушити у духовці.

БУЛЬЙОН З ТЕЛЯТИНИ З МАННИМИ КУБИКАМИ

500 г телячої грудинки, морква, петрушка, селера, цибуля, 100 г манних круп, зелень петрушки, сіль.

М'ясо й овочі залийте 2 л води і зваріть бульйон. Зварену на воді густу манну кашу вилийте на холодну мокру плоску тарілку. Коли каша остигне, наріжте її кубиками. Покладіть у кожну тарілку кілька кубиків, влийте бульйон і всипте зелень.

СУП З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

500 г телячих кісток, 1 кг цвітної капусти, морква, петрушка, селера, цибуля, 1/2 склянки сметани, 3 жовтки, чайна ложка борошна, зелень петрушки і кропу, цукор, сіль.

Залийте кістки й овочі 2 1/2 л води і приготуйте бульйон. Окремо у підсоленій і підсолодженій воді зваріть цвітну капусту. Овочі з бульйону і цвітну капусту прогріть крізь сито, поливаючи бульйоном (гарно сформовані суцвіття зріжте і не протирайте). Сметану розітріть з борошном, влийте в бульйон і перекип'ятіть. Заправте суп розбавтаними з столовою ложкою бульйону жовтками, посоліть, обережно вимішайте і зніміть з плити, не доводячи до кипіння.

Подайте суп у глибоких тарілках з грінками з твердим сиром. У кожну тарілку покладіть суцвіття цвітної капусти і нарізану зелень.

СУП З АГРУСУ

500 г недостиглого агрусу, 100 г сметани, чайна ложка борошна, 200 г цукру, 2 жовтки, ванілін, столова ложка вершкового масла.

Обчищений і помитий агрус залийте 2 л окропу і держіть на вогні, аж поки розвариться. Тоді протріть його крізь сито, всипте цукор, влийте розтерту з борошном сметану і закип'ятіть. Жовтки розітріть з маслом, додайте ванілін, розмішуючи, з'єднайте з супом і зніміть з вогню, не доводячи до кипіння.

Подайте теплим в чашках з грінками.

ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕНА В ПЕРГАМЕНТНОМУ ПАПЕРІ

2 кг телятини (лопатка), столова ложка вершкового масла, столова ложка оцту, 2 зубки часнику, мелений перець, сіль.

М'ясо відділіть від кісток, помийте, відбийте, скропіть оцтом і покладіть на годину в холодне місце. Натріть товченим часником, посоліть, поперчіть, скрутіть у рулет, зв'яжіть ниткою, залийте посоленим окропом і варіть 20 хвилин. Опісля вийміть з води, загорніть у змащений маслом пергаментний папір і запечіть у гарячій духовці.

Спечену телятину наріжте скибками і подайте гарячою, обклавши бабками з рису і зеленого горошку.

БАБКИ З РИСУ І ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

500 г рису, 400 г зеленого горошку, столова ложка вершкового масла, варена морквина, зелень петрушки, сіль.

Перебраний і помитий рис залийте 5 склянками гарячої води, посоліть на смак, вкиньте жир, помішайте, накрийте і варіть на слабкому вогні. Коли рис вбере воду, поставте в духовку і варіть до готовності. Гарячий рис вимішайте з зеленим горошком, нарізаною кубиками морквою і наложіть щільно в змащені жиром чашки. Виверніть бабки на таріль і прикрасьте листям петрушки.

ПЕЧІНКА В СУХАРЯХ

1 кг печінки, 2 яйця, 2 цибулі, 100 г вершкового масла, 150 г маргарину, молоко, борошно, сухарі, сіль.

З попередньо намоченої в молоці печінки зніміть плівку, наріжте її кусочками, обкачайте в борошні, вмочіть у розколючені з 2—3 столовими ложками молока яйця, посипте сухарями і посмажте в маргарині. Опісля печінку виложіть у каструлю, посоліть, покладіть на кожний кусочок горішок масла і до подачі на стіл тримайте в легко нагрітій духовці або на парі.

Порції печінки викладіть на тарілки, посипте кружальцями смаженої цибулі й обложіть смаженою картоплею — «квіточками». Окремо подайте салат із свіжих огірків або помідорів.

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ «КВІТОЧКИ»

1 кг картоплі, 1/2 л олії, сіль.

Картоплини завбільшки з куряче яйце обчистьте, помийте, обсушіть. Гострим ножем наріжте смужками так, щоб утворилася спіраль. Смажте у великій кількості жиру. Після смаження «квіточки» посоліть і гарячими подайте на стіл.

КОТЛЕТИ З КУРЯТИНИ І ТЕЛЯТИНИ

200 г курятини, 200 г телятини або молодого яловичини, 100 г булки, цибулина, 2 столові ложки вершкового масла, 2 столові ложки молока, 3 яйця, сухарі, борошно, олія, мелений перець, сіль.

Курятину, цибулю змеліть один раз на м'ясорубці, телятину — двічі, додайте намочену в молоці й віджату булку, столову ложку масла, яйце, сіль, перець і вимішайте. З приготовленої маси сформуйте круглі котлети, обкачайте їх у борошні, вмочіть у розколючені з молоком яйця, посипте сухарями і посмажте в олії. Поскладайте котлети на полумисок, полийте розтопленим маслом.

На гарнір подайте варену картоплю і тушковану моркву.

ТУШКОВАНА КУРКА З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

Курка, морква, петрушка, цибулина, 100 г маргарину, столова ложка вершкового масла, 700 г зеленого горошку, столова ложка борошна, сіль.

Курку й овочі покладіть у невелику кількість посоленого окропу і варіть до напівготовності. Дайте курці остигнути, покрайте на порції й зарум'яньте в маргарині. Складіть м'ясо в гусятницю, додайте зелений горошок, масло, посипте борошном, влийте бульйон, в якому варилася курка, посоліть і тушуйте 10—15 хвилин.

М'ясо вилжіть на полумисок, обкладіть зеленим горошком і грінками.

КОМПОТ З ЯБЛУК І ВИШЕНЬ

500 г яблук, 200 г цукру, 1 л консервованого компоту з вишень, 1 л води.

Обчищені яблука розріжте на четвертинки, виберіть серцевину і залийте окропом. Варіть з цукром, аж поки яблука стануть прозорими. Охолодіть і з'єднайте з компотом з вишень. Подаючи на стіл, прикрасьте склянки спіральками лимонної шкірочки.

ПОЛУНИЦІ З СМЕТАНОЮ

1 кг полуниць, склянка сметани, 150 г цукрової пудри.

Помиті і обчищені полуниці вилжіть у низькі широкі вазочки, посипте цукровою пудрою, зверху покладіть ложку збитої з цукровою пудрою сметани.

ЯБЛУКА, ЗАПЕЧЕНІ ПІД БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

1 кг яблук, 30 г вершкового масла, 200 г вишневого або малинового джему, 3 білки, 200 г цукру, 100 г очищених горіхів.



Яблука помийте, обчистьте, розріжте на половинки, обережно виберіть серцевину і наложіть у виїмки джем. Складіть яблука на змащену маслом вогнетривку тарілку і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Опісля яблука вийміть і наложіть на них збиті з цукром білки (до піни можна додати кілька крапель лимонного соку і натерту на дрібній тертці лимонну цедру). Посипте яблука грубо посіченими горіхами і тримайте їх у теплій духовці, поки висохне піна.

БУТЕРБРОДИКИ З ФРУКТАМИ

2—3 рогастики, 50 г вершкового масла, 200 г дитячого сирка, фрукти з компоту або варення, горіхи, цукор.

Рогастики наріжте кружальцями, змастіть маслом, наложіть грубим шаром сирок або свіжий сир, розтертий з 2—3 столовими ложками сметани і пучкою цукру. На бутерброди покладіть половинки абрикоса, сливи, горіха, вишні без кісточок, полуниці. Подайте на тарілці, застеленій паперовою серветкою.

ТОРТ «ІЖАК»

Тісто: 100 г борошна, 3 яйця, 100 г цукру.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г маргарину, 250 г цукру, 3 жовтки, плитка шоколаду, ванілін.

Для оздоблення: 100 г очищених горіхів, зелений мармелад, фрукти з варення.

Збийте білки з цукром на піну, додайте жовтки, швидко вимішайте, всипте борошно, старанно розмішайте. Вилийте тісто на застелений промащеним папером лист і печіть у гарячій духовці (210—220°) 15—20 хвилин. Стежте, щоб не пересушити.

Приготуйте крем. З цукру і 2—3 столових ложок води зваріть сироп, додайте третій шоколад, зніміть з плити і добре розітріть з маслом, маргарином, жовтками і ваніліном.

Спечений бісквіт наріжте різної величини смужками і, перекладаючи кремом, сформуєте з них «іжака». Верх змажте шоколадним кремом. Голову зробіть з обрізків бісквіта, розтертих з кремом на однорідну масу. Голки наколіть з нарізаного соломкою горіха. Береги тареля оздобте половинками горіхів, зеленим мармеладом, обкачаними в цукрі фруктами з варення.

ТОРТ

«КОШИК З ЯГОДАМИ»

Пісочне тісто: 200 г борошна, 150 г маргарину, столова ложка цукру, 2—3 столові ложки сметани.

Горіхове тісто: 200 г очищених горіхів, 2 столові ложки борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г вершкового масла, 50 г шоколаду, лимон.

Тісто для «кошика»: 150 г борошна, 50 г маргарину, столова ложка цукру, столова ложка сметани.

На начинка: 500 г вишневого джему. Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, столова ложка оцту, 100 г шоколаду, жовток, 150 г вершкового масла, ромова есенція, ванілін.

Для оздоблення: свіжі суниці або інші ягоди, горіхи, зелений мармелад.

Жир посічіть з борошном, додайте цукор, сметану і замісіть пісочне тісто. Залиште його на годину в холодному місці, потім ще раз перемісіть, розкачайте, покладіть у змащену тортивницю, поколіть виделкою і печіть у гарячій духовці (240°) 15—20 хвилин.

Для горіхового тіста масло розітріть з цукром і лимонним соком, вливаючи по одному жовтку. Потім вимішайте із збитими білками, меленими горіхами, натертим на грубій тертці шоколадом і борошном. Печіть у духовці при температурі 180—200° 30—40 хвилин.

З борошна, маргарину, цукру і сметани замісіть тісто для «кошика». З двох третин тіста у спеціальній формі спечіть невисокий «кошик». З решти тіста скачайте валочок, зігніть його підковою і спечіть ручку для «кошика».

Пісочний корж змажте вишневим джемом, прикрийте горіховим коржем і полийте шоколадною помадкою. Для приготування помадки сироп, зварений з цукру, води й оцту, розітріть з розігрітим шоколадом, маслом, ваніліном, ромовою есенцією і жовтком. Посередині торта покладіть «кошик» і наповніть його свіжими суницями, полуницями або іншими ягодами (можна з компоту). Оздобте «кошик» зеленими суничними листочками. Якщо таких не маєте, наріжте листочки з зеленого кондитерського мармеладу. Навколо «кошика» встроміть у торт стільки свічок, скільки років імениннику. Краї оздобте горіхами.





ШАРЛОТКА З СМЕТАНОЮ І ВАРЕННЯМ

Тісто: 8 яєць, 200 г цукру, 200 г манних круп.

Крем: 2 склянки сметани, 100 г цукрової пудри, склянка вишневого варення, ванілін.

Для оздоблення: ягоди з варення.

Збийте білки на піну, додаючи по столовій ложці цукру. Піну з'єднайте з жовтками, всипте манні крупы, легко вимішайте і вилийте у змащену жиром і посипану борошном форму. Печіть у гарячій духовці 25—30 хвилин.

Охолоджений бісквіт наріжте тонкими шарами, розложіть їх на тарелі й просочіть варенням.

Форму або каструлю змочіть холодною перевареною водою, посипте цукровою пудрою, дно і стінки змажте грубим шаром збитої з цукровою пудрою і ваніліном сметани. У форму виложіть бісквіти, перекладаючи їх сметанним кремом (верхній корж також намажте кремом), і поставте в холодне місце на 2—3 години.

Перед подачею на стіл краї форми обведіть ножом, виверніть шарлотку на скляну тарілку і оздобте ягодами з варення.

ПИРИГ З ВИШНЯМИ

Тісто: 400 г борошна, 250 г маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, білок, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, сухарі.

Начинка: 700 г вишень, 200 г цукру.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовтки, сметану, порошок для печива і замісіть тісто. З двох третин тіста розкачайте корж і вистеліть ним змащену жиром тортівницю так, щоб він закрив і стінки, поколійте виделкою, посипте сухарями, наложіть вишень без кісток і посипте цукром. З решти тіста розкачайте тоненькі валочки, зробіть з них решітку на вишнях і змажте її білком. Печіть у гарячій духовці 40—45 хвилин.

ПЕЧИВО «СОВИ»

200 г борошна, 150 г маргарину, 3 столові ложки сметани, яйце, цебра $\frac{1}{2}$ лимона, кілька горіхів, цукор.

Маргарин посічіть з борошном, додайте жовток, сметану, цедру і продовжуйте сікти до утворення еластичної маси. Винесіть тісто на 2 години в холодне місце. Потім розкачайте, виріжте круглі коржики, наперстком зробіть на кожному два заглиблення — очі «сови». За дзьобик правитиме кусочок горішка. Змажте коржики білком, посипте цукром, складіть на лист і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

У приготуванні печива вам охоче допомагатимуть маленькі іменинники.

МЕДІВНИЧКИ-ВІВСЯНИКИ

350 г борошна, 150 г меду, 150 г маргарину, 150 г цукру, яйце, 2 склянки вівсяних пластівців, 150 г родзинок, $\frac{1}{2}$ чайної ложки соди, чайна ложка меленої кориці з гвоздикою.

Розтоплені мед і маргарин з'єднайте з цукром, яйцем, додайте пластівці, борошно, соду, прянощі, родзинки й замісіть тісто. Виробіть кульки завбільшки з горіх і складіть на змащений жиром лист. Кожну кульку придушіть пальцем. Печіть при температурі 190—200°.

ПЕЧИВО «КОЛОВКИ»

300 г борошна, 250 г маргарину, 50 г цукру, яйце, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, родзинки, горіхи, лимонна цебра, ванілін, цукрова пудра.

Маргарин посічіть з борошном, додайте цукор, жовток, порошок для печива, цедру, кілька столових ложок води і замісіть тісто. Покладіть його на годину в холодне місце. Опісля розкачайте і виріжте круглі коржики. Змажте їх білком, з родзинок зробіть очі, з кусочків горіха — рот. Складіть коржики на змащений жиром лист і

печить у гарячій духовці 15—20 хвилин.

Подайте печиво на скляній тарілці, посипавши цукровою пудрою з ваніліном.

ШОКОЛАДНИЙ НАПІЙ

1/2 л молока, 50 г шоколаду, 2 яйця, столова ложка цукру, 50 г цукрової пудри, ванілін.

Шоколад розігрійте на парі, розведіть молоком і закип'ятіть. Влийте тоненькою цівкою, помішуючи, у розтерті з цукром жовтки. Поставте на вогонь, але до кипіння не доводьте. Напій розлийте в чашки, а зверху наложіть збиті з цукровою пудрою і ваніліном білки.

ДИТЯЧИЙ ФЛІП

Склянка абрикосового соку, склянка вишневого соку, склянка яблучного соку, 2—3 жовтки, білок, 100 г цукру, лимонна цедра, газована вода.

Розтерті з цукром і лимонною цедрою жовтки збийте з охолодженими соками. Подайте з газованою водою. Краї склянок попередньо змажте білком, обсипте цукром-піском і оздобте спіраллю з лимонної шкірочки.

ФРУКТОВИЙ КОКТЕЙЛЬ З МОРОЗИВОМ

5 склянок фруктового соку, 400 г вершкового морозива.

Морозиво і охолоджений сік збийте, налейте у високі бокали і відразу подайте на стіл.

МЕНЮ
НА ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ
ШКОЛЯРІВ

Бутерброди-тістечка
Бутерброди «Доміно»
Бутерброди з салатом
Відварна риба під майонезом
Салат з копченої риби і селери
Кошички з яєць з курятиною
«Шашлички» на яблуках
Грінки з копченою корейкою
і твердим сиром
Зрази з яйцями
Телячі крученики
Курчата в тісті
Курчата з грибами
Компот з вишень і черешень
Крем з абрикосовим джемом
Крем з білків і суниць
Полуниці з морозивом
Апельсинове морозиво
Іменинний торт
Бісквітний торт іменинниці
Пиріг «Сюрприз іменинникові»
Тістечка «Доміно»
Вівсяники
Коктейль з кефіру
і фруктового соку
Яблучний напій

БУТЕРБРОДИ-ТІСТЕЧКА

Білий хліб або батон, 100 г шинки, банка шпротів, 2—3 круто зварених яйця, 2—3 огірки, 2—3 помідори, стручок червоного солодкого перцю, 2—3 мариновані гриби, кілька столових ложок зеленого горошку, 2 сирі моркви, корінь хрину, зелена цибуля, зелений салат, зелень петрушки.

Паста: 200 г сиру або бринзи, 100 г вершкового масла, цибулина, $\frac{1}{2}$ чайної ложки гірчиці, 1—2 столові ложки майонезу, кмин, цукор, сіль.

Сир або бринзу розітріть з маслом на пухку масу, додайте натерту на дрібній тертці цибулю, гірчицю, майонез, сіль, цукор, кмин і вимішайте.

Хліб або батон наріжте тонкими скибками, з яких виріжте формами для тістечок — зірки, листочки, гриби, ромбики тощо. Намажте їх приготовленою масою і посипте одні посіченою шинкою і яйцем, інші — тертим хріном і морквою, ще на інші покладіть шпроти і нарізані соломкою гриби. Оздобте бутерброди кружальцями помідора, огірка, соломкою солодкого перцю, зеленим горошком, посіченою зеленою цибулею і виложіть одним шаром на підносі. Розкладіть між ними листки зеленого салату і петрушки.



БУТЕРБРОДИ «ДОМІНО»

$\frac{1}{2}$ хлібини, 100 г вершкового масла, 150 г гострого твердого сиру, огірок, зелена цибуля.

З хліба наріжте скибки прямокутної форми (2×5 см), змастіть їх маслом і покладіть на кожну такої ж величини тонкий кусочок твердого сиру. По-

діліть умовно бутерброд стеблиною зеленої цибулі на дві половинки, а маленькими кружальцями, нарізаними з огірків або інших овочів, позначте вічка «доміно». Складіть бутерброди на довгастій тарілці так, як складавмо доміно під час гри.

БУТЕРБРОДИ З САЛАТОМ

2 булки, 300 г ковбаси, 100 г вершкового масла, 2 круто зварених яйця, мариновані гриби, зелень петрушки. Салат: 2—3 солоні огірки, 2 яблука, 300 г зеленого горошку, $\frac{1}{2}$ банки майонезу, сіль.

Обчищені огірки наріжте дрібненькими кубиками, яблука натріть на грубій тертці, додайте зелений горошок, майонез, сіль і вимішайте.

Тоненькі скибки булки змастіть маслом, покладіть на кожну кружальце ковбаси, а зверху — ложку приготовленого салату. Одні бутерброди оздобте кружальцем яйця і листочком петрушки, інші — маринованими грибами. Бутерброди складіть на підносі, застеленому паперовою серветкою.

ВІДВАРНА РИБА ПІД МАЙОНЕЗОМ

1 кг риби, 2 цибулини, морквина, петрушка, банка майонезу, 2 круто зварених яйця, лимон, фрукти з компоту, 1—2 лаврові листки, 5—6 горошин гіркого перцю, сіль.

Очищену і випотрошену рибу наріжте порціями. З овочів і спецій приготуйте відвар, процідіть його, посоліть, покладіть у нього рибу і варіть 20—25 хвилин. Опісля порції риби обережно вийміть, охолодіть і, вибравши кістки, виложіть на довгастому блюді у формі цілої рибини. Перед подачею на стіл полийте майонезом, оздобте кружальцями лимона, фруктами з компоту, четвертинками яєць.

САЛАТ З КОПЧЕНОЇ РИБИ І СЕЛЕРИ

2 копчені риби, 5 варених картоплин, 3 злегка проварених селери, 3 круто зварених яйця, 2 яблука, 2—3 столові ложки майонезу, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

З риби зніміть шкірку, виберіть кістки і наріжте філе дрібними кусочками. З'єднайте з нарізаними кубиками картоплю і селерою, натертими на грубій тертці яблуками, посіченими яйцями. Масу посоліть, поперчіть і вимішайте з майонезом.

Виложіть гіркою в салатницю, оздобте зеленню петрушки.

КОШИЧКИ З ЯЄЦЬ З КУРЯТИНОЮ

6 круто зварених яєць, 100 г вареної курятини, 1/2 банки майонезу, 1/2 склянки сметани, 2—3 столові ложки тертого хріну, 1/2 чайної ложки гірчиці, зелена цибуля, стручок червоного солодкого перцю, цукор, сіль.

Яйця поділіть упоперек на половинки, вийміть жовтки, а на білках повірізуйте ножицями зубчики. Жовтки розітріть з столовою ложкою майонезу, гірчицею, зеленою цибулею. Масою заповніть білки, покладіть зверху кілька кубиків курятини, оздобте кільцями солодкого перцю.

Майонез вимішайте з сметаною, тертим хріном, заправте цукром, сіллю і вилийте на тарілку. На соус виложіть кошички. Збоку покладіть дерев'яну або пластмасову ложку.

«ШАШЛИЧКИ» НА ЯБЛУКАХ

300 г твердого сиру, 3—4 огірки, 400 г докторської ковбаси, 3—4 яблука.

Нарізаний кубиками твердий сир, кружальця ковбаси та огірка настроміть на пластмасові чи дерев'яні палички і заколіть у великі яблука. Подайте на дерев'яній або солом'яній тарілці.

ГРІНКИ З КОПЧЕНОЮ КОРЕЙКОЮ І ТВЕРДИМ СИРОМ

Булка, 200 г копченої корейки або рулету, 100 г твердого сиру, 100 г вершкового масла.

З булки зніміть скоринку, наріжте тонкими скибками і злегка змастіть їх маслом. Зверху покладіть кусочки

корейки, посипте натертим на дрібній тертці твердим сиром.

Перед подачею на стіл бутерброди поставте на 8—10 хвилин у гарячу духовку.

ЗРАЗИ З ЯЙЦЯМИ

400 г яловичини, 400 г свинини, 6 яєць, 100 г булки, цибулина, 50 г маргарину, борошно, мелений перець, сіль.

М'ясо помийте, відділіть від кісток, наріжте кусками і разом з цибулею змеліть двічі на м'ясорубці. Додайте намочену в холодній воді і легко віджату булку, сире яйце, сіль, перець і добре вимішайте. Якщо маса надто густа, влийте 2—3 столові ложки холодної води. Мокримі руками набірайте котлетну масу, обліпіть нею круто зварене яйце, формуючи зрази овальної форми. Обкачайте їх у борошні і посмажте з усіх боків у маргарині на сильному вогні.

Перед подачею на стіл зрази порозрізуйте навпіл і виложіть на блюдо жовтками вверх навколо відварених макаронів. Полийте сметанним соусом.

ТЕЛЯЧІ КРУЧЕНИКИ

1 1/2 кг телятини, 3 яйця, столова ложка вершкового масла, 100 г булки, борошно, олія, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

М'ясо наріжте впоперек волокон порціонними кусками, відбийте, посоліть. Жовтки розітріть з маслом, намоченою в молоці і віджатою булкою, вимішайте з білками і посіченою зеленню петрушки, посоліть і поперчіть на смак. Приготовленою начинкою густо змажте куски телятини, скрутіть у рулет, зв'яжіть ниткою, обкачайте в борошні, обсмажте у великій кількості олії, складіть у посуд, влийте склянку води, додайте масло, накрийте і поставте в гарячу духовку на 30 хвилин.

Подайте на тарелі, вибивши нитки і поливши соусом, який утворився під час тушкування. Крученики обложіть вареною картоплею і тушкованою морквою.

КУРЧАТА В ТІСТІ

2 курчат, 100 г вершкового масла, олія, борошно, сіль.

Тісто: 250 г борошна, 2 яйця, 3—4 столові ложки молока, сіль.

Кожну тушку курчати поділіть на чотири порції, відбийте і за годину до смаження посоліть. З жовтків, молока і борошна приготуйте середньої густоти тісто, як на млинці, посоліть, подайте збиті білки. Обкачайте порції в борошні, вмочіть у тісто і смажте з обох боків у великій кількості олії. Посмажені порції складіть у каструлю, вкиньте масло, накрийте і допечіть у духовці.

Подайте на тарелі, заколовши в кожную порцію дерев'яну паличку довжиною 10—15 см.

КУРЧАТА З ГРИБАМИ

3 курчат, 200 г свіжих грибів, склянка сметани, 100 г маргарину, столова ложка вершкового масла, чайна ложка борошна, зелень петрушки і кропу, сіль.

Кожну тушку курчати поділіть на чотири порції. Порції посоліть, обсмажте в маргарині, складіть у каструлю, додайте нарізані гриби, масло, влийте півсклянки води і тушкуйте на слабкому вогні. Якщо треба, досоліть. Через 30 хвилин влийте розтерту з борошном сметану, вкиньте нарізану зелень петрушки і кропу і продовжуйте тушкувати 10—12 хвилин. Якщо соус густий, розведіть його бульйоном або водою.

Порції розкладіть на тарілки, полийте соусом. Подайте до курчат молоду картоплю і зелений салат зі сметаною або салат із свіжих огірків.

КОМПОТ З ВИШЕНЬ І ЧЕРЕШЕНЬ

1 кг вишень, 500 г черешень, 300 г цукру, 2 л води, лимонна цедра, ванілін.

Вишні і черешні помийте, обітріть плодоніжки і покладіть у киплячий цук-

ровий сироп. Коли ягоди зваряться, вкиньте цедру, ванілін. Охолоджений компот налійте в скляні глечики.

КРЕМ З АБРИКОСОВИМ ДЖЕМОМ

1 л молока, 6 яєць, 250 г цукру, столова ложка вершкового масла, 2 столові ложки борошна, столова ложка крохмалю, склянка абрикосового джему, ванілін, $\frac{1}{2}$ л сметани, 100 г цукрової пудри, цедра $\frac{1}{2}$ лимона, 3 чайні ложки желатину.



Жовтки розітріть з цукром, додайте борошно, крохмаль, вливайте потроху гаряче молоко і, помішуючи, варіть над паром. Як тільки маса почне густнути, додайте збиті білки і масло. Знявши з плити, вимішайте з абрикосовим джемом, ваніліном, вилжіть в чашечки й охолодіть.

Свіжу густу сметану збийте з цукровою пудрою на пухку масу, а потім вимішайте з лимонною цедрою і розпущеним у воді желатином.

Розкладіть крем у вазочки. Покладіть у кожную по столовій ложці збитої сметани і встроміть в неї 2—3 пісочні пальчики.

КРЕМ З БІЛКІВ І СУНИЦЬ

Склянка суниць, 6 білків, 6 чайних ложок цукрової пудри, вафлі.

Збиту з білків і цукрової пудри густу піну легко вимішайте з суницями і вилжіть гіркою в скляну вазу. Охо-

лодіть. Перед подачею на стіл встро-
мить у крем нарізані трикутниками
вафлі.

ПОЛУНИЦІ З МОРОЗИВОМ

1 кг полуниць, 500 г морозива, 100 г
цукрової пудри.

Помиті і обчищені ягоди розложіть
у вазочки й посипте цукровою пудрою.
Зверху покладіть кілька столових
ложок морозива.

АПЕЛЬСИНОВЕ МОРОЗИВО

500 г морозива, 2 апельсини, ягоди
порічок з варення.

На дно широких чашок положіть кіль-
ка часточок апельсина, зверху накла-
діть морозиво. Оздобте посіченим
апельсином і ягодами порічок з ва-
рення.

ІМЕНИННИЙ ТОРТ

Тісто: 300 г борошна, 2 столові
ложки меду, 100 г очищених горіхів,
2 яйця, 150 г цукру, 2 столові ложки
сметани, чайна ложка порошку для
печива.

Крем: 200 г вершкового масла,
200 г очищених горіхів, 200 г цукро-
вої пудри, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, сік
 $\frac{1}{2}$ лимона.

Для оздоблення: мармелад.

Влийте в борошно розтоплений мед,
дайте яйця, сметану, мелені горіхи,
цукор, порошок для печива і замісіть
тісто. Поділіть його на чотири части-
ни, розкачайте коржі, поколіть кожен
виделкою і печіть при температурі
180—200°, стежачи, щоб коржі не пе-
ресохли.

Приготуйте крем. Масло розітріть з
цукровою пудрою, додайте мелені го-
ріхи, сметану, лимонний сік і збийте
на пухку масу. Три коржі покропіть
солодкою кавою і перекладіть кремом.
Кремом змажте також верх і боки
торта й обсипте його кришками, на-
тертими з четвертого коржа. Різноколь-
ним мармеладом виложіть ім'я, вік
іменинника. Подаючи на святковий
стіл, запаліть на торті свічки.

ВІСКВІТНИЙ ТОРТ ІМЕНИННИЦІ

Тісто: 100 г борошна, 8 яєць, 150 г
цукру, 60 г крохмалю, цедра 1 ли-
мона.

Крем: 3 білки, 75 г цукру, 3 столо-
ві ложки абрикосового джему.

Для оздоблення: горіхи в шо-
коладі, лісові горіхи.

Замісіть тісто. Для цього до збитих
з цукром білків додайте жовтки, ли-
монну цедру, борошно, крохмаль і
старанно вимішайте, щоб не було гру-
дочок. Вилийте масу у змащену жи-
ром і посипану борошном тортівницю
і печіть у духовці при температурі
200° 30 хвилин.

Тим часом приготуйте крем. Збийте
білки з цукром до утворення піни, до-
дайте джем і продовжуйте збивати до
утворення однорідної маси. Джем
можна замінити посіченими абрикоса-
ми або вишнями з компоту.

Виберіть з коржа частину м'якоті,
щоб утворилася заглибина, і наложіть
гіркою крем. У крем заколіть наріза-
ні соломкою горіхи. Краї торта оздоб-
те горіхами в шоколаді.

Цей торт може спекти іменинниця під
наглядом матері.

ПИРІГ

«СЮРПРИЗ ІМЕНИННИКОВІ»

Пісочне тісто: 500 г борошна,
100 г вершкового масла, 200 г марга-
рину, 2 столові ложки цукру, 2 жовт-
ки, 2—3 столові ложки сметани, цедра
 $\frac{1}{2}$ лимона.

Горіхове тісто: 150 г очищених
горіхів, 150 г цукру, 2 жовтки, 4 біл-
ки, 2 столові ложки сухарів, ванілін.
Начинка: 400 г вишневого джему.
Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склян-
ки води, чайна ложка оцту, столова
ложка вершкового масла, сік $\frac{1}{2}$ ли-
мона.

Для оздоблення: горіхи, шоко-
лад.

Спочатку приготуйте пісочне тісто. По-
січіть масло і маргарин з борошном,
дайте цукор, жовтки, лимонну цед-
ру, сметану, замісіть тісто і покладіть
на годину в холодне місце. Потім
розкачайте, виложіть на змащений

жиром лист, поколіть виделкою, намажте джемом і наложіть горіхове тісто. Для його приготування збити з цукром білки вимішайте з жовтками, меленими горіхами, сухарями і ваніліном. Печіть пиріг у гарячій духовці 35—40 хвилин.

З цукру, води і оцту зваріть сироп. Знявши з вогню, розітріть його з маслом і лимонним соком. Коли помадка почне гуснути, вилийте її на корж і розрівняйте широким ножом. Відразу оздобте пиріг половинками горіхів. Тертим шоколадом зробіть посвяту іменинникові. Пиріг повинен розрізати сам іменинник за святковим столом.

ТІСТЕЧКА «ДОМІНО»

200 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г цукру, 2—3 столові ложки сметани, яйце, 50 г шоколаду, 2—3 столові ложки молока.

Масло посічіть з борошном, додайте цукор, жовток, сметану, замісіть тісто і поставте на годину в холодне місце. Розкачавши корж, наріжте смужки (3×6 см), складіть їх на лист, змажте білком і печіть у гарячій духовці 10—15 хвилин. Нанесіть розігрітим з молоком шоколадом на тістечка крапки і поперечну лінію, як на кісточках доміно.

Подайте, виклавши на плоскому тарелі, як доміно під час гри.

ВІВСЯНИКИ

150 г вівсяних пластівців, столова ложка вершкового масла, 100 г очищених горіхів, 150 г цукру, 2 яйця,

2 склянки молока, 2 столові ложки сухарів, $\frac{1}{2}$ чайної ложки порошку для печива, ванілін.

Вівсяні пластівці зарум'яньте з маслом на сковороді, додайте горіхи, цукор, ванілін, вимішані з порошком для печива сухарі, молоко, жовтки, замісіть тісто і покладіть його на годину в холодне місце. Потім вимішайте масу із збитими білками. Накладіть тісто столовою ложкою на змащений жиром лист, легко розрівняйте і печіть у гарячій духовці 15—20 хвилин.

КОКТЕЙЛЬ З КЕФІРУ І ФРУКТОВОГО СОКУ

$\frac{1}{2}$ л кефіру, $\frac{1}{3}$ склянки вершків або сметани, склянка фруктового соку, столова ложка абрикосового або іншого джему, лимонна цедра, цукор.

З'єднайте всі складники, заправте цукром на смак, охолодіть. Збийте на піну і подайте у високих бокалах.

ЯБЛУЧНИЙ НАПІЙ

4 склянки яблучного соку, лимон, апельсин або мандарин, 200 г цукру, білок, газована вода.

З цукру і склянки води зваріть сироп, охолодіть його, з'єднайте з яблучним і лимонним соками. Краї високих бокалів змажте білком, обсипте цукром-піском. Обережно налийте напій до $\frac{2}{3}$ висоти бокала. На край настроміть кружальце апельсина або мандарина. Додайте газованої води. Подайте з соломкою.







ЧИМ ХАТА БАГАТА

Раптовий дзвінок підняв вас із зручного крісла, в якому ви коротали вечір перед екраном телевізора. Відчиняєте двері — яка несподіванка! Давній друг, приїхавши у відрядження, вирішив вас відвідати. Ясна річ, гостя годиться почастувати. А пора вже пізня, найближчий гастроном зачинений.

Що ж, давайте спробуємо обійтися тими продуктами, які кожна господиня повинна мати вдома. Це ковбаса, вершкове масло, сир, яйця, гірчиця, майонез, кава — все, що необхідне для щоденного харчування, а також консервований зелений горошок, рибні консерви і власноручно мариновані огірки, помідори, солодкий перець, гриби.

Якщо маєте холодильник, то м'ясні вироби, сметану, сирки, яйця можна купувати двічі на тиждень, так би мовити, про запас. Овочі й фрукти треба купувати через день, а хліб, булки, молоко — щодня. Раз на тиждень старайтеся спекти щось солодке до чаю або стежте за тим, щоб удома завжди було магазинне печиво.

Щоб мати свіжу зелень, поставте у мілку мисочку з водою зрізану верхівку кореня петрушки. Велику цибулину зітніть зверху на півсантиметра і покладіть у консервну банку з вологим піском. За кілька днів виросте зелене пір'я. Час від часу використану цибулину замінійте свіжою.

Маючи все це під руками, ви зможете швидко приготувати невибагливі, але смачні закуски для несподіваного гостя.

Тоненько наріжте очищену від шкірки ковбасу, а кусочки шинки згорніть трубочками і покладіть усередину четвертинки круто

зварених яєць. Порізаний плавлений сирок виложіть на тарілці у вигляді пелюсток ромашки навколо маринованих грибів чи огірків. Круто зварені яйця, розрізані вздовж, залиті майонезом та сметаною і прикрашені зеленню,— також непогана закуска. Обов'язково подайте на стіл фігурно виложене дерев'яною ложкою охолоджене вершкове масло.

Якщо ви вирішили подати рибні консерви, вийміть їх з банок на тарілки і надайте страві домашнього вигляду. Сардини і шпроти в маслі складіть на довгастій тарілці хвостиками в один бік, оздобте їх кружальцями лимона чи листками зеленого салату. Оселедця у желе обережно виберіть і, розмістивши кусочки один біля одного, витисніть на них кондитерським шприцем майонез. Прикрасьте скибками яйця, огірка, помідора. Обкладіть желе. Рибні консерви з овочами подайте так: посередині — овочі, а навколо — риба. Оздобте зеленню петрушки.

Завжди виручать вас невеличкі бутерброди або грінки. Використайте для їх оформлення нарізану зелену цибулю, маринований солодкий перець, посічене варене яйце. Тарілку під бутербродами застеліть паперовою серветкою.

В меню, яке ми пропонуємо, ви можете вибрати не тільки закуски, а й гарячі і десертні страви, які можна приготувати нашвидкуруч. Стіл для несподіваних гостей можна накрити кольоровою скатертиною або покласти під кожну тарілку полотняну чи паперову серветку. Прикрасять стіл дві-три квітки в низенькій вазочці.

Всі страви, окрім гарячих, подайте відразу. Гість сідає, де йому зручніше, а господиня, накривши стіл, повинна якнайменше заглядати до кухні, не метушитися, тобто нічим не виказувати гостеві, що його прихід завдав їй клопоту.

Якщо до вас прийшли друзі переглянути телепередачу чи просто побачитися і ви хочете почастувати їх, приготуйте кілька бутербродів. Гості продовжують сидіти на своїх місцях, а господиня подає кожному тарілочку з бутербродами, а потім склянку чаю, соку чи чашечку кави і печиво.

Теплого погожого дня гостей можна прийняти на балконі, веранді чи в саду. В такому випадку стане у пригоді невеличкий столик, на якому розкладіть малі серветки, а на них закусочні тарілки, виделки, чарки. Подайте такі закуски і страви, які можна їсти без ножа. На десерт запропонуйте гостям ягоди або фрукти.

Якщо займете гостей цікавою бесідою і будете виконувати свої обов'язки господарів легко і невимушено, то вони залишать ваш дім з найкращим враженням і добрим настроєм. А це буде приємно і вам.

МЕНЮ ДЛЯ НЕСПОДІВАНИХ ГОСТЕЙ

Бутерброди з рибним паштетом
Бутерброди з маринованими огірками
Бутерброди з голландським сиром
Бутерброди нашвидкуруч
Бутерброди асорті з несолодкого печива
Салат з копченого оселедця на твердому сирі
Рибний салат з цибулею
Сир з рибними консервами
Салат з рибних консервів на салатних листках
Салат з маринованих грибів
Домашній салат
Салат з солодкого перцю
Салат з солоних огірків
Салат з квашеної капусти
Салат з зеленого горошку
Салат з цибулі і маринованих огірків
Закуска по-одеськи
Грінки по-італійськи
Грінки з ковбасною масою
Грінки з котлетами
Картопляники з оселедцем
Ковбасні мисочки з яйцями
Налисники з м'ясом
Омлет по-домашньому
Картопля, запечена кружальцями
Яйця, фаршировані в шкаралупі
Омлет з варенням
Яблука, печені на грінках
Тістечка нашвидкуруч з магазинного печива
Печиво з джемом
Чай з грінками
Чай з жовтками
Кавовий коктейль
Молоко по-французьки
Какаовий коктейль
Коктейль з кефіру і ягід
Напій з бурякового квасу і сметани
Медовий напій
Томатний напій

БУТЕРБРОДИ З РИБНИМ ПАШТЕТОМ

Булка, 100 г вершкового масла, банка рибного паштету, 2—3 столові ложки майонезу, 2 помідори, зелень петрушки.

На змащені маслом скибки булки наложіть тонким шаром рибний паштет. Користуючись кондитерським шприцем або пергаментним кульочком, зробіть решітку з майонезу. Оздобте півкружальцями помідорів і листочками петрушки.

БУТЕРБРОДИ З МАРИНОВАНИМИ ОГІРКАМИ

Булка, 100 г вершкового масла, 3 мариновані огірки, 2—3 столові ложки майонезу, круто зварене яйце.

Мариновані огірки наріжте дрібними кубиками, вимішайте з майонезом, накладіть столовою ложкою на змащені маслом скибки булки і посипте посіченим яйцем.

БУТЕРБРОДИ З ГОЛЛАНДСЬКИМ СИРОМ

Булка, 100 г вершкового масла, 200 г голландського сиру, стручок червоного солодкого перцю.

Скибкам булки надайте форму квадрата, намажте маслом і покладіть на них нарізаний зубчастим ножом сир. Оздобте кружальцями солодкого перцю. Дуже ефектно будуть виглядати бутерброди, якщо посипати їх натертим на дрібній тертці твердим сиrom.

БУТЕРБРОДИ НАШВИДКУРУЧ

Булка, 50 г вершкового масла, 3—4 круто зварених яйця, цибулина, солоний огірок, стручок червоного маринованого солодкого перцю, зелена цибуля, 2—3 столові ложки майонезу або сметани, мелений перець, сіль.

Булку наріжте тоненькими скибками, поділіть їх навпіл, змастіть маслом. Яйця подушіть виделкою, додайте дрібно нарізану цибулю, сіль і перець

на смак, вимішайте з майонезом або сметаною на однорідну масу. Накладіть масу на скибки, посипте дрібно посіченим огірком, зеленою цибулею, нарізаним соломкою солодким перцем. Виложіть бутерброди на тарілку, застелену паперовою серветкою.

БУТЕРБРОДИ АСОРТІ З НЕСОЛОДКОГО ПЕЧИВА

200 г несолодкого печива, 200 г бринзи або сиру, 100 г масла або маргарину, 2 столові ложки сметани, цибулина, столова ложка томатного пюре, помідор, огірок, кілька маринованих грибів і маслин, вишні з компоту, $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленого червоного перцю, цукор, сіль.

Бринзу, масло, натерту на дрібній тертці цибулю розітріть з сметаною на однорідну масу, заправте меленим червоним перцем, сіллю і цукром. Половину маси зафарбуйте томатом або соком журавлини. На частину печива накладіть гіркою рожеву масу, на решту — білу.

В одні бутерброди застроміть кружальце огірка чи помідора, в інші — половинку маринованого гриба, кусочок солодкого перцю, маслину чи вишню з компоту.

САЛАТ З КОПЧЕНОГО ОСЕЛЕДЦЯ НА ТВЕРДОМУ СИРІ

Копчений оселедець, 200 г твердого сиру, 2—3 круто зварених яйця, 1—2 столові ложки майонезу, 2 помідори, зелена цибуля, мелений перець, сіль.

З очищеного і випотрошеного оселедця виберіть кістки. Філе посічіть, з'єднайте з подрібненими яйцями, цибулею, заправте сіллю і перцем на смак і вимішайте з майонезом. Приготовлену масу накладіть на кружальця твердого сиру. Кожну порцію прикрасьте четвертинкою помідора.

РИБНИЙ САЛАТ З ЦИБУЛЕЮ

Банка тунця, скумбрії або іншої риби в олії, 10 цибулин, 3 круто зварених яйця, 2 столові ложки сметани, зелень петрушки.

Маринад: $\frac{1}{4}$ склянки оцту, лавровий листок, 2—3 горошини запашного перцю, цукор, сіль.

З оцту, склянки води, спецій, солі та цукру приготуйте маринад і варіть у ньому 15—20 хвилин нашатковану цибулю. Маринад злийте, цибулю охолодіть, з'єднайте з подушеною виделкою рибкою (без олії) і грубо посіченими яйцями. Масу вимішайте з сметаною і викладіть гіркою в салатницю. Оздобте кружальцями яйця і листочками петрушки.

СИР З РИБНИМИ КОНСЕРВАМИ

250 г чайного сиру, столова ложка вершкового масла, банка бичків, скупбрії або іншої риби в томаті, червоний солодкий перець, зелена цибуля, сіль.

Сир розітріть з маслом, додайте рибу з консервів і, посоливши на смак, розітріть на пухку масу. Виложіть у скляну салатницю, посипте нарізаним соломкою солодким перцем і дрібно посіченою зеленою цибулею.

САЛАТ З РИБНИХ КОНСЕРВІВ НА САЛАТНИХ ЛИСТКАХ

Банка сайри або іншої риби в олії, 200 г гострого твердого сиру, 2 круто зварених яйця, 1—2 столові ложки майонезу, помідор, зелена цибуля, зелений салат, сік $\frac{1}{2}$ лимона, цукор, мелений перець, сіль.

Вибравши з риби кістки, посічіть її, з'єднайте з натертим на грубій тертці твердим сиром, грубо посіченими яйцями і нашаткованою зеленою цибулею. Масу вимішайте з майонезом і олією з консервів, посоліть і попечіть на смак.

Листки зеленого салату розложіть на плоскій тарілці, скропіть олією і лимонним соком, посипте цукром. На кожний листок покладіть ложку салату і кружальце помідора.

САЛАТ З МАРИНОВАНИХ ГРИБІВ

300 г маринованих грибів, яблуко, 2 цибулини, 3 столові ложки олії, зелень кропу, цукор, мелений перець, сіль.

Гриби наріжте соломкою, яблуко натріть на грубій тертці, цибулю посічіть. Усі продукти з'єднайте, заправте олією, цукром, перцем, сіллю. Виложіть у салатницю і прикрасьте обручниками цибулі й дрібно нарізаною зеленню кропу.

ДОМАШНІЙ САЛАТ

3—4 варені картоплини, 200 г смаженого або вареного м'яса, 1—2 солоні огірки, 1—2 яблука, варена морквина, цибулина, круто зварене яйце, 2—3 столові ложки сметани або майонезу, зелена цибуля, цукор, оцет, сіль.

Картоплю, м'ясо, моркву, огірки, яблука наріжте дрібними кубиками й з'єднайте з нашаткованою цибулею. Заправивши сіллю, цукром та оцтом, вимішайте масу з сметаною чи майонезом і викладіть у скляну салатницю, посипте дрібно посіченим яйцем та зеленою цибулею.

Салат прикрасить ваш імпровізований стіл, якщо його оздобити листям зеленого салату, дрібними маринованими помідорами або маслинами.

САЛАТ З СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ

200 г солодкого перцю, 200 г помідорів, 200 г яблук або груш, 2—3 столові ложки олії або майонезу, зелень петрушки, цукор, сіль.

Вибравши з солодкого перцю насіння, наріжте його соломкою, а помідори, яблука або груші — кубиками. Продукти з'єднайте, вимішайте з олією, заправте на смак сіллю та цукром. Масу виложіть у салатницю і оздобте кільцями червоного солодкого перцю і листочками петрушки.

САЛАТ З СОЛОНИХ ОГІРКІВ

3—4 солоні огірки, цибулина, 2—3 яблука, 2 круто зварених яйця, 2—3 столові ложки майонезу або сметани, зелена цибуля, цукор, сіль.

Огірки наріжте кубиками, яблука разом із шкіркою натріть на грубій тертці, цибулю нашаткуйте. Приготовлені продукти вимішайте з майонезом,

заправте цукром і сіллю. Масу виложіть у салатницю гіркою, посипте посіченими вареними яйцями і зеленою цибулею.

САЛАТ З КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

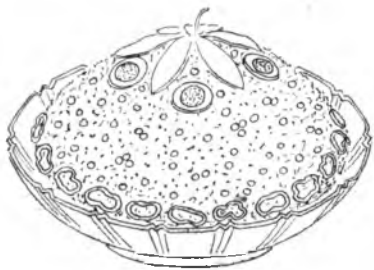
300 г квашеної капусти, цибулина, 2—3 столові ложки олії, майонезу або сметани, зелена цибуля, цукор.

Капусту вимішайте з нарізаною цибулею, олією, майонезом чи сметаною і заправте цукром (занадто кисло капусту промийте в холодній воді). Подайте в салатниці, посипавши дрібно посіченою зеленою цибулею.

САЛАТ З ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

300 г зеленого горошку, 1—2 яблука, цибулина або пір, 2 круто зварених яйця, 2—3 столові ложки майонезу або сметани, стручок червоного маринованого солодкого перцю, цукор, сіль.

Зелений горошок, дрібно нарізану цибулю, натерті на грубій тертці яблука з шкіркою, посічені яйця вимішайте з майонезом, заправте сіллю і цукром. Масу виложіть гіркою в салатницю, оздобте кільцями солодкого перцю і кружальцями яйця.



САЛАТ З ЦИБУЛІ І МАРИНОВАНИХ ОГІРКІВ

3 цибулини, 4 мариновані огірки, 1—2 столові ложки сметани, чайна ложка майонезу, стручок червоного маринованого солодкого перцю, зелень петрушки, оцет, цукор, сіль.

Обчищену цибулю наріжте півкільцями, залийте водою з оцтом і доведіть до кипіння. Зливши воду, охолодіть. Додайте до цибулі дрібно нарізані огірки, сметану, майонез, сіль, цукор і вимішайте. Подайте в салатниці, оздобивши зеленню петрушки і кільцями солодкого перцю.

ЗАКУСКА ПО-ОДЕСЬКИ

250 г сиру, 50 г вершкового масла, столова ложка сметани, 2—3 зубки часнику, листок зеленого салату, сік журавлини, мелений перець, сіль.

Сир перемеліть на м'ясорубці, додайте масло, сметану, товчений часник з сіллю, перець і все добре розітріть на однорідну масу. До частини суміші влийте сік журавлини або інший сік червоного кольору. Викладіть масу на тарілку, надавши форму листка, щоб одна половина була біла, а друга — рожева. Ложкою зробіть рельєфні лінії, охолодіть і прикрасьте листком зеленого салату або петрушки.

ГРІНКИ ПО-ІТАЛІЙСЬКИ

Булка, 200 г ковбаси або шинки, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г гострого твердого сиру, 1—2 помідори, сіль.

Булку наріжте тоненькими скибками. Скибки легко змастіть з обох боків маслом, з'єднайте по дві, поклавши між ними кусочки ковбаси, твердого сиру, кружальце помідора й обсмажте на сковороді прикритими. Подайте гарячими.

ГРІНКИ З КОВБАСНОЮ МАСОЮ

Булка, 100 г вершкового масла, 300 г ковбаси, 100 г твердого сиру, 2 чайні ложки гірчиці, 3—4 ложки сметани, яйце, сіль.

Булку наріжте скибками і намажте їх з обох боків маслом. Ковбасу змеліть на м'ясорубці, додайте 50 г натертого на грубій тертці твердого сиру, сире яйце, гірчицю, сметану, посоліть і ви-

мішайте. Намажте скибки товстим шаром приготовленої маси, посипте рештою тертого сиру і поставте на 10—15 хвилин у гарячу духовку.

ГРІНКИ З КОТЛЕТАМИ

Булка, 3—4 котлети, 100 г маргарину або вершкового масла, плавлений сирок, гірчиця.

Булку наріжте скибками, змастіть їх з обох боків маргарином. Котлети розріжте впоперек навпіл, змажте гірчицею, намазаним боком покладіть на скибку й посипте натертим плавленим сирком. Бутерброди покладіть на змащений жиром лист і поставте на 15 хвилин у гарячу духовку. Подайте гарячими з гострим салатом.

КАРТОПЛЯНИКИ З ОСЕЛЕДЦЕМ

1 кг картоплі, цибулина, яйце, 3—4 столові ложки борошна, 100 г сиру, олія, мелений перець, сіль. Оселедець, цибулина, яблуко, 2—3 столові ложки сметани або майонезу.

Перед тим як смажити картопляники, приготуйте оселедця. Зніміть з нього шкірку і, вибравши кістки, наріжте філе кусочками. Виложіть оселедця на довгастій тарілці, посипте дрібно посіченою цибулею, натертим на грубій тертці яблуком і полийте сметаною.

Обчищену і помиту картоплю та цибулю натріть на дрібній тертці, додайте розтертий сир, яйце, вимішайте з борошном, посоліть і поперчіть на смак. Масу викладайте невеликими тонкими порціями на сковороду і смажте в олії. Відразу подавайте на стіл разом з оселедцем.

КОВБАСНІ МИСОЧКИ З ЯЙЦЯМИ

100 г товстої ковбаси, 4 яйця, 50 г твердого сиру, столова ложка смальцю, зелень петрушки, мелений перець, сіль.

Ковбасу наріжте грубими кружальцями і підсмажте в жирі з одного боку.

В ковбасні мисочки вбийте яйця. Посоліть, поперчіть, посипте натертим на тертці твердим сиром, прикрийте і підсмажте. Подайте, оздобивши листочками петрушки.

НАЛИСНИКИ З М'ЯСОМ

Тісто: 200 г борошна, $\frac{1}{2}$ л молока, 2 яйця, столова ложка сметани, чайна ложка цукру, сіль.

Начинка: 300 г вареного м'яса, 2 цибулини, столова ложка вершкового масла, яйце, мелений перець, сіль.

Яйце, 2 столові ложки сухарів, сало, олія і маргарин для смаження.

Яйця розітріть з сметаною і цукром, посоліть, влийте склянку молока і добре вимішайте. Додайте борошно і ще раз вимішайте, щоб не було грудок. Влийте решту молока і старанно розколотіть ложкою. Невелику сковороду розігрійте, змастіть кусочком сала і наливайте тонким шаром тісто. Смажте з обох боків, але так, щоб один бік, на який кладеться начинка, був рум'яний, а другий — тільки підсушений. М'ясо змеліть на м'ясорубці, додайте смажену на маслі цибулю, перець, сіль, вбийте яйце і вимішайте. Якщо начинка загуста, влийте 1—2 столові ложки бульйону або води.

Налисники разом з начинкою скрутіть у рулетики, вмочіть у розколотене яйце обваляйте у сухарях і обсмажте з усіх боків в олії з маргарином чи вершковим маслом.

ОМЛЕТ ПО-ДОМАШНЬОМУ

4 яйця, цибулина, 2 варені картоплі, 100 г ковбаси або шинки, столова ложка маргарину, 2 столові ложки молока, зелень петрушки і кропу, сіль.

Підсмажте в маргарині дрібно нарізану цибулю, додайте нарізані кубиками картоплю, ковбасу, через 5—6 хвилин влийте розколоті з молоком яйця, посоліть і смажте до готовності. Подайте в сковороді, посипавши дрібно посіченою зеленню петрушки і кропу.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА КРУЖАЛЬЦЯМИ

500 г картоплі, $\frac{1}{4}$ склянки олії, кмин, зелень кропу, сіль.

Невеликі картоплини обчистьте, помийте, наріжте кружальцями, залийте гарячою водою і поставте на вогонь. Після закипання злийте воду, складіть картоплю одним шаром на лист, попередньо наливши в нього гарячої олії, і поставте в добре нагріту духовку на 20 хвилин. Підрум'янену картоплю виложіть на тарілку, посоліть, посипте кмином і посіченою зеленню кропу.

ЯЙЦЯ, ФАРШИРОВАНІ В ШКАРАЛУПІ

6 круто зварених яєць, сире яйце, столова ложка вершкового масла, 50 г маргарину, столова ложка молока, зелень петрушки і кропу, цибуля, сухарі, мелений перець, сіль.

Перед варінням яйця обов'язково помийте. Зварені яйця різким ударом ножа розріжте уздовж і обережно відділіть шкаралупу. Яйця посічіть, вимішайте з розтопленим маслом, подрібненим кропом, цибулею, посоліть і поперчіть на смак. Приготовлену масу наложіть в шкаралупи, змочіть розколюченим з молоком яйцем, посипте сухарями. Обсмажте яйця на маргарині з фаршированого боку. Прикрасьте на тарелі листками петрушки. Подайте гарячими з зеленим салатом.

ОМЛЕТ З ВАРЕННЯМ

4 яйця, 50 г цукру, 2 столові ложки крохмалю або борошна, 50 г вершкового масла, варення або джем, цукрова ванілін.

Збийте білки з цукром, швидко вимішайте з жовтками, всипте просіяний крохмаль і ще раз вимішайте, щоб не було грудок. Приготовлену масу вилийте на сковороду з розігрітим маслом. Під сковороду підложіть сітку. Смажте на слабкому вогні 8—10 хви-

лин, накривши кришкою. Викладіть омлет на нагріту тарілку, змажте його джемом або варенням, згорніть вдвоє і посипте цукровою пудрою з ваніліном. Відразу подайте на стіл.

ЯБЛУКА, ПЕЧЕНІ НА ГРІНКАХ

6 яблук, булка, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, цукрова пудра, кориця, ванілін

Яблука обчистьте, розріжте і виберіть серцевину. Скибки булки з обох боків намажте маслом, виложіть на змащену маслом вогнетривку тарілку, на кожну скибку покладіть половинку яблука виїмкою вверху. У кожну виїмку всипте цукор з корицею. Печіть у гарячій духовці (200°) 15—20 хвилин, часто поливаючи соком, який виділяється з яблук. Спечені яблука посипте цукровою пудрою з ваніліном. Подайте на стіл у тій же вогнетривкій тарілці.

ТІСТЕЧКА НАШВИДКУРУЧ З МАГАЗИННОГО ПЕЧИВА

500 г магазинного печива.

Крем: *100 г маргарину, 100 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 2 жовтки, 100 г очищених горіхів, чайна ложка розчинної кави, ванілін. Начинка: 2—3 столові ложки джему, білок.*

Для оздоблення: *горіхи, вишні з варення, шоколад.*

Масло і маргарин розітріть з цукровою пудрою на пухку масу, вимішайте з жовтками, горіхами (можна і без горіхів), кавою і ваніліном. Добре влити в крем столову ложку коньяку.

Джем розітріть з білком на однорідну пухку масу. При можливості додайте в начинку кілька крапель ромової есенції.

Половину печива переложіть кремом, верхній коржик теж тонко змажте кремом і оздобте половинкою горіха або вишнею з варення. Решту печива переложіть джемовою начинкою, посипте тертим шоколадом. Тістечка виложіть упереміш на скляну тарілку і подайте до чаю.

ПЕЧИВО З ДЖЕМОМ

500 г магазинного печива, 100 г вишневого або абрикосового джему, 3 білки, 100 г цукру, 100 г очищених горіхів, лимонна або апельсинова цедра.

Печиво намажте джемом, посипте посіченими горіхами, наложіть чайною ложкою збиті з цукром і вимішані з цедрою білки, встроміть четвертинку горіха, складіть на лист і поставте на 10—15 хвилин у теплу духовку (150—180°).

ЧАЙ

4—5 чайних ложок чаю, 1 л окропу, цукор.

Готуйте напій на святковий стіл тільки з чаю вищих сортів. У попередньо нагрітий великий фарфоровий чайник всипте чай і залийте його окропом до половини. Через 3—4 хвилини долийте окропу, а ще через хвилину-дві подайте на стіл.

Напій має бути міцний, приємного золотисто-коричневого кольору. Окремо подайте цукор, варення, лимон.

Пам'ятайте, що приємний і корисний тільки свіжозапарений чай.

ГРІНКИ ДО ЧАЮ

Булка, яйце, склянка молока, 50 г вершкового масла, 50 г маргарину, 200 г джему, цукрова пудра, ванілін.

Наріжте булку тонкими скибками, вмочіть їх у розколючене з молоком яйце і смажте з обох боків у маргарині з маслом. Грінки переложіть джемом, посипте цукровою пудрою з ваніліном і подайте гарячими на скляній тарілці.

ЧАЙ З ЖОВТКАМИ

2 склянки міцного чаю, 2 жовтки, 4 чайні ложки цукру, 2—3 столові ложки рому або коньяку.

Жовтки розітріть з цукром до білого кольору (бажано на водяній бані). Додайте чай, ром, вимішайте і розлийте у керамічні чашки.

КАВОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

3 столові ложки розчинної кави, столова ложка какао, на кінець ножа меленої кориці, 100 г цукру, 1 л молока.

Всі складники збийте з охолодженим молоком до утворення піни. Подайте у вузьких бокалах з соломкою.

МОЛОКО ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

2 склянки молока, 4 жовтки, 4 чайні ложки цукрової пудри, 4—5 столових ложок коньяку.

Розітріть жовтки з цукровою пудрою, влийте коньяк, а потім гаряче молоко, весь час мішаючи. Налийте у нагріті чашки і відразу подайте на стіл.

КАКАОВИЙ КОКТЕЙЛЬ

$\frac{1}{2}$ л молока, столова ложка какао, столова ложка цукру, 2 жовтки, столова ложка цукрової пудри, ванілін, харчовий лід.

Молоко закип'ятіть, влийте вимішане з цукром і невеликою кількістю холодного молока какао, доведіть до кипіння. Какао зніміть з вогню і з'єднайте з розтертими з цукровою пудрою і ваніліном жовтками. Охолодіть. Перед подачею на стіл збийте до утворення піни, розлийте в склянки, вкинувши в кожную грудочку льоду.

КОКТЕЙЛЬ З КЕФІРУ І ЯГІД

$\frac{1}{2}$ л кефіру, $\frac{1}{2}$ склянки свіжих ягід, 1—2 столові ложки цукру.

Ягоди переберіть, помийте, засипте на годину з цукром. Опісля влийте охолоджений кефір і збийте на густу піну.

НАПІЙ З БУРЯКОВОГО КВАСУ І СМЕТАНИ

$\frac{1}{2}$ л бурякового квасу, $\frac{2}{3}$ склянки сметани або кефіру, цукор, сіль.

Свіжий буряковий квас збийте з сметаною, заправивши на смак цукром і сіллю. Напій подайте холодним.

МЕДОВИЙ НАПІЙ

200 г меду, лимон, 1 л води.

Кип'ячену воду, розтоплений мед і лимонний сік вимішайте, налейте в скляний глечик, охолодіть. Подайте в склянках, прикрасивши їх спіральками лимонної шкірочки, з соломкою.

ТОМАТНИЙ НАПІЙ

1 л томатного соку, газована вода, зелень петрушки, цукор, сіль, харчовий лід.

Зелень петрушки дрібно наріжте, розітріть з сіллю, цукром і залийте томатним соком. Розмішайте. Якщо треба, додайте солі і цукру. Через 10 хвилин процідіть. Наливайте до половини склянок, доповнюйте охолодженою газованою водою. Вкиньте в кожен склянку грудочку льоду.



З ДРУЗЬМИ НА ЛОНІ ПРИРОДИ

Кілька годин на лоні природи — чудовий відпочинок та розвага. Який приплив бадьорості і сил дають вони кожному з нас! Ну і, звичайно, ніщо не збуджує так апетит, як чисте лісове або польове повітря. Отже, збираючись з друзями за місто, необхідно ретельно обдумати не тільки місце поїздки, екіпіровку, але й меню майбутнього обіду на траві — які продукти купити, як зберегти їх свіжими, що взяти з собою готове, а що — у вигляді напівфабрикатів. Почнемо з загальних порад. Найкраще відпочивати подалі від міського гомону, десь у затишному, прохолодному місці поблизу річки. Захопіть з собою тарілки з пластмаси, чашки, ножі, а також, якщо є в цьому потреба, виделки і ложки. Покладіть у кошик термоси або пляшки з водою, компотом чи фруктовими напоями. Щоб все було «як вдома», візьміть з собою кольорову скатертину, яка замінить стіл, та паперові серветки.

М'ясо треба покласти у поліетиленовий мішечок. Фрукти, зелений салат, редиска, огірки, помідори (помиті і обсушені) краще зберігаються у пакетах з цупкого паперу. Якщо ж ви вирішите везти їх у поліетилені, одразу ж після прибуття на місце викладіть у затінок, загорнувши в папір, бо в синтетичній плівці у спеку вони швидко зіпсуються. Масло і сало складіть і прикрийте намоченою у холодній воді полотняною серветкою. Продукти, що їх вийняли з холодильника, будуть довго холодними, якщо їх одразу ж обгорнути кількома газетами. Пляшки з водою, компотом треба закопати в пісок біля води або покласти у затінку.

Кілька рекомендацій тим, хто віддає перевагу їжі, приготованій вдома. Добре випечене м'ясо обсушіть, обгорніть пергаментним папером, а потім поліетиленом. До буженини захопите — залежно від сезону — свіжі або консервовані огірки, помідори, солодкий перець. Незамінними є круто зварені яйця (не забудьте про сіль!). Зранку вдома можна приготувати також нескладний салат. Його кладуть у скляну банку або каструльку. Заправку, соус, сметану краще не змішувати з салатом, а налити в окрему посудину. Помідори, огірки теж радимо додавати в салат на місці перед споживанням. Для утамування спраги візьміть з собою відсвіжні напої і побільше фруктів.

Справжньою знахідкою для всякої компанії є ті, хто вміє і любить поратися біля ватри. Якщо скласти у два ряди каміння висотою 50—60 см і приладнати згори дротяну сітку чи металеву решітку (з газової духовки), то на такій плиті можна готувати їжу, як на газовій: смажити яєчню, гриби, варити картоплю, пекти яблука. Довго згадуватимуться вам і лісові шашлики, які печуться на шомпурах із заздалегідь замаринованого м'яса і цибулі. Смачні шашлики можна приготувати, якщо на обпалений над вогнищем дріт нализати кусочки ковбаси, смаженого м'яса або сала з кружальцями цибулі і трішки підпекти на вогні.

Напевне, між вами знайдуться рибалки, які не залишать товариство без традиційної страви позаміської прогулянки — юшки. Отож, ще вдома подбайте про те, щоб у кошику було все необхідне для її приготування — відповідний посуд, спеції.

Прощаючись з лісом, не забудьте погасити вогонь, позбирати консервні банки, папір.

Приємного вам відпочинку!

Сонячної погоди!



*МЕНЮ
НА ПРОГУЛЯНЦІ*

*Юшка з риби
Варені раки
Раки в сметані
Риба, печена на паличках
Кулеша по-яремчанськи
Лісові шашлики
Дика качка,
запечена в глині
Гриби з яйцями
Печені сиріжки
Малиновий суп*

ЮШКА З РИБИ

Риба різних видів, кілька цибулин, лавровий листок, мелений перець, сіль.

Найсмачніша юшка — зварена на вогнищі в казані. Казан добре вичистіть, щоб страва не мала присмаку заліза. Рибу — коропа, сома, стерлядь, карася — помийте, очистьте, випотрошіть, виберіть зябра, знову помийте і наріжте кусочками. Покладіть на дно казана дрібну рибу — карасів, потім коропів, щуку і, нарешті, стерлядь або судака (можна приготувати юшку тільки з коропів чи карасів). Шари риби пересипте нарізаною кружальцями цибулею і залийте водою. Коли закипить, посоліть і поперчіть. Варіть на слабкому вогні годину. Не мішайте юшку, тільки час від часу потрусіть казаном. Перед тим як зняти з вогню, вкиньте лавровий листок.

ВАРЕНІ РАКИ

Раки, зелень кропу і петрушки, пучка кмину, сіль.

Найсмачніші раки в травні, червні і липні. Перед тим як варити, облійте їх окропом, а тоді помийте щіточкою в проточній воді. На хвості обережно відірвіть верхній хвостовий плавець і витягніть нутроші. Виложіть раків у казан, залийте окропом, вкиньте зелень кропу і петрушки, кмин, посоліть, прикрийте і варіть. Раків їдять гарячими, добре посоливши. Не забудьте паперові серветки для рук.

РАКИ В СМЕТАНІ

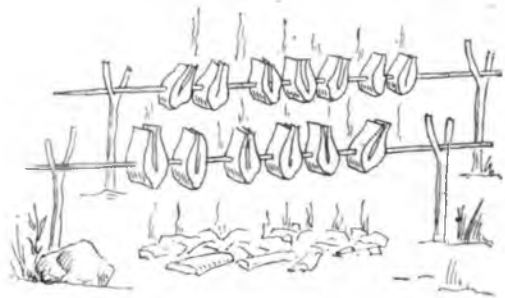
30 раків, столова ложка вершкового масла, $\frac{1}{2}$ л сметани, зелень кропу, сіль.

Раків облійте окропом, випотрошіть, помийте щіточкою в проточній воді і покладіть у казан. Додавши ложку масла, тушуйте, поки почервоніють (10 хвилин). Влийте сметану, посоліть, всипте нарізану зелень кропу і тримайте на вогні прикритими ще 15 хвилин.

РИБА, ПЕЧЕНА НА ПАЛИЧКАХ

Риба, сіль.

Очищену і випотрошену рибу легко посоліть, порціями настроміть на паличку і печіть над розжареним вугіллям.



КУЛЕША ПО-ЯРЕМЧАНСЬКИ

500 г кукурудзяного борошна, 100 г вершкового масла, 50 г бринзи, сіль.

В 1 л підсоленого окропу всипте борошно. Варіть, помішуючи дерев'яною ложкою, 20 хвилин. Коли кулеша згусне, переверніть на дерев'яний кружок. Наріжте білою ниткою, покладіть кусочками масла, посипте бринзою. Їжте зі сметаною або гуслянкою.

ЛІСОВІ ШАШЛИКИ

1 кг м'яса, 200 г копченого сала, 400 г картоплі, цибуля, 2 столові ложки оцту, мелений перець, сіль.

М'ясо підготуйте вдома. Наріжте його кубиками, легко відбийте, посоліть, поперчіть, скропіть оцтом і поставте в холодильник. Біля вогнища м'ясо настроміть на шомпури впереміш з кусочками сала і кружальцями очищеної картоплі і цибулі. Смажте шашлики над вугіллям без полум'я, часто повертаючи.

ДИКА КАЧКА, ЗАПЕЧЕНА В ГЛИНІ

Дика качка, сіль.

Необскубану качку випотрошіть, добре вимийте і натріть сіллю. Поверх пір'я

качку обмажте товстим шаром глини і покладіть між камінням, під яким розпаліть багаття. Через годину-півтори розколить глиняну форму. Пір'я відстане від тушки разом з глиною. М'ясо запеченої у глині дикої качки соковите і ніжне.

ГРИБИ З ЯЙЦЯМИ

500 г грибів, 2 столові ложки вершкового масла, 2—3 яйця, 100 г твердого сиру, сіль.

Шапки грибів наріжте соломкою. Смажте в маслі, весь час помішуючи, до готовності. Вбийте яйця, посоліть, вимішайте. Коли маса згусне, зніміть з вогню і посипте тертим твердим сиром.

ПЕЧЕНІ СИРОЇЖКИ

Сироїжки, сіль.

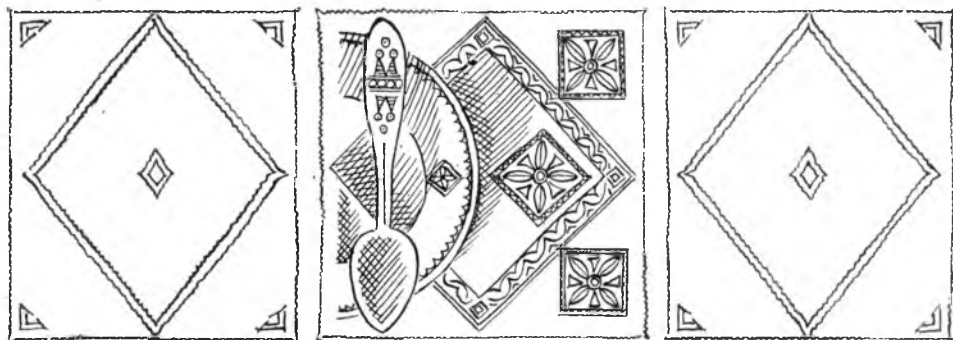
Шапки сироїжок поскладайте на металеву решітку. Кожну шапку посоліть і печіть до готовності.

МАЛИНОВИЙ СУП

800 г малини, 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, чайна ложка борошна.

Якщо в лісі ви набрали малини, спробуйте приготувати з неї суп. Склянку кращих ягід поставте в холодильник, а решту залийте 2 л окропу, кілька хвилин прокип'ятіть. Вийміть ягоди і відіжміть їх крізь марлю у відвар. Всыпте цукор, влийте розтерту з борошном сметану і закип'ятіть.

Суп охолодіть. Пийте з чашок, вкинувши туди по кілька сирих ягід.



ПРИЙМАЄМО ГОСТЕЙ

Кожне прийняття гостей вимагає старанної підготовки. Тому подумайте, в який день його влаштувати, призначте конкретну годину. Гостей запросіть заздалегідь — при зустрічі, по телефону або листовно. Не личить робити це через інших осіб. Не збирайте у себе велику компанію, якщо ваше помешкання цього не дозволяє. Якщо хтось з ваших знайомих, подякувавши за увагу, сказав, що з якихось причин прийти не зможе, не вимагайте вичерпних пояснень і не ображайтеся.

Отже, ви вже знаєте остаточний склад гостей і можете задуматися над меню. Складіть список продуктів, які потрібно купити. При цьому пам'ятайте, що вдала гостина залежить не від великої кількості закусок і страв, а від умілого добору, доброго приготування, естетичного оформлення столу, від приємної атмосфери взагалі.

Не включайте в меню однотипні страви: якщо на закуску подаєте рибу, то гарячі страви плануйте з інших продуктів. Не приготуйте дві страви з птиці чи два однакові соуси. Не радимо подавати і таких страв, в які входять однакові складники.

Майонез, оцет, олію, каву, чай, напої купіть завчасно.

Придбайте паперові серветки і перевірте столовий посуд і білизну. За день-два перед прийняттям можна спекти солодке печиво, м'ясо. Напередодні купіть хліб для бутербродів, масло, фрукти.

Обов'язково залучіть собі в помічники чоловіка і старших дітей: доручіть їм зробити покупки в магазині, прибрати і провітрити по-

мешкання, переставити меблі так, щоб було просторіше. Для домашніх квітів знайдіть таке місце, щоб не заважали. Прикрашуючи квартиру зрізаними квітами, не втрачайте почуття міри. Неодмінно залиште одну чи дві вази на букети, які, можливо, принесуть гості. Приготуйте для гостей чисті рушники, мило, щітки для одягу і для взуття, звільніть вішалку.

За 3—4 години до приходу гостей зробіть салати і бутерброди. Страви, які маєте подати гарячими, доведіть до такого стану, щоб якомога менше займатися ними перед подачею на стіл. Приберіть на кухні зайвий посуд, щоб не заважав. Оздобте закуски на тарелях і накрийте стіл. Добре мати маленький допоміжний столик. На ньому ставлять запасні тарілки, напої, хлібницю. За годину до приходу гостей всі приготування мають бути закінчені.

Тепер займіться собою і своїми домашніми. Всі одягаються по-святковому, причепурюються. Господиня вибирає гарну, але не надто коштовну сукню, поверх якої, пораючись на кухні, надягає чистий фартух.

Господар зустрічає гостей на порозі дому, допомагає їм зняти пальта і проводить у кімнату. Людей, які бачаться вперше, слід представити один одному. Не личить пропонувати прибулим перевзуватися в хатні туфлі, якщо вони самі не виявлять такого бажання. Передбачливі гості взимку, напевно, догадаються захопити з собою легкі туфлі. Якщо гість дарує вам квіти, коробку цукерок, сувенір чи пляшку вина, не відмовляйтеся, а чемно подякуйте. Цукерками і вином згодом почастуйте всіх запрошених.

Через півгодини після призначеного часу просіть усіх до столу. Ні в якому разі не чекайте на тих, що запізнилися.

Розсаджуючи гостей за столом, беріть під увагу спільність їх інтересів, уподобань. Не варто, щоб сиділи поруч брат і сестра, чоловік і дружина. А от наречених та молодожонів треба посадити разом. Чільні місця за столом належать старшим за віком. Господар сідає на одному кінці столу, а господиня — на другому, ближче до кухні. Так їм зручніше буде доглянути гостей.

Страви подавайте одна за одною, бо довге сидіння за столом втомлює. Кожну наступну страву підносять тоді, коли посуд з-під попередньої вже прибраний і перед кожним гостем стоїть чиста тарілка. Перш ніж збирати посуд, переконайтеся, що всі закінчили їсти.

Перед подачею десерту зберіть зі столу весь посуд, пляшки, хліб, позмітайте крихти і тільки тоді розставте десертні тарілки, склянки чи чашки, розкладіть ложечки. Солодке печиво, напої і фрукти повинні залишатися на столі до кінця обіду чи вечері.

Господарі мають бути гостинні, але не нав'язливі. Пам'ятайте, що змушувати їсти чи пити не є ознакою доброго тону.

Не затримуйте гостей, якщо пора вже пізня. Обов'язково подякуйте їм за увагу і приємне товариство.

Ще одне «до побачення» — і зачинилися двері за останнім гостем. Віримо, що ви втомилися і хочете відпочити. Але, незважаючи на це, треба помити посуд, навести лад у кімнаті й добре провітрити її. Більш ґрунтовним прибиранням займетеся наступного дня.

СТОЛИКУ, НАКРИЙСЯ...

Мова піде, зрозуміло, не про чарівний столик з казки, а про звичайний. І сподіватися, що він накриється сам, нам з вами не доводиться. Отже, треба вміти його накрити, особливо якщо чекаєте гостей. А це не так просто. Сервіровка — своєрідне мистецтво: столова білизна, посуд, квіти — все повинно становити одну декоративну цілість.

Відвідуйте при нагоді виставки народного прикладного мистецтва, запам'ятовуйте оригінальні композиції, старайтеся придбати гарну вазочку для квітів, посуд — все, що згодиться при накривті столу і надасть йому певного стилю. Не думайте, що це мусять бути обов'язково коштовні, тонкої роботи речі — фарфор, кришталь, срібло. Народна кераміка, кольорове скло, вміло підібрані і розставлені квіти криють чимало можливостей для оформлення інтер'єра.

Естетичний вигляд столу у значній мірі залежить від скатерті чи серветок, від посуду, в якому подаємо страви.

Наш народ створив чудові традиційні зразки столової білизни — ткани та вишивані скатертини, відомі на весь світ рушники, які мають масу різновидностей у всіх областях, районах і навіть селах. Оздоблена вишивкою скатерть надає столу святкового вигляду. Вишити її під силу майже кожній господині. Виготовіть також 12 серветок (25×30 або 30×34 см). Вибираючи колір і узор, простежте, щоб вони гармоніювали з скатертю. До серветок обов'язково вишийте таким же візерунком рушничок (30×60 або 35×70 см), який стелять посередині столу. Рушничок можна покласти і поверх білої скатертини.

Скатерть для святкового столу повинна бути свіжою, старанно випраною, легко підкрохмаленою (інакше вона не буде гарно лежати на столі), добре випрасуваною. Зберігати її слід зложеною вчетверо. Скатерть має бути ані велика, ані мала. Її краї повинні звисати зі столу на 30—40 см.

Якщо ви подаєте навіть найсмачніші страви на різних чи вищерблених тарілках, враження буде зіпсоване. Тож краще мати хай не дорогі, з найскромнішим оздобленням, але однакові тарілки. Це стоється також і скляного посуду, виделок, ножів, ложок.

Вина та різні напої найкраще виглядають у кришталевих келихах. Недарма і в пісні співається про «кришталеву чару, срібнеє дно...» Кришталю можна замінити посудом з тонкого скла. Добираючи його комплекти для себе чи комусь у подарунок, віддайте перевагу чаркам чи бокалам з прозорого скла. В кольоровому склі губиться колір напою, який нерідко є предметом гордощів господині.

Для коньяку і лікерів треба мати невеличкі 25-грамові чарочки, для горілки і наливки — 40—50-грамові. Міцні або десертні вина наливайте в низькі 75-грамові, а сухі — у високі 100—125-грамові бокали. Пунші, фруктові соки краще подавати в конусоподібних склянках. Для фруктової і мінеральної води та пива придбайте високі тонкі склянки або фужери.

Ножі, виделки, ложки — як столові, так і десертні — теж краще купувати комплектно. Гарно виглядають комплекти мельхіорових або посріблених виробів. Дуже практичні у вжитку ложки, ножі і виделки з нержавіючої сталі.

До салатів, гірчиці, оселедців треба мати спеціальні пластмасові ложки і виделки.

А тепер кілька конкретних порад щодо накриття столу. Покладіть під скатертину м'яку тканину. Вона приглушуватиме стукіт посуду і захищатиме поверхню столу від розлитої рідини.

До сніданку можна застелити кольорову скатерть або розкласти кольорові серветки. На кожну серветку поставте закусочну тарілку, праворуч покладіть ніж, ліворуч — виделку. Якщо подаєте страву, яку можна їсти без ножа, виделку кладіть праворуч. Тарілку для хліба застеліть полотняною або паперовою серветкою. Якщо за столом будуть курці, попільнички подайте аж тоді, як почнуть палити.

Блюда з чашками або склянками на чай поставте праворуч. Ложку до чаю покладіть на блюдці з правого боку.

Якщо на сніданок подаєте яйця, не забудьте поставити на окремі тарілки ліворуч від основної закусочної тарілки чарочку для яєць. Під неї покладіть складену вчетверо паперову серветку для шкара-лупи.

До обіду стіл накрийте білою або кольоровою, ніжної пастельної барви скатертиною. Красиво виглядає також стіл з набором вишиваних серветок. На основні мілкі тарілки поставте тарілки для закусок (глибоку тарілку або чашку з супом приносять, коли гості уже сидять за столом). Праворуч тарілки покладіть ніж лезом до неї і ложку, ліворуч — виделку. Якщо в меню є рибна страва, ліворуч столової виделки має лежати виделка для риби.

Десертний прибор — ніж, виделку і ложечку — кладуть вище основної тарілки. При цьому їх треба розмістити так, щоб ніж і ложечку було зручно брати правою рукою, а виделку — лівою. Інколи десертний прибор приносять при подачі солодкої страви.

Бокали і чарки ставлять вище тарілок праворуч так, щоб було зручно їх брати правою рукою. Місце склянки для мінеральної води трішки вище і навскоси від кінця ножа. Поруч неї має стояти чарка для горілки, біля неї — бокал для вина, а потім — фужер для шампанського.

Розмістивши посуд, займіться серветками. Малі полотняні складені в трикутник, покладіть на закусочні тарілки різком до краю столу, великі полотняні, згорнені в прямокутник (їх розстелюють на колінах), — ліворуч від виделок. Паперові серветки складіть у спеціальний посуд так, щоб їх можна було зручно і легко витягати, або розложіть замість полотняних.

Не забудьте подати до солі, перцю, гірчиці пластмасові або дерев'яні ложечки. Якщо чекаєте багато гостей, то поставте приправи паралельно на обох кінцях столу.

До вечері стіл накривайте тільки білою скатертиною, можна поверх неї постелити вишиваний рушник. Посуд розставте так само, як і до обіду.

Якщо збираєтеся частувати гостей лікером, то маленькі чарочки для нього подасте пізніше, разом з чорною кавою.

Неодмінною окрасою святкового столу є квіти. Дві-три гвоздики чи троянди у низькій кришталевій вазі чи кілька ромашок у глиняному глечики нададуть йому свіжості і принадності. Весною стіл освіжать кілька гілусок верби із сріблястими котиками в невеличкому глиняному горщику. Перед кожним прибором поставте у малих скляних тарілочках мох з пролісками або покладіть зелену гілочку барвінку. Гарно виглядають на столі фіалки у низеньких вазах. Поставте їх так, щоб творили квітучий віночок. Узимку замість квітів можна використати гілуску смереки, шишки, кілька китиць червоної калини чи горобини. Поставте їх у низенькі керамічні вазочки. Пізно восени на тлі білої скатертини ефектно виглядає жовто-багряне листя. Прикрашаючи святковий стіл, намагайтеся не втратити почуття міри. Пам'ятайте, що квіти чи зелень не повинні заважати гостям. Не розкладайте квітів на столі, з часом вони зів'януть і справлятимуть неприємне враження.

УМІТИ ПОДАТИ

Смачно приготовані страви — гордість кожної господині, але треба вміти не тільки зварити чи спекти їх, а й подати.

Холодні закуски розставте на столі до приходу гостей. Особливу увагу зверніть на їх оздоблення.

Якщо бракує місця, ні в якому разі не виходьте з становища за рахунок сервіровки, не забирайте вазу з квітами. Краще решту закусок піднесете потім з кухні.

У вузькому товаристві господиня може вільно подавати страви сама, беручи їх з допоміжного столика поруч зі своїм стільцем. Іноді гості (якщо їх не більше 6 чоловік) обслуговують одні одних. Якщо ж компанія зібралася велика, господиня повинна обносити всіх стравами. Вона підходить до кожного запрошеного з лівого боку, і він сам набирає їжу в свою тарілку.

У першу чергу подайте закуски з риби, бутерброди і салати — спочатку рибні, потім м'ясні і, нарешті, овочеві. Після салатів надходить черга закусок з м'яса — шинки, ковбаси, холодцю, паштету, холодної птиці.

Суп, якщо гостей небагато, господиня може розливати з супниці, яку ставить біля себе. У великому товаристві першу страву треба розносити. Господиня підносить гостеві супницю з лівого боку, і він наливає суп у свою тарілку. Суп і бульйон можна подавати в попередньо нагрітих чашках на тарілочках, поклавши на них десертні ложки ручкою вправо. Пиріжки чи грінки до першої страви складіть на підігрітий таріль, застелений паперовою серветкою.

Супи можна замінити гарячою відварною рибою з гарніром. Після супу приберіть посуд і подайте другі, м'ясні, страви. Якщо маєте дві другі страви, подайте їх послідовно — спочатку смажене чи печене темне м'ясо — яловичину, свинину або дичину, а потім уже птицю, голубці тощо.

Другі страви ставлять на стіл у круглих або довгастих тарелях з ложкою і виделкою на кожному з них. Страву, розкладену відразу в тарілки, підносять справа.

Чорну каву налейте в маленькі нагріті чашки і подайте на тарілочках з ложечками. Якщо частуєте гостей чаєм, поставте біля себе на підносі самовар або чайник і чайничок із заваркою. Наливайте запашний напій у тонкі склянки чи чашки. До чаю подайте варення. Сама господиня накладає його кожному гостеві у розетки.

До кави чи чаю подайте торт, тістечка, цукерки у вазах і коробках. Нарізаючи торт порціями, слідкуйте, щоб не зіпсувати його оздоблення. Поруч з тортом покладіть спеціальну лопатку.

Жоден святковий стіл не обходиться без вина. Дуже важливо знати, які саме напої гармоніюють з різними стравами. До гострих холодних закусок подайте портвейн, мадеру, з міцних напоїв — горілку. Салати і рибу добре запивати білим сухим вином. До супу вино не подають. До гарячих страв з темного м'яса (яловичина, свинина, дичина, а також качки і гуси) найкраще підходять червоні, до курятини та індичатини — білі натуральні вина. До чорної кави запропонуйте гостям лікер або коньяк. Солодкі страви не обов'язково супроводжувати вином. Якщо ж це входить у ваші плани, віддайте перевагу мускату, токаю, а ще краще солодкому або напівсолодкому шампанському. Шампанське (сухе або напівсухе) можна подати і до інших страв, наприклад, до закусок або м'яса.

Важливе значення для виявлення повного букета вин має їх температура. Горілку, білі сухі вина слід охолодити до 8—10°. Червоні столові вина можна пірігрити до 20°. Кріплені вина, лікери, коньяки повинні мати кімнатну температуру (16—18°). При охолодженні вони втрачать аромат. Шампанське подають при температурі 6—7°. Тому заморозувати його в холодильнику не слід. Охолоджують шампанське, як і інші ігристі вина, в спеціальному відерці з водою і льодом. Мінеральну та газовану воду, фруктові соки, коктейлі подають охолодженими, з льодом. Грудочки льоду вкиньте в склянки з напоями або покладіть окремо на тарілці.

Відкупорюйте пляшки за столом. Робіть це обережно, щоб не оббризкати гостей. Пляшку тримайте шийкою в напрямі столу. Відкривши пляшку з вином, господар перших кілька крапель наливає собі, потім наповнює бокали всіх присутніх, починаючи від жінок і старших за віком гостей. Наливати слід на дві третини бокалу, з правого боку від гостя.

Пляшки не прикрашають столу, тож не наставляйте їх рядами між закусками та іншими стравами.

Алкогільні напої подавайте в обмеженій кількості. Люди високої культури ніколи не перетворюють у пиятику святковий бенкет — урочисту вечерю чи обід з цікавими розмовами, дотепними жартами, веселими розвагами.



ПОКАЖЧИК СТРАВ

ЗАКУСКИ

Бутерброди

«Алфавіт»	156
асорті з несолодкого печива	172
асорті з твердого сиру	148
«Дід-мороз»	26
«Доміно»	164
з бринзою і сардинами	72
з бубликів	156
з голландським сиром	172
з горіхами	26
зі шпротами	26
з ковбасою	92
з копченою корейкою під хріном	60
з креветками	92
з маринованими огірками	172
з оселедцем і бринзою	130
з оселедцями	82
з паюсною ікрою	46
з рибним паштетом	172
з рогаликів	18
з рулетом	142
з салатом	164
з сардинами	60
з шинкою	130
з шинкою і зеленим салатом	72
з язиком	82
«Квіточки»	156
комбіновані	136
кренделі	117
нашвидкуруч	172
«Парус»	26
тістечка	164
Бутербродні маси	18
Бутербродні торти	
відкритий	142
зі шпротами	110
з м'ясом і твердим сиром	123

Відбивні котлети холодні	20
Гриби мариновані на шпажках	19
Грінки	
до чаю	177
з гострим твердим сиром і горіхами	20
з ковбасною масою	174
з копченою корейкою і твердим сиром	165
з котлетами	175
з маринованим оселедцем	111
з меленою шинкою	121
з мозком	105
з паштетом	117
з сардельками	27
з твердим сиром	37
з твердим сиром і жовтками	49
по-італійськи	174
Закуска по-одеськи	174
Ікра з кабачків	137
«Їжак» з твердого сиру	157
Ковбаса з сирною масою	75
Ковбасні мисочки	123
Корейка копчена з чорносливом	65
Коржики з ікрою	104
Короп	
маринований у желе	92
під сірим соусом	76
тушкований	18
фарширований під винним соусом	142
фарширований порціями	120
Кошички з яєць	
з курятиною	165
з лисичками	117
Кульки з печінки на твердому сирі	104
Курка фарширована заливна	47
Новорічні «іграшки»	26

Огірки		
фаршировані редискою	66	
фаршировані твердим сиром	48	
фаршировані яйцями	105	
Оселедцеві крученики		
в олії	130	
з яйцями	64	
мариновані	120	
Оселедці		
в сметані	34	
з зеленим горошком і огірками	102	
з маринованими грибами	8	
з маслинами	46	
з овочами	84	
копчені під томатним соусом	8	
під майонезом	108	
Пальчики з хліба	156	
Паштет		
грибний у кошечках	115	
з гусятини	85	
з гусячої печінки в яблуках	26	
з зайця, запечений у тісті	95	
з кролика	47	
з мозку в трубочках	20	
з печінки в холодці	131	
з телятини	65	
з телячої печінки	149	
з телячої печінки в кошечках	36	
м'ясний	9	
рибний заливний	102	
Помідори		
фаршировані зеленим горошком і шинкою	111	
фаршировані копченою скумбрією	116	
фаршировані овочами	82	
фаршировані яйцями	108	
Редиска		
з ревенем і яйцями	60	
фарширована	35	
Риба		
відварна під майонезом	164	
відварна під сметанним соусом	96	
відварна під соусом з цибулі	64	
заливна	114	
запечена в сметані	108	
запечена під «шубою»	82	
печена під соусом з хрину	34	
смажена в сухарях	10	
смажена під соусом з білим вином	72	
фарширована печена	60	
Рибний рулет заливний	136	
Рибні калачики в желе	130	
Рибні фрикадельки в желе	156	
Розетки з твердого сиру зі шпротною масою	8	
Салати		
весняний	35	
весняний із шпинату	66	
домашній	173	
з вареної риби	8	
з вареної риби і маринованих корнішонів	46	
з груш і горіхів	20	
з зеленого горошку	174	
з зеленого горошку з маринованими грибами	120	
зимовий	20	
з квасолі	96	
з квасолі з маринованими оселедцями	148	
з квасолі і селери	92	
з квашеної капусти	174	
з копченого оселедця	136	
з копченого оселедця на твердому сирі	172	
з копченої риби в мисочках з цибулі	122	
з копченої риби і селери	164	
з курятини	35	
з маринованих грибів	173	
з оселедців і грибів	19	
з оселедців і картоплі	114	
з оселедців і селери	142	
з оселедців і яєць	95	
з оселедців у помідорних кошечках	75	

з печінки	60
з порів	143
з редьки, огірків і яєць	137
з рибних консервів на салатних листках	173
з селери та яблук	96
з сиру і редиски	132
з солодкого перцю	173
з солоних огірків	173
з цвітної капусти	143
з цвітної капусти і зеленого го- рошку	114
з цибулі і маринованих огірків	174
з цілих помідорів	143
з червоноголової капусти	10
з яєць і селери	86
косівський	10
«Кошенята»	157
літній	76
львівський	150
молдавський	48
«Мухомори»	131
м'ясний з помідорами	136
м'ясний у кошичках	111
овочевий «Зайчики»	27
овочевий з сардельками	120
овочевий у яблуках	149
на хлібі	104
новорічний	9
рибний з цибулею	172
Свинина	
запечена з чорносливом	47
печена з кмином	149
Сир з рибними консервами	173
Солодкий перець	
з бринзою	114
фарширований овочами	86
Телятина	
заливна	35
на смак риби	75
під майонезом	136
Холодець	
весняний	65

з головизни	95
з коропа	46
з курки	85
із свинини	8
мішаний	148
рибний	19
«Шашлички»	
асорті	34
на яблуках	165
Шинка	
з фруктами	20
з яловичини	85
Язик	
відварний	75
під гострим соусом	131
Яйця	
в майонезі	130
в майонезі з маслинами	8
з кетовою ікрою	34
з шинкою під майонезом	143
під соусом з хрину	102
фаршировані «Гномики»	156
фаршировані грибами	92
фаршировані копченим оселедцем	18
фаршировані маринованими гри- бами	148
фаршировані під майонезом	72
фаршировані по-дністровськи	46
фаршировані сардинами в желе	123
фаршировані шинкою	75
Яловичина заливна	9

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщі	
по-житомирські	50
сірий з вушками	11
томатний	21
український	93
холодний	108
червоний	10
Бульйони	
з курки з домашньою локшиною	

з курячих потрухів з сирим яйцем	37
з телятини з манними кубиками	158
з яловичини	49
Супи	
весняний	61
грибний з м'ясом	11
з агрусу	158
з свіжих грибів	83
з цвітної капусти	158
з щавлю	36
з яблук	37
лимонний	102
малиновий	183
овочевий	115
овочевий з галушками	49
огірковий	121
осінній	49
помідоровий	157
помідоровий по-італійськи	72
томатний	28
Юшка з риби	182

ДРУГІ СТРАВИ

Бігос	22
Буженина, запечена в тісті	151
Відбивні котлети під томатним соусом	66
Голубці	
під грибним соусом	13
по-закарпатськи	97
у сметанно-томатному соусі	121
Гриби з яйцями	183
Гуляш з яловичини з грибами	50
Гуска	
запечена з яблуками і картоплею	13
фарширована	96
Дика качка, запечена в глині	182
Засць	
печений	150
під сметанним соусом	12
по-мисливськи	121

Запиканки	
з качки і рису	144
з куркою	28
Зразки з яйцями	165
Індик, тушкований у винному соусі з капустою	51
Індичка	
фарширована рисом	62
фарширована родзинками	39
Картопля, запечена кружальцями	176
Картопляники з оселедцем	175
Качка	
запечена з яблуками	93
з чорносливом	152
печена з абрикосами	51
фарширована	87
Ковбасні мисочки з яйцями	175
Короп у соусі з пива	150
Котлети з курятини і телятини	159
Кролик	
у сметані «на дико»	132
у сухарях	144
Курча	
в томатному соусі	38
запечена з яблуками і твердим сиром	83
печена	103
під грибним соусом	109
тушкована з грибами	133
тушкована з зеленим горошком	159
фарширована в тісті	67
фарширована манними крупами	76
Курчата	
в сухарях	73
в тісті	166
в томатному соусі	115
з грибами	166
Налисники з м'ясом	175
Омлет по-домашньому	175
Пальчики з мороженої риби	66
Печеня	
з грибами	144

з картоплею	22
з чорносливом	37
Печінка в сухарях	158
Помідори	
фаршировані грибами	138
фаршировані м'ясом і грибами	87
Порося фаршироване	66
Пудинг з капусти	77
Раки	
варені	182
в сметані	182
Риба	
відварна під сметанним соусом	96
печена з свіжими грибами	143
печена на паличках	182
під томатним соусом	132
Рибні крученики з начинкою	86
Рулети	
з яловичини з яйцями	21
м'ясний	28
м'ясний з ковбасою	150
Свинина	
печена з грінками і печерицями	137
печена під гірчицею	13
Сиріжки печені	183
Солодкий перець, фарширований м'ясом і рисом	145
Телятина	
запечена в пергаментному папері	158
запечена в тісті	109
запечена з зеленим горошком	83
з горіхами	87
печена	61
під грибним соусом	73
Теляча грудинка фарширована	38
Телячі крученики	165
з твердим сиром	103
з шинкою і твердим сиром	132
Шашлики	
з риби	137
лісові	182
Шинка відварна	115
Язик у сухарях	138

Яйця, фаршировані у шкаралупі	176
Яловичина	
«на дико»	96
печена	132
тушкована з начинкою	76
фарширована хріном	151
Яловичі крученики	
з рисом	37
з сухарями і хріном	93

ГАРНІРИ

Бабки з рису і зеленого горошку	158
Буряки, тушковані з сметаною	12
Капуста, тушкована з яблуками	151
Картопля	
- запечена з твердим сиром	143
печена в сухарях	13
смажена «Квіточки»	159
Картопляне пюре	150
Локшина домашня	12
Морква тушкована	115
Спаржева квасоля	
з маслом	88
з сметаною	138
Цвітна капуста з маслом	87
Шпинат у сухарях	103

СОУСИ, ПРИПРАВИ, САЛАТИ ДО ДРУГИХ СТРАВ

«Букет» з овочів	144
Буряки	
з хріном	149
фаршировані хріном	22
Зелений салат з сметаною	38
Салати	
з квашеної капусти з яблуками	13
з моркви, яблук і хріну	87
літній з капусти	137
Соуси	
бархатистий	29
гірчичний на майонезі	19
гірчичний на сметані	65
гострий	9
гострий з яблуками	86

грибний 145
 з хрину на майонезі 114
 з хрину на сметані 76
 сметанний 21
 Яблука печені до птиці 77

ВИРОБИ З ТІСТА

Бабки

дріжджова з родзинками 40
 з крохмалю під винним соусом 98
 мармурова 88

Булочки

з заварного тіста з грибами 35
 з заварного тіста з м'ясом 28

Вергуни-квіточки 23

Вівсяники 168

Віночки горіхові 146

Галушки 38

з заварного тіста 50

«Горіхи» з заварного тіста 157

Еклери з сметанним кремом 41

Завиванець з медом 41

Калач весільний 60

Кекси

бакалійний 153

мармуровий 74

ромовий 78

фруктовий 52

шоколадний 41

Коржики з грибами і м'ясом 12

Кошички

з горіховою начинкою 53

з кавовим кремом 106

з персиками 79

з суницями 110

Кулеб'яка

з капустою 11

з м'ясом 48

Кулеша по-яремчанськи 182

Ламанці з маком 23

Маківник 15

Медівники

весільний 98

з варенням 94

з горіховим кремом 63

з сливовим джемом 74

на сметані 78

популярний 84

сусідки 88

Медівнички 30

Медівнички-вівсяники 161

Нугат шоколадний 69

Паляниці 50

Пальчики

горіхові 41

з кмином 108

з маком 20

з сиру 37

пісочні 122

пісочні з горіхами 111

Пампушки

з часником 93

новорічні 14

Перекладанець 98

Печиво

з джемом 177

«Колобки» 161

«Сови» 161

Пиріжки

з листково-дріжджового тіста з м'ясом 21

смажені з м'ясом 49

Пирogi

дріжджовий з горіховою начинкою 146

з абрикосами 111

закарпатський 84

з варенням 140

з вишнями 161

з вишнями під білковою піною 140

з какао 40

з ревенем 105

з фруктами 89

медівниковий 16

пісочний під білковою піною 133

«Сюрприз іменинникові» 167

тертий з варенням 153

фруктовий під білковою піною 153

Ріжки городенківські 68

ДЕСЕРТИ.

Апельсинові кошички	
з желе	39
з фруктами	23
Бутербродики з фруктами	160
Вишні в карамелі з морозивом	138
Груші в шоколадній помадці	88
Кисіль грушевий з сметаною	39
Креми	
з абрикосовим джемом	166
з білків і суниць	166
з печених яблук	67
лимонний з вершками	121
сметанний з персиками	97
шоколадний	52
ячний з фруктами	145
Морозиво	
апельсинове	167
вершкове	62
з вином	23
з горіхами	14
з піною	52
Муси	
абрикосовий	152
кавовий	93
полуничний	77
яблучний	103
Омлет з варенням	176
Полуниці	
в агрусному желе	138
з кремом	73
з морозивом	167
з сметаною	159

Салати

з абрикосів	109
з винограду і фруктів	51
з дині	83
солодкий	29
фруктовий	115
фруктовий з вином	152

Суфле апельсинове 14

Фрукти на шпажках 29

Яблука

запечені під білковою піною	159
з заварним кремом	29
з морозивом і варенням	133
з морозивом і горіхами	39
печені на грінках	176
під винним соусом	62

НАПОЇ

Вино гаряче з жовтками 118

Глінтвейн 124

з жовтками 54

Еліксир з кави 140

Коктейлі

з кефіру і фруктового соку	168
з кефіру і ягід	177
кавовий	177
кавовий святковий	42
какаовий	177
молочний «Здоров'я»	30
молочно-абрикосовий	140
молочно-вишневий	154
молочно-полуничний	30
новорічний	24
персиковий	69
«П'яна вишня»	42
фруктовий з морозивом	162
«Шампань»	42

Компоти

з айви	51
з вишень і черешень	166
з груш	51
з фаршированими яблуками	51
з яблук і вишень	159
з яблук і консервованих абрикосів	29

з яблук на вині 22

із слив на червоному вині 145

Крюшони

апельсиновий	134
апельсиново-лимонний	98
вишневий зимовий	16
лимонно-яблучний	154
малиново-смородиновий	74
полуничний	140
суничний	112
черешневий зимовий	154
яблучний	106

Мазагран 111

Молоко по-французьки 177

Напої

абрикосовий	24
апельсиновий	64
вишневий	112
журавлиний	95
з бурякового квасу і сметани	177
калиновий	84
медовий	178
молочно-лимонний	134
м'ятний	134
томатний	178
черешневий	140
шипшиновий	146
шоколадний	162
яблучний	168

Пиво з льодом 89

Пунші

новорічний	79
пивний	79
чайний	153

Узвар 14

Фліп дитячий 162

Чай 177

з жовтками 177

Чорна кава 64

«Вогник» 16

з коньяком і сметанним кремом 123

з медом 54

з морозивом і шоколадом 105

по-турецьки 117

ЗМІСТ

НОВИЙ РІК	3	<i>Меню на зорини. Осінь</i>	113
<i>Новорічне меню</i>	7	Обід	114
<i>Меню новорічного молодіжного вечора</i>	17	Закусочно-солодкий стіл	116
<i>Новорічне меню для дітей</i>	25	<i>Меню на зорини. Зима</i>	119
ПЕРШЕ ТРАВНЯ	31	Обід	120
<i>Меню на Перше травня</i>	33	Закусочно-солодкий стіл	122
ЖОВТНЕВІ СВЯТА	43	ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ	125
<i>Меню на Жовтневі свята</i>	45	<i>Меню на день народження.</i>	
ВЕСІЛЛЯ	55	<i>Весна</i>	129
<i>Весільні меню. Весна</i>	58	<i>Меню на день народження.</i>	
Обід	60	<i>Літо</i>	135
Вечеря	64	<i>Меню на день народження.</i>	
<i>Весільні меню. Літо</i>	70	<i>Осінь</i>	141
Обід	72	<i>Меню на день народження.</i>	
Вечеря	75	<i>Зима</i>	147
<i>Весільні меню. Осінь</i>	80	<i>Меню на день народження</i>	
Обід	82	<i>малят</i>	155
Вечеря	84	<i>Меню на день народження</i>	
<i>Весільні меню. Зима</i>	90	<i>школярів</i>	163
Обід	92	ЧИМ ХАТА БАГАТА	169
Вечеря	95	<i>Меню для несподіваних гостей</i>	171
ЗОРИНИ	99	З ДРУЗЬМИ НА ЛОНІ ПРИ-	
<i>Меню на зорини. Весна</i>	101	РОДИ	179
Обід	102	<i>Меню на прогулянці</i>	181
Закусочно-солодкий стіл	104	ПРИЙМАЄМО ГОСТЕЙ	184
<i>Меню на зорини. Літо</i>	107	СТОЛИКУ, НАКРИЙСЯ	186
Обід	108	УМІТИ ПОДАТИ	188
Закусочно-солодкий стіл	110	Покажчик страв	191



**ЦВЕК ДАРИЯ ЯКОВЛЕВНА
К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ**

(На українском языке)

Редактори *Г. Комков, О. Цірох, А. Шулежко*

Художня редакція
та оформлення *І. Плесканка*
Заставки і кінцівки *І. Крислача*
Рисунки *А. Димонта*
Фотографії *М. Жебрака*
Композиція фотографій *Д. Цвек*

Технічний редактор *С. Недовіз*
Коректор *І. Микита*

Підписано до друку 10. V. 1976 р.
Формат 70×90^{1/16}. Папер. арк. 7,375.
Друк. арк. фіз. 12,5+2,25 вкл.
Друк. арк. прив. 17,26. Авт. арк. 12,62.
Видавн. арк. 17,65. Зам. 208.
Тираж 200 000 (2 завод 100001—200 000).
Папір на текст друкарський № 3,
на вклейки офсетний № 1.
Ціна 1 крб. 27 коп.

Видавництво «Каменярь»,
Львів, Підвальна, 3.

Книжкова фабрика «Атлас»
республіканського виробничого об'єднання
«Поліграфкнига»
Держкомвидаву УРСР,
Львів, Зелена, 20.

І крб 27 коп.



ЛЬВІВ-1976